



4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu\*.

Pan (i) wnosi / nie wnosi\*\* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

*brak*

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

*brak*

6. Czas trwania kontroli: od .....

*8<sup>30</sup>*

do .....

*10<sup>30</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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

*podpis podpisane*

*nr 114) dokonano skorekty*

*L*

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

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 13  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)  
mgr inż. Grażyna Kosińska

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 13  
41-121 Gliwice, ul. Rubinowa 16a  
NIP: 6312681125, REGON: 380678377  
tel. 32 270 88 04

*W. W. W.*

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) .....*15.05.19*.....

otrzymałem (-am) w dniu .....*15.05.19*.....

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 13  
41-121 Gliwice, ul. Rubinowa 16a  
NIP: 6312681125, REGON: 380678377  
tel. 32 270 88 04

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 13  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

(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 Gliwicach powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono /  
zatwierdzono\*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego. nie

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego / zastępcy)

\*) zaznaczyć właściwie  
\*\*) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy „Prawo przedsiębiorców”.

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY  
W GLIWICACH

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr .....*103312071NS1H2ZCP119*..... z dnia .....*15.05.19*.....

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

*Stojanów w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 13 (PM 27)  
w Gliwicach ul. Karłowicza*

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)	
<b>I 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	1	2	
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
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 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	5	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwie

III	Zarządzanie zakładem, kontrolą wewnętrzną 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 i (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 właściwości.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	0	2	8	
	Suma punktów ogółem	10			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt  
Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt  
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

**II. STwierdzone nieprawidłowości zostały ujęte w protokole kontroli**

SANITARNEJ NR 1033/12071/KS/14.2.2/Pu/18 Z DNIA 15.05.18r.

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

*[Handwritten signature]*

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 1

(podpis kontrolowanego)  
mgr inż. Grażyna Rostańska

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 1  
44-121 Gliwice, ul. Rubinowa 12a  
NIP: 6312681125, REGON: 38067837 /  
tel. 32 270 88 04

*[Handwritten signature]*  
(podpis osoby kontrolującej)