

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2207/ONS.HŻŻiPU/2023

Rybnik, dn. 24 IV 2023

Zinsp. ONS.HŻŻiPU.2023.1.1495.2023

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/

Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Rybniku

funkcjonariusz Publicznej Służby Belon - Ibery
inspektor inspektor up 21512415122

(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 2023 r. poz. 338 z późn.zm.)¹⁾, 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 2023 r. poz. 775 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 wraz ze zmianami zawartymi w zarządzeniach zmieniających Głównego Inspektora Sanitarnego: nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 221 z późn.zm.)¹⁾ 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:

Blok uprawianie w Zespole Słol nr 3

ul. Dnieprachna 110, 44-117 Rybnik

(adres)

NIP 642 314 87 76

TEL. 32 42 77 081 FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja nr ONS-HŻŻiPU.434.198.152

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Zespół Słol nr 3 - Dyrektor Paweł Kaczyca

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Paweł Kaczyca - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

innymi przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kontrola kompletności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

komunikator PP10T5IK13410051171-R
sprawozdanie bazy - bez urzęd

¹⁾ Kazdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

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

Zakład prowadzi działalność produkcyjną i wydawstwo dehydracji
PIS: liście pracowników - 6 osób z aktualnymi dokumentacjami
zdrowotnymi; przeształony, kurelirnowany, wycięty
odzież ochronną; sprzęty odzież - izolowane;
Sten higieny - teni urog.

Zakład zatrudnia pracowników: obsługa, obsługa, obsługa,
mieszkańce przedsiębiorstwa mieszkalnego; obsługa
prowadzona przez firmę specjalistyczną DOD 2 x u wku
u domu kochanki nie stwierdzono śladów obecności
osobników

Wzrost odpowiadający jakości wody do sprężarki - badane co 3 lata
przy wszystkich punktach wodnych bieżącej ciepłej i zimnej
wody oraz odpowiednie środki do utrzymania higieny
i czystości, w tym w szczególności dezynfekcyjna.

Opłaty komunalne - zapłacone, opłacone u wydziału
pojemników, u domu kochanki - niezapłacone.

Stan techniczny pomieszczeń bloku: ściany, podłogi,
dachy i wyposazenie - teni urog; powierzchnie do kochanki
także u kochanki u wydziału, izolowane jednokierunkowo -
kuchnie; obje cyte nie kuryjny, z białym.

Kuchnie przygotowane ok. 370 obiedów od smoczca
do wyrobni kochanki; kochanki sprężarki, posilki
na terenie wydziału kochanki, komponowane
zgodnie z wytycznymi Min. Zdrowia z dn. 26.07.2016

Wyrobni kochanki kochanki, informacje o składnikach
i alergenach, zdrowym wyrobni.

Dokonano przeglądu środków spożywczych jako
smoczca do produkcji posilków; nie stwierdzono
u obwoju środków spożywczych po terminie przydatności
do przechowywania czy niezachowania.

W wydziale chłodniczym, izolowane sprzęty
asortymentowe; prowadzony monitoring temperatur
Temperatury mieszanej temperatury stałej, urog,

i (-18,8 °C) w wychowaniu mieszanicy z mieszaninami
olejow - roślinne, z goleniem z wychowu.

Identyfikowalność rośliny sprzywa nie poobserwacji faktów
Zestawienie porównawcze opisanemu i uchronione zasady użycia
GHP 16 MP, system HACCP, rejestry prowadzone s. no. b. c. i. c. o.

Widmo kontrolni w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono
nieprawidłowości.

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *aktwn ocenę 271PK/BZ/1*
01101101

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 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:

.....
nie ustalono
.....

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:

.....
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej..... brak

.....
.....

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

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 dokonano adnotacji
.....
.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: na str 1/5 poprawiono poprzednio wypis, 1"

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

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3 W RYBNIKU
DYREKTOR

Każyca

mgr Paweł Każyca

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Stary Instruktor Higieny
PSSP w Rybniku

[Podpis]

(podpis osoby kontrolującej)

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3 W RYBNIKU

44-217 Rybnik, ul. Orzepowicka 15a

tel./fax 32 42 270 81

REGON: 241807724 NIP: 6423148776

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25. 11. 2023

otrzymałem (-am) w dniu 24. 11. 2023

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3 W RYBNIKU
DYREKTOR

Każyca

mgr Paweł Każyca

(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 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 Prawa przedsiębiorców

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 3303/ONS.HŻZIPU/23 z dnia 24.11.2023

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

Zespół Szkół nr 3

ul. Dębowe 15a 44-217 Rybnik

**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	1	2	
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 właściwie

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 właścicielskie.	0 ✓	4	8	
7	Znakowanie.	0 ✓	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	X
V	Powiadomienie RASFF/AAC	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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR/ONS.HŻZIPU/..... Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3 W RYBNIKU

(podpis kontrolowanego)
mgr Paweł Kaszyca

(podpis osoby kontrolującej)