

Dz. U. 2014.1182 z późn.zm.) Wyłączenia dokonała: Bogusława Dudzińska.

F/PK/BŻ/01/01
Strona 1 / 4PAŃSTWOWY POWIATOWY
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
INSPEKTOR SANITARNY

W GLIWICACH

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 867/1207/15/1122/00/17

Pyskowice dn. 25.06.17r.
(Miejscowość i data)Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego /
Powiatowego / Granicznego⁹⁾ Inspektora Sanitarnego w GliwicachJuliane Klich. St. Asystent - SSP 01312117
Marek Rah. St. Asystent - SSP 013113517

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

Kontrolę przeprowadzono na podst. art. 4 ust. 1 pkt 3 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 212 z 2011 r., poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 §1, art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. 2013, poz. 267 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 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2013, poz. 672 z późn. zm.) 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 191 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:

Stółówka w Sochle Podstawowej nr 6

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

z Oddziałem Wydziału Sanitarnego w Pyskowicach w Międzywiesiu 4

(adres)

NIP 8680683233 REGON 000724550 PESEL -

TEL. 3212332317 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

bud. nr 3004/06/2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Beata Olisk - dyrektorka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

J.W.

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:.....kolde samplisone.....

Střana 27

kolde tamplisone
opdrue 2 hermologeren toubli

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr, siłownia, PPS/K/23/NS/HZE/20

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

Ilorci zjadłych dwie 185, Holce zjadł dwie 3,52.

2. Indukcyjny pkt 3 odbył poradek, wydatki w
rodz. 11²⁰, 12²⁰, 13²⁰.

W związku z tym, że w tym czasie nie było jeszcze żadnych przepisów, które by regulowały kwestie związane z ochroną zdrowia, to w tym czasie nie było żadnych przepisów, które by regulowały kwestie związane z ochroną zdrowia.

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

put I 2,3 Menache dirim napsone do pomenacu
Archevnyatool shay sepieve. Pbon otho
bushie, zshunone 12 tushenine ferkos w

poniedziałek, 22 kwietnia 2018 r. Złoty, pogodny
 wtorek, 23 kwietnia 2018 r. - dośi do kłopotu.

pkt II 2. Monitorowanie polowania do podległości
ochrony. Zmiany. Podległość
produkt w polowaniu. Proszę
w ochronie. Proszę podległość.

Adrese : dr. 25.08.06 o bopislu stue

mon, un peu, 1 de 4 = 2017, 148

Zimydari (Wt) nr 832/2004 Perlovanti

Europejskiego. Rezy: dr. Zdzisław W.

snack suprey snallo's Spangly ch

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2F/PK/BŻ/01/01/01

Jadwiga Debedowicz

L

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 §1, §2, §3 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Wskazano 7 dyslokacji 12 miejscach sanit. urządzeń w pkt I 2,3
zostają usunięte na podstawie kartei dyslokacji w omówieniu.
Hole należy otworzyć w kucie 7 dm - dłużej kucie. Półki
stosów półek do usunięcia redukcji.

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

dotyczy wpisu

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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:

nie

5. Uwagi osoby kontrolującej

nie

6. Czas trwania kontroli: od

11⁰⁰

do

13⁰⁰

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.

protokół podpisano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

nie dokonano

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
000724590
SZKOŁA PODSTAWOWA NR 6
Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI
44-120 Pyskowice, ul. Wyzwolenia 4
NIP 969 06 83 233
tel./fax (32) 233 23 17; (32) 401 90 27
DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 6
z Oddziałami Integracyjnymi
w Pyskowicach
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25.06.17 r.

otrzymałem (-am) w dniu 25.06.17 r.

000724590
SZKOŁA PODSTAWOWA NR 6
Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI
44-120 Pyskowice, ul. Wyzwolenia 4
NIP 969 06 83 233
tel./fax (32) 233 23 17; (32) 401 90 27
DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 6
z Oddziałami Integracyjnymi
w Pyskowicach
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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 Gliwicach 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

INSPEKTOR SANITARNY

W GLIWICACH

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr ..861/1207/MS/422/2017..... z dnia ..25.04.17r...

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

..... Składowe w Supermarketach w G
..... z Oddziałem Integrowanym w Rybniku, ul. Wywoleny

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	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	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
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	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	0	8	4	
	Suma punktów ogółem		12		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 47 pkt
 Ryzyko średnie powyżej 15 do 47 pkt
 Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI

SANITARNEJ NR 867/1207/NSIHŁZ/PU/17 Z DNIA 25.06.17 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

DYREKTOR
 Szkoły Podstawowej
 z Oddziałami Integracyjnymi
 w Włoszówce
 000724590
 SZKOŁA PODSTAWOWA NR 6
 Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI
 44-120 Pyskowiec, ul. Wyzwolenia
 NIP 969 06 83 233
 tel./fax (32) 233 23 17; (32) 401 0

(podpis kontrolowanego)

[Signature]

(podpis osoby kontrolującej)