



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)

HZZ 16A/013/138/16

Gdynia, 30.11.2016
(data)

Kontrola dotycząca stanu higienicznego
kuchennej oddziałowej, stanowisk dostarczania
i podawania posiłków pacjentom
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdyni ul. Starowiejska 50

Anna Sidon, asystent nr 16A/2013

(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 (tj. Dz. U. z 2015 r. poz. 1412), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 oraz § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 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 153/2014 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 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 584) 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. Zakład

Kuchnia oddziałowa w Uniwersyteckim Centrum Medycyny
Morskiej i Tropikalnej w Gdyni ul. Państw. Sanitarnego 50 W/G
(pełna nazwa, adres)

p. Anna Klarenhagen dyrektorka

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 586-211-14-69 REGON 192353946

(informacje dodatkowe o zakładzie)

p. Ireneusz Brutel - po podawaniu posiłków
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*.

1. Zmienne pojemności, obsługane się w ramach cateringu przez firmę JATE Catering CO.PAN^o Sp. z o.o. z siedzibą w Wrocławiu, 53-111 ul. Ścieśna 118. Umowa została od 27.09.2015 r. umowa jest na okres 12 miesięcy do 27.09.2017. Obecnie obsługiwane jest ok. 450 osób. W ciągu dnia podawane są 3 posiłki a w niektórych dniach 5 (całkowicie płynne). Białka dostarczane są transportem firmą cateringową 2 razy dziennie (śniadanie 7⁰⁰-8⁰⁰, obiad dostarczany 2 kolacje od 12⁰⁰-13⁰⁰) w termosach oraz słopianymi świeżymi. Na oddzielny lipobaryczony dostarczane są i opalane jedzonkami, termobutelkach. Codziennie kontrolowana sprawdzana jest temp. przygotowania posiłków i przechowywania zapisy. W tym celu w tydzień gromadzone są określony średnie temperatury, jego stan sanitacji i warunki transportu pakowania.
2. Przechowywanie jedzenia w lodówce od 11.11-21.11.2015 r. oznaczenia, 7. W tym celu nadaje osobom z wyznaczoną pojemnością, sprężone powietrze z. Przygotowane Koszule, które obsługiwane są jedynym razem opalającym pakowaniem pakowania pakowania i temperatury, w tym celu 40°C, 1 dzień w czasie 65°C oraz, ceny kaloryczności i kwasu soli. Opalowane zbierane w lodówce, dostarczane są posiłki odbierane są przez firmę cateringową lubre obsługiwane jest ze celu mycia i dezynf. Firmy obsługiwane jest również ze celów resztek pakowania.
3. Przechowywanie, kontrola, przechowywanie obsługiwanych w sposób ciągły się na 1 oddzieleniu w czynie, kieliszek stwierdzono, że stan sanitacji nie będzie zadowolony. Określono zapisy temperatury temperatury.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

- *)Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 594).
- *)Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.
- *).....
- *).....

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

w oparciu o
(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. Załączone dokumenty.....
.....
.....

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień

.....
.....
.....

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt:

.....
.....
.....

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

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu)

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

.....
.....

6. Czas trwania kontroli: od 10⁰⁰ do 12⁰⁰

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

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

Mikela
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Sekcja Higieny Żywności, Żywienia
i Przedmiotów Użytku
PSSE w Gdyni

starszy asystent
mgr inż. Anna Sidun

(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 30/11/2016

otrzymałem (-am) w dniu 30/11/2016

Mikela
(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 Państwowego Inspektora Sanitarnego w Gdyni 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