

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 04/1215/NS/HZZiPU/2023
Zn. Spr. ONS - HZZiPU. 90271.1.1.2023.A2

Rybnik 03.01.2023.
(miejscowość i data)

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

Agnieszka Zbylut, mi. dystrykt, nr upow. 0132/17/22

(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 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 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 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/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:

Stół żywienia w Przedsiębiorstwie z oddziałami integracyjnymi nr 39
os. Piłsudnie 20, 44-251 Rybnik
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
(adres)

NIP 642 314 81 67

TEL. 32 73 94 222 FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpis do rejestru zakładów z dnia 02.05.2007r., nr 71707
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Anna Kubera - dyrektor przedsiębiorstwa
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Anna Kubera - dyrektor przedsiębiorstwa
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

urzędowa kontrola żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr służbowy nr PP/1151kt
361 ONS HZZiPU - państwowe biuro bez woj.

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 prowadzi działalność w zakresie przygotowania posiłków (śniadania, obiady, podwieczorek) od środy do wyrobku gotowego do dnia w placówce - 126 w wieku 3-6 lat. Posiłki podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Naczynia myte i dezynfekowane w sprężonej amoniaku-wypłakanie. Szklno białe przeznaczone w szafce prelektacji, bez zauszów oraz uszodek. Na bloku żywienia zatrudniona pani inżynier, kucharka oraz dwie pomocnice kuchenne z aktualną dokumentacją zdrowia - ocenieniem lekarskim do celów sanitarno-epidemiologicznych. Obecny personel w czasie odzieży ochronnej. Stan zdrowia, higiena osobista bez zastrzeżeń. Ochrona przed przebiegiem zafobronionych przeznaczonych na odzież użytku roboczego - brak wop. Zakład podłączony do sieci wodno-kanalizacyjnej. Przy wszystkich punktach wodnych bieżąco ciepła i zimna woda wraz ze środkami do higienicznej mycia i dezynfekacji rąk. Oczyszczanie do - w celu ostrożności sprawdzanie z badaniem wody z dnia 25.08.2019 wykonane przez PSE w Dybniku celów laboratoryjnych - badane wody spełnia wymagania wody pitnej. Odpady kuchenne gromadzone w koszu wylotowym worynem foliowym usuwane są na zewnątrz do zamkniętego kosza na utwardzonej nawierzchni. W dniu kontroli kosze czyste, niepełnione. Odpady usuwane zgodnie z podpisem umową. Zużyty olej gromadzony w zamkniętym pojemniku. Zużyty olej usuwany zgodnie z podpisem umową w firmie Fratin Oil. Odpady pokarmowe odbierane są przez osobę przykłąną po zakończeniu pracy bloku kuchennego do składowania niehazardowych. Zwiększono do wylotu podpisany umowa z dnia 09.08.2016 r. Kontroline ASO prowadzony przez firmę Kessel Kiszka ul. Szymbarkowa 41 Dybnik. Okazano do wylotu protokół z zabiegu deratyzacji - w 01/08/2022, 01/06/2022, 01/03/2022 - brak szkodników. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności oraz śladów bytonia i zerwania szkodników żywych lub martwych.

Dane, dane szkodliwe bez przeszkód. Okazy dobowo zabezpieczono.
W związku z pismem WSE z dnia 01.01.2018 r. nr W-4221/P. 2011.
21.2.2017 (dat. akcj. ASPI przeprowadzono kontrolę iactów spożywczych
z następujących się - obrac i stwierdzono i zakres zapewnienie
i identyfikowalności - braki nieprawidłowości. Określono do wglądu
faktury stanowiące dokument HAZ zgodnie z art. 3 Rozp.
Wykonawca Komisji (UE) nr 931/2011 z dn. 19.08.2011 r.
Haldur Vat 1098/11/2022 wyst. prez. z. w. Potrova s. r.
ul. R. Ropstige 4, 14-251 Rybnik, dokonano kontroli środków
spożywczych wśród których kontrolowaną zynosi nie stwier-
dzono iactów spożywczych przekraczających, bądź o niej
jakoś wiadomości. Dokonano pomiaru temp. w odczynie
chłodniczym o natężeniu - odczyt +4,0°C. Wskazano do
wglądu prowadzone rejestry - braki wog. Wskazano do
opracowania procedury i instalacji z zakresu GHP/GMP
opiekę nad systemem HACCP. Dotyczy iactwa do mycia i
dezynfekcji przeznaczane do kontaktu z żywnością
W dniu kontroli stan sanitarny - porządek oraz techniczny
braz zaostatek charak. do wglądu jedynospiny w
loach różnych tygodni b. i. w 14, które spełniają wymagania
zawarte w Rozp. 42 z dnia 26.07.2016 r. w sytuacji
obawiając się zakres pacie papierosów

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

Brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu
nr 2FI/PK/BZ/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 grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie i/ lub 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:

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 09:10 do 11:30

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: Brak
.....
.....
.....
.....

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

DYREKTOR
Przedszkola
z Oddziałami Integracyjnymi nr 39
w Rybniku

Anna Kucera
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent
PSSE w Rybniku

Agnieszka Zbylut
(podpis osoby kontrolującej)
inż. Agnieszka Zbylut

nie podpisano
(podpisy świadków)

PRZEDSZKOLE
Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI NR 39
w Rybniku
44-253 Rybnik, Os. Południe 20
NIP 6423148167, Regon 241795560

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 03.01.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 03.01.2023r.

DYREKTOR
Przedszkola
z Oddziałami Integracyjnymi nr 39
w Rybniku

Anna Kucera
(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 04/1215/NS/HŻZIPU/2023 z dnia 03.01.2023

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

Błd żywienia w przedsiębiorstwie z oddziałami integracyjnymi
nr 39 od Południe 20, 44-251 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

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 x	4	8	
7	Znakowanie.	0 x	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0 ND	25	50	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0 ND	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem		16		
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		(N)	(S)	(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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR/1215/NS/HŻŻIPU/20.....-Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak

[Handwritten signature]

Młodszy Asystent
PSSE w Rybniku

[Handwritten signature]

Agnieszka Zbylut
(podpis osoby kontrolującej)

DYREKTOR
Przedsiębiorstwa
z Oddziałami i Zakładami nr 39
w Rybniku

[Handwritten signature]
mgr Anna Kubera