

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 78 P /1217/NS/HZZ/2021

Okęcie 24.09.21

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (✓) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Tychach

BARBARA

JAROSŁAWA

55 ASURENIA 12/21

(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 2021 r. 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 2021 r. poz. 735).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/2017 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/EEG (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:

MIEDZIOWE NR 6 „ZDMOWE JAGÓDKI”

Okęcie ul. Miodosza 128

(adres)

NIP

635 163 64 03

882 902 333

TEL. 32/ 2713 552 FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: ..... DZIAŁALNOŚĆ PRZEMISŁOWA  
..... 1992  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. BERNADETA SIECINIŠKA  
(imię i nazwisko, stanowisko) - DYREKTOR

3. Przedstawiciel zakładu:

p. BARBARA GEISLER-INTENDANT  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

..... KONTROLA SANITARNA  
(URZĘDOWA) PRZE PRZEMISŁOWA  
WOMPIELI DO 2 ARWIKEM  
OCENY

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

..... TERMOMETR PP/S/1/23/AS/4  
BŁYŃCE SPRABUJENIE - BŁĘ UWAGI

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

..... ZATRUDNIONE SA 3 OSOBY  
..... ZAKŁAD ZLOKALIZOWANY  
..... W POLEWICACH NAZWA PRZEMISŁOWA  
..... PRZEMISŁOWA  
..... PRZYGOTOWYWANIE I PODJANIE  
..... DANI: ŚNIADANIE I ŚNIA-  
..... DANIE, OBIAD I PODROB-  
..... RY DLA 100 OSÓB  
..... W WIEKU ODB- 6 LAT



W MEDIOLEW ZYCHOWYCH JEST  
4 DNEC 2 - AGENCIA POLARMOUR  
NA ZACHOWE, POSITKI IRADIAN  
IA WSPOLNE - DLA HW DNEC  
POMIANE JEST MLECO I JECU  
ROKODNE

DO SPADENIA NAPISU UTYANE  
JEST MOD

OD ZOMEDZIEW DO ZIATEW  
PODAJANE IA NIE MIESZ NIZ  
DWE PORCJE IMAZENS POTRABIS  
UZYJANY DO TENC JEST  
OUB REPARACOSY - UWZAJU  
WARTYJA WBS OUDCE DODAJANE  
IA DO WAZ DECU POLITW  
RAZ H TACODNIU PODAJANA  
JEST PORCOA KUBY  
~~PODATA~~ NA S'NIADANIE JEST  
DUEYUO MIEHANE

OWAZANO DO WSIADU ZADOSPIS  
TACODNI OUB ? WYHACESC  
NIONUMI REKUCENAMI  
POLUCHECENIE URZADENIE  
OKR? IPUSY UTRZYMANIE

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

NIE

W ROZKURUM SPANIE SANITARNO-  
TECHNICZNYM

OWODU, HOTOJUCIE UTJUANE  
DO PRODUCJI, DAN SA U TERMIN  
PRZYJAZINU DO HOTOJAC/DJACE  
MINIMUMS TRJABOSU - WPOJARE  
NA BLEJACO - DOHARCAHE  
PUEZ TEKSTONIKU WS  
PRODUCENTU

PERSONEL TRACIE W ODWETU  
ODKONNE

URZADZENIA CHODNICHE

SPRALINE TECHNICZNE

STATY DOPYU BLEJACY

WERTS I ZIMNE WODY

ZAPENIONY PNY PUNJACY

WODNYCH

OMECHENIA DO WEDU

SANITARNO - EPIDEMIOLO-

GIJACY AGJUCHE



2

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

27 / 14 / 50 / 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 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 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 Dokonaano wpisu

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 BRAS

6. Czas trwania kontroli: od 9 20 do 11 15

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: BRAS

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

DYREKTOR  
Przedszkola nr 6 w Orzeszu

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Barbara Geisler  
.....  
(podpisy świadków)

STARSZY ASYSTENT  
Sekcji HZZ i PZ

mgr Barbara Jabłońska

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 24.09.2011.....

otrzymałem (-am) w dniu 24.09.11.....

DYREKTOR  
Przedszkola nr 6 w Orzeszu

mgr Bernadeta Sicińska

.....  
(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 dotyczy przepisy Prawa przedsiębiorców



Suma punktów ogółem					10
Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysoki e (W)		
Ryzyko dla ocenianego zakładu					

**KRYTERIA OCENY:**

- Ryzyko wysokie                      powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie                        nie więcej niż 15 pkt

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

..... BE UWAG  
.....  
.....

.....  
(podpis kontrolowanego)

.....  
(podpis osoby kontrolującej)



Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr ..... z dnia ... 20 09 21

789/1217/NS/HZ(7)2021

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W TYCHACH  
ul. Budowlanych 131  
tel centr. 32 227-62-15 32 227-56-37,  
32 227-52-47, tel/fax 32 219-31-77

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

PWEDSMOLE NR 6 „ZDROWE ŻAGÓDZI  
OMIĘCIE ul. Piłsudskiego 128

**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)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
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	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, 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	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	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	X
7	Znakowanie.	0	4	8	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
<b>IV</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>	X
	Suma punktów			16	