

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1089/1217/NS/HŻ/13

Orzesze 11.04.2013  
(Miejscowość i data)

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

Yadwiga Pechut - st. instr. hip. 33/13  
Kalina Natalia - st. instr. hip. 36/13  
(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 (Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.) w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Na podstawie art. 82 i art. 83 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1443 z późn. zm.) w związku z 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; 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/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Szkole Podstawowa Nr 6 - stolówka  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
Orzesze-Laminie ul. 1000-lecia 3  
(adres)

NIP 635 16 36 815 REGON 000 7308 40 PESEL .....  
TEL. 32) 22 15 682 FAX ..... E-MAIL .....

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.)

Działalność uruchomiona przed 1992 r

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

p. Adriana Pustelny - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

p. Adriana Pustelny - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

2  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: urządzenie, przeprowadzone  
kompleksowe z użyciem arkusza oceny dla zdu  
żymienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: ZP/S/U/13/NS/HZ

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

Zatrudniono 3 osoby. Żymionych jest 120 uczniów (obiady)  
Hydrielowo piwnierzenie ogólne, obieralni wazym: w szopy nie  
wazym, kuchnie własne, zmywanie naczyń stolowych. Działalność  
oparte na wdrożonych Inst. regulacji GHP/GMP z uwzględnieniem elementów  
systemu HACCP/procedury wdrożenia ochrony. Obiekt podporządkowany  
do miejscowej sieci wodociągowej, kanalizacyjnej i energetycznej.  
Przy punktach wodnych stały dopływ bieżącej ciepłej i zimnej  
wody zapewniony. Odpady stałe usuwane do zamkniętego kontenera  
usytuowanego na posesji

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZP/S/U/13/NS/HZ/01/01/03

**III. Ustalenia pokontrolne**

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. 2 7 zał. nr. 6

ukarano .....  
(imię, nazwisko, stanowisko) 2

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości ..... zł  
(nr mandatu karnego) 2

na podstawie .....  
(podstawa prawna) 2

upoważnienie do nakładania grzywnien 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 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: .....  
.....  
.....

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

Dodatkowo wpis - nie wydano zaleceń

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu \*.

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: .....  
.....  
.....

6. Czas trwania kontroli: od ..... 10<sup>15</sup> ..... do ..... 17<sup>15</sup> .....

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: ..... 2

*[Handwritten signature]*

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

**DYREKTOR SZKOŁY**

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 6**  
im. Alfreda Szklarskiego  
43-187 Orzesze-Zawiść, ul. 1000-lecia 3  
tel. 0 32 22 15 682  
Regon 000730840, NIP 635-16-36-815

*[Handwritten signature]*

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ..... *11. 04. 2013* .....

otrzymałem (-am) w dniu ..... *11. 04. 2013* .....  
**DYREKTOR SZKOŁY**  
im. Alfreda Szklarskiego  
43-187 Orzesze-Zawiść, ul. 1000-lecia 3  
tel. 0 32 22 15 682  
Regon 000730840, NIP 635-16-36-815  
*[Handwritten signature]*  
(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/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tychach 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 1089/124 WZ/HZ/13 z dnia 12.04.2013r

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO  
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Stółówka H. Szkole Podstawowej nr 6 Opaszka w. 1000lecia 3

**II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:**

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
<b>I. STAN TECHNICZNY</b>				
1.	Usytuowanie zakładu	X		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
5.	Kanalizacja zakładu	X		
6.	Umywalki do mycia rąk	X		
7.	Ustępy	X		
8.	Systemy wentylacyjne	X		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
10.	Szatanie dla pracowników	X		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
12.	Podłogi	X		
13.	Ściany	X		
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
15.	Okna i inne otwory	X		
16.	Drzwi	X		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
19.	Warunki do mycia żywności	X		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
<b>II. ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>				
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
23.	Woda technologiczna	ND		
24.	Lód stykający się z żywnością	ND		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
<b>III. PERSONEL ZAKŁADU</b>				
26.	Higiena osobista pracowników	X		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
<b>IV. HIGIENA PRODUKCJI</b>				
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
32.	<b>Obecność szkodników</b>	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
34.	<b>Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się</b>	X		
35.	Segregacja żywności	X		
36.	Rozmrażanie żywności	X		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
40.	Pakowanie żywności	ND		
41.	Procesy technologiczne	X		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		

45.	Mycie i dezynfekcja naczyń		X		
<b>V. DYSTRYBUCJA</b>					
46.	Jakość żywności		X		
47.	Znakowanie żywności		X		
48.	Wydawanie potraw		X		
49.	Transport żywności		X		
<b>VI. DOKUMENTACJA ZAKŁADU</b>					
50.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.		X		
51.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.		X		
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej		X		
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów ( <i>system traceability</i> )		X		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych		X		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych		X		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności		X		
<b>Liczba punktów</b>					
<b>Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt</b>					56
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)					5
<b>Ocena zakładu</b>					zgodny

**Kryteria oceny:**

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR Brak Z DNIA .....**

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

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

at. Pustelny  
 (podpis osoby kontrolowanej)

[Signature]  
 (podpis osoby kontrolującej)