

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr NHZ28.2023.EG

Zotidowo, dn. 20.03.2023
(Miejscowość i data)

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

Ewa Grzechowiak, st. asystent, nr upoważnienia PIS.057.2.25.2022
Ewelina Tmtek, st. asystent, nr upoważnienia PIS.057.2.68.2022

(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 2023r., poz. 338), 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. 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:

Stożówka Sokoły Podstawowej im. Józefa Korciako
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Bydgoska 24, 86-021 Zotidowo
(adres)

NIP 554-29-51-846 TEL. 52 381 8728 FAX 52 381 38720

E-MAIL gimxoll@op.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NHZ.130.2017 zmat. NHZ.513.3.11.2017
z dn. 05.01.2017

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Anadina Kijer - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Justyna Gebala - osoba upoważniona
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano
(osobę przywołaną przez stronę na świadka dokonano)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Ocena stanu higienicznego reżimu oraz proceduralnej dokumentacji GHP/GMP oraz HACCP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Mie sto solumo

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowywania posiłków od rano do lunch gotowego i podawania do konsumpcji na miejscu i w miejscu stacjon.

Zatrudnionych: 4 osoby + intendent

Zużycionych: 220 osób 130 - catering
Stawka miesięczna - 5 zł

Dokonano oceny jakości w okresie 13-24.03.23 - bez uwag

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono. Czynności higieniczne powierzone, zgodnie z procedurą, nie budzą zastrzeżeń. Procedury systematyczne i ciągłe w ramach GHP/GMP oraz HACCP

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *Artykuł oceny zakładu*

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt *nie Karano* zał. nr *JH*
ukarano *JH*
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego *JH* w wysokości *JH* zł
(nr mandatu karnego)
na podstawie *JH*,
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia *JH* nr *JH*

(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 ustalono

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

Pani Justyna Gębala - osoba upoważniona 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.

nie odmówiono 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 Żołędowie
ul. Bydgoska 24, 86-021 Żołędowo
tel. 52 381 87 23

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

SEKRETARZ SZKOŁY

Justyna Gębala

(podpisy świadków)

mgr Ewelina...
Starszy Asystent
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 20. 03. 2023

otrzymałem (-am) w dniu 20. 03. 2023

SEKRETARZ SZKOŁY

Justyna Gębala

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Szkoła Podstawowa
im. Janusza Korczaka
w Żołędowie
ul. Bydgoska 24, 86-021 Żołędowo
tel. 52 381 87 23

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 egzemplarz 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr NHŻ 28.10.23.EG z dnia 20.03.2023

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

Szkoła Podstawowa im. Józefa Kociubi
ul. Bydgoska 24, 85-021 Bydgoszcz

**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 w)	25	50	
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	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 ...112.28.1023.FG... Z DNIA ...10.03.23.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

Szkoła Podstawowa
 im. Janusza Korczaka
 w Żołędowie
 Świdgoska 24, 86-021 Żołędowo
 tel. 52.281.87.28.

SEKRETARZ SZKOŁY

(podpis kontrolowanego)

J. Gębala
 Justyna Gębala

Starszy Asystent
T. Tulak
 mgr *T. Tulak*

(podpis osoby kontrolującej)