

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 76./ONS.HZZiPU/2024

Rybnik, 11.01.2024

Znak sprawy: ONS-HZZiPU 9021.1.23.2024

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Rybniku

Funkcjonariusz publiczny Agnieszka Wolus - młodszy asystent

nr upoważnienia 01312/40/22

(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. 2023 r. poz. 338 z późn.zm.)¹⁾, 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 2023 r. poz. 775 z późn.zm.)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianami zawartymi w zarządzeniach zmieniających Głównego Inspektora Sanitarnego: nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 221 z późn.zm.)¹⁾ 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:

Kuchnia w Szkole Podstawowej nr 22 wraz z wydawniczą w Oddziałach
Przedszkolnych ul. Bożna 17, 44-270 Rybnik

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Bożna 17, 44-270 Rybnik

(adres)

NIP 642 314 73 11

TEL. FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja o zatwierdzeniu zakładu o nr
ONS-HZZiPU 434.632.264.2019 z dnia 26.09.2019,

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. mgr. Krzysztof Sass - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. mgr. Krzysztof Sass - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w ramach urzędowej kontroli żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy P.P./H/S/K/32/ONS.HZZiPU - sprawdzenie bieżące bez uwag

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ 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).

Przed rozpoczęciem czynności kontrolnych okazano upoważnienie stałe, legitymujące służbowe. Strona zapoznała się z treścią upoważnienia, które następnie podpisała Związek prowadzący działalność zgodnie z wydziałem decyzją przez PPIS w Rybniku. Związek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej ciepła bierze ciepła i zimna zapewnia przy wszystkich punktach wodnych wraz z środkami do higienicznego mycia i osuszania rąk. Zakład posiada aktualne badanie wody Związek zabezpieczony przed dostępem szkodników. Drzwi i okna szczelne, otwory zabezpieczone. Monitoring DDD prowadzony jest przez firmę specjalistyczną. Do wglądu przedłożono karta przeglądu kominek desatyzacyjnych z dnia 15.12.2023 - bezużyteczny. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów zerowania, bytowania szkodników. Odpady pakosumpcyjne odbierane są przez osobę prywatną na cele skarmienia zwierząt niehodowlanych. Odpady komunalne są gromadzone do koszy wyznaczonych workami na odpady, składowane do kontenera obiorczego i odbierane zgodnie z harmonogramem. W zakładzie zatrudnionych jest 6 pracowników (3 kucharki i 3 woźne). W dniu kontroli personel w czystej odzieży ochronnej, stan higieny nie budzi zastrzeżeń. Personel posiada aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych. Pomieszczenia zakładu wykorzystywane są zgodnie z przeznaczeniem. W dniu kontroli stan sanitarno-techniczny zakładu nie budzi zastrzeżeń. Ściany i sufity czyste, gładkie, posiadają bez ubytków i łatwozmywalne. Urządzenia chłodnicze i mrożnicze czyste i sprawne. Powierzchnie mające kontakt z żywnością czyste i łatwozmywalne. Na wyposażeniu dostępny jest preparat do mycia dezynfekcyjny, powierzchnii, urządzeń i sprzętu. Asortyment dostarczany jest na bieżąco przez firmy zewnętrzne zgodnie z zapotrzebowaniem. Do wglądu okazano dokumenty dostaw. Identyfikacja i identyfikowalność zapewniona. Środki sprząwczelnicze przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta. Segregacja asortymentowa zachowana, zasada FI-FO przestrzegana.

W dniu kontroli nie stwierdzono osyfymentu po przekroczonym terminie przydatności do spożycia czy nieospe ślady zepsucia. Podczas kontroli dokonano pomiaru temperatury w urządzeniu chłodniczym z nabiałem (+4,1°C) oraz w urządzeniu mroźniczym z mrożonkami (-19,4°C). Dla załadu opracowane są procedury i instrukcje z zakresu GMP, GMP oparte na zasadach systemu HACCP. Rejestry z wykonywanych czynności prowadzone są na bieżąco. Posiłki są podawane w naczyniach wielokrotnego użytku, myte i dezynfekowane z użyciem wyposażenia gastronomicznego. W dniu kontroli naczynia czyste, bez uszkodzeń i ubytków. Posiłki do oddziału przedszkolnego przewożone są w zamkniętych termosach specjalnym wózkiem gastronomicznym. W dniu kontroli dokonano oceny jadłospisów z trzech tygodni. Jadłospisy komponowane są zgodnie z Rozp. Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. Jadłospisy wywieszane są w widocznym miejscu na tablicy oraz udostępniane na stronie internetowej z uwzględnieniem alergenu.

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

brak nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny załącznik 2 F/PK

18/10/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

nie ukarano

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:

.....

.....

.....

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

dokonano wpisu

nie wydano doraźnych zaleceń

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 wnosi²⁾ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

nie wnosz uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej *brak*

.....

.....

.....

6. Czas trwania kontroli: od..... do

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:

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

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

DYREKTOR SZKOŁY
Krzysztof Sass
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent
PSSE w Rybniku
Waluś
.....
Agnieszka Waluś

nie przywołano
.....
(podpisy świadków)

SZKOŁA PODSTAWOWA (podpis osoby kontrolującej)
Z ODDZIAŁAMI PRZEDSZKOLNYMI NR 22
Im Juliusza Słowackiego w Rybniku
44-270 Rybnik, ul. Boczna 17
NIP: 6423147311 REGON: 241799723
tel./fax 32 422 99 50

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 11.01.2024

otrzymałem (-am) w dniu 11.01.2024

DYREKTOR SZKOŁY
Krzysztof Sass
.....
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

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 Prawa przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 76 /ONS.HŻŻIPU/24 z dnia 11.01.2024

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

Kuchnia w Szkole Podstawowej nr 22 wraz z wydawniczo
w Oddziałach Przedszkolnych, ul. Boczna 17, 44-270 Rybnik

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	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 <input checked="" type="checkbox"/>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 <input checked="" type="checkbox"/>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 <input checked="" type="checkbox"/>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	<input checked="" type="checkbox"/>
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem			16	
	Kategoria ryzyka		Niskie	Średnie	Wysokie
			(N)	(S)	(W)
	Ryzyko dla ocenianego zakładu			<input checked="" type="checkbox"/>	

KRYTERIA OCENY:

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

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR/ONS.HŻŻIPU/..... Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....
Brak

.....
Młodszy Asystent
PSSE w Rybniku

.....
Agneszka Wiatrus
Agneszka Wiatrus

.....
DYREKTOR SZKOŁY
(podpis kontrolowanego)
mgr Krzysztof Sass

SZKOŁA PODSTAWOWA
Z ODDZIAŁAMI PRZEDSZKOLNYMI NR 22
im Juliusza Słowackiego w Rybniku
44-270 Rybnik, ul. Boczna 17
NIP: 6423147311 REGON: 241799723
tel./fax 32 422 99 50

.....
(podpis osoby kontrolującej)