

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
INSPEKTOR SANITARNY

W GLIWICACH PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr. 831/1207/NSH/22.02.16

Rybnikie d. 18.04.16 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ego) przedstawiciela (i) Państwowego Wojewódzkiego / Powiatowego / Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podst. art. 4 ust. 1 pkt 3 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 212 z 2011 r., poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 §1, art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. 2013, poz. 267 z późn. 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 (Dz. U. 2013, poz. 672 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:

Stadion Rybnikie nr 4

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-140 Rybnikie Rybnikie nr 3

(adres)

NIP 969 06 826 RS REGON 241503573 PESEL

TEL. 32 1233 22 15 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Brak. Adresat. Rybnikie. Od 1955 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Dorota Adamko - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kuchnia kąpielisze
zgody z konsumptem kuchni

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: tenakl niebieski 123/115(HZB)pu

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

W zbadanej jednostce prowadzone są działań w zakresie produkcji produktów do mimości do daty pełnej podawanych do konsumpcji w zakresie wielkościowej i typu. Ilość wyprodukowanych produktów jest określana na podstawie dokumentacji technicznej.

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

Prawo o działalności zbadowane do
wykazane zostało z dniem 26.08.15
w tym samym dniu zbadany został jednostka
do produkcji produktów do daty pełnej podawanych
w zakresie wielkościowej i typu. Wszystkie produkty
zatrzymane zostały do dnia 26.08.15
do końca tego dnia. Wszystkie produkty
zatrzymane zostały do dnia 26.08.15
do końca tego dnia.

The image shows a faint, abstract drawing on a white background. It features two distinct sets of concentric, irregular loops or ovals. The upper set is positioned near the top center, while the lower set is centered below it. Both sets of loops appear to be drawn with a single continuous line. Within these loop structures, there are several straight line segments that intersect, creating a complex geometric pattern. The entire drawing is set against a background of a dotted grid, which consists of two parallel horizontal lines and two parallel vertical lines that intersect to form a rectangular frame. The overall effect is one of a minimalist, abstract artwork.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:ZE 1 Mu. Bz 1 P. 101.01.01.....?

.....

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 §1, §2, §3 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalone terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

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

Address.....
.....

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:

bardzo

5. Uwagi osoby kontrolującej

brak

6. Czas trwania kontroli: od 10⁰⁰ do 12⁰⁰

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.

felek, redakcja

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

nie dodać

f

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

DYREKTOR

Przedszkola Nr 4

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

PRZEDSZKOLE NR 4

44-120 Pszczewice, ul. Ogórkiewicza 3

tel. (32) 220-22-15

NIP 910-06-82-699 Regon 271503273

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 12.01.06.

otrzymałem(-am) w dniu 12.01.06.

DYREKTOR
Przedszkola Nr 4
44-120 Pszczewice, ul. Ogórkiewicza 3
tel. (32) 220-22-15
NIP 910-06-82-699 Regon 271503273

DYREKTOR
Przedszkola Nr 4
Dokument
(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 Gliwicach 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

PAŃSTWOWY POWIATOWY

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

W GLIWICACH

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr. 831/1207/KS/HZB/Po/16 z dnia 18.04.16r.

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

Stolarka w Pszówku woj. 4

ul. 120 Pszówka, w. Pszówko po 3

I. INFORMACJE SZCZEGÓLowe 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	9	18	
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, sprzedawczych 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	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
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	

¹⁾ 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	
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 i (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 i wyrobów przez producenta, w tym badania właściwelskie.	0	4	8	M6
7	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	0	0	4	
	Suma punktów ogółem	4			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI

SANITARNEJ NR ...831/1807/MS.1422.801/16... Z DNIA ...18.04.16r...

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

Przedsiębiorstwo K. 3
ul. Przemysłowa, 10 Dębnickiego 3
tel. (32) 233-22-15

NIP 910-060-2492 - REGON 1503573

Przedsiębiorca Nr. 4

(podpis kontrolowanego) Adela

(podpis osoby kontrolującej)