

PROTOKÓŁ KONTROLI Nr SN.9020.184.1.2016

Rzeszów, 09.05.2016 r.
(miejscowość i data)

przeprowadzonej przez E. P. – Kierownika w Oddziale Higieny Dzieci i Młodzieży WSSE w Rzeszowie, upoważnienie nr 11/K/WSSE/SN/15 i A. P. – starszego asystenta w Oddziale Higieny Dzieci i Młodzieży WSSE w Rzeszowie, upoważnienie nr 70/K/WSSE/SN/15 pracownika (-ów) upoważnionego (-ych) przez Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r. poz. 1412) w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2016 r. poz. 23)

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU

1. Podmiot kontrolowany

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza im. dr. Henryka Hanasiewicza
35-016 Rzeszów, ul. Unii Lubelskiej 4
Tel./Fax: 17 748 26 20; 17 748 26 17
(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna)

2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza im. dr. Henryka Hanasiewicza
35-016 Rzeszów, ul. Unii Lubelskiej 4
Tel./Fax: 17 748 26 20; 17 748 26 17
(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna/rodzaj prowadzonej działalności)

3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań

Prezydent Miasta Rzeszowa
(imię i nazwisko/pełna nazwa (inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich wspólników))
ul. Rynek 1
(adres zamieszkania/siedziby (w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników/telefon/faks/poczta elektroniczna))

4. NIP/REGON/PKD – odpowiednio 813-26-41-556/000248875/-

5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:

Pani J. M. – Dyrektor Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej
(imię i nazwisko/stanowisko)

6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu*

Pani J. M. – Dyrektor Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej
(imię i nazwisko/stanowisko/dane upoważniającego/data wydania upoważnienia/nr)

7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę*
nie dotyczy

(imię i nazwisko/stanowisko/inne)

II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli: 09.05.2016 r. godz. 9:00

2. Data otrzymania przez kontrolowanego zawiadomienia o kontroli*: nie dotyczy

3. Przyczyna odstąpienia od zawiadomienia: nie dotyczy

4. Data i godzina zakończenia kontroli: 09.05.2016 r. godz. 11:00

5. Czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości*: nie dotyczy

6. Zakres przedmiotowy kontroli: Ocena stanu sanitarnego placówki opiekuńczo-wychowawczej lub instytucjonalnej pieczy zastępczej.

7. Wyposażenie użyte podczas kontroli*:

taśma miernicza SN/C/16
(nazwa wyposażenia/nr identyfikacyjny)

8. Podczas kontroli wykonano pomiary, badania lub pobrano próbki do badań laboratoryjnych**
– nr i nazwa protokołu/ów*: nie dotyczy

9. Podczas kontroli wykonano zapis dźwięku lub obrazu*: nie dotyczy

10. Korzystano* z wyników badań i pomiarów: nie dotyczy

11. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli:
nie dotyczy

12. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu kontroli*: nie dotyczy

13. Podczas kontroli wypełniono formularze kontroli – nr F/HDM/10

III. WYNIKI KONTROLI

1. Informacje o kontrolowanym podmiocie np. stan formalno-prawny/nr wpisu do KRS/inne informacje istotne dla ustaleń kontroli

Aktualnie wobec placówki nie jest prowadzone postępowanie administracyjne. Placówka składa się z dwóch budynków: A- budynek główny - część interwencyjna, budynek B- część socjalizacyjna. Od września 2015 r. w Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej nie ma szkoły, wychowankowie pobierają naukę w szkołach na terenie miasta Rzeszowa.

2. Informacje istotne dla ustaleń kontroli np. stwierdzenia dotyczące stanu technicznego podmiotu/obiektu, stanu sanitarno-higienicznego

Limit miejsc w Placówce Interwencyjnej 11, w chwili obecnej przebywa 6 wychowanków, 4 dziewczynki i 2 chłopców w wieku od 12 do 17 lat. 1 - dziecko kontynuuje naukę w szkole podstawowej, 3 dzieci w gimnazjum, 2 uczniów uczęszcza do szkoły ponadgimnazjalnej. Placówka Interwencyjna składa się z 3 pokoi 4 osobowych, wyposażone w łóżka, szafy ubraniowe, szafki, półki, stoliki, krzesła. Stan techniczny mebli prawidłowy. Do dyspozycji wychowanków są 2 świetlice dla młodszych i starszych dzieci (wyposażone w TV, stoliki krzesła, gry planszowe, piłkarzyki, zabawki) oraz aneks kuchenny. Sanitariaty zlokalizowane na każdej kondygnacji, zaopatrzone w środki do higieny osobistej. Limit miejsc w Placówce Socjalizacyjnej 14, w chwili obecnej przebywa 15 wychowanków, 7 dziewczynki i 8 chłopców w wieku od 2,5 do 18 lat. 1 - dziecko w wieku od 1 do 3 lat, 6 dzieci kontynuuje naukę w szkole podstawowej, 2 dzieci w gimnazjum, 6 uczniów uczęszcza do szkoły ponadgimnazjalnej, 2 osoby przebywają w Ośrodkach Wychowawczych. Placówka Socjalizacyjna składa się z 5 pokoi 1, 2, 3 osobowych, wyposażonych w łóżka, szafy ubraniowe, szafki, półki, stoliki, krzesła. Stan techniczny mebli prawidłowy. Do dyspozycji wychowanków są 2 świetlice dla młodszych i starszych dzieci (wyposażone w TV, stoliki krzesła, stół do tenisa stołowego, zabawki) oraz pokój wypoczynkowy z aneksem kuchennym (wyposażony w lodówkę, stoliki, krzesła, narożnik, meble kuchenne). Wychowankowie mogą korzystać z gabinetu pedagoga, psychologa i terapeuty. Wychowankowie uczą się we własnych pokojach i w świetlicy. Sanitariaty zlokalizowane na każdej kondygnacji, zaopatrzone w środki do higieny osobistej. W Placówce produkty żywnościowe i napoje są dostępne są przez całą dobę. Posiłki przygotowywane na miejscu. Pralnia zlokalizowana w budynku B, bielizna brudna dostarczana w oznakowanych pojemnikach. Wydzielono strefę brudną i czystą. Wyodrębnione są miejsca suszenia odzieży i prasowania oraz magazyn bielizny czystej. Opiekę medyczną nad wychowankami sprawuje pielęgniarka codziennie przez 8 godz. w gabinecie profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Wydzielony jest plac zabaw dla najmłodszych, teren rekreacyjny z miejscem na grilla oraz boisko trawiaste do koszykówki. Piaskownica prawidłowo zabezpieczona, piasek wymieniony w maju 2015 r. Odprowadzanie ścieków kanalizacja centralna, ogrzewanie centralne z sieci ciepłowniczej. Na terenie placówki zakaz palenia tytoniu przestrzegany, w widocznych miejscach umieszczono odpowiednie słowne i graficzne informacje o zakazie palenia. Kontrolowany ma prawo wglądu do formularzy wypełnionych podczas kontroli na każdym etapie postępowania administracyjnego w siedzibie WSSE w Rzeszowie, ul. Wierzbowa 16.

3. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono*:
nie dotyczy

4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski*: nie dotyczy

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W KONTROLI

1. Omówiono wyniki kontroli, dokonano/ nie dokonano wpisu do książki kontroli/dziennika budowy**

2. Wniesiono/nie wniesiono** uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego

3. Poprawki i uzupełnienia do protokołu – naniesiono/nie naniesiono**

(podać: numer strony protokołu, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

4. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w części III pkt 3 lit.....nie nałożono/nałożono**
grzywnę w drodze mandatu karnego na

(imię i nazwisko/stanowisko)

w wysokości..... słownie.....

(nr mandatu karnego).....

(podstawa prawna).....

5. Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr..... z dnia.....
wydane przez

(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

6. Osoba ukarana została pouczone o prawie odmowy przyjęcia mandatu.
Z tego prawa skorzystała/nie skorzystała**

7. Dane osoby odmawiającej przyjęcia mandatu

.....
(imię i nazwisko/adres)

8. Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach

9. Z treścią protokołu kontroli zapoznano się/nie zapoznano się **

10. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu

DYREKTOR

mgr  M

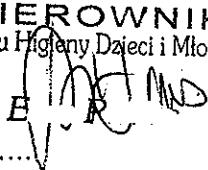
.....
(czytelny podpis osób obecnych podczas kontroli)

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza
im. dr. Henryka Hanasiewicza
35-016 Rzeszów, ul. Unii Lubelskiej 4
tel./fax 17 748 26 20; tel. 17 748 26 17
NIP: 813-26-41-556 • REGON : 000248875

mgr A 
STARSZY ASYSTENT

.....
(czytelny podpis kontrolującego (-ych))

KIEROWNIK
Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży



V. POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem(-am) w dniu... 09.05.2016

DYREKTOR

mgr  M

.....
(czytelny podpis osoby odbierającej protokół i pieczęć podmiotu)

W trakcie kontroli wykorzystano/nie wykorzystano formularze kontroli**: Ocena stanu sanitarnego placówki opiekuńczo-wychowawczej lub instytucjonalnej pieczy zastępczej F/HDM/10.

POUCZENIE: W terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu kontroli mogą zostać zgłoszone zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego..

Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego podmiotu w czasie i miejscu trwania kontroli.

Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

* w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”

** niewłaściwe skreślić

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr SŻ.9020.96.1.2016

Rzeszów, dnia 09.05.2016 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego

E N -Z - st. asystenta OHŻiŻ WSSE w Rzeszowie, nr upoważnienia 4/K/WSSE/SŻ/15

M B - st. asystenta OHŻiŻ WSSE w Rzeszowie, nr upoważnienia 8/K/WSSE/SŻ/15
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r., poz. 1412) w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2016 r., poz. 23).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2015 r. Nr 584 ze zm.) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) - nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: stołówka Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej im. dr. Henryka Hanasiewicza
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Unii Lubelskiej 4, 35-016 Rzeszów
(adres)

NIP 813-26-41-556 REGON 000248875 PESEL

TEL. 17 748 26 20 FAX 17 748 26 20 E-MAIL pow-rzeszow@wp.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Nr wpisu do rejestru zakładów 95/18/2010
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: J M - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: H C - intendentka
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano świadków
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola warunków produkcji i obrotu żywnością.....

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie stosowano

II. 1. Opis stanu faktycznego (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

Organem prowadzącym jest Prezydent Miasta Rzeszowa. W stołówce placówki prowadzone jest całodziennie wyżywienie od poniedziałku do piątku (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja) dla 18 podopiecznych w wieku od 2 do 17 lat. Dodatkowo dzieci mają możliwość przygotowywania II śniadań z produktów serwowanych na śniadania. Młodsze dzieci spożywają drugie śniadania w stołówce. Ponadto dzieci mają całodobowy dostęp do wody i napojów. Posiłki produkowane są od surowca do gotowego wyrobu. Dzienna stawka żywieniowa (wsad do kotła) wynosi ok. 10 zł. W bloku żywienia zatrudnione są 4 osoby, w tym intendentka. W zakładzie opracowano systemy GHP/GMP oraz system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Zapisy wynikające z dokumentacji systemu HACCP prowadzone są na bieżąco. Zakład zaopatrywany jest w wodę z wodociągu miejskiego Rzeszowa. Okazano do wglądu sprawozdanie z badań z 12.06.2012 r., znak: ŐŁR.LHK.9052.2.494.2012 Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie - badana próbka wody w oznaczonym zakresie odpowiada wymaganiom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 marca 2007 r. (Dz. U. Nr 61, poz. 417 ze zm.). Powyższy zakres badanych parametrów jest tożsamy z wymogami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 listopada 2015 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. Z 2015 r., Nr 1989). Odpady pokonsumpcyjne traktowane są jako odpad komunalny. Okazano deklarację o wysokości opłaty za gospodarowanie odpadami komunalnymi z 20.06.2013 r. Zakład oznakowany jest zgodnie z wymaganiami ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 1996 r., Nr 10, poz. 55 ze zm.). Na tablicy przy okienku wydawczym dostępny jest jadłospis, w którym pod każdym posiłkiem podano substancje i produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji. Szczegółowe informacje wraz z wykazem składników produkowanych potraw z uwzględnieniem substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji znajdują się u intendenta stołówki.

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

W kuchni stwierdzono łuszczącą się farbę na suficie.

Stanowi to naruszenie:

- Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.)
- Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. L 139 z 30.04.2004 r. str. 0001-0054 ze zm. - Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, tom 34, s. 319 ze zm.).

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01 Arkusz oceny zakładu produkcji/ obrotu żywnością z 09.05.2016 r. Nr SŻ.9020.96.1.2016, jadłospis za okres 01.05-10.05.2016 r.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr
ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nr.....

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: **30.09.2016 r.**

3. **W książce kontroli dokonano wpisu** oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia **kierownika** / przedstawiciela **zakładu** *).

Pan (i) wnosi / **nie wnosi** uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

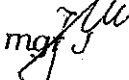
5. Uwagi osoby kontrolującej - **uwag nie wnoszono**

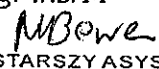
6. Czas trwania kontroli: od 9³⁰ do 11³⁰.

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **nie nanoszono poprawek i uzupełnień**
(podać, numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i tektre je zastępują)

DYREKTOR
mgr  M
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
mgr inż. M B

STARSZY ASYSTENT

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **09.05.2016 r.**

otrzymałem (-am) w dniu **09.05.2016 r.**
pracownika Opiekunco-Wychowawcza
im. dr. Henryka Hanasiewicza
35-016 Rzeszów, ul. Unii Lubelskiej 4
tel./fax 17 748 26 20; tel. 17 748 26 17
HP: 813-26-41-556 • REGON : 000248875

DYREKTOR
mgr  M
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

*) - zaznaczyć właściwe

PODKARPACKI PAŃSTWOWY
WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY (2)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr SZ.9020.96.1.2016 z dnia 09.05.2016 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/
MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

**stołówka Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej im. dr. Henryka Hanasiewicza
ul. Unii Lubelskiej 4, 35-016 Rzeszów**

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno - sanitarny zakładu	0	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
8	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	0	4	0	
	Suma punktów ogółem	4			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR SŻ.9020.96.1.2016 Z DNIA 09.05.2016 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

..... nie wniesiono uwag i zastrzeżeń

DYREKTOR

mgr J. M

(podpis kontrolowanego)

mgr E. N.

STARSZY ASYSTENT

mgr inż. M.

STARSZY ASYSTENT

(podpis osoby kontrolującej)

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza
im. dr. Henryka Hanasiewicza
35-016 Rzeszów, ul. Unii Lubelskiej 4
tel./fax 17 748 26 20; tel. 17 748 26 17
NIP: 813-26-41-556 • REGON : 000248875

7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
8	Znakowanie.	<u>0</u>	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	<u>2</u>	4	
	Suma punktów	0	4	0	
	Suma punktów ogółem	4			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			