

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

W Słupsku
16-200 SŁUPSK, ul. Piotra Skarpi 8

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr 172 16. 2018, mka

Słupsk dnia 04.04.2018.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Słupsku. *Halgonatę Kubicz - mi asyst. W.*

nr up. 22/18

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1261 z późn. zm.), w związku z art. art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 1257).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1, ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 2168 z późn. zm.) **) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1-141; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200-251 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Bld. Rybnego w Słupsku na 1, ul. gen. Andersa 4, 16-200 Słupsk

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP *839 316 89 52*

TEL. *(59) 842 67 49* FAX *-* E-MAIL *xlodki.słupsk@iop.pl*

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *wpisz nadzoru do rejestru państwowego*

DPIS w Słupsku pod numerem wpisu: 1462/1114/2010

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:
p. Bożena Jankowska - dyrektorka Zespołu Szkół w Głuskiej

(imie i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:
P. Pichla Wroclawska - dyrektor placówki, kierownik szpitala

(imię i nazwisko, stanowisko)

P. Minoziano, Zaboravski - interdentika

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: urzędowa kontrola żywności kompleksowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:.....

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

charakteryzujące zakład):
 1) zawód - rytmiczne składowego całkowitego przebiegu zrywania długości utrzymujących
 do placówki od 10 min do 3 lat. cyklu do placówki 16 dnia
 Wskazanie przebiegu 10 min do 3 lat cyklu do placówki 16 dnia
 i zawód rytmiczne składowego całkowitego przebiegu zrywania długości utrzymujących
10 min do 3 lat cyklu do placówki 16 dnia

2. Біологія. Атом. Інформаційно-інтелектуальні у сфері розвитку економіки.

3. We wszystkich punktach, między innymi jest dźwięk białego dźwięku i
summy kwadratów. Wszystkie dźwięki w innych do harmonicznego dźwięku i
wskazane, nie.

4. Інструкції до базових записів нагукують з фоновими звуками і мовою, процедура:

- karta kontroli porządku kuchen i pokuszeń na grupy uczestników
- karta kontroli innych plusek potraw (max 2 potrawy, które są niebezpieczne, a nie jadalne)
- karta kontroli temperatury w umiarkowaniu ciociarzy, mrozniarzy
- karta kontroli sposobu temperatury i jakości w mroźniach i ciociach
- karta kontroli sposobu, mycia i czyszczenia ciociarzy
- karta kontroli sposobu, mycia i czyszczenia ciociarzy
- karta kontroli sposobu, mycia i czyszczenia ciociarzy

5. Dokumentaryc publikowane n° naukowe, wywena zawiene etyczne.
naukowe wykonywane przez naukowców, dani / szczegóły i jkto, kogo, bawo, codziennie

€ in natura contrati peide mo melleze pellospis de dures ed dure 19.03.2018.

1. Изобразил коллектив мальчиков мыло и парашютист. Парашютист по заданию
летит со своей группой мыло и парашютист.

9. Zgodzając się w imieniu dyrektora zaskarżam.

10. Personalne poradce poskytlou celkově odpovídající a činní vedoucí úřadovny
ne úřadovny stave hospodářským zázemím, se v rámci své působnosti
může do předchozího úřadu celkově odpovídající a činní

10. Na podstawie zgłoszeń radiacyjnych (do monitorów) informacja o radiacji powraca
podstawowe dane dotyczące atomowej i subatomowej penetracji radiacji jonizującej
(umieszczone w formie podsumowania w podsumowaniu).

13. Choroba Go. Województwo
- z udziałem Województwa Województwo dla celów sanitarno-epidemiologicznych
personelu sanitarnego w kodzie sanitarnym

- gromadzenie & badani w 1041/Pb/s/Hs/1A & dnia 31.08.2014.
Zmierzanie & miedzy innymi do zbadania odpowiadajacych warunkow
Roz. 102 & dnia 13 listopada 2015. w sprawie jutowej wody frysztalowej
do gromadzenia ludzi (zr. 11 & 2015. p. 1989)

14. Otrikuvanie sporadyczne to i maczyniowane problemy przydzielania poszczególnych
do wydziałów przy uwzględnieniu działalności/ wyrobów do tego celu) zrealizacji
z opóźnieniem, ustalając jebranie i przechowywanie problemu z tymczasem zrealizacji

15. Показатели μ -глюкозы, α -глюкозы и фруктозы



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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) aktua. omy. radiadu

2

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)

212

A large, stylized blue letter 'I' is written on a sheet of white paper with horizontal blue lines. The letter is formed with a single continuous stroke, starting with a small loop at the top, extending down the middle, and ending with a loop at the bottom. The letter is positioned in the center of the page.

A handwritten signature, possibly the letter 'Z', is written in blue ink on a sheet of white paper with horizontal blue lines. The signature is positioned in the center of the page.

6. Czas trwania kontroli: od 12¹⁰ do 11²⁰

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

DYREKTOR
Zespołu Żłobków Miejskich
w Słupsku

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

MŁODSZY ASYSTENT
Sekcji Higieny Żywności
PSS w Słupsku

Małgorzata Kubicka

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 01.04.2018r.

otrzymałem (-am) w dniu 01.04.2018r.

DYREKTOR
Zespołu Żłobków Miejskich
w Słupsku

(podpis i pieczęć 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 Słupsku 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 o swobodzie działalności gospodarczej

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 157.16.2018.1344 z dnia 04.04.2018.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Widli Żywność w Słupsku nr 1 ul. gen. Andersena 4, 76-200 Słupsk

**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	0	9	18	
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	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	32	
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	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
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	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów				
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	×			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 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:

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

DYREKTOR
Zespołu Robót Miejskich
w Słupsku
mgr Bożena Wszółkowska

(podpis kontrolowanego)

MŁODSZY ASYSTENT
Sekcji Higieny Żywności
PSSE w Słupsku

Małgorzata Kubicka

(podpis osoby kontrolującej)