

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 388/1215/NS/HZZiPU/2022
z 101-016-HZZiPU z 2021. 1. 96. 2022. KK

ZORY, 23.02.2022 r.

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego¹⁾ Inspektora Sanitarnego w Rybniku

upow. nr 01312/11/21

(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 nr 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 999/2004, (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: Przedszkole nr 23 - Blok żywienia
os. Pawlikowskiego 41 (pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
44-240 ZORY (adres)

NIP 651-153-56-10

TEL. 321 43 43 990

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Joanna Baczowska - Dyrektor Przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Joanna Baczowska - Dyrektor Przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w zakresie urzędowej kontroli żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Termometr elektroniczny PP M151K1341016, Higrometr - sprawdzanie brzości błaż u młodych

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 przygotowywania posiłków od kuchni do kuchni gotowego. W zakładzie zatrudnionych jest 165 ludzi w tym od 5 do 6 roku życia. Ponadto przygotowywane są posiłki dla ok. 120 dzieci, filii Przedsiębiorstwa nr 23 na os. Pomysłów 31, ŻORY. (Transport przez firmę z zmienną, śmieciarki wjeżdżają dla Przedsiębiorstwa). Na bloku żywności zatrudnionych jest 3 pracowników (+ 7 pracowników, które są pośredniaczkami do wyżywienia posiłków). Ponadto posiada aktualne zezwolenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. W dniu kontroli personelu w czystej odzieży ochronnej (czapki, rękawiczki, kombinezony). Wypicie personelu nie będzie zezwoleniem. Zakład posiada również do kieszeni kilka wodno-kanałizacyjnych. Woda bierze ciepło i zimno w wykorzystaniu przy podgrzewaniu do temperatury 100°C z wodociągów, do kupienia ciepła wody i osuszania jej (nity) do dezynfekcji. Zakład zabezpieczony przed dostępem szkodników. Działalność i inne informacje, o których zabezpieczeniu. Monitoringu DDD prowadzący przez firmę FU. ORADEK z Modrzejowa St. Ostatni protokół porabiany z dn. 30.08.15.02.221. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów aktywności szkodników. Odpady komunalne są odbierane zgodnie z umową ze stacją komunalną nr 100 w Żory. Odpady konsumpcyjne przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji Żory sp. z o.o. zgodnie z umową, 19.02.2011 z dn. 31.08.2011. Do raportu przedłożono aktualny wynik badania wody - prowadzenie z badań nr 12/14K/12/14K/12/14K/12/14K/12 z dnia 26.11.2011. Stan techniczno-sanitarny pomieszczeń zakładu nie będzie zezwoleniem. Ściany i sufity czyste. Posadzki bez ubytków, nieuszczelnione. Wzrost pomieszczenia są wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem, utrzymanie czystości i porządku. Urządzenie, wyposażenie i sprzęt sprawny, czysty. Podział kontroli dokonano w trzech etapach: 1) kontrola ogólna, 2) kontrola sanitarna, 3) kontrola techniczna. W dniu kontroli nie stwierdzono po przekroczeniu terminu przydatności czy z niebezpieczeństwa, jakości. Przechowywanie przedmiotów, z zachowaniem terminów, oznaczeń, zaleceń FIFO oraz uproszczonych. Takie chłodnicze. Ślady obrotu w dniu kontroli nie będzie zezwoleniem. Posiłki smaczne, bez oznak zepsucia czy śladów zanieczyszczenia. Wypiek korne, zepsute, konsumpcyjne bez użycia. Wzrost ogólny czyste, bez ubytków czy śladów, zabezpieczone przed zanieczyszczeniem w szafkach zamkniętych. Zmieszanie naczyń stołowych (3) przy posiedzeniach saladek i porządków w punkty

nodzie oraz wykazali 2 funkcje wyparowania. Podczas lawacji dokonano pomiaru temperatury w urzędzeniu chłodniczym z wiatrem (+4,20°C) oraz zennadanie z wiatrem (-23,1°C) w kierunku oraz w lodowce podziemnej, w lodowcu (+0,6°C). Podczas lawacji dokonano oceny jakości wody z trzech ostatnich typów pod napięciem doprowadzenia. Minuta zdrowia z dnia 26 lipca 2016. Poziemia i komponowanie spadku z N/K doprowadzeniem. Jakiś inny i komponowanie przez pinterdenty, ale pewny zora, prądioną oznaczanie. Jakiś inny znajduję się do napędu przy wejściu głównym oraz dostępne na stronie internetowej. Przed szkoła. Dla potrzeb szkolnych opracowane są procedury i instrukcje z zakresu BHP i BPR oparte na zasadach systemu KASB oraz z relacjami z polizależnych czynności, które są prowadzone na bieżąco przez przewidziany personel (monitoring temp. w urzędzeniach chłodniczych, kłótniczych, relacji, mycie i dezynfekcji, relacji dochoz, mycie i dezynfekcja stolików konsumpcyjnych oraz windy, relacji pomiaru temperatury, wzmoczone poiztki oraz relacji dot. wentylacji). Firma, która przeanalizowała poiztki do filii Przed szkoły przizda decyzje zatwierdzenie przez PPIS w Rybniku. Pojemniki transportowe są marudą Przed szkoły, są myte i dezynfekowane w zakładach. W zakładach obrotu i jej przeciwny zakaz palenia tytoniu. W dniu kontroli bieżącej stanu sanitarno higienicznego nie budzi zastrzeżeń.

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

Bior

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Arkusze oceny z FIPK/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 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 nie wydano zaleceń

..... dodatkowych

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:

..... nie ma uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

Pozostawiono klauzulę informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.

6. Czas trwania kontroli: od..... 11¹⁰ do 13²⁰

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: nr 215 protokołu kreślono 31.08

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

Dyrektor
Przedszkola nr 23

Starszy Asystent
PSSE w Rybniku

mgr Joanna Bączkowska
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

Przedszkole nr 23
im. Lucyny Krzemienieckiej
44-240 Żory, os. Pawlikowskiego 41
Tel/fax (32) 43 43 990
NIP: 651-153-56-10

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 23.02.2022 r.

otrzymałem (-am) w dniu 23.02.2022 r.

Dyrektor
Przedszkola nr 23

mgr Joanna Bączkowska
(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

10/14/1941
ON in the 12051st
20th 10/14/1941

10/14/1941
ON in the 12051st
20th 10/14/1941

10/14/1941
ON in the 12051st
20th 10/14/1941