

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2717/ONS.HŻŻiPU/2023

Zonę, dn. 28.08.2023
(miejscowość i data)

Zugm ONS-HŻŻiPU 2017.1.1205.2023

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Rybniku

Julijano Belon - szef inspektora higieny up 01312/18/22

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 338 z późn.zm.)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 775 z późn.zm.)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianami zawartymi w zarządzeniach zmieniających Głównego Inspektora Sanitarnego: nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 221 z późn.zm.)^{1)*)} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok inżynieryjny w Przedsiębiorstwie nr 19

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-260 Zonę 28.08.2023

(adres)

NIP 651 153 5857

TEL. 324342400

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja ONS/HŻŻiPU/434/2-396/07

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Renata Smietana - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Renata Smietana - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: holistyczne kompleksowe

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PP1115/K13410M1422PU
sprawdzenie brzozy - berusdy

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

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

Zestaw prowadzi dozymienie w formie miadeł
partkow do edowyd i do chowu do ok 130
chwiei produkowanych od unowu do polowego wyobu
- zgodni z wydaniem decyzji PIS; linie piewodnicu
5000b z okladem dokumentacji, nowu, kwalifikoway
u wyzej odniem odniem, reprezentacja odniem - bezchod
shen higieny - bez unow.

Blok informacyjny ministerstwa, w tym samym podległym do ministerstwa, sieci wodno-kanalizacyjnej. Woda odprowadzona jest do wody do sprężarki, bezdługość i inne, jak również, bezdługość w 2022 r.; przy wystrzeleniu punktu wodnego, białe ciepło, i inne wody oraz odprowadzenie wody do utwardzenia i innych i innych, w tym wazniw, demontowania.

Zerfallend heberpicuous pind 'school' kann
dms, ohne mitige pherokene isheleip -
Muelle; odnomo piderdome pher piny speje -
lischyng DDP (to 2 muerice); oshelmi phubled the
mishin br; u dms howhel; mii shikeshom shedou
obecnoe phoolmihou.

Sten techniczny pomieszczeń mieszkalnych i wyposażenie
- ber uwag; poirendanie do konkretnych ichy uchy-
meniu i glosici; stenowishe plany i pomieszczenia
wykonanychemi spochin z puresnowieniem; drogi
cyfry i nie krytyczny z budynami; renowacja
konstrukcyjna i wyko-

Spoiski spojujace i zmowce do proslukacji przechowywane u wydzialowat meforymnet z zachowaniem sepracji osolymenbowat; spoiski spojujace Takowplywate sig przechowywate u wydzialach chodnig wyposazowat u mienitki temperetw; powoskowat mowitowat; temperetkne mienotne temometkne simbowym; wykwetk (+3,2 c) ulewotce podryw i 1-20,2 c i z mowitowat owoceni i werywem

- zgodnie z odwołaniem z uzdaniem. Smożce dochodzenie z
 2 kolumnami, spejeliłszywszy nie podskreślenie faktów; schem
 zgodny z doświadczeniem. Dochodzenie oceny jeżdżących
 nie stwierdzono nieprawidłowości; po stronie kierownika
 zgodnie z uzasadnieniem. Pismo Ministerstwa Zdrowia z dn. 26.07.2016
 przedkłada informacje o skutkach i objawach.
 Wiodł sędziów, sprządał nie stwierdzono po stronie
 przydatności, że przedkładał z niezachowaniem
 Najmnie składowe - cykle, bez ustosunkowania między
 myśle, wypracowaniem nie ferum wychodzący myślenie.
 Zasadą posiadającą operowaniem, w którym zasady z zakresu
 GHP / GMP, system HACCP, rejestry prowadzone są nie b. g. j. co
 w tym m. in. ilość mieszkających jej; tenpniek porządku
 Pokowy, dochodzenie smoczka; swobodą sprządał,
 myślenie i demystracji uzdaniem i pomierzaniem z poziomu
 do kontroli.
 W dniu kontroli: u kontroli w tym zakresie nie stwierdzono
 nieprawidłowości.
 Przechowanie informacji dotyczy przechowywania danych
 osobowych

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *aktum oceny ZF/PK/07/01*
01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr

ukarano nie 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 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

.....
nie ustalono
.....
.....

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 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.....bwn

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

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.

.....
nie dokonano adnotacji
.....
.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *bu*

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

DYREKTOR
PRZEDSZKOLA

mgr Renata Śmietana

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Starszy Instruktor Higieny
PSE w Rybniku

Lucyna Balon

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

PRZEDSZKOLE NR 19

im. Juliana Tuwima

44-240 Żory, os. Powstańców Śl. 24 A

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *29.08.2023*

otrzymałem (-am) w dniu *29.08.2023*

DYREKTOR
PRZEDSZKOLA

mgr Renata Śmietana

(imię i nazwisko oraz podpis 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 Rybniku 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 Prawa przedsiębiorców

zjęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2917/ONS.HŻŻIPU/83 z dnia 28.09.2023

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

Blok żywienia w Przedsiębiorstwie w 18
on Pochodzenie 51.24A 45240 20m

**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)	Średni e(S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
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 ✓	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 ✓	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 x	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	42	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 ✓	3	15	
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 (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 właściwości.	0 ✓	4	8	
7	Znakowanie.	0 ✓	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 ✓	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0 ✗	25	50	
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem		16		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		✗		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie

Ryzyko średnie

Ryzyko niskie

powyżej 49 pkt

powyżej 15 do 49 pkt

nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR/ONS.HŻŻIPU/.....Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

DYREKTOR
PRZEDSIĘWZIĘCIA

.....mgr Renata Szymtana
(podpis kontrolowanego)

.....Starszy Instruktor Higieny
(podpis osoby kontrolującej)

Lucyna Białon