

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

470 NS-HZZ.2024

ODRĘCIE 13.04.2024
(miejsowość i data)

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

BARBARA TABORSKA, 85 ALIENŃ, 3P/24
FUNKCJONARIUSZ POKLICYNY

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024 r. poz. 572).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BZ/01 określona w zarządzeniu nr 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r., zmienionym zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r.

Na podstawie art. 54 i art. 55 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r. poz. 162)**) 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 999/2001, (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:

STOKSINIA II SZKOLE PODSIĄ, 01073
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
NR 5 W ODRĘCIE - ZAKŁAD
UL. ŻOŁTAKA 101 43-180 ODRĘCIE

NIP 635 16 36 809
TEL 32/2199 16 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: DEKRYTA O LATACERDLENIU
TABELLEDU AT/NS/1477/1422/7-809/2019 17.09.2019
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. AGNIESZKA MARCHEC-DYREKTOR
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. AGNIESZKA MARCHEC-DYREKTOR
(imię i nazwisko, stanowisko)
NIE PRZYJAZNO
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

KONTROLA SANITARNA
(WYKONANIE) PRZEPISÓW
WOWIPIELNOWNO I AKWIZICJA OCENY

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

TERMOMETR PRISILNY/NS/KTE
BIEŻĄCE SPRADLENIE BIZ UNAG

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

PRAWDA 3 OSOBY ZAKŁAD WOLNA-
WOLNANY NA PUSTKIE BUDYNKU
SILOWNO W SIECIACH KUCHNIA
NAPĘDUJĄCE POMIĘKACZENIA
- WYCHYBIA WYPOSAŻONA W STAFU,
SŁIACIE 2 BŁATAMI, BAZEN
DO MYCIA NACZYŃ WYCHYBIAJĄCYCH

- ZWODZONYMI DZWIĘKAMI,
 JEDNOLITOWYMI ZESTAWIENIAMI
 DO MYCIA RĄCZ, TŁOCZENIEM I
 - MYCIEM MECHANICZNYM,
 - PRACYMI NAŁOŻENIAMI
 WYPOSAŻENIA W DZWIĘKACH
 ZWIĘKOWYCH, WYPAKOWANIEM,
 MONTAŻEM DO TERMOIZOLACJI
 NAŁOŻENIEM HOLIOWYCH, STAFI
 TŁOCZENIEM NA NAŁOŻENIA
 (ZWIĘKOWYMI I WYPAKOWANIEM)
 - MAGAZYNOWANIE I WYPAKOWANIE
 WYPOSAŻENIA I WYPAKOWANIE
 - OBSERWACJA WYPAKOWANIE
 I SYSTEM DO DZWIĘKOWYCH
 - STAFI I STAFI ODLEPZANIE
 - WYPAKOWANIE DO PERSONELU
 Z WYPAKOWANEM DO MYCIA RĄCZ.
 PRODUKOWANIE I WYPAKOWANIE
 I WYPAKOWANIE DAN - OBSERWACJA
 NA BAZIE MIEJSC, DZWIĘKOWYCH
 I WYPAKOWANIE, WYPAKOWANIE
 ZWIĘKOWYMI I WYPAKOWANIE
 WYPAKOWANIE NAŁOŻENIEM
 WYPAKOWANIE

ZYMONYCH JEST 04 130 KINIOW
W NIEMU 7-15 LAT
NIE MA UCINIOW I ALERGIJ

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

NIE STRESDONO
POUPRMOUQ,
WYPERIONO LIGS HS, ZUMARATAK
OLEG ZYUENIA W BULOUE (OSADY)
POD USTEM SPENIENIA WYMAGA
16-ARZYU W ROSTORZADENIU M2
7 26.07.2016, SRODU SPZYUUE
WYUODIYKYUANE DO ZRODKU DAN'
SZ I TERMINIE PRYDANISIA DO PRZYC
DICE MINIMALEJ TRAJE
WROUANE NA BIEPAC' MISO
I NE DLAN DOBIAKUNE I ZALIAN
HE DLAN ZORUNE KANIA SP. 200
UL GADZJA 85 ZORU TRAJUA VPT
F/64/04/2021, R. 04.24, OLEG DOPAKOS,
I INNE SRODU SPZYUUE
16 WOMEN SP. 200 32-002 WEGRICE
MIEUUE, WOKOTON 812A ODDI ZTRIPKA
UL BELANSONA 25
PAMENOWIA, UPADUENA ORAZ
SPUETU WTRAJIANE I DOKRUA,
SPANE SANITARNO - TRAJUA
WROU 7-15 LAT

TECHNICZNE, STAN DOSTĘP
 BŁĘDNE ASPEKTY I DŁUGIE ILODY
 ZAFUNKCJONALIZACJI PUNKTACH HODOWLI
 OUFACENIA DO CELÓW SANITARNYCH
 EPIDEMIOLOGIANYCH AUTOMATY

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

7EJ/P4/BZ/01/31/01

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano NIE UJAWIŁO

(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, 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 doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt

Dokonał wpis 21.11.15

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:

5. Uwagi osoby kontrolującej: Pozostawiono klauzulę informacyjną- RODO.

BRAC

6. Czas trwania kontroli: od *8¹⁵* do *10⁰⁵*

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch 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:

BRAC

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

Im. Janusza Korczaka w Orzeszu-Zasłodzi

DYREKTOR

.....
.....
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)



.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

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

19. 04 2014

otrzymałem (-am) w dniu

19. 04. 24

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 5

Im. Janusza Korczaka w Orzeszu-Zasłodzi

DYREKTOR

.....
.....
(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 Tychach 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)

STANOWISKO INSPIRATORY
 SUPLENTEK SANITARNYCH
 W PŁYŃCACH
 ul. Wolności 121, 01-100 Płock
 tel. 23 42 24 27 56 11
 fax 23 42 24 27 56 11

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 470 z dnia 18.04.2024

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

SIOŁCZKA ul. SMOLE PODSIADKOWEJ
 NR 5 ORIECH ul. ŻOŁTWA 101

**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)	Sredni e (S)	Wysokie (W)	
1 Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
1 Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	X	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.	X	2	4	
3 Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/przedaży.	X	2	4	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego,	0 X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy,	0 X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
5	Sledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	X
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów			16	

Suma punktów ogółem				16
Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Srednie (S)	Wysoki e (W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu		1		

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
- Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
- Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI
SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DÓ NINIEJSZEJ OCENY:

30 pkt 4/10 G
.....
.....
.....



(podpis kontrolowanego)



(podpis osoby kontrolującej)