

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

NS-HŻŻ.9025.34.2024

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)\*

Nr 397/NS-HŻŻ/2024

Koszęcin, 22.08.2024 r.  
(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna w związku ze złożonym wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej  
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu:  
funkcjonariusz publiczny mgr [REDAKTOWANE] – kierownik sekcji NS-HŻŻ, nr upoważnienia KO.057.17.2024

(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 (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. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r. poz. 236)\*\* oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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. Zakład

Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny, ul. Zamkowa 3, 42-286 Koszęcin  
Bistro w Domu Pracy Twórczej, ul. Zamkowa 3, 42-286 Koszęcin

(pełna nazwa, adres)

Pan Zbigniew Cierniak – Dyrektor ZPiT „Śląsk”

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Wnioskowany zakres prowadzenia działalności: przygotowywanie pizzy, makaronów, pierogów od surowca do gotowej potrawy, sprzedaż deserów, lodów gałkowych, ciast, przygotowywanie i sprzedaż napojów bezalkoholowych oraz napojów gorących; wydawanie napojów i potraw w naczyniach wielorazowego użytku.

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pan [REDAKTOWANE] – upoważniony przedstawiciel zakładu

Pan [REDAKTOWANE] – upoważniony przedstawiciel zakładu

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

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

## II. Przeprowadzenie kontroli

### 1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości<sup>\*)</sup>.

Zakład usytuowany jest na parterze w budynku „Domu Pracy Twórczej” na terenie kompleksu pałacowo-zamkowego Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk” w Koszęcinie przy ulicy Zamkowej 3. W pomieszczeniach zakładu funkcjonował uprzednio lokal gastronomiczny. Zakład został zaaranżowany na podstawie projektu technologicznego wykonanego przez mg inż. [REDAKTOWANE] (załącznik nr 1 – rzut: parter).

Planowany zakres działalności zakładu to: przygotowywanie pizzy, makaronów, pierogów od surowca do gotowego wyrobu, sprzedaż deserów, lodów gałkowych, ciast, przygotowywanie i sprzedaż napojów bezalkoholowych oraz napojów gorących; wydawanie napojów i potraw w naczyniach wielorazowego użytku.

Do lokalu gastronomicznego zapewniony został bezpośredni dostęp z parkingu przed budynkiem. Lokal posiada dwa odrębne wejścia/wyjścia. Wejście dla klientów lokalu zostało zlokalizowane od frontu budynku, natomiast wejście dla pracowników lokalu oraz dostaw towarów do przygotowywania potraw zostało zlokalizowane na tylnej ścianie budynku. Zakład składa się z następujących pomieszczeń: sali dla klientów wyposażonej w stoliki i krzesła, baru ze strefą przygotowania pizzy, kuchni, pomieszczenia do przygotowywania ciasta do pizzy, pomieszczenia obróbki mięsa i warzyw, zmywalni naczyń stołowych, toalety dla personelu, pomieszczenia socjalnego dla personelu, pomieszczenia porządkowego oraz toalet dla klientów.

W sali dla klientów przeznaczonej do spożywania posiłków został umieszczony bar ze strefą przygotowywania pizzy, który wyposażono w: witryny chłodnicze, blat wydawczy, umywalkę do mycia rąk, ekspres do parzenia kawy, 2-komorowy piec elektryczny do wypieku pizzy, a nad nim okap wentylacyjny, opiekacz elektryczny, stół do pizzy z 3 urządzeniami chłodniczymi podblatowymi i nadstawką chłodniczą na półprodukty do pizzy. W barze zamontowano okienko podawcze do zmywalni naczyń stołowych.

Kuchnię wyposażono w piec konwekcyjno-parowy, zamrażarkę szokową, piec gazowy 4-palnikowy, makaroniarkę elektryczną, zlewozmywak 1-komorowy, blat roboczy z 3 urządzeniami chłodniczymi podblatowymi, okap wentylacyjny, szafę na czyste naczynia, szafę na narzędzia pomocnicze, półki na sprzęt pomocniczy.

Pomieszczenie przygotowywania ciasta do pizzy wyposażono w blat roboczy, umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak 2-komorowy, mikser do ciasta.

Pomieszczenie obróbki mięsa i warzyw wyposażono w zlewozmywak 2-komorowy głęboki, witrynę chłodniczą oraz w szafę chłodniczą.

Zmywalnię naczyń stołowych wyposażono w: zmywarko-wyparzarzkę kapturową, zlewozmywak 2-komorowy, zlew głęboki, blat, regał na naczynia, szafkę na środki myjąco-dezynfekcyjne. W zmywalni wstawiono 2 okienka podawcze z możliwością zamknięcia – jedno do kuchni – przeznaczone do podawania czystych naczyń, jedno do baru – przeznaczone na zwrot brudnych naczyń.

Dla pracowników wyodrębniono pomieszczenie socjalne, które wyposażono w: zamykane szafy na odzież i zamykane szafki oraz pomieszczenie WC, w którym zainstalowano umywalkę do mycia rąk.

Wydzielono również pomieszczenie porządkowe, które wyposażone zostało w zlew porządkowy oraz półki do przechowywania środków myjąco-dezynfekcyjnych oraz sprzęt porządkowo-myjący.

Planowane zatrudnienie w zakładzie: 2 pracowników, którzy posiadają orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Lokal został wyposażony w instalację elektryczną, wodno-kanalizacyjną i wentylację mechaniczną. Woda bieżąca pochodzi z ujęcia wodociągowego. Wszystkie punkty wodne posiadają doprowadzenie gorącej i zimnej wody. Przedstawiono raport z badań wody Nr 418/06/24/Kce/K z dnia 01.07.2024 r. w zakresie parametrów mikrobiologicznych (załącznik nr 2). Wyniki badań niekwestionowane. Umywalki do mycia rąk zaopatrzone prawidłowo w ręczniki papierowe oraz mydło w płynie. Ściany, podłogi, sufity, okna, drzwi wykonane z materiałów łatwych do utrzymania w czystości, bez zastrzeżeń sanitarnych. Środki myjące i dezynfekcyjne prawidłowe, przechowywane w wydzielonym miejscu do tego celu przeznaczonym. Zabezpieczenie przed gryzoniami, owadami prawidłowe. Obiekt zabezpieczany jest przed szkodnikami przez specjalistyczną firmę – „Jarchem”, ul. Tysiąclecia 29, 42-140 Panki. Dostawy środków spożywczych odbywać się będą na bieżąco, zgodnie z zapotrzebowaniem, specjalistycznymi środkami transportu dostawców, przed otwarciem lokalu. Opracowano instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. W ramach opracowanego systemu HACCP prowadzone będą zapisy z: kontroli obecności szkodników, kontroli warunków przechowywania środków spożywczych łatwo psujących się w urządzeniach chłodniczych, z oceny jakości zdrowotnej przyjmowanych środków spożywczych. Postępowanie z odpadami będzie odbywało się zgodnie z opracowaną instrukcją. Zakład posiada podpisaną umowę na wywóz odpadów komunalnych z firmą: Remondis Tarnowskie Góry Sp. z o.o., 42-600 Tarnowskie Góry, ul. Nakielska 1-3. Pomieszczenia zakładu posiadają sprawną wentylację mechaniczną. Przedstawiono opinię Nr 74/6Cz/2024 z dnia 26.06.2024 r. z pomiarów skuteczności wentylacji (załącznik nr 3). Dla przygotowywanych dań opracowano karty składu produktów z prawidłowo zaznaczonymi alergenami i substancjami alergizującymi, zgodnie z Rozporządzeniem UE Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Opakowania do żywności posiadają deklaracje zgodności od producenta.

Zakład jest zgodny z wymaganiami sanitarnymi w powyższym zakresie.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Nie użyto.

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości ----- zł  
(nr mandatu karnego)

w oparciu o -----

(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. Załączone dokumenty:

kserokopie: załącznik nr 1 – rzut: parter, załącznik nr 2 – raport z badań wody Nr 418/06/24/Kce/K z dnia 01.07.2024 r. w zakresie parametrów mikrobiologicznych, załącznik nr 3 – opinię Nr 74/6Cz/2024 z dnia 26.06.2024 r. z pomiarów skuteczności wentylacji, załącznik nr 4 – upoważnienie nr 9/2024 z dnia 20.08.2024 r. dla Pana [REDAKTED] do reprezentowania ZPiT „Śląsk” oraz podpisania protokołu z kontroli sanitarnej.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień\*)

Brak ustaleń/uzgodnień.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu \*).

Pan wnosi/nie wnosi\*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

7. Czas trwania kontroli: od godz. 10.25 do godz. 11.45.

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

8. 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

[REDAKTED]

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

[REDAKTED]

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

**POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 22.08.2024 r. otrzymałem w dniu 30.08.2024 r.,

Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk”  
im. Stanisława Hadyny

[REDAKTED] wa 3  
4 16

.....  
(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\*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

D Y R E K T O R

Zbigniew Cierniak

3.0 SIE. 2024

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

\*) zaznaczyć właściwe

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