

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W RYBNIKU

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAL / KOPIA*)

Nr: 2928 / 1215/NS/HZZiPU/20.19
2n Sp.ONS-477iPU-432.1098 2019 A2

Rybnik 03.10.2019.
(Miejscowość i data)

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

W. Ojstewski, nr sp. 0 131213819
(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 2019 r. poz. 59), 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 2018 r. poz. 2096 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 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. 48 ust. 11 pkt. 1 Ustawy z dnia 06 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2019r., poz. 1292 **) 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 regulami 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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Zespół Szkolno-Pracowniowy, nr 6, bldc zniebia w budynku
Pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu
Pracowniowa nr 18 ul. Katedrowa 40, 44-251 Rybnik
(adres)

NIP 612-317 98-25

TEL. 3214218485 FAX — E-MAIL —

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji o zatwierdzeniu zakładu z dnia
18.03.2016. nr ONS-477iPU-434 122-84-2016
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Hanna Ochylka - dyrektorka zespołu szkolno-pracowniowego
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Hanna Benisz - 2-ia dyrektorka
nie przywołana
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakreś przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w ramach umieszczonej kontroli
Zp. nosi

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektryczny nr PRWISIX1361
CAS1477iPU - Sprawdzenie licznik bez użycia

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

Zakład podlega do nadzoru wojewódzkiego nadzoru, w danu kontrolni
państwa działalności zgodnie z uprzednim datą o Zakładem zdrowie
z dnia 18.03.2016r. nr OWS-1171.PU.434.122.842016. Przy wszystkich punktach
w których zaprasza bierze ciepła zimna albo w rozróżnieniu do wypracowania
mucha i oszczędności. Oraz do upływu ostatnio przeprowadzone z
badaniem wody nr SW/25329/03/2018 z dnia 18.03.2018r. wykonano przez
SOS Polska sp. z o.o. Laboratorium Środowisko ul. Kieszynska 52a
43-200 Pszczyna - badanie wody spełnia wymagania wody pitnej. Badanie
aktualne według procedury wykonanej rozróżnieniu w zakresie zatrudnionych
jest 3 pracowników na lunch oraz po interwencji Personal posiada
aktualny dokumentacja lekarska - zapewnienie do celów sanitarno-epidemiologicznych
w danu kontrolni i czysty obszar ochronny - stela zdrowia oraz zapewnienie
Segregacja odzieży czystej i roboczej zapewniono w szatni dwudzielnej.
Szatni dwudzielne czyste, białe nieprzebielane, Odpady komercyjne gromadzone
w workach foliowych, usowane na zewnątrz zakładu. W danu kontrolni
kuchnie czyste i nieprzebielane, Odpady usowane zgodnie z harmonogramem
podpisany umowy z firmą Miejska Rybnika, odpady to III kategorii
odbiórone są oddzielnie po zakończeniu pracy przez białą przetransport do
składowiska niekuchennej zwrócić pozwolenie do upływu podpisane
umowy kontroli DSD prowadzi specjalistyczne firma Toxin -
Amiński system ul. Wyzwolenia 118 44-337 Jastrzębie - Zdrój.
Oczyszczanie do upływu ostatni protokół z dnia 8.03.2018r. - białe
szkło w danu kontrolni nie składowano obrotu ani składowo bytowa,
fermentacja szkła. Opieki, stela szatni, bez przeszkód
Działanie poszty przygotowane od września do upływu gotowego
podawanych w naszym zakładzie w celu w przedziale
przygotowane ze poszty do MS dzień w dniu od 3 do
6 lat. Długość jest na dzień z niedzielnymi lubo,
do których poszty są dotarcie. Wszystkie urządzenia, sprzęt
w dobrym stanie technicznym, czyste, Odwieszono kurtki
szatni z powozami. Nie przewidziano sprężarki próżniowej
będzie 210 mhdungony, Odwieszono powozu temperatury
→ urządzenie chłodnicze z nakiem - od -1 ± 3,2°C.

Rejestry z symulacji w zakładach prowadzących się na brzoje zgodnie z instrukcją procedurami i instrukcją z zakresu GMP/KMP opartej na systemie HACCP. Określone do wykonania faktury dostawy w tym dniu nr 3261/1512018
Hurtownia Adama i Oskara J. J. Adamczyk s.c. ul. Kępczyńskiego 1a, 44-186 Giesztanice, numer faktury = dnia 25-05-18 nr W2136602118 wyst. przez Rema sp. z o.o. w Zielonogrodzie 44217 Rybnik oraz miso faktura Vat nr 2030/1012018 z dnia 02-10-18 wyst. przez Zakład Wędliniarski Polowa s. J. Polowa, M. Polowa, S. Polowa ul. K. Rejzki 17, 44-251 Rybnik - identyfikacja zakupu Adm. w oparciu o dane jednostki pod kątem spełnienia wymogów zawartych w Rozp. Ministra Zdrowia z dnia 26-07-2016r. - brak wprowadzenia stacjonarnych danych i danych do mycia i dezynfekowania w zakładach dostarczających do mycia i dezynfekacji stau sanitarna - przydaty - bez, zastępowi stau techniczny pomieszczeń - bez zastępowi.

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

Brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: aktami omy, odcinki nr 2F1PV10710110104

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 grzywnien 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:

Brak

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

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:

Brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej Przedstaw. Klucze int. PCAD.

6. Czas trwania kontroli: od 12⁰⁰ do 14³⁰

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: Bale

WICEDYREKTOR strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 6

w Rybniku


mgr Hanna Benisz

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 6

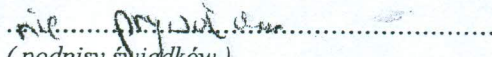
44-251 Rybnik (pó

PRZEDSZKOLE NR 13

ul. Stanisława Małachowskiego 44

tel./fax 32 42 18 495

REGON 242955510 NIP 6423179825


nie.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 05.10.13

otrzymałem (-am) w dniu 05.10.13

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 6

44-251 Rybnik

PRZEDSZKOLE NR 13

ul. Stanisława Małachowskiego 44

tel./fax 32 42 18 495

REGON 242955510 NIP 6423179825

WICEDYREKTOR

Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 6
w Rybniku


mgr Hanna Benisz

(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: Prawo przedsiębiorcy.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2928/1215/NS/HŻŻiPU/2013 z dnia 03.10.13

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNYW RYBNIKU
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Olda zrybia Produktele nr 18
ul. Matejchowskiego 40 14-251 Rybnik

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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 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	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
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	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 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	5	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

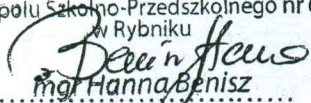
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 +	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów 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	
7	Znakowanie.	0 +	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8 +	
	Suma punktów	0	0	8	
	Suma punktów ogółem		8		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	+			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie 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:

.....
WICEDYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 6
w Rybniku

.....
mgr Hanna Benisz

.....
Młodszy Asystent
PSSE w Rybniku
.....

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 6
44-251 Rybnik
PRZEDSZKOLE NR 18
ul. Stanisława Małachowskiego 44
tel./fax 32 42 18 495
REGON 242955510 NIP 6423179825