

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 3377/279/1/14/2014

Wodzisław Śląski, 20.06.2014  
(Miejscowość i data)

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

Krzysztof Machalski, Henryk Kellmeyer, w op. 97/2014

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity: Dz. U. z 2011 Nr 212, poz. 1263 ze zm.), w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 poz. 267 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 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 poz. 672 ze zm.) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 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 L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Kuchnia Pałacowa, Pielęgniarski Zakład w Pi. W. Wodzisław

(pełną nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-335, Jędrzejko 140j

(adres)

NIP 632-20-27-743 REGON 242 001 017 PESEL

TEL. 32 47 1 62 15 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: 21/633/92/2014/03 z 10.04.2014

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Renata Wisniewska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Renata Wisniewska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kontrola zgodności u wycieków  
wycieków kontrolki sygnalizacji.

f

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

instrukcja obsługi

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

1. Podlega dan od królestwa do potęgi wyciek z kabinami  
na miejscu.
2. Obecnie podlega do wady kabinami i kabinami (wyciek).
3. Zakładnicy przeszli (tylko osoby) podlega do wady  
wycieków kabinami do wady kabinami (wyciek).
4. Istotny i straszący system HACCP.
5. W kabinami wyciek kabinami (wyciek) wyciek.

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

brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01

### 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 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:

7

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących  
uchybień wymienionych w pkt .....  
odkoleń i kabły

2

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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 wnosz

7

5. Uwagi osoby kontrolującej: .....

7

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

11<sup>15</sup>

12<sup>10</sup>

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w ..... jednobrzmiących egzemplarzach  
dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

podpis      podpis

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

*b.als*  
*[Signature]*

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

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 15

ul. Szkolna 9  
44-335 Jastrzębie Zdrój  
tel. (032) 471-62-54

DYREKTOR  
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA NR 15

REGON 272001017 NIP 639-20-27-713  
(podpis i pieczęć odbierającego) mgr Teresa Wysiąska

(podpis osoby kontrolującej)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *10.11.2014*

otrzymałem (-am) w dniu *10.11.2014*

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 15  
ul. Szkolna 9  
44-335 Jastrzębie Zdrój  
tel. (032) 471-62-54  
REGON 272001017 NIP 639-20-27-713

DYREKTOR  
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA NR 15  
mgr Teresa Wysiąska  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 14 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 Wodzisławiu Śląskim powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzony pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzony / przed zatwierdzeniem wyników kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

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

\*) - zaznaczyć właściwe

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 3579/19/10/11/204 z dnia 12.11.2014

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Kuchnia, Piekarnia, Produkcyjne w ul. Niebiańska 4-351 Jędrzejów - Jędrzej

I. 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)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno - sanitarny zakładu	0	9	18	IV
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	KRYTYCZNY RYZYK
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	RYZYK
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	CZYSTOŚĆ WYKONANIE
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	WYKONANIE
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	WYKONANIE
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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 właściwe

III		Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności			0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4				
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2				
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17				
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7				
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10				
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8			W0	
8	Znakowanie.	0	1	2				
IV		Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów			0	2	4	
		Suma punktów					4	
		Suma punktów ogółem					4	
							4	
Kategoria ryzyka:		Wysokie		Niskie	Średnie	Wysokie		
(N)	(S)	(W)		(N)	(S)	(W)		
Ryzyko dla ocenianego zakładu				X				

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie

powyżej 47 pkt

Ryzyko średnie

powyżej 15 do 47 pkt

Ryzyko niskie

nie więcej niż 15 pkt

**Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:**

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

**II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ**

NR ..... Z DNIA .....

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

Hysińska Terese

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

Machonka

(podpis osoby kontrolującej)