

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Kuchnia - Zakład Publiczny nr 3 j. bi. ul. Piastów 2

**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	h)
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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ

NR 2685/1218/NS/HEZ/19 Z DNIA 25.11.19

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

[Podpis]

(podpis kontrolowanego)

.....

[Podpis]

(podpis osoby kontrolującej)

PAŃSTWOWY POWIATOWY
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
INSPEKTOR SANITARNY

w Wodzisławiu Śląskim
ul. Bogumińska 3, 44-300 Wodzisław Śląski
tel. 456 38 10, 456 38 11, fax 455 15 95

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAL / KOPIA*

Nr 2685/1718/NSJ/122/2019

Jonizbice, 25.11.2019

(Miejscowość i data)

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

Katarzyna Maierczyk - kierownik 33/2018

(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:

Przedsiębiorstwo Publiczne Nr 3 - kuchnia

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-335 Jonizbice 2 ul. Piłsudskiego 2

(adres)

NIP 633 202 7570

TEL. 32 4734766

FAX

E-MAIL

602 34 3895

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NSJ/122/1432/2124/07

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Jolanta Poluch - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Jolanta Poluch - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Brak

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola samostanowienia w ramach
urzędowej kontroli żywności.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Zinowiel PP/WIS/K/1041177 sprawdziany
w niezbędnym ilości, myłki sprawdzianu poręczy

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

W zakresie prowadzonej jest działalność w zakresie
produkcji i wydawania porzków (od mrowca do
gotowego produktu) z wykorzystaniem mrowca dla diety
N28 (rodzaj) (iniciator, brzoła, podzielniki).
Przedstawia do ogólnego dokumentacji GMP GMP HACCP
oraz bieżące raporty (temp. przechowywania) mrowca - 1000
10011 10X - 5.062.019. Dostawy, waga: 70 ml mrowca,
zestawki w membranowym 17/44 - 45/205/10/10.
Dostawa mrowca z MŁ MŁ-MAX Polska Zielonka, ul. Głęboka 10
ul. 19-115/8814. Działalność w kraju, oświadczenie
(Oświadczenie producenta oświadczenie 17.10.2016 NS/HR-462-1132-5628/2016)
w zakresie działalności w zakresie, zakres pełnia
(miał służyć, gupic) pale białe ciepłe i zimne w opakowaniu
mrowca, mrowca, poręczy, poręczy, waga, waga, waga
składnik, oświadczenie do celów samostanowienia epidemiologicznego

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

Porozumienie 952/2004 Parlament Europejskiego i Rady
z dnia 29.04.2004 w sprawie mrowca i mrowca
mrowca (Dz.Urz. UE L 139 z 2004, rozdz. 1)
12. Środki stwarzające w celu mrowca i mrowca
13. Środki stwarzające w celu mrowca i mrowca
zestawienie z mrowca (10 mrowca
mrowca)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....

ukarano nie ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokościzł
(nr mandatu karnego)

na podstawie
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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*) uwagę i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej zawiadomienie o miejscu postępowania

porostawiano rękę, rachunek i dea pp
zostawiono rękę
gk 11:30

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.

protokół zostanie podpisany

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 3
ul. Piastów 2
44-330 Jastrzębie-Zdrój
tel/fax (032) 4734766
REG 272000897 NIP.6332027570
w Jastrzębiu-Zdroju
mgr Jolanta Paluch

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... *25.11.2019*

otrzymałem (-am) w dniu *25.11.2019*

Publicznego Przedszkola nr 3
ul. Piastów 2
44-330 Jastrzębie-Zdrój
tel/fax (032) 4734766
REG 272000897 NIP.6332027570
mgr Jolanta Paluch

(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 Prawo przedsiębiorców

PAŃSTWOWY
POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
w Wodzisławiu Śląskim

ul. Bogumińska 3

Tel. 456-38-10,456-38-11,455-15-96

Jastrzębie, dnia 25.11.2019

Nr 2685/1218/NS/1127/2019

Przedszkole Publiczne Nr. 3
44-335 Jastrzębie-Zdrój
ul. Piastów 2

ZAWIADOMIENIE
o wszczęciu postępowania

Na podstawie art. 61 § 4 ustawy z dnia 14.06.1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2018 r. poz. 2096 ze zmianami)

zawiadamiam

że w dniu 25.11.19 zostało wszczęte z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie

Andrzej... nieproszono... i podobnie
rydamp decyzji - rachunek

W związku z powyższym zawiadamiam, że w każdym stadium postępowania strona ma prawo przeglądania akt sprawy oraz sporządzania z nich notatek i odpisów. Nadto zgodnie z art.10 § 1 k.p.a. przed wydaniem decyzji w niniejszej sprawie strona ma prawo wypowiedzieć się co do zebranych w sprawie dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań. Jednakże gdy załatwienie sprawy nie cierpi zwłoki ze względu na niebezpieczeństwo dla życia lub zdrowia ludzkiego zostanie zastosowany art. 10 § 2 k.p.a.

Otrzymują:

1/ adresat

2/ a/a x 1

SLICZNE PRZEDSZKOLE NR 3
ul. Piastów 2
44-330 Jastrzębie-Zdrój
tel/fax (032) 4734766
G 272000297 NIP 6332027570

Przedszkole nr 3
w Jastrzębiu-Zdroju
mgr Julianta Paluch

Z upoważnienia Państwowego
Powiatowego Inspektora Sanitarnego
w Wodzisławiu Śląskim

st. asystent
PSSE Wodzisław Śl.
Katarzyna Malczczyk