

PAŃSTWOWY INSPEKTOR SANITARNEJ  
w Wodzisławiu Śląskim  
ul. Wolności 3, 44-100  
Wodzisław Śląski, 18 444 444

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2535/AZ/S/As/100/2014

Jasnyja Słobidzi, ul. Wolności 3, 44-100 Wodzisław Śląski, 18 444 444

(Miejscowość i data)

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

Michał Czerwik, Stanisław Słobidzi, Marcin Słobidzi, Marcin Słobidzi, Marcin Słobidzi

(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/BZ/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:

Publitzus Pieluski, ul. Słowacka 72

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-100 Jasnyja Słobidzi

(adres)

NIP 620-20-27-647 REGON 222 000 902 PESEL -

TEL. 32 434 4868 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

NS/MP/143216261/07

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

Małgorzata Tulik - Handlarz - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

Małgorzata Tulik - Handlarz - Dyrektor, Dominik Szygida - Inżynier

(imię i nazwisko, stanowisko)

z. o. o.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *Kandydat samodarna z ramienia wydziału  
zawodzi i ignoracja.*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *komputer i drukarka*

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

*Podmiotem prowadzący działalność zgodnie z zapisami w statucie  
w decyzji PRIS z Podziałem Składu. Symbolem jest  
59 drzew. Sztandartem to 2 paroniki, oznaczenia lokalnie  
do celów epidemiologicznych - aktualnie. Woda  
płynąca jest z wodociągów miejskich, ścieki są odprowadzane  
do kanalizacji (dł. odcinek). Wskazywany jest także fakt  
złoty. Opracowano instrukcje SRS, SRS, instrukcje CCP  
prowadzą na terenie. W kadrowym zakresie nie stwierdzono żadnych*

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

*Pr. i A. - wyłączenie dróg publicznych i budynki -> opracowano instrukcje  
... .. instrukcje ... .. instrukcje ... .. instrukcje  
... ..*

*Indywidualne listy protokołu. Zarząd, najbliższe zachowanie: ZF/PK/BZ/01/0/01*

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt *nie dotyczy* 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 pouczono 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:

..... *brak*  
..... *Z*

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących  
uchybień wymienionych w pkt *brak*

.....  
*Zaleceń nie wydano* *Z*

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:

..... *Z*

5. Uwagi osoby kontrolującej

..... *brak*  
..... *Z*

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

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.

.....  
*Protokół podpisano*

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

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

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

Publiczne Przedszkole nr 10  
Intendent

*Dolina*  
Brygida Domań  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

REGON: 272009963  
tel. 171-49-69  
44-208 Jastrzębie  
ul. Świerkowska 72  
PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 10

*Dolina*  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ..... 08.10.2014.....

otrzymałem (-am) w dniu ..... 08.10.2014.....

Publiczne Przedszkole nr 10  
Intendent

*Dolina*  
Brygida Domań  
(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 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2893/120/MS/2014 z dnia 08.10.2014.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

*Stacja Produktów Przemysłowych ul. Świerkłańska 72, Jasztynia, Lublin*

**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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno - sanitarny zakładu</b>	0	9	18	
1.	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	0	
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	
3a.	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</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	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	
8	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów			8	
	Suma punktów ogółem				8
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ**

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

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

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

.....  
.....

(podpis kontrolowanego)

.....  
.....

(podpis osoby kontrolującej)