

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAL / KOPIA*)

Nr NHŻ.80.2019.EG

Bydgoszcz, 23.05.2019

(Miejscowość i data)

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

Enka Gredowiat, st. asystent, up. 715.012.2.9.2019

(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 2019r., poz. 59), 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 2018r., poz. 2096 ze 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 08.05. 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. art. 48, ust. 11, pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. poz. 646 ze zm.)** 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. U. UE. L 165.1 30.04.2004r.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Publiczne Przedszkole w/1 w Osielsku

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Białtycka 21, 86-031 Osielsko

(adres)

NIP 554-28-32-610 TEL. 697 912 663 FAX

E-MAIL przedszkole.osielsko@pau.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NHŻ.2540-2016, znak: NHŻ.513.35.11.20.16

z dnia 04.10.2016r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Ewa Danilewicz - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Barbara Zytara - sekretarz przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarno-technicznego
zakładu oraz prowadzonej dokumentacji GMP/GMP
oraz systemu HACCP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie stosowano

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie wydobycia
porfiru w miejscach slotowych dostarczając je
do punktów sprzedaży (Restauracja Fabryka Smalcu
Archiw. Kaliszewski), przygotowanie surowców, pakowanie
z użyciem pot. produktów i wyrobów gotowych.

Liczba pracowników: 2 osoby

Liczba klientów: 100 osób

Stawka godzinowa: 9,50 zł

Dotychczasowa ocena jakości - bez uwag.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono, całość brzoza
pomieszczeń, urządzeń, sprzętu nie kwalifikuje się
do prowadzenia zapisów w ramach GMP/GMP oraz HACCP.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *arkusz oceny zgodności*
wymiarów zbiorników

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt *nie korano* zał. nr *J.W.*
ukarano *J.W.*
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego *J.W.* w wysokości *J.W.* zł
(nr mandatu karnego)
i) w odstawie *J.W.*
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia *J.W.* nr *J.W.*

(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:

nie ustalono

3) w książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt *zaleceń doraźnych nie wydano*

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 *)

Pan (i) wnosi / nie wnosi *) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

p. Barbara Zieta

5. Uwagi osoby kontrolującej..... brak

6. Czas trwania kontroli: od..... 1,5 h 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

Gmina Osielesko
ul. Szosa Gdańska 55A, 86-031 Osielesko
NIP 554-28-32-610

Publiczne Przedszkole nr 1
ul. Bałtycka 21, 86-031 Osielesko

(podpis i pieczęć kontrolowanego)
Publicznego Przedszkola

Barbara Zieta

mgr Barbara Zieta
(podpisy świadków)

Starszy Asystent

mgr Ewa Grzechowiak

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 23.05.2019

otrzymałem (-am) w dniu 23.05.2019

Gmina Osielesko
ul. Szosa Gdańska 55A, 86-031 Osielesko
NIP 554-28-32-610

Publiczne Przedszkole nr 1
ul. Bałtycka 21, 86-031 Osielesko

(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 *) 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 ustawy Prawo przedsiębiorcy

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
ul. Kościuszki 27
85-079 Bydgoszcz

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr DMR.80.201/PEG z dnia 23.05.2019...

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

Pracielshole Publiczne w. 1. u. Orclsku

**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

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	<u>0</u>	<u>28</u>	<u>56</u>	
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	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	0	0	8	
	Suma punktów ogółem				8
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		(N)	(S)	(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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI

SANITARNEJ NR WD.80.2019.EG..... Z DNIA 23.05.2019.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak
.....
.....

Gmina Osielsko
ul. Szosa Gdańska 55A, 86-031 Osielsko
NIP 554-28-32-610

Publiczne Przedszkole nr 1
ul. Bałtycka 21, 86-031 Osielsko

dyktane Barbara
(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent

mgr Ewa Grzechowiak

(podpis osoby kontrolującej)