

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ (KOPIA*)

Nr 1033 11101151423 P.11P

Gliwice dn. 15.05.18r

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (✓) przedstawiciela (✗) Państwowego Wojewódzkiego / Powiatowego
/ Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

Jolanta Wawrzak st. pomocniczy SS102116012

(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 2001 r., poz. 23), w związku z art. 67
§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r., poz. 2663).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów
przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BZ/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 r., poz. 285) 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:

Wielki Zakład Przemysłowy Szwarcberg

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

w Zespole Zakładów Przemysłowych (SP 27) w Gliwicach ul. Pasterowa 160

(adres)

NIP 6312521125

TEL. 31 370 8201 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

MSI 1500/17/108 P.11/2018 z dnia 06.03.2015r

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Grażyna Rutawska- dyktarka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

J.W

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ... balde kąpielowe ...
... zadb. z łazienkami ...

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: ... kasek Aukamy PISIK18/RS14221P

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

W zakładzie podjęte w zakresie przemyśle wyrobów
opracowywanie surowców z wyrobami kooperacyjnymi
podlega do kierownik w różnych wolnych
z wyjątkiem 122 ludzi, które wykonuje białe
sł. z onduj, porcelany kolorowej

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

Porcelanę dostarcza się w zamkniętych opakowaniach
zobowiązane z powonien składowi celnic
biurokracja na pakcie

(Large handwritten signature)

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
ORYGINAL (KÓPIA*)

Nr 1033 1407151473 P.112

Gliwice dn. 15.05.18r.
(Miejscowość i data)

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

Jolga Wawrzak st. zast. inspektora - SS210216012

(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 2017 r., poz. 23), w związku z art. 67 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018 r., poz. 2002).

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 r., poz. 122) 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:

Władysław Ptaszyński, Zakład Produkcyjny Szwarcbein

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Rejzke Schalka, Pustkowskiego 111, 53-221 Gliwice, ul. Pustkowskiego 160

(adres)

NIP 631 242 11 25

TEL. 31 370 8204

FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

MS.1.178.01.125.1.01.2015, daty: 06.03.2015r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Grzegorz Antkowiak - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

J.W.

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

[Large blue signature]

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 §1, §2, §3 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.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNY
W GLIWICACH
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 10351/2021/NS/1122 P.M./S z dnia 15.05.19r.

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

Wydawane również w Oddziałach Powiatowych „Kuracja”
w Mieście Słubice - Przedz Szkolno-Przedszkolny nr 13 (SP27) w Głuchach w Rabusowie 16e

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 właściwie

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	6	0	
Suma punktów ogółem				
Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu	7			

KRYTERIA OCENY:

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

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

DYREKTOR
szkół Szkolno-Przedszkolnego nr 1
mgr inż. Grażyna Bostłowska
(podpis kontrolowanego)
Szkoła Szkolno-Przedszkolna nr 13
44-121 Gliwice, ul. Rubinowa 14a
KIP: 6312681125, REGON: 380678377
tel. 32 270 88 04

Worwick
(podpis osoby kontrolującej)