

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**

Nr 248/1218/NS/122/2022 7-BIE 2DN0J 03.03.2022  
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego<sup>9)</sup> Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim  
ANNA NILEWSKA - SI. 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)<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 2021 r. poz. 735 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 1. 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) nr 999/2001, (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/13/122  
SPIRAMETROM W SIEDZIBIE STACJI W DNIU 03.03.2022

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

OBIEKT POSIADA DECYZJĘ ZATWIERDZAJĄCĄ  
NA PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI W ZAKRESIE  
PRZYGOTOWANIA MIESZANEK MLECZNYCH NA BAZIE  
WODY ORAZ BOTOWYCH DAN. SPECJALNYCH  
PRZEZNACZONA ZWIENIOWEGO (OSTANI WNIKI WODY  
z 25.10.2019 r.) WODA SPECJALNA WENIAGANIA  
W BADANIACH ZAKRESIE MIKROBIOLOGICZNYM,  
OBECNIE PREBUWA JEDNO DZIECKO DO POWU 2R  
ORAZ 40 DZIECI (OO I DO 2 POWU ŻYCIA)  
NIE MOWIĄTA POSIADAJĄ ODRĘBNY MACKOSIS  
Z WZGLĘDNIE NIEMYM CZYNNIKI ALERGENNYCH  
ZATRUDNIONICZY 6 OPIEKUNÓW POSIADAJĄCYCH  
PROFESJONALNE OBYWATELSTWO POLSKIE

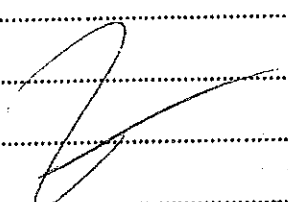
03.03.2022  
ANNA NILEWSKA

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: PIROMETR PP/W/S/K/P3/W22  
SPRAWOZDANIE W SIEDZIBIE STACJI W DNIU 03.03.2022  
komputer potwierdzenie

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

OBIEKT POSIADA DECYZYJĘ ZATWIERDZAJĄCĄ  
NA PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI W ZAKRESIE  
PRYGOTOWANIA MIESZANEK NIECZYNCH NA BARIE  
WOOD ORAZ GOTOWEJ DANI SPECJALNICY  
PRZEKAZANIENIA ZWIENIOWEGO (OSTANI WYNIK BADAŃ  
Z 25.10.2019 R.) WODA SPECJALNA WYKAZAŁA  
W BADAANIY ZAKRESIE MIKROBIOLOGICZNYM;  
OBECNIE PRZEBIWA JEDNO DZIECKO DO ROZU 2KI  
ORAZ 40 DZIECI (OD 1 DO 2 ROZU ŻYCIA)  
NIE MOWIĄTA POSIADAJĄ ODRĘBNY MIAKOSIS  
Z UWZGLĘDNIENIEM CZYNNIKÓW ALERGENNYCH  
ZATRUDNIONYCH 6 OPIEKUNÓW POSIADAJĄCYCH  
AKTUALNE ORZECZENIA LEKARSKIE DO CEŁÓW SANITARNYCH  
EPIDEMIOLOGICZNYCH; SYSTEM HACCP OPACOWANY  
WRAZ Z DOKUMENTACJĄ GMP; GMP - ZAPISY NA BIEŻĄCO  
PROCEDURY P/COVID OPACOWANE; PRYM DO  
DEZYNFEUKCJI RZU I POWIERZCHNI ZAPEWNIONE;  
NA DRZWIACH OBOWIĄZUJE INFORMACJA  
O OBOWIĄZKU ZAMIAWANIA UT I NOCA;  
NA TERENIE ZAKŁADU WYWIESZONE SĄ ZNAKI SKOWNE  
I GRAFICZNE INFORMACJE O ZAKAZIE PALENIA TYTONIU  
WYPOBÓW TYTONIOWYCH ORAZ PAPIEROSÓW ELEKTRONICZNYCH;  
POD CZAS KONTROLI ZAKŁAD BYŁ PRZESTRZEGANY  
W DNIU KONTROLI W KONTROLOWANYM ZAKRESIE NIE POKAZAŁ  
NIEPRAWIDŁOWOŚCI

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

  
07.03.2022

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

27 / 01 / 02 / 01 / 01 / 01

**III. Ustalenia pokontrolne**

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

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 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.....

07.03.2022r  
Zimp Tuzimskie



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Kuchnia - Złoty Wzgórze 1, Wodzisław Śląski  
7.03.2022

**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	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR ..... Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

*Z up. [podpis]*

(podpis kontrolowanego)

*[podpis]*

(podpis osoby kontrolującej)

07.03.2022r.

*Z up. [podpis]*