

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ  
(ORYGINAL / KOPIA\*)

Nr 422/66/32/21

Łódź, dnia 02.01.2021  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi

Sobieszka Monika st. asystent nr up. 51, Anna Florkowska st. asystent nr up. 103  
Magdalena Sikora st. asystent nr up. 181

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a i 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej ( Dz. U. z 2020r. poz.195) w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego Dz. U. z 2021r. 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 2019r. 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 2021r. poz. 162)\*\* oraz na podstawie art. 9 ust. 4 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 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. UE L95 z 7.04.2017r. str. 1 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stalówka u Sibole Podstawowej nr. 109 w Łodzi  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Pryncypalna 74, 93-379 Łódź  
(adres)

NIP 7291457816

TEL. 41/640-91-98 FAX ..... E-MAIL kontakt@sp109.elbada.edu.pl  
506 664 853

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji z dnia 21.10.2016, znak: PPIŚ-t-112-

4622-1814/16, nr wpisu do rejestru 4564/0507/200P  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Monika Polosnyk dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Marika Polasnyk dyżurny

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna kompleksowa oraz  
w związku z odbywającą się podłożoną letnią

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

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

W składzie przedsiębiorstwa znajdują się positti biadane od surowca do gotowej potrawy, w roku szkolnym 2020/21 z egocinia kompletno ok. 340 dni. Stado zycionowe wynosi 5,00 zł. W okresie 28.06.2021 - 09.07.2021, przygotowuje się positti biadane 2-daniowe dla uczestników podłożonej letniej, zorganizowanej w Szkole Podstawowej Nr 1 w Łodzi, ul. Pajomyślne 74, zapisanych 75 dzieci w w. 7-11 lat. Umownie przebywają w godz. 7<sup>00</sup> - 14<sup>00</sup>. Przy produkcji positti'a zatrudnione są 2 osoby, które po aktualne ocenienie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych higienie pracowników dodatkowa, odwr. odwr. zapewnienie. Skontrolowano następujące pomieszczenia: przedmiotowy zycionowy magazyn, kuchnię, obieralnię warzyw, kuchnię stacyjną, zmywalnię, magazyn stołowy, zaplecze socjalno-sanitarne. Rozplanowanie pomieszczeń i stanowisk pracy nie uległy zmianie, listyści biadane w trakcie kontroli nie buduje.

zastawianiu. Przy umywalkach wystosowane są mydła w płynie  
antybakteryjne i ręczniki papierowe. Środki myjno-dezynfekcyjne  
i ręczniki papierowe wystawione w wystarczającej ilości na potrzeby  
biurowe. Do dezynfekcji powierzchni najczęściej kontakt z żywnością  
używany jest płyn TRISEPT COMPLEX, dopuszczony w branży  
spożywczej. Śladów obecności silodmiciów w miejscach dostępnych  
do kontroli nie stwierdzono. Urządzenie i sprzęt produkcyjny  
utrzymywane są w odpowiednim stanie sanitarnym i technicznym.  
Kuchnię doposażono w duży palnik elektryczny i duży sprzęt  
produkcyjny. Kuchenny sprzęt do obróbki wstępnej surowców  
wydzielany. Jaję dezynfekowane są w maszynkach UV.  
Urządzenie chłodnicze sprężone, czyste, wyposażone w stałą  
kontrolę. Skontrolowano miejsc towarów - świeżych spożywczych  
przetworzonych lub omitowanych i ciasta zapiekanych  
oraz oznakowanych jako GMO nie stwierdzono. Surowce  
do produkcji posiłków kupowane są na bieżąco patrzy.  
Separacja asantymicelowa z radiacjonem uproszczonej  
chłodniczego przestępstwa. Wykoni dostawców w całkowitym  
Okazano HPI na mipsa i produkty mleczne.  
Posiłki wydawane są w warunkach odpowiedniego utrzymania,  
które myte są w sprężonej maszynce myjnej z funkcją wyposażenie  
warunków stałowe w dobrej kontroli czyste, przechowywane w szafie  
przebiegającej. Odpadki żywnościowe usuwane są do pojemnika BIO,  
odbierane 1x w tygodniu przez MPO w Łodzi.  
W stożku utworzone GHP/EMP i HACCP, okazano i wystaw  
wymagające z dokumentacji - prowadzone są na bieżąco (zapis



### 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 grzywnien 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? uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....  
.....  
.....  
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

.....  
.....  
.....

6. Czas trwania kontroli: od 11<sup>30</sup> 02.01.2021. do 13<sup>40</sup> 02.01.2021.

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: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazu błędnie i te, które je zastępują)

Szkoły Podstawowej nr 109

*mgr Monika Polaszczyk*

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

POWIATOWA STACJA  
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
W ŁODZI  
mgr inż. *Waldemar*  
Zdzisława Kozka

(podpis osoby kontrolującej)

POWIATOWA STACJA  
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
inż. *Magdalena*  
Sikora

Powiatowa Stacja  
Sanitarno-Epidemiologiczna  
w Łodzi  
mgr inż. *Anna*  
Dąszynska

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....02.01.2021......

otrzymałem (-am) w dniu .....02.01.2021......

DYREKTOR  
Szkoły Podstawowej nr 109

*mgr Monika Polaszczyk*  
(podpis i pieczęć 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 Łodzi 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 ustawy „Prawo przedsiębiorców”.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HR/166/32/27..... z dnia ... 02.01.2021 .....

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

..... Sokoła Podstawowa Nr 10P w Łodzi, ul. Rybnicy 74 .....

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
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	

1) zaznaczyć właściwe

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	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
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	
<b>IV</b> <b>1</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
<b>IV</b> <b>2</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	Suma punktów		2	16	
	Suma punktów ogółem				18

Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
	(N)	(S)	(W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu		S		

**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 HŻ/166/32/21 Z DNIA 02.07.2021r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

DYREKTOR  
Szkoły Podstawowej nr 109

*mgr Monika Poczeszyk*

(podpis kontrolowanego)

POWIATOWA STACJA  
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
w ŁODZI  
mgr inż. Zdzisława Kohka  
Powiatowa Stacja  
Sanitarno-Epidemiologiczna  
w Łodzi  
mgr inż. Anna Prasznińska  
POWIATOWA STACJA  
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA  
w Łodzi  
inż. Magdalena Sikora

(podpis osoby kontrolującej)