

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Lublińcu
ul. Dworcowa 17, 42-700 Lubliniec
Pieczęć państwowa Inspektora sanitarnego
NS-HŻŻ.9021.6.2024

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr 303/NS-HŻŻ/2024

Koszęcin, 29.06.2024 r.
(miejsowość 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 2024”

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu:

Funkcjonariusz publiczny mgr [REDAKTOWANE] asystent sekcji NS-HŻŻ, nr up. KO.057.21.2024,
(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).

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) ** 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. 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, napoje bezalkoholowe w opakowaniach jednostkowych, ciasta, napoje gorące.

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani [REDAKTOWANE] 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 2024”. Dla uczestników imprezy zapewniono 18 toalet przenośnych typu toi-toi oraz przenośne stanowiska 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 z termometrami, warunki przechowywania środków spożywczych zgodne z zaleceniami producentów. Towar dostarczany jest bezpośrednio przed rozpoczęciem imprezy w ilościach niezbędnych do dziennej sprzedaży. Personel obsługujący stoiska gastronomiczne posiada aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych, czystą i kompletną odzież ochronną oraz posiada dostęp do skanalizowanej toalety i umywalki do mycia rąk, znajdującej się w budynku ZPiT „Śląsk”. Punkty gastronomiczne mają 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 wyszczególnionymi alergenami i substancjami alergizującymi zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 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 2024” prowadzi stolówka ZPiT „Śląsk” która na 2 zorganizowanych stoiskach prowadzi działalności w zakresie:

1. Wydawania przygotowywanych w kuchni stolówki pracowniczej dań obiadowych- obsługa stoiska 4 osoby,
2. Sprzedaż napojów gorących, napojów bezalkoholowych w opakowanych jednostkowych oraz ciast pochodzących z Piekarni Cukierni Camargo w Koszęcinie, ul. Sobieskiego 9- obsługa stoiska 2 osoby.

Mięso używane do produkcji dan obiadowych oraz wydawanych na stoiskach pochodzi z PPHU Zakład Masarski s.c. Stanisław, Henryk Ośliżłok, 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.

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 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 8/2024 z dnia 28.06.2024r. 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 14:00 do 15:25.

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 Powiatowy Inspektorat Sanitarny „Śląsk” im. Stanisława Madyny
 (imię i nazwisko) [REDAKTOWANE]

(podpisy świadków)

[REDAKTOWANE]

(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 29.06.2024 r. otrzymałam w dniu 29.06.2024 r.

Zespół Powiatowy Inspektorat Sanitarny „Śląsk” im. Stanisława Madyny
 (imię i nazwisko, podpis odbiorcy) [REDAKTOWANE]

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 2018 r. Prawo przedsiębiorców.