

NS-BŻ.9020.97.2025

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 122/NS-BŻ/2025

Koszęcin, 18.03.2025 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu

funkcjonariusz publiczny [REDAKTOWANE] – młodszy asystent sekcji NS-BŻ, nr upoważnienia 11/2025

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416), 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 2024 r. poz. 572).

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. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmieniona zarządzeniem nr 291/2019 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz zarządzeniem nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023 r.

Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r. poz. 236 z późn. zm.) 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 z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład:

Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny, 42-286 Koszęcin, ul. Zamkowa 3

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Stołówka pracownicza przy Zespole Pieśni i Tańca „Śląsk”, 42-286 Koszęcin, ul. Zamkowa 3

(adres)

NIP 575 000 83 27

TEL. 34 3106435

FAX -----

E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zatwierdzającej nr NS-HZZ-432-Op-41/13 z dnia 20.05.2013 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

Zbigniew Cierniak – dyrektor Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk”

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

[REDAKTOWANE] – kierownik działu obsługi

(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego w oparciu o arkusz oceny zakładu.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: bezkontaktowy termometr do żywności Model RAYFP2EU - nr ident. PP/W/S/K/13/NS-HŻŻ.

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie: przygotowywanie posiłków od surowca do gotowego wyrobu, organizowanie imprez okolicznościowych i plenerowych, wydawanie posiłków w naczyniach wielorazowego użytku oraz naczyniach jednorazowego użytku na imprezach plenerowych. Codziennie jest przygotowywanych ok. 80 posiłków obiadowych dwudaniowych dla pracowników zespołu oraz przygotowywane są posiłki obiadowe dla grup wycieczkowych i posiłki całodzienne (śniadania, obiady i kolacje) dla grup warsztatowych. Zatrudnienie – 10 pracowników, którzy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. W dniu kontroli pracownicy posiadają czystą i kompletną odzież roboczą. Dostawy surowców do przygotowywania posiłków odbywają się na bieżąco, zgodnie z zapotrzebowaniem, specjalistycznymi środkami transportu dostawców zewnętrznych. Dostarczony towar umieszczany jest na regałach w magazynie oraz w odpowiednich urządzeniach chłodniczych, mroźniczych, gdzie przechowywany jest w monitorowanej temperaturze zgodnej z zaleceniami producenta. Zweryfikowano pomiary temperatur dokonywane przez zakład w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych – wskazania termometrów będących wyposażeniem zakładu są zbliżone ze wskazaniami termometru wzorcowanego (bezkontaktowy termometr do żywności Model RAYFP2EU - nr ident. PP/W/S/K/13/NS-HŻŻ). Instrukcje dobrej praktyki higienicznej opracowane, w ramach wdrożonego uproszczonego systemu HACCP prowadzony jest monitoring warunków przechowywania, monitoring szkodników oraz ocena jakości zdrowotnej kupowanych środków spożywczych. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzi firma zewnętrzna P.U.S. JARCHEM, 42-140 Panki, ul. Tysiąclecia 29, z którą zakład ma zawartą umowę (okazano do wglądu karty przeglądu stacji deratyzacyjnych, detektorów owadów, lamp owadobójczych i ostatni raport działań Pest Control z dnia 27.02.2025 r.). Postępowanie z odpadami pokonsumpcyjnymi zgodne z opracowaną instrukcją GMP. Odpady z obróbki wstępnej warzyw oraz odpady z kuchni umieszczane są w koszu na odpady wyłożonym workiem a następnie umieszczane w kontenerze na odpady, który usytuowany jest na zewnątrz zakładu. Odpady komunalne odbiera firma Remondis Tarnowskie Góry sp. z o.o., ul. Nakielska 1/3, 42-600 Tarnowskie Góry. Środki do mycia i dezynfekcji zapewnione w wystarczającej ilości, do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością stosowany jest preparat DEZOPOL-MED. Warunki przechowywania surowców, zgodne z zaleceniami producenta, półprodukty przygotowywane w kuchni oznakowane są datą produkcji i przechowywane w warunkach zgodnych z opracowaną instrukcją GHP. Podczas kontroli stwierdzono, że w zakładzie został opracowany opis technologii przygotowywanych potraw oraz karty z wykazem składników, które wchodzi w skład produkowanych potraw (zaznaczono substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji). Informacja o obecności alergenów w przygotowywanych potrawach jest dostępna dla konsumentów. Podane informacje są zgodne z wymaganiami rozporządzenia (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W dniu kontroli nie stwierdzono produktów o niewłaściwej jakości zdrowotnej, przeterminowanych, oznakowanych sformułowaniem „non GMO”, „bez GMO”, „GMO - free”. Opakowania do pakowania żywności posiadają deklaracje zgodności, są przeznaczone do kontaktu z żywnością. W dniu kontroli jakość zdrowotna używanych do produkcji surowców nie budzi zastrzeżeń. Na podstawie przedłożonej dokumentacji – dokumentów dostaw, ustalono następujących dostawców: mięso wieprzowe, wołowe oraz przetwory mięsne do przygotowywania potraw pochodzą

z PPHU Zakład Masarski s.c. Ośliżłok Henryka, Ośliżłok Stanisław, ul. Powstańców Śl. 24, 44-348 Skrzyszów – ostatni dokument dostawy – przyjęcie PZ nr PZ-S/108/2025 z dnia 05.03.2025 r.; drób dostarcza Grupa Drobiarska DAKPOL sp. z o.o., Borowe, ul. Długa 185, 42-133 Węglowice - ostatni dokument dostawy – przyjęcie PZ nr PZ-S/99/2025 z dnia 25.02.2025 r., warzywa dostarcza FHU DAMEX Damian Surmański, Brynek, ul. Wspólna 12, 42-690 Tworóg - ostatni dokument dostawy – przyjęcie PZ nr PZ-S/124/2025 z dnia 18.03.2025 r., mrożonki dostarcza Hurtownia Mrożonek „Karpatia”, Eleonora Lipińska, ul. Romanowska 7, 42-287 Kamińskie Młyny, pozostałe produkty dostarcza ETQA sp. z o.o. - ostatni dokument dostawy – przyjęcie PZ nr PZ-S/104/2025 z dnia 26.02.2025 r. Zakład stosuje wymagania przepisów prawnych dot. palenia papierosów i papierosów elektronicznych zgodnie z Ustawą o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. 2024 r. poz. 1162). Zakład jest zgodny z wymaganiami sanitarnymi w tym zakresie.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01 – arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego.

## 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 grzywnien 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. ----- Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie ustalano.

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<sup>\*)</sup>.

Pani wnosi /nie wnosi<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

-----

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 09.30 do 12.40.

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: brak poprawek i uzupełnień.

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

Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk im. Stanisława Hadyny



(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk  
im. Stanisława Hadyny  
42-286 KOSZĘCIN, ul. Zamkowa 3  
tel. 34 310 64 15, fax. 34 310 64 16  
NIP 575-000-83-27 IDS 000663798



(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 18.03.2025 r. otrzymałam w dniu 18.03.2025 r.

Za



(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 Lublińcu powielany inaczej jak tylko w całości.

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



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

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców.