

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr 2585/1207/103/1122. 11/18

Olinice 5.12.2018

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego / **Powiatowego** / Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

Malena Fedak z ind. hip. nr up. 55P/0131/9/18

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017, poz. 1261 z późn. zm.), w związku z art. 67 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018, poz. 1257 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. 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 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018, poz. 546 z późn. zm.**) oraz na podstawie 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; 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.

1. Zakład:

Stółniko Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 2

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-113 Olinice ul. Partyzantów 25

(adres)

NIP 969-00-33-050

TEL. 32 234 25 53

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Jolanta Stojak - dyrektorka szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

J. Kujrej

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *ocena stanu sanitarnego i ogólny
o kulturze pracy zakładu*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *termometr służbowy P/51K/22/10/112 P*

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

*II. 1.1. Zakład jest przedsiębiorstwem produkcyjnym, zajmującym się produkcją
i montażem części samochodowych. Zakład posiada 250 pracowników. W
zakładzie znajdują się dwa stanowiska pracy, na których pracują
pracownicy. Zakład posiada również stanowiska pracy dla pracowników
biurowych - prowadzących działalność gospodarczą. Zakład jest
zarejestrowany w Sądzie Rejonowym dla M. St. w Warszawie, KRS
1411111111, NIP 1411111111, REGON 1411111111. Zakład jest
zarejestrowany w Sądzie Rejonowym dla M. St. w Warszawie, KRS
1411111111, NIP 1411111111, REGON 1411111111.*

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

Brak informacji o stanie sanitarnym i ogólnym o kulturze pracy zakładu.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *Aktuzacja strony Hana*
Sanitarny ZT/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. zał. nr
ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

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 §1, §2, §3 Kodeksu postępowania administracyjnego 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.

Podano spis do kopii kandy

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:

Nie wnoszę

5. Uwagi osoby kontrolującej

6. Czas trwania kontroli: od

12¹⁰

do

14¹⁰

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w² 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:

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

Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 2
w Gliwicach

ul. Partyzantów 25, 44-113 Gliwice
tel./fax 32 234 25 53
NIP 969 00 33 050, REGON 270154479

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Dyrektor
Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2
w Gliwicach

(podpisy świadków)

mgr Joanna Szupór

Jef

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

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

5.12.2018

otrzymałem (-am) w dniu

5.12.2018

Dyrektor
Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2
w Gliwicach

Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 2
w Gliwicach

ul. Partyzantów 25, 44-113 Gliwice

tel./fax 32 234 25 53
NIP 969 00 33 050, REGON 270154479

mgr Joanna Szupór

(podpis i pieczęć 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 Gliwicach 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 o swobodzie działalności gospodarczej

Pucio, Pruchnikowski JF

PIECZĘĆ POWIATOWA
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

W OLSZTYNIE

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2585/1257/WS/1121/16 z dnia 5.12.2018

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

Główny zespół salii gastronomicznych No 2
ul. Olsztyńska 25

**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	9	18	
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 +	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 +	1	2	
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	32	
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	5	

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 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, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 +	4	8	
7	Znakowanie.	0 +	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	+
	Suma punktów		17		
	Suma punktów ogółem		17		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
- Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
- Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 2585/1207/10/101.10/10 Z DNIA 5.12.2012

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....
Jaki u motolise

Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 2
 w Gliwicach
 ul. Partyzantów 25, 44-113 Gliwice
 tel./fax 32 234 25 53
 NIP 969 00 33 050, REGON 144490
 Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2
 w Gliwicach
[Signature]
 mgr inż. Anna Szyber

[Signature]

 (podpis osoby kontrolującej)