

[Large handwritten signature]

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2 FIPK/BŻ/01/01/01, jednoczys

delikatowy

[Handwritten mark]

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 grzywn 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 §1, §2, §3 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

[Handwritten mark]

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

dotyczy upom

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. Zakres przedmiotowy kontroli:

zakład kompleksowy
zakład i barwienia

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

zawieszki, miarka, PPK, K178, KSIH, Z2, PU

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

W zakładzie jest prowadzone obrabianie w zakresie produkcji
przędziny przędzy wędzianej od Surowca do gotowej gotowej
podawanej do karmienia w kierunku wieloletniego
kierunku żywienia 44 dni. Małe żywienie 5 u.

[Handwritten mark]

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

Dotyczy oleju parafinowego, który jest używany do
Pkt 1.1. Olej parafinowy jest używany do
materiału pomocniczego, który jest używany w produkcji
kiedyś z oleju parafinowego, który jest używany do
materiału pomocniczego, który jest używany do
kiedyś z oleju parafinowego, który jest używany do
materiału pomocniczego, który jest używany do
kiedyś z oleju parafinowego, który jest używany do
materiału pomocniczego, który jest używany do
kiedyś z oleju parafinowego, który jest używany do
materiału pomocniczego, który jest używany do

Dotyczy oleju parafinowego, który jest używany do
Pkt 1.1. Olej parafinowy jest używany do
materiału pomocniczego, który jest używany w produkcji
kiedyś z oleju parafinowego, który jest używany do
materiału pomocniczego, który jest używany do
kiedyś z oleju parafinowego, który jest używany do
materiału pomocniczego, który jest używany do
kiedyś z oleju parafinowego, który jest używany do
materiału pomocniczego, który jest używany do

[Handwritten mark]

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 863/1207/NS/14.2.2.19 z dnia 7.05.18r.

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU
Z ŻYWNOSCIĄ¹⁾

Stojanka w Zespole Solidno-Predsielolnym nr 13 (PM 27)
ul. 100 Głuche w Lubedule 18

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	9	18	
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	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAL / KOPIA *

Nr 863/1207/NS/14.2.2.19

Głuche dn. 7.05.18r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego / Powiatowego / Granicznego²⁾ Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

Justyna Wozniak - st. asystent - SSP/1031/60/18

(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 2015, poz. 59), w związku z art. 67 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018, poz. 2080, z późn. zm.).

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. 497) 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:

Stojanka w Zespole Solidno-Predsielolnym nr 13 (PM 27)

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. 100 Głuche w Lubedule 18

(adres)

NIP 631268125

TEL. 3212708804 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

nr. um. nr 2869/07/2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Grażyna Podewska - dyktant

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

J.W.

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

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 i (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	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	0	2	8	
	Suma punktów ogółem		10		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
- Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
- Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STwierdzone Nieprawidłowości Zostały Ujęte w Protokole Kontroli Sanitarnej nr 863142071/NS/1422/P/18 Z DNIA 7.05.18.

III. UWAGI I Zastrzeżenia Kontrolowanego do Niniejszej Oceny:

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

DYREKTOR
Miejski Ośrodek Szkolno-Przedszkolny nr 13
ul. Rubinowa 16a
44-121 Gliwice, ul. Rubinowa 16a
NIP: 6312681125, REGON: 380678377
tel. 32 270 88 04

Wozniak
(podpis osoby kontrolującej)

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu). Pan (i) wnosi / nie wnosi* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....
.....
.....
.....
6. Czas trwania kontroli: od 10⁰⁰ do 12⁰⁰

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
Miejski Ośrodek Szkolno-Przedszkolny nr 13
ul. Rubinowa 16a
44-121 Gliwice, ul. Rubinowa 16a
NIP: 6312681125, REGON: 380678377
tel. 32 270 88 04

Wozniak
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 7.05.18 otrzymano (-am) w dniu 15.05.18.

DYREKTOR
Miejski Ośrodek Szkolno-Przedszkolny nr 13
ul. Rubinowa 16a
44-121 Gliwice, ul. Rubinowa 16a
NIP: 6312681125, REGON: 380678377
tel. 32 270 88 04

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 dotyczy przepisy „Prawo przedsiębiorców”.