

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2251/1215/NS/HZZiPU/2015  
KMS - 417-Pr-107, 12.01.2015

Rybnik 2.11.2015,  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-yeh) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/~~Granicznego~~) Inspektora Sanitarnego w Rybniku:

Wiesław Maciejczyk - starszy inspektor sanitarny

up. 0132/16/15

(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 2015r. poz. 1412), 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 2013r. poz. 267 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 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01.07.2014r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2015r. poz. 584) 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 191 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:

Azbesta Podstawa nr 54 - blok 7-pięcioro

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-200 Rybnik ul. Kępczaka 69

NIP 642-31-47-334 REGON 241799479 (adres) PESEL -

TEL 344208959 FAX 324218957 E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Wyrodek nr 135/02 z dn. 03.05.2007r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

p. Beata Hildebrand - dyrektor szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

p. Hanna Chmielewska - starszy inspektor sanitarny

(imię i nazwisko, stanowisko)

we imieniu

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: blok 7-pięcioro

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektryczny P111/3/R/35/005/1111/24  
symulatorek lodowca bez energii

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

Wzrostek, składający się z owoców, przeznaczony do sieci wodociągowej, oraz innych kanałach, przyległy teren ogrodowy, drugi obiekt, który doświadczył choroby, choroba i drugi obiekt, który doświadczył choroby. Działalność prowadzona jest zgodnie z wytycznymi Agencji ds. Rybołówstwa i Akwakultury. W zakładzie zatrudnionych jest 1 osoba, która prowadzi działalność w zakresie celów sanitarno-epidemiologicznych. W zakresie przygotowania są polski i formie edukacyjnego obiektu, którego wydatki jest ok. 352 pacje. Do przygotowania potraw wykorzystujemy jest pięć kuchenek, potrawy są gotowane pod ciśnieniem w jednej z nich i tygotkach, w składzie bardzo opornie się wykorzystujemy tłuszcz, sól, nie wykorzystujemy się do przygotowania herbat, suszonych owoców, wykorzystujemy s. mąka i ciasto smiere, daniel i inne. Wśród składników (kawałek, indyk), mięso i krowie - dane spisane na podstawie przedmiotowej do kłopotu jednorazowo.

Temperatura powietrza w pomieszczeniu z rezerwa, obliczono pomiaru temperatury, w pomieszczeniu, w którym - mierzono w temperaturze + 37°C, w wyniku stwierdzenia, w tym celu nie stwierdzono na skutek zmiany po upływie termu czasu, że zmierzono w celu wycofania, tymczasem mierzono jest z rezerwa, w tym celu, w celu z rezerwa, w tym celu.

Pomieszczenie wykorzystywane są zgodnie z procedurami, stanowiące część instrukcji, spis i instrukcja i drugi kadry, które w obrotu stają techniczny. Pomieszczenie, które tymczasem zostało odwołane i w tym celu lipca 2015r.

W trakcie kontroli przedmiotowa do kłopotu wynika, bo chociaż wody, w tym celu, przez A. PSSF w Rybniku z dnia 10.10.2015r. A/FHK/01/1111/35/13/1/2, w tym celu, w tym celu.

dzielenie i instalacji rozprężni radiacji i wody.  
polecenie nie pisać lub. Oluc, oluci steruje per punktem,  
postopi i powieszenie polnyce przytami bez ukrycia,  
i dla kontroli nie sterowania obecnosci oraz sterowania  
silniczkami i rozruchem obrotowe zmiene fazy i prędkosci,  
Staw sanitarny i techniczny i radiacja i dla kontroli  
obrotu.

Przedmiotem do uprzedzenia opracowania i sterowania GMP/AMP/HMP,  
zatrudniony personel posiada rejestr i zapisy: dostaw  
tęczy, pomiary temperatury i ciśnienia i temperatury i przepływu,  
mycie i dezynfekcja urządzeń, sprzętu i powierzchni,  
Audytoryjny DDD,

W rozruchie obrotowe szereguje sterowni, wybór kierunkowości  
jest zgodny z harmonogramem przez sterowni komunikacji,  
na terenie posesji wydzielone są kontenery na odpady  
Woda ciepła ciepła i zimna i powietrze woda jest kaproliczne  
umywalki doposażone są i wystarczająco ilość sterowania i sterowania.

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

End

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr .....  
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:

.....  
.....  
.....

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

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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.....  
.....  
.....

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.  
.....  
.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: 0.11  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

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

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

**STOŁÓWKA**  
Szkoła Podstawowa  
z Oddziałami Integracyjnymi Nr 34  
im. Ireny Sendlerowej  
44-200 Rybnik, ul. Reymonta 69  
tel./fax 32 422 89 57, 32 426 30 77  
NIP 642-31-47-334

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 02.12.2015.....

otrzymałem (-am) w dniu 02.12.2015.....

.....  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

---

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> - zaznaczyć właściwe

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY Nr 2259 /1215/NS/HZZiPU/2015 z dnia 2.12.2015  
W RYBNIKU

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ MATERIAŁÓW I  
WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Kuchnia Pasterizacja 14/34

ul. 200 Rybnik w Rybniku 68

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROZENIA			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 ✓	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 ✓	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 ✓	1	2	
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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0 ✓</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 ✓	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	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 ✓	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0 ✓	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 ✓	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traccability).	0 ✓	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 ✓	4	8	
8	Znakowanie.	0 ✗	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4 ✗	
	Suma punktów				
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka		4		
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	✓			

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

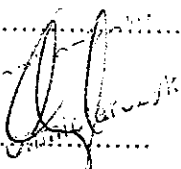
**Wysokie ryzyko** – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

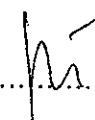
**Średnie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

**Niskie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR ...../1215/NS/HŻŻ/PU/2015 Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

  
.....  
(podpis kontrolowanego)

  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

**STOŁÓWKA**  
Szkoła Podstawowa  
z Oddziałami Integracyjnymi Nr 34  
im. Ireny Sendlerowej  
44-200 Rybnik, ul. Reymonta 69  
tel./fax 32 422 89 57, 32 426 30 77  
NIP 642-31-47-334