

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr. 533/1202/NS. MUX/2021

BYTOM, 23.03.2021
(miejsowość i data)

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

Edyta Zamycha - mult. opr. OUS/0131/44/21

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, pkt 6; art. 4 ust. 1; pkt 3 i 3a, 4, art. 25 ust. 1, ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., 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 2020 r., poz. 256 z późniejszymi zmianami)¹⁾.

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 z późniejszymi zmianami.²⁾

Na podstawie art. 48 ust. 11, pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., 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 854/2004i (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 żywieniowy - Pniędzy - Między Między w 15
41-933 BYTOM, ul. Szymonki 122
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
(adres)

NIP 626262347P

TEL. 32/4870160 FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

PIS: NS/MUX 4322 - 421/09/10;

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

2. Kierujący zakładem:

mgr Mawela Wajsprych - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

mgr Mawela Wajsprych - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

Me munitano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

ocena bieżącego stanu nauki
- technicznego i technicznego, medycznego
obrotu w tym czasie i COVID-19

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

1) termometru PP/S/75/WZ

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

Przedmiotowe wyzucie od 6⁰⁰ do 17⁰⁰
Do medycznej reprezentacji jest 125 dzieci,
stacjonarna i stacjonarna w tym 82, i mygo
- konwansie na partii w celu: świadczenia,
obrotu i podwójnego - zgodnie z listą obecności
oprac. zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia
z dnia 26.04.16 w sprawie opisu modułów operacyjnych
- w tym mianowicie do systemu sterowania
Przedmiotem do nadzoru fabryki dostawo:
- Jaja - FH „Dziuba” - B-m, ul. Sępczyk 2 - zgodnie z
- moduł - ZOTPM - Chociszewo, ul. Richarda 1/3, - 11
- młodo, według - w tym mianowicie, białe
długopisy - ul. p. A. Korona - B-m, ul. M. B.
- mianowicie, Chociszewo - w tym mianowicie, białe
- FH „PRIMA” - Dantun Marc - Demaszewo - Pielu
ul. Powiatowego 6/2

Dokonywany pomiar termometryczny strefy
 podłogowej dokonane są przy: $+5^{\circ}\text{C}$, $+5^{\circ}\text{C}$, $+4^{\circ}\text{C}$,
 $+4^{\circ}\text{C}$, $+2^{\circ}\text{C}$, -2°C . Należy do notować, miedzy
 innymi, dezynfekowanie.

II. Personal w mandatarnej odwierz ochronnej, masek
 ochronnych, przy wejściu do kuchni modela demy-
 ficy do ngl, pojemnik na mydło ochronny
 dostępny w kuchni modela dezynfekcyjnego
 do mycia i dezynfekcji powierzchni, mydła
 i sprężarki oraz dezynfekcji ngl używany jest
 "TRISEPT COMPLEX". Przy wejściu do przedsi-
 wni strefy ochronnej modela do der. dla rodzaju
 ludzkiej chorób stan sanitarno - higieniczny
 w kuchni modela wymagalny ma być wykona-
 niego plany o bieżące wyznaczenie i wyde

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

III. Ustalenia pokontrolne

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

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

nie dotyczy

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

nie wydano 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:

nie wnoszą

5. Uwagi osoby kontrolującej

zapytanie kontrolujących dotyczy
my niekwalifikacji meat plant, sanitarny
z kontrolem med. Wydziału sanitarny,
septy, amoniaku,

6. Czas trwania kontroli: od 12.03 do 14.03

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:

Żadne dotychczas

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

PRZEDSZKOLE MIEJSKIE NR 15
w Bytomiu im. Misia Uszatka
41-933 BYTOM, ul. Szymały 122

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

mgr Mariola Wajsprych

(podpisy świadków)

Młodszy Asystent
Sekcji Higieny Żywności
Żywienia i Przedmiotów Użytku

mgr Edyta Zarzycka

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 23.03.2021

otrzymałem (-am) w dniu 23.03.2021

DYREKTOR PRZEDSZKOLA

(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

mgr Mariola Wajsprych

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 Bytomiu 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnego
Nr 533/1202/NS. HAZE/2021 z dnia 23.03.21

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ

Plotu Żywnościowy - Prowadzenie Mięsołów w 15
41-933 BYTOM ul. Sumary 122

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 | 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 | 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 | |
| 3 | Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. | 0 | 3 | 15 | |

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 (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 | |
| 7 | Znakowanie. | 0 | 4 | 8 | |
| IV 1 | Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów | 0 | 25 | 50 | |
| IV 2 | Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów | 0 | 8 | 16 | 120 |
| V | Powiadomienie RASFF/AAC | 0 | 25 | 50 | 120 |
| | Suma punktów | 0 | 0 | 50 | 1 |
| | Suma punktów ogółem | | | | 50 |
| | Kategoria ryzyka | Niskie (N) | Średnie (S) | Wysokie (W) | |
| | Ryzyko dla ocenianego zakładu | | | X | |

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Janusz Mielisz

PRZEDSZKOLE NR 15
w Bytomiu im. Misia Uszatka
41-983 BYTOM, ul. Szamaly 122
tel. 32 787 41 60
(podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent
Sekcji Higieny Żywności
Żywienia i Przedmiotów Użytku

mgr Edyta Zarzycka
(podpis osoby kontrolującej)