

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 79.12.NS-HŻŻiPU.2020

Chorzów, dnia 27.01.2020 r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

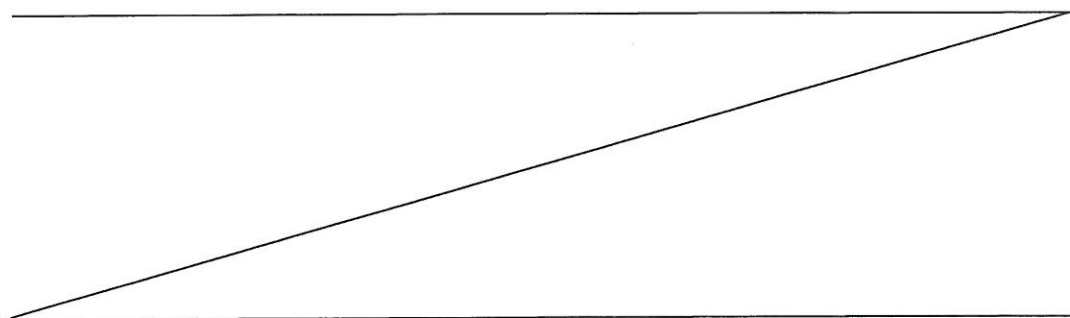
Beata Dobosz – st. asystent OPR.057.250.2019

Ewa Turek - st. asystent OPR.057.246.2019

(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 2019 r. poz. 59), w związku z art. 67 § 1 oraz 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018 r. poz. 2096 z późn. 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 291/2019 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 i 4 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019 r., poz. 1292 ze zm.) 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:

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich

Warsztaty Szkolne

ul. K. Miarki 17 42-600 Tarnowskie Góry

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu, adres)

NIP: 6451220451 REGON: 000260928

TEL. 32 2855454 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji PPIS w Bytomiu

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Tomasz Respondek - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Lidia Sosnowska – kierownik warsztatów szkolnych

(imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarno-technicznego obiektu, z wykorzystaniem arkusza oceny zakładu produkcji żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: pirometr PP/W/S/K/1/NS/HŻŻiPU

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

Zakład prowadzi produkcję obiadów, produktów garmażeryjnych ciast oraz kanapek do sklepiku szkolnego. W kuchni pracują uczniowie szkoły, pod opieką nauczycieli zawodu. Łącznie w bloku żywienia zatrudnionych jest 9 osób. Odbiorcami posiłków są klienci zewnętrzni indywidualni (jest możliwość wykupienia abonamentów obiadowych), którzy wchodzi na stołówkę i do sklepiku. Zakupy przywożone przez dostawców zewnętrznych, codziennie. W obiekcie znajdują się niewielkie ilości magazynowanej żywności.

Jadłospis układany przez nauczyciela zawodu.

Jaja naświetlane w placówce, w naświetlarce UV.

Sprzątanie odbywa się codziennie oraz zawsze w razie konieczności, na bieżąco, sprzątają uczniowie pod nadzorem nauczyciela.

Wszystkie osoby wchodzące do pomieszczeń bloku żywienia, w tym uczniowie, mają odpowiedni strój roboczy oraz posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Za dopuszczenie ucznia do pracy odpowiada nauczyciel zawodu.

Stanowiska pracy opisane, wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem, punkty wodne z pełnym wyposażeniem. Wszystkie pomieszczenia bloku żywienia utrzymywane w czystości i porządku.

Żywność przechowywana w sprawnych urządzeniach chłodniczych, zgodnie z zaleceniem producenta – temperatury porównywalne ze wskazaniem termometru służbowego (np. sery +6 °C).

Posiłki z kuchni przenoszone są do wydawalni i wydawane z zachowaniem jednokierunkowości.

Naczynia stołowe oraz sztucze myte i wyparzane w sprawnej zmywarce.

W ramach prowadzonej dokumentacji GMP/GHP i HACCP przedłożono stosowne rejestry.

Stan sanitarno-techniczny bloku żywienia prawidłowy. Szafki oraz sprzęt kuchenny czyste. Stosowane środki czystości są dopuszczone do kontaktu z żywnością.

Dezynfekcja powierzchni roboczych następuje za pomocą specjalistycznego środka do kontaktu z żywnością.

Segregacja żywności zachowana. Łańcuch chłodniczy zachowany. Sprawdzone wyrywkowo terminy przydatności surowców - prawidłowe.

Zaopatrzenie w wodę z sieci miejskiej. Ostatni wynik badania z 02.12.2019 r – badanie mikrobiologiczne i fizykochemiczne, prawidłowe.

Monitoring w zakresie zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami prowadzi firma DDD Adam Sikorski Bytom, ostatni przegląd odbył się 13.01.2020 r.

Olej i tłuszcze jadalne odbierane są przez firmę Eko-Gastro z Jastrzębia-Zdroju. Odpady pokonsumpcyjne odbierane codziennie przez osobę prywatną – zgodnie z umową. Odpady komunalne odbierane przez firmę Remondis.

Na terenie całego obiektu przestrzega się zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 201 r. poz. 957). Znaki informacyjne zamieszczone w widocznych miejscach.

Obiekt zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego (na podstawie oceny stanu sanitarnego zakładu).

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

- nie stwierdzono nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 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 ustalono

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt 1 – zgodnie z protokołem

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:

- nie wnosi

5. Uwagi osoby kontrolującej

- brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 09.00 do 12.00

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

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

- brak

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

Tomasz Respondek Hapen
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności
Żywienia i Przedmiotów Użytku
Starszy Asystent
Ewa Turek
.....
dr n. o zdr. Ewa Turek

.....
(podpis osoby kontrolującej)

KIEROWNIK
Warsztatu Szkolnego
(podpisy świadków) Szkoły Gastronomiczno-Hotelarskiej
Lidia Sosnowska
mgr Lidia Sosnowska

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności
Żywienia i Przedmiotów Użytku
Starszy Asystent
Beata Dobosz
dr n. o zdr. Beata Dobosz

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 27.01.2020 r.

otrzymałam w dniu 27.01.2020 r.

Tomasz Respondek Hapen
.....
(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 Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 79.12.NS-HŻŻiPU.2020 z dnia 27.01.2020 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich - Warsztaty Szkolne

ul. K. Miarki 17 42-600 Tarnowskie Góry

**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)	Średni e (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

		(N)	(S)	(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 79.12.NS-HŻŻiPU.2020 Z DNIA 27.01.2020

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

- brak

[Signature]
.....
mgr Beata Dobosz

(podpis kontrolowanego)

[Stamp]
Gastronomia-Hotelarska
42-600 Tomowide Góry
ul. Karłowicza 17
tel./fax 1321 285-38-61

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności
Żywnienia i Przedmiotów Użytku
Starszy Asystent

[Signature]
dr n. o zdr. Beata Dobosz

(podpis osoby kontrolującej)

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności
Żywnienia i Przedmiotów Użytku
Starszy Asystent

[Signature]
dr n. o zdr. Ewa Turek

KIEROWNIK
Warsztatu Szkolnego
w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich
[Signature]
mgr Lidia Sosnowska

Klauzula informacyjna do protokołu kontroli

Na podstawie art. 13 ust.1 i ust.2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r., str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej „Rozporządzeniem RODO”, oraz art. 2a ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2018 r. poz. 2096 ze zm.) informuję, że Pani/ Pana:

1. Dane osobowe są przetwarzane przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, 40-074 Katowice, ul. Raciborska 39, e-mail: wsse.katowice@pis.gov.pl, telefon 32 351 23 15;

2. Dane osobowe są przetwarzane w celu :

- realizacji zadań przypisanych organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na mocy ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i innych ustaw szczególnych oraz aktów wykonawczych do nich
- przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności

na podstawie art.6 ust. 1 lit. c i lit. e Rozporządzenia RODO oraz w związku z przepisami:

Ustawa z dnia 14.03.1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. seria L 139 z późn. zm.).

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE z 2002 r. seria L 031 z późn. zm.).

Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE seria L 191 z późn. zm.).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 05.10.2017 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności.

Ustawy z dnia 9 listopad 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Podanie danych osobowych jest obowiązkiem ustawowym. Odmowa podania danych może skutkować :

- skierowaniem wniosku o ukaranie do sądu na podstawie art. 38 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019 r. poz.59),
- wymierzeniem kary pieniężnej za utrudnienie lub uniemożliwienie przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności zgodnie z art. 103 ust.1 pkt 7 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia;

3. Pani/Pana dane osobowe mogą być przekazywane lub mogą mieć do nich dostęp następujące kategorie odbiorców:

- inne właściwe organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, inne organy administracyjne, sądy- jeżeli na mocy przepisów szczególnych administrator zobowiązany jest do przekazania im danych osobowych bądź podmioty te są uprawnione do żądania udostępnienia takich danych,
- inne strony lub uczestnicy postępowań , którym na mocy przepisów kodeksu postępowania administracyjnego przysługuje prawo wglądu w akta prowadzonego postępowania,
- dostawcy usług, z których korzysta administrator celem zapewnienia wykonywania przez niego zadań, w tym dostawcy oprogramowania, dostawcy usług teleinformatycznych, operatorzy pocztowi;

4.Pani/Pana dane osobowe nie są przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych, nie są przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym w formie profilowania;

5. Dane osobowe będą przechowywane przez okres:

10 lat od dnia zakończenia kontroli lub postępowania administracyjnego zgodnie z symbolem 9020/9027 załącznika nr 5 Jednolity rzeczowy wykaz akt organów zespolonej administracji rządowej w województwie i urzędów obsługujących te organy – do rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych (Dz. U. nr 14, poz. 67 z późn. zm.) ;

6. Ma Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych, prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych;

7. Ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (na adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa) w przypadku gdy przetwarzanie danych narusza przepisy Rozporządzenia RODO;

8. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Śląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny, 40-074 Katowice, ul. Raciborska 39, e-mail: wsse.katowice@pis.gov.pl, telefon 32 351 23 15;

9. Dane kontaktowe Inspektora danych osobowych: iod@wsse.katowice.pl, telefon 32 351 23 37.

Inspektor Sanitarny
42-000 Tomaszów G-47
ul. Karłowicza 17
tel. 16 61 19 01 20 5 50 0 1

KIEROWNIK
Warsztatu Szkolnego
w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich
Podpis kontrolowanego
mgr Lidia Sosnowska

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI Nr 172.12.NS-HP.2020

Tarnowskie Góry, 21.02.2020 r.
(miejscowość i data)

przeprowadzonej przez

1. Ilonę Leszczyńską -Biedroń - starszy asystent, upoważnienie nr OPR.057.168.2019

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

2. Justynę Cegieła - starszy asystent, upoważnienie nr OPR.057.167.2019

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

Pracowników upoważnionych przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2020 r. poz. 256)

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU**1. Podmiot kontrolowany**

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich
42-600 Tarnowskie Góry, ul. K. Miarki 17

2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich
42-600 Tarnowskie Góry, ul. K. Miarki 17

3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań

Dyrektor – mgr Tomasz Respondek

4. NIP 645-12-20-451 REGON 000200928 PKD 85**5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:**

Dyrektor – mgr Tomasz Respondek

6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu*

Nie dotyczy

7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę*

Pani Alina Wicik – w-ce Dyrektor

II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI**1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli: 21.02.2020 r. godzina 09:30****2. Data otrzymania przez kontrolowanego zawiadomienia o kontroli***

Nie dotyczy

3. Przyczyna odstąpienia od zawiadomienia:

Nie dotyczy

4. Data i godzina zakończenia kontroli: 21.02.2020 r. godzina 10:30**5. Czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości***

Nie dotyczy

6. Zakres przedmiotowy kontroli

Kontrola sprawdzająca wykonanie zarządzeń: pkt 2, pkt 3, pkt 4, pkt 5 decyzji Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 27.11.2019 r. nr NS-HP.9020.15.2019.

7. Wyposażenie użyte podczas kontroli*

Nie dotyczy

8. Podczas kontroli wykonano pomiary, badania lub pobrano próbki do badań laboratoryjnych
– nr i nazwa protokołu/ów***

Nie dotyczy

9. Podczas kontroli wykonano zapis dźwięku i/lub obrazu*

Nie dotyczy

10. Korzystano* z wyników badań i pomiarów

Nie dotyczy

11. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli

Ocena ryzyka zawodowego na stanowiskach: nauczyciel, nauczyciel zawodu, konserwator, woźny, pracownik administracji, spis substancji i ich mieszanin, karty charakterystyki dla stosowanych mieszanin.

12. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu kontroli*

Nie dotyczy

13. Podczas kontroli nie wypełniono formularze kontroli

III. WYNIKI KONTROLI

1. Informacje o kontrolowanym podmiocie np. stan formalno-prawny/nr wpisu do KRS/inne informacje istotne dla ustaleń kontroli

Zakładu nie wpisano do KRS.

2. Informacje istotne dla ustaleń kontroli np. stwierdzenia dotyczące stanu technicznego podmiotu/obiektu, stanu sanitarno-higienicznego

Uzupełniono dokumentację o:

- ocenę ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy: nauczyciel, konserwator, woźny, pracownik administracji o : klasyfikację i wykaz szkodliwych czynników biologicznych, rodzaj, stopień oraz czas trwania narażenia na działanie szkodliwych czynników biologicznych, informację dotyczącą potencjalnego działania alergizującego lub toksycznego szkodliwego czynnika biologicznego,

- ocenę ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy: konserwator, woźny, nauczyciel zawodu o informacje na temat: niebezpiecznych właściwości czynnika chemicznego, danych z kart charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin, rodzaju, poziomu i czasu trwania narażenia, wartości najwyższych dopuszczalnych stężeń w miejscu pracy, efektów działań zapobiegawczych, wyników oceny stanu zdrowia pracowników, warunków pracy przy użytkowaniu czynników chemicznych z uwzględnieniem ilości tych czynników,

- aktualny spis substancji i ich mieszanin,

- aktualne karty charakterystyki dla stosowanych mieszanin chemicznych,

tym samym stwierdzono wykonanie zarządzeń pkt 2 , pkt 3, pkt 4, pkt 5 decyzji Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 27.11.2019 r. nr NS-HP.9020.15.2019.

3. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszenia

Nie stwierdzono.

4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski*

Nie dotyczy

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W KONTROLI1. Omówiono wyniki kontroli, dokonano/ ~~nie dokonano~~ wpisu do książki kontroli/dziennika budowy**2. ~~Wniesiono~~/nie wniesiono** uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego3. Poprawki i uzupełnienia do protokołu – ~~naniesiono~~/nie naniesiono**

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

4. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w części III pkt 3 lit.....nie nałożono/nałożono** grzywnę w drodze mandatu karnego na
w wysokości.....słownie.....(nr mandatu karnego).....
.....(podstawa prawna)
5. Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr.....
z dnia.....wydane przez.....
(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)
6. Osoba ukarana została pouczone o prawie odmowy przyjęcia mandatu.
Z tego prawa skorzystała/nie skorzystała**
Nie dotyczy
7. Dane osoby odmawiającej przyjęcia mandatu
(imię i nazwisko/adres)
8. Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach
9. Z treścią protokołu kontroli zapoznano się/nie zapoznano się **
10. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu

WICEDYREKTOR
Zespołu Szkół
Gastronomiczno-Hotelarskich
.....
(czytelny podpis osób obecnych podczas kontroli
/pieczęć imienna /pieczęć podmiotu)

Zespół Szkół
Gastronomiczno-Hotelarskich
42-600 Jemioła Góry
ul. Karola Miarki 17
tel./fax 1321 285-38-61

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Pracy i Nadzoru nad Środkami Zastępczymi
starszy asystent
mgr Ilona Leszczyńska - Biedroń
(czytelny podpis kontrolującego/-ych
/pieczęć imienne)

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Pracy i Nadzoru nad Środkami Zastępczymi
starszy asystent
mgr inż. Justyna Cegieta

V. POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem(-am) w dniu 21.02.2020 r.

WICEDYREKTOR
Zespołu Szkół
Gastronomiczno-Hotelarskich
.....
(czytelny podpis osoby odbierającej protokół i pieczęć podmiotu)

Zespół Szkół
Gastronomiczno-Hotelarskich
42-600 Jemioła Góry
ul. Karola Miarki 17
tel./fax 1321 285-38-61

W trakcie kontroli wykorzystano/nie wykorzystano formularze kontroli** zgodnie z pkt II.13, do wglądu w siedzibie WSSE/PSSE w Katowicach**.

POUCZENIE: W terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu kontroli mogą zostać zgłoszone zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego..

Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego podmiotu w czasie i miejscu trwania kontroli.

Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

* w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”

** niewłaściwe skreślić