

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2825/202/NS.MSZ/21

BYTOM, 16.12.2021
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Bytomiu

Edyta Szarycha - ml. anpl. - OKS. 0131/44/2021
A. Belinowska - Chatanachy - ml. anpl. - OKS. 057.135.2021

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, pkt 6; art. 4 ust. 1; pkt 3 i 3a, 4, art. 25 ust. 1, ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz. 195)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz. 735 z późn.zm.)¹⁾.

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 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późniejszymi zmianami w zarządzeniu nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019r.²⁾

~~Na podstawie art. 48 ust. 11, pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz 162)¹⁾²⁾ 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 854/2004i (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:

Bloch zymetnia - Pmedniale Mięskno w 14
41-902 Bytom, ul. Prochopa 3
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

6262624638
NIP

522821004
TEL

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

w. l. p. s. u. Str. 452/1202/2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

2. Kierujący zakładem:

mgr Aneta Krzyżalska - dyplomista
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Barbara Szrajter - 2-ca dyplomista
(imię i nazwisko, stanowisko)

me młyniarz

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

zakresu bieżącego stanu sanitarno-
hygienicznego i technicznego w zakładzie,
medyganine obsłudze pracowników i COVID-19;

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

1 termometr PP/S/75/1002

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

1. Do mediana napracownicy jest 135 dzieci, w dniu kontroli zgodnie z listą obecności - 33 dzieci.
2. Positki myjokolaryczne w zakresie świadomości, obiadu i przedniebny.
3. Obecnie menu jest dostępne na bieżąco, zgodnie ze standardem zamówienia m. in - mięso w tym kiełbasa - kiełb p. B. Szajda - B.M, ul. Stenianowicza, antybiotyki przepie w tym salsy - Hempelowa p. B. Szajda - B.M, ul. Chrzanowskiego, miodolali - Hent. Smieszka - Ruda Śląska, ul. Piłsudskiego 31 - w tym ryby, kurczak - chacz w tym kiełbasa - Hent. p. Mazurkiewicz - ul. Chrzanowskiego, B.M, pieczone p. Stolik - Zawkrze
4. Napiwła gotowe i mrożone - mięso, desygnowane, bez ostrygowania w maju zakupiono nowe umywalki - wypa - naczalupiono mory.
5. Przewiedrano procedury postępowania przy myjokolaryczny posilku, zgodnie z Rozp. Min. Zdrowia z dat 26.07.2016

II. Med. rejestru do medniola - informacje o materiałach
maneuł, no rejestru modeli demofelucy, personel kuchenny
w kompletniej odmier, odmier, maneuł, nglawku,
maneuł jednoranow, system mycia - demofelucy "CLINEX".

III. Ponadto przeprowadzono ocenę higieny w sprawie z pismem
Opiekunowi Medniola dotychczasowego molowaty, tematu
hygieny dezyp, Nr NS/puz/1320-72-1642/18 do dnia
31.12.2021 - pkt. 5, 7, 8 - w związku z pismem II.11 w sprawie -
informacją o braku środków finansowych - stwierdzone - pkt. 5 -
brak systemu skutecznej wentylacji, pkt. 7 - w całym ciągu
stare blady kuchenne, pkt. 8 - stare, zużyte meble kuchenne
- natomiast pkt. 3, 4, 5 - drwiące prace remontowe obieraniu,
część pomieszczeń wyłożona jest kafelkami, płytami PCV,
drwiące prace wykończeniowe, no obieraniu warstwy ramon -
stwierdzone braki dyskomfortu ze stali nierdzewnej
mał niewymagach dyskomfortu - pkt. 5 dezyp.

W z. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *stanowisko oceny*
realizacji systemu zbiorowego w ZF/Pl/Box/
01/01/01;

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zal. 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

- inwazja realizacja decyzji PPYS w Bytowie
z dnia 06.11.2018 - do dnia 31.12.2021 - pkt. 3, 4, 5, 6, 7, 8

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia niezących uchybień wymienionych w pkt

nie dokonano wpisu do książki kontroli, błąd doposażenia przewodni;

dokonano wpisu do książki kontroli;

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 zakładu¹⁾

Pan (i) wnosi /nie wnosi²⁾ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

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

5. Uwagi osoby kontrolującej:

1) zysunki kontrolny dokonano
2) rachunek med. max. max. sanitarnego
3) temp. med. wycieku wody sprężarki -
4) temp. sprężarki - dokonano pomiaru +4°C, +4°C,
-20°C;

6. Czas trwania kontroli: od 10⁵⁰ do 13¹⁰

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

nie dotyczy

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

PRZEDSZKOLE MIEJSKIE Nr 14
41-902 BYTOM
ul. W. Prokopa Nr 3, tel. 513-082-626
REGON. 271068574. NIP. 6262624638

Młodszy Asystent
Szekcji Higieny Żywności
Żywności i Przedmiotów Użytku
mgr Edyta Zareycka

Liś Ewa

(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

Wojciech

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.12.2021

otrzymałem (-am) w dniu 16.12.2021

PRZEDSZKOLE MIEJSKIE Nr 14
41-902 BYTOM
ul. W. Prokopa Nr 3, tel. 513-082-626
REGON 271068574 NIP 6262624638

Liś Ewa

(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 Bytomiu powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono¹⁾ wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

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

¹⁾ zaznaczyć właściwe

²⁾ skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 2825/1202/NS.MW.21..... z dnia 16.12.2021

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

Biuro Symbolowy - Przedsiębiorstwo Mleczne w 14
41-902 Bytom ul. Melkopa 3

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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	11	22	
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	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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. <u>konsumpcje</u>	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwie

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 (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	MD
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	MD
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	MD
	Suma punktów	0	60	16	
	Suma punktów ogółem				22
	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR *Zapadnie a decyzje, PIS w Bytowie* z dnia *06.11.2018*

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Jana Maria

PRZEDSZKOLE MIEJSKIE Nr 14
41-902.BYTOM
ul. W. Prokopa Nr 3, tel. 513-082-626
(podpis kontrolowanego) *Edyta*

Młodszy Asystent
Sekcji Higieny Żywności
Żywności i Pożywienia w Użytku
mgr *Edyta Zurzycka*
(podpis osoby kontrolującej)