

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 3029 ONS.HZZiPU/2023 Rybnik 26.10.2023
Znak sprawy: ONS-HZZiPU.9027.1.1351.2023 (miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego¹⁾ Inspektora Sanitarnego w Rybniku

- funkcjonariusz publiczny asystent
nr wp. 003 12/33/22

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr uprawnień 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 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:

ZSP nr 7 - Blok żywienia
ul. Borki 37D, 44-200 Rybnik
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
(adres)

NIP 642 318 02 13

TEL. 32 42 44 278 FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja o zatwierdzenie Zakładu
nr ONS/HZZiPU/1431/1-5020/1337/12 z 03.03.2018r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

- Dyrektor placówki
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

- Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)
nie przywołano

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr siarobny nr 771101K/32/ONS.HZZiPU - sprawdzane 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).

Kontrolowany zakład prowadzi działalność zgodnie z zakresem wskazanym w decyzji o zatwierdzeniu. W dniu kontroli cały zakład utrzymano w czystości, w należytym porządku i w dobrej kondycji technicznej. Pomieszczenia wykorzystywane są zgodnie z przeznaczeniem. Procesy mycia, dezynfekcji przy użyciu specjalnych środków chemicznych są prowadzone na bieżąco, w pełni, a także rejestrowane ("rejestr procesów mycia i dezynfekcji"). Przy punktach wodnych doposażona jest wanna ciepła, zimna woda, obecne środki do mycia i higienicznego suszenia rąk. Badanie wody aktualne - Spr. z badań nr W/0/12/2022/350/M/1 z 12.12.2022r.

Higiena personelu - bez uwagi. Personel obecny w czystej odzieży ochronnej, obecne nakrycia głowy, są stosowane jednorazowe rękawiczki. W dokumentacji obecne aktualne dane do celów sanitarno-epidemiologicznych są stosowane płyn do dezynfekcji rąk. Podczas kontroli nie stwierdzono nadmiernej wilgotności powierzchni mebli i sprzętu.

Warunki przechowywania produktów - dokonano pomiaru temp. w lodówkach 1, 2 i 6, 1°C; zamrażarka -19,2°C. Segregacja przestrzegana. Ciężkość tanienia chłodniczego zachowana.

Warunki w magazynie produktów 69% wilg., 13°C. Dostęp są realizowane na bieżąco, jest prowadzony rejestr dostaw i monitorowania warunków przechowywania. Kontrola wewnętrzną jest prowadzona. Do wglądu przedstawiono dok. dostaw dla:

- 1) jaj z "Sosna" Sp. z o.o. Jeździe ul. Dworkowa 8; H2 708/23 z 26.10'23r.
- 2) mrożonki z ZPSpoż. AMBI, Bytom ul. Skłodowska 11; H2/6302/10/23 z 23.10'23; H2/6607/10/23 z 24.10'23;
- 3) mięsiny, mięso (np. karkasek wieprzowy) z PPHU 2M Ośliżlak Strzyżów (PL 24150311) H2/3972/23 z 25.10'23 (jest HDI).

Jakość zdrowotna produktów w dniu kontroli - bez uwagi. Jaja myte i poddawane są dezynfekcji (naswietlana UV) zgodnie z procedurą; jest prowadzona na bieżąco "karta dezynfekcji jaj". Jaja przechowywane prawidłowo. Procesy mycia i dezynfekcji termicznej naczyni stołowych - bez uwagi. 2 mg warunki sprężone; czyste naczynia prawidłowo

zabezpieczone w zamkniętej szafie przetworzył. Z pozostałych tych procesów prowadzono. Zachowana jest rodnikowość drożdży "czystych" i "brudnych". Przy kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Gospodarka śmieciami - bez uwag. Są zabezpieczone kosze na śmieci. Należy przez firmę Hig Harmonogramu. Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne trafiają do hydraulicznych, zamkniętych pojemników - oddzielnie każdego dnia przez osobę prywatną (wg umowy) do składowania dniegat metodowlanych. Olej posmarowniczy odbiera firma F.T.U.H. "Zaf-Mar" ze Sosnowca w przygotowanych niwosnych beczkach. Odpady są przechowywane w oddzielnym pomieszczeniu. Zakład jest nadzorowany przez firmę DDD - ostatni protokół z 03.09.2023r. - nie stwierdzono obecności szkodników. Podczas kontroli nie stwierdzono szkodników ani ich śladów. W oknach otwartych obecne siatki, braki przedmiotów. W plandze jest dywionów 153 datci (przedzade) i 235 datci szkolnych. Do wglądu przedłożono jadłospisy z 17-23.10'23r., 24-30.10'23r., 10-16.10'23r. - komponowanie jadłospisu zgodne z wytycznymi Zdzg. Maz z dnia 26.07.2016r. W jadłospisach są podane alergeny, są dostępne na tablicy ogłoszeń. Stanowią zał. 1-3 do protokołu. W dniu kontroli stan sanitarno-porządkowy zakładu zachowany. Zakaz palenia tytoniu przestrzegany. Zalecono klauzule 2000'

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

nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF | PK | BZ | 01 | 01 | 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 grzywnien 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:

nie dotyczy

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

Dokonano wpisu

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:

Brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej:

Brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od do

13⁰⁰

15⁰⁰

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 dotyczy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Braz

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

~~DYREKTOR~~
ZESPOŁU SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY (podać nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Asystent
PSSE w Rybniku

me pzyhoiano
(podpisy świadków)

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY 7 (komisja kontrolująca)
w Rybniku
44-200 Rybnik, ul. Borki 37D
tel./fax 32 424 72 78
NIP: 6423180219 REGON 242967921

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 26. 10. 2023

otrzymałem (-am) w dniu 26. 10. 2023

.....
(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

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

ZSP nr 7 - Blok żywienia
ul. Borki 37D, 44-200 Dybnik

**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	

¹⁾ 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	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 X	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0 X	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR/ONS.HŻŻIPU/.....Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

Asystent
Asystent/Inżynier

.....
(podpis kontrolowanego)

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

.....
(podpis osoby kontrolującej)