

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr NHŻ.....

81.2021.EG

(Miejscowość i data)

Orzełsko, dn. 23.09.2021

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

.....
Ewa Damińska, st. asystent, nr upoważnienia PIS.012.2.12.2021

(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), 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. 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:

.....
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

.....
Dobeli, sone Produkcyjne s.p. z siedzibą w Orzełsku

.....
(adres)

NIP..... Bałtycka 21, TEL - 031 031 031 031 FAX.....

E-MAIL..... 554 28 32 610 697 912 643

.....
Lorak

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

.....
prezdec. 2542/2016, znak NHŻ.513.35 M 2016

.....
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

.....
p. Ewa Damińska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

.....
p. Ewa Damińska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

.....
mię popytywa

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarnego i higienicznego pomieszczeń produkcyjnych, laboratorium, GMP/GMP+
GMP, HACCP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: mierniki, stosowne

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

Zakład jest przedsiębiorstwem produkcyjnym, zajmującym się produkcją i dystrybucją produktów spożywczych, w szczególności przetworzonej żywności, w tym mięs, ryb, drożdży, przypraw, dodatków, a także gotowych potraw. Zakład posiada 2 sale.

Zakład posiada 2 sale.

Zajmujemy się produkcją żywności.

Stwierdziliśmy 2 błędy.

Dotyczy to oceny higieny i stanu sanitarnego.

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

Nieprawidłowości stwierdzono w zakresie higieny i stanu sanitarnego, w szczególności w pomieszczeniach produkcyjnych, w tym w zakresie czystości i higieny personelu. Nieprawidłowości stwierdzono w zakresie higieny i stanu sanitarnego, w szczególności w pomieszczeniach produkcyjnych, w tym w zakresie czystości i higieny personelu. Nieprawidłowości stwierdzono w zakresie higieny i stanu sanitarnego, w szczególności w pomieszczeniach produkcyjnych, w tym w zakresie czystości i higieny personelu.

Nieprawidłowości stwierdzono w zakresie higieny i stanu sanitarnego, w szczególności w pomieszczeniach produkcyjnych, w tym w zakresie czystości i higieny personelu. Nieprawidłowości stwierdzono w zakresie higieny i stanu sanitarnego, w szczególności w pomieszczeniach produkcyjnych, w tym w zakresie czystości i higieny personelu. Nieprawidłowości stwierdzono w zakresie higieny i stanu sanitarnego, w szczególności w pomieszczeniach produkcyjnych, w tym w zakresie czystości i higieny personelu.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *Adhuc oceny załącznik
wyników zbaronek*

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt *nie karano* zał. nr *14*
ukarano *ju*
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego *ju* w wysokości *ju* zł
(nr mandatu karnego)
na podstawie *ju*
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia *ju* nr *ju*

(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. książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt *aktów i danych* *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:

Imię: Ewa Danilewicz Dział: dyrektorski
Funkcja: zastawca Imię kontrolującego: Anna Falszyńska

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak

6. Czas trwania kontroli: od 17.5h 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.

Adnotacja: nie Podpisano: Anna Falszyńska

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek

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

Publiczne Przedszkole nr 1 w Osielsku
ul. Bałtycka 21
86-031 OSIELSKO

NIP 5542941658 REGON 364266173

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 1 w Osielsku

Ewa Danilewicz
mgr Ewa Danilewicz

(podpisy świadków)

Starszy Asystent

(podpis osoby kontrolującej) Anna Falszyńska

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 23.09.2021

otrzymałem (-am) w dniu 23.09.2021

DYREKTOR
Publicznego Przedszkola nr 1 w Osielsku
ul. Bałtycka 21
86-031 OSIELSKO
NIP 5542941658 REGON 364266173

Ewa Danilewicz
mgr Ewa Danilewicz

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

23.09.2021

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 egzemplarzach 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