

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
ORYGINAL (KOPIA)*

Nr 2848/NS/01/MS/111/2017

form. pl. c. 2017. 11.11.2017.
(Miejscowość i data)

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

Pracownik Służby Miejskiej Opatrzności 11.11.2017
Krzysztof Nowicki Nanny, techn. 33/2016
(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 2017 poz. 1261), w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 poz. 1257).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08 maja 2017 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 2016 poz. 1829 ze zmianami**) 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 165 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 23, ul. 330 Jerzyka - Jedzi, w. 1 Maja 30
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP *633-221-66-11*

(adres)

TEL *(33) 416 2348* FAX E-MAIL *pa.ub.ole.232@interia.pl*

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *NS/111-432-688-2840/08*
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Dawid Kolenko - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Dawid Kolenko - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

mgr Krzysztof Nowicki
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Stole
Za zgodność z oryginałem
Miejsce na prawach powiatu
J. Piłsudskiego 60, 44-306 Jaszcze-Ze-
NIP 633-221-66-15
Publiczne Przedsiębiorstwo nr 23
ul. 1 Maja 30, 44-300 Jaszcze-Zdroj

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola sanitarna w zakresie
... uszeregowanej kadencji i jakości

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Płynochłodziwo PP/US/K/4/44 sprężarki, w. chłodnic
A.P. M. 2017 - modułowe Akwi - system pompowy

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

Działalność prowadzona polega na dostawie i montażu urządzeń chłodniczych, w tym na
... przez P.P.S. w Łodzi i woj. łódzkiej. Woda pod ciśnieniem z instalacji
... wężownicy, w celu zapewnienia odpowiedniej temperatury powietrza
... temperatury w uszczelnieniu i izolacji - temp. 4°C. Systemy VAVP
... ustalony wraz z przedsiębiorcami S4P, G4P - zgodnie z procedurą
... na licencji. Produkcja fałszywych urządzeń marki Liebherr -
... Zakład Usługowe i Serwis RTV i AGD, ul. Łódzka 60. Instalujemy personel posiada
... aktualne zezwolenia i dokumentację do robót instalacyjnych -
... epidemiologicznych. Podjęto umowy z firmą NDD - zrealizowano przegląd
... listopad 2017. Zgłoszono informację o uszkodzeniu wózków transportowych
... dostępne dla konsumentów. Prace zostały wykonane przez 32 ludzi. Prace
... w celu zapewnienia wykonania referencyjnego stanu i funkcji.

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

Pracownicy (UE) N/852/04 Państwowa Inspekcja Sanitarna, w. chłodnic, z 28.04.2017
... w sprawie higieny i jakości żywności (Rozporządzenie UE nr 1831 z 30.04.2017 r. w sprawie
... art. 3

Tzw. niepoprawnie zamontowanie i uruchomienie instalacji chłodniczej
... nie z zwróceniu uwagi w pozwoleniu na budowę
... w celu z uwzględnieniem uwag i uwag z uwzględnieniem
... 10 opinii na temat instalacji

Województwo Łódzkie
Urząd Sanitarno-Epidemiologiczny
Miejsko na prawach powiatu
ul. Piłsudskiego 60, 44-600 Jastrzębie-Zdrój
NIP 683-221-68-15
Publiczne Przedsiębiorstwo nr 23
ul. 1 Maja 6a, 44-600 Jastrzębie-Zdrój

**ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM**

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: F.PK.BZ.01/01/21

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:

usunięcie uchybień technicznych 30.08.2017

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

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik 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:

2

5. Uwagi osoby kontrolującej dotyczyło usunięcia uchybień

po przeprowadzeniu rozmowy z kierownikiem zakładu i wyrażeniu zgody na podjęcie
usunięcia

6. Czas trwania kontroli: od 10¹⁵ do 12⁴⁰

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 został podpisany

ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM
Zastrzeżenie - 50
Miejsce na prawach powierniczych
ul. J. Piłsudskiego 60, 44-305 Jeszcebież
NIP 693-221-68-16
Publiczne Przedsiębiorstwo nr 1
ul. 1 Maja 9a, 44-330 Jeszcebież-Zdr.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *Jan*

2

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

Jan
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Jastrzębie-Zdrój
ul. Piłsudskiego 60, 44-335 Jastrzębie-Zdrój
NIP 633-221-66-15
Publiczne Przedszkole nr 23
ul. 1 Maja 3a, 44-330 Jastrzębie-Zdrój

Jan
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *19.11.2011*

otrzymałem (-am) w dniu *19.11.2011*

Jan
DIREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 23
ul. 1 Maja 3a, 44-330 Jastrzębie-Zdrój

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 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

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej

ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM

Jan

Jastrzębie-Zdrój
Miasto na prawach powiatu
ul. J. Piłsudskiego 60, 44-335 Jastrzębie-Zdrój
NIP 633-221-66-15
Publiczne Przedszkole nr 23
ul. 1 Maja 3a, 44-330 Jastrzębie-Zdrój

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Kuchnia Publiczne Przedsiębiorstwo m. st. Tomaszowa-Łódź w A.M. sp. z o.o.

**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	
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, w tym środków transportu. 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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	
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	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów		3	8	
	Suma punktów ogółem				11
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		(N)	(S)	(W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ

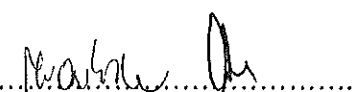
NR 2898/611/11/611/2017 Z DNIA 11.11.2017

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....
.....



(podpis kontrolowanego)



(podpis osoby kontrolującej)