

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 31821/115/145/11/2016

Miejscowość i data 25 XI 2016
(Miejscowość i data)

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

Stawiana Jolanta, młodszy asystent 3912016
(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 2015 poz. 1412 z późniejszymi zmianami), w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2016, poz. 23 z późniejszymi zmianami).
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:

Publikacja Prędziszko M17 - "Kuchnia"
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
44-325 Meszna, 7401 ul. Miodowa 6
(adres)

NIP 633-20-27-172 REGON 212004030 PESEL

TEL. FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

MS/1102/1152/318/101
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Holcwa Smeron - Dyrektor Przemysłowy
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Holcwa Smeron
(imię i nazwisko, stanowisko)
ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)
29.05.2017
mgr Jolanta Pilek

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF 100021010101

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 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:

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt
biokontrola typowa do kuchenek

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^o uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....
nie wnoszę

5. Uwagi osoby kontrolującej.....
brak

6. Czas trwania kontroli: od.....11..... do.....14.....

**ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM**
29. 03. 2017

44 ZAME TRAJ SZKOLA NR 17
3335 Juratyzbio 7001 ul. Miodowa 11
tel. 32 471 22 04
IP 01325 21 /42 LGON 2/2001030
WYKONAWCA
Publicznego Przedzkoła nr 17
mgr Jolanta Piłk

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:

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

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 17

(podpis i pieczęć kontrolowanego) PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr 17
44-335 Jastrzębie-Zdrój
ul. Miodowa 6
tel. 32 471 22 04
NIP 633-20-27-742 REGON 272001030
(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25.3.2016

otrzymałem (-am) w dniu 25.3.2016

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 17

(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)

**ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM**

29.03.2017

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr 17
4-335 Jastrzębie-Zdrój, ul. Miodowa 6
tel. 32 471 22 04
NIP 633-20-27-742 REGON 272001030
WODZISŁAWIĘSKI POWIAT
Publicznego Przedszkola nr 17

mgr Joanna Piłk

*) - zaznaczyć właściwe

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr ...31821/2017/12/11/2016... z dnia ...25.03.2017...

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Publiczne Pracowni Nr 17 ul. Kuffera - Miodowa 6

**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)	
I	Stan techniczno - sanitarny zakładu	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	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	
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	

**ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM**
29. 03. 2017

44-300 Wodzisław Śląski, ul. Kuffera 3, tel. 456 10 10, fax 455 15 94

WYDZIAŁ OCHRONY ŻYWIENIA
Publicznego Inspektora Sanitarnego nr 17

mgr Joanna Piłk

¹⁾ 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	ND
8	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	-	-	4	
	Suma punktów ogółem		4		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	Y			

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:

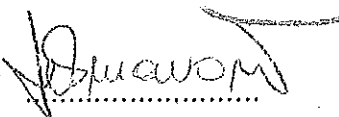
Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy
Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy
Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STwierdzone nieprawidłowości zostały ujęte w protokole kontroli sanitarnej


NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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


.....
(podpis kontrolowanego)

**ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM**
29. 03. 2017


.....
(podpis osoby kontrolującej)
Zakład Produkcyjny M.P. S.A.
ul. 335 Jastrzebie-Zdrój, 41-700
tel. 32 471 20 00
NIP 633 20 27 44 137 0002/20010272
Publicznego Rejestru nr 17
mgr Jolanta PK