

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

1322 NS-HZZ.2023

OMELE - ZAWADA  
22.09.2023  
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego<sup>4)</sup> Inspektora Sanitarnego w Tychach

BARBARA JABLONSKA 86. AS48601 12/21  
KATARZYNA UNICZYK 86. AS48601 10/21

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338), 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 2023 r. poz. 775).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BZ/01 określona w zarządzeniu nr 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r., zmienionym zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r.

Na podstawie art. 54 i art. 55 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r. 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, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład:

STOŁOWNIA W SZWOLE PODSTAWOWE NR3  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
IM 85 LIGONIA ORLENE-ZAWADA  
UL. SZWOCNA 94

(adres)

NIP 6351843218

TEL. 32/2215271 FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: DZIAŁALNOŚĆ PRACOWNIA  
MIEDZ  
MPPZV

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. EWA KOWS - DYREKTOR

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. ILONA WARDYBON 2-CA DYREKTORKA  
p. KARINA GUZIK - INTENDENT

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

KONTROLA SANITARNA  
URZĘDOWA PRACOWNIA WOLNOCZASOWA  
USŁUG Z AKTYWNYM OCENY

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

TEPMOMER PP/5/4/17/NS/11  
BIEŻĄCE SPRAWDZENIE BEI WIDG

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

ZATRUDNIONE SA 2 OSOBY,  
ZAKŁAD ZWOLNIZOLIPNY NA PARTERCE  
BUDYNKU 12WOTY  
W SŁEAD WCHODZĄ NAFISRUJACE POMIĘT  
SZCZENIA  
- WCHANIA HYPODIPLOWANIE SĄFCEI WISZACE  
I SŁOJACE Z BIATAMI,

ZLENIOWYWAŁ DO MYCIA SPRZĘTU  
ORAZ PRUCIENIA MIĘSA Z PODZIAŁEM  
OSOBOWYM, LOPSIWOZAMRZARWA  
W HYDROLICZNYM MIEJSCU WYDŁOŻENIA  
ZMYWANIA NACYN HOTOJYCY  
WYPOSAŻONA W DWUWOLNOŚC  
ZLENIOWYWAŁ I MARYNY DO MYCIA  
I TERMIKUS DEZYNTEKCI NACYN  
HOTOJYCY

ZUCUNIA POLACUNA Z JADALNIE  
OWIENIEM PODALCUM

- OBLERZENIA NADZYH WYPOSAŻONA  
W ZLENIOWYWAŁ, STAFKI  
WISIACE ORAZ SPRZĘT DO DEZYNTEKCI  
ZAJ (NADZETIACA)

- POWIENIENIE SOCJALNE  
Z STAFAMI ODLEKOWYMI

TODZETA DLA PERSONELU I WNIYCZAKU  
DO MYCIA RAG - HSPOLNE  
Z PRACOWNIAMI SŁOJY  
PROWADZONE JEH PRZYCOTOWYWANIE  
I PODALANIE DAN - OBIADU  
DLA 04 130 UZNIÓW I MIEW  
OP 7-14 LAT, NIE MA UZNIÓW  
WYMAGAJACYH SPECJALNEJ DIETY

MIESO WIEPRZOWE DOSTARUJANE  
Z FIRMY LESH Sp. z o.o. ul. PALOUCKA 151 #  
44-237 BEEU

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

SHODU SPOTYKACIE WYKORZYSTUJANE  
DO PRODUKCI DRAŃ SĄ WYPOSAŻONE  
NA BIEŻĄCO  
POLIURETANOWA, URZĄDZENIA OKAZ  
OPUSZCZAJĄCE WIDUJĄCE I DOKRYCIAMI  
KAPLE SANITARNO - TECHNICZNYM  
URZĄDZENIE CIŁODNICZE SPRĄŻANE  
TECHNICZNE, STARY DOPYCHU BIEŻĄCY  
CIEPŁY I ZIMNY WODY ZAPAKOWANY  
POZY WYKORZYSTAC WODNYM  
PERSONEL PRAWIE W ODLEGŁY OCHRONNE  
ORZĘDZENIA DO CELOJ SANITARNO -  
EPIDEMIOLOGICZNYCH AUTOMATY  
WYKORZYSTANO JAKO WSPOMAGAJĄCY  
OCENY ZYWIENIA W KUCHNI POD  
KATEM SPENNIENIA WYMAGAŁ  
ZABIEŻYCH W ROZPORZĄDZENIU  
M2 26 LIPCA 2016 ROZRAZNY  
ZADZYSZIS DEKARZONY OD M. OS  
- 22 OS. 2023 - RAPORT  
MAGAZYNOWY I DECIADY  
WYKORZYSTAC DO STANU POZIOMY

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: .....

ZF) P4/BZ/01/01/01

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr.....

ukarano ..... NIE ..... UKARANO .....  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego) ..... w wysokości.....zł  
(nr mandatu karnego)

na podstawie .....  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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 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 .....

*DODATKOWO WPSYU*

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

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. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu\*).

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

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: Pozostawiono klauzulę informacyjną- RODO.

.....  
.....

6. Czas trwania kontroli: od *12 30* do *13 45*

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

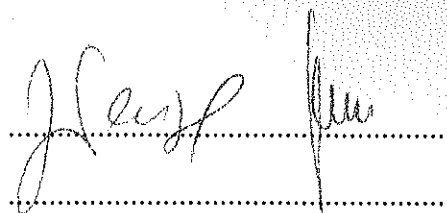
.....  
.....

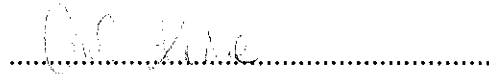
Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

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

WICEDYREKTOR SZKOŁY  
mgr Nona Czarduban  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

  
(podpis osoby kontrolującej)

  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22. 09. 2013

otrzymałem (-am) w dniu 22. 09. 13

WICEDYREKTOR SZKOŁY  
mgr Nona Czarduban  
(imię i nazwisko oraz podpis 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 Tychach 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 Prawa przedsiębiorców



PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W TYCHYACH  
ul. Bodulany 1, 21-45-100 Tychy  
tel. codziennie 22 23 54 31  
22 52 47, sob./nied. 21 9 31 77

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr *B.22* z dnia *22. 09. 23*

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

*Selacze Poolska w. NR 3*  
*in. Stawinowa Rozomia, ul. Selskiej 4*  
*63-180 Drosne*

**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)	Średni e (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 X	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 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	2	4	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	X	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, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	X	3	15	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>		<b>28</b>	<b>56</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0		4	8	N/D
7	Znakowanie.	0	X	4	8	
<b>IV</b> <b>1</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>		<b>25</b>	<b>50</b>	N/D
<b>IV</b> <b>2</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>		<b>8</b>	<b>16</b>	X
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>		<b>25</b>	<b>50</b>	N/D
	<b>Suma punktów</b>				<b>16</b>	

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

**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:

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

*Handyban*

(podpis kontrolowanego)

*Handyban*

(podpis osoby kontrolującej)