

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
W RYBNIKU

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*

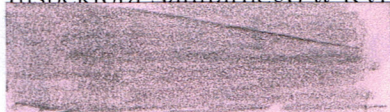
ORYGINAL KOPIA*

Nr 2895 /1215/NS/HŻŻiPU/20.15
Zn. Sp. ONS-HŻŻiPU. 434. 659. 2019. AZ

Rybnik 01.10.2019.
(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna na wniosek strony o dokonanie
zmian z dnia 24.08.2019 r. (data wpisu 25.08.2019 r.)
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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



sygn. nr spw. 0130138119

(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 2019 r. poz. 59.), 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 2018 r. poz. 2096 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 Ustawy z dnia 06 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2019r., poz. 1292)** 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 165 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. Zakład

z oddziałem integracji

seksja Podstawowa nr 20 - bldk żywienia
(pełna nazwa, adres)

M-251 Rybnik, ul. Ziółowa 3

Rugon Rugon - dyrektor seksji
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP: 612 31 480 61 , tel. 32/42 18 553
(informacje dodatkowe o zakładzie)

legon: 241 786 814

Rugon Rugon - dyrektor seksji
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

na przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości

Kontrolę sanitarną tematyczną przeprowadzono na miejscu strony po przebudowie bloku żywienia. Blok żywienia mieszczący się w części parteru budynku Sokoły Podstawowy w budynku murywanym. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono bieżące ciepłe i zimne wodę deszczową do spłukania raport z badań wody nr 03671/2018/3/1 z dnia 23-02-2018, wykonany przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o. 44-100 Gliwice ul. Rybnicka 47 przy Laboratorium ul. 1. Edisona 16, 44-100 Gliwice - badano wodę przed wprowadzeniem wody pitnej.

W skład pomieszczeń zakładu wchodzi:

- 1) jadalnia wyposażona w stółki i krzesła
- 2) Zmywalnica naczyń stojących - wyposażona w zmywarkę wyposażoną wmywalkę do mycia ręk, zlewozbiór 2-komorowy, szafka przetłokowa ze stali nierdzewnej (przebieg zmywarki naczyń stojących a kuchnia), również zwrócić uwagę na brzozy
- 3) kuchnia wyposażona w:
 - basen z systemem wodnym do mycia garnków
 - punkt wody mycia ręk
 - basen do podpierzenia ziemniaków
 - regał ze stali nierdzewnej - oświetlenie do garnków
 - 3 szt. taborety jednopalnikowe gazowe do gotowania
 - piec 6 palników gazowy z piekarnikiem elektrycznym
 - okap elektryczny nad piecem i taboretami
 - palnik elektryczny
 - piec konwekcyjny elektryczny
 - wyspa zwrócić uwagę na 2 stoły wykonanych ze stali nierdzewnej
 - umywalki dwudziennie
 - blat roboczy ze stali nierdzewnej opiewa stanowisko pracy ze stółki na drobny sprzęt
 - punkt wodny zlewozbiór 1-komorowy oraz punkt wodny

zbiorniki i uszere zgodnie z harmonogramu podpisanej umowy z Doplem Mate Rybnik. Odpady tej III kategorii odbierane będą codziennie po zakończeniu pracy przez osoby pracujące dostarczające nie hodowlanych zwierząt. Lokalizacje do wyjazdu podpisano stosownie umowy. Działalność wyposażony w środki czystości oraz w środki do dezynfekcji. Wprowadzono do kontaktu z rybnikami oraz w sprężarkę powietrza. Wszystkie prace będą wykonywane z zachowaniem środków ostrożności z materiałów łatwopalnych, niebezpiecznych. W bldu zgodnie prowadzący pracę od strony jedla oraz od zaplewu - bezpośrednio z zainstalowanymi, czyste, zabezpieczone przed dostępem szkodników. Zdecydowano powrócić temperatury w urządzeniu chłodniczym - około $+3,0^{\circ}\text{C}$. W bldu zgodnie zatrudniono te osoby z aktualnymi dokumentami. Wdrożenie do celów zdrowotnych - epidemiologicznych. Dla działalności prowadzonej przepisy i instrukcje z zakresu OHP OMP oparte na systemie HACCP.

Asortyment nie ulega zmianie:

Produkty przetworzone do wyjazdu gotowego. Jajka i kurki podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

W dniu kontroli obiekt spełnia wymagania do wyjazdu drogi ze swoistego rodzaju asortymentu.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

Brak

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektryczny w PPWISIKI zblon SI HZi R I - sprawdzenie bezpieczeństwa pracy.

zlew 2 - komorowy

- bierany

- stół wydawczy

- okienko - podawcze

- szafa prelektora ze stali nierdzewnej na naczynia
czyste, wleki, odzież, czyste palenisko z amygalką naczyni
stołowych

4) Pomieszczenie obróbki węgla 1/9; 3 punkty wodne
tj. zlew 1 - komorowy, zlew 2 - komorowy oraz amygalka
do mycia ręk; naswietlacz bakteriologiczny do 1/9; 1
węglowiek chłodnicze do przechowywania 1/9; 1 szafka
ze stali nierdzewnej na drobny sprzęt; węglowiek do
dostawienia ziemniaków, szatkownika.

5) Kuchnia węgla wyposażony w regały i pedest na
ziemniaki. Pomieszczenie jest klimatyzowane.

6) Kuchnia węglowiek chłodniczych i antybakteryjnych sprężyn.
wyposażony w regały na got. syplak, 2 szafki
węglowiek chłodniczych; lodow. zamrażalnik;
2 szafki węglowiek mroźniczych.

7) Pomieszczenie pogodowe wyposażony w punkt wody
z brodnikiem do mycia

8) Pomieszczenie szafki wyposażony w szafki
dla dzieci na suszenie ubrań, czyste i robocze.

20 zlew 1 komorowy

21. w c.d.u. personel z prysznicem oraz 2
amygalki do mycia ręk.

22. Pomieszczenie odpadów. Wpisie z odpadami zł na
złomoto budowlane.

23. Pokój inżynierski

24. Inicjatywa podjęta do miejsca zlewu wodno-kanalizacyjnego.

25. Monitoringu sanitarnego prowadzony będzie w wstępnym

zakresie. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności

czar. st. w. botan. i tera. w. szkodliwych.

26. Odpady komunalne gromadzone w budyń do kosy zamkniętych

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł
(nr mandatu karnego)

w oparciu o
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego

z dnia nr

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie i oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty Brak

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień

Niniejszy protokół stanowi potwierdzenie zawiadomienia Strony o wszczęciu postępowania administracyjnego w rozumieniu art. 61 § 4 K.p.a., W związku z powyższym, w każdym stadium postępowania Strona ma prawo przeglądania akt sprawy oraz sporządzania z nich notatek i odpisów. Nadto zgodnie z art. 10 § 1 K.p.a. przed wydaniem decyzji w niniejszej sprawie przysługuje stronie w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego pisma, prawo do wypowiedzenia się co do zebranych w sprawie dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań, jednakże ze względu na niebezpieczeństwo dla zdrowia i życia ludzkiego organ może zastosować art. 10 § 2 K.p.a.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: odstano wpis. 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu

Pan (i) wnosi/nie wnosi uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Brak uwag i zastrzeżeń

6. Uwagi osoby kontrolującej: pozostawiono relevantne informacyjnie Państ.

7. Czas trwania kontroli: od 11³⁰ do 13³⁰

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w...2... jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Podkreśli odczytano i podpisano

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *Brańc*

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

DYREKTOR SZKOŁY

mgr inż. Łucjan Rugor

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA
z Oddziałami Integracyjnymi Nr 20
im. Harcerzy Pułkowników
44-231 Rybnik, ul. Zieleni 3, tel./fax 32 42 18 553
NIP 6423148061, REGON 241796914

Młodszy Asystent



nie przywołano

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *01. 10. 2018.*

otrzymałem (-am) w dniu *01. 10. 2018.*

SZKOŁA PODSTAWOWA
z Oddziałami Integracyjnymi Nr 20
im. Harcerzy Pułkowników
44-231 Rybnik, ul. Zieleni 3, tel./fax 32 42 18 553
NIP 6423148061, REGON 241796914

DYREKTOR SZKOŁY

mgr inż. Łucjan Rugor

(podpis i pieczęć 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 : Prawo przedsiębiorców