

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

nr 12/NS-HZZ/2023

Koszęcin, 10.01.2023 r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 oraz art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn. zm.), 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 2022 r. poz. 2000 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 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania 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 2021 r. poz. 162 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

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:

----- – 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
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: pirometr FoodPro nr id. PP/W/S/K/14/NS-HZZ.

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowego wyrobu, organizowania imprez okolicznościowych i plenerowych, wydawania posiłków w naczyniach wielorazowego użytku oraz naczyniach jednorazowego użytku na imprezach plenerowych. Zatrudnienie – 8 pracowników - posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych. W dniu kontroli pracownicy posiadają czystą i kompletną odzież roboczą. Dostawy środków spożywczych odbywają się na bieżąco, zgodnie z zapotrzebowaniem, specjalistycznymi środkami transportu dostawców zewnętrznych, magazynowane w niewielkiej ilości. Rejestr dostawców opracowany. Instrukcje dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki wytwarzania oraz technologia zakładu opracowane, w ramach wdrożonego uproszczonego systemu HACCP prowadzona jest ocena jakości przyjmowanych środków spożywczych (na fakturach), zapisy z monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych – zapisy prowadzone prawidłowo, na bieżąco. W dniu kontroli zweryfikowano pomiary temperatur dokonywane przez zakład za pomocą termometrów znajdujących się na wyposażeniu urządzeń chłodniczych i mroźniczych z pomiarami termometru wzorcowanego – wskazania zgodne. W dniu kontroli wszystkie środki spożywcze przechowywane zgodnie z zaleceniami producentów. Jakość zdrowotna używanych do produkcji surowców oraz wydawanych potraw nie budzi zastrzeżeń. Monitoring obecności szkodników jest prowadzony przez firmę zewnętrzną P.U.S. Jarchem, 42-140 Panki, ul. Tysiąclecia 29 – okazano do wglądu ostatni protokół kontroli DDD z dnia 19.12.2022, nie stwierdzono nieprawidłowości. Postępowanie ze zwrotami i odpadami zgodne z opracowaną instrukcją – odpady komunalne odbiera FCC Lubliniec, ul. Przemysłowa 5, 42-700 Lubliniec. Opakowania do pakowania żywności posiadają deklaracje zgodności, są przeznaczone do kontaktu z żywnością. Znakowanie produktów pakowanych zgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi. Dla produktów wprowadzanych do obrotu bez opakowań, wytwarzanych w zakładzie opracowane zostały karty składu – informacje dla konsumentów, w których uwzględniono substancje alergizujące i alergeny, podane informacje są zgodne z wymaganiami rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności i są dostępne na życzenie klientów. W zakładzie stosuje się przepisy prawa wynikające z Ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu, wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych (Dz. U. 2021 r. poz. 276). W dniu kontroli nie stwierdzono w zakładzie żywności o złej jakości zdrowotnej, przeterminowanej, oznakowanej jako zawierająca GMO lub niezawierająca GMO, ~~GMO~~—non-GMO, GMO – free itp. Mięso wieprzowe pochodzi z Masarni Borowe, J.B. Pluta sp. j., Borowe, ul. Długa 114, 42-133 Węglowice – okazano do wglądu fakturę VAT nr FV/000440/01/23 z dnia 09.01.2023 r. jako dowód pochodzenia mięsa wieprzowego. W zakładzie nie produkuje się żywności oznakowanej jako bezglutenowa. Środki do mycia, dezynfekcji, higienicznej produkcji zapewnione w wystarczającej ilości. Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością stosowany jest preparat przeznaczony do tego celu. Zakład jest zgodny z wymaganiami sanitarnymi w tym zakresie.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ----- zał. nr -----

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

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*).

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: 11:40 do 14:00.

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)

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 10.01.2023 r. otrzymałam w dniu 10.01.2023 r.

(imię i nazwisko oraz podpis odbiorcy protokołu)

Zespół Pielęgniarek i Ratowników Medycznych
KIELECKI
KIELECKI

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:

ZASTĘPCA DYREKTORA

10.01.2023

Tomáš 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.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
nr 12/NS-HZZ/2023 z dnia 10.01.2023 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

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

Stółówka pracownicza przy Zespole Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny,
42-286 Koszęcin, ul. Zamkowa 3

**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)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu		2		
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0			
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			
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.		2		
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0			
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0			
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0			
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0			
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0			

¹⁾ zaznaczyć właściwe

