

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr F/WS/HZZI/PU/1659/432/07

Glinia 02.10.2007  
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Pomatornej Stacji Sanitarно-  
Epidemiologicznej w Glinicach ul. Bawarskiej  
Halina Zward st. instr. hig-up. 588/0131/61/07

(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 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

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

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu

#### 1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Stołówka przy Szkole Podst. Nr 9 im. Króla Jana III  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
Sobieskiego, 44-100 Glinia ul. Sobieskiego 14  
(adres)

NIP 631-10-75-658 REGON 000721-656 PESEL 59030504942

TEL 239-13-62 FAX 239-13-62 E-MAIL http://www.magsoft.com.pl.sp9

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikających z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225)

Decyzja Nr NS/HZ, PU/432-334-3591/07 z dn. 04.06.2007

#### 2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Anna Poluyhala - Dyrektor szkoły  
(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Anna Poluyhala - Dyrektor szkoły  
(imię i nazwisko, stanowisko)

Katarzyna Okularczyk - kierownik gospodary  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr sterbany handlowy  
nr PPI/S/W/32/NS/102104

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

Zakład - stolarnia prowadząca działalność w zakresie produkcji posztych obrabianych przygotowanych od surowca do gotowej postaci dla dzieci i młodzieży słabiej słyszących ok 170 posztych dziecięcych. Poszty poddawane są do konserwacji i naprawy. Instrukcje wytwarzania. W stolarni zatrudnieni są 6 osób.

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

pnA 8 - WC dla pracowników stolarni bez przedziału.

pnA 11 - braki podzielenia stropu, w kopercie komunikacyjnej znajdują się napięte odurzone - sugerują odległy zachowanie.

pnA 14 - Surowy w magazynie sp. budowl.

pnA 37 - 1 łazienka zaparkowana, natomiast przebiega się w łazienki przemysłowej do problemu pocharowanych.

pnA 54 - system MOC w bku udziarcia.

pnA 57, 58, 59 - braki dokumentacji dotyczącej przepływu procesów produkcyjnych.

Stwierdzenie nieprawidłowości stanowiące zagrożenie:

- uchwały z dn. 26. 08. 2006 o bezpieczeństwie życia i zdrowia (Dz. Urn. 171. poz. 1205).

- Rozporządzenie UE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 28. 04. 2004 r.

w sprawie higieny środków spożywczych.

Podano mi stwierdzenie w sprawie zgodności

w ramach systemu RASFF kwarantanny

produktu: w poniedziałek 2007. 06. 04

Z dnia 14. 08. 2007 - Plikuarty naprawiane

ZP.O. Walci Ben. 800 ml.

*[Handwritten signature]*

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *aktum o wy staniu*  
*sanitarnego zakładu zgodnie z załącznikiem*  
*nr ZF/PK/ST/1/01/03*

**III. Ustalenia pokontrolne**

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

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-  
technicznych: *[Handwritten signature]*

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia  
dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. *dokonano wpisu*  
*do książki książki sanitarnej*

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:  
*nie wnosi*

5. Uwagi osoby kontrolującej..... *brak uwag* .....

6. Czas trwania kontroli: od *godz 1300* do *godz 1500* .....

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:

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

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

**DYREKTOR SZKOŁY**  
*A. Pomykała*  
mgr Anna Pomykała

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 9  
im. Króla Jana III Sobieskiego  
ul. Sobieskiego 14, 44-100 Gliwice  
tel. 032/ 239-13-62, NIP 631-10-75-658

(podpisy świadków)

*Olga*  
(podpis osoby kontrolującej)

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... *02.10.2007* .....

otrzymałem (-am) w dniu *02.10.2007* .....

**DYREKTOR SZKOŁY**  
*A. Pomykała*  
mgr Anna Pomykała

(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 *Panabłęps*..... Inspektora Sanitarnego w *Gliniaku*..... 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 7/INS/022/P/1659/432/07 z dnia 02.10.2007

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO  
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

*Stolownia przy Szkole Podst. Nr 9, Gliwice ul. Sobieskiego 14*

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

46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem			
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego			
48.	<b>Mycie i dezynfekcja naczyń</b>			
V.	<b>DYSTRYBUCJA</b>			
49.	Jakość żywności			
50.	Znakowanie żywności			
51.	Wydawanie potraw			
52.	Transport żywności			
VI.	<b>DOKUMENTACJA ZAKŁADU</b>			
53.	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;			
54.	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.			
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej			
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności			
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych			
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych			
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności			
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej			
<b>Liczba punktów</b>		52	90	0
<b>Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt</b>		56,0		
<b>W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)</b>		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) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 7115/1842-14/1659/13 Z DNIA 02.10.2007**

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

*Brań uwag*

**DYREKTOR SZKOŁY**

*mgr Anna Piomykala*

(podpis osoby kontrolowanej)

**SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 9**  
 im. Króla Jana III Sobieskiego  
 ul. Sobieskiego 14, 44-100 Gliwice  
 tel. 032/ 239-13-62, NIP 631-10-75-658

(podpis osoby kontrolującej)