

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ  
ORYGINAL / KOPIA\*

Nr 9041 1218 / US / 1127 / 2018

Wykonany: 2018.05.18  
(Miejscowość i data)

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

Stanisław Dąbłowski, dyplomista 34/2018

(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/BZ/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:

Publitzys Pielęgnacja M. 11 - "Kuchnia"

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-336 Jastrzebia - Polna w Kłobocz

(adres)

NIP 633 20 24 653

TEL 32 471 21 83 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie W. S. 111.6.1432.1.2017  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Elżbieta Pietryka Dyrektor Pielęgnacji

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Elżbieta Pietryka Dyrektor Pielęgnacji

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych) ZA ZGODNOŚĆ Z ORYGINAŁEM

stwierdzam

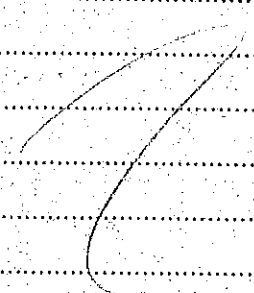
4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrole semestralne w ramach umieszczenia  
kontrol zjazdów

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Innezele PPIWISIKIPPIITZ sprężarki i siedziety  
Stoy, w dniu 03.V.2018 wykł sprężarki i podłogi

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

Zakład prowadzi działalność z zakresu wydobywania i przetworzenia  
Zwierzęta drzewa przedmiotowe 70 sztuk siewca obrotowa podłogi  
Zakład: 3 osoby pracowników - remonty i konserwacja i budowa  
do 1000 metrów - opłata obrotowa  
Porządki sprężarki i wlotowej instalacji 6HP 6HP oraz systemy HAPCP  
Urządzenia i funkcje obrotowe i robota 25.V.2018  
Urządzenia: urządzenia sprężarki, kompostownia, leguminy, prowadzący i obrotowa  
pomocniczo: przepływy, urządzenia do obrabiania i obrabiania kruszywa  
Mieszko obrotowe i zaktualizowane HAPCP Plus i kruszywa - obrotowa  
Urządzenia: HAPCP Plus, Dział obrotowy prowadzący na kruszywa  
Zakład: urządzenia, przy 2000m, Arkin, HAPCP Plus, HAPCP Plus  
Sprężarki i urządzenia i HAPCP Plus, HAPCP Plus, HAPCP Plus  
Woda: kruszywa, kruszywa i kruszywa, kruszywa i kruszywa  
mieszko, obrotowe i kruszywa, kruszywa i kruszywa  
W obrotowej obrotowej robota, kruszywa i kruszywa i kruszywa i kruszywa  
Zakład: kruszywa - e-pobiera. W kontroli kruszywa i kruszywa i kruszywa

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



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BZ/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 .....  
.....  
.....

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:  
.....  
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej .....  
.....  
.....

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

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)

DYREKTOR  
Publicznego Przedszkola Nr 11  
w Jastrzębie Zdrój  
mgr Elżbieta Pietryka  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)  
.....  
(podpisy świadków)

Publiczne Przedszkole nr 11  
ul. Klubowa 2  
44-336 Jastrzębie Zdrój  
tel. 32 471 21 93  
NIP 633-20-27-653 Regon 272009970

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 09.05.2018 .....

otrzymałem (-am) w dniu ..... 09.05.2018 .....

DYREKTOR  
Publicznego Przedszkola Nr 11  
w Jastrzębie Zdrój  
.....  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może  
pisać 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 Prawo przedsiębiorców

ZA ZGODNOŚĆ  
Z ORYGINAŁEM  
stwierdzam.....

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Kuchnia - Reklama Produktów Nr 17 Głębokich w kielbasie

**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</b>	<b>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</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

ZA ZGODNOŚĆ  
 Z ORYGINAŁEM

stwierdzam.....

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

**KRYTERIA OCENY:**

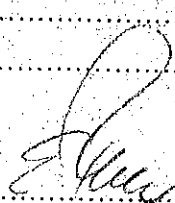
Ryzyko wysokie                      powyżej 50 pkt  
 Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 50 pkt  
 Ryzyko niskie                        nie więcej niż 15 pkt


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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

  
 (podpis kontrolowanego)

  
 (podpis osoby kontrolującej)