

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

1384NS-HŻŻ.2023

Omese, dnia 27.02.

(miejsowość i data)

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

Katarzyna Kuczyńska - sz. systemat 12/21
Barbara Jabłońska - sz. systemat 12/21

(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 ze zm.) 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 2023 r. poz. 775 ze 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 104/2017 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:

Stożówka Selwicy Poobstony 128

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Chrobrego 60, Omese-Mosulka

(adres)

NIP

6351636844

TEL. 32/2215724 FAX E-MAIL

17/NS/1177 4342-1536/17 z dnia 29.08.2017r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Beata Kuczek - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Pauline Galsie - internistka
(imię i nazwisko, stanowisko)
nie przyjechała
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrolne kompleksora User 2000
na osłoni obrotu
sterowania.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr, nr PP/51K/18/NS/117
błogosławienie bez użycia

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

W zakładzie przygotowywany jest potworek
jednowalencyjny albo wielowalencyjny
w ilości 1080 u przez oryginalny sposób
skupie obrotu. Skonfiguracja zespołu
obrotu ma charakter potworek i kuczek
przygotowywane są potworek oła 75
długości (średnica, II średnica,
długość, podwójna). Problem kontrole
odliczanie pracownika (zawieszanie i wstawianie)

w ilości 150g, produkcja przez 72000/1000g.
Dobroczynny przepis jest dostępny,
dokonano bieżącej zmiany z Rozporządzeniem
Min. Zdr. z 26.07.2016. i rozważano do
problemu. Sprawa dotyczy jednakże całego
materiału, w szczególności: niektóre wyznaczone
(artykuł ASF) - informacje z dnia 11.09.23.
NR FS/18822023 (karta wyznaczenia) -
Liczba 50 z 200 ul. Władysława IV, A,
44-234 Będzin. Wzrost i zdrowie przysposobienie
Oliet (brosz.). Podkreślono, że należy
wymagane, zgodnie z przepisami, w szczególności
Materiałowe wymagania: - opisane
Stosunek powstania, rozporządzenia, przez
prezidium, Komisję, wyznaczenia,
sekcję i Komisję z ich charakterystyką
wchodząca. Wzrost i zdrowie przysposobienie
wzrost i zdrowie z zaleceniami problematycznymi,
w szczególności przydatności do wyznaczenia
i innych warunków: - materiału. Ponadto
w liczbie 3 osoby powołano komisję
odpowiedzialną, w szczególności
zalecenia. Dotyczy sekcji, zgodnie z
wymogami do bieżącej zmiany, przy
pewnych warunkach, zgodnie z tymi danymi
wady bieżącej zmiany i innych warunków.

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

Przebiegowe kopie w opisie
oproszone procedury HACCP, GMP, GMP.
Pobrane dane z formularzy zgłoszone
z opisem w tabeli o zot'niestromu.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

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 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:

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt

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

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 RODO

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

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

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:

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

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

mgr inż. Beata Kałwak

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

.....
.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 8
im. B. Chrobrego
43-187 Orzesze-Mościska ul. Chrobrego 64
tel. (32) 22 15 724
NIP 635-16-35-844, Regon 000730862

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 27 09 23r.

otrzymałem (-am) w dniu 27 09 23r.

DYREKTOR SZKOŁY
Podstawowej Nr 8
w Orzeszu-Mościskach
mgr inż. Beata Kałwak

.....
(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)

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców



PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W TYCHACH
ul. Budowlanych 131
tel. centr. 32 227-62-15, 32 227-56-37,
32 227-52-47, sekret./fax 32 219-31-77

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 1304 z dnia

27.09.2023

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

STOŁOJNA W SKOŁCIE PODSTAWOWA NR 8
ORZELE UL. CHROBRESKO 64

**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)	Średni e (S)	Wysokie (W)	
I	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.	0 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.	0 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 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	Śledzenie 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	4	8	ND
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)	Średnie (S)	Wysoki e (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:

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

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Bzdur UWAG

DYREKTOR SZKOŁY
Podstawowej Nr 8
w Orzeszu-Mościskach
mgr inż. Beata Kabwak

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 8
im. B. Chrobrego
43-187 Orzesze-Mościska ul. Chrobrego 64
tel. (32) 22 15 724
NIP 635-16-36-844, Regon 000730862

Handwritten text in Arabic script, appearing to be a list or index of items, possibly related to a collection or inventory. The text is faint and difficult to read.