

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PAŃSTWOWY INSPEKTOR SANITARNY
W GŁIWICACH

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAL / KOPIA*

Nr 2523/1207/INSIH22.PJ/18

Puplawce dk. 24.11.18.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego / **Powiatowego** / Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w GliwicachJedyna Wzorach - St. Olszyna - SSP/013/160/18
Mouche Raki - St. Olszyna - SSP/013/140/18

(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. 12612, 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, 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. 416, 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:

Stołówka w Przedsiębiorstwie nr 5

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. 120 Puplawce w Stropenie 8B

(adres)

NIP 8680682819

TEL. 32/233 2438

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

brak decyzji

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Sabina Farganus - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: lecholek klasyfikacja PPS/12/23/12/12/20/10

2) wyszczególnienie 162 działów, których wyliczenie 525
do wykonania 3 procent (wzrost, doświadczenie, podnoszenie)
W zakresie pt. produkcji produktów rolniczych
od mianow. do planu planu podchodzących
do konsumpcji w nowych obiektach (np. w

put I 3. Słotki podługowy w trzech wiezienach zabytkowych:
 foliowy, miedziany, tutejszy do latowania w cieniu.
 Wtedy transportowa zabytkowa foliowa, zabytkowa:
 put II 2, III 3. Białe wiezien podługowy. Ołoc
 ze słotki, miedziany, miedziany w puszkiolowej
 miedzian w trzech wiezienach. Kierunek w trzech wie-
 cienach w trzech wiezienach. Personal
 w trzech wiezienach. Sprawa podługowy. Słotki po-
 długowy. Personal do puszkiolowej miedzian
 Ponadto miedzian dołki wstępny. Miedzian
 jest miedziany dołki miedziany. Jest
 to trzech wiezienach. Miedzian w trzech wie-
 cienach. Słotki jest miedzian. Personal
 nie białe podługowy. W trzech wiezienach
 dołki do podługowy. Białe to słotki.
 Personal nie jest miedzian w trzech wiezienach.
 W trzech wiezienach. Miedzian jest miedzian
 nie potężna podługowy. Miedzian to trzech
 jest potężna podługowy.

Personel nie stosuje się do opracowanych procedur
myślenia HACCP, GHP- należy przeprowadzić szkolenie
personelu z doprowadzeniem procedur przy produkcji
syronu.

listemu z dnia 25.08.06b bezprawnie wykonał, wykonanie
Dził z 2018, por. 1541, por. 201, Rzym-poleć w 1587/2018
Parlamentu Europejskiego, Rzym z dnia 25.08.06 w
sprawie bezprawnie wykonał, wykonanie

Powinno być wykonane z uwagi na nieprawidłowości
techniczne zalecać należy zwrócić się do
w celu wykonania danych zaleceń zalecać
do wykonania działań w zakresie wykonania
dokon.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

2F/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. II 2F/03 zał. nr 2F/PK/BŻ/01/01/01

ukarano Sabina Furcman - dyktator

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego 200 zł

podstawie Art 100 kst 1 pkt 2 ustawy o bezprawnym wykonaniu, wykonanie

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywny w drodze mandatu karnego z dnia 3.1.18r nr 45

(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, ustalono terminy
usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Ustalenie z dyrektorem zakładu z nieprawidłowości dok.
Słowo techniczne zalecać wykonać w terminie do 31.12.18r - osiedlenie
Problemy zalecać dla wykonania techniczne zalecać

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

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.....

6. Czas trwania kontroli: od

do

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)

DYREKTOR

Przedszkola Nr 5

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

mgr Sabina Farganus

(podpisy świadków)

GMINA PYSKOWICE
ul. Strzelców Bytomskich 3
44-120 Pyskowice
NIP 969-157-35-12
PRZEDSZKOLE NR 5
ul. Szopena 9B
44-120 Pyskowice

Wojciech K...

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)

otrzymałem (-am) w dniu

GMINA PYSKOWICE
ul. Strzelców Bytomskich 3
44-120 Pyskowice
NIP 969-157-35-12
PRZEDSZKOLE NR 5
ul. Szopena 9B
44-120 Pyskowice

DYREKTOR
Przedszkola Nr 5
mgr Sabina Farganus

(podpis i pieczęć 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 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2523/12071 KSIH22/PV1/8 z dnia 27.11.18v.....

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

Stołowie w Przelskolu nr 5
ul. 120 Rybnice ul. Siopene 9B

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	NO
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	0	15	8	
	Suma punktów ogółem		23		
	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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI

SANITARNEJ NR 25231/2071/KS1472 P.18 Z DNIA 27.11.18

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

DYREKTOR
Przedszkola Nr 5

(podpis kontrolowanego)
mgr Sabina Farganus

GINA PYSKOWICE
ul. Strzelców Bytomskich 3
44-120 Pyskowie
NIP 969-157-35-12
PRZEDSZKOLE NR 5
ul. Szopena 9B
44-120 Pyskowie

(podpis osoby kontrolującej)
Wojciech