

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 3392/17/S/IVS/1177/2016

Wodzisław, 15.XII.2016
(Miejscowość i data)

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

Stanisław Zieliński, inspektor 39/2016

(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 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:

Publ. Przemysł. Kw. 13 + "KUCHNIA"

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-335 Mielno, 202, ul. Turystyczna 49

(adres)

NIP 633-20-27-765 REGON 272 001 052 PESEL

TEL. FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

63/111/437/3021/07

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Flabie Holender - Ducter

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Jedynka Siemka 2-cz. D. Holender

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

ZAZGODNOŚĆ

Z ORYGINAŁEM

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna w ramach uśrednej
kontrola żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: pionometr PPI WIS/109/HZ1 s, instalacja w ścieżce
Ścieżka w dniu 15.XI.2016 wpływ sprężonego powietrza

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

Zakład produkcji chleba w ramach produkcji jadalnych od smacznego
do polowego wypiek żywności dzięki przedsiębiorstw 146 śmieci, obróbki,
podstawki. Działalność zgodnie z rozporządzeniem
zakładu 3 pracowników personelu lub klienta - techniczny
do celów san - epizod chleba.
Posiada opiewanej i instalacji urządzeń GPP GPP oraz sygnalizację
Umocni z firmy d d d, montażi silniczków produkcji. Wzrosty
systemu monitoringu. Urządzenia chłodnicze sprężarki monitoringu temperatury
obrotowa promienna temperatura upokornu chłodniczego temp 3°C.
Mieszko chłodniczy z nożem Miras-1000max MIR-MAX Pięćpunktowy do upieków
Folijny (FD). Rozgrzewany w wodzie wodociągowej miejskiej (bezpośrednio w VI 2016)
odpowiednie systemy wentylacji miejskiej.

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

I pkt - 2 brzoły, rozluźnione śruby i śruby w obszarze kuchenki
brzoły, rozluźnione śruby w pomieszczeniu ścieku oraz
przy obrotu do wydekania potraw z podziałkami kuchenki.

III pkt 8 - Brak odpowiedniej informacji oile konsumentów
dotyczącej wykreślenia składu z wykorzystaniem olejów
płynnych i przetworzonego potraw

Polj. (UE) nr 55/11000 Rozporządzenie Europejskiego i Państwa z dnia 29. IV 07
w sprawie przepię, środki spożywcze Dz. U. UE L 139 z 30. IV 07
Rozp. Parlament Europejskiego i Państwa (UE) nr 1169/2011 z 25. X 2011
o sprawie przetwarzania komentarzy informacji na temat żywności.

mgr Elżbieta Adamowicz
ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 27.10.2017 (12) OKM/sy.....
.....

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:

.....
30.07.2017

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

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..... do.....

Urząd
Publicznego Przedzwoła nr 1
w Jastrzębiu-Zdroju
mgr Elżbieta Adamowicz

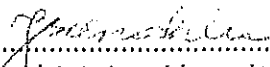
ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM

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.

.....
.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:
.....
.....
.....

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


.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego):
ul. Turystyczna 49
44-335 Jaszczebie-Zdrój
tel. 32 47-17-859
.....
(podpisy świadków)

.....
.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 15 X 2016

otrzymałem (-am) w dniu 15 X 2016

Publiczna Przedsiębiorstwo nr 1
ul. Turystyczna 49
44-335 Jaszczebie-Zdrój
tel. 32 47-17-859
.....
(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
mgr Elżbieta Adamowicz

*) - zaznaczyć właściwe