

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HAN 06-36/08

Pułtusk 06.03.2008
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pułtusk

st. instr. hig. M. Świdusko nr upoważn. 06
(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 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Stółonka Publicznej Szkoły Podstawowej Nr 3
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
M. Pułtusk ul. Tysiąclecia 14
(adres)

NIP 508-11-49-905 REGON 001133157 PESEL

TEL. 692-5432 FAX E-MAIL

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225)

1960

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

P. Dorota Korkulaska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

M.H.
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, układowi sprzętu.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:.....

termometr HZN, HP-01/MSK

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

Dotrudniciele w osady.

Produkcje posytów od surowca do gotowego produktu, konsumpcja w maszynach wielokrotnego użytku.

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

1. Ściany w pomieszczeniu obróbki ostępnaj i w magazynie art. spożywczych miejscami zamieszkałone.

2. W umywalni maszyn stojących szafka na maszynach stojąca i stół ze nieczystą farbą.

3. Złuszczona umywalka do mycia rąk przy KC dla personelu.

Postawa prawna:

1. Rozp. (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych.

2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia / Dz. U. Nr 171, poz. 1225/

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

arkusz oceny stanu sanitarnego

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. zał. nr.
ukarano nie wykonano
(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.....

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

pkt. 1, 2, 3 - 31.08.08

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

dokonano

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu *.

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

5. Uwagi osoby kontrolującej.....
brak uwagi

6. Czas trwania kontroli: od 1030 do 12

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.

brak

