

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

20 576 OHS. HAT. 01 132 226 2021 Aka

Nr 565/1215/NS/HZZiPU/2021

Rybnik, 01.03.2021  
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego  
Powiatowego/Granicznego<sup>\*)</sup> Inspektora Sanitarnego w Rybniku

Adam Kogut - mi. aspl. upow. 01312/1019

(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 2021 poz. 195)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2020 poz. 256 z późn.zm.)<sup>1)</sup>.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianą zawartą w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2019 poz. 1292 z późn.zm.)<sup>1)\*\*\*</sup> oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład:

Sklep w Szkole Podstawowej nr 22 wice z Rybnika  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
ul. Olszowa 1 Rybnik 44-270 Rybnik  
(adres)

NIP 642 314 73 11

TEL. .... FAX. .... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: dec. o zakł. koch. z dn. 26.03.2021  
nr OHS. HAT. 01 132 226 2021  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

A. Kozłowski - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

A. Kozłowski - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

#### 4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kontrola zgodności z normami

#### 5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

komora termowa, stół, papier, pióra, notesy

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

<sup>2)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.



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

Zakład prowadzi działalność zgodnie z ujętą  
długo o zakresie działalności w zakładzie  
(biel kuchenny) zatrudniając 3 osoby + intendent,  
w przedmiotowym podjętym sposobem produkcji zatrudniając  
3 osoby. Obejmuje to przede wszystkim dokumentację  
związaną do celów sanitarno-epidemiologicznych  
Personel w przedmiotowym zakładzie obejmuje kierownika  
oraz dwóch pracowników. Odpady kanalizacyjne powstające  
w zakładzie, odpady pochodzące z produkcji oraz pozostałości  
z badań i zogniskowanym odpadami, odpadami  
złoty osoby powstają do składowania w 20% w miejscu  
własnym. Wobec bieżącej pracy i czasu zapewnione  
we wszystkich punktach ważnych w zakładzie, ścieki  
do mycia i dezynfekcji, podlegające Zakład  
zobowiązuje przed dotarciem ścieków, w dniu  
kontrolny nie stwierdzono obecności ani ścieków  
ścieków - monitorując prowadzony przez firmę  
DDP Dział Inżynierii. Zamierzenie zakładu  
wprowadzenia zgodnie z planowaniem, pomieszczenia  
wyczerpane w dobrym stanie technicznym, sanitarno-  
poprawnym. W dniu kontroli dokonano przebiegu  
ewaluacji. Niezgodności do podwyższenia - nie stwierdzono  
po ujęciu kamionu, w zakładzie dotychczas ani  
o ziej jodanie z dawką. Seperacja odpadów  
zakładów. Dotyczy odpadów ze systemów  
nie zapobiegawcza, identyfikacja nie posiada  
półki. Dotyczy misa odpadów ze z Zakład  
Reinnow- Wodociągowa. Był do Janet, Marian Janet  
Marekcie. Innowacje wycie, sprężone. Blisko  
pomocą temperatury, w lotnie z natężeniem 138  
dla zamrażarki: 20/6°C.  
Półki podawane w magazynach ściekowych wycie  
mycie i dezynfekcja, wycie o zwiększeniu zmniejszenia  
wycieranych - zamrażarki z funkcją wycierania  
W dniu kontroli Marekcie. Wycie, bez możliwości.



Powtórki do odbioru mechanicznego powietrza w zamkniętych  
kabinach specjalnym rodzajem (termowy system)  
Zajmiesz się do opłacenia robocizny i instalacji  
Ciepłota; rejestry prowadzone na terenie  
Zaplanowany obrotowy system w oddziale  
Wieloletni jest udokumentowany na stronie internetowej  
Wios z uzasadnieniem dotyczącym do danu kontrol  
dokonywać przez jednostki podległe z tego  
Ostatni tygodniowy podległy temperaturze zgodnie  
z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016.  
W sprawie obrotowego systemu powietrza

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

Brak



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

F/PK/BŻ/01/01/01

### III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano ..... *nie ukarano*  
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie .....  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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 ..... *brak zabieg*

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 *brak* /nie wnosi/ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej..... *brak*

Pozostawiono klauzulę informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.

6. Czas trwania kontroli: od..... *11<sup>00</sup>* do ..... *13<sup>00</sup>*

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.

..... *nie odmówiono podpisu*  
.....



Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

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

Kryštof Sass **DYREKTOR SZKOŁY**  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)  
*mgr Krzysztof Sass*

Aleksandra Kapuści  
**Młodszy Asystent  
PSSE w Rybniku**  
*mgr Aleksandra Kapuści*

(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 01.03.2021

otrzymałem (-am) w dniu 01.03.2021

Kryštof Sass **DYREKTOR SZKOŁY**  
(imię i nazwisko oraz podpis 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 właściwie

\*\*) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIALÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU  
Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>

Kuchnie w Szkole Podstawowej nr 22 w Roszarkach  
z wyżywieniem w Oddziale Przemysłowym ul. Bożna 17  
044-240 Zgank

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	11	22	
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	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	2	4	
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	42	
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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0 ND	25	50	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 X	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0 ND	25	50	
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem		16		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie                        nie więcej niż 15 pkt

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

DYREKTOR SZKOŁY

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)