

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 504/1218/15/1133/2021

7-BIE ZDRÓJ 15.05.2021  
(miejscowość i data)

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

ANNA NILEWSKA - SI. ASYSTENT NR. UPWA. 12/20

(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<sup>1)</sup>), 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)<sup>1)</sup>.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 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 ...<sup>3)</sup> ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r. poz. 162)<sup>1)</sup>) 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 15

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. SZKOLNA 9 74-335 Jastrzębie-Zdrój

(adres)

NIP 633-20-27-713

TEL. (32) 716251 FAX - E-MAIL pp.15@um.jastrzbiec.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NS | USŚ | 133 | 2763 | 02  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

### 2. Kierujący zakładem:

TERESA WYSIŃSKA - DYREKTOR

(imię i nazwisko, stanowisko)

### 3. Przedstawiciel zakładu:

IZABELA BRAWAŃSKA - 2-CA DYREKTORA

(imię i nazwisko, stanowisko)

NIE ZASTYWANO

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

ZA ZGODNOŚĆ  
Z ORYGINAŁEM

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 15  
ul. Szkolna 9  
44-335 Jastrzębie-Zdrój  
tel. (032) 471-62-84  
REGON 272001017 NIP 633-20-27-713

DYREKTOR  
Publicznego Przedszkola nr 15  
w Jastrzębiu-Zdroju

Teresa Wyśńska

19.07.2021r.

4. Zakres przedmiotowy kontroli: WRAZ DZIAŁALNOŚCIĄ KONTROLA

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: komputer, drukarka, notes, długopis

SPRAWOZDANIEM W DNI 02.03.2017 W WYDZIALE WYKONAWCZYM W WYDZIALE WYKONAWCZYM W DNI 02.03.2017

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

ZAKŁAD RAJONALNY DZIAŁALNOŚĆ ZAGOSPODARSTWA

WYDZIAŁ DECYZYJNY ZADWIERZAJĄCY; OBECNIE ZYWIENIEM

125 DZIECI (ZNIADANIE I OBIADEM) KUCHNIA

DOKUMENTACJA DOT. JAWNOŚCI ŻYWIENIA WRAZ Z OCENĄ WYKONANIA

OPRACOWANIE JAWNOŚCI ŻYWIENIA NIE BUDZI ZAŻEWAŃ; (OPRACOWANO DOKUMENTACJĄ

JAWNOŚCI ŻYWIENIA W RAMACH WYKONANIA W GOSPODARSTWIE W 2018; ZAMIANO WZGLĘD

Z DOD. PRAWNĄ I DZIAŁALNOŚCIĄ WRAZ Z OCENĄ WYKONANIA

WRAZ Z DOKUMENTACJĄ GMP, GMP ZARISY NA BUDYSE

OBIEKT POSIADA OPRAWIANĄ PROCEDURĄ PŁOVID; NA TERENIE

ZAKŁADU WYKONANO SA ZNAWI KRYWNE I GRAFICZNE INFORMACJE

O ZAWARTOŚCI PALENA TYTONIU I WYMOŻOU TYTONIOWYCH ORAZ PAPIERÓW

ELEKTRONICZNA PODCZAS WYKONANIA WYKONANO WYKONANO; ZICHNIAU DOK

JEDYNA JEDYNA NIKSO DOKUMENTACJA - NIKSO WYKONANO W DNIU WYKONANO

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

*[Handwritten signature]*

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

*2F / 04 / BŻ / 01 / 01 / 0*

**III. Ustalenia pokontrolne**

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

*[Handwritten mark]*

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

*[Handwritten mark]*

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 uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

*[Handwritten mark]*

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

*[Handwritten mark]*

6. Czas trwania kontroli: od..... *11.10* ..... do ..... *13* .....

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      ZOBACZENIE      PODPISANIE

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Dz. V z 2018 r. poz. 58

SURECENIA NA STR. 1/4

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

Publicznego Przedsiębiorstwa  
Publicznego Przedsiębiorstwa  
w Jaszczowie-Zdroju  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Milewska

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

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

05. 05. 2021

otrzymałem (-am) w dniu .....

05. 05. 2021

Publicznego Przedsiębiorstwa  
Publicznego Przedsiębiorstwa  
w Jaszczowie-Zdroju  
w Jaszczowie-Zdroju  
REGON 142103  
(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\*

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

KUCUNIA PRZESZKOLA MIEJAZNEGO NR 15 ul. SZKOŁNA 9  
-bie zdiof

**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>11</b>	<b>22</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	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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</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	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	

<sup>1)</sup> 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	0	16	
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

**KRYTERIA OCENY:**

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

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....  
.....  
.....

WYKONANO  
.....  
.....  
.....

.....  
.....

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)