

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr 220/1207/NS/HZZ.PU/18

Gliwice 09.02.2018

(Miejscowość i data)

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

Barbara Wredyn - st. asystent nr upow. 557/0174/6/18

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2018. r. poz. 1261 i poz. 20), w związku z art. 67 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2014. r. poz. 1257.....). 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.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016 r., poz. 1829 z późn. 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stajduka w Terpoko Szkolno - Przedsiębiorstwo W1
 (pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-100 Gliwice, ul. Kilińskiego 1
 (adres)

NIP 631 264 66 14

TEL. 32/230 46 88 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

NS/HZZ.PU-432-G-9129/08 z ob. 08.01.2008.
 (podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Beata Bednarczyk - Dyrektor
 (imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Genowefa Kozłowska - kierownik gospodary -
 (imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: urządzenie kartobliżnicowe, ocena stanu sanitarno-higienicznego obiektu, ocena jakości powietrza w pomieszczeniach, ocena stanu higieny w pomieszczeniach, ocena jakości żywności.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr, stroboskop PP/S/L/25/RS/H22, P

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

W zakładzie zatrudnionych jest 3 pracowników i 1 intendentka. W zakładzie produkowane są produkty do konsumpcji w miejscach hotelowych i w domu. W okresie od 01.07.2018 roku produkowane są produkty dla dzieci: przekąski do 123 (śniadanie, obiad, podwieczorek) oraz dla do 178 dzieci (obiady).
 Produktem wyprodukowanym jest żywność. Dwa turnusy wydawane były: Obiady dla dzieci oraz podwieczorek I. Turnus: żywność 30 dni, II Turnus: żywność 30 dni.

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

Stwierdzono dla dzieci brak żywności i produktów żywnościowych - 5 szt.

W zakładzie zatrudnionych jest 3 pracowników i 1 intendentka. W zakładzie produkowane są produkty do konsumpcji w miejscach hotelowych i w domu. W okresie od 01.07.2018 roku produkowane są produkty dla dzieci: przekąski do 123 (śniadanie, obiad, podwieczorek) oraz dla do 178 dzieci (obiady).
 Produktem wyprodukowanym jest żywność. Dwa turnusy wydawane były: Obiady dla dzieci oraz podwieczorek I. Turnus: żywność 30 dni, II Turnus: żywność 30 dni.

Do smoleńskich produktów używany jest olej kukurzykowy - rafinowany. W dniu kontroli wydawany był obiad: zupa kielbasowa z ziemniakami, filet z dorsza / smoleńskie / smoleńskie z kiszoną kapustą z marchewką, sałatka ogórkowa / 50% 100% jabłkowy / kartony / nie podawano jogurtu z serem, jogurtu.

Podano o konieczności przystąpienia do badania warunków w warunkach ul. Młoda 20/21 z dn. 26 lipca 2016 roku dotyczących żywności dzieci.

Podano przeliczenia do oceny jakości żywności i jakości żywności. Z dniem 01.07.2018 r. - 09.02.2018 r.

W zakładzie produkowane są produkty żywnościowe. W zakładzie produkowanym w miejscach hotelowych i w domu.

rewerte alergeny w produktach żywnościowych.

W stołowej przyprawach są te same obrobki co do drzew, przedmiotowy i orzechy.

Dostawca m.in. Węgrów Firma H.U. AATEX Henryk Baranek
6. ul. Dzierżyna 3.

Wp. arkusza oceny ryzyka z dnia 26.01.2018 - załącznik nr 8
pkt - przyprawy.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: fotka VAT nr 43/18 z dn.
24.01.2018, załącznik nr ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywn w drodze mandatu karnego z dnia nr

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/a 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 §1, §2, §3 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

zobowiązanie przedsiębiorcy do oceny detekcyjnej jednorazowo z dn.
29.01 - 09.02.2018 - do PSSF 6. ul. Bernacka 4
do dnia 28.02.2018 r. w sprawie na 1. kierunku użytku surowców
na dane potrzeby.

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

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.....

6. Czas trwania kontroli: od

12³⁰

do

15³⁰

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:

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

Kierownik gospodarczy
Groszowska
Genowefa Kozłowska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 1
44-122 Gliwice, ul. Kilińskiego 1
tel./fax 32 / 230 46 88
REGON 243011283 NIP 6312646614

Przy

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)09.02.2018,.....

otrzymałem (-am) w dniu09.02.2018,.....

Kierownik gospodarczy

Groszowska
Genowefa Kozłowska

(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 Gliwicach 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 o swobodzie działalności gospodarczej