

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2578/1218/NS/HZE/2016

Jasie, 22.09.2016

(Miejscowość i data)

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

Katarzyna Małyszczak st. nr 31/2016

Anna Milewska st. nr 23/2016

(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), 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).

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. .... 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:

Publiczne Przedsiębiorstwo nr 24 dot. kucbka  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-268 Jasie k. w. Frydry 15  
(adres)

NIP 633 20 27 319 REGON 272 001 106 PESEL

TEL. 3247 11768 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

NS/HZE/132/6632/01 5 10 2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

## 2. Kierujący zakładem:

Barbara Tachowska - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

## 3. Przedstawiciel zakładu:

Barbara Tachowska - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola sanitarna i warunków  
wzrostu kontroli żywności

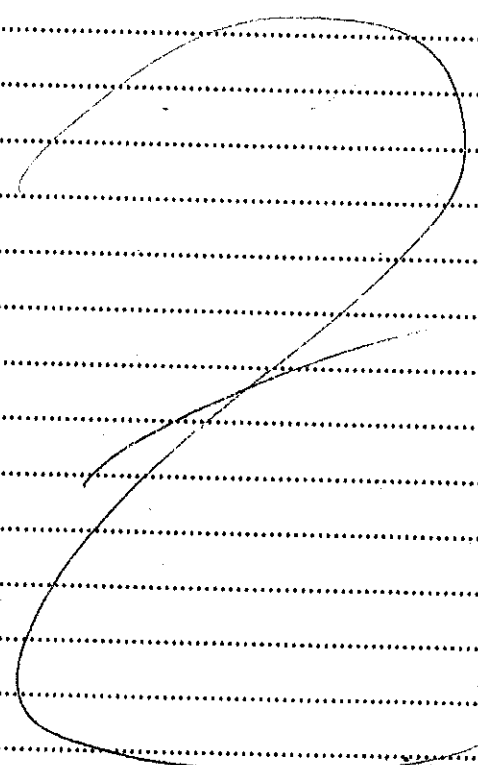
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Produkti PPI/LS/K/06/102  
sprawdzony, sieć kablowa, zyski sprężarki powietrznej

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

Obiekt prowadzi działalność w zakresie produkcji oraz  
dystrybucji od mleka do gotowego produktu  
z kandydowaniem mleku dla osób oświeconych (wzrost 3-6 lat)  
Pracownicy 3 posiadają świadectwa oświadczenia  
o stanie zdrowia określonego do celów sanitarno-epidemiologicznych  
Woda bieżąca ciepła i zimna - aparatura, instalacja,  
przewodność sprawną.

Dokumentacja: GHP, GHP HACCP, analiza ryzyka  
przewodzonego ciepła (maksymalna temperatura  
objętych dostaw), podjętych środków higienicznych  
obserwacji. Należy kontynuować prace z tymi specyfikacjami.

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



## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2578/1218/NS/MEZ/2016

Jordanów 22.09.2016

(Miejscowość i data)

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

Katarzyna Małyszczak stonczy opiekun 31/2016

Anna Milewska stonczy opiekun 29/2016

(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), 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).

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. .... 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:

Publiczne Przedsiębiorstwo Nr 24 dol. karkonoski

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-268 Jordanów koloj w Frydry 15

(adres)

NIP 633 20 27 319

REGON 272001106

PESEL

TEL. 3247 11768

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

NS/MEZ/432/6632/07 5 10 2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Barbara Tachowska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Barbara Tachowska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)



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:

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

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:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

6. Czas trwania kontroli: od 12<sup>40</sup> do 14<sup>10</sup>

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Publiczne Przedsiębiorstwo Nr 24 Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

**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 Stan techniczno - sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	
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	
<b>II Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
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