

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr M32/ONS.HŻŻiPU/20.24

Rybnik, 18.04.2024r.

zu. spo. ONS-KŻŻiPU. 9029.1.463, 2024. KK

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/

Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Rybniku

funkcyjnie publicznej Katarzynie Kowalik - st. asystent, upow.

nr 0131211121

(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 (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 416)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 572)<sup>1)</sup>.

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> 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianami zawartymi w zarządzeniach zmieniających Głównego Inspektora Sanitarnego: nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 221 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, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład:

STOKÓWKA SZKOŁY PODSTAWOWEJ z ODDZ. MISTRZOSTWA SPORTOWEGO NR 9

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. OKENTARKA 1 44-200 RYBNIK

(adres)

NIP 642 320 39 89

TEL. 321 42 23 688 FAX — E-MAIL —

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji o zamknięciu zakładu z dn 22.09.19r.

nr ONS-KŻŻiPU. 434.775.371.2017

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

Majorzantka Pomykańska - Dyrektorka Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

Majorzantka Pomykańska - Dyrektorka Szkoły

nie przywołano (imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrole kompleksowa u tarasach urzędowej

kontroli żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Termometr elektryczny PPI 161 SIK 1311 ONS KŻŻiPU

- prowadzenie bezprzewodnego

<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.

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

Zakład prowadzi działalność zgodnie z wydaną decyzją przez PPIB w Rybniku. Na bloku żywienia zatrudnionych jest 5 pracowników a aktualnie dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych. Personel w dniu kontroli w czasie oddzielenia oddzielenia i jej segregacji zapewnione, higienie personelu bez użycia. Na wyposażeniu środki myślo-dezynfekcyjne oraz rekamiczki jednorazowe. Zalecał poprawy do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Woda bieżąca ciepła i zimna we wszystkich pkt. wodnych zapewniona oraz ze studiami do higienicznego mycia i osuszania rąk. Do ogrodu przedłożono aktualny wynik badania wody - sprawozdanie z badań nr OL/FHK/OL/MHK/337/23/11x z dnia 19.09.23r. - wynik prawidłowy. Zalecał prawidłowo zabezpieczony przed dostępem kaducików, drzwi i okna szczelne. Monitoring DDD jest prowadzony przez firmę DDD Daniec Trzebicki, Ostatni protokół profilaktyczny z dnia 16.11.23r. w dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów aktywności kaducików. Odpady komunalne są odbierane przez firmę EKO z Rybnika, odpady porośnięte, nie są odbierane przez firmę Przedsiębiorstwo Wiedobranzone "FOREST" Zak Sylnia (Tychy, ul. Muranka 28) Stan techniczny - sanitarny porządek w zakresie nie budzi zastrzeżeń. Ściany i sufity czyste, porządki bez ubytków, niemiękkie, w porządku, sprzęt oraz wyposażenie sprawne, czyste. Wszystkie pomieszczenia w używane - nie w czystości i porządku, są wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Podczas kontroli dokonano listacji środków spożywczych. Przechowywane są prawidłowo zgodnie z zaleceniami producentów, z zachowaniem segregacji analitycznej oraz uproszczonej. Ciężarówka żywności czysta, bez uszkodzeń opakowań. Nie stwierdzono środków spożywczych po przekroczeniu terminu przydatności czy o normalnej jakości. Podczas kontroli dokonano pomiaru temperatury w podgrzewanych urządzeniach obrotowych (+4,2°C) oraz w zamrażalce z rybnikiem (-20,6°C), dokonano odczytu pomiaru temperatury i wilgotności w kapturze z kapturkami w zakładzie; Odczytano odpowiednio +22,0°C, 53%. Identyfikowalność środków spożywczych na podstawie



faktus dotyka - nie buclzi zakazow Podczai kontroli przedkora do wplytu faktury. Głomi dostawy to Iplotex Dystrybucja Polke Sp. z o.o., Firme SOWA "S.J., Futaz, PPHU "WORD" Krzysztof Głumik, Rete Sp. z o.o. oraz Zakład Wędliniarni POTRAWA S.C. W związku z akcją ASF nie stwierdzono niebezpieczeństwa w zakresie zapewnienia identyfikowalności. W związku nie są przygotowywane poliki & dziożeny. Poliki przygotowywane są od surowca do wyrobu gotowego i podawane w niezmięci melokrotowego użyciu. W związku dożymanych jest 264 dzieci w wieku od 6-16 lat. W dniu kontroli mierzono czyste, bez ubytków czy zanieczyszczeń, zabezpieczone przed zanieczyszczeniem w skafie (prelotowe) na czyste mierznie. Są myte i dezynfekowane w zmywaku mierznie w spramie, zmywaku & funkcje wyperanie za pomocą specjalistycznych środków. Podczai kontroli dokonano weryjacji jedliospisów z trzech ostatnich typów pod napiekien Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. Jediospisy są komponowane zgodnie z WU Rozporządzeniem są dostępne na tablicy informacyjnej, przy wejściu na stołówkę oraz na stronie internetowej. Akcje warty prawidłowo oznakowane. Holiki kontampryjne w dniu kontroli wżymane w czystości. Jipy, wazy oraz potrawy są sporządzone z naturalnych składników. Od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, w weekendy smażenie odbywa się rzadko, na wyrobekiem jest piec, koutrocyjny. Do smażenia używamy jest Kujawski Olej, repakony 1l, producent BUNGO Polke Sp. z o.o., w. W. podkrobia 42, 08-150 Kłusznice. Każdego dnia były podawane co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych, co najmniej raz w tygodniu była podawane porcja ryby, mierznie lub owoc. Każdym poliku co najmniej jedna porcja mierznie do obiadu. Co najmniej jedna porcja produktów zboronyle (piezyno, kasze, makaron, ryż) lub ziemniaki w każdym z piomych posiłków. W porze przygotowywane na miejscu zgodnie z oznaczeniem zamierze nie więcej niż 10g cukru w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Stwierdzono, że następujące porcje przy ich przygotowaniu na 10l - rekante cukru. Na stanie magazynowym. Szkatki znajdują się przyprawy w opakowaniach

jednostkowych prochu cechte (n.in. pipra zielony, pipra czarny, czolnet  
premiowany, bezykie, papryka slodka, pomidory suszone z czolnetem  
& bezykie), Producent Prymat Sp. z o.o., ul. Chlebowa 14, Jastrzebie -  
Zolod. W skieckie biek narzeczacy straku.  
Dla potrzeb zaliedu opracowane sp procedury i instrukcje  
z zakresu GMP i GMP oparte na zaradach systemu HACCP  
wraz z rejestracjami z poszczegolnymi czynnosciami, ktore sp  
przewiduje na biekach. W zaliedzie obowiazuje i jest  
przewidzany zakaz palenia tytoniu, w celu kontrole  
w kontrolowanych zakresie reie stniczkarskie nieprzemyslowskie.  
Ciepicy stau zdrowo-polepkowy lub karkrezei  
Porozumienie klauzule inf. dot. przetwarzania danych  
osobowych do protokolu kontrolni.

## II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidlowosci z podaniem przepisow prawnych, ktore naruszono.

Biek

Integralna czesc protokolu stawiata nastepujace zalaczniki: fikusz oceny ZF/PK/IBZ,  
01/01/01

### 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 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 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

bielik

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

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~~ uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:  
nie wnoszą

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

6. Czas trwania kontroli: od 11<sup>00</sup> do 14<sup>00</sup>  
2

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w ..... 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: Brok

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

DYREKTOR SZKOŁY

*mgr. Małgorzata Pomysłowska*

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent  
PSSE w Rybniku

*Kowalik*  
*mgr Katarzyna Kowalska*

(podpis osoby kontrolującej)

*nie przywołano*

(podpisy świadków)

Szkoła Podstawowa  
z Oddziałami Mistrzostwa Sportowego nr 9  
im. Adama Mickiewicza w Rybniku  
44-200 Rybnik, ul. Cmentarna 1  
NIP 642-320-39-89, REGON 367990656  
tel. /fax 32 42 23 688

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 18.01.2024 r.

otrzymałem (-am) w dniu 18.01.2024 r.

DYREKTOR SZKOŁY

*mgr Małgorzata Pomysłowska*

(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 Rybniku 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



Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 1132/ONS.HŻŻIPU/2024 z dnia 18.04.2024

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

..... Atolona Szkoły Podstawowej z oddz. MISTRZOSTWA SPORTOWEGO  
 nr 9, ul. Chętna 1 44-200 Rybnik .....

**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)	Średni e(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 X	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 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	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 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 X	4	8	
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	X
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem		16		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		


**KRYTERIA OCENY:**

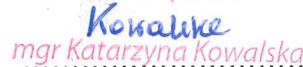
Ryzyko wysokie                      powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie                        nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR ...../ONS.HŻŻIPU/.....Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

DYREKTOR SZKOŁY  
  
mgr Małgorzata Pomykańska  
(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent  
PSE w Rybniku  
  
mgr Katarzyna Kowalska  
(podpis osoby kontrolującej)