

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 5571.12.12/10/1.22/2023 Wodzisław Śląski 22.02.2023  
(miejsowość i data)

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

Pracownik Stol, Jolanta upoważniona 22.02.2023  
Kataryna Małach Pracownik 22.02.2023  
(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 2023 r. poz. 338)<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. 2022 r. poz. 2000 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.

<sup>27.02.</sup> Na podstawie art. 48 ust 11 pkt A. ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 2921)<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 ze zmianami) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

### 1. Zakład:

Kuchnia Stobek ul. 1 44-221 Wodzisław Śląski  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Młocowa 14  
(adres)

NIP 633.20.28.055

TEL. 32.47.18.051 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr 432-132-1394-6052/09  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

### 2. Kierujący zakładem:

Dominika Duda dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

### 3. Przedstawiciel zakładu:

Dominika Duda dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołane  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna w zakładzie  
unfodowej kontroli żywności

<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.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: próbniki PPH/SJK/02/12 sprawdzony w  
rehabilitacji Azji 27.02.23 wyniki sprawdzania pozytywny

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

W zakresie prowadzonego przez zakład świadczenia usług z  
dziedziny ratunkowej przez PPH SJK 02/12 w Nadwieszanach Sp. z o.o.  
Nada. Miejska ul. 21.02.23. Wymaga wyprawy na teren zakładu  
przez zaliczenie nadajców, kontrolując miękko.  
Przedstawione do badań oprócz nie do sprawozdania  
z badań wody nr OJMIK/167/1P/12 z 25.10.2018.  
W zakresie dostarczonych zaliczeń pełnia w trakcie  
kontroli zaliczeń przez An. Azji, uwarunkowane są zalicz  
grupowe i stonnie. Wynik sprawdzony jest  
4 dni 25 osób prowadzą aktualne wyprawy do  
celów sanitarno-epidemiologicznych, wyznaczone są  
linijki, zainstalowane prowadzących kuchni 5 osób.  
aktualnie zaliczeń zabezpieczony przed dostawą  
nadmiernie, podjęta jest umowa z przedsiębiorcą  
pomp toxin jodobit 2017 ul. Wyprawy 12 ul. Azji  
przebieg 2.02.2023 wyniki wyprawy dostarczane  
jest z liczbą osób przedstawione dokument  
zakupu jodobit wot z 14.02.23 nr 23-FVS/1543.  
opracowany jest wykaz stwierdzonych i wykonanych  
obserwacji. W dniu kontroli linia żywności  
obrotu w grupie ratunkowej od 1 roku do 2 lat to  
82. Opracowane są instrukcje dotyczące procedury  
mpieninnej, podulicynnej oraz systemy PACIP zupia z nich  
wynikające prowadzone dane na pomiar temperatury w  
kuchni + 4°C, somnolityk z miękko - 10°C. W kontroli  
zobowiązane nie An. Azji nieprawidłowości

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

zobowiązane nie An. Azji nieprawidłowości

me An. Azji

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ..... 2 FIPK / 27.07.07 / .....

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... 1002 ..... zał. nr.....

ukarano ..... *M.P. B.170011* .....  
(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:

..... *buda w d. 10.10* .....

3. W księżce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt ..... *d. 20.08.2007* ..... *10.10* ..... *do 10.10* .....

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:

..... *M.P. B.170011* .....

5. Uwagi osoby kontrolującej..... *buda w d. 10.10* .....

6. Czas trwania kontroli: od..... *10.10* ..... do ..... *12.00* .....

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w ..... 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: .....  
.....  
.....  
.....  
.....

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

DYREKTOR  
Publicznego Żłobka nr 1  
w Jastrzębiu-Zdroju

.....  
mgr Danuta Duda  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

PUBLICZNY ŻŁOBEK NR 1  
w Jastrzębiu-Zdroju  
ul. Wrzosowa  
Regon 272536994  
tel. 4718051 NIP 633-20-28-055

.....  
.....  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 27.03.2023 .....

otrzymałem (-am) w dniu ..... 27.03.2023 .....

DYREKTOR  
Publicznego Żłobka nr 1  
w Jastrzębiu-Zdroju

.....  
mgr Danuta Duda  
(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>**

*Kuchnia Publiczna Złoty Wądek ul. 44-325 Złoty Wądek ul. Numer 14*

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
 NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

|           | Zakres kontroli  | OCENA ZAGROŻENIA |                |                | UWAGI<br>(wpisać ND<br>kiedy nie<br>dotyczy) |
|-----------|--|------------------|----------------|----------------|--|
|           |  | Niskie<br>(N)    | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(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              |    |
| 7   | Znakowanie.   | 0             | 4              | 8              |    |
| IV1 | Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów  | 0             | 25             | 50             |    |
| IV2 | Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów   | 0             | 8              | 16             |    |
| V   | Powiadomienie RASFF/AAC   | 0             | 25             | 50             |    |
|     | Suma punktów  |               |                | 16             |    |
|     | Suma punktów ogółem   |               |                |                | 16 |
|     | Kategoria ryzyka  | Niskie<br>(N) | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(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 PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR ..... Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

DYREKTOR  
Publicznego Zakładu nr 1  
w Jastrzężu-Zdroju

*mgr Danuta Buda*

(podpis kontrolowanego)

*[Podpis]*  
.....  
.....  
.....

(podpis osoby kontrolującej)