

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1038/ONS.HŻŻiPU/2023

Zm. 17.04.2023

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Rybniku

Adres: Kąkolice - ogólny, kpa: 01312/1/22

(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 2023 poz. 338 z późn. zm.)¹⁾, 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 2022r. poz. 2000 z późn. zm.)²⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianą zawartą w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2023 poz. 221)³⁾ 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:

Zespół Szkół - Technikum nr 3 - blok systemu
w Rybniku 226
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 651 133 56 73

TEL. 22 434 57 73

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: ms. HŻŻ do rejestru 565/125/2023

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

J. Dymek - Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

A. Pietsche - Beata - Wicedyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola higieniczna w pomieszczeniach kuchennych i sanitarnych

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr kuchenny, termometr sanitarny, termometr do wody

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ 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 w zakresie przygotowania
materiałów do wyrobu polimerów. Do czasu
przebudowy oraz likwidacji (rozbiórki - przebudowa,
14- dzień likwidacji) w zakładzie znajdowały się
5 pracowników - okazano do wpisu do karty
dokumentacyjnej do celów rezerwy endemio-epidemiologicznej
personel i częściowo obsługę. Wpisy o osobach bez
wizag. Woda bieżąca ciepła i zimna zapewniana
w punktach wypożyczenia: wody do wypię-
nia zapewniana (okazano do wpisu w kartę badawczą
wody z dn. 15.03.2023 nr O/PHK/10/PHK/68423/1/z
Zakład zabezpieczony przed dostępem niechcianych
osób, posiadał w swoim zakresie 2 dni
kontrolę i nadzór do czasu, gdy dokończono
odprawy. Zakład posiadał w rezerwuarze
zestawionych kasków. Odprawy prowadzone
i zakończono w czasie i zakończono bez
umowy na wypis z firmy. Przechowywanie
"Kaski" Zakład, w dniu likwidacji dokonano
przebudowy i likwidacji do produkcji. W
zakładzie po wyjęciu kasków produkcyjnych do pracy
o tej samej jakości, przepisy o ochronie
zakażeń. Zakład posiadał temperaturę i
kaski z wodą +4,6°C oraz zamarznięte z
mrozem w temperaturze -20,7°C (zapewnia i rejestruje
temperaturę na bieżąco: w rezerwuarze kasków).
Dostępny materiał objęty w No bieżąco zgodnie
z zaleceniami; do wpisu w kartę dobową.
Zapewnia pracę w rezerwuarze, pomieszczeniu
z wodą i chłodzeniem i z 2-kanalowym
(dostępny jest terminal - paradygmaty akcji).
Zamierzano zakładać uchyłki z podaniem z
przewodnością, w dniu likwidacji dobowy kaski
temperatury i wnętrza - przepisy. Wskaźnik
ośrodków będzie w zakładzie z 2-kanalowym

1. Opisni del - opisuje stan in razvoj
 2. Analitični del - analiza stanja
 3. Prognostični del - napovedi
 4. Preporočila - priporočila za
 5. Sklepi - sklepi iz analize

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

2/2/20

A handwritten number '7' is shown on a piece of white paper with horizontal dotted lines. The number is drawn with a single continuous stroke, starting from the top left, curving down to the right, and then continuing straight down to the bottom.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZT/IX/BT/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 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
.....
.....

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:

.....
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

Pozostawiono klauzulę informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.

6. Czas trwania kontroli: od..... do

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: str. 2/5) ujęto, do oⁿ

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

Wicedyrektor
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 9
w Rybniku

M. Bielecki
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Asystent

PSSE w Rybniku

Aleksandra K...
mgr Aleksandra K...

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 17.04.2023

otrzymałem (-am) w dniu 17.04.2023

Wicedyrektor
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 9
w Rybniku

Agnieszka Benisz
mgr Agnieszka Benisz

(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