

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W BIELSKU-BIAŁYM
43-300 Bielsko-Biała, ul. Broniewskiego 21
tel. (33) 816-00-12, fax (33) 812-57-03

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 449.ONS-HŻŻ.2023

z dnia 23.02.2023 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Stółówka w Szkole Podstawowej nr 1
43-354 Czarniec, ul. K.K. Wójtyły 32

**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	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	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	2	4	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	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 <input checked="" type="checkbox"/>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 <input checked="" type="checkbox"/>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 <input checked="" type="checkbox"/>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	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 <input checked="" type="checkbox"/>	
V	Powiadomienie RASFF / ACC	0	25	50	ND
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		<input checked="" type="checkbox"/>		

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 PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO
Sektora Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku
mgr inż. Damian Blachura
asystent

Wicedyrektor
Szkoly Podstawowej Nr 1
im. H. Sienkiewicza w Czańcu
mgr inż. Ewa Borgosz

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 1
im. H. Sienkiewicza
43-354 Czaniec
ul. Kard. K. Wojtyły 32
tel /fax (33) 810-91-04

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO
Sektora Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku
mgr inż. Natalia Sienkiewicz
stażysta

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 479 .ONS-HŻŻ.2023

Czanica, 23.02.2023
(Miejscowość i data)

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

Damian Błachna - asystent PPIS.057.129.2023

Natalia Sienkiewicz - stażysta PPIS.057.140.2023

(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 (Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn. zm.)¹⁾, w związku z art. 67 §1 oraz art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022r. poz. 2000 z późn. zm.)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. 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 2023 r. poz. 221)²⁾ 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 decyzje Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1 z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stółska w Szkole Podstawowej nr 1

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

43-354 Czaniec ul. Kard. Karola Wojtyły 32

(adres)

NIP 937 173 72 54

TEL. 33 810 91 04 FAX - E-MAIL -

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji nr 2477/14
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Jadwiga Kłis - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Ewa Borosz - wicedyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarnego w oparciu o arkusz
oceny zakładu

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

Działalność obejmuje produkcję posiłków obiadowych od luncha dla potrzeb potrawy.
Zgromadzonych jest 200 dzieci w wieku 7-13 lat. Dodatkowo w stołówce przygotowywany jest
obiad szkolny dla 120 dzieci SP w B. Cieniew. Posiłki dostarczane są w ramach cateringu
zaopinionym środkiem transportu. Liczba pracowników: 5 osób, oceniono do celów
sanitarno-epidemiologicznych aktualnie. Towar dostarczany z: kuchnia 3ta w Biskup-
Białej (warzywa i mrożonki), sklep spożywczo-przemysłowy AGAT w Tomie, ZPM
Wodzisław S. z o.o. Żywy tłuszcz smoleński otrzymywany jest przez firmę: Kurych
Pardole Fu ATRA w Tomie ul. Kukułka 120. Obiady w zakładzie przed szkołami
realizowane jest przez firmę: K. Wójcik DD i Orlin. W ramach wdrożonego systemu
HACCP prowadzone są na bieżąco rejestry danych, temperatur w umiarkowanych warunkach.
Dokonano oceny żywienia w szkole (obiad szkolny) pod kątem spełnienia wymagań
zakazanych w Rozp. MZ z 26.07.2016. za okres 13-24.02.2023. - brak uwag.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2F 124 132 104 104 104

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 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 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* uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

6. Czas trwania kontroli: od 11 30 do 13 00

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:

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

Wicedyrektor
Szkoły Podstawowej Nr 1
im. H. Sienkiewicza w Czańcu
Borgosz
mgr inż. Ewa Borgosz

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 1
im. H. Sienkiewicza
43-354 Czaniec
ul. Kard. K. Wojtyły 32
tel./fax (33) 810-91-04

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO
Sektora Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku
Blachura
mgr inż. Damian Blachura
asystent

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO
Sektora Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku
Sienkiewicz
mgr inż. Natalia Sienkiewicz
stażysta
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 23.02.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 23.02.2023r.

Wicedyrektor
Szkoły Podstawowej Nr 1
im. H. Sienkiewicza w Czańcu
Borgosz
mgr inż. Ewa Borgosz

(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 Bielsku-Białej 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