

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 244/1218/NS/KM/2022

Jastrzębie-Zdrój, 03.03.2022  
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego<sup>\*)</sup> Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim

Agnieszka Dziurka - stary ekspert

nr up 23/2022

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity: Dz. U. z 2021 r. poz. 195)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2021 r. poz. 735 ze zmianami)<sup>1)</sup>.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nr 104/17 z dnia 08.05.2017 r.

Na podstawie art. 48 ust 11 pkt 1... ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r. poz. 162)<sup>1)\*\*</sup> 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:

Placówka Opiekiwet-Uchlewska nr 1, 44-335 Jastrzębie-Zdrój  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Opolska 7/1-2, dot. bloku nr 1000000  
(adres)

NIP 633 223 93 90

TEL. 32 47 67 406 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NS/KM-437-275-102P/10  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

Isabella Grzybek - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

Przemysław Grzybowski - intendent  
(imię i nazwisko, stanowisko)

mgr inżynier  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola sanitarna w zakresie urzędowej kontroli żywności oraz kontrola przestrzegania przepisów przeciwpożarowych

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

<sup>2)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr nr PP/UP/12/66/111 - sędziowy  
u reaktorze stacji - uprzednio sędziowy

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży, w tym  
dostawę od surowca do produktu gotowego, z konsumpcją  
na miejscu. Wprowadzono zasady produkcji zgodnie z przepisami  
dotyczącymi bezpieczeństwa epidemiologicznego oraz prowadzenia  
dokumentacji. W zakresie wypracowano plany w tym zakresie,  
prowadzone do upływu dokumentacji dotyczącej planów  
wyprawy oraz przewidywanej produkcji. System HACCP  
specjalny, identyfikacja ryzyka, umiarkowanie z ograniczonym  
zakresem, nie ma bieżąco. Temperaturę umiarkowaną  
termometrem u reaktorze u mierzono - 21°C, u białej  
podgrzewanej u mierzono + 50°C. Maszyna robocza dostarcza CM Gruner  
(Jastrzębie-Zdrój), ul. Bourne 9 oraz Minimax, Polnynowice,  
ul. Ciempiste 10. Zobowiązaniem zobowiązań przed datą  
zobowiązania wykonuje się Firmę "OUDEN" DDD,  
ul. Podgórze 19, Udziały Spółki. Ostatni protokół kontrolny  
z dnia 22.01.2022. W zakresie obowiązków wykonuje się  
polecań wykonuje się e-referencje (wykonanie informacji  
profesjonalnej i obywatelskiej). W zakresie prowadzonego  
bezpłatnie u mierzono z konsumpcją - zobowiązań  
u białej do dezynfekcji reaktorze u mierzono, u reaktorze  
u mierzono, u mierzono do dezynfekcji reaktorze oraz informacja  
o wykonaniu tej czynności. W zakresie wykonania bieżąco  
i umiarkowanie oraz zobowiązań do higieny mycia i umycia reaktorze  
Zobowiązań sędziowy umiarkowanie higieny - reaktorze

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

Placówka Opiekunczo-Wychowawcza Nr 1  
44-335 Jastrzębie-Zdrój  
ul. Opolska 7/1-2  
NIP 633 223 93 90  
tel. 32 47 67 406

*[Handwritten signature]*

**Z A ZGODNOŚĆ  
Z ORYGINAŁEM**

DYREKTOR  
Placówek Opiekunczo-Wychowawczych  
Nr 1, 2, 3  
*[Handwritten signature]*  
mgr Izabela Grzybek

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 25/1906/01/01/01/01

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

.....  
.....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt odnośnie 2 pkt. z załącznika nr 1

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

.....  
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....  
.....

6. Czas trwania kontroli: od..... do.....

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza Nr  
44-335 Jastrzębie-Zdrój  
ul. Opolska 7/1-2  
NIP 633 223 33 90  
tel. 32 47 67 406

**ZA ZGODNOŚĆ  
Z ORYGINAŁEM**

DYREKTOR  
Placówek Opiekuńczo-Wychowawczych  
Nr 1,2,3  
mgr Izabela Grybek

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w ..... 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: .....

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

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

.....  
 Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza Nr 1  
 44-335 Jastrzębie-Zdrój  
 ul. Opolska 7/1-2  
 NIP 633 223 93 90  
 tel. 32 47 67 406  
 (podpisy świadków)

.....  
 (podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....

otrzymałem (-am) w dniu .....

.....  
 (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 Wodzisławiu Śląskim 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 Prawa przedsiębiorców

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza Nr 1  
 44-335 Jastrzębie-Zdrój  
 ul. Opolska 7/1-2  
 NIP 633 223 93 90  
 tel. 32 47 67 406

**ZA ZGODNOŚĆ  
 Z ORYGINAŁEM**

DYREKTOR  
 Placówek Opiekuńczo-Wychowawczych  
 Nr 2,3  
 mgr Izabela Wójcik

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza Nr 1, Jastrzębie-Zdrój, Jutrzenki 12/10

**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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4	
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	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza Nr 1  
44-335 Jastrzębie-Zdrój

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

ul. Opolska 7/1-2  
NIP 633 223 93 90  
tel. 32 47 67 406

**ZA ZGODNOŚĆ  
Z ORYGINAŁEM**

DYREKTOR  
Placówek Opiekuńczo-Wychowawczych  
Nr 1, 2, 3

mgr Izabela Orzyba

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP; HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		×		

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie                      nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR .....Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

..... Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza Nr 1  
..... ul. Opolska 7/1-2  
..... NIP 633 223 93 90  
..... tel. 32 47 67 406

..... DYREKTOR  
..... Placówek Opiekuńczo-Wychowawczych  
..... Nr 1,2,3  
..... mgr Izabela Dziurka  
.....

(podpis kontrolowanego) **ZA ZGODNOŚĆ  
Z ORYGINAŁEM**

(podpis osoby kontrolującej)