

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 42.../1215/NS/HZZiPU/2023

Rybnik, 09.01.2023

zadek sprawy: DNS.HZZiPU.9027.1.25.2023

(miejsowość i data)

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

(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 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 2022r. poz. 2000 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/EEG (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:

..... Pracownia nr 3 ul. Katowicka 3B Rybnik 44-203

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 642 31 47 616

TEL. 32 42 30 332 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji o zatwierdzeniu zakładu

z dnia 23.12.2008 nr DNS.HZZiPU.434/1-683/509/08

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

..... p. Katarzyna Siemny - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

..... p. Katarzyna Siemny - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

..... nie powołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w ramach

urzędowej kontroli żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy PP/S/K/37/DNS/HZZiPU

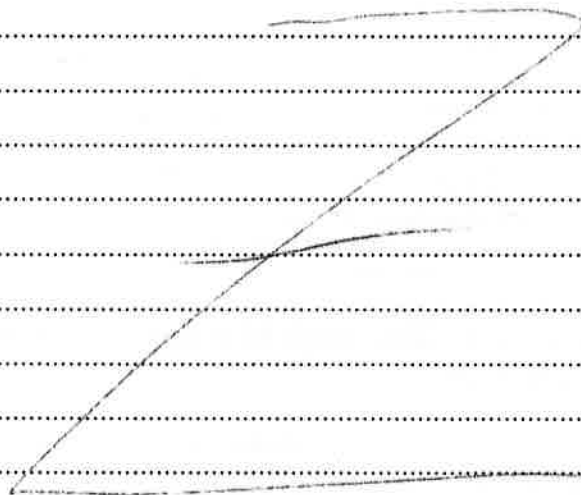
sprawdzanie błędy bez uwag

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).

Zakład prowadzi działalność zgodnie z wydaną decyzją o zatwierdzeniu
złoty. W zakładzie przygotowuje się posilkę dla ok. 125 osób dłu-
w wieku 3-6 lat. Zakład podłączony do miejskiej sieci wodno-
kanalizacyjnej. W punktach wodnych zapewnione wody bieżącej
ciepła i zimna, wraz z środkami do mycia dezynfekcji rąk
i osuszenia. Odpady komunalne prowadzone w kontenerze
zamkniętym. Należy do pasów zapewnienie UFF w Rybniku.
Monitoring DDP prowadzony w własnym zakresie.
W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania
świńców. W dniu kontroli dokonano kategoryjnych produktów spożywczych,
nie stwierdzono pa. aptyczne. Terenowo przydatność do spożycia,
ani o tej jakości zdrowotnej. Segregacja asortymentowa
zapewniona. W magazynie nie stwierdzono śladu surowców,
zalewy według zapotrzebowania. Jaja surowe przechowywane
w wychłodziu w chłodniczym dezynfekowane przy
użyciu kwaternaryjnych (najlepiej rozcieńczonych) (najlepiej)
W zakładzie porządkowe w dobrą stronę techniczny i
sanitarno-epidemiologiczny. Zakład posiada opracowane procedury,
instrukcje GHP, GMP, HACCP, referaty prowadzone na bieżąco.
W wydziale sanitarnym i epidemiologicznym są przygotowane wypracowa-
noprocedury, odbywa się dezynfekcje rąk i powierzchni.
Przedsiębiorca aktualizuje wykaz wodny z dnia 26.10.2022
o nr DL 3052 z 379 2022 wykonanie przez Laboratorium
PSE w Rybniku. Dostawy towarów odbywają się
bezpośrednio od dostawców, nie przedstawione faktury zachowane
identyfikowalność. Odpady pakowane w odpowiednie prze-
szkolenia pracowników. Prowadzony monitoring temperatur w
warstwach chłodniczych. Dokonano pomiaru temp. w zamrażarce
z miejscem dawkowania zgodnie z zaleceniami wydziału
Sanitarno-epidemiologicznego do produkcji dania zgodnie z wytycznymi
Rozp. MZ z dnia 26.07.2016r. dokonano oceny jakości
Dla rodzin przygotowano informacje o skutkach poszczególnych
wyrobów z uwzględnieniem alergenów.
W dniu kontroli kontrolowanym zaobserwowano nie stwierdzono
nieprawidłowości



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

brak.

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

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, 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:

brak

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

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* uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

brak

5. Uwagi osoby kontrolującej..... brak

Pozostawiono klauzulę informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.

6. Czas trwania kontroli: od 11:50 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 odmówiono podpisu

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: na stronie 215 skreślono „osób” wpisano „dzieci”
i „umywalki” są czyste, „Ściotników” wpisano „składowiskach”
na stronie 212 anulowano składowisk pkt. 2 „nieprawidłowości” -
nie dotyczy.

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

DYREKTOR
Przedszkola nr 3 w Rybniku

mgr Katarzyna Sierny

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

nie dotyczy

(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

PRZEDSZKOLE NR 3 w RYBNIKU
ul. Za Torem 3 B, 44-203 Rybnik
NIP: 642-31-47-676 REGON: 241800580
tel. 32 42 30 332

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 09.01.2023

otrzymałem (-am) w dniu 09.01.2023

DYREKTOR
Przedszkola nr 3 w Rybniku
mgr Katarzyna Sierny

(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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 42.../1215/NS/HŻZIPU/23...z dnia 01.01.2023

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

.....Przedsiębiorstwo...z siedzibą...ul. Żelazna...3.B...44...2023.....

.....Rybnik.....

**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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

