

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HZ.4202.58.2015

Garwolin 08.05.2015  
(Miejscowość i data)

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

Ewa Puznańska - Asystent  
nr upoważnienia 28/2015

(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 2011 r. Nr 212, poz. 1263, z późn. zm.), 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 2013 r. poz. 267, z późn. zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/2014 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art.77 ust.1, art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013 r. poz.672, 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 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Publikarne Produkcyjne Nr 2 „Akademia  
Pani Klekse” ul. Dubeltowska 12

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

08-400 Garwolin  
(adres)

NIP 8261032397 REGON 140006740 PESEL nie dotyczy

TEL (25) 684 3820 FAX nie podano E-MAIL nie podano

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr rejestru 482

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Łucja Wieniec - Dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Łucja Wieniec - Dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Bieżące kwestie sanitarno-  
planowe

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr H2/WP/30/W/S

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

Blach cynkowany, przygotowanie  
partii w pełnym zakresie około 3  
dni (imiedziowe, obrotowe, podwarzaki)  
Skarpetki wypracowane do produkcji: wykonawca  
se. na bieżąco i dostarczone przez dostawców  
tj. OSM Garment (obrotowe), Gorex (miejsce i  
bedline), Fii (warstwa zewnętrzna), Mianishi (prawy)  
Ochrona wzroku, dobor - produkcje systeme-  
tyczne.  
4 oddzielne pracownice 3 osoby - kierowniki  
oddzielne obrotowe sanit - epidemiologiczne  
oddzielne. Oddzielne oddzielne preiobrotowe,  
kompletne, pracownice wde-singus robocze.  
Pracownice produkcyjne wyposażone  
są w indywidualny szlaczony do obróbki  
ustępni: miejsce, szlaczony do mycia  
sprężni produkcyjnej, umywalki do  
umycia rąk, zmywalki - umywalki do produkcji,  
nóżki zmywalki z blatem, kuchenka gazowa  
z piekarnikiem light produkcyjny, przybory

Obszerny jest materiał merytoryczny.

Obrobek i etapne wyniki zostały odbyte na  
w budżetach na rzecz i jest to aspekt  
pomocniczo wyrażone w planach z bilansu  
złoty i jest to etapowe wyniki prac  
zobowiązanych zamykanych do końca planu.

Wzrost odnotowano przyrosty w zakresie  
w drugim udostrępnieniu budżetów i jest to  
se planowane w ramach planu pomiarów  
zobowiązanych przed realizacją planu.

Woda z ujęciem publicznym, nie objęta  
obrotowo badanie wody, w szczególności  
Działalność woda została poddana badaniu z dnia  
07.05.2015. Odpowiedziem służby do kana-  
lizacji i ujęć wody jest promowanie - pomiaru  
wymagającym i odbioru przez ENGLIDAR - dokonano  
dokonano odbioru z dnia 10.04.15. Obiekt nie posiada  
materiału kontrolnego. Obiekt posiada dokumentację  
GMP, GMP która jest na bieżąco aktualizowana. Wskazano  
materiał dot. procedury kontroli temperatury  
w urządzeniach mechanicznych (nie wszystkie urządzenia  
są wyposażone w termometry) i ich zapisy.

Stan sanitarno-higieniczny i trybik pomiarów, prace  
Polecamy o dokonaniu i dotychczasowych  
informacji na ten temat doposażenie może być wykonane  
w przewidzianych terminach.

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

brak

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

**III. Ustalenia pokontrolne**

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr.....  
ukarano ..... *mgr. Urbanowski* .....  
(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:  
..... *b.d.h.* .....

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

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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:  
..... *b.d.h.* .....

5. Uwagi osoby kontrolującej..... *b.d.h.* .....

6. Czas trwania kontroli: od.....10<sup>10</sup>..... do.....12<sup>15</sup>.....

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: .....

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

DYREKTOR  
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA, Nr 2  
"Akademia Pana Kleksa"  
w Garwolinie  
.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)  
Publiczne Przedszkole Nr. 2  
"Akademia Pana Kleksa"  
Al. Legionów 7, 08-400 Garwolin  
tel. (025) 694-30-04  
NIP: 826-10-33-174 REGON: 710066728  
ST. ASYSTENT  
Ewa Kruszewska  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)  
.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....08.05.2015.....

otrzymałem (-am) w dniu .....08.05.2015.....

DYREKTOR  
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA, Nr 2  
"Akademia Pana Kleksa"  
w Garwolinie  
.....  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)  
Lucja Wieczorek

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w Garwolinie  
ul. Kard. S. Wyszyńskiego 13, 08-400 Garwolin  
tel./fax (025) 68-43-595

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr H2.4202.58.2014 z dnia 08.05.2015

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

„Publiczne Produkcje Nr 2 „Akademia Poni  
Klekse” ul. Lubelska 12 08-400 Garwolin

**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	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

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>32</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
8	Znakowanie.	0	1	2	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
	<b>Suma punktów</b>		<b>19</b>		
	<b>Suma punktów ogółem</b>		<b>19</b>		
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>		<b>5</b>		

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

**Wysokie ryzyko** – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

**Średnie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

**Niskie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR H7.4202.58.2014 Z DNIA 08.05.2015

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

B. ch  
.....  
.....  
.....

DYREKTOR  
PUBLICZNEGO PRZEDSZKOLA Nr 2  
"Akademia Pana Kleksa"  
w Garwolinie  
(podpis kontrolowanego)  
Lucja Trzczonek

Publiczne Przedszkole Nr 2  
"Akademia Pana Kleksa"  
Al. Legionów 7, 08-400 Garwolin  
tel. (025) 684-30-04  
NIP: 828-10-33-474 REGON: 710086728

ST. ASYSTENT

Ewa Kozłowska

(podpis osoby kontrolującej)