PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Wodzisławiu Śląskim
44-300 Wodzisław Śl., ul. Bogumińska 3
tel. 32 456 38 10, 456 38 11, 456 38 12

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 102/12.18/NS/2024 Jastrzębie Zdrój 6.09.2024
(miejscowość i data)

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

mgr inż. Złotkowska Ewelina asystent 29/2024

Katarzyna Tarnowska Ewelina asystent 30/2024

(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 2024 r. poz. 416)[1], w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz.U. 2024 r. poz. 572)[1].
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr[2] 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., a także zmienionym zarządzeniem nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r.
Na podstawie art. 48 ust 11 pkt ..... ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. 2024 poz. 236)[1]**) 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 ze zmianami) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Kuchnia w Szpitalu specjalistycznym - Uzdrowiskowym nr 2 w Jastrzębiu Zdroju

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Jastrzębie Zdrój ul. Tuwima 23, Filia Szpitala specjalistyczno - Uzdrowiskowego nr 3

(adres)

NIP 652 223 94 15

TEL. 506 225 140 FAX – E-MAIL [illegible]@szpitaljastrzebie.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NS/MO-142-0201/00

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Dobiela Gaubel - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Joanna Gaczińska intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie zapewniono

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kontrolna na wniosek urzędowej kontroli żywności

[1] Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

[2] Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: pirometr [illegible] - sprawdzony w [illegible] Asgu 6.0e 2r wynik pozytywny

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

W dniu kontroli prowadzona jest działalność zgodna z decyzją nadaną przez PDIS w Nadarzynie 21 dni. Przypatrzono przebiegowi karmienia dzieci, kolacja od wyjścia do potrzeby wynosiła z konsumpcją na miejscu. Stan techniczny ściany i sufit zanieczyszczone wodą opadową, konieczna wymiana. Zatrudniony personel - dane osoby, posiada ubrania ochronne do dbania sanitarno - epidemiologicznych. W dniu kontroli (w dniu) w placówce żywionych jest 12 wychowanków w wieku od 2 do 17 lat. Opiekunowie jest wykaz badań i wyników stosownych zgodnie z przepisami. W dniu dzisiejszym zdarzeń żadnych w trakcie kontroli zdarzeń nieprzewidzianych. Potwierdzenie w wszystkim dokonane w ramach z dnia 8.11.1995 r o obrocie zbiorczym materiałem rozmnażania bydła i wymiana bydła, wysyłanie mleka do zakładu dostarczane w jaja dostawcy specjalistycznym środkiem transportu wcześniej zabezpieczony przed dostępem. Wódka [illegible] umowa z przedsiębiorstwo DDD „Dwadd" ostatni przegląd 12.02.2024 r. Dokumentacja dotycząca jakości żywienia wraz z ilością wydanych posiłków nie budzi zastrzeżeń. Dokonano pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych zamrażalnik tem. -11°C, lodówka 3°C. Oprzyrządowanie w [illegible] dzień [illegible] produkcyjnej [illegible] z [illegible] przechowywane

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

nie Ustalono

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2F/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie stwierdzono 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 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. Zgodnie z art. 10 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 dokonano wpisu do książki kontroli

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:

.....

nie wnosi

5. Uwagi osoby kontrolującej .....

6. Czas trwania kontroli: od 10^30 do 12^30

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.

.....protokół zostawiono podpisany.....

.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

.....

.....2.....

.....

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

Joanna Gilińska .... Zbiłowska .....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

....
(podpis osoby kontrolującej)

..... Ośrodek Opiekuńczo-Wychowawczy Nr 3 44-335 Jastrzębie-Zdrój ul. Turystyczna 23 NIP 633 223 94 15 tel. 32 47 15 120
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....6.09.2024.....

otrzymałem (-am) w dniu .....6.09.2024.....

Joanna Gilińska .....
(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

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Wodzisławiu Śląskim
44-300 Wodzisław Śl., ul. Bogumińska 3
tel. 32 456 38 10, 456 38 11, 456 38 12

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr ..NZ.02.1.12.18/2025/K/2/2024..... z dnia 06.09.2024

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ[1)]

.....
Kuchnia w Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej

I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	(wpisać ND kiedy nie dotyczy)
I	**Stan techniczno-sanitarny zakładu**	**0**	**11**	**22**	
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	
II	**Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży**	**0**	**16**	**42**	
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	

[1)] *zaznaczyć właściwe*

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	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	**Niskie (N)**	**Średnie (S)**	**Wysokie (W)**	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

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:

……

……

……

Joanna Jędrzejczyk ……Z. Dobrowolska……

(podpis kontrolowanego) (podpis osoby kontrolującej)