

[Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr BŻ.9027.238/2021

Garwolin, 29.09.2021
(miejscowość i data)

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

Mirosława Kucyprowiec, m. asystent 4812021

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art.4 ust. 1 pkt 3, 3a i 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195), 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 2021 r. poz. 735).

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 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmienionym zarządzeniem nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 45 ust. 1, art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r.-Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 poz. 162)**) 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:

Publiczne Przedsiębiorstwo „PLASTUS” ul. II Armii WP 30
08-400 Garwolin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 8261023848

TEL. 6843423 FAX nie podano E-MAIL nie podano

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru Nr 483

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Anna Sadowska, dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Anna Sadowska, dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: higienie i sanitarnie, planarizacja

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr B&L WP1515015b

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

W zakładzie zajmującym się przygotowywaniem żywności, obrotu i podmioty dla dzieci i młodzieży 3-7 lat. Działanie stacji żywienia 1000.

Dziennie przygotowywane jest około 136 porcji.

W miejscu pracy całej osoby, działano aktualnie zgodnie z wytycznymi do obs. sanitarno-epidemiologicznych. Obiekt zaplanowany w ramach wdrożenia publicznego, obiektu monitorowania przez PSS i Gardini. Służby odpowiedzialne są o nadzorcę miejskiej.

Odpady komunalne i pozostałości uszczelnione są do specjalnych pojemników i odbierane przez firmę EKO LIDER J. Ilgowa, w posiadaniu potencjalnie mogących się zanieczyszczać stan techniczny, rozmieszczenie pakietów i ich przechowanie nie ulega zmianie.

Pracownicy pobierane, analizowane i przechowywane są w sposób odpowiedni, w dniu kontroli higieny, pomieszczenia, personel w odzieży ochronnej strażniczo repery GMP i GMP; rejestr

temperatur w urządzeniach ciłodzielniczych, rejestr ugięć i deformacji powierzchni oraz rejestr procesów modularyzujących, parametry systemy cyfrowe. Dokumentacja BHP; BHP pracowni, system HACCP - dokumentacja i -indeks udostępnialny - drzewko decyzyjne z analizą ryzyka, udzieleno instrukcji.

1. Podano teoretycznej daną prędkość i stwierdzono: do bardziej poszty dodano więcej i lub mniej; do picie podano kawałek, herbata, wodę z cytryną. Znaczący wpływ ma to, że nie do bardziej poszty podano pierwszą część białka, udzieleno instrukcji.

Zapewniono pomyślnie do deformacji roli dla modułów i personelu oraz masek jednorazowo- -wego ugięcia dla personelu.

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF/PK/BZ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt

nie dotyczy

zał. nr

ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego

(nr mandatu karnego)

w wysokości

zł

na podstawie

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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:

nie dotyczy

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt

dokonano wpisu

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 zakładu²⁾

Pan (i) wnosi ~~nie wnosi~~ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: Spełniono obowiązek informacyjny dotyczący przetwarzania danych osobowych

6. Czas trwania kontroli: od 10⁰⁰ do 13⁰⁰

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: białe

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

DYREKTOR
Publicznego Przedzszkole Nr 8 „PLASTUŚ”

PUBLICZNE PRZEDSZKOLE NR 8
„PLASTUŚ”

Miasteczko Kaczkowice

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

ul. Armii II Armii W. P. 30, 08-400 Garwolin
NIP: 826-10-23-949, tel.: (25) 682-35-40

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 29.09.2021

otrzymałem (-am) w dniu 29.09.2021

(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 Garwolinie 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