



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-742-13-08 wew. 121-123
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ tematycznej interwencyjnej

Nr PSŻ.9020.4.58.2022

Rzeszów, 20.01.2023r.
(miejsowość i data)

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

Mirosław Kądziołka - starszy asystent up. nr 057.32.2023

(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. z 2019r., poz. 59), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r., poz. 735 ze zm.). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/2017 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 oraz w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury 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 2020r., poz. 162)**) 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 decyzje 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:

Szkoła Podstawowa nr 37

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

35-311 Rzeszów, ul. Kwiatkowskiego 121A

(adres)

NIP: **813-387-94-61**

TEL: - FAX: - E-MAIL: -

2. Kierujący zakładem: **p. Małgorzata Adamska-Jesiołkiewicz - dyrektor szkoły**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **p. Małgorzata Adamska-Jesiołkiewicz - dyrektor szkoły**

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola w związku z bezwarunkowym zatwierdzeniem zakładu.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **nie użyto**

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

W dniu 16.08.2022 r., Pani Małgorzata Adamska-Jesiołkiewicz - dyrektor SP nr 37, zwróciła się o wydanie decyzji na podstawie której będzie możliwe podjęcie obrotu żywnością w Szkole Podstawowej.

Podczas oględzin obiektu w dniu 23.08.2022 r. stwierdzono jednak brak procedur opartych na systemie analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (systemie HACCP) do zakresu planowanej działalności. Zakład został zatwierdzony warunkowo decyzją z dnia 25.08.2022 r., znak sprawy PSŻ.9020.4.58.2022 w zakresie produkcji żywności na bazie surowców i półproduktów oraz obrotu żywnością (śniadania, obiady dwudaniowe, podwieczorki) z konsumpcją na miejscu w naczyniach stołowych. Decyzja została odebrana w dniu 26.08.2022 r.

W dniu kontroli przedstawiono do wglądu opracowaną i dostosowaną do zakresu działalności dokumentację analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (system HACCP). W dokumentacji na podstawie drzewka decyzyjnego opracowano trzy krytyczne punkty kontroli: CCP1 – przyjęcie towaru, CCP2 – obróbka termiczna (pieczenie smażenie), CCP3 – magazynowanie surowców. W dokumentacji opracowano również procedury GHP i GMP, w ramach dobrej praktyki higienicznej opracowano „arkusz zabiegów mycia i dezynfekcji”.

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

III. Ustalenia pokontrolne

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

Ukarano **nie karano**
(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:

Brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej

Brak uwag

INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH - dostępna na stronie internetowej PSSE w Rzeszowie:
www.psserzeszow.pl

6. Czas trwania kontroli: od **10.40** do **11.40**

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.

Protokół podpisano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

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

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej Nr 37
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

Szkoła Podstawowa Nr 37
35-311 Rzeszów
ul. E. Kwiatkowskiego 121 a
tel. 17 748 17 70, fax 17 748 17 80

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **20.01.2023 r.** otrzymałem (-am) w dniu **20.01.2023 r.**

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej Nr 37
(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 Rzeszowie 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)*

