

NS-BŻ.9020.415.2025

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 493/NS-BŻ/2025

Koszęcin, 30.09.2025 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu

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

[REDAKTOWANE]
(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 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 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 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Zespół Pieśni i Tańca „Śląsk” im. Stanisława Hadyny, ul. Zamkowa 3, 42-286 Koszęcin
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Bistro w Domu Pracy Twórczej, ul. Zamkowa 3, 42-286 Koszęcin
(adres)

NIP 575 000 83 27

TEL. 34 310 64 15

FAX -----

E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zatwierdzającej nr NS-HŻŻ.9025.34.2024 z dnia 30.08.2024 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Zbigniew Cierniak – Dyrektor ZPiT „Śląsk”
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

[REDAKTOWANE] – przedstawiciel zakładu
(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 przygotowywania pizzy, makaronów, pierogów od surowca do gotowej potrawy, sprzedaży deserów, lodów gałkowych, ciast, przygotowywania i sprzedaży napojów bezalkoholowych oraz napojów gorących; wydawanie napojów i potraw w naczyniach wielorazowego użytku. Zatrudnienie – 2 pracowników, którzy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. W dniu kontroli pracownicy posiadają odpowiednią odzież roboczą. Dostawy surowców odbywają się na bieżąco, zgodnie z zapotrzebowaniem, w ilościach niezbędnych do bieżącej produkcji, specjalistycznymi środkami transportu dostawców oraz kupowane są w pobliskim sklepie. Środki spożywcze przechowywane są w szafkach w pomieszczeniu kuchennym oraz w odpowiednich urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, w warunkach zgodnych z zaleceniami producentów. 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 przyjmowanych środków spożywczych – zapisy prowadzone są na bieżąco, prawidłowo. Postępowanie z odpadami zgodne z opracowaną instrukcją GMP. Odpady usuwane są do kontenera należącego do ZPiT „Śląsk”, który posiada podpisaną umowę na wywóz odpadów komunalnych z firmą 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 Divodes FG. Warunki przechowywania surowców i półproduktów zgodne z zaleceniami producentów. Półprodukty przygotowywane w kuchni oznakowane datą produkcji przechowywane są w warunkach zgodnych z opracowaną instrukcją GHP. W zakładzie opracowano opis technologii przygotowywanych potraw oraz karty składu. Informacja o obecności substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji dostępna jest dla klienta w menu. 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. Podczas kontroli sprawdzono oznakowanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych. W dniu kontroli nie stwierdzono produktów o niewłaściwej jakości zdrowotnej, przeterminowanych, oznakowanych sformułowaniem „non GMO”, „bez GMO”, „GMO - free”. Opakowania do żywności posiadają oznakowanie, że są przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz deklaracje zgodności. Jakość zdrowotna używanych do produkcji surowców i wydawanych potraw nie budzi zastrzeżeń. Na podstawie okazanych dokumentów dostaw – faktur i paragonów fiskalnych ustalono pochodzenie środków spożywczych. Produkty mięsne pochodzą z Zakładu Masarskiego „Więcek” Sp.J., ul. Kopernika 6, 42-287 Psary, udostępniono do wglądu paragony fiskalne, ostatni nr 161441z dnia 25.09.2025 r. (jako dowody pochodzenia mięsa wieprzowego), pozostałe środki spożywcze dostarcza firma Makro Cash and Carry, Hala nr 20, ul. Jagiellońska 38/40, 42-216 Częstochowa – ostatnia faktura Vat nr 0/0(020)0048/268096 z dnia 25.09.2025 r. oraz dokonywane są zakupy w sklepie „Biedronka”, ul. Ligonía 12B, 42-286 Koszęcin. 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. z 2024 r. poz. 1162 z późn.zm.) - w zakładzie obowiązuje całkowity zakaz palenia. 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 grzywien 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*).

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

5. Uwagi osoby kontrolującej -----

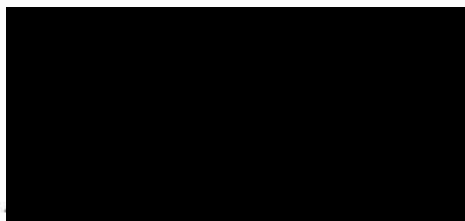
6. Czas trwania kontroli: od 10.50 do 13.00

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

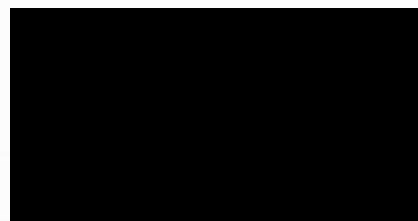
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

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



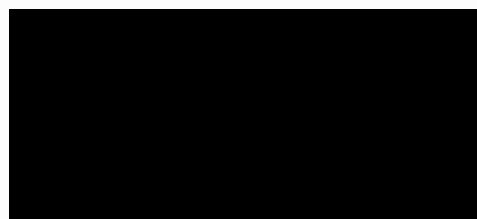
(podpisy świadków)



(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 30.09.2025 r. otrzymałam w dniu 30.09.2025 r.



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:



(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.