

PAŃSTWOWY POWIATOWY
 PIECZĄTOWY INSPEKTOR SANITARNY
 w Wodzisławiu Śląskim
 ul. Bogumińska 3, 44-300 Wodzisław Śl.
 tel. 456 38 13, 456 38 11, fax

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
 ORYGINAŁ (KOPIA*)

Nr 1074/1243/Ns/1114/101P

Wodzisław - Adrej 17.02.2018
 (Miejscowość i data)

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

Glebko Klementyna Adamy przykuch na ul. 3/1/2018

(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 2019 r., poz. 59), w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2018 r. poz. 2096 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. ... 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 regulami 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:

Wodzisław - Adrej 17.02.2018
 (pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 6332027676

TEL. 456 38 13 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Nr 1114/132-113-4102/17
 (podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Adamy Klementyna
 (imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Adamy Klementyna
 (imię i nazwisko, stanowisko)

Za zgodność z oryginałem

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Wodzisław - Adrej 17.02.2018
 data
 podpis
 REGON 272000006, NIP 6332027676

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2 FIPK/3A (01/01/18)

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.....

Za zgodność z oryginałem

6. Czas trwania kontroli: od do

Podpisano:
26.10.2018
44-307 Jaskółce 2/00, ul. ...
REGON 27200080, NIP 6332027076

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w ...¹... 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)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

Publiczne Przedsiębiorstwo nr 12
z Oddziałem Integrycyjnym
41-337 Jastrzębie-Zdrój, ul. Cieszyńska 148
tel/fax 32 4752 315
REGON 272000336, NIP 6332027676

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)

otrzymałem (-am) w dniu

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Publiczne Przedsiębiorstwo nr 12
z Oddziałem Integrycyjnym
41-337 Jastrzębie-Zdrój, ul. Cieszyńska 148
tel/fax 32 4752 315
REGON 272000336, NIP 6332027676

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

Publiczne Przedsiębiorstwo nr 12
z Oddziałem Integrycyjnym
41-337 Jastrzębie-Zdrój, ul. Cieszyńska 148
tel/fax 32 4752 315
REGON 272000336, NIP 6332027676

Publicznego Przedsiębiorstwa nr 12
z Oddziałem Integrycyjnym
w Jastrzębie-Zdroju
mgr Barbara Klimaszewska

*) zaznaczyć właściwe

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
nr 2021/01/01/01 z dnia 19.03.2021

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

**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 roboczą 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	

Za zgodność z oryginałem

2021.03.19
mgr Barbara Kraszewska
REGON 272600536, NIP 6352027676

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	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	0	0	8	
	Suma punktów ogółem		8		
	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 nieprawidłowości zostały ujęte w protokole kontroli sanitarnej

NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

Za Znaczącego

Publiczne Przedsiębiorstwo nr 12 z Oddziałem Integracyjnym w Dzielnicy Biały Zdrój

41-207 Jachy 50 Znaczący

tel/fax 02 41 73 04 65

REGON 272669986, NIP 6352027376

.....