

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAL / (KOPIA*)

Nr

2890 / 1218 / NS / 405 / 2019

7-BIE 2019 r. M. 12 2019
(Miejscowość i data)

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

AVIA NIEUSZA - ST. ALYSSEM NR 1000 7/6/2019

(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 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:

KURCZYWA POLSKOZDZIA PUBLICZNEGO NR 17 11 MAJA 1920WICZ
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. MŁCZOWA 6 JASTRZĘBIE ZDROJ
(adres)

NIP 633 20 22 242

TEL. 22 491 22 04 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

NS / 1218 / NS / 405 / 2019
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

HALINA STACON - DZIEKTOP
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

JOLANTA PRU - Z-CA DZIEKTOPA
(imię i nazwisko, stanowisko)

NIE PRZYWOŁANO
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: WYKONANIE KONTROLI IZOLACJI

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: PRÓBYCZKA PP/W/S/K/13/1027
SPRAWOZDANI W SIEDZIBIE KACJI W DNIE 11 XI 2018

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

ZAKŁAD PRACUJĄCY OBSŁUGA Z REZERW
CIĘWIEŻARZĄCA PROWADZI DZIAŁALNOŚĆ 150 OSOB (92 OSOBIE)
(TANIA DROGIE; OBIAŁ; PODWIEŻOPE) DOKUMENTACJA
DOT. PRACUJĄCYCH ZAWIENIA WYKONAŁA GAZIA PRACOWNICZ
POKOSZKOW NIE BYŁO ZAPISANE;
SYSTEM HACCP SPACOWAŁ WYM. I DOKUMENTACJA
GAP; GAP - ZAPISY NA BIAŁO;
SPRAWOZDANI WYKONANO W WYKONANIU WYKONANIE
DO EKSPERTYZY NA BIAŁO + 400; MROZOWNIA - 2000;
WYKONANO? FIRMA DND. TOKN 7 BIE (OSTATNIA KONTROLA 07.09.18)
MIEŚO WIEPRMOWE ZOBARCIŁA WIR. MAX WIEPRMOWE
ZIEMNIAWI DOSTAWIŁA ORKOWBU JANVA 7 BIE ZDROJ.
WODA CIEPŁA BIEGŁA ZAPRAWIONA WANA MARIJA SŁABOWA
NA OBIEKcie WYKONANO SP. ZNAGI KROWNE I BRATKIN
WYKONANO PALENIA WYKONANO, WYKONANO TATONOWY WYKONANO
WYKONANO: PODCIAS WYKONANO ZAWAZ 312 WYKONANO
W DNIE 10.11.18 W WYKONANIU WYKONANO WYKONANO

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF / PU / BZ / 01 / 01 / 01

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano **NIE KARANO**

(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:

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 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

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

WICE DYREKTOR PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 17
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA NR. MAJKI JEŻOWSKIEJ
IM. MAJKI JEŻOWSKIEJ 44-335 JASTRZĘBIE-ZDRÓJ
UL. MIODOWA 6
TEL. 32 471 22 04
NIP 633-20-27-742 REGON 272001030

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Wice Dyrektor

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

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

otrzymałem (-am) w dniu

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 17
IM. MAJKI JEŻOWSKIEJ
44-335 JASTRZĘBIE-ZDRÓJ
UL. MIODOWA 6
TEL. 32 471 22 04
NIP 633-20-27-742 REGON 272001030

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

mgr Jolanta Piek

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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z
ŻYWNOSCIĄ¹⁾**

..... *drożdżarnia PP nr 17 w miejscowości 6 7-3E 12000/*

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 właściwie

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	MD
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów				
	Suma punktów ogółem				8
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		(N)	(S)	(W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu				

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:

.....
.....

WICEDYREKTOR
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA NR 17
IM. MAJKI JEZOWSKIEJ

.....

(podpis kontrolowanego)

Mik wsko

.....

(podpis osoby kontrolującej)