

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 417/ONS.HZZiPU/2023
zm. IPi ONB HZZiPU 0024.1 206.2023.KK

Łoey 14.02.2023 r.
(miejscowość i data)

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

Katarzyna Kowalska, Starezy, upom. nr 01312/11121

(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. 2021 poz. 195)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 2022r. poz. 2000 z późn.zm.)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BZ/01 określona w zarządzeniu nr 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 2023 poz. 221)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: Błoc żmienia w białym Podstawowej nr 3

06 100-1612 16 (pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 651 15 35 89 2

TEL. 3214345430 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru nr 14761/1215/2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Jolanta Krywor - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Katarzyna Chrobotowska - 2-ty Dyrektor

nle przywołano (imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w zakresie urzędowej

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Termometr elektryczny PPHS101010NS HZZiPU
- Sprawdzenie bieżące bez użycia

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).

Zakład prowadzi działalność zgodnie z wydanych wpisem do rejestru Zastudniowy personel bloku żywienia - 8 osób z aktualnym dokumentem - upoważnieniem do celów sanitarno-epidemiologicznych. W dniu kontroli personel w czystej odzieży ochronnej, odzież ochronną i jej segregację zapewniał. Wpięto personelu nie butelki z wodą. Zakład zabezpieczony do miejskiej sieci kanalizacyjnej. Woda bieżąca ciepła i zimna przy wszystkich pkt. wodnych zapewnia - na wraz ze środkami do higienicznego mycia i osuszanie rąk. Zakład prawidłowo zabezpieczony przed dostępem szkodników. Drzwi i okna szczelnie otwory zabezpieczone. Monitoring DDD jest prowadzony przez firmę DDD Lencet Misale. Ostatni protokół pozbliżony z dn. 28.01.201. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów aktywności szkodników. Odpady komunalne są odbierane zgodnie z umową ze służbami komunalnymi miasta Żory. Odpady konsumpcyjne są odbierane przez firmę Przedsiębiorstwo Wielobranżowe FORBIS bytnie Żak, oleje postojowe odbierane przez EURO EKO POLSKA BERNIS Sp. z o.o. Do uwzględnienia przedłożono karty odbioru odpadów. Plan techniczno-sanitarny zakładu bez usap, ścian i sufitów czyste, porządki bez ubytków, niecierpiące. Urządzenie, sprzęt i wyposażenie sprzątkowe, czyste, pomieszczenie techniczne. Wzrytkie porządkowanie zakładu utrzymane w czystości i porządku, co wykonywane zgodnie z przepisami. W zakładzie przygotowywane są posiłki od kuchni do wyrobu gotowego. Działającym jest 295 dzieci szkolnych (obłody) oraz 15 dzieci przedszkolnych (śniadania, obiady, podwieczorki). Posiłki wydawane są w niezamkniętym wielokrotnego użytku. Działanie stołów w dniu kontroli czyste, bez ubytków czy śmieci. Zabezpieczone przed kradzieżami. Po myciu i dezynfekowaniu w zmywaku naczyń w sprawie higieny i funkcji wykonania. Zrost brudnych naczyń odbywa się przez otwór zwrotny. Drogą czystą i brudną nie krzyżują się. Podczas kontroli dokonano próbek śmieci spożywczych. Wśród brudnych kontrolowanych nie stwierdzono opóźnionych terminie przydatności do spożycia jakoś.

Żywność smażona, bez oznak zepsucia czy śladów zamieszaniecia. Wygląd, barwa, konsystencja bez zarzekań. Śladu sprężenia sp przedchwytnego przedłożono, z zachowaniem segregacji analitycznej - wci, zasady FIFO oraz ogólne zasady czyszczenia. Podczas kontroli dokonano pomiaru temperatury w wnętrzu chłodniczym (+2,6°C) oraz w zamrażalniku z przechowaniem obojętno - wężymy (+19,4°C). Nie stwierdzono rozbieżności z zapisami w rejestrach. Podczas kontroli dokonano oceny jądrowych a także ogólnych typów. Pod względem rozporządzenia MZ z dn. 26 lipca 2016r. Posiada sp komponowane zgodnie z NIK Rozporządzeniem. Akceptacji zostały prawidłowo oznakowane. Główni konsumenci uzyskują sp ryk i dezynfekcyjne. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie zapewnienia - wie identyfikowalności w związku z akcją dla Afrykańskiego Poroniu Śniegu. W jądrowych nie stwierdzono pomiaru a dzierżawy. W opłacie przedłożono faktury. W związku z nie wyprzedzeniem wykorzystano ilość środków myślo-dezynfekcyjnych. Dla potrzeb zakładu opracowane sp procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz na zasadach systemu HACCP oraz z rejestracji a porządkowych czynności, które sp prowadzone na bieżąco. W dniu kontroli zakładu wykorzystano w czystości i porządku, bieżący stan sanitarno - porządkowy bez zarzekań. W związku z obowiązkami i jest przeciwnie, zakres palenia tytoniu.

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

Bra

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Arkusz oceny 2FI PK1

BŻ1011 011 01

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, 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:

.....
Brak
.....
.....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt
Dokonano wpisu, nie wydano zaleceń doraźnych
.....
.....
.....

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:

nie ma uwag
.....
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

Pozostawiono klauzulę informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.

6. Czas trwania kontroli: od 11⁰⁰ do 13⁰⁰

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: Brak

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

Wicedyrektor szkoły

mgr Natalia Chrahańska
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent
PSSE w Rybniku

mgr Katarzyna Kowalska
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 14.02.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 14.02.2023r.

Wicedyrektor szkoły

mgr Natalia Chrahańska
(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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 419/ONS.HŻŻIPU/2023 z dnia 14.02.2023

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

Głok żywienia w Szkole Podstawowej nr 3
os. 700 - kocioł 16 44-240 ZORY

**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)	Średni e(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

KRYTERIA OCENY:

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

✓ **Wicedyrektor szkoły**
 (podpis kontrolowanego)