

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr NHŻ.6.2023.E6

Zońdowo, dn. 10.02.2023

(Miejscowość i data)

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

Pana Grzegorz Gnedoniak, M. asystent, w imieniu PIS.057.2.25.2023

NHŻ:

(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 z późn. zm.), 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 2022r., poz. 2000 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 2023r., poz. 221)** 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:

Patkolamie Szkola Podstawowa im. Józefa Korczaka

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Bydgoska 24, 86-021 Zońdowo

(adres)

NIP 554-29-51-846 TEL. 52 381 87 28 FAX 52 381 88 20

E-MAIL gimnazj@patkolamie.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NHŻ.130.2017 znak: NHŻ.513.3.11.2017

z dn. 05.01.2017

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Arkadiusz Sien - kierownik wyżywienia

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Justyna Gębala - osoba upoważniona

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarno-technicznego zakładu
oraz proceduralnej dokumentacji GHP/GMP oraz HACCP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie stosowano

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie podawania do konsumpcji na miejscu w ugotowanych, gotowych potrawach w trakcie trwania podróży w dalszych

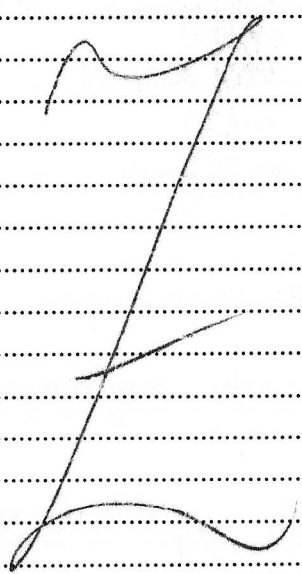
Zatrudnionych: 3 osoby
Zwyrodnionych: 45 osób
Stauka żywienia: 5 ZT

Dokomano oceny jadtospiru - bez uuaq

Organizator: SP w Zolidowio, ul. Bydgoska 29

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono, Czystości bierząca pomieszczeń, mydleni, sprząta nie budują zastrzeżeń. Procedury organizacyjne zapisy w ramach GHP/GMP oraz HACCP



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ...Ankieta oceny bezpieczeństwa z 10.06.2012...

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...nie...zakazano... zał. nr...ju...
ukaranoju...
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnegoju... w wysokości.....ju...zł
(nr mandatu karnego)
na podstawieju...
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia.....ju...nr.....ju...

(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:

.....nie...Anstals...

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

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:

Pan Justyna Gębala - osoba upoważniona
nie wnoszą zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak

6. Czas trwania kontroli: od 1.5h 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.

nie odmińmo podpisania protokołu

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: bez poprawek

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

Szkoła Podstawowa
im. Janusza Korczaka
w Żółtowie

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

SEKRETARZ SZKOŁY

Gębala
Justyna Gębala

(podpisy świadków)

Starszy Asystent

mgr Ewa Grzechowiak

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 10.02.2023

otrzymałem (-am) w dniu 10.02.2023

SEKRETARZ SZKOŁY

Gębala
Justyna Gębala

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Szkoła Podstawowa
im. Janusza Korczaka
w Żółtowie

ul. Bydgoska 24, 86-031 Żółtowiec

tel. 52 381 87 21

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*) 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 ustawy Prawo przedsiębiorcy

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr NHŻ. 6.2023.EG z dnia 10.02.2023.

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

Pótkolomie Szkoła Podstawowa im. Jannina Koronki
ul. Bydgoska 24, 86-011 Zofiodowa

**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. 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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR NH1.G.2023.EG Z DNIA 10.02.2023

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak

Szkoła Podstawowa
 im. Janusza Korczaka
 w Żołędowie
 ul. Bydgoska 24, 89-021 Żołędowo
 tel. 52 361 87 23

Starszy Asystent

(podpis kontrolowanego) **SEKRETARZ SZKOŁY**

Justyna Gębala
 Justyna Gębala

(podpis osoby kontrolującej)