

PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
W BYDGOSZCZY
85-031 Bydgoszcz, ul. Kujawska 4
tel. 376-18-00, tel./fax 345-98-40

PROTOKÓŁ KONTROLI

Nr 32/NHP/16

Chelmża, 22.03.2016 r.

(Miejscowość i data)

przeprowadzonej przez Aleksandrę Cegłowską – młodszego asystenta Oddziału Nadzoru Środowiska Pracy - Nr upoważnienia – 77/K/2016,

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

pracownika upoważnionego przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy.

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r. poz. 1412), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 23).

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU/ OBIEKTU

I.1. Zakład/obiekt kontrolowany: (pełna nazwa, adres, telefon, faks):

Zespół Szkół Specjalnych im. Unii Europejskiej

ul. Wyszyńskiego 7

87-140 Chelmża

tel. 56 675 56 80

adres e-mail: zsswchelmzy@gmail.com

I.2. Właściciel /osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań:

(imię i nazwisko / pełna nazwa / inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich wspólników)

Starostwo Powiatowe w Toruniu

(adres zamieszkania / adres siedziby /w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników / telefon / faks)

(adres zamieszkania / adres siedziby /w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników / telefon / faks)

I.3. NIP 879-21-98-133

REGON 870267844

PESEL.....

PKD 85.60Z

I.4. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym: (imię i nazwisko, stanowisko)

Hanna Jezewska - Dyrektor

I.5. Przedstawiciel zakładu/objektu w obecności, którego przeprowadzono kontrolę*

(imię i nazwisko, stanowisko)

Urszula Makowska - sekretarz szkoły

I.6. Inne osoby w obecności, których przeprowadzono kontrolę* (imię i nazwisko, ewentualnie adres):

nie dotyczy

II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

II.1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli: 22.03.2016 r.

godz.

8⁴⁰

II.2. Zakres przedmiotowy kontroli:

.....
Sprawdzenie... wykonania... obowiązków... naczynych... decyzją... PNIS w
Bydgoszczy... nr 552/2015 z dnia 16 października 2015 r. w także
w sprawie... wskazanym w protokole kontroli Nr 61/NHP/15
.....
.....

III. WYNIKI KONTROLI:

III.1. Informacje o kontrolowanym zakładzie/obiekcie (stan formalno-prawny, nr wpisu do KRS, informacje o toczącym się aktualnie postępowaniu administracyjno-egzekucyjnym w stosunku do kontrolowanego podmiotu, informacje dotyczące ustaleń pokontrolnych innych kontroli, legalność działania, inne informacje istotne dla ustaleń kontroli, itp.):

W dniu 22 marca 2016 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzając wykonanie obowiązków nałożonych decyzją Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy nr 552/2015 z dnia 16.10.2015 r. oraz usunięcie nieprawidłowości z protokołu nr 61/NHP/15. Stwierdzono wykonanie następujących nadeśw. i usunięcie nieprawidłowości:

- ad. 1. Zapewniono szatnię dla pracowników obsługi oraz nauczycieli wykonania fizycznego.
- ad. 2. Zapewniono indywidualne szafki z podziałem na odzież roboczą i osobistą (pracownikom obsługi, pracownikom kuchni oraz nauczycielom W-F).
- ad. 3. Pracownikom kuchni wyznaczono miejsce do spożywania posiłków.
- ad. 4. Zapewniono pomieszczenie socjalne pracownikom obsługi.
- ad. 5. Zapewniono wymianę powietrza w pokoju intendenta.
- ad. 6. Zapewniono instrukcje bezpiecznego użytkowania urządzeń mech. w kuchni oraz wiszarki w sekretariacie.
- ad. 7. Zatrzymano rejestr zachorowań na choroby zawodowe i podejrzeń o takie choroby.
- ad. 8. Zapewniono apteczkę w pokoju nauczycielskich oraz wykazy osób przeszkolonych w udzielaniu I pomocy, a także goty instrukcje udzielania I pomocy przy pozostałych apteczkach.
- ad. 9. Oznakowano miejsca przechowywania chemikaliów.
- ad. 10. Zaktualizowano spis chemikaliów.
- ad. 11. Zapoznano pracowników z kartami charakterystyki chemikaliów.
- ad. 12. Zapewniono instrukcje BHP dotyczące prac związanych ze stosowaniem chemikaliów.
- ad. 13. W ocenie ryzyka zawodowego pracowników kuchni oraz nauczyciela praktycznej nauki zawodu - kucharza uwzględniono narażenie na czynnik biologiczny.
- ad. 14. Przeprowadzono oceny ryzyka zawodowego na wszystkich stanowiskach pracy.
- ad. 16. Zapewniono znak ostrzegający przed zagrożeniem biologicznym w kuchni i pracowni gastronomicznej.
- ad. 18. Zaprojektowano rejestr prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych.
- ad. 19. Zaprojektowano rejestr pracowników narażonych na działanie

- szkodliwych czynników biologicznych
- ad. 20 Wprowadzono procedurę bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi
- ad. 21 Zaprowadzono rejestr czynników szkodliwych dla zdrowia
- ad. 22 Przeprowadzono badania i pomiary hałasu i mikroklimatu w kuchni
- ad. 23 Przeprowadzono ocenę warunków pracy na stanowiskach obsługi monitora ekranowego
- ad. 15 Zapoznano pracowników z oceną ryzyka zawodowego
- ad. 17 Przeszkolono pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne

III.2. Wyposażenie użyte podczas kontroli*:

dokumentacja kontrolna

III.3. Podczas kontroli do badań laboratoryjnych pobrano próbki – nr protokołu/ów*

nie dotyczy

III.4. Korzystano* z wyników badań i pomiarów:

Raport z badań nr R-282/15 z 3.12.2015r. (Lab. Ochrony Środowiska Pracy Małgorzaty Jankowskiej)

III.5. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli:

- instrukcje BHP do urządzeń mechanicznych
- rejestr zachorowań na choroby zawodowe
- spis chemików i ich karty charakterystyki
- instrukcja BHP przy pracy z chemikaliami
- ocena ryzyka zawodowego
- rejestr prac i pracowników związane z narażeniem na czynnik biologiczny
- procedura bezpiecznego postępowania z czynnikami biologicznymi
- rejestr czynników szkodliwych
- raport z badań mikroklimatu i hałasu
- ocena warunków pracy z monitorem ekranowym

IV. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono*:

nie dotyczy

V. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu*

nie dotyczy

VI. Uwagi i zastrzeżenia osób uczestniczących w kontroli.

Wnoszą/nie wnoszą** uwagi i zastrzeżenia do opisanego w protokole stanu faktycznego:

VII. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w pkt. nie nałożono/nałożono mandat karny na**

..... (imię i nazwisko, stanowisko) w wysokości na podstawie art. (nr mandatu karnego) (podstawa prawna)

Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nr

Poprawki i uzupełnienia do protokołu – naniesiono/nie naniesiono**
 ..skreślenie str. 2 w pkt. 4 ad. 8"

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

Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany/odmówiono podpisania**.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu.

Dokonano/nie dokonano** wpisu w książce kontroli sanitarnej i książce kontroli**

Wydano/nie wydano** na podstawie art. 31 § 1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej doraźne zalecenia, uwagi i wnioski, które wpisano w książkę kontroli sanitarnej **

Data i godz. zakończenia kontroli: 22.03.2016 r. godz. ^{10⁴⁰} Łączny czas kontroli: ... 2 godz.

Dyrektor

H. Jezewska
mgr Hanna Jezewska

(podpis i/lub pieczęć strony/przedstawiciela kontrolowanego zakładu)

Urszula Malonowska

(podpis osób obecnych podczas kontroli)

Wojewódzka Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna w Bydgoszczy
Oddział Nadzoru Środowiska Pracy

Aleksandra Ceglowska
młodszy asystent Aleksandra Ceglowska

(podpis i /lub pieczęć osoby(osób)kontrolującej(ych))

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU PRZEZ STRONĘ

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem (-am) w dniu 22.03.2016.....

Zespół Szkół Specjalnych
im. Unii Europejskiej
ul. Stefana Kardynała Wyszyńskiego 7
87-140 Chełmża
tel./fax 56 675 56 80, 56 675 07 45
NIP 879-21-98-133

Dyrektor
H. Jezewska
mgr Hanna Jezewska
(podpis i pieczęć osoby odbierającej protokół)

POUCZENIE: Strona/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą warunków kontrolowanego zakładu/obiektu w czasie i miejscu trwania kontroli.
Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie Stacji.

* - w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”

** - właściwie zakreślić