

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 447/NS.HZZ/2024

Bytom 2024.02.16.

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (~~ych~~) przedstawiciela (~~i~~) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego) Inspektora Sanitarnego w Bytomiu

Funkcjonariusz publiczny *Grażyna Habzik starszy asystent OKS.057.63.2024.*

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, pkt 6; art. 4 ust. 1; pkt 3 i 3a, 4, art. 25 ust. 1, ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r., poz. 338)<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 2023 r., poz. 775 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmieniona zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz zarządzeniem nr 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023 r.<sup>2)</sup>

~~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)<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:

*Blok żywienia w Szkole Podstawowej NR 47*

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

*ul. Kościuszki 4 , 41-936 Bytom*

(adres)

NIP 6263026767

TEL. 32/ 286 72 10

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *decyzja NS/HZZ.4322-96/11 z późniejszymi zmianami*

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

<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.

2. Kierujący zakładem:

*Małgorzata Korf – dyrektor Szkoły Podstawowej Nr 47*  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

*Małgorzata Korf - dyrektor Szkoły Podstawowej Nr 47; Agnieszka Gomułka – starszy intendent*  
(imię i nazwisko, stanowisko)

*Nie przywołano*

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *Ocena bieżącego stanu sanitarno – higienicznego i technicznego w zakładzie oraz kontrola dokumentacji w zakresie bezpieczeństwa żywności.*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *termometr służbowy PP/S/71/HZZ*

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

*1. W dniu kontroli zakład prowadzi działalność zgodnie z posiadaną decyzją zatwierdzającą.*  
*2. Zatrudnienie w bloku żywienia stanowią dwie osoby oraz intendent, przedłożono do wglądu orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych.* 3. *Układ pomieszczeń wg oświadczenia oraz zgodnie z dokumentacją – protokół nr NS/HZZ-318/11 z dnia 17.03.2011, bez większych zmian od zatwierdzenia zakładu. Blok żywienia składa się więc z: kuchni, zmywalni naczyń stołowych, " jadalni", magazynu naczyń kuchennych, magazynu żywnościowego, obieralni wstępnej warzyw, pomieszczenia socjalnego. Kuchnia, jadalnia oraz zmywalnia znajdują się na parterze budynku, wydzielone są z jednej sali oddzielone ściankami . Posiłki wydawane okienkiem podawczym z kuchni, zwrot naczyń okienkiem drugim bezpośrednio do zmywalni naczyń stołowych; czyste naczynia umieszczane w szafie przelotowej usytuowanej między zmywalnią a kuchnią.* 4. *W bloku żywienia na dzień kontroli żywieniu podlega około 110 dzieci. Stawka żywieniowa wynosi 9 zł/ na 1 osobę na 1 dzień.* 5. *Dostawy towarów wg oświadczenia samochodami hurtowników; główni dostawcy to: Alfa – Plus Jacek Liczberski 42-600 Tarnowskie Góry ul. Towarowa C; Zakład Produkcji Spożywczej AMBI, M. Karkut i wspólnicy spółka jawna ul. Składowa 11, 41-902 Bytom; Japi Joachim Piątek Przedsiębiorstwo Wielobranżowe ul. Lompy 8c/3 ,41-500 Chorzów.* 5. *Do produkcji używa się m.in. ziemniaki obrane, surowe – pakowane próżniowo, masa netto 5 kg, termin przydatności do spożycia 19.02.2024; zasady przechowywania : przechowywać w temperaturze od 2°C do 6°C, wyprodukowane przez Bugaj Sp. z o.o. Bugaj Zakrzewski 6, 97-612 Kodrąb.*

6. Towary przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta. Dokonano pomiaru temperatury termometrem służbowym w miejscu przechowywania mrozonek warzywnych – pomiar wyniósł około:  $-19^{\circ}\text{C}$ , na termometrze urządzenia także około  $-19^{\circ}\text{C}$ , na etykietach, informacja: przechowywać w temperaturze nie wyższej niż  $-18^{\circ}\text{C}$ . 7. W dniu kontroli, po wrywkowym sprawdzeniu, nie stwierdzono niezgodności z wytycznymi Rozporządzenia Ministra zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego &2.1. 8. W dniu kontroli odniesiono się do akcji „mięso” i „oleje”. W zakładzie nie używa się mięsa i wyrobów z dziczyzny; do produkcji używa się oleju rzepakowego – tym samym nie stosuje się oleju słonecznikowego. 9. W dniu kontroli sprawdzono wrywkowo dokumentację z zakresu bezpieczeństwa żywności. Zakład prowadzi monitoring i zapisy zgodnie z procedurami i instrukcjami, m.in. temperatur przechowywania, temperatur wydawanych posiłków, dostaw itp. Dokumentacja zawiera wyniki przeprowadzanych badań wody wykorzystywanej do produkcji – częstotliwość i zakres badania zgodnie z procedurą. W dokumentacji znajduje się także umowa dot. gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi i tak, odbioru odpadów dokonuje: Przedsiębiorstwo „Jasta” Spółka z o.o. ul. Pawłowaka4, 97-300 Piotrków Trybunalski, Zakład w Danielowie, Danielów 5, 97-30 Kamieńsk. 10. Szkoła uczestniczy w akcji nieodpłatnego dostarczania dzieciom klas I do V owoców i warzy lub mleka i przetworów mlecznych do szkoły podstawowej w ramach „Programu dla szkół”; Umowa Nr 2s/2023-24/18 na drugi semestr roku szkolnego 2023/2024; akcja na dzień kontroli objętych jest 142 uczniów. Dzieci naprzemiennie pięć razy w tygodniu otrzymują warzywa, owoce lub jak wyżej wspomniano mleko lub przetwory mleczne. 11. Na stanie odpowiednia ilość środków do mycia i do dezynfekcji w tym przeznaczonych do powierzchni mających kontakt z żywnością. Środki i sprzęt przechowywane w wydzielonych do tego celu miejscach. 12. W dniu kontroli stan sanitarno – higieniczny zakładu odpowiada wymaganiom określonym w przepisach prawa żywnościowego Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.”

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

- nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego ZF/PK/BŻ/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:

*Nie dotyczy*

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt *bez zaleceń*

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 *Przed użyciem sprawdzono termometr - sprawny, czysty, bez uszkodzeń zweryfikowany przed użyciem. Granica tolerancji +/- 1<sup>0</sup>C. Osoby uczestniczące przy kontroli zapoznano z treścią klauzuli informacyjnej dotyczącej przetwarzania danych osobowych do protokołu. W dniu kontroli ustalono, że planowany w 2022 roku remont ( odniesiono się do adnotacji z 14.09.2022) obejmujący zmiany w zakresie układu funkcjonalnego – przeniesienie pomieszczenia obróbki wstępnej warzyw i owoców oraz magazyn art. spożywczych nie doszedł do skutku. Poinformowano, że zmiany winny przeprowadzone być zgodnie z obowiązującymi przepisami i ustalone oraz zaakceptowane przez stosowne organy. Układ pomieszczeń winien zapewnić funkcjonalność i nie prowadzić do krzyżowania się dróg – brudnej i czystej.*

6. Czas trwania kontroli: od 11<sup>40</sup> do 14<sup>15</sup>

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 odmówiono podpisu protokołu*

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *bez poprawek i uzupełnień.*

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

DYREKTOR  
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 47  
W BYTOMIU

Asystent  
Sekcji Higieny Żywności  
Żywienia i Przemysłów Użytku  
mgr inż. Grażyna Habzik

*Gandz*

mgr Małgorzata Korf

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 47  
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 47  
41-936 Bytom, ul. Kosciuszki 4  
tel. 32 286 72 10  
NIP 6269026767 REGON 367992170  
mgr Małgorzata Korf

osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (aeh) 2024.02.16.

otrzymałem (-am) w dniu 2024.02.20.

DYREKTOR  
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 47  
W BYTOMIU

mgr Małgorzata Korf

DYREKTOR  
SZKOŁA PODSTAWOWA NR 47  
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 47  
41-936 Bytom, ul. Kosciuszki 4  
tel. 32 286 72 10  
NIP 6269026767 REGON 367992170  
mgr Małgorzata Korf

(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 Bytomiu 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 447 /NS.HŻŻ/2024 z dnia 2024.02.16.

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

Blok żywienia Szkoła Podstawowa NR 47 ul. Kościuszki 4, 41-936 Bytom

**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>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	
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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	Nd
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	Nd
	Suma punktów	0	0	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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR ..... Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: *bez uwag*

DYREKTOR  
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 4  
W BYTOMI  
*mgr Małgorzata Korci*  
.....  
(podpis kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 47  
41-936 Bytom, ul. Kościuszki 4  
tel. 32 286-72-10  
NIP 6263026767 REGON 367992170

Starszy Asystent  
Sekcji Higieny Żywności  
Żywienia i Przedmiotów Użytku  
*mgr inż. Grażyna Habzik*  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)