

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
(ORYGINAŁ / KOPIA\*)

Nr NHŻ 72.2022. EG

Zajdano, dn. 04.07.2022

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy

Erna Gonedachian, st. asystent, w upoważnieniu PIS.057.2.25.2017

(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 (Dz. U. z 2021r., poz. 195 z późn. zm.), w związku z art. 67 §1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r., poz. 735 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 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. 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 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r., poz. 162.)\*\* 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... (Dz. U. UE L.2017.95.1 z dnia 07.04.2017, str.1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

**I Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.**

**1. Zakład:**

Postholone SP im. Joanna Korczaka

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Bydgoska 24, Zajdano, 86-021

(adres)

NIP 554-28-32-610 TEL. 52 381 728 FAX 52 381 87 28

E-MAIL [sp@postholone.com.pl](mailto:sp@postholone.com.pl)

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr. 130.2017 znak: NM.513 3 M.2017.

z dn. 05.01.2017

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

**2. Kierujący zakładem:**

p. Małgorzata Manne - kierownik postholonu

(imię i nazwisko, stanowisko)

**3. Przedstawiciel zakładu:**

p. Arkadiusz Kryn - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

mi przepływno  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu kontroli technicznego ratowania  
w procedurze dokumentacji GMP/GMP oraz HACCP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie stosowano

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

Kształt i przebieg działalności w zakresie przygotowania  
portów w zakresie tworzących portów: 04 - 15.07.2012  
(II. tłumny) Przygotowanie portów: świadczenie, otrzymanie  
części z systemu portu stałego, edukacja w zakresie umiarów  
Organizacja: DP w formie  
Pracowników: 18 osób  
Stanie zaplecze: 825  
Zatrudnionych - 5 osób  
Dokonano oceny podjęto - ten kwezy

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

Nieprawidłowości mi niechcąc, części bezcelem  
wymagano raportu mi tendencja nastąpiła. Przeprowadzić  
systemy cyfrowe raporty w ramach GMP/GMP oraz HACCP



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *Adum oceny sale celn*  
*rymemu* *Monorep*

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt *mi karano* zał. nr.....  
 ukarano .....  
 (imie, nazwisko, stanowisko) *jr*
- jr* zrywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości *10* ..... zł  
 (nr mandatu karnego) *jr*
- na podstawie .....  
 (podstawa prawna) *jr*
- upoważnieni: do nakładania grzywn w drodze mandatu karnego z dnia *10* nr *jr*
- (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:

*mi* *ustalono*

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt *sale celu* *dawanych* *mi* *zdano*

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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 <sup>\*)</sup>.

Pan (i) wnosi /nie wnosi<sup>\*)</sup> uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Pan Andrzej Nym - dyrektor mi wniósł zastrzeżenia

5. Uwagi osoby kontrolującej.....*brak*

6. Czas trwania kontroli: od *1h* 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 podpisania protokołu*

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *brak poprawek*

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

Szkoła Podstawowa  
im. Janusza Korczaka

w Żołędowie

ul. Bydgoska 24, 86-021 Żołędowo

tel. 51 381 87 28  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy Asystent

(podpis osoby kontrolującej) *howiak*

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *07.07.2012*

otrzymałem (-am) w dniu *07.07.2012*

Szkoła Podstawowa  
im. Janusza Korczaka

w Żołędowie

ul. Bydgoska 24, 86-021 Żołędowo

tel. 51 381 87 28  
(podpis i pieczęć 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 Bydgoszczy powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzach protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczy przepisy ustawy Prawo przedsiębiorcy



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr NHŻ. 72.2011.ET z dnia 04.01.2020

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU  
Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Sp. z o.o. Rolodanie, ul. Bydgoska 24

**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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno - sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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	0	3	15	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

	kontakt z żywnością.				
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 i wyrobów 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	N/D
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	N/D
	Suma punktów	-	-	16	
	Suma punktów ogółem	16			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	-	S	-	

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 49 pkt  
 Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 49 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:

*brak*

Szkoła Podstawowa  
 im. Janusza Korczaka  
 w Żołędowie  
 ul. Bydgoska 24, 86-021 Żołędów  
 tel. 52 30 27 28

(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent

...mgr. Ewa Grzechowiak...

(podpis osoby kontrolującej)