

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W RYBNIKU  
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

F/PK/HZ/01/01  
Data wydania:  
2012-07-18  
Strona 1/5

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**

Nr: 651/1215/NS/HZZ:PU/13

Rybna 1004 2012  
(Miejscowość i data)

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

Stawny Stanisław  
nr 0127/14/13

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011r Nr: 212, poz. 1263 z późn.zm.), w związku art. 67 §1 oraz art. 68 §1 i §2 Kodeksu postępowania administracyjnego.  
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01.

Na podstawie art. 79 ust.2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2010r nr 220, poz. 1447 z późn.zm.) w związku z 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; 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/ obiektu.**

1/ Zakład/obiekt kontrolowany:

Zespół Szkół - Pracownia nr 7

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-200 Rybnik ul. Łowicki 37 D

(adres)

NIP 6423180219 REGON 242967431 PESEL -

TEL. 32 4247278 FAX 32 4247248 E-MAIL -

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r, Nr: 136, poz. 914, z późn.zm.)

OWS/1477/P/1434/1-502/33/12 z 02.09.2012.

2/ Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

dyr. Zespołu Szkół - Pracownia nr 7

(imię i nazwisko, stanowisko)

3/ Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

dyr. Zespołu Szkół - Pracownia nr 7

(imię i nazwisko, stanowisko)

we  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: PP/MS/K/21/025/H/11/Pu kontroler doborowy, sprężarka powietrze bez oleju

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

W budynku Zespołu Szpitalno-Pedagogicznego nr 7 wydzielone  
kuchnię i stołówkę na parterze, w pomieszczeniu publicznym  
mieszczy się: magazyn, dienslino ubrań, stancja do doboru felcji  
pł. wiatru dla personelu. Budynek posiada: kuchnię, magazyn,  
przebiegły teren utwardzony, ogrodzony, otoczenie w dużej  
kontrola utrzymania czystości. W saliadnie zatrudnione  
cztery osoby z aktualnymi certyfikatami lekarskimi do celów  
sanitarno-epidemiologicznych.

W wybiorze skuteczności weryfikacji w dniu kontroli nie  
stwierdzono w okresie 30 dni po upływie terminu monitoringu,  
ze zmianami cechami epidemiologicznymi. Wyniki doboru  
jest przez doboru z menu, personel posiada kartę  
rejestracji doboru.

W zakładzie nie wykorzystuje się mydłań kalciumowych,  
ociepów, pakowania papieru (dł. 1-26 dni) celownika są  
pł. przytulę, osoba do kalciumu skamieniać jest w  
posposadzenie domowego.

Segregacja żywności i umycie rąk przed i po podjęciu  
umycie rąk kuchennym i w dniu kontroli doboru, magazyn  
oś. sprężarki, trójnóg, hipotermu i reżerw - żywności  
składane jest w temperaturze pokojowej, temperatura otoczenie  
w dniu kontroli 16,2°C, 49% wilgotność z relatywną  
umyć nie pomiarów, dokonano pomiaru temperatury  
w urządzeniu chłodniczym i w dniu przechowywania jest  
niekiedy +5,7°C.

Na terenie posesji wydzielone kuchnię, w rezerwy, komunalne,  
w rezerwie odpadów, są rezerwa, wznos wykorzystuje  
zgodny z harmonogramem - małe ? Transponder, Rybak  
w pomieszczeniu 9. Nie ma kuchenki elektrycznej i zima do kuchenki

Praktyczna i ocena zapewnienia, tymczasowe doposażenie w miejscu w sprawie  
i wzorniki produkcyjnego systemu, i zainstalacja i implementacja wymagane  
Moczymi stajomach z, dalsze elementy wyposażenia, i elementów  
systemu, i oceny są z kucanie, z tymi brzołymi moczymi, i oceny  
są, i oceny podlega podlega z powiększeniem i oceny, i oceny  
częste, bez wykonania i oceny, i oceny kontroli  
Staw sanitarny i techniczny, i oceny, i oceny, i oceny  
i Spiszę i oceny, i oceny, i oceny, i oceny, i oceny  
i oceny, i oceny, i oceny, i oceny, i oceny

okna, i oceny, i oceny, i oceny, i oceny, i oceny  
i oceny, i oceny, i oceny, i oceny, i oceny  
i oceny, i oceny, i oceny, i oceny, i oceny

⊙ DDD - Rybnik ul. Dąbrowskiego 6 - do sądu,  
ocena i karty kontroli i oceny, i oceny

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

100

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2F/PK/HZ/01/01/03

### 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 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 kpa 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 / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu \*.

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

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

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: *Uzupełnienie protokołu do Nr 1031 Zespołu*

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

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....  
(podpisy świadków)

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY Nr 7  
44-200 Rybnik, ul. Borki 37D  
tel. /fax 32/424 72 78  
NIP 6423180219 REGON 242967921

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *15.04.2012*

otrzymałem (-am) w dniu *15.04.2012*

.....  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

#### Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 651/1215/NS/HZŻiPU/13 z dnia 10.04.2013.

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO  
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Zespół Medycyna - Precechologia, m. Rybnik ul. Borli 37D

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.  
Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
<b>I. STAN TECHNICZNY</b>				
1.	Usytuowanie zakładu	✓		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	✓		
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	✗		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	✓		
5.	Kanalizacja zakładu	✓		
6.	Umywalki do mycia rąk	✓		
7.	Ustępy	✓		
8.	Systemy wentylacyjne	✓		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	✓		
10.	Szatnie dla pracowników	✗		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	✓		
12.	Podłogi	✓		
13.	Ściany	✓		
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy	✓		
15.	Okna i inne otwory	✓		
16.	Drzwi	✓		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	✓		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	✓		
19.	Warunki do mycia żywności	✓		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	✓		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	✗		
<b>II. ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>				
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	✓		
23.	Woda technologiczna	ND		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
<b>III. PERSONEL ZAKŁADU</b>				
26.	Higiena osobista pracowników	✓		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	✓		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	✓		
<b>IV. HIGIENA PRODUKCJI</b>				
29.	Jakość surowców i składników	✓		
30.	Magazynowanie surowców i składników	✓		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	✓		
32.	Obecność szkodników	✓		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	✗		
34.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	✓		
35.	Segregacja żywności	✓		
36.	Rozmrażanie żywności	✓		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	✗		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	✓		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	✓		
40.	Pakowanie żywności	ND		
41.	Procesy technologiczne	✓		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	✗		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	✗		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		

45.	Mycie i dezynfekcja naczyń			
<b>V. DYSTRYBUCJA</b>				
46.	Jakość żywności	x		
47.	Znakowanie żywności	y		
48.	Wydawanie potraw	y		
49.	Transport żywności	y		
<b>VI. DOKUMENTACJA ZAKŁADU</b>				
50.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	x		
51.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	y		
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	y		
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów ( <i>system traceability</i> )	y		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	w D)		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	n D)		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	n D)		
<b>Liczba punktów</b>		5		
<b>Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt</b>			56	
<b>W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)</b>			5	
<b>Ocena zakładu</b>			100%	

**Kryteria oceny:**

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR:...../1215/NS/HŻŻIPU/..... Z DNIA .....**

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

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

.....  
 (podpis osoby kontrolowanej)

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY Nr 7  
 44-200 Rybnik, ul. Borki 37D  
 tel./fax 32/424 72 78  
 NIP 6423180219 REGON 242967921

.....  
 (podpis osoby kontro...)