

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1205 .ONS-HŻŻ.2023

Porg Gka, 11.05.2023 r.

(Miejscowość i data)

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

Damian Błachna - asystent PPI.057.125.2023, Paweł Chwałek - asystent PPI.057.122.2023,

Natalia Jankiewicz - starsza PPI.057.140.2023

(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 2023 r., poz. 338)¹⁾, w związku z art. 67 §1 oraz art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022r. poz. 2000 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.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023 r. poz. 221)^{**)} 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 z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stółowa w Szkole Podstawowej nr 1 im. Mikołaja Kopernika

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

43-353 Porg Gka ul. Kwikowska 4

(adres)

NIP 937 47 36 231

TEL. 33 310 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: Decyzji nr 336/13
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Małgorzata Walusiak - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Małgorzata Walusiak - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarnego w związku z decyzją o zakazie pracy
związku

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: -

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

Działalność obejmuje produkcję posiłków od rano do późnej poranki - stąd masy. Zgrupowani jest 170 dzieci w wieku 7-15 lat. Zatrudniona są 4 osoby posiadające aktualne certyfikaty do celów sanitarno-epidemiologicznych. Jadalnia wyposażona w 2PH Handbok w 3 kuchniach oraz kuchnię. Biegły w kierunku - Białej i Rzeszowa 2. Stanowisko higieniczne wyposażone w 4 st. Działalność zakładu pod nadzorem realizowana jest przez firmę DDD-1 w Holendrach 13. Białka-Złota - ostatni zakt. DDD 25.03.2023r. W ramach wdrożonego systemu HACCP prowadzone są na bieżąco pomiary: temperatury, temperatury w urządzeniach chłodniczych, monitorowanie jej temperatury, przepływu gotowania i smażenia. Dokonano oceny higieny w ramach fotodokumentacji pod kątem spełnienia wymogów zawartych w rozporządzeniu MZ z dn. 26.07.2016r. za okres kwietnia 2023r. - brak uwag.

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

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

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

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

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO
Sekcja Higieny Żywności, Żywienia
i Przedmiotów Użytku
Błedno
mgr inż. Damian Blachura
asystent

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO
Sekcja Higieny Żywności, Żywienia
i Przedmiotów Użytku
Stępn
mgr inż. Natalia Sienkiewicz
stażysta

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO
Sekcja Higieny Żywności, Żywienia
i Przedmiotów Użytku
Chwałek
mgr inż. Paweł Chwałek
starszy asystent

(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 11.05.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 11.05.2023r.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej Nr 1
im. Mikołaja Kopernika w Porąbce
Walusiak
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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2 F. 1 PK. 137/01/01/01

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 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:

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 11⁵⁰ do 13²⁰

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 1005.ONS-HŻŻ.2023

z dnia 11.05.2023 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Stołówka w Szkole Podstawowej nr 1 im. Mikołaja Kopernika
ul. Krakowska 4, Porąbka

**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	2	4	
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

KRYTERIA OCENY:

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR Z DNIA

AL NADZORU SAM
kultury żywności,
i Przedmiotów Użytk
.....
Spółka
Natalia Sie:

ODZIAŁ NADZORU SANITARNEGO
Seksja Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku
mgr inż. *Blachura* Damian Blachura
asystent

(podpis osoby kontrolującej)