

DWA SZKOLY: OLS - HŻI; PU. 432. 1256. 2018  
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**PAŃSTWOWY PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
**INSPEKTOR SANITARNY**  
W RYBNIKU  
ORYGINAL (KOPIA\*)

Nr 3000 1215/NS/HŻZiPU/2018

Rybnik, 22.10.2018

(Miejscowość i data)

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



MC. ASYKIEWICZ - UR. NR 01312/8116

(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 2017r. poz. 1261 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 2017r. poz. 1257 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 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018 r. poz. 646 \*\*) 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 regułami 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

szkole Podstawowa Nr 20 - Białka Złotowa

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-251 Rybnik, ul. Szkolna 3

(adres)

NIP 642-31-48-061

TEL. 32/4218553 FAX 32/4218553 E-MAIL sp.20\_rybnik@pwrto.onet.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Zarządzenie Nr 107/07

z dnia 04.05.2007r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

LUCJAN RUGOŁ - Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

LUCJAN RUGOŁ - Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)



- INŻYNIERKA

zez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna w ramach wojewódzkiej

kontroli szkoły

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektryczny PPH/HS/14 1421

OLS (HŻI) - Białka Złotowa - termometr - bez ułnc





SITUACIOMI MENDLIWICZA, POCZY SA UZYMALICZKI, SPRAWDZANE  
Z WIDZIELICZY SŁABOŚCI, DO SIATKI WZGLĘDNEJ OLEJ WIEPRZY, I  
WARTOŚCIOWE PRZEMIE SA U KAŻDYM POCZY.

POWIERZENIE (POWIERZENIE - PIJĘC) WYDZIAŁOWY JEŃ CUDÓ APS - 100  
OBIAWÓ.

NA JEŃCIE POCZY ORODZAJÓW, JEŃCIE ORODZAJÓW, ZALICZKI MIEŃCIE  
TITÓW.

DIA POCZY ORODZAJÓW I WIDZIELICZY POCZY, Z ZALICZKI OHP/64,  
OLEJ SĄCZKI WACCA, W WIEJÓC POCZY SA ZALICZKI Z CUDÓW  
WIDZIELICZY.

U DNU WIDZIELICZY U WIDZIELICZY, ZALICZKI ME WIDZIELICZY  
MENDLIWICZA U WIDZIELICZY ZALICZKI.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: .....

AZWA 257 ZALICZKI 2 F/PK/BŻ/01/01/01

### III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano ME JUREK  
(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 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 DO WNIOSU WNIOSU DO KSIĄŻKI KONTROLI.

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:

ME UNDO UNIG I JAKUBSEN

5. Uwagi osoby kontrolującej

~~Pozostawiono zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego, zostanie wydana decyzja oraz rachunek za kontrolę.~~ 22.10.2018.

6. Czas trwania kontroli: od 11<sup>20</sup> do 14<sup>20</sup>

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: str 5/6 uzupełniono o cokolwiek w III.5. 011175AM

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

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

DYREKTOR SZKOŁY

mgr inż. Lucjan Rugor

SZKOŁA PODSTAWOWA

z Oddziałami Integracyjnymi Nr 20

ul. Harmonii Państwa 20

44-231 Rybnik, ul. Złotowa 2, telefon: 32 42 16 353  
NIP: 6423148031, REGON: 241793914

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy swiadców)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22.10.2018r.

otrzymałem (-am) w dniu 22.10.2018r.

DYREKTOR SZKOŁY

mgr inż. Lucjan Rugor

SZKOŁA PODSTAWOWA

z Oddziałami Integracyjnymi Nr 20

ul. Harmonii Państwa 20

44-231 Rybnik, ul. Złotowa 2, telefon: 32 42 16 353  
NIP: 6423148031, REGON: 241793914

(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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 3000/1215/NS/HŻŻiPU/2018 z dnia 22.10.2018

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

BLOK ŻYWIENIA U SMOLE PODHALOUSZ, Nr 20  
44-251 Rybnik, w. ZIOLAJA 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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	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>	0	16	32	
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	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0 <u>0</u>	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 <u>X</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 <u>X</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 <u>X</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 <u>X</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 <u>X</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 <u>X</u>	4	8	
7	Znakowanie.	0 <u>X</u>	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	<u>X</u>
	Suma punktów			<u>8</u>	
	Suma punktów ogółem		<u>8</u>		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	<u>X</u>			

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 50 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 50 pkt  
Ryzyko niskie                      nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 3002... 1215/NS/HŻŻiPU/2018... Z DNIA 22.10.2018.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

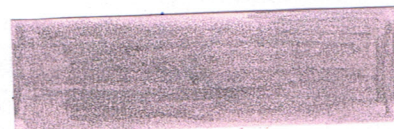
.....

DYREKTOR SZKOŁY

...mgr inż. Lucjan Rugoń...

(podpis kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA  
z Oddziałami Integracyjnymi Nr 20  
im. Harcm. P. Piłsudskiego  
44-231 Rybnik, ul. Zimowa 10, tel. 132 42 16 553  
NIP: 8423148081



(podpis osoby kontrolującej)