

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAL / KOPIA\*

Nr: 1054 / 1215/NS/HZZiPU/20.18  
zn. Apr. ONS-HZZiPU 432.428.2018. KK

Zory 17.04.2018r.  
(Miejscowość i data)

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

Katarzyna Kowalska, mł. asystent, upow. nr 013121.111.16

(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 2017 r. poz. 1261 z późn. zm.), 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 2017 r. poz. 1257 z późn. zm.).

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 08.05.2017r. 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 2017 r. poz. 2168\*\*) 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 165 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.

### 1. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład:

Blok żywienia w Zespole Szkółno Przedzkołnym nr F

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Szkolna 8 44-240 Zory

(adres)

NIP 651 153 56 85

TEL. 321 4342 611 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja z dnia 22.08.2011r.

nr ONS/HZZiPU 1434/1-339.1233.11

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

Beata Tora - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

Jolanta Hornik - Vice Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto wyposażenia

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

Zakład prowadzi działalność zgodnie z wydaną decyzją Pożar. (dania obiadowe) są dowożone z bloku żywienia SP nr 13 w Łarach na osiedlu Pańlikowskiego dla 118 dzieci (65 szkół, 53 przedszkole). W tym celu wydzielono w zakładzie pomieszczenie, w którym przygotowuje się obiady, pomieszczenie wydawalni i zmywalni naczyń stołowych, zaplecze higieniczne (szatnia oraz toaleta dla pracowników bloku żywienia) (3 osoby z aktualną dokumentacją lekarską), kocioł na sprzęt porządkowy oraz środki myjące i dezynfekcyjne oraz jadalnię, która jest połączona z wydawalnią i zmywalnią dla 2000 okienkami. Pożywienie jest dostarczane w pojemnikach styropianowych w beczkach, są porcjowane i wydawane przez dietetyka. Zmywalnia wyposażona w zmywarko-myjarkę, naczynia stołowe w dniu kontroli czyste bez ubytków, zabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem. W dniu kontroli nie stwierdzono zły smaku, a niekwalifikującej jakości, obiady świeże, bez zapachu, konsystencja nie budzi zastrzeżeń. Pracownicy w czystej odzieży ochronnej. Higiena nie budzi zastrzeżeń. Zakład połączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Wzrostki przy wszystkich posiedzeniach reprezentowane przez ciepłą i zimną wodę oraz ze środkami do higienicznego mycia i osuszania rąk. Monitoring BDD jest prowadzony we własnym zakresie. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności owadów ani ich śladów. Wzrostki mają być wyłożone zgodnie z umową ze służbami komunalnymi miasta Łary. Odpady konsumpcyjne są zlewane do specjalnych pojemników i wyłożone zgodnie z umową z Urzędem Miasta Łary. Stan techniczny pomieszczeń bloku żywienia bez uwag. Ściany i sufity czyste, porządki bez ubytków. Termometryczne umocnienia, wyposażenie i sprzęt sprawny, wymagane czyste. Pojemniki są myte w zakładzie, który przygotowuje obiady. Podczas kontroli dokonano oceny jakości żywności z trzech tygodni pod nadzorem Inspekcji Państwowej Wyższej Szkoły Weterynaryjnej i Sanitarnej. Wzrostki wyłożone. Jednostki zgodnie z kłm Rozporządzeniem. Pracownicy prowadzą rejestrację z porządkowymi czynnościami. Rejestr przyjęcia porcji obiadowych, temperatury potraw, czystości

pajennikach, ocena poziomu monitoringu ADD prowadzony jest na bieżąco. Dla potrzeb zakładu opracowana została dokumentacja z zakresu GHP oparta na zasadach systemu HACCP. W zakładzie obowiązuje i jest przestrzegany zakaz palenia tytoniu. W dniu kontroli bieżący stan sanitarno-epidemiologiczny zakładu zachowany. Całkowita czystość w bieżącej czystości. W zakładzie nie przechowywane są żywności. Odpady pokarmowe nie są codziennie odbierane i mykologiczne.

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Attest oceny xf/pk/bż/01/01/01

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... 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 grzywn 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:

Brak

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

Nie wydano doraźnych zaleceń

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 wnosi uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej: Brak

6. Czas trwania kontroli: od 12 10 do 14 15

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.

Protokół odczytano i podpisano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

**WICEDYREKTOR**  
**Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 7**  
 (podpis i pieczęć kontrolowanego)  
Joanna Hornik  
 mgr Joanna Hornik

**Młodszy Asystent**  
**PSSE w Rybniku**  
Kowalska  
 mgr inż. Katarzyna Kowalska  
 (podpis osoby kontrolującej)

Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 7  
 w Żorach  
 44-240 Żory, ul. Szkolna 8  
 tel/fax 43-42-611  
 NIP: 651-15-35-68 REGON: 273701975  
 (podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 17.04.2018r (-ach).....

otrzymałem (-am) w dniu 17.04.2018r

**WICEDYREKTOR**  
**Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 7**

Joanna Hornik  
 mgr Joanna Hornik  
 (podpis i pieczęć 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 o swobodzie działalności gospodarczej

PAŃSTWOWY INSPEKTOR SANITARNY  
W RYBNIKU

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 1054 /1215/NS/HŻŻiPU/2018 z dnia 17.04.2018.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Blok żywienia w Zespole Szkół Przedszkolnym Nr 7  
ul. Szkolna 8 44-240 Żory

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

|           | Zakres kontroli                                                                                                                                                                                              | OCENA ZAGROŻENIA |                |                | UWAGI<br>(wpisać<br>ND kiedy<br>nie<br>dotyczy) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|----------------|-------------------------------------------------|
|           |                                                                                                                                                                                                              | Niskie<br>(N)    | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(W) |                                                 |
| <b>I</b>  | <b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>                                                                                                                                                                     | 0                | 9              | 18             |                                                 |
| 1         | Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.                                   | 0<br>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<br>x           | 2              | 4              |                                                 |
| 3         | Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.                                                                                           | 0<br>x           | 1              | 2              |                                                 |
| 4         | Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.                                                                                                                                                | 0<br>x           | 1              | 2              |                                                 |
| 5         | Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.                                                                                                                                                   | 0<br>x           | 1              | 2              |                                                 |
| 6         | Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.                                                                                                                                                     | 0<br>x           | 1              | 2              |                                                 |
| 7         | Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.                                                                                                                                                              | 0<br>x           | 1              | 2              |                                                 |
| <b>II</b> | <b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>                                                                                                                                                            | 0                | 16             | 32             |                                                 |
| 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<br>x           | 8              | 16             |                                                 |
| 2         | Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.                                                                                                            | 0<br>x           | 5              | 11             |                                                 |
| 3         | Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.                                                                                                                                | 0<br>x           | 3              | 5              |                                                 |

<sup>1)</sup> 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 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           |  |
| IV  | Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów                                                                                                | 0          | 4           | 8 x         |  |
|     | Suma punktów                                                                                                                                          |            |             | 8           |  |
|     | Suma punktów ogółem                                                                                                                                   |            | 8           |             |  |
|     | Kategoria ryzyka                                                                                                                                      | Niskie (N) | Średnie (S) | Wysokie (W) |  |
|     | Ryzyko dla ocenianego zakładu                                                                                                                         | x          |             |             |  |

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie  
Ryzyko średnie  
Ryzyko niskie

powyżej 50 pkt  
powyżej 15 do 50 pkt  
nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR ..... 1215/NS/HŻŻiPU/20.....Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

*Brak*

WICEDYREKTOR  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego Nr 7  
(podpis kontrolowanego)

*Joanna Hornik*  
mgr Joanna Hornik

Młodszy Asystent  
PSSE w Rybniku  
*Kowalska*  
mgr inż. Katarzyna Kowalska  
(podpis osoby kontrolującej)

Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 7  
w Żorach  
44-240 Żory, ul. Szkolna 8  
tel/fax 43-42-611  
NIP: 651-15-35-695 REGON: 273701975