

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2398/1215/NS/HŻŻiPU/2022

Zary, 22.09.2022

(miejscowość i data)

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

Aldona Brańska - ekspert up. m. 01312/31/22

Aleta Brańska - ekspert up. m. 01312/03/21

(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 2021 poz. 195)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 2021 poz. 735 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 w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianą zawartą w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2021 poz. 162)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:

Biskupie zmielenie w Przedsiębiorstwie nr 22 z oddziałami integracyjnymi

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

im. Jana Biedrzyńskiego, os. Korfantego, 44-240 Zary

(adres)

NIP 651-153-56-33

TEL. 32 434 32 32

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zastrzeżenia z dnia 02.05.2007 r. 22/07

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Aldona Brańska - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Aldona Brańska - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przyprowadzono

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w ramach urzędowej kontroli żywności

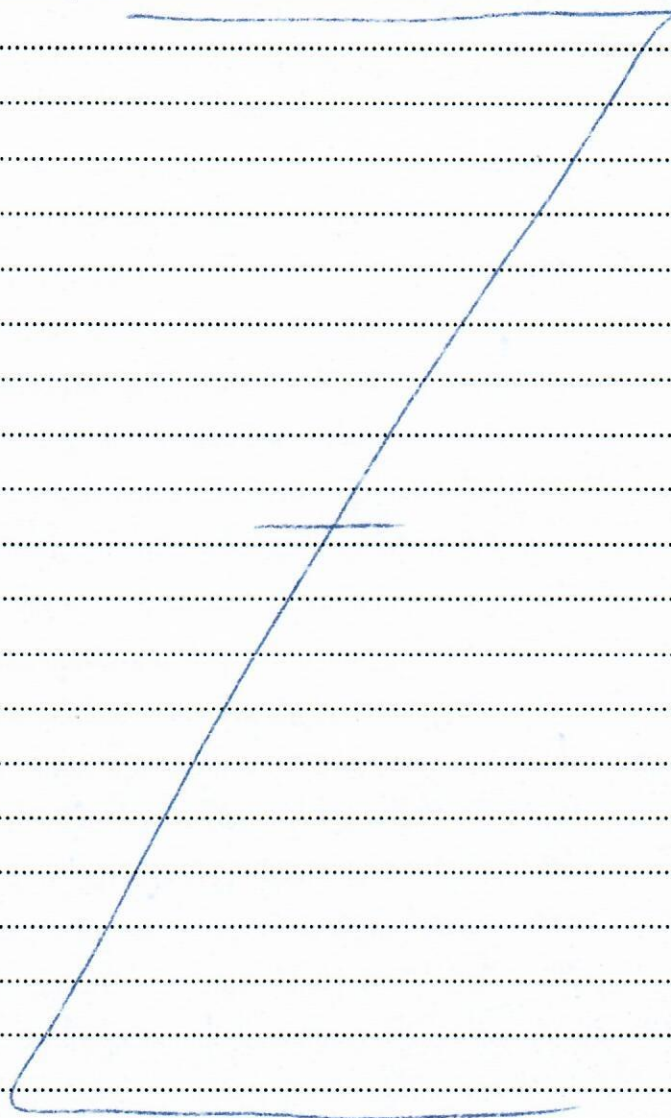
¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

Wraz z zasurcownymi alergizacjami. W trakcie kontroli
dokonano pomiaru temperatury w urządzeniu chłodniczym
+ 6°C oraz w urządzeniu mroźniczym - 20°C. Wśród
dzieci kandydujących z pólsem, 120 dzieci w wieku
3-6 lat. Dla załatwienia pracowni procedury i instalacji
z zakresu GMP/GMP oparte na systemie HACCP dokonano
do wyjazdu komisji z porządków i warunków - prowadzą
na bieżąco. Prowadzenia załatwienia wykonanych
zgodnie z prawem, stanowiące prace operacyjne.
Stan sanitarny - pomysłowy oraz techniczny nie
badał załatwienia. W trakcie kontroli dokonano
oceny jakościowej jakości z trzech aspektów
tygodni - stwierdzono spełnienie wymagań Rozp. MZ
z 2016 r., poz. 1154 w sprawie grup środków spoży-
wczych do sprzedaży dzieciom i młodzieży (...).
W niniejszym dopinam w NS-1122 i PU 9011 121 2022
z dnia 16.08.2022 r. przewidziano identyfikację
właściwości wprowadzających do obrotu - nie stwierdzono
wśród załatwienia, właściwości, innych. Właściwie
współpraca z wyby mroźne pobrane w sposób
jednostkowy. W niniejszym dopinam w NSSE z dnia
04.01.2018 r., zaskarż. NS-1122 i PU 9011 121 z 2017 /tak
alicy Afiliacji tego Amora Świ i /poprowadzono kontroli
grudni 2017 r. zaskarż. zaskarż. zaskarż. zaskarż. zaskarż.
zakresie zapewnienia identyfikacji, podjęto
do wyjazdu dowody załatwienia wprowadzających /tępatu 6/4,
właściwości - kawałki /faktura załatwienia dokonano
HDI - zgodnie z art. 3 Rozp. wykonanych kontroli /UE/
nr 931/2011 z dnia 19.03.2011 r. w sprawie wprowadz-
nia możliwości śledzenia wprowadzających Rozp /UE/
nr 178/2002 PEK. Właściwie obrotu i jest
podlegający zakres załatwienia.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr żyłkowy w PP/4/3/4/22/005/
H22(PJ) - sprawdzanie ciepła ciała i nog.

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

Zakład prowadzi działalność zgodnie z wydanymi
zaświadczeniami opisanymi na str. 1/5 protokołu kontroli.
Zakład polifunkcyjny jest do mieszczącej sekcji wodno-kanalizacyjnej,
biogazowa i ciepła woda oraz sekcji do
higienicznego mycia i osuszania rąk. W zakładzie
w bieżącej organizacji zatrudnionych jest 5 osób z
obowiązkami powołanymi do celów profilaktycznych.
Wdrużenie kontrole w całości odbyły się, higienę
osobistą nadzorowana Monitoring DDD prowadzony
pomiędzy firmą Aqua-Tex Zakład Ciepłej Wody i Sanitarny;
Gygoni Kłachta z siedzibą w Jastkowie - Zdrój, obecnie
prowadzi kontrole z dnia 20.09.2022r. Wdrużenie kontrole
dnia i dnia 20.09.2022r, dzień zabezpieczony; nie
stwierdzono błędów bieżących w funkcjonowaniu
instalacji. Odpady komunalne prowadzone w pojemni-
kach wyposażonych w wodę, błotnik, uszczelnienie
zgodnie z kompletem kontroli. Odpady kod 3
uszkodzone, zgodnie z podpisem uszczelnienia = firma
Andrzejewski Wielobranowa Forest Zale Selenia z siedzibą
w Tłuchowie Demofeliza (opierający b.d. w kontroli
z informacją informacyjną jest przy użyciu preparatu
MEDISEPT, w zakładzie jest również stosowany Gold-drop
stym cytrynowo - demofelizujący do mycia rąk; preparat
do demofelizacji rąk - Trisept Plus. Prowadzone do wyżej
sprawozdanie z badania wody z dnia 14.12.2019r.
w OL/FH4/26/444/939/13/1/2 - aktualna Demofelizacja
waczej stacjonarnie wykonany jest przy użyciu urządzenia;
Wdrużenie kontrole ciepła, sprawa. Prowadzone kontrole
niedobrych, ciepła, ciepła - brak powstania i środków
sprawozdanie. Dotyczy środków zgodnie z procedurą
prowadzoną, zgodnie z zaleceniami producenta. Wdrużenie
kontrole dokonano wykonanego kontroli środków zgodnie
- nie stwierdzono uchybień w zakresie...



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

brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *aktami są. załączniki*

w ZP IPK IBŻ 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 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.....

Pozostawiono klauzulę informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.

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.

.....
.....

.....
.....
.....
(podać nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
Przedszkola nr 22
mgr Aldona Brawańska

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
.....

.....
(podpisy świadków)

Asystent
PSSE w Rybniku
mgr Aleksandra Kopuścińska
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....22. 09. 2022.....

otrzymałem (-am) w dniu22. 09. 2022.....

.....
Dyrektor
Przedszkola nr 22
mgr Aldona Brawańska
(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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2318/1215/NS/HŻZIPU z dnia 22.03.2021

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

*Podpisano na 22.3.2021 r. w Rybniku
mgr Janina Baubry z Kofeńskiego 44-240 Zary*

**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	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0 X	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 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	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 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	

KRYTERIA OCENY:

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Dyrektor
 Przedszkola nr 23
 mgr Aldona Brzwańska
 (podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)