

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
NS-HZZ.9021.4.2023

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)

Nr 308/NS-HZZ/2023

Koszęcin, 01.07.2023 r.
(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna w zakresie spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny i właściwej jakości zdrowotnej żywności wprowadzanej do obrotu podczas trwania imprezy masowej „Święto Śląska 2023”

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu:

_____ – kierownik sekcji NS-HZZ, nr up. KO.057.16.2022
(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 2023 r. poz. 338), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksa postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023 r. poz. 775 z późn. zm.).

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 2023 r. poz. 221 z późn. zm.**) 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

Teren zespołu pałacowo-parkowego siedziby Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny, ul. Zamkowa 3, 42-286 Koszęcin.

(pełna nazwa, adres)

Pan Zbigniew Cierniak – dyrektor Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny w Koszęcinie
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Stoiska gastronomiczne wprowadzające do obrotu dania obiadowe, dania z grilla, napoje bezalkoholowe w opakowaniach jednostkowych, ciasta, napoje gorące.

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani _____ – kierownik działu obsługi w Zespole Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny w Koszęcinie

(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”.

Kontrolę sanitarną przeprowadzono w związku z odbywającą się na terenie zespołu pałacowo-parkowego siedziby Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk” imprezy masowej pn. „Święto Śląska 2023”. Dla uczestników imprezy zapewniono 18 toalet przenośnych typu toi-toi oraz przenośne stanowisko do mycia rąk. Nadzorem nad utrzymaniem czystości w toaletach oraz sprzątaniem terenu i opróżnianiem koszy w trakcie trwania imprezy zajmuje się pracownik gospodarczy Zespołu Pieśni i Tańca „Śląsk”. Potrawy i napoje wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, które posiadają deklaracje zgodności. Środki do higienicznej sprzedaży zapewnione w wystarczającej ilości. Punkty gastronomiczne wyposażone są w czynne urządzenia chłodnicze i mroźnicze z termometrami, warunki przechowywania środków spożywczych zgodne z zaleceniami producentów. Towar dostarczany jest bezpośrednio przed rozpoczęciem imprezy w ilości niezbędnej dziennej sprzedaży. Personel obsługujący stoiska gastronomiczne posiada aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologiczne, czystą i kompletną odzież roboczą oraz posiada dostęp do skanalizowanej toalety i umywalki do mycia rąk, znajdującej się w budynku ZPiT „Śląsk”. Punkty gastronomiczne posiadają dostęp do przyłącza prądu. Teren na którym prowadzona jest impreza prawidłowo uporządkowany, czysty, kosze na odpady w wystarczającej ilości. Przy stoiskach gastronomicznych dostępne są karty składu oferowanych potraw z wyszczególnionymi alergenami i substancjami alergizującymi zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 z dn. 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. W dniu kontroli nie stwierdzono w obrocie handlowym żywności o złej jakości zdrowotnej, przeterminowanej, oznakowanej jako zawierająca lub niezawierająca GMO. Działalność gastronomiczną podczas imprezy masowej „Święto Śląska 2023” prowadzi stołówka ZPiT „Śląsk”, która na 3 zorganizowanych stoiskach prowadzi działalność w zakresie:

- 1) wydawania przygotowywanych w kuchni stołówki pracowniczey dań obiadowych – obsługa stoiska 4 osoby,
- 2) przygotowywania i sprzedaży potraw z grilla, sprzedaż surówek – obsługa stoiska 2 osoby,
- 3) sprzedaży napojów gorących, napojów bezalkoholowych w opakowaniach jednostkowych, lodów w opakowaniach jednostkowych oraz ciast pochodzących z Piekarni Cukierni Camargo w Koszęcinie, ul. Sobieskiego 9 – obsługa stoiska 2 osoby.

Mięso używane do produkcji dań obiadowych oraz potraw z grilla wydawanych na stoiskach pochodzi z: Zakładu Masarskiego „Kandzia” s.c., Irki 2, 42-286 Koszęcin; „Masarni Borowe” J.B. Pluta spółka jawna, ul. Długa 114, 42-133 Węglowice; PPHU Zakład Masarski s.c. Stanisław, Henryk Ośliźłok, ul. Powstańców Śląskich 24, 44-348 Skrzyszów. Jakość zdrowotna surowców używanych do przygotowywania dań i wydawanych potraw nie budzi zastrzeżeń.

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

Wyposażenie użyte podczas kontroli: Pirometr FoodPro, nr id.: PP/W/S/K/14/NS-HZZ,

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości ----- w oparciu -----
(nr mandatu karnego) (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 pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu
karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty: upoważnienie nr 9/2023 z dnia 29.06.2023 r. dla Pani [REDAKTOWANE] do
reprezentowania ZPiT „Śląsk”.

3. Inne informacje dotyczące 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 *).

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

6. Uwagi osoby kontrolującej: -----

7. Czas trwania kontroli: od godz.13:50 do godz. 15:30.

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
DZIAŁ OBSŁUGI
KIEROWNIK

[REDAKTOWANE]
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

[REDAKTOWANE]
(podpisy świadków)

KIEROWNIK

Szakcji Higieny Żywności
Żywności i Przemysłów Ujętych

[REDAKTOWANE]
(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 01.07.2023 r. otrzymałam w dniu 01.07.2023 r.

Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny
DZIAŁ OBSŁUGI
KIEROWNIK

[REDAKTOWANE]
(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:

03. LIP. 2023

ZASTĘPCA DYREKTORA

Tomasz Janikowski

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

*) zaznaczyć właściwe

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