

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

U. 517. OKS. HŻŻiPU. 432. G. 2020. 72

Nr 11/1215/NS/HŻŻiPU/2020

Rybnik 08.01.2020

(miejscowość i data)

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

KICIAŁ DARIUSZ, KLOSIK ANNA, 0132/19/19

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2019 poz. 59)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 2018 poz. 2096 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 nr²⁾ 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianą zawartą w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2019 poz. 1292)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:

PRZEDSIĘWZĘCIE WEL 13, U. 1-60 MAJA 29

44-206 Rybnik (pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 642-31-48-115

REGON 241795682

TEL. – FAX –

E-MAIL –

Zakład objęty nadzorem na podstawie: DECYZJA NR OWS. HŻŻiPU/434/2-364/07

2. DUA

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

JOANNA CICHOCKA, DOKTOR

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

JOANNA CICHOCKA, DOKTOR

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: KONTROLA KOMPRESORA W DACHACH WEL-2017
KONTROLI ŻYWNOSCI

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: TERMOMIETER STERILIZATOR POKRYWKA STERILIZATORA

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

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

ZAKŁAD PROWADZI DZIAŁALNOŚĆ ZGODNIE Z LUDZKĄ DECYZJĄ PRZEZ OSOBĘ
 PRACUJĄCĄ. OBIEKT POŁĄCZONY DO SIŁKI WOD-CAU BRĄKA CIERA:
 Z MIASTKA WODZKICH RUKACH WODNYCH WIEZ ZE ŚRODKAMI OD HIGIENICZNEGO
 MYCIA I OSUSZANIA RĄK. ODPADY KOMUNALNE SŁADOLINE U ZAMKNIANYM
 KONTAKCIE NA CEMENTYER BUDYNKU Z ZACHOWANIEM SEGREGACJI, ODBIERANE
 ZGODNIE Z HARMONOGRAMEM. ODPADY WAT. III ODBIERANE PRZEZ OSOBĘ
 FIZYCZNĄ NA SWOIMIE ZINTERIAT ZGODNIE Z UMOWĄ, PRZECHOWUJĄCE
 W ZAMKNIANYM BUDYNKU. MONITORING DOD. PRACOWNIK JEST
 LE. LAMYM ZAPŁASIE - RĘKAWY PRACOWNIK NA SIŁACIO. W DUK KONTROLI
 NE SILNIEJSTWO OBRACZKI SŁADOLIN AM SŁADOLIN BYTOLINIA
 W ZAKŁADIE PROWADZI SIĘ PRODUKCJE DĄU DA DŁECI PRZEMIOŁA
 (ZMADANIA, OBIADY, PODWIECZORU). OBECNIE WYKONUJE JEST OKOŁO
 100 DŁECI. CAŁOŚĆ ASORTYMENTU DOSTARCZANE SĄ PRZEZ FIRMĘ ZEMETERNI-
 FAKTOR DO WELADU ZIEMNICKI DOSTARCZANE PRZEZ "GOSPODARSTWO POLNE"
 WŁĘKSTOT JĄSKO, U RUCIEŻNICA 2P, 93-346 SŁADOLIN (FABRYK
 DO WELADU). NA MIEJSCU NIE PROWADZI SIĘ MAGNYKOWANNA ZBIENIEGO
 PRACOWNIKI CAŁOŚĆ DOSTARCZANA NA MIEJSCU ZAKŁADA FIDO ZIEMNICKI
 POMIESZCZENIA KUCHNIA GUSZE, WELADOLINA SPRACUNE, PLAKI OBOJNE
 LACIOWANNA, ME, WELADOLINA M-CHANCINE SPRACUNE. W BUDOWIE KUCHNIA
 ZAKŁADOWE SĄ 3 OSOBY Z AKTYWNA DOKUMENTACJĄ MEDYKALNĄ,
 W DUK KONTROLI W KUCHNIE OBRACZKI OCHRONNEJ.
 GOSPODARSTWO DOSTARCZANE SĄ NA MIEJSCU GOSPODARSTWO SŁADOLIN I WELADOLIN
 DŁECIOM DO WELADOLIN. SŁADOLIN: HIGIENICZNE U DOKŁADU STANIE
 TECHNICZNYM. BUDOWE MACHINIA U BUDYNKU DOSTARCZANE SĄ DO
 ZAKŁADU, GOSPODARSTWO SĄ MIEJSCU I WELADOLIN U WELADOLIN GOSPODARSTWO SŁADOLIN.
 GOSPODARSTWO MACHINIA U BUDYNKU DOSTARCZANE SĄ PRZEZ WELADOLIN
 POSTACIOM. WELADOLIN OSOBY NAJLEPSZE KONTAKT Z WELADOLIN DOSTARCZANE
 OBRACZKI DŁECIOM KUCHNIE.
 POMIESZCZENIA MACHINIA WELADOLIN U DOKŁADU STANIE TECHNICZNYM,
 WELADOLIN U WELADOLIN OCHRONNE - SPRACUNE, OBRACZKI, KUCHNIA
 ZAKŁADOWE TAMP: KUCHNIA Z WELADOLIN + 3,7°C, ZAKŁADOWE Z
 MACHINIA OBRACZKI - 18,3°C, KUCHNIA Z WELADOLIN
 + 3,1°C. W ZAKŁADZIE WELADOLIN SIĘ JĄZ WELADOLIN, WELADOLIN
 SĄ ZGODNIE Z OBRACZKI PROCEDURY.

WAGAMU PRODUKCYJNY SUKCESY WYKONANU O ZANUDANE EFECTY. SUGERACJA
ASERTYWNA ZACHOWAŁA. W DNIE KONTROLI NIE SUKCESOWO OBSERWOWA
PRODUKCYJNY POZOSTAŁE CIEKŁOŚCI WYSTĄPIŁY, NA WYBIEGOWY
PODZIAŁE SPERET I ODBUDOWIE SPOŁNI DO PRACOWNIKOWO MYCIE;
DEFERENCJI POMIESZCZENI I SPOŁNI, W ZACHOWIE ZOSTAŁO PRZEPRAWIONE
BARDZO WODY - LUKA PRACOWNIK, NA PODZIAŁE OGRANICZONO PROCEDURY
I INSTRUKCJE Z ZACHOWU GHP/EMP/HACCP - REJESTRY PRODUKCYJNE NA
MIEJSCU.

W TRAKCII KONTROLI OCENIANO PRZEPRAWIONE JAKOŚCI POD OBLIĘDZYM
ZGODNOŚCI Z WYKONANIE ZACHOWU W WOP. MINISTER ZOBOWIĄZAN
DNIA 26 LIPCA - 2016 R - NIE SUKCESOWO NIE REALIZOWAŁI.
JAKOŚCI SUKCESOWE W WYKONANIE MIEJSCU, ZACHOWAŁE ZOSTAŁO
WYKONANIE ALTERNATYW.

W DNIE KONTROLI STAN SANITARNY PORZĄDKU NIE BYŁ
ZACHOWAŁ.

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

NIE SUKCESOWO

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ARREST CIEKŁOŚCI ZACHOWU
ZF/PK/BŻ/01/01/01, ZAŁ. 1, ZAŁ. 2, ZAŁ. 3

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/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:

.....
.....
.....
NIE DOTYCI

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

.....
.....
.....
DOKONANO WPISU - NIE WYDANO ZALECEŃ

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 WNOŚI UWAG

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

Pozostawiono klauzulę informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.

6. Czas trwania kontroli: od.....^{11⁰⁰} do^{13³⁰}

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w² jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

.....
.....
.....
ODCZYTANO, PODPISANO

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Brak

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

Joanna Cichecka Jakub
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

nie określano
.....
(podpisy świadków)

Młodszy Asystent
PSSE w Rybniku

mgr Michał Rataj
.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... *08-01-2020*

otrzymałem (-am) w dniu *08-01-2020*

Joanna Cichecka Jakub
.....
(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 Rybniku 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr z dnia

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

Przebieg nr 13, u 1-60 maja 27

44-206 Rybnik

**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	
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	
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 x	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 x	5	11	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 <i>x</i>	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 <i>x</i>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 <i>x</i>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 <i>x</i>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 <i>x</i>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 <i>x</i>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 <i>x</i>	4	8	
7	Znakowanie.	0 <i>x</i>	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 <i>x</i>	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0 <i>x</i>	25	50	
	Suma punktów			<i>16</i>	
	Suma punktów ogółem		<i>16</i>		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		<i>x</i>		

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:

.....

Joanna Cichecka
 (podpis kontrolowanego)

*Młodszy Asystent
 PSSE w Rybniku*
mgr Michał Rataj
 (podpis osoby kontrolującej)