

Data 08. MAR. 2023 nr 295  
Sprawa 01.0911.1.2023  
Podpis B. Kiciel

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 22 2023

demonstracja ekspozycji, 08.03.2023r.  
(miejsowość i data)

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

Klaudia Cudnoch, Mirosław Asystant, Dr Kiciel  
72/2022

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn.zm.)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 oraz 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022 r. 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<sup>2)</sup> 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzenia 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 2021 r. poz. 162 z późn.zm.)<sup>1)\*\*</sup> 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, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017 r., str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

<sup>2)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

295  
11.05.11.1.2023  
Służba Podstawa nr 1 im. Nikołaja Robertowa ul. Niepodległości, 17  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Stenionance Sleswie 41-106

(adres)

433 NS.4  
NIP 613.11.23.116

TEL. 32.220.11.84 FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja nr NS/A22/46110/581/2021  
z dnia 28.09.2021r.  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Bernadette Gebula - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Joanna Kasperczyk - wicedyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przystąpiło  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Opisu stanu sanitarnego  
ni opnieu o arkusz oceny stanu sanitarnego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometry stuzabny pp/u/s/u/10Nst22

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

11 dniemce prowadzona jest działalność w zakresie  
przygotowywania pottek od surowca do gotowej  
potrawy i ich podawania. Stoiśtko w dzień  
stwarda się z kuchni, jadalni, chlewni następniej

ciąg dalszy protokołu nr 733 NS/122/2023 z dnia 08.03.2023r.  
materiały, emerytów, materiały stołowych, magazynów, AC dla  
personelu. Układ i rozmieszczenie pomiarowej funkcjonalne.  
Obiekt wyposażono w sprzęt i urządzenia związane  
z pracownością, działalnością m.in. piec gazowy,  
taborety gazowe, podłogie elektryczne. Zapewniono  
stały dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody do wszystkich  
punktów wodnych zainstalowanych w dostatecznej ilości.  
Zapewniono dostateczną ilość środków myjących  
i dezynfekujących do rąk i powierzchni oraz papierowe  
tętno oraz ręczniki do higienicznego osuszenia rąk.  
W dniu kontroli nie stwierdzono środków spożywczych  
po upływie terminu przydatności do spożycia lub  
dotyczących minimalnej trwałości. Środki spożywcze i technologiczne  
się przechowywane w sprawnych urządzeniach  
chłodniczych i zamrażalniczych, temperatury myłnicy:  
 $+9^{\circ}\text{C}$ ,  $+4^{\circ}\text{C}$ ,  $-19^{\circ}\text{C}$ . Rejestry prowadzone na bieżąco,  
odnotowane w dokumentacji GHP. W dniu kontroli  
Analizy stałe cyste, na bieżąco dezynfekowane  
i poddawane procesom mycia, w emerytów  
temperaturze  $+90^{\circ}\text{C}$ . Procesy technologiczne prowadzone  
w sposób prawidłowy, higieniczny - gotowe potrawy  
wydane są przez klientów z pomieszczenia kuchni,  
kontrola i kontrola materiały kuchenne odbywa się osobno  
najpóźniej do 08.03.2023r. emerytów materiały stołowych. Gotowe potrawy  
oraz przechowywane środki spożywcze w dniu  
kontroli nie zostały dostarczone. Sprawy prowadzone

ciąg dalszy protokołu nr 732.NS.HŻi.2023 z dnia 05.03.2023r.

Z wyznaczonej w dniu kontroli korystała 340 dzieci. Z ywienie dzieci odbywa się zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. W sprawie grupy środkiem spożywanych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży. W jednostkach systemu oświaty oraz innych jelić muszą spełniać środkiem spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Przewidziano do wglądu aktualny jadłospis. W obelwie przygotowane są diety indywidualne. Potrawy sponadane są z naturalnymi składnikami, bez użycie koncentratów spożywczych, potrawy smażone podawane są, nie wcześniej niż dwa razy w tygodniu szkolnym, do smażenie użyczone jest olej narepolony. Każdego dnia podawane jest co najmniej jedno porcje z grupy mięso, jaje, owocny, warzone roślin strączkowych lub przetworów mlecznych, co najmniej jedna porcje owocny oraz produktów zbożowych.

Zatrudniony personel stowaria 4 osoby. Przewidziano do wglądu aktualne obzenie placetów sanitarno-epidemiologicznych. Wystuk pracowników. Higiena personelu w dniu kontroli zachowana. Personel posiada wystę i przeciwną odzież ochronną. Dostawy odbywają się własnymi środkiem transportu dostawców. Dostawcami są: "HARZYWIANK" Beata Bielawska, ul. Mysłowskiego 25A, 41-940 Piłkarski Śpeltwie; AMB) M. Karlut i Wspólnicy Sp. z ul. Miadom 11, 41-902 Bytom.



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 ..... dokonano wpisu do książki kontroli: .....

.....

.....

.....

.....

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:

..... Pani nie wnosi uwag i zastrzeżeń .....

.....

.....

5. Uwagi osoby kontrolującej..... rozstrzygnięcia klauzury 2020.

..... Przed wyjazdem termometru służbowego .....

..... dokonano jego sprawdzenia - sprawy .....

.....

6. Czas trwania kontroli: od..... 11<sup>40</sup> ..... do ..... 13 .....

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 wnoszą) .....

.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: ..... str. 3/8 słuszenie, itd" .....

.....

.....

Państwowy Powiatowy Inspektor  
Sanitarny w Katowicach  
40-127 Katowice, pl. Grunwaldzki 8-10  
tel. 32/2510-153, fax 32/2510-349

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 333.NS.Hij.1093.....z dnia 08.02.2023

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA,  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Szkoła Podstawowa im. Mikołaja Kopernika  
Siemianowice Śląskie ul. Niepodległości 47

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
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	15	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
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 (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	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	ND
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	<b>Suma punktów</b>			<b>16</b>	
	<b>Suma punktów ogółem</b>			<b>16</b>	



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

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....  
*Joanna K...*  
.....  
(podpisy świadków)

Młodszy Asystent

.....  
mgr Klaudia Cudnoch

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 08.03.2023r .....

otrzymałem (-am) w dniu ..... 08.03.2023r .....

.....  
*Joanna K...*  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis 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 Katowicach 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 Prawa przedsiębiorców

Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysoki e (W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu				

**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 .....Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

*brak*  
.....  
.....  
.....

*[Signature]*  
.....  
(podpis kontrolowanego)

**Młodszy Asystent**  
*[Signature]*  
.....  
mgr Klaudia Gudnoch  
(podpis osoby kontrolującej)