

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ (KOPIA*))

Nr NHZ 33.2022. EG

Zostawiono, dn. 25.04.2022

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora

Sanitarnego w Bydgoszczy

Enra Gnieznomiat, sk. a mylent, w upomnienie PIS 057.2.25.2022

(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 2021r., poz. 195), 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 2021r., poz. 735 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 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. art. 48, ust. 11, pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r., 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... (Dz. U. UE L.2017.95.1 z dnia 07.04.2017, str.1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

mieta Podstawouc sm. Jonu ne Korcaake

ul. Bydgoska 24, zostawiono 186-21 Onetolo

NIP 554-28-32-610 TEL 52381728 FAX 523818728

E-MAIL Sprzedawca Dedupolis.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NHZ. 130.2017 Zmaki: NHZ 513 3. M. 2017

z dn. 05.09.2017

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Gimme Onetolo

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Arkadiusz Syrc - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

mi przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarno-technicznego sieci oraz prowadzącej dokumentacji GMP/GMP oraz HACCP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: mi sto rowano

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie podawania do konsumpcji mleka suszonego w proszku, w tym również przygotowywanie z mlekiem suszonym: miska, karmu, fi, oraz słodzone mleko w proszku, w tym również transportu i pośredniczenia w sprzedaży, głównie proszku i obrobionego

Zmieszanych: 210 osób + 160 catering

Standardy higieniczne: 4 n

Zatrudnionych: 5 osób

Dobierano oceny jakościowo - bez usag

Dostawca mleka - Pronacik, Elcar.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono, zostały brane pod uwagę parametry, w tym również spróbuj mi kontrola wstresen. Prozedura systematyczne sąpny i odnosi GMP/GMP oraz HACCP.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu ³⁾.

Pan (i) wnosi / ~~nie wnosi~~ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Pan Arkadiusz Stysz - dyrektor nie wnosi zastrzeżeń

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

brak

6. Czas trwania kontroli: od 2h do

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:

brak poprawek

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

Szkoła Podstawowa

im. Janusza Korczaka

w Żołędowie

ul. Bydgoska 24, 86-021 Żołędowo

tel. 52 381 87 28

DYREKTOR

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

mgr Arkadiusz Stysz

Starszy Asystent

mgr Ewa Grzechowiak

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25.04.2022

otrzymałem (-am) w dniu 25.04.2022

Szkoła Podstawowa

im. Janusza Korczaka

w Żołędowie

ul. Bydgoska 24, 86-021 Żołędowo

tel. 52 381 87 28

DYREKTOR

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

mgr Arkadiusz Stysz

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 Bydgoszczy powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono ³⁾ wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

³⁾ zaznaczyć właściwe

^{**)} skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy ustawy Prawo przedsiębiorcy

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarniej

Nr NHŻ. 33.2022.EG z dnia 25.04.2022

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

Sukces... Podstawa... im. ... *Janina Korcowa*
M... Bydgoszcz... Sp. z o.o. ... *Sp. z o.o.*

**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	21	
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	
	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	1	
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. 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	0	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	kontakt z żywnością.				
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 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	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	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	—	S	—	

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 M.H.1...33...2.022...E.G.....Z DNIA ...25.04.2022.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

Szkoła Podstawowa
 im. Janusza Korczaka
 w Żołędowie
 ul. Bydgoska 24, 86-021 Żołędowo
 tel. 52 381 87 28

(podpis kontrolowanego)

DYREKTOR
 ASM
 mgr Arkadiusz Słysz

Starszy Asystent

mgr Ewa Grzechowiak

(podpis osoby kontrolującej)