

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 892/1201/ONS-HŻŻ/2021

Bożena 1.06.2021
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Bielsku-Białym

Małgorzata Pius - d. dyżurny PPS 022 120 2021
Małgorzata Pius - d. dyżurny PPS 022 120 2021
(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 (Dz. U. z 2021 r. poz. 195)¹⁾, w związku z art. 67 §1 oraz art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021 r. poz. 735)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.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r. poz. 162)^{**)} 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:

8150000 w Siole Podlaskiej nr 1
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

43-353 Bolesław w. Lidoosko 4
(adres)

NIP 837 17 36 231

TEL. 33 810 60 10 FAX — E-MAIL —

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja 396/12
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

..... p. Halpanda Waleriusz - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

..... p. Halpanda Waleriusz - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: zakres stanu sanitarnego
..... w oparciu o akus. decyzję z 2012 roku

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr, termometr PP/S/K/92/ONS-422
..... przed użyciem sprawdzono - wyniki pozytywne

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

Działalność obejmuje przygotowanie posiłków dietetycznych od kuracji do pobytu (dotyczy dla 156 uczniów) w wieku 7-15 lat. Zakładnik - 4 osoby, kierownik do celów sanit. - epidemiologicznych i edukacyjnych, oddział odnowy masażowej. Posiłki przygotowywane zgodnie z wytycznymi z 2012 roku. Ciągłe monitorowanie do zakładu do realizacji wraz z wytycznymi i przepisami. Zapisy w menu GHP i HACCP monitorowane są na bieżąco. Mieszkańcy nieprzebiegają z ZPM i Haidas w Zakładzie. Odnowa dietetyki przed wprowadzeniem masażowej przez IDD-1 w Zakładzie 18. Białko - Białe - Alutik i Alutik 25.03.2021.

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

..... nie przywołano

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W BIELSKU-BIAŁYM
43-300 Bielsko-Biała, ul. Broniewskiego 21
tel. (33) 816-00-12, fax (33) 812-57-63

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 982 /1201/ONS-HŻŻ/2021

z dnia 01.06.2021

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Słotowska w Szkole Podstawowej nr 1
43-353 Powąbka ul. Krakowska 4

**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 | 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 | |
| 4 | Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne. | 0 | 2 | 4 | |
| 5 | Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie. | 0 | 2 | 4 | |
| 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 | |

¹⁾ zaznaczyć właściwe

| | | | | | |
|-----|---|-------------------|--------------------|--------------------|----|
| 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 właściwości. | 0 | 4 | 8 | 10 |
| 7 | Znakowanie. | 0 | 4 | 8 | |
| IV | Profil działalności – producenci - zgodnie z kategoryzacją zakładów | 0 | 25 | 50 | |
| IV | Profil działalności – pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów | 0 | 8 | 16 | |
| V | Powiadomienie RASFF / ACC | 0 | 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 Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

DYREKTOR
Kolegium Sanitarnego Nr 1
Miasta i Gminy Kopernika w Parąbce
mgr Małgorzata Walusiak

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO
Sektora Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku
Maria Kaczmarek
młodszy asystent

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO
Sektora Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku
mgr Małgorzata Pindel
starszy asystent

.....
(podpis kontrolowanego)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: akt, akty
zobowiązanie z dnia 27/12/2021/01/01/01
z 100 0021

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 grzywien 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:

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

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* uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

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

5. Uwagi osoby kontrolującej..... bez uwag

.....
.....

6. Czas trwania kontroli: od..... 11⁴⁵ do 13⁴⁵

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

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

nie adnotowano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: 6.2

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

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej Nr 1
ul. Mikołaja Kopernika w Porąbce
mgr *Małgorzata Walusiak*

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO
Sektora Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku

Maria Kaczmarek
młodszy asystent

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO
Sektora Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku

mgr Małgorzata Pindel
starszy asystent

(podpis osoby kontrolującej)

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 1
ul. Mikołaja Kopernika w Porąbce
43-353 Porąbka, ul. Krakowska 4
NIP 937-17-37-231 REGON 070690272
tel. 33 810 60 10

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 1.06.2021

otrzymałem (-am) w dniu 1.06.2021

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej Nr 1
ul. Mikołaja Kopernika w Porąbce
mgr *Małgorzata Walusiak*

(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 Bielsku-Białej 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