

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2145/1218/NS/102/2024

J-BIE 7DNIOJ 03.10.24
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim Funkcjonariuszy Publicznych
ANNA NIELEWSKA - SI. ASYSTENT NR. UPZW. 21/2024

(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 2024 r. poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz.U. 2024 r. poz. 572)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., a także zmienionym zarządzeniem nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r. Na podstawie art. 48 ust 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. 2024 poz. 236)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 ze zmianami) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

KUCUNIA PRZEDSZKOLA PUBLICZNEGO NR 3

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

UL. PIASTÓW 2 JASZCZAKIĘ 2024

(adres)

NIP 633 202 7570

TEL. 32 473476 FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

NS/102/430/2124/07

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

IWONA BIELASKA - DYREKTOR

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

IWONA BIELASKA - DYREKTOR

(imię i nazwisko, stanowisko)

NIE PRZYWOŁANO

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

URZĘDOWA KONTROLA ŻYWIWOTY

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

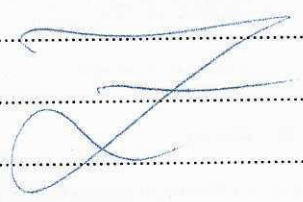
²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: PIROMETR PP/W/S/K/R3/H22
SPRAWDZONO W SIECIENIE SIACI - WYNIK SPRAWDZONY

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

OBIEKT	PROWADZI	DZIAKALNOŚĆ	W	ZAKRESIE
PRODUKCYJNY	DO	GOTOWEGO	WYROBY	Z KONSUMPCYJ
NA	MIĘJSCU	DLA	OK. 100	OSOB (W DNIU KONTROLI 77 OSOB)
PRZEDSTAWIŁO	DO	WGLADU	DOKUMENTACJA	SNP, SPP, HACCP
-	ZAPISY	NA	BIEŻĄCO	
SPRAWDZONO	TEMP.	W	URZĄDZENIU	(UKODNIK 25°C)
+ 3°C	ORAZ	ZAMNIAJĄCE	-	
UMOWA	Z	FIRMA	DDD - AGUA	TOX
(OSTATNIA	WIZYTA		12. OS. 2024)	
REZERW	DOSTAW	PROWADZONY	DOSTAWCA	NIĘSA
MIR - MAX	PIELGRZYMOWIC		J. CIESZYŃSKA	10
WODA	CIEPŁA	BIEŻĄCA	ZAPĘWNIONA	
	KANALIZACJA	SPRAWNA		
OSÓB	ZATRUDNIONYCH	1 -	OPREKENCIE	TEPARCIE
DO	CEŁO W	SANITARNO	-	EPIDEMIOLOGICZNE - AKTUALNE
ODZIAŁ	ORGNOMIA	ZAPĘWNIONA		
PRZEDKAZANO	DO	WGLADU	PROTOKOL	PRZESADU KLIMATYZACJI
Z	DN. 02. 10. 24		DOKUMENTACJA	DOTYCZĄCA TAKOŻ
ZYWIENIA	WRAZ	Z	OCENY	WSPRĄCZĄCEJ
JADWOSPISZ	W	NIE	BUZZI	ZASTANIEŃ
KONTROLA	W	ZAKRESIE	PEKNIENIA	WARUNKÓW CIĘŻKICH
W	WRAWIE	Z	DNIA 09. 11. 1995	O OCHRONIE ZDROWIA
PARO	NA	WYKONYWANI	WYKONYWANIA	TUTONU I WYKONYWANIA
ZAWAZ	PRZEKAZANE	BAW	1	W DNIU KONTROLI W KONTROLI
ZAM. PE	NIE	SPRAWNO		NIEPRAWIDŁOWY

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



[Handwritten signature]

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

2F / PU / BŻ / 01 / 01 / 01

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 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:

2

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

2

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:

2

5. Uwagi osoby kontrolującej.....
2

6. Czas trwania kontroli: od 10 do 12

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 2445/1218/05 z dnia 03.10.24

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

KUCUNIA PP ul. PIASTÓW 2 J-BIE 2000J

**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)	
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

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	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		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 Przedsiębiorstwa nr 3
w Jastrzębiu-Zdrój

mgr Iwona Bielaszka

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)