

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr BŻ/87/45/20

Łękinisko 24.02.2020  
(miejsowość i data)

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

Marek Małgorzata Makarewicz inspektor nr up 12

(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.2019, poz. 59)<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. 2018, poz. 2096 z późn. zm.)<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 292/19 <sup>2)</sup> Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniające 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.2019, poz. 1292 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 2017r. 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:

Blok żywnościowy Szkoły Podstawowej  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
w Łękinisku ul. Szkolna 20  
(adres)

NIP 769 174 5343  
TEL. 44 731 42 25 FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: .....  
RPIS-HZ-4625/2/2/15  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

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

2. Kierujący zakładem:

p. Katarzyna Bębnowska dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Katarzyna Bębnowska

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przyniesiono świadka

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

prześledzenie warunków  
higieniczno-sanitarnych w zakresie  
żywienia zbiorowego zamkniętego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr PN/18/BŻ

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

charakteryzujące zakład)

- 1) zgodnie z decyzją załączoną w bloku żywnościowym odbywa się produkcja i wydawanie posiłków obiadowych od śniadania do wieczora gościnnych. Posiłki są bezpłatne, korzysta z nich 226 dzieci. Na terenie szkoły nie funkcjonuje sklepik szkolny, nie ma też automatu samoprowadzącego. Dla dzieci sponspansowane jest herbata, dostępna na stołówce.
- 2) Personel stanowi 4 osoby, posiada aktualne określenia behawioralne do celów sanitarno-epidemiologicznych. Pomieszczenie socjalne jest użytkowane. Personel pracuje w odzieży ochronnej.
- 3) Pomieszczenie bloku żywnościowego położone są w sposób funkcjonalny. Stan sanitarno-techniczny utrzymany na poziomie dobrym. Bieżący stan

ponadto nie budzi wątpliwości  
Ubezpieczenie i sprzęt kuchenny utrzymywane  
w dobrym stanie i bieżącej czystości  
Zleciad zapakowany w bieżącą wodę  
zimną i ciepłą, odprowadzenie nieczystości  
do kanalizacji.  
Magazynowanie surowców prawidłowe  
Ubezpieczenie chłodnicze sprawne,  
segregacja zachowana.  
Kontrolne próby próbków są odliczane  
i przechowywane w rydychelnych  
naczyniach chłodniczych. Sprawdzono  
temperaturę w lodówce z próbkami,  
oczytany termometrem słuabowym  $+2,5^{\circ}\text{C}$   
N magazynie nie stwierdzono surowców  
po upływie terminu przydatności do  
spożycia lub daty minimalnej trwałości.  
Dostawy surowców w aneksym stopniu  
zdejmują się z firmy handlowej  
w Kleszczowie ul. Główna 88 Miśso i jego  
pnetwony dostawca Zleciad Przetwórstwa  
Miśso „Smak” w Kleszczowie  
Dostawy pakowane z fakturą  
VAT, klona jednoczesnie stahoni MDI  
Byby dostawne firmie „Drodek”  
Piotrowski Tyburski, Fabryczna 1/3  
4/ Positki są jednolite i białe. Oceniło  
jako opis, deklaracji za okres  
10-2002 br. Zupy sporządzone są  
z wody w tygoelnie. Gotowane są  
z naturalnych składników, bez  
użycia koncentratów spożywczych.  
Dzięki daniom zawierają produkty  
z różnych grup społecznych spożywczych,  
wykorzystywane są różne techniki  
sporządzenia posittów.

Na wyposażeniu kuchni znajduje się piec konwekcyjny. Do smażenia używany jest olej kujawski.

Wytraw z ryb jest w bardzo wygodnym. Zestawy są dostosowane, zawierają produkty białkowe, węglowodory oraz wanylii lub owoców. Jako dodatków polecany jest jogurt.

Szkolenie uczestniczy w programie „Program w szkole” (owoce, warzywa, mleko) dla uczniów klas 1-5. Mleko - 145 uczniów, owoce i warzywa 142 uczniów.

5) Jaja zamrażane w sklepie, w zakładzie przetwarzane maszynami promieniami UV.

Odpady w niewielkich ilościach usuwane są jako komunalne.

Usługi czyszczenia smaraliny odbierany jest przez firmę Vika Energy Sp. z o.o.,

Katowice, ul. 4 Dąbki 7, na podstawie umowy współpracy z dnia 02.01.2018r.

Monitoringu obecności szkodników prowadzony jest przez firmę A-Systems,

Kalisz ul. Ostrowska 25. Zapisy z zabiegów DD odnotowywane są w książce kontroli.

Odpady komunalne odbierane są przez Eko Region.

6) Rozdanie z art 44 rozporządzenie 1169/2011 oraz 819 rozporządzenie

Ministra Rolnictwa z dnia 23.12.2014r. opracowano szkodniki pokarm, wyszere-

plono alergeny. Informacje dla rodziców umieszczone są na stronie internetowej i tablicy ogłoszeń.

7) Dokumentacja sanitarna jest

opracowana

Sytematycznie prowadzone są zapisy:  
szkoleń pracowników, karta kontroli  
czyszczenia, karta mycia i dezynfekcji  
pomieszczeń i sprzętu, rejestry physics (CEP1)  
kuchni, temperatury w urządzeniach (CEP2)  
chłodniczych, temperatury i wilgotności  
w magazynie, naswietlanie jaj (CEP3)  
obrotów termiczne (CEP4).

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

nie stwierdzono nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

aktua oceny  
zobaczu

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr.....

ukarano nie słowano  
(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 § 1 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

terminu nie ustalono

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 **Osoba będąca przy kontroli zapoznała się z klauzulą informacyjną przy pobieraniu danych od osoby**

6. Czas trwania kontroli: od..... do .....  
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: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

**DYREKTOR SZKOŁY**  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)  
mgr Katarzyna Bełtowska

M. Maharevic  
.....

**SZKOŁA PODSTAWOWA**  
im. Mikołaja Kopernika w Łękińsku  
Łękińsko, ul. Szkolna 20  
97-410 Kleszczów  
tel./fax 44 731 42 25  
NIP 769-17-45-343 REG. 001248392  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 21.02.2020.....

otrzymałem (-am) w dniu .. 21.02.2020 ..

**DYREKTOR SZKOŁY**  
.....  
mgr Katarzyna Bełtowska  
(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 Bełchatowie 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





Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Biuro żywnościowy Szkoły Podstawowej  
w Lehnobku ul. Szkolna 20

**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)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>18</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	
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>32</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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
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	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów				
	Suma punktów ogółem		16		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR ..... Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

**DYREKTOR SZKOŁY**

mgr *Katarzyna Bębnowska*  
 (podpis kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA  
 Mikolaja Kopernika w Łękińsku  
 Łękińsko, ul. Szkolna 20  
 97-410 Kleszczów  
 tel./fax 44 731 42 25  
 NIP 769-17-45-343 REG 001248392

*M. Maharewicz*  
 (podpis osoby kontrolującej)