

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 147/1218/NS/1022/2022 J. BIE ZDROJ 08.03.2022
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego⁹⁾ Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim
ANNA NIEWIŚLA - ST. ASYSTENT NR. UPOW. 20/22

(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 2021 r. poz. 195)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 2021r. poz. 735 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 ... 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.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: PIROMETR PP/W/S/K/B/U/ST
SPRAWOZOMI W STĘDZIE STACJI W DNIU 08.03.22
WYKUCI POKUTYMI

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

ZAKŁAD	PROWADZI	DZIAKALNOŚĆ	ZEWNIĘ Z	ZAWAROKA
<u>WYDANEY</u>	<u>DECYZJI</u>	<u>ZATWIERDZAJĄCY</u>	<u>PPIS</u>	<u>W-WE</u>
<u>(24 WYKUCI)</u>	<u>120</u>	<u>DZIECI</u>	<u>W</u>	<u>WIEKU</u>
<u>08.03.2022</u>	<u>DNIU</u>	<u>WOMIACU</u>	<u>78</u>	<u>DZIECI ;</u>
<u>OD</u>	<u>SUROWA</u>	<u>DO</u>	<u>GOTOWEGO</u>	<u>WYROBU</u>
<u>08.03.2022</u>	<u>MESZ</u>	<u>ZATRUDNIWICU</u>	<u>3 - ORZECZENIE</u>	<u>LEWARSUE</u>
<u>DO</u>	<u>CELOW</u>	<u>SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNY</u>	<u>ANALIZY</u>	<u>ANALIZY</u>
<u>DOUMENTACJA</u>	<u>MAPCP</u>	<u>OPRACOWANY</u>	<u>WRAZ</u>	<u>Z DOKUMENTACJA</u>
<u>GMP ; GMP</u>	<u>-</u>	<u>ZAPISY</u>	<u>NA</u>	<u>BIGACU I</u>
<u>SPRAWOZOMI</u>	<u>TEMP.</u>	<u>W</u>	<u>URZĄDZENIU</u>	<u>CIKODNICZY</u>
<u>T 40°C</u>	<u>);</u>	<u>MROZOWE</u>	<u>-</u>	<u>210°C</u>
<u>08.03.2022</u>	<u>z</u>	<u>FIRMA</u>	<u>DDD - TOXIN</u>	<u>(OSTATNIA WIZYTA</u>
<u>08.03.2022</u>	<u>08.03.2022</u>	<u>08.03.2022</u>	<u>08.03.2022</u>	<u>08.03.2022</u>

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: PIRONETA PP/W/S/K/L3/UA7
SPRAWDZONY W SIEDZIBIE STACJI W DNIU 03.03.22

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

ZAKŁAD PROWADZI DZIAŁALNOŚĆ ZGODNIE Z ZAŁOŻENIAMI
WYDANEJ DECYZJI ZATWIERDZAJĄcej PPIS W-WE
(ŻYWIENIA 120 DZIECI W WIEKU 1-3 LAT
W DNIU WIZYTOWU 78 DZIECI ; PRODUKCYJA
OD SUROWCA DO GOTOWEGO WYROBU)
OSÓB ZATRUDNIONYCH 3 - ORZECZENIE LEKARSKIE
DO CELEW SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNYCH (AUTAKCJA)
DEKONTAMPCJA HACCP OPACOWANY WRAZ Z DOKUMENTACJĄ
GMP; GMP - ZAPISY NA BIAŁO ;
SPRAWDZONO TEMP. W URZĄDZENIU CUKRODROŻY
+ 4°C ; NIEZMÓŻONEJ - 21°C ;
UMOWA Z FIRMĄ DDD - TOXIN (OSTATNIA WIZYTA 02.11.21)
MIĘSO DOSTARCZA : MIR-MAX PIELGRZYMOVICE ;
FAKTYCZNY Z KDI ; ZIEMNIAK FIRMĄ "JEDYNA" J-BIE UL. POLNYCZA
WODA CIEPŁA BIAŁA ZAPEWNIONA ; KANALIZACJA SPŁAW
NA TERENIE ZAKŁADU WYKONANE SA ZNAKI SYGNALNE
I GRAFICZNE INFORMACYJNE O ZAKAZIE PALENIA TYTONIU
WYROBOW TYTONIOWYCH ORAZ PAPIEROSÓW ELEKTRONICZNYCH
PODZAS WIZYT ZALAZ BYŁ PRZEPRZEGANY
W ZAKŁADZ OBOWIĄZUJE PROCEDURA P/COVID ; PRZEJ
DO DEZYNFEKCJI RAU ; POWIERZANI ZAPEWNIONE
DOKUMENTACJA DZI. JAWNEJ ŻYWIENIA WRAZ Z OCENĄ WYSTĄP
NIE BUDZI ZASTRZEŻENIA ; DOKUMANTO OLEM JAWNEJ ŻYWIENIA W PRAKTYCE
NA PODSTAWIE PRZEKAZANEJ DEKADENCJI W 2021 ROKU ;
W DNIU WIZYTOWU W WIZYTOWANYM ZAKŁADZ NIE STWIERDZONO

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF / 00 / BZ / 01 / 01 / 01

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

NIE ukarano

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* uwagi 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.

PODZIAKOWANIE ZOSTAŁ NIE PODPISANY

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

Zap. Maręska

Milewska

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

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

03.03.2022

otrzymałem (-am) w dniu

03.03.2022

Zap. Maręska

(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

07.03.2022, Zap. Maręska

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr z dnia

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Kuchnia żywnościowa nr / ul. Wodzisławska 14 J. BIC
TROCZY

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLNE 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

07.03.2022 r.
Z up. Kuchnia
BIC TROCZY

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				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		1-		

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 PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

Z. Kup

(podpis kontrolowanego)

M. Lewski

(podpis osoby kontrolującej)

07.03.2022 r.
Z. Kup