

SZKOKA

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 6740/1209/15/1122/2021

Siemienowice Śląskie, 02.06.2021

(miejscowość i data)

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

Joanna Kulecka, St. inspektor higieny, nr. upoż 31/2018
Dorota Loremba, St. inspektor higieny, nr. upoż 116/2017

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

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

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162)^{1)**} 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:

Składowa Podstawowa nr 1 - kuchnia 15 młde Podstawy
ul. Niepodległości 49, 41-106 Siemienowice Śląskie
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

TEL. 32 220 14 846

FAX

E-MAIL

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

J. Bernadetta Lebrula - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

(imię i nazwisko, stanowisko)

g. Małgorzata Jamniewska - Inwent.

(imię i nazwisko, stanowisko)

g. Andrzej Chowaniec - kierownik biuletynu
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Olema Hanni Samilommo-nigiemicznejo
oieny zaktoan.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometer PP/70/S/K/10/15172

Druga dolina, przedstawiona jest na zrzucie poprzecznicznym
dla doliny od Suchojki do potocznej potrawy.

[illegible]

Cyfrydalny protokol nr 640/1209/113/1132/201 z dnia
06.06.2016r.

W trakcie zainstalowania nymaszajęć do punktów
mycia, do których doprowadzono bieżącą ciepłą i
zimną wodę, nymaszajęć w środki do mycia i dezynfekcji
rąk oraz powłokach. Zmieszanie nymaszajęć
nymaszajęć w nymaszajęć myjące z funkcją wypłukania.
Przedstawia się techniczne dezynfekcyjne nymaszajęć.
Dotyczy nymaszajęć odbierających się nymaszajęć
od złącza nymaszajęć. Do przechowywania nymaszajęć
Tętno nymaszajęć nymaszajęć do nymaszajęć nymaszajęć
wymaganych nymaszajęć i nymaszajęć. Segregacja
nymaszajęć nymaszajęć nymaszajęć. Dokonano pomiaru
temperatury nymaszajęć nymaszajęć i nymaszajęć:
Temperatury nymaszajęć $+4^{\circ}\text{C}$, $+5^{\circ}\text{C}$, -18°C . Temperatura prze-
chowywania zgodna z zaleceniami Producenta. Nie
stwierdzono nymaszajęć nymaszajęć po upływie terminu
przebiegu do spożycia lub daty minimalnej trwałości.
Stwierdzone nymaszajęć nymaszajęć. Dokonano do-
widu dokumentacji z zakresu GMP, GMP, HACCP.
Zgodnie z nymaszajęć nymaszajęć nymaszajęć.

Zgodnie z nymaszajęć nymaszajęć nymaszajęć nymaszajęć
nymaszajęć z dnia 26.01.2016r. w sprawie
grup nymaszajęć nymaszajęć nymaszajęć do sprzedaży
nymaszajęć i nymaszajęć w jednolitym systemie nymaszajęć
nymaszajęć, jakie nymaszajęć nymaszajęć nymaszajęć

Alorsome to nemem xymeme xloromego dzeu i miedzeu
to tydz jednortkach. (Dr II z 2015r. poz. 584 i 838 oraz
z 2016 r. poz. 65). Przedłożono do zgłoszenia aktualny
jednostki. Przygotowane są diety dla dzieci. W dniu
kontrolki pokazano jest mapa z Koloncy, a także praca
zindyko w same wiosny w ziemniakach oraz kurki
z marchmi i jabłkami.

Bieżący nem sanitarno-higieniczny sprężu
i uogólnie nie brakuje kurki.

Donosy migra: odbył się z Guberni S.A., ul. Wypława 10,
00-611 Warszawa, faj 24 ATLANTA Koloncy Koloncy,
ul. Obok 130, 10-133 Koloncy, ziemniaki "BARAK 45 MIK"
Kier. Ogólnospirytowy Beata Bielewska, ul. Krynki 25A,
11-810 Piekary Śląskie.

Koloncy Personal nemowi 5 osób. W dniu kontroli
Personal posiada przesłany adreś ochronny, higieny
osobnej Personalu Koloncy. Pracownicy posiadają
miesięczne ochronne zainicjacje wstę oraz noszą
opaski jednorazowego użycia. Przedłożono do
zgłoszenia aktualne zezwolenie do celów sanitarno-epidemo-
logicznych.

Ochronne kontroli utrzymane są. Odpady komu-
nalne zgromadzone są przez MZG K.M. w Miejskich
Miejskich, zgodnie z kartej umową.

Nie wykazano deficytów ani niedostatków w pracy.

Przedłożono do sprawdzenia protokół porażki z roku
DDD, przeprowadzony przez firmę Katoś Sp. z o.o. Sp. k.,
ostatni raz wykonany 15 dnia 23.03.2021r.
Ocena skutków porażki.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZT/PK/BŻ/01/01/01

2) faktura

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 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 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 zakładu*).

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

nie wnoszę uwag i zastrzeżeń

5. Uwagi osoby kontrolującej sprowadzono termometr przed wyjściem

spieszy, pozmierzono ciśnienie krwi

6. Czas trwania kontroli: od 11:00 do 13:00

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

brak odmowy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień

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

