PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Wodzisławiu Śląskim
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
456 38 10, 456 38 11, fax 455 15 ...

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA)*

Nr 1263/NZŻ/N/ .../2018 .... Wodzisław Śl. 09.08.2018
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim
[illegible handwriting] ...
[illegible handwriting] ...
(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 ze 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 2017 poz. 1257 ze 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 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. 48 ust. 11 pkt. ...1. ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U.z 2018 r. poz. 646)**) 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:

...Kuchnia Publiczne Przedszkole nr 13 44-287 Wodzisław Śląski...
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

...ul. Jagienny 112...
(adres)

NIP .6472027688...............

TEL. 324557233............ FAX .... E-MAIL ....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: ....N/NŻ/HŻŻ/302/07.......................................
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

...Julita Jeziorska - dyrektor...
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

...Julita Jeziorska - dyrektor...
(imię i nazwisko, stanowisko)

...brak...
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM
DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 13
Julita Jeziorska

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna w zakresie wymogów kontroli żywności.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: PP/[illegible]/07/nie [illegible] [illegible] w [illegible] [illegible], w [illegible] [illegible], [illegible] [illegible]-[illegible].

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

Działalność prowadzona zgodnie z decyzją zatwierdzającą wydaną przez PPIS w Wodzisławiu Śląskim.
[illegible] [illegible] [illegible] oraz [illegible] [illegible].
Zatrudnieni pracownicy ([illegible] osoby) posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz prawidłowe [illegible] zdrowia. Informacje dla klientów o [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] zgodnie z przepisami.
[illegible] [illegible] system HACCP oraz z [illegible] GHP, GMP, dokumentacja [illegible] z [illegible] [illegible] [illegible] w [illegible] temperatura [illegible] [illegible] [illegible] 5%
Przedstawiono do wglądu [illegible] [illegible] [illegible] [illegible], [illegible] [illegible] Zakład [illegible] [illegible] [illegible] ul. [illegible] 10 oraz [illegible] [illegible] [illegible]: ZYMUS s.c. [illegible] [illegible], [illegible] [illegible] [illegible]-[illegible] ul. [illegible] [illegible]. [illegible] [illegible] [illegible] przez firmę DDD [illegible] [illegible]. W [illegible] 2016 [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] przez pracownika PSSE w Wodzisławiu Śląskim [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]. [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible].

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

brak

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Wodzisławiu Śląskim
ul. Bogumińska 3, 44-300 Wodzisław Śl.
tel. 456 38 10, 456 38 11, fax 455 15 ...

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik nr 6
ZF/PK/BŻ/01/01/01
Strona 1 z 2

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
nr .... z dnia ....

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ[1]

....

I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	**OCENA ZAGROŻENIA**			**UWAGI**
		Niskie (N)	**Średnie (S)**	**Wysokie (W)**	**(wpisać ND kiedy nie dotyczy)**
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*

ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM

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	0		8	
	Suma punktów ogółem				8
	Kategoria ryzyka	**Niskie (N)**	**Średnie (S)**	**Wysokie (W)**	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	Y			

KRYTERIA OCENY:

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

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR .....Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

(podpis kontrolowanego)

.....

(podpis osoby kontrolującej)

.....

.....

.....

.....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ...LF/PK/BŻ/01/01/01/01.....

.....

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 ...Odnotowano kontroli.....

.....

.....

.....

.....

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:

.....nie wnosi.....

.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

.....

.....

6. Czas trwania kontroli: od.....12⁰⁰..... do 14⁰⁰.....

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)

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 13
mgr Julita Jeziorska

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....

.....
(podpisy świadków)

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE Nr 13
44-268 Jastrzębie Zdrój
ul. Gagarina 118
tel. 032 / 475-78-79
NIP 633-20-07-080 REGON:272000992

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....07.01.2019.....

otrzymałem (-am) w dniu .....07.01.2019.....

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 13
mgr Julita Jeziorska

.....
(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)

ZA ZGODNOŚĆ
Z ORYGINAŁEM

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 13
mgr Julita Jeziorska

*) zaznaczyć właściwe
**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawo przedsiebiorców