

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAL / KOPIA\*)

Nr: 710/1215/NS/HŻŻiPU/20.18

Zn. Spr. ONS. HŻŻiPU. 432. 265. 2018. A2.

Rybnik 12.03.2018r.

(Miejscowość i data)

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

..... m. asy. let ..... nr. up. 0132138/18

(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. 1 pkt 1 Ustawy z dnia 06 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 646) 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.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład: —

Zespół Szakolno - Przedsiębiorstwo nr 6, ul. Łódzka 2, Rybnik w Szkole Podstawowej nr 16  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
ul. Stanisława Kalachowskiego 44, 44-251 Rybnik  
(adres)

NIP 6423179825

TEL. 3214220511

FAX —

E-MAIL —

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Rozwządzenie nr 84107 z dnia 02.05.2007r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

p. Teresa Uchyla - dyrektor ZSP nr 6  
(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

p. Teresa Uchyla - dyrektor ZSP nr 6  
(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: termometr elektryczny nr PPNB/K.136/ ONSI HŻŻiPU



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

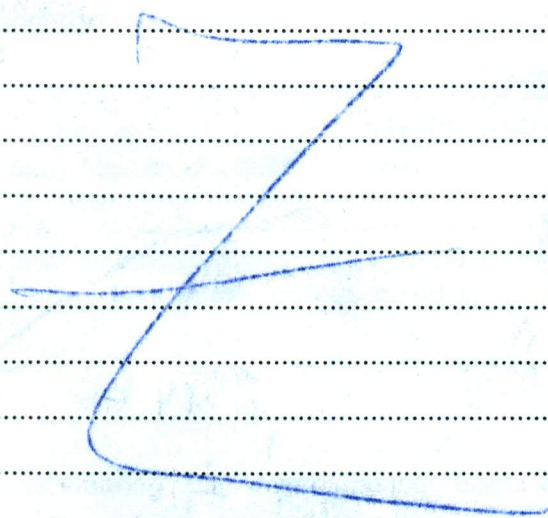
Zakład prowadzi działalność zgodnie z wydanym zezwoleniem nr 84107 z dnia 02.05.2007r. w zakresie przygotowania posiłków i biobiożar od sarausa do wyrobów gotowego, podawanych w naczynekach metalicznych. Wykwalifikowana dla 170 bluciu. W zakładzie zatrudnionych są osoby z aktualnymi, opiewanymi do celów sanitarno-epidemiologicznych, obecny personel w czasie odbycia ochronnej. Stan zdrowie bez zosnozei. Zakład podlegający do sieci wodno-kanalizacyjnej, chętno do oglądu estetyce. Badanie wody - sprawozdanie z badań nr OL/1717/1717/1717 z dnia 18.08.2017 wykonano przez PSE w Rybniku - badania tej wody przewidzianej w następujących punktach wodnych: bezprzebieg i zimna woda wraz z ściekami do higienicznego mycia i osuszenia rąk. Odpady komunalne są usuwane na zewnątrz zakładu do kosza zamkniętego na zewnątrz zakładu. W dniu kontroli kosz czysty, niepełny, odpady usowane tj. odbierano według harmonogramu umowy podpisanej z Morskim Rybnikiem. Odpady III kategorii odbierane są na poligonie paleniskowym przez osobę przywiązaną do skarmienia nie budowlanych. Zapewnia codziennie monitoring szkodliwej prowadzony jest przez specjalistyczną firmę Toxin ul. Wyzwolenia 118 Jastrzębie-Zdrój. Przeprowadzono ostatni próbkę z dnia 20.08.18r. - braki wody kłopotliwych, braki szkodliwych. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania i zosnozei szkodliwych. Stwierdzono braki w postaci: spożycie produktów zepsutych z zaleceniami producenta, zachowanie zasady FIFO. Wszystkie urządzenia w kuchni, w pomieszczeniu obrabiania mięsa czyste, sprawne. Stwierdzono prawidłowe temperatury w lodowni - zomrożenie z rybami oraz umieszczenie mrożonym z zarywkami. Odczyty wyniosły



+7,0°C dla lodowato-ciepłociemnoty oraz -21,0°C dla  
wymiaru z mierzakami. Rejestry prowadzone są niekiedy na bieżąco,  
jednocześnie oraz z prawidłowo zaplanowanymi okresami  
widniejącymi na tablicy ogłoszeń z jednolitym światłem dostępne  
dla kierowników. Ściśle przestrzegane wraz z przedstawicielami  
do oglądania jednoczesnie tygodniowe wykazy wymagane  
Rozp. Ministerstwa Zdrowia z dnia 26.07.2016r. Dz.U.  
poz. 1154 z 30.07.2016r. Stan techniczny surow. podległ  
małej korekcie przy przygotowaniu si. spożywczych bez  
zakwaszenia. Stan sanitarno-epidemiologiczny bez zakwaszenia.  
Dla zakładu opracowane są procedury, instrukcje  
dotyczące GMP/GMP oraz w zakresie HACCP

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

Brak



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: aktusz cępy zakładu  
nr 2 F/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 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 aktymen. wpisu do książki kontrol.

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:

Brak uwagi i zastrzeżeń

5. Uwagi osoby kontrolującej.....Brak

6. Czas trwania kontroli: od.....12<sup>00</sup> do 14<sup>30</sup>

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 podpisano po odczytaniu i omówieniu

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: str. 315 skreślono „chio” zmieniono  
no „zomozalki”

(podpis i pieczęć kontrolowanego)  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 6  
w Rybniku

mgr Teresa Uchyla

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

no-Przedszkolny nr 6

251 Rybnik

ul. Świąt Męczenników 44

tel./fax: 32 42 20 511

REGON 141355510 NIP 6423179825

(podpis osoby kontrolującej)

mgr Andrzej Sokołowski

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 12-03-2019

otrzymałem (-am) w dniu 12-03-2019

DYREKTOR  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 6  
w Rybniku

mgr Teresa Uchyla  
(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.