

3

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAL / KOPIA*

an. sp. 0585.121 i M. 132.119.1013
Nr 2781 /1215/NS/HŻŻiPU/2018

Rybnik 05.10.2018
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku

Aleksandra Łopuzińska mi. asystent, up. 01312/38/16

(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 (tekst jednolity Dz. U. z 2017r. poz. 1261 z późn. zm.), w związku z art. 67 §1 oraz art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2017r. poz. 1257).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 Ustawy z dnia 06 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców Dz. U. z 2018 r. poz. 646 ** 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 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:

Szkola Podstawowa nr 22 - blok zewnętrzny

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

M 270 Rybnik ul. Bohaterów 17

(adres)

NIP 662 914 93 11

TEL. FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Mi. up. do rejestru 662/15/07

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Krzysztof Sosz - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Krzysztof Sosz - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kontrola kompletności u maintained
wymaganej kontroli żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr, miarka 20/100/1/25/
005/1111 i M. - odpowiednie biuro bez urzędu

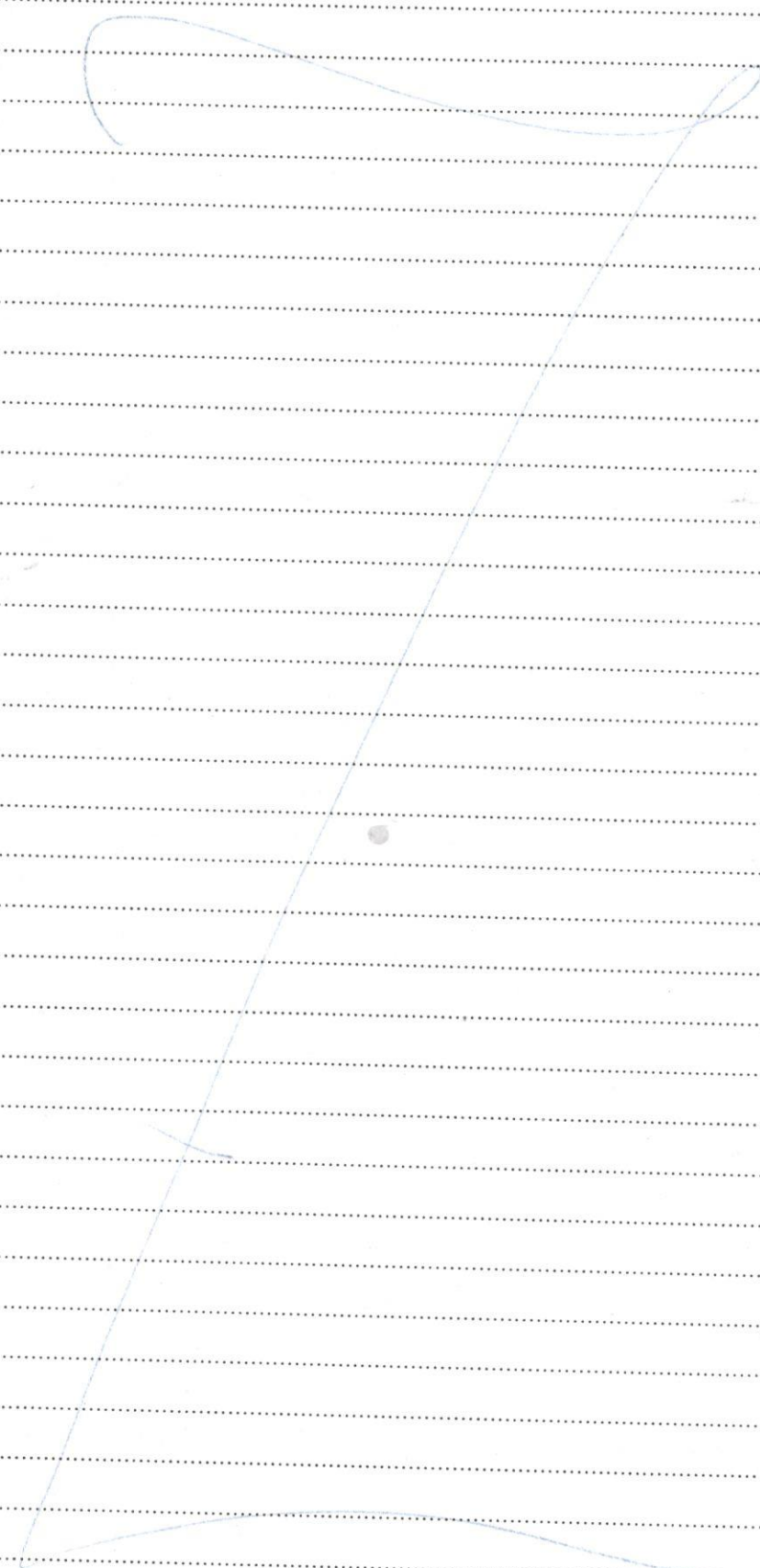
II. 1. Opis stanu faktycznego (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

Zakład prowadzi działalność zgodnie z wydanym
został zarejestrowany w Sądzie Rejonowym dla M. St. w Warszawie, Sąd Rejonowy dla M. St. w Warszawie, XII 10 01 2007r.
Początek działalności to data 128 dni. W zakładzie
zostało wykonanych 4 osoby z aktualnie dokumentację złożoną
do celów kontroli epidemiologicznej; personel w zakładzie
obu stron; miejsce odbywa się w Warszawie. Woda
bierze się z kranu, a nie z kranu w punkcie woda
zakładu; woda do kranu jest z kranu. Obecnie
do wody w punkcie badania wody z dnia 20.01.2017
na analizę w laboratorium. Odpady komunalne promowane
w ramach kontroli. Wymagane są prace podane
z WZP, odpady komunalne zabierane
przez osoby upoważnione. W celu kontroli energii
nieodpłatnie - informacje do władz i dokumentacji
zakładu. Zakład zaleca się przed dostępem
zgodnie z danymi kontroli. Nie należy dawać
am. Woda - monitoring. Wymagane są prace
z dnia 11.02.2017. W dniu kontroli dokonano przed
przebiegu. Nie należy do podjęcia pracy - nie należy
do pracy. Nie należy do pracy. Nie należy do pracy.
planu. Nie należy do pracy. Nie należy do pracy.
Woda kranowa na bilans w zakładzie.
Wymagane są prace, prace - dokonano
przebiegu temperatury w zimocie z temperaturą
wymagane: -22°C woda w wodzie z temperaturą 26°C
nie należy do pracy. Nie należy do pracy.
Wymagane są prace w zakładzie zgodnie z
wymaganiem: Wymagane w domu. Nie należy do pracy.
wymagane są prace. Wymagane są prace. Wymagane są prace.
nie należy do pracy. Nie należy do pracy. Nie należy do pracy.
w dniu kontroli. Wymagane są prace. Wymagane są prace.
techniczne. Wymagane są prace. Wymagane są prace.

Wobec wyżej wymienionych w punkcie 1.1.1. oraz wyżej
wymienionych w punkcie 1.1.2. w kontekście z synonimem było
wymaganiem, do czasu do czasu technicznym. Zalicza
okresy opóźnienia procedury indywidualne GMP/MP/HA/LLP
niezależnie od czasu, w którym do zaliczonego obrotu
został przekazany. W związku z tym do czasu do czasu
został przekazany, w tym celu nie podlegało
ze dostawcy, który jest zaliczony. Zalicza
Wpłynęła do J. Lubina, ul. rezydent 24150201;
Kraj, pochodzenie krajowe Polska

W celu kontroli dokumentacji, planując, jak
dostawca, w tym celu, w tym celu, w tym celu
1-3. W związku z tym, że jest to, w tym celu, w tym celu
opodatkowane z dnia 2017-07-26, w tym celu, w tym celu
w tym celu, w tym celu, w tym celu, w tym celu, w tym celu
i w tym celu, w tym celu, w tym celu, w tym celu, w tym celu
jako, w tym celu, w tym celu, w tym celu, w tym celu, w tym celu
w tym celu, w tym celu, w tym celu, w tym celu, w tym celu
jako, w tym celu, w tym celu, w tym celu, w tym celu, w tym celu

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



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2F/PK/BŻ/01/01/01
208 1-3, podany, t. podwójne

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 pouczono 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:

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

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika (przedstawiciela zakładu).

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

5. Uwagi osoby kontrolującej

Pozostawiono zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego, zostanie wydana decyzja oraz rachunek za kontrolę.

6. Czas trwania kontroli: od do

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 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: *str. 5(6) Skontrolano "protokół" zamedon...*
o... nakład ze kontrolą

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

DYREKTOR SZKOŁY

[Signature]
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
mgr Krzysztof Sass

Młodszy Asystent
PSSE w Rybniku

[Signature]
mgr Aleksandra Katusińska

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *03.10.2018*

otrzymałem (-am) w dniu *03.10.2018*

DYREKTOR SZKOŁY

[Signature]
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)
mgr Krzysztof Sass

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 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 Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku 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

^{**)} skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy : Prawo przedsiębiorców

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Szkola Podstawa nr 22 - blok żywienia
44 270 Rybnik ul. Bolesno 17

**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 X	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 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	5	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 X	4	8	
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8 X	
	Suma punktów			8	
	Suma punktów ogółem		8		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
 Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
 Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 1215/NS/HŻŻiPU/20..... Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak

Krzysztof Soej

(podpis kontrolowanego)

Lopuzińska

(podpis osoby kontrolującej)