

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

### PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 364 /1206/NS/HŻ/2022

Mińskice 13.04.2022  
(Miejscowość i data)

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

Monika Zarychta – st. asystent, nr upoważnienia SPO/131/14/21

(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 2021 r. poz.195), w związku z art. 67 § 1 i § 2 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021 r. poz. 735).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniające zarządzenie 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 2021 r. poz. 162 z późn. zm.) 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:

Stajnia w Szkole Podstawowej nr 1  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

42-400 Mińskice, ul. Wolności 62

NIP 625214823

(adres)

TEL. 36 3910022 FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: dec. AS/113/1432-11-137/2006 z dn. 13.04.2006

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

##### 2. Kierujący zakładem:

Paulina Augustyna - dyr.  
(imię i nazwisko, stanowisko)

## 3. Przedstawiciel zakładu:

.....  
 (imię i nazwisko, stanowisko).  
 .....

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna w pełnym zakresie sanitarno- technicznym, kontrola dokumentacji GHP/GMP oraz systemu HACCP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: PPT/WS/108/01/m

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

.....  
 Działalność obiektu porównano jak zgodnie  
 i zgodny decyzje sanitarnego powiatowego Inspektora  
 Sanitarnego w Głubczycach. W pomieszczeniu  
 żywnościowym zatrudnionych jest dwóch pracowników  
 w tym jeden. Wzrost posiadają odpowiednie  
 oznaczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiolo-  
 gicznych, posiadają ochrany oczu i nosa. Przy przygo-  
 towaniu posiłków przestrzegają podstawowych  
 zasad higieny, używają rękawiczek jednorazowych.  
 Posiada technologiczne połączenie przydatne,  
 w kuchennym stole, pomieszczenie kuchenne wyposażone  
 jest. Środki sanitarne przechowywane zgodnie  
 i zabezpieczone podłoga np. podłoga miedziana  
 - 20,4°C, + 3,2°C podłoga miedziana - pomieszczenie  
 dokonano w kumencie w kuchni. Problemy  
 żywności przechowywane np. w kuchennym umywalniku  
 wodnym, w kuchni. Problemy przydatne  
 opisanie, temperatura przechowywane + 3,4°C -  
 monitorowana.  
 W obiekcie żywnościowym jest 143 dzieci w wieku

4 - 15 lat. Macierpiny wcielone sp tygodniczo  
 lub 1 dechodziel, wyluszone sp dla dzieci  
 i ochotow u widocznym miejscu tj. przy stoiskach  
 pomocy naukowej i przy drzwiach wejsciowych do  
 sali i jadalnicy zgodnie sp skladniki potraw  
 oraz z czerwonemu, zgodnie z woj. MG9/2011 i dn. 21.10.2011  
 w sprawie przekazywania komentarzom informacji na temat  
 symonul...). W placowke podlegamy jut jeden poradek -  
 obiad uczniom z 3 wazy i tygodniczo i przedmiotowy  
 2 wazy i tygodniczo u wglada na stulke zymonul,  
 lubie symon 4, 5 i u na chleba i na prosy nady  
 ochotow. Kolacje konyumoni poradek symon 50%  
 dziennego zapotrzebowanie dla uczniow grup.  
 Codziennie obudzane jut meczne uosone me kolo-  
 yumoni poradek obiedziwego zgodnie z normami  
 zymonulymi, lubo symon mleka u dechodzie  
 668,44 kcal. u kubku kontrola zata chorony  
 do wglada dechodzie jadaczin od dnia 28.03.2022.  
 do 04.04.2022. Macierpiny zgodnie z woj. MG9/2011  
 Ministerstwo Zdrowia i dn. 26 lipca 2016. u sprawie  
 grup modlow sporzucznych (...), u moimniej uo  
 u tygodniczo zymonulone jut poradek wyby, zymonulone  
 jut rozade normozumoni technol. kadimoznych -  
 polowy smozone, dymozne, gubozne, podczumne  
 sp podulky mleczne, dodelki wazy i ozozok, sp.  
 dodelkow u mlak sp naczumone dwa programy  
 wazy i ozozok oraz "mleko", lubrych konyka  
 203 umozow i klas i do u. Kontozup modulow  
 die u u, programy jut firmo "VASCOR FRUIT"  
 i Chozono u obczumie jadczumy dostaw.

Porozumienie pomiędzy firmami, np. między dostawcą firmo benc,  
modeli pokrycia i mierzaki firmo "ETQA" w Gatochowie -  
charakterystyka dokumentacji dostaw w tym dokumenty NDI  
nie posiadały siły. Małolatka posiada podpisane umowy  
nie odwołane przed sędzią, odbiór odpadów kol. 3. Przedstawiono  
dokumentację dokumentacji GMP/GMP systemu HACCP i na  
wskazanych przepisach - wprowadzono dla wytycznych punktów  
kontrolnych - dane o chorobie i obróbce termicznej.

nie dotyczy

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO

ST. ASYSTENT

mgr Miroslaw Zychala

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *ni - nie***II. 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 pouczono 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\*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: poinformowano przedsiębiorcę o klauzuli informacyjnej dotyczącej przetwarzania danych osobowych zgodnie z RODO.

6. Czas trwania kontroli: od *9:00* do *15:00* *13.04.2022*

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