

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 861.NS.H22.2023

Siemianowice Śląskie, 2003.2023r.
(miejscowość i data)

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

Krzysztof Rudkowski, Naczelny Asystent, nr upow. 72/2022

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn.zm.)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022 r. poz. 2000 z późn.zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzenia 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 (Dz. U. z 2021 r. poz. 162 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 r., str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Punkt Wydarzeniowy Posiłków w Szkole Podstawowej
 (pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. 3. im. Tadewa 20, Koszówka w Gminie Janów Szlachecki ul. Szlachecka 15
 (adres)

NIP 663 1433 184

TEL. 32 22 82 146 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: 6921/09/09

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

P. mgr Denata Szamajewicz - dyrektor szkoły
 (imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

P. Sylwia Grytz - micedyrektor
 (imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano
 (osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarnego
 w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr kuchenny
 PP/UIS/16/10NSH22

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

Działalność w obiekcie prowadzona jest w zakresie
 wydarzeniowym posiłków dostarczanych z firmy
 cateringowej tj. obiadów (pierwsze i drugie danie)
 dla ok. 100 dzieci. Obiekt składa się z punktu

Mydło w formie proszku i mydła w formie stałych.
Wzrost pomierzonej funkcjonalności. Drogi brudne
nie krążą się z mydłem. Złoty wazony stałych
odbywa się przez dzielnik bezpośredni do
zmywania wazony stałych. W dniu kontroli
wazony stałe były na miejscu dostawy.
Posiłki dostarczane są w termosach i termotorbach
z kuchenką elektryczną podstawowej pr. 20 w siemianowicach
śląskich ul. Lipowa 3, śladem transportu
posiadającego decyzję PPS w Katowicach. Adresy
do firmy Pielonnie - Cukiernia Spółka Cywilna
Robert Pajątkowski i Beata Pajątkowska
61-100 Siemianowice Śląskie ul. Sobieskiego
(zgodnie z zamówieniem). Zaprojektuje
się środki spożywcze przedłużające się w sprawnym
urządzeniu chłodniczym. Temperatura wynosi: 4°C.
Rejestry prowadzone na bieżąco odnotowane
w dokumentacji GHP. Przeprowadzono dokumentację
z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP - prowadzone
prowadzone na bieżąco. Medling opracowanych
procedur w dziedzinie higieny dla krytycznych
punktów kontroli, na podstawie, których prowadzone
są rejestry. CCP 1 obejmuje kontrolę przyjmowanych
posiłków z firmy cateringowej (skan higieniczny

Środki transportu: temperatura posiłków: zupa 4°C, I. danie 63°C, surówki 4°C). CCP 2 obejmuje kontrole temperatur warzeń diadujących oraz kontrole mycia i wypalania naczyń stalowych. Przewidywano jadłospis zgodnie z wymaganiem ustawy w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

A sprężenie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, które muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach systemu obowiązkowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach - każdego dnia podawane są co najmniej jedna porcja z grupy mięsno-jajno, ~~warzywa~~, owarowki, warzywa roślin strączkowych; warzywa lub owoce surowe lub gotowane, w każdej porcji; Podawane jest co najmniej jedna porcja produktów zbożowych; Mięba podawana jest co najmniej raz w tygodniu; Potrawy smażone nie są podawane częściej niż 2 razy w tygodniu szkolnym.

W dniu kontroli nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności.

Molniu kontroli nie stwierdzono obecności
szkodników leżących i latających.
Obiekt zabezpieczony przed szkodnikami,
monitoring prowadzony na bieżąco, wykonywany
przez pracowników. Odpady komunalne
i pokonsumpcyjne mechanicznie niemieszanych
przeznaczonych do tego celu pojemnikach.
Pojemniki na bieżąco dezynfekowane, w Molniu
kontroli cyste (niepełniące). Odpady komunalne
odbierane są przez MPiK w firmach
Słobucki ul. Śmitowskiego 115. Odpady pokonsumpcyjne
odbierane są przez firmę JASTA sp. z o.o. 97-360
Kamieńsk, Damieląt 5.

Zatrudniony personel stanowi 3 osoby. Molniu
kontroli higieny personelu zrealizowana
Personel posiada cysty i przeciłożne
odzież ochronną. Prowadzą do władzy
aktualnie, odwołanie do celów samoludno-
epidemiologicznych pracowników.

Obtarczenie obiektu utrudnione, utrudnione
cysty. Obiekt zabezpieczony przed dostępem
osób postronnych.

Ocena zarządku pozytywna.

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

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

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:

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

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

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

6. Czas trwania kontroli: od.....^{11⁴⁰} do¹³.....


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.

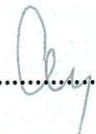
.....
.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

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


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

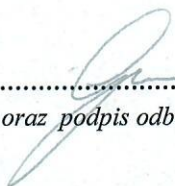

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 20.03.2023r

otrzymałem (-am) w dniu 20.03.2023r.


.....
(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 Katowicach 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

Państwowy Powiatowy Inspektor
Sanitarny w Katowicach
40-127 Katowice, pl. Grunwaldzki 8-10
tel. 32/2510-153, fax 32/2510-349

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 841.NS.H27.2023.....z dnia 20.03.2023r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Punkt mydalenicze porządków M Szkoła
Podstawowej M Świernicach Śląska

**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	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	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
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	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	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	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	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem			16	

Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysoki e (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 NRZ DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak
.....
.....
.....

[Signature]
.....
(podpis kontrolowanego)

[Signature]
.....
(podpis osoby kontrolującej)