

# PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA\*)

Nr 117/1207/KS/1422.PV/18

Pyskowice dn. 22.05.18r.  
(Miejscowość i data)

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

Judyta Wozniak - Inspektor - SP10B1160/18

(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 2018, poz. 58), w związku z art. 67 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018, poz. 208.6.2. pkt. 2a).

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. 46.2. pkt. 2a) 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:

Stożenie w Przedzichu nr 5

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. 20. Pyskowice, ul. Siołowa 8B

(adres)

NIP 869 068 281 8

TEL. 32/233 24 38

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

KS.11422.PV-432-34-488/18 z dn. 31.01.18r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

### 2. Kierujący zakładem:

Sabina Farnowicz - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

### 3. Przedstawiciel zakładu:

J.W.

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)



4. Zakres przedmiotowy kontroli:

zakłady karmienia  
zgodnie z harmonogramem

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

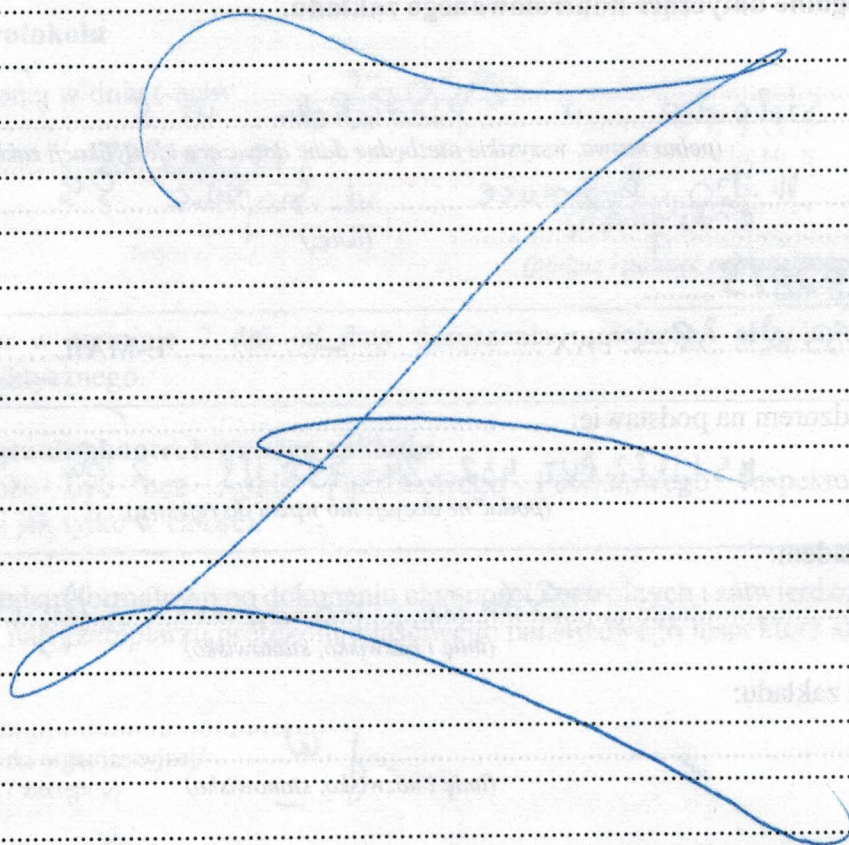
termometr mierny, PPIS/K/118/MS/11+22,10

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

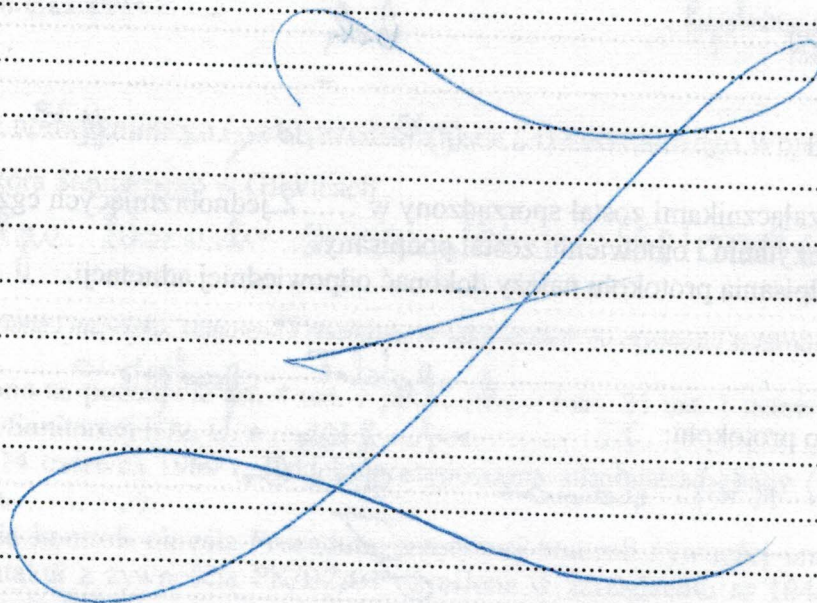
W zakładzie jest prowadzone duczenie w zakresie produkcji  
preparatów przygotowywanych od surowca do gotowej postaci  
podawanych do karmienia w warunkach uciążliwych  
Zmieszane 168 dzieci, stęże zmieszane 325  
Zakładem są 4 osoby przebiegające

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

Sprowadzono bieżące raporty z 210 podjętymi  
obserwacjami procedur hygieny (HACCP, GHP,  
Zakład w strefie technologicznej







Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ..... 2 F/PK/BŻ/01/01



### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. .... zał. nr .....

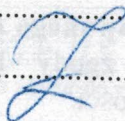
ukarano .....  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości ..... zł  
(nr mandatu karnego)

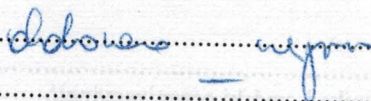
na podstawie .....  
(podstawa prawna)

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, 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.....

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)

Przedszkole Nr 5

44-120 Pyskowice, ul. Szopena 9B

tel. 32/233-24-38

tel./fax 32/337-43-78

Regon 271503596 NIP 969-068-28-19

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ..... 22.05.19r.

otrzymałem (-am) w dniu .....

Przedszkole Nr 5

44-120 Pyskowice, ul. Szopena 9B

tel. 32/233-24-38

tel./fax 32/337-43-78

Regon 271503596 NIP 969-068-28-19

DYREKTOR  
Przedszkola Nr 5

mgr Sabina Fatyganus

(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 właściwie

\*\* ) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy „Prawo przedsiębiorców”.



PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W GLIWICACH

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

### Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 1117/1202/WSIH/24/PJ/19 z dnia 22.05.19r.

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

Stół w Piekarni nr 5  
ul. 120 Artykuł, ul. Skopce 8B

### I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

| Zakres kontroli                                                                                                                                                                                                | OCENA ZAGROŻENIA |                |                | UWAGI<br>(wpisać ND<br>kiedy nie<br>dotyczy) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|----------------|----------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                | Niskie<br>(N)    | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(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.                                   | 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              |                                              |
| <b>II Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>                                                                                                                                                           | <b>0</b>         | <b>16</b>      | <b>32</b>      |                                              |
| 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              |                                              |

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



