

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAL / KOPIA *)

Nr 738...1215/NS/HZZiPU/2019.
Zn. Sp. 2NS- HZZ- A432.256.2019.A2

2019 08.08.2019.
(Miejscowość i data)

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

imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych

(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 2019 r. poz. 59), 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 2018 r. poz. 2096).

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. 1 pkt 1 Ustawy z dnia 06 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 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:

Blok dyżurny w SP NR 15
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. Bentowa 1. 44-240 Zory
(adres)

NIP 651-153-53-75

TEL. FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zaświadczenie nr 443/07 z dnia 15.06.2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

0 - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

0 - 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 elektryczny PP/UISIK/361
CNS HZZiPU - sprawdzenie bieżące bez uwoy

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

W dniu kontroli zaobserwowano pracę działalności zgodnie z
 wydanym zezwoleniem na działalność podlegającą do nadzoru
 nadzoru - kanalizacyjnej. Wymagane punkty skrajnych
 biegu cieplej i zimnej zapewnione wlot z siłowni do
 kuchenia ciepła wody i osuszanie rak. Wzrost stał
 wydane są zapytania z papierami umocnionymi z tytułem
 Zory. Graniczne są w tym zakresie umocnionymi wlotami
 wstępującymi i uszczelnione na dołku. Budynki
 do wydzielonej części z kuchenia zamykanych na
 odpady. W dniu kontroli były czyste i sprzątnięte
 Remonty. DDD jest prowadzony przez P.O. Karol Podbiel
 "Odpady W. Kuchnia 23.11.11. 41-235 jest w stanie - 2 dni
 W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów
 brzości. Zeroszenie szkodliwych. Dni. P. Kuchnia bez
 przerw. Szere. Wszelkie pomieszczenia zaleca się
~~zamykanie~~ z przeznaczeniem. Dni. Czyści. Brak
 nie kuchenia się. Rozkładu surow. podleg. bez zoszczyn.
 W dniu kontroli wszystkie urządzenia oraz sprzęt utrzymane
 ne w czystości i sprawnie. Dokonano pomiaru temp.
 ratory. W urządzeniach: Miedzi - zamrażarki. Miedzi
 miedzi na mroźniku. Odkrytymi w powietrzu - 5.0C
 dla lodów - zamrażarki. Odkrytymi - 21.0C dla
 zamrażarki. Wymagane. Dokonano kuchenia. Siadło
 sprzątnięte. Nie stwierdzono nieprawidłowości dotyczącej
 siadła. Po aplikacji danych i przydatności do sprzątnięcia
 siadła sprzątnięte. Prochymy. Zgodnie z zaleceniami
 producenta w opakowaniach szczelnych i nie uszczelnionych
 w zakresie obrotu. Przygotowane są od surowca do
 produktu gotowego dla 1 dnia i ilości 270.
 magazynów surowców i urządzeń chłodniczych. Zauwa-
 żono i sequecja. Asymetria. Wzrost. Zauwa-
 żono. Kontroli temperatury w urządzeniach proce-
 drą. Jest na bieżąco. Dokonano kontroli jedności
 z traktatami. Zgodnie z wymogami. Zauwa-
 żono.

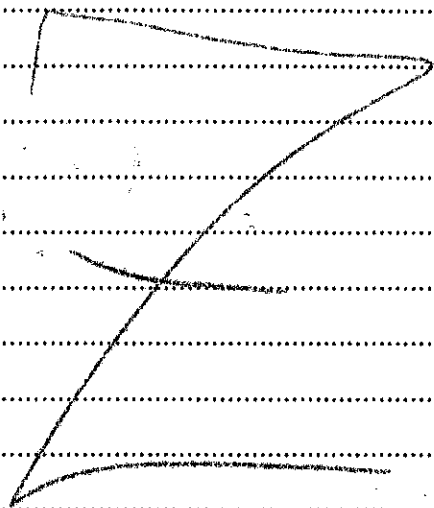
w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 20 lipca 2016
roku - nie stwierdzono nieprawidłowości. W niedopuszczalnym
współdziałaniu z oddzielnymi będzie obowiązkami.
Jedynym umieszczonym jest z widocznym miejscem przy
związku na stół. W związku z prowadzonym z grupy
ryzyka i dezynfekcji stół. Nakładów uznaje się za
pożądane. Do dezynfekcji stosowany jest specjalistyczny
preparat przeznaczony do katalizacji z tytanem.
Medi spray produced Medi-sept sp. z o.o.

Konopnica 155c, 21-030 Kąty.

Odpały kw. III kategorii. Prowadzone są w wydzielonym
miejscu. Odbywa się z trybem w tygodniu. Spróbuj
z podpisem, umowa i harmonogramem z podpisem
biurostatem. Wodociąg kanalizacyjny. Dory sp. z o.o.
ul. Wodociągowa 200. W dniu kontroli czystość
ostudzonej, filtracji nr 10190/TE/02/2018 z dnia 08.04.2016.
Badanie wody według procedury z zakresu GHP/GMP.
HACCP należy przeprowadzić raz na 3 lata.
Przebiegano do bieżącego ostatnie sprawozdanie z dnia
08.04.2016. Wykonane przez Ośrodek Badawczy
i Kontroli Środowiska sp. z o.o. ul. Chocimska 8
Kielce nr 4348/LB/2016 - badanie aktualne.
W odniesieniu do kontroli jest szereg procedur
mających kontakt z zgonem. Personel posiada
aktualną dokumentację lekarską - umożliwia do
obrotu sanitarno-epidemiologicznego. W dniu
kontroli obecny personel w tym odzież
ochronnej. Stan zdrowia w dniu kontroli bez
zastanowienia.

W dniu kontroli stan sanitarno-ponadto bez
zastanowienia.
Dla zabiegów opracowany jest procedury oraz system
z zakresu GHP/GMP oraz system HACCP.
Przebieg prowadzone są w celu i na bieżąco.
Przebieg wykonany z materiałów laboratoryjnych.

Ropała, szefki czyste, w dobrym stanie technicznym,
nie zaluzowane.



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

Brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Akcesory załącznik
w 2F/PK/BŻ/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 grzywien w drodze mandatu karnego z dnia
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pönuczono 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:

..Brak.....

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

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/ uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

..Brak uwag i zastrzeżeń.....

5. Uwagi osoby kontrolującej..... Brak.....

6. Czas trwania kontroli: od... 11³⁰ do ... 14⁰⁰

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.

..Protokół odczytany i podpisany.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: str. 2/6 skreślono słowo, przeniesiono
 oraz wyraz "ostatnich" na str. 2/6

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

DYREKTOR SZKOŁY

mgr
 (podpis i pieczęć kontrolowanego)

nie podpisano
 (podpisy świadków)

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 15 / (podpis osoby kontrolującej)
 44-240 Żory, ul. Bankowa 1
 tel. 32 43 43 925, fax. 32 43 53 249

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 08.03.2019

otrzymałem (-am) w dniu 08.03.2019

DYREKTOR SZKOŁY

m

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 15
 44-240 Żory, ul. Bankowa 1
 tel. 32 43 43 925, fax. 32 43 53 249

(podpis i pieczęć 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 : Prawo przedsiębiorców

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W RYBNIKU**

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 78 /1215/NS/HŻŻiPU/2018 z dnia 08.03.18

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Zakład Podstawa Nr 15
(osobistych) ul. Borkowa 1, 44-240 Żory

**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 ☒	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufit i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0 ☒	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 ☒	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 ☒	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 ☒	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 ☒	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 ☒	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 ☒	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 ☒	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 ☒	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	
	Suma punktów	0	0	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/HZZ/PU/20.....Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak.....

DYREKTOR SZKOŁY

 mg
 (podpis kontrolowanego)

.....
 (podpis osoby kontrolującej)