

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 968 /1217/NS/HŻ/16

Olesze - Wesoła  
(Miejscowość i data)  
23.03.2016 r.

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Tychach.....

A. Knieryk - sp. z system 34/16  
M. Węcel - me. system 33/16

(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 2015 r., poz. 1412), 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 2016 r., poz. 23).

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. 82 i art. 83 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1443 z późn. 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:

Spółka Przedsiębiorstwo NR 3  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
Olesze - Wesoła ul. Szkoła 55

NIP 6351636695 REGON 272002034 PESEL -

TEL. .... FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Obiekt umieszczonej

przed 1992 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Malina Stokol - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Halina Strachol-Olyreba  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kampeluszowe i inne  
z oceną ich stanu  
Mentemgo

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr, AR PPK/16/M/M  
kierunek pomiaru bez węgla

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

Zwierzęta drzewa w wieku od 3-6 lat,  
w liczbie 74 w składowym  
mimo przychodzenia na porcelanę  
i mobilność I, II, obciążenie,  
jakość wody.

Wzrost wyposażenia w piec  
i ogólny, wyposażenie do  
zawieszania, praca, wgl.  
Wzrost wody, wyposażenie  
2 budule, wyposażenie  
w obciążenie, złoże, wgl. oraz  
zwiększenie do 2000  
Obciążenie wody z punktem  
kierunku i obciążenia;  
Wzrost wody z punktem  
kierunku.  
Wzrost wody, wgl. i wgl.  
z wgl.



Porozumienie o udziale  
w sporządzeniu projektu  
w oparciu o obowiązujące  
przepisy - Rozporządzenie  
Ministerstwa Edukacji  
z dnia 26.08.2011r. oraz  
Rozporządzenie PECE (UE)  
nr 169/2011 z 25.10.2011r.

Porozumienie o obowiązku  
obsługieneracji do PSSE i taryfy  
do 30.05-2016r.  
Jednostki planujące  
i raporty, aktualizujące  
w przewidzianym me 10000  
w granicach i uszere-  
dzeniu materiału do opisu.  
Porozumienie w sprawie pytań  
i odpowiedzi z raportem

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01  
Aktuaż odczyn zawiaduc

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie stwierdzono zał. nr 2  
ukarano nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)  
grzywną w drodze mandatu karnego 2 w wysokości 2  
(nr mandatu karnego)

na podstawie 2  
(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:

wg protokołu

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

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 Brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 12<sup>00</sup> do 13<sup>30</sup>

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: .....

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

**PRZEDSZKOLE nr 3**  
w Orzeszu-Zawadzie  
im. Tęczowy Promyk  
43-180 Orzesze, ul. Szkolna 55  
NIP 635-16-26-695

.....  
.....  
mgr. Hanna Strokol  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....  
.....  
Maria Pierru  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 23.03.2016r. ....

otrzymałem (-am) w dniu ..... 23.03.2016r. ....

.....  
.....  
**PRZEDSZKOLE nr 3**  
w Orzeszu-Zawadzie  
im. Tęczowy Promyk  
43-180 Orzesze, ul. Szkolna 55  
NIP 635-16-26-695  
mgr. Hanna Strokol  
(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 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr ..... z dnia .....

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W TYCHACH  
ul. Budowlanych 131  
tel. centr. 227-62-15, 227-56-37,  
227-52-47, sekr./fax 219-31-77

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

PRZEDSZKOLE Nr 3 4 ORZECHY .....

ul. SZKOLNA 55 .....

**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.	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.	X	2	4	
3 Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	X	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	X	1	2	
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	
<b>II</b>	<b>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	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	5	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>		<b>25</b>	<b>50</b>	
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 i (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 i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	X	4	8	
7	Znakowanie.	0	X	1	2	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>		<b>2</b>	<b>4</b>	X
	<b>Suma punktów</b>		-	-	4	
	<b>Suma punktów ogółem</b>			(4)		
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie</b>		<b>Średnie</b>	<b>Wysokie</b>	
		<b>(N)</b>		<b>(S)</b>	<b>(W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>	X				



**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
<u>Ryzyko niskie</u>	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR nie stwierdzony Z DNIA 2

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag

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

SK

(podpis kontrolowanego)

Bea Maria Pięka

(podpis osoby kontrolującej)