

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY**

w Wodzisławiu Śląskim
44-300 Wodzisław Śl., ul. Bogumińska 3
tel. 32 456 38 10, 456 38 11, 456 38 12

Załącznik nr 3
F/PK/BZ/01/01
Strona 1 z 4

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1184/1218/NS/122/2024

KROSTOSZOWICE 12.06.24

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego¹⁾ Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim

ANNA MILEWSKA - st. ASYSTENT NR. UPOW. 21/2020

(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 (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. 2024 r. poz. 572)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BZ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nr 104/17 z dnia 08.05.2017 r., a także zmienionym zarządzeniem nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r. Na podstawie art. 48 ust 11 pkt ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. 2024 poz. 236)¹⁾ 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 ze zmianami) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

PJNUT WIDALANIA POSIADU W SP. J. M. MORCINIA

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

UL. MORCINIA 4 KROSTOSZOWICE

(adres)

NIP 647 218 0812

TEL. 32 47 26 067 FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NS/122-432-1819-6018/13-01/21
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

MARZENA SITKO - DYREKTOR

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

MARZENA SITKO - DYREKTOR

(imię i nazwisko, stanowisko)

NIE PRZYWOŁANO

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: URZĄDOWA KONTROLA ŻYWNOSTCI

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

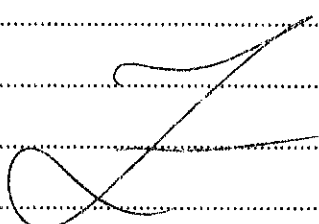
²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: NIE UŻYTO

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

W OGIĘCIE PRAWIDŁONA DZIAKALNOŚĆ W ZAUFANIE
WIDZIANIA POSIKUŁOW 2 KONSUMPCJA NA MIEJSCU
(SO - OK SO (OBIAŁO) PP - SO (ŚNIADANIE, OBIAŁ)
DANIA DOSYDZANE PRZEZ FIARNS ZEWNĘTRZNY
ZKOTA GASA KAZIBA VI. POLSKI. TŁASZKI;
W TERMOCAL; DORTOWANIE PRZEZ PRACOWNIKA
SZUKY; WODA CIEPIA BIEGA ZAPewnIONA;
KANALIZACJA SPALNA;
PRACOWNIKI POSIADA ALTERNATYWNE ORZECZENIE LEKARSKIE
DO CEŁOW SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNY ORAZ
PRAWIDŁOWA ODZIG ROBOTA;
DOKUMENTACJA MACCA UREGULOWANA DOKUMENTACJA
CNA - ZAPIS NA BIEGCO;
UMIADA 2 FIARNS DDO II DWADEK
(OSTANI MONITORING 03. 04. 2024)
DOKUMENTACJA DOWIEDZA JAKOŚCI ŻYWIENIA
WIAZ 2 CENA JADKOSPISÓW NIE BUDZI ZASTRZEŻEN;
KONTROLA W ZAUFANIE SPERNIENIA WARUNKÓW
OKAZUJĄCY W USTAWIE 2 DNIA 08. 11. 1995
O OCENIE ZONOWIA PRZED NASTĘPSTWAM
UŻYWANIA TYTONU WYMOBOW TYTONIOWYCH
ZALAZ PRZESTRZEGAM; W DNIE KONTROLI
W KONTROLOWANYM ZAUFANIE NIE STWIERDZONO
NIEPRAWIDŁOWOŚCI;

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



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF / PU / BŻ / 01 / 01 / 01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr

ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

NIE URA DANO

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:

2

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

2

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:

2

5. Uwagi osoby kontrolującej:

2

6. Czas trwania kontroli: od do

11 50

13 50

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

ZOSTANIE

PODPISANO

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Dyrektor Szkoły
mgr Marzena Sitko

Szkoła Podstawowa im. G. Morcinka
44-348 Krostoszowice, ul. G. Morcinka 4
woj. śląskie, tel. (032) 47 26 067
NIP 6472180917 REGON 001192579
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

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

12. 06. 2024

otrzymałem (-am) w dniu

12. 06. 2024

Dyrektor Szkoły

Szkoła Podstawowa im. G. Morcinka
44-348 Krostoszowice, ul. G. Morcinka 4
woj. śląskie, tel. (032) 47 26 067
NIP 6472180917 REGON 001192579
(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 Wodzisławiu Śląskim 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 dotyczy przepisy Prawa przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 84/1213/NS z dnia 12.06.2024

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

DOKT WIDZLANIA POSIKUÓW W SP
UL. MORCINIA KŁOSZCZOWICE

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	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	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
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	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	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	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	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	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	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	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	MD
	Suma punktów	0	8	0	
	Suma punktów ogółem				8
	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 Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

Dyrektor Szkoły

mgr Marzena Sitko

(podpis kontrolowanego)

Pilewska

(podpis osoby kontrolującej)