

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
W RYBNIKU

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr/1215/NS/HŻŻiPU/2015
015-4771 PU.422.200 2015

Rybnik 10.03.2015.
(Miejscowość i data)

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



insp. nadzorca higieny
up. 01312/14/113

(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 2011r. nr 212 poz. 1263 z późn. zm.), 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 2013r. poz. 672) 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:

siłownia Podstana m. 20

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-251 Rybnik ul. Zieleno. 3

(adres)

NIP 642-31-18-061 REGON 241796914 PESEL nie obywatel

TEL. 32 42 18 553 FAX 32 42 18 553 E-MAIL p20_rybnik@poczta.onet.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

rozporządzenie z dn. 04.05.2004. nr 109/04

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Lucjan Bujar - dyryktor siłowni

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Lucjan Bujar - dyryktor siłowni

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola karyfikowana

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny PP/HS/K/3C/04S/HH/P4
termometr termoelektryczny

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

Budynki wolnostojące, murowane, podłączone do sieci wodociągowej oraz
miejscie kanalizacji, przykryty teren ogrodzony, drogi dojazdowe oraz
płócnie ochronne skutecznie chroniące czystość.

Działalność prowadzona jest zgodnie z Wykazem rodzajów działalności
m. 107/07 z dn. 04.01.2007r. PPS w Rybniku. W zakładzie przygotowuje
się posiłki od śniadania do potrawy wieczornej, dziennie wydaje się ok. 130
porcji. Pomieszczenie kuchni znajduje się na parterze
kuchynki w skład ich wchodzi: wydzielone podłogowe miejsce pracy,
stoły kuchenne obrotowe wyposażone w kuchenki i wyposażenie kuchenne
posiłki, zmywarka, lodówka, piekarnik, pojemniki kuchenne, sprzęt
i wyposażenie, opisany stan sanitarny pracy, z wyposażeniem do
mycia naczyń, wydzielony magazyn spożywczy z regałami oraz
umywalkami, chłodnicami, wydzielone miejsce pracy z miejscem
do mycia naczyń, wydzielony magazyn do przechowywania
naczyń, wydzielone toalety dla personelu, w cieniu kaminiarki
umywalka, stoły, na odzież dla personelu, oraz wydzielone miejsce
ścienne z stołkami na śmieci, myjka ultradźwiękowa, w dniu
kontroli w wyznaczonym standardowym asortymencie nie stwierdzono
braku, nie stwierdzono niepełności, zgodnie z wymogami technicznymi
wymagania, ze zmiennymi cechami asortymentowymi. Zgodnie
z wymogami zgodnie z recepturami produkowanymi, z zachowaniem
bezpieczeństwa asortymentowej. Dokonano pomiaru temperatury w podziemiu
chłodniczo - piekarniczym w miejscu +3,6°C, zapis w rejestrze +4°C
Zgodnie dostarczane jest przez dostawców z rezerwy Medica,
sprzet mykrobiologiczny przy produkcji i dniu kontroli czysty,
i obrotowy stabilnie funkcjonujący, pomieszczenie kuchni znajduje
w ramach działu w naszym gospodarstwie od stycznia i miesiąc
lipca 2014r. Odpady po konsumpcji odbierane są codziennie
przez osobę firmową na miejsce pobytu gospodarstwa - składowane
psa, stosownie umiarkowanie do potrzeb dokumentacji i sanitarnie odrod-
nionych jest - cztery osoby, które posiadają aktualne świadectwo

Ichanie do celów sanitarno-epidemiologicznych. W trakcie kontroli
 przewidziano do sprawdzenia wyniki badania wody wykonany przez
 IOL PSSZ w Rybniku z dn. 09.09.2010. OI/FHK/01/MHK/06/01/12, oznaki
 mojej bakterie wody zgodnie z opracowanymi instrukcjami (jedną raz na pięć
 lat), które, które niejednokrotnie bez przeszkód, podległy polityce mierzalności
 Tatomyślanki, bez uchybienia, w dniu kontroli nie stwierdzono
 obecności i Sieplon siłochodów. W związku dotychczas zaktualizowane
 tyfonii. Przewidziano do następujących opracowań dla realizacji instrukcje
 GHP/GMP/MRCP personel prowadzi bieżące rejestry i odnotowuje: dostaw
 ławie, rejestru temperatury i czyszczenia środowiska, mycia i obrótu
 zębami po upływie terminu nocności, mycie i dezynfekcji mydłem, spryska
 powierzchni, dezynfekcji wraz z elementem rozkładem jej, mycia i obrótu
 w dniu kontroli stan sanitarny i techniczny, natężenie obrotu

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

brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2F/PK/BZ/01/01/01

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 grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz 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:

.....
.....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne 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.

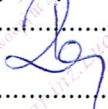
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.
.....
.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .. Dodanie sprostowania na str. 2/5 ..

„Wzrost .. 4 dzieci”

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

(podpis i pieczęć kontrolowanego)



(podpisy świadków)

SZKOŁA PODSTAWOWA
IM. HARCERZY BUCHALIKÓW
44-251 RYBNIK, ul. ZIOŁOWA 3
tel./fax 32 42 18 553
Regon 241796914, NIP 642-31-48-001

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) .. 10.03.2015 ..

otrzymałem (-am) w dniu .. 10.03.2015 ..

(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*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

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

*) - zaznaczyć właściwe

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Skote Podstawa m 20 - klasa 9ywarie

4-251 Rybnik w. Lioicou 3

**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	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	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
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 (Traceability).	0 ✓	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	PD
8	Znakowanie.	0 ✓	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4 ×	
	Suma punktów	-	-	4	
	Suma punktów ogółem		4		
	Kategoria ryzyka	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:IPU/20..... Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

D Y R E K T O R
Szkoły Podstawowej im. Harcerzy Buchaliko w Rybniku
ul. Ziołowa 44-251 Rybnik

(podpis kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA NR
IM. HARCERZY BUCHALIKO
44-251 RYBNIK, ul. ZIOŁOWA
tel./fax 32 42 18 553
Regon 241790914, NIP 642-31-48-061



(podpis osoby kontrolującej)