

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
ORYGINAŁ / KOPIA*

Nr 2438/1207/11511422/PV/18

Pyrhouska 15.11.18.
(Miejscowość i data)

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

Jurkiewicz - st. sanitarny - SSP/0131/60/18
Kleczka - st. sanitarny - SSP/0131/40/18
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r.
o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017, poz. 1269 z późn. zm.), w związku z art. 67
§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017, poz.
1257 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 104/17 Głównego Inspektora
Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz
materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018, poz.
513 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 165 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:

Blok żywności w Przedsiębiorstwie nr 3
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
44-120 Pyrhouce, ul. Władysława Reymonta 18
(adres)

NIP 8680682558

TEL. 3212332743 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

nr wpisu 3000/06/2007
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

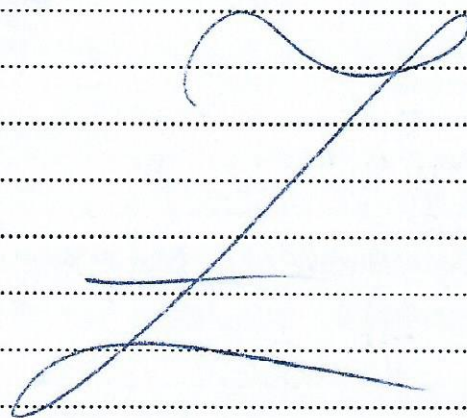
Emeline Jakubowska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

J.W.
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia
 ID: 112 218, pol 1541 & (polu. 201),
 Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu
 Europejskiego i Rady z dnia 28.06.06.
 w sprawie higieny środków spożywczych



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2F/PK/BŻ/01/01/01, jednolity
 dokument

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

Ustawa z dnia 12.08.2017 r. o terminie do 31.08.2018 r. - wypracowanie
 planu w pkt I 2 zakres usunąć defekty kuchenki.
 Później skłama podstęp do usunięcia defektów ze
 butelki.

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

dotyczy wpis

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:

bzd

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

bzd

6. Czas trwania kontroli: od

12⁰⁰

do

16³⁰

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:

str. 4(4) dokonano składek

Z

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

DYREKTOR

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

z Oddziałami Integracyjnymi
w Pyskowicach

mgr Ewelina Jakubowska

(podpisy świadków)

PRZEDSZKOLE NR 3

Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI

44-120 Pyskowice, ul. Wojska Pol.19

NIP 9690682558 REGON 271503567

tel. 32 233 27 43

Wainel

Pol

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)

15.11.18.

otrzymałem (-am) w dniu

15.11.18.

PRZEDSZKOLE NR 3

Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI

44-120 Pyskowice, ul. Wojska Pol.19

NIP 9690682558 REGON 271503567

tel. 32 233 27 43

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

DYREKTOR

Przedszkola nr 3

z Oddziałami Integracyjnymi
w Pyskowicach

mgr Ewelina Jakubowska

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustalenia 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

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej

Przemysław Podgórski

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
**PAŃSTWOWY POWIATOWY
 INSPEKTOR SANITARNY
 W GLIWICACH**

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2439/1209/NS/1122/PJ/18 z dnia 15.11.18.

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

Blok żywności w Pniedzielu nr 3
 44-120 Pyskowice ul. W. Półskiego 15

**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	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, sprzedażowych 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, 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	5	

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 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, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	N/A
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	0	2	12	
	Suma punktów ogółem		14		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI

SANITARNEJ NR 2439112071 NS11122 PU1 18 Z DNIA 15.11.18r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

[Signature]

DYREKTOR

Przedszkola nr 3
z Oddziałami Integracyjnymi
w Pyskowicach

mgr Ewelina Jakubowska

(podpis kontrolowanego)

PRZEDSZKOLE NR 3
Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI
44-120 Pyskowice, ul. Wojska Pol. 19
NIP 9690682558 REGON 271503567
tel. 32 233 27 43

[Signature]

(podpis osoby kontrolującej)