

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2252/1215/NS/HZZ/PU/2022

Zm. 2022-01-01 ONZ-H33(P), 30-01-2022, 42

Rybnik 09.09.2022 r.

(miejscowość i data)

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

Agnieszka Zbyszek - ml. asystent up. ni. 013.12/17/22

Anita Czerwona - procz. - ml. asystent up. ni. 013.12/09/21

(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 2021 poz. 195)¹⁾, 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 2021 poz. 735 z późn. zm.)²⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BZ/01 określona w zarządzeniu nr³⁾ 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianą zawartą w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2021 poz. 162)⁴⁾ 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:

Blaszy zmielenia w Przedrostku ml. 16. im. Y. Korczaka w Rybniku

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Ściegielska 1a, 44-206 Rybnik

(adres)

NIP 642-314-77-36

TEL. 32-739-32-40 FAX — E-MAIL —

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji o zmianie sposobu zakładu ml.

ONS-H33 i PU-434-553-273-2016 z dnia 25.08.2016 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Agnieszka Front-Silwara - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Agnieszka Front-Silwara - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompletności w związku

z wyrobami żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termomierz służbowy ml. PP/W/S/K/

36 / ONS / H33 / PU - procedura bieżąca bez użycia

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

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

Zakład prowadzi działalność zgodnie z wydaną decyzją w zakresie przygotowywania posiłków od zrywka do wyrobu gotowego, podawanych dzieciom w wieku 3-6 lat w ramach wieloletniego umówienia. Pośród dzieci korzystających z posiłków w przedszkolu 97. Personel zatrudniony w bldm zmienia to 8 osób z aktualnymi oświadczeniami do celów sanitarno-epidemiologicznych, w dniu kontroli w czasie odbywania obowiązków higiena osobista zachowana. Zakład podlega do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej, we wszystkich punktach wodnych bieżąca ciepła i zimna woda wraz ze źródłami do higienicznego mycia i osuszania rąk. Przedłożona do użytku sprawozdanie z badania wody w OL/MHK/317/21/1/2 z dnia 12.10.2021r. - woda spełnia wymagania dla wody pitnej dla ludzi (wyniki mikrobiologicznego badania próbek wody). Monitoring DDD prowadzony we własnym zakresie, dzień i dnia ocenne, strony zabezpieczone. W dniu kontroli nie stwierdzono śladów bytowania czy obecności szkodników. Odpady komunalne gromadzone w wyznaczonym pojemniku w otwartym worku foliowym, uszczelnione i zamknięte do zamkniętego kontenera, uszczelnione zgodnie z podpisaną umową. Odpady kat. 3 (resztki po posiłkach) odpierane przez osoby pracujące zgodnie z podpisaną umową z dnia 02.04.2014r. z firmy Janusz Gojny. Dezynfekcja naczyń stołowych wykonana za pomocą wyrobów - w dniu kontroli czysta, wykonana kontrola wizualna czystości naczyń stołowych - braki pozostałości środków czyszczących. Dostępny środek do dezynfekcji powierzchni białej w kontrolce z etykietą. Środki spożywcze przechowywane prawidłowo, zgodnie z zaleceniami producenta, braki środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia. W trakcie kontroli dokonano pomiaru temperatury w urządzeniu chłodniczym $+4,0^{\circ}\text{C}$. Przedstawiono do użytku faktury za zakup środków spożywczych 1) Produkty mięsne (filet z łososia, kiełbasa podroźna); 2) smażalnia. Zakład Maszynowo-Hydrauliczny Stefan Nawroth z Jankowic;

2) Krowczaki - producenta B.H. IDEA Sp. z o.o. z Łódzkiego Śl.
3) banany, cebula, jęczmień - producenta F.H.U. M. Jankowski
„OLICE SWITTA” z Rybnicy. W trakcie kontroli dokonano
oceny jakościowej zdjęć z dnia 1-3 i stwierdzono
spełnienie wymagań Rozp. MZ z 2016 r. poz. 1154 ^{z dnia} 30.07.2016 r.
(z trzech różnych tygodni) w związku z piśmie SPWIS
nr NS-H22/PU 3011.174/2022 z dnia 16.02.2022 r. nie
stwierdzono w obrocie i magazynowaniu środków spoży-
wczych opiszanych w w/w piśmie danych do uwzględnienia
z pominięciem ^{tytułu} bez zastrzeżeń. Dla detalu opracowano
procedury i instrukcje z zakresu GMP/HP oparte na
systemie HACCP. W dniu kontroli stan sanitarno-por-
ządkowy i techniczny bez zastrzeżeń. Zagrożenie z dnia obrotu
p. Dupeltor, Amielly, Front - Selony nie prowadzi się;
- nie przygotowywane są; poszty dla grup przedsiębiorców
w celu ich zamieszkania w Szkoła Podstawowej.

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

brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:
m. ZE/PU/A2/01/01/01 - bez zastrzeżeń

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano *nie ukarano*
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości..... zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywn 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:

nie
.....
.....
.....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt
dokonał wpisu, nie wydano doraźnych zaleceń

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 dotyczącą przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.

6. Czas trwania kontroli: od..... *12¹⁵* do *14¹⁵*

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: zakończono na str. 2/5 protokołu

"z)"

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

DYREKTOR

Przedszkola nr 14
im. Janusza Korczaka w Rybniku

mgr Henrietta Front-Sikora

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

PRZEDSZKOLE NR 14

im. Janusza Korczaka w Rybniku
44-206 Rybnik, ul. Śląska 1a

NIP 642-314-77-36, Regon 241795665
tel./fax 32 739 32 40, 535 535 773

e-mail p14rybnik@wp.pl

Młodszy Asystent

PSSE w Rybniku

mgr: Agnieszka Zbylut
(podpis osoby kontrolującej)

nie podpisano

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 09.09.2022r.

otrzymałem (-am) w dniu 09.09.2022r.

DYREKTOR

Przedszkola nr 14
im. Janusza Korczaka w Rybniku
mgr Henrietta Front-Sikora

(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 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 Prawa przedsiębiorców

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2222/1215/NS/HZZIPU/22... z dnia 09 09 2022 r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ŻYWIENIEM
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU
Z ŻYWNOSCIĄ¹⁾**

Bioda Żywności w Rybniku - 14 im. J. W. K. w Rybniku
ul. Głęboka 1a, 44-206 Rybnik

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLNE 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	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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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 ✓	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 ✓	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 ✓	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 X	4	8	
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	nd
IV2	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)	Wysokie (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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR/1215/NS/HŻŻIPU/20.....Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

DYREKTOR
Przedsiębiorstwa "R" 14
im. Józefa Kłoczka w Rybniku
(podpis kontrolowanego)
mgr Henrieta Front-Sikora

Młodszy Asystent
PSSE w Rybniku
.....
inż. Agnieszka Zbylut
(podpis osoby kontrolującej)