

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1802./1215/NS/HŻŻ/PU/20.15

Zon, dn. 28.08.2015
(Miejscowość i data)

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

Lucjane Balaż - Instruktor Higieny

nr 01312/1/13 : 01311/1/14

(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 2015r. poz. 1412), 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 2013r. poz. 267 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 nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01.07.2014r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2013r. poz. 672) 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 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:

Zespół Szkół - Przemysłowy nr 7

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Szkolna 8

44-240 Zon

(adres)

NIP 651 153 56 85 REGION 273 701 875 PESEL nie dotyczy

TEL. 32 53 52 611 FAX 32 53 52 611 E-MAIL zsp7zon@poczta.onet.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

OWS/HŻŻ: PU/434/1-388/27.8.11 z dn. 22.08.2011

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Beata Tokarz - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Joanna Paschke - sekretarz

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kompleksowo

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie było

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

Zakład prowadzi działalność w pełni z wydaną decyzją PIS (pożyczył ok. 100 ulmów) dla pracowników - 2 osoby przeszkolone, kwalifikowane, z aktualnym doświadczeniem w zakresie, w tym zakresie ochrony, uzupełniającymi - zabezpieczone (wydane w pełni i regularnie dla pracowników wydawania), stan techniczny - bez usterki. Wydawanie periksu zorganizowane na piśmie, nowo dobudowanego składu budynku silownego, podlegającego do innych, nie wodno-kanalizacyjnej. Woda odprowadza jej się wody do sprężarki, na terenie wydawania wykomunikowane do innych i wypanie jej w obrotach, woda z termu. Badania wody przeprowadzone 1 x na 1 let (ostatni raz 2 2011 r.)

Punkty wody na terenie wydawania: w pomieszczeniu porządkowania - wydawanie do innych, w wydawaniu 2 komory i wydawanie do innych, w wydawaniu 5 oraz wydawanie 6 punktu, wydawanie - wyposażenie w bieżącej cieple i ciepłej wodzie, odpowiednia ilość wody, w wydawaniu, w tym również w wydawaniu. Właściwości: stan i podlega i innych - w wydawaniu, stan techniczny, także w wydawaniu, wydawanie. Na terenie wydawania - w tym, nie usterki, w tym i wydawanie w wydawaniu z innymi, wydawanie. Termosy i ich wydawanie, w tym w wydawaniu na terenie wydawania, wydawanie w bloku, stan wydawania periksu (SPR 13 w zone 1). Periksu wydawania. Dokonano przeglądu jednostek - urządzenia cyfrowe dostosowane do obecnych wymagalności.

II Rozporządzenie.

II rozporządzenie systemu HACCP; zaleca GMP/GMP
przewodzenie systemu z zaleceniami
dotyczącymi postępowania, zaleca system HACCP
i w. rozporządzenie.



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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *2F1PX13+10110101*

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie wymieniono 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..... 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 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

nie ustalono

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

dokonano wpisu i zaleceń

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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

5. Uwagi osoby kontrolującej.....brak

.....

6. Czas trwania kontroli: od.....11:55..... do

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w2..... jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

nie dokonano adnotacji

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: ne str. 2/6 pobrała skusiona, rz. k.

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

SEKRETARZ SZKOŁY

Joanna Paździor

Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 7
w Żorach

44-240 Żory, ul. Szkolna 8

tel./fax 43-42-611

NIP: 651-15-35-6PS REGON: 273704975

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 28.08.2015

otrzymałem (-am) w dniu 28.08.2015

SEKRETARZ SZKOŁY

Joanna Paździor

(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.

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 1802 /1215/NS/HZZiPU/2015 z dnia 18.08.2015

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Zespół Szkół Państwowych w Z
ul. Szkolnej 8 44-240 Zary

**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, 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	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. 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	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
8	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów			4	
	Suma punktów ogółem			4	
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

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:

Podpis kontrolowanego

Podpis osoby kontrolującej