

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 316 / 1212 / NS / 1122 / 702-1 JASTRZĘBIE ZDROJ 17.03.2014
(miejsowość i data)

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

ANNA MILIŃSKA - SI ASYSTENT NR. UPOLU 12/10

(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 ze zmianami)¹⁾, w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2020 poz. 256 ze zmianami)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nr 104/17 z dnia 08.05.2017 r.

Na podstawie art. 48 ust 11 pkt 1. ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r. poz. 162)^{1)**} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

KUCHNIA PRZEDSZKOLA PUBLICZNEGO NR 17 W M. JASTRZĘBIE ZDROJ

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

UL. MŁODOWA 6 JASTRZĘBIE ZDROJ
(adres)

NIP 633 20 87 742

TEL. 32 471 2204 FAX E-MAIL porto@pp17.jastrzdeb.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NS/1122-432-SI-82/07
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

HALINA SMARON - DYREKTOR
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

JOLANTA PIK - 2-CA DYREKTORA
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

Za zgodność
z oryginałem

INSPEKTOR
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA NR 17
IM. MAJKI W JASTRZĘBIE ZDROJ
mgr Halina Smaron

4. Zakres przedmiotowy kontroli: URZĄDOWA KONTROLA ZAGOSPOD

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: PIROMETR 00/W/S/U/13/1401

SOZUSZCZON W SIEDZIBIE S SPACI W DNIA 17.03.2021

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

ZAKŁAD PODWAZI ROZKALNE ZAGOSPOD DEKOR
ZATWIERDZAJĄCA ; PRACOWNI ZYWIENIE MS ZBIED
PRACOWNI OSŁOZ ROZKALNE ROKUMENTACJA DO: JAWOZC
ZAGOSPOD WSTĘPNA OSŁOZ OPRACOWANICU JAGOSPOD NIE BUDE
ZAGOSPOD SYSTEM HACCP OPRACOWANY WAPZ Z DOUWYENIA
GMP ; GMP HACCP - ZAPISY NA BIEŻĄCO ; SPRAWDZONO
TEMP W URZĄDZENIU CIKRODNIENIA DO EUROPEJSKI NABIAW +3°C
WIDOWIA Z FIRMA DDO TOXIN J-BIE (OSTATNIA KONTROLA 03.03.21)
WODA CIEPŁA BIGORIA ZAPRAWNIANA ; KANALIZACJA SPRAWNA ;
INSTALACJA PI/COVID OPRACOWANA ; NA OPRZĘTU INFORMACJA
O OSOWIZTU ZAKŁADANIA MASELIEU ; PRYN DO DEINFEUKCJI RAU ;
PRYN DO DEINFEUKCJI ZAPRAWNIENIA ; NA OSIENIE WYWIENIARZ
SA ZNAWI STOWNE I SMALCONE ZAKWYJĄCE PALENA TYTU ; WALOBOW
PRACOWNIKU WIKOBBW ELEKTROKONTROLI ; KONTROLI WAPZ PRZETW
W DNIA KONTROLI Z KONTROLIOWANICU ZAPRAWNE NIE STWIERDZONO NIEPRAWIDŁ

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

Za zgodność
z oryginałem

DIREKTOR
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA NR 17
IM. MAJKA JEŻOWIEC
mgr Halina Smaróń

[Handwritten signature]

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF / DU / BŻ / 01 / 01 / 01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....
ukarano *NIE WNIOSO*
(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:

2

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt

2

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:

6

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

8

INSPEKTOR
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA NR 17
III. MAJKOWEJ
mgr Halina Smaruga

6. Czas trwania kontroli: od *12* do *14*

Za zgodność
z oryginałem

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.

PROTOKÓL ZOSTANIE PODPISANY

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:
DOKONANO SUPLEMENTA NA str. 1/4
DZ. U z 2018 poz. 58

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

WICE DyREKTOR
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA NR 1
IM. MAJKI JEŻOWSKIEJ

Stiberska

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 17. 03 2021

otrzymałem (-am) w dniu 17. 03 2021
WICE DyREKTOR PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA NR 1, IM. MAJKI JEŻOWSKIEJ
44-335 JASTRZĘBIE-ZDRÓJ
UL. MIODOWA 6
TEL. 33 474 22 04
NIP 633-20-27-742 REGON 372001001
(imię i nazwisko oraz podpis 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 Prawa przedsiębiorców

DyREKTOR
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA NR 1
IM. MAJKI JEŻOWSKIEJ
mgr Halne Smaróń
Za zgodność z oryginałem

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Kuchnia Porębszko Publicznego nr 17
ul. Młocowa 6 1-BIE 2019

**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	11	22	
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	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
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	42	
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	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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	NO
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	NO
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	NO
	Suma punktów		0	16	
	Suma punktów ogółem	0			16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		+		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NRZ DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

WICEDYREKTOR
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA NR 17
IM. MAJKI JIŁCOWSKIEJ

mgr Jolanta Błk

(podpis kontrolowanego)

za zgodność
z oryginałem

DYREKTOR
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA NR 17
IM. MAJKI JIŁCOWSKIEJ

mgr Halina Smarń

(podpis osoby kontrolującej)