

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 306/14218/NSIH27/17016

Jankowice 2001 08 11 2016

(Miejscowość i data)

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

Stawisko, Zespół miodosy, ul. Sienk. 39/2016

(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 2015 poz. 1412), w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 poz. 267 ze zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1. ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 poz. 672 ze zm.) 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 191 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:

Przebiśnież, Złobek Nr 1 - "Kuchnie"

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-335 Jankowice 2001 ul. Włodzka 14

(adres)

NIP 633-20-28-055 REGON 272 536 994 PESEL

TEL. FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

NSIH27-432-1394-6052109

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Dariusz Dudek - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Dariusz Dudek - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

bia

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

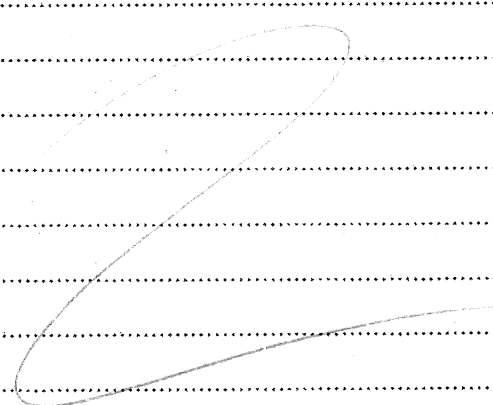
4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola rozliczeń w ramach umieszczenia  
kontrola zgodności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: pionometr PPH/JSK/09/424 termometr i studniar  
Stacy, w dniu 09.02.2016, wyniki sprawozdanie partyjny

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

Zakład prowadzi działalność zgodnie z zezwoleniem decyzją nadzorującą  
zakładem 3 pracowników - asystentem technicznym do robót sol-ciel  
aktualnie. Produkcja polega od smarowania - zymuła chłodzi 115 do 200 od 2- do 300  
Prowadzi opróżnianie i wlewanie wstępnego GHP GMP oraz HACEP,  
kierujemy systemem prowadząc. Umowa z firmą od 1000, montujemy  
szkodliwe prowadzący  
Woda bieżąca ciepła i zimna, rozprężanie, rozprężanie i woda lodowca/miękka,  
odprowadzanie, siła, kontrolujemy, miejsce kontrolujemy, kontrolujemy, temp. rozprężania do  
(ekspozycja, implemencja, mierzaki -1900 W kontrolowaniu rozprężania nie stwierdzono nieprawidłowości

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



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BZ/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 pouczono 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 ..... *dotyczy wpisu do książki kontrolnej*

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

..... *nie wnosi uwag*

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

6. Czas trwania kontroli: od..... *10:30* do ..... *12:30*

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 podpisane*

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *nie dokonano poprawki*

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

DYREKTOR  
Publicznego Żłobka nr 1  
w Jastrzebiu-Zdroju

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *03.02.2016*

otrzymałem (-am) w dniu *03.02.2016*

DYREKTOR  
Publicznego Żłobka nr 1  
w Jastrzebiu-Zdroju  
mgr Danuta Duda

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 306/1218/115/1471/2016 z dnia 09.02.2016

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ, MATERIAŁÓW I WYROBÓW  
PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ<sup>1)</sup>**

Kuchnia - Publika, Złobek, ul. 1 44-335 Jankowice 10101 ul. Nitosa, c. 14

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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 Stan techniczno - sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>18</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	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	
<b>II Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
1 Czystość pomieszczeń zakładu. 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	5	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

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	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	40
8	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów			4	
	Suma punktów ogółem		4		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	Y			

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie powyżej 47 pkt  
Ryzyko średnie powyżej 15 do 47 pkt  
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

**Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:**

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy  
Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy  
Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

**II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ**

NR ..... Z DNIA .....

**III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

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

.....  
.....

(podpis kontrolowanego)

.....  
.....

(podpis osoby kontrolującej)



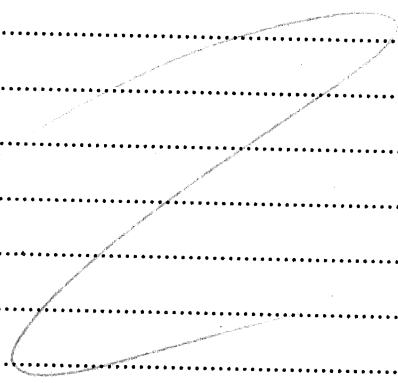
4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola zgodności w ramach ustalonych  
kierunków.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie było

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowywania mieszanek mlecznych  
na bazie wody, mleka i proszku oraz gotowania acidofilowego menażer  
z dodatkiem owoców i jogurt z dodatkiem owoców, jogurtu.  
Obecnie zatrudnia 40 osób i posiada 3 miejscowości produkcji oraz polkę 400kg.  
Przygotowanie mieszanek (6 osób pracuje w kuchni) i prowadzą również do 1000 szt. opakowań.  
Dla produkcji używa mleka pasteryzowanego, kuchenki i lodówki, proszku mlecznego, jogurtu, owoców.  
Zmieszane o smaku i kolorze 61R, 61P, 61RP, maślanym smakiem. Wzrosty 10-12cm.  
Mogą być używane w kuchni i w kuchni (Rodzaj wody XII 2017)  
W kontrolowanym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

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



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/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 grzywnien 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 / przedstawiciel 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.

.....  
.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *ty dowolno pomech*

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

DYREKTOR  
Publicznego Żłobka nr 1  
w Jastrzębiu-Zdroju  
mgr Danuta Duda

PUBLICZNY ŻŁOBEK NR 1  
w Jastrzębiu Zdroju  
ul. Witosowa 14  
Regon 272536994  
tel. 4718051 NIP 633-23-23 00

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

*[Signature]*  
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu *09.07.2016* .....

otrzymałem (-am) w dniu *09.07.2016* .....

PUBLICZNY ŻŁOBEK NR 1  
w Jastrzębiu Zdroju  
ul. Witosowa 14  
Regon 272536994  
tel. 4718051 NIP 633-23-23 00

DYREKTOR  
Publicznego Żłobka nr 1  
w Jastrzębiu-Zdroju  
mgr Danuta Duda

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 3051/12151/1422/2016 z dnia 07.02.2016

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Kuchnia Należność Publicznej Żłobek Nr 1 44-335 Jaskółca 70101 ul. Włocławskiej 14

**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 Stan techniczno - sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>18</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	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	
<b>II Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
1 Czystość pomieszczeń zakładu. 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	5	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

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		
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2		
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17		
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7		
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10		
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	00	
8	Znakowanie.	0	1	2		
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4		
	Suma punktów			4		
	Suma punktów ogółem			4		
	Kategoria ryzyka	Wysokie	Niskie	Średnie	Wysokie	
	(N)	(S)	(W)	(N)	(S)	(W)
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		✓			

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 47 pkt  
 Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 47 pkt  
 Ryzyko niskie                        nie więcej niż 15 pkt

**Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:**

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy  
 Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy  
 Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

**II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ**

NR ..... Z DNIA .....

**III. INNE UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

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

.....  
 podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolowanej)

.....  
 (podpis osoby kontrolującej)