

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 30/1215/NS/HZZiPU/20.22
2n Sp. OW - HZZiPU. 9027. 1. 9. 2022. AZ

Rybnik 10.01.2022
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Rybniku

Agnieszka Zychal z wydziału nr 400 013.0138.15
(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 2021 poz. 195)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 2021 poz. 735 z późn. zm.)²⁾.

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 w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianą zawartą w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2021 poz. 162)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/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EEG (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:

Błocznia żywienia w Przedsiębiorstwie z oddziałami integracji w SR
os. Rolnicze 20, 44-254 Rybnik
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
(adres)

NIP 642.314.81.07

TEL. 22 73 94 222 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: rozporządzenia w 71107 z dnia 02.05.2007r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Anne Kubera - dyktator
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Joannie Patka - wice dyktator
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: uwaga kontrola żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy w PK/BŻ/01361/OW/1 HZZiPU - sprawdzenie bieżącej temp. wody

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ Każdorazowo 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 w danym kontakcie prowadzi działalność zgodnie z pozwoleniem
z dnia 02.05.2007r. nr 7107 Zakład przeliczony do miejsc, sprzą-
tkowniczo-remontowej. Przy wszystkich punktach odbył bieżący przegląd i inne
zobowiązania z środkami do higienizacji mycia i dezynfekcji
zgodnie z rozporządzeniem z dnia 25.05.2018r. nr 02/17.HK/728/18/112 - badania wody pitnej
wymagania wody pitnej. Badania wody pitnej zgodnie z opracowaną
procedurą wykonaną raz na 3 lata Zakład przygotowanie posilku dla
120 przedszkolaków w wieku 3-6 lat, w tym 1 dziecko uczące
się małego jaja oraz 3 dzieci z nietolerancją laktazy. Posilki przy-
gotowane są od rana do południa Na bloku żywności prze-
znaczonych 3 pracowników oraz personelu. Personal posiada
aktualny dokumentacja zdrowotna - ubezpieczenie lekarskie do
celu sanitarno-epidemiologicznego, obecny personal w
zestawie odzieży ochronnej sterylizowanej, higiena osobista -
buty zastawione. Stosowane odzież czysta, ubranie zapakowane
w worek dwudzielny. Szafa dwudzielna czysta, umywalki
zgodnie z oznaczeniem. Wyczerpane leki. Szafki
sprządkowe. Woda ciepła skontaktowana. Zgodnie nie
stwierdzono żadnych porządków. Terminowych, białe
o białej jakości, higieniczne. Zgodnie. Mechanizm zgodnie
z zaleceniami producenta. W zakładzie wprawno się, jaja
jaja. Wyliczenia pomieszczeń, sprawa jako magazyn
jaja. W pomieszczeniu znajdują się pulki wody w ilości
zgodnie z przepisami. Wydzielone dziecko do produkcji
jaja oraz resztkowe zgodnie z opracowaną procedurą
przebiega. Jest raport i jest. Atmósfera pomieszczenia temperatury
w wydrenie. Działaniem z natężeniem - celny +5,0C.
Przebiega. Jest kontrola zgodna. Istotnym do higieny
i jest utrzymanie w czystości. Pomieszczenie zakładu wy-
konane zgodnie z przeznaczeniem. Funkcjonalność zakładu
zgodnie. Posilki są pakowane w naczyniach wielodzielnych
zgodnie z kuchenką przewoźną. Wzłuchę kuchenką do
zakładu. Przewoźnik jest report mycia i dezynfekcji. Stalowy
kuchenki kuchenki zgodnie. W danym kontakcie przebiega system

bez zaleceń, objętych zabezpieczeniem przed zanieczyszczeniem w
sklepie zamkniętym. Narzucił mycie, dezynfekowanie i sprzątnięcie
wynajęta. Rozróżnił do wyglądu prowadzonego raportu - braku nieprawidłowości
zobowiązanie sprzątaców, mycie i instalacja z zębami GHP/04P
części na systemie HACCP. Monitoringu SSW prowadzony przez firmę
Dziedzic Miszala z Rybnika w dniu kontroli nie stwierdzono obecności
czarnej pleśni, bytowania zrośnięcia szkodników z jajami lub młodych
larw, drożdżów, szkodliwych bezpostaci. Oprócz tego zabezpieczono odpady
komunalne gromadzone w wozie specjalnym workami foliowymi
odpady usuwane po zamknięciu kosza nie
obciążają nawierzchni. Odpady usuwane zgodnie z podpisem
Imię i Nazwisko Małgorzata Rybnik. Odpady III w. oraz
poboszczony w zaborze przez siebie przesyłany do skar-
mianca niehodowlanych zwierząt. Rozróżnił do wyglądu podpisano
Imię i Nazwisko 01.05.2021, rozróżnił do wyglądu podpisano
Zakup m.ś. 22.12.2021 w 10 55/1212021 wst. przez
L. w Podkowie z Rybnika - identyfikacja i zapewnienie. Nie
stwierdzono obecności w zainstalacji z ciałem ASF oraz m.ś.
niezgodnego pochodzenia. Rozróżnił do wyglądu podpisano z
tęch różnych tygodni podpisano w 11 spełniony wymogów
zawarte w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa z dnia 26.07.2016
Odniesienie do sanitarno-epidemiologicznych - bez zaleceń.

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

Brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *artik. 20, załącznik w*
2F1P21BZ101101101

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:

Brak

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt dokonano wpisu. Brak 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.....

Pozostawiono klauzulę informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.

6. Czas trwania kontroli: od 11²⁰ do 14²¹

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Bard

(podać na stronie protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
WICEDYREKTOR
 Przedszkola z Oddziałami
 Integracyjnymi nr 39 w Rybniku

mgr Joanna Palka
 (imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

**Młodszy Asystent
 PSSE w Rybniku**

(podpis osoby kontrolującej)

ne pytelow
 (podpisy świadków)

**PRZEDSZKOLE
 Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI NR 39
 w Rybniku
 44-253 Rybnik, Os. Południe 20
 NIP 642 31 48 167, Regon 241795560**

mgr Agnieszka Zbylut

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 10.01.2022

otrzymałem (-am) w dniu 10.01.2022

WICEDYREKTOR
 Przedszkola z Oddziałami
 Integracyjnymi nr 39 w Rybniku

mgr Joanna Palka
 (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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 30/1215/NS/HŻZPU/2022 z dnia 10.01.2022

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

Bldc żywienia ~ produkcja z oddzieleniem inter-
gracjami w 39 os. Poludnie 20, 4-253 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 właściwe

