

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

258
.....NS-HZZ.2023

..... dnia 28.4.23
Jostowice
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Tychach

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

(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 (Dz. U. z 2023 r. poz. 338.) w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023 r. poz. 775.)

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r., zmienionym zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r.

Na podstawie art. 54 i art. 55 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r. poz. 162)**) 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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

I Zakład:
Stółbino u SPNRY wroc z oddzielen

Parcełnictwo (pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
Cment. w. Stółbino 10

6251636780 (adres) -
NIP

TEL. FAX E-MAIL

471NS/1877.432-2/4887/2020 17.02.2020

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

P. Mariela Długon - dyrektorka
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

pkobserwacja dyktus - p. interwencyjna
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Weryfikacja zgodności z przepisami
dotyczącej bezpieczeństwa.

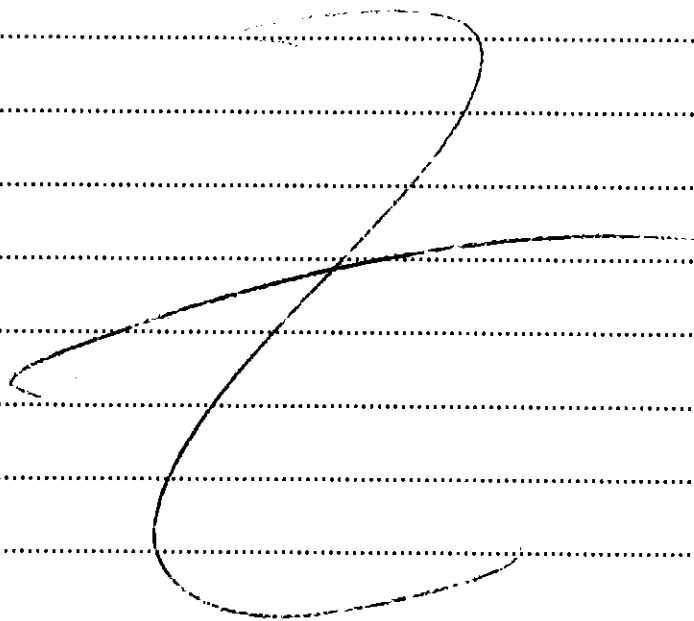
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Terminator NS PPK/NSM/2017,
Dziennik sprawozdawczy, klawisz.

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

Zakład z branży zbiorowego zaopiekowania
- obszar mieszkalny 150, obszar przedszkola
150. SP posiada jedynostanowowe
w przedziale smieszności, II i
obrot, podziurawień. Jakiś inny
organizacja przez interwencyjną
over placówek, w tym celu
obecność kierownika, w tym celu
pod kątem specyficznych wywarów
zorganizacji u niego Mię. Zol. 2 26.07.2016

Suzona divedili poloyane
menotens, zoolia zellene
proelura. Cypkesi poyozan
puncione. Perbonel i poye
w odimj obony. Orevana
keloslen odo celo poykuro-
grolleidogj p obud.



dołceł jwaj piasny olo sira uodno -
 lemaluherija e/ detyaruej; dtealo d's:
 joddia, kachnie nypoworoco u olne
 dleuoy udu, nypolbe, qit, bole, zlo,
 tuon dnuclueeny z dwopeu z uoytyley
 nnuclueeny, d'ofe, d'ety; nypolbe
 uaryi stao ydu z dnuclueeny
 d'ereu, nyp, bole, d'ichieu nypolbe
 nypolbe z kachnie); 3 auepoye -
 nudy, uoyi, owoy, nypolbe
 d'wopey ydu, pomyesuen d'ereu
 d'ereu, poyu, abrolle, y/uyue
 i d'nyferyi); poyu uoy d'ereu
 poyu nypolbe z d'nuclueeny
 nudy i nypolbe, nyp, nyp, nyp,
 d'nyferyi olo nypolbe 4. Nypolbe
 nypolbe: poyu, olo d'ereu
 poyu, nypolbe, nypolbe
 se, nypolbe. Nyp, olo d'ereu
 nypolbe nypolbe nypolbe
 nypolbe, nypolbe, nypolbe.
 Sken poyu nypolbe
 d'ereu, poyu, nypolbe, nypolbe,
 d'ereu, nypolbe, nypolbe
 d'ereu, nypolbe, nypolbe
 d'ereu, nypolbe, nypolbe

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

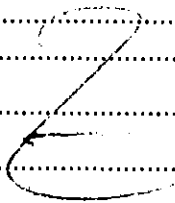
Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: **8F/PK/BZ/01/01/01**
.....
.....

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, 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:
.....
.....

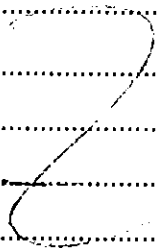
3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt



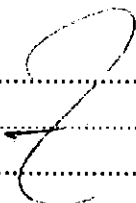
o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu^{*)}.

Pan (i) wnosi /nie wnosi uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:



5. Uwagi osoby kontrolującej Pozostawiono RODO

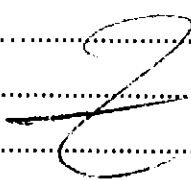


6. Czas trwania kontroli: od.....^{12⁰⁰} do^{14⁰⁰}

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch 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)

WICEDYREKTOR SZKOŁY

Długosz

mgr Mariola Długosz

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 4
im. Franciszka Stuska
43-180 Orzesze, ul. F. Stuska 10
tel. 32 22 15 558
NIP 635-16-36-790

F/PK/BŻ/01/01
Strona 7/7

[Signature]
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 23.04.2023.....

otrzymałem (-am) w dniu 23.04.2023.....

WICEDYREKTOR SZKOŁY

[Signature]
mgr Mariola Długosz

.....
(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.

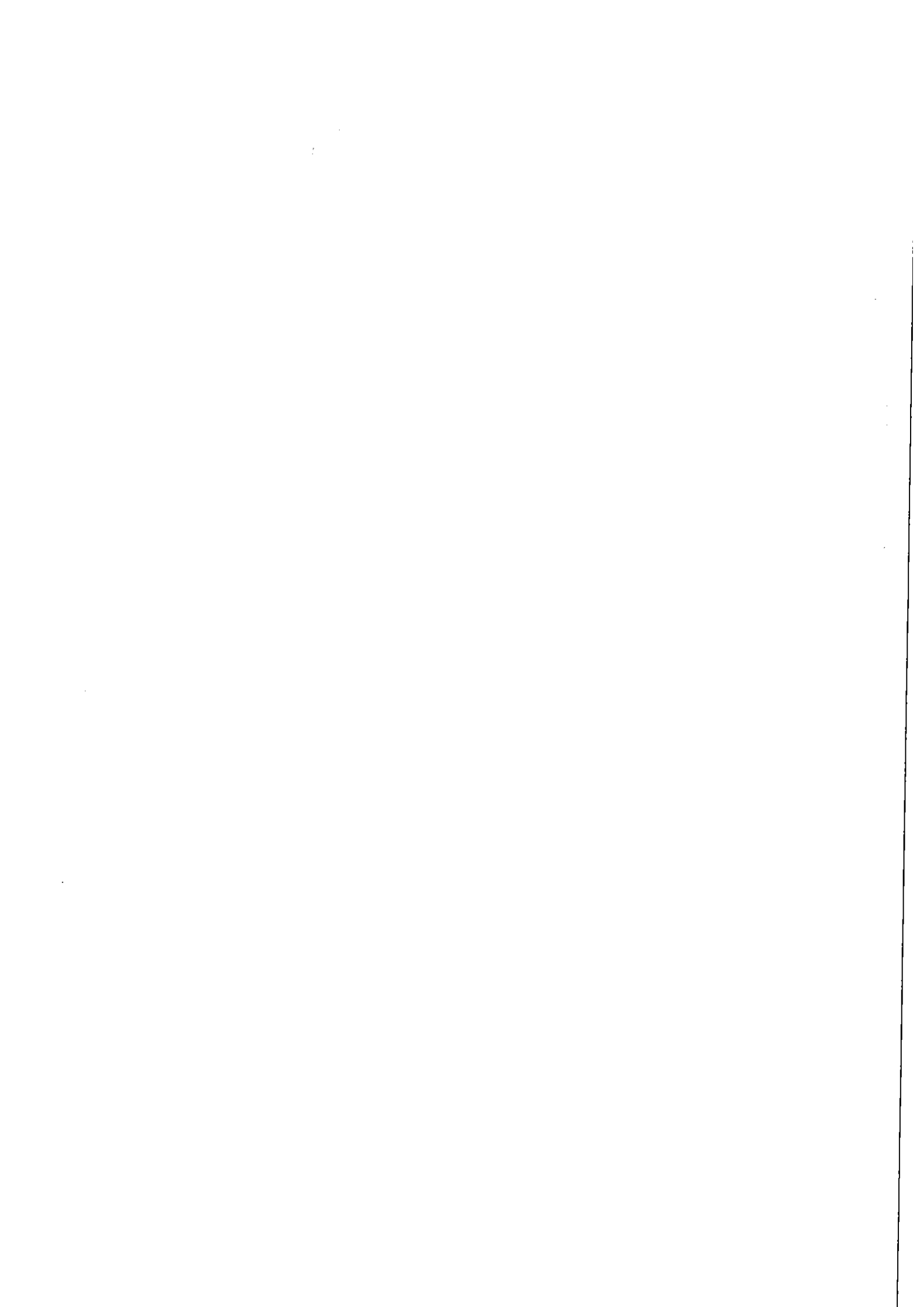
Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tychach powielany inaczej jak tylko w całości.

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



PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W TYCZACH
ul. Budowlanych 131, 43-100 Tychy
tel. centr. 227-62-13, 227-56-37,
227-52-47, sekret/faks 219-31-77

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 388 z dnia 28.04.2023

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

SZWOLF PODSIPIJONA NR 4 WZ/12 2022/0504
PRZEDSIĘWZIENIEM ORU/10 U. SIKWA 10

**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)	Średni e (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 X	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 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	2	4	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	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 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	ND
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
1					ND
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
2				X	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów			160	

	Suma punktów ogółem				18
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysoki e (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

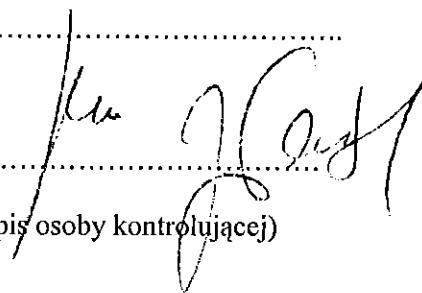
II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

.....


(podpis kontrolowanego)

.....


(podpis osoby kontrolującej)

