

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HZ 4202.64.2016

Garwolin 15.04.2016
(Miejscowość i data)

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

Ewa Karska - st. asystent
nr upoważnienia 28/2016

(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 2015 r., poz. 1412), 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 2016 r. poz. 23).

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 2015 r. poz. 584, 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 regulami 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:

Pracownie Produkcyjne Mielonów Pasażerów
ul. Kiełkowska 12 08-400 Garwolin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 8261032387 REGON 410006740 PESEL nie dotyczy
TEL. (25) 684 3820 FAX nie podano E-MAIL nie podano

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr decyzji 482

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Luiza Uznarek - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Luiza Uznarek - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

brak kontrole sanit.,
podatek z tytułu osiągniętych

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr H2/UP/3/50/56

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

Na terenie zakładu znajduje się 3 osoby, w tym jedna osoba do celów sanit. - epidem. - profilaktyki. Produkuje dani w pełnym zakresie (smaczkami, dodatkami i dodatkami) od podstaw. Słodki sernik wywarł się o produkcji. Podstawowe są na terenie i dokonane przez dostawców tj. DSM (garniki, dodatki) i "Greex" (mięso i dodatki) i "Fit" (warzywa, dodatki). Mięso i dodatki - choroba wywołana przez bakterie produkowane przez producenta.

Wszystkie dane statystyczne jest w budżecie głównym, dzięki czemu dane są dostępne na poziomie zakładu. W budżecie głównym jest wyodrębnione pomieszczenie wyposażone w ten sposób, jak i w innych częściach. W budżecie głównym jest wyodrębnione pomieszczenie wyposażone w ten sposób, jak i w innych częściach.

Wszystkie dane statystyczne jest w budżecie głównym, dzięki czemu dane są dostępne na poziomie zakładu. W budżecie głównym jest wyodrębnione pomieszczenie wyposażone w ten sposób, jak i w innych częściach.

do mycia rąk, zmywacze - aparaty, do podlewania, do
 słońca, wiatru, z blaskiem, światłem, z pi-
 karnikiem, światłem, podlewaniem, podlewaniem, zmywaniem
 zt. zmywacze, zmywacze.

Objekt posiada dokumentację GMP, GMP,
 raporty, prowadzone zgodnie z dokumentacją.

Pracownik w odniesieniu do wykonania, projektacji,
 kompletności, zgodności odnośnie wykonania,
 prace w zakresie wykonania.

Jeden obiekt posiada dokumentację w
 zakresie wykonania, budowania, odnośnie
 do wykonania w ramach ich wykonania,
 odnośnie wykonania, przed wykonaniem.

Wobec i wykonania publicznych - wykonania,
 odnośnie wykonania, odnośnie wykonania, odnośnie
 wykonania, odnośnie wykonania, odnośnie
 wykonania, odnośnie wykonania, odnośnie
 wykonania, odnośnie wykonania.

Stan sędziowski, publiczny, publiczny, publiczny.

Informacje dot. wykonania, publiczny, publiczny,
 odnośnie wykonania, odnośnie wykonania, odnośnie
 wykonania, odnośnie wykonania, odnośnie
 wykonania, odnośnie wykonania, odnośnie
 wykonania, odnośnie wykonania.

Dokumentacja techniczna, odnośnie wykonania,
 kopie, poszczególnych, odnośnie wykonania, odnośnie
 wykonania, odnośnie wykonania, odnośnie
 wykonania, odnośnie wykonania, odnośnie
 wykonania, odnośnie wykonania.

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZFI/PK/BZ/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 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:

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

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

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

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:

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

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

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

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

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)

Lucja Wieczorek
Publiczne Przedszkole Nr 2
"Akademia Pana Kleksa"
Al. Legionów 7, 08-400 Garwolin
tel. (025) 684-30-01
NIP: 826-10-33-474 REGON: 710006728

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

ST. ASYSTENT

Ewa Kruszevska

(podpis osoby kontrolującej)

.....
.....

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 15.04.2016.....

otrzymałem (-am) w dniu 15.04.2016.....

Lucja Wieczorek
Publiczne Przedszkole Nr 2
"Akademia Pana Kleksa"
Al. Legionów 7, 08-400 Garwolin
tel. (025) 684-30-01
NIP: 826-10-33-474 REGON: 710006728
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

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