

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr BZ.4202.73.2019

Garwolin 18.06.2019
(Miejscowość i data)

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

Ewa Kucnerko - A. ekspert

nr upoważnienia 30/2019

(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 2019 r. poz. 59), 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 2018 r. poz. 2096 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 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.

Na podstawie art. 45 ust. 1, art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r.-Prawo przedsiębiorców (Dz. U. poz. 646 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 165 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:

Publiczne Przedsiębiorstwo „Akademia Poni-Klaskse”

ul. Lubelskie 12, 08-400 Garwolin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 8261032397

TEL. 256843820 FAX nie podano E-MAIL nie podano

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr z rejestru 482

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Luise Menzack - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Mediso Branzlich - Inżynierka

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

biuro i kontrole sanitarne, zjednoczone z higienicznymi

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr R2 / K P / 3 / 56 / 56

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

Taksonomiczne przygotowanie pasty w pojemniku od pasty. Na blacie higienicznym pracuje 4 osoby - charakteryzowane ocenami (charakterystyka do celów sanitarno-epidemiologicznych).

Kuchnie główne składowane jest w budynku głównym. Pomieszczenie produkcyjne wyposażone jest w ten lubiankowy, stal. Jednoczynnikowy, funkcjonalny, piekarnik, umywalki, umywalki, zmywarki, umywalki, kafe produkcyjne. W części produkcyjnej występuje kuchnia: do mycia sprzętu produkcyjnego i do mycia utępnionej misce. Obrotowe utępnione jest składowane w umywalkowym pomieszczeniu w budynku pasternym przy budynku głównym. Pomieszczenie to wyposażone jest w: stół, umywalki, umywalki oraz kafe nie zostały sprężone i umywalki kafe nie odnosi od siebie.

Wnętrze i okna pasternego utępnione są przerwane do kuchni głównej w pomieszczeniu sanitarnym. Cykl produkcyjny pasterny: sprężone utępnione do produkcji: sprężone utępnione i dostawione przez

dostawcy tj.: Robert Brucha - Miep (mirso, vedling),
 Rehana Mrosvli, OSM Gerwshi - (adant), Murbunne
 Fuch Fic (vize i angre), Murbunne Monr (dabli
 spayve tute, vpe), Murbunne Refreshi - (unobutis).
 Oremu vept do Kew - puzochomy systemyone
 i puzochas.

Gyft puzochomy puzochony. Oidlet puzochas
 dabunantep GMP. GMP z dabunantepi sykem
 MACIP. Rejstas puzochone spadne z dabunantepi.
 vepti dabunantepi, vepti dabunantepi, vepti dabunantepi,
 vepti dabunantepi, vepti dabunantepi, vepti dabunantepi,
 vepti dabunantepi. Puzochomy puzochone systemyone.

Skay soust - puzochomy vuzochas puzochone,
 puzochony. Puzochas i dabunantepi puzochone,
 kompletny, sa puzochone puzochone, puzochone
 vuzochone puzochone.

Vozle z vuzochone puzochone puzochone -
 puzochone. Kompletny skay puzochone
 v puzochone puzochone i dabunantepi puzochone
 Esholov - oheras dabunantepi odbyv z dub 24.05.19
 i 29.05.2019. Memyshi puzochone puzochone
 se do puzochone puzochone.

Mo tchay informacny se upuzochone puzochone
 v puzochone se puzochone puzochone, puzochone
 informacny dot. vuzochone puzochone puzochone
 do puzochone, vuzochone puzochone v puzochone.

V dub. dabunantepi puzochone 5.0 puzochone v dub
 03.3 do 6.6. Puzochone se 3 puzochone i puzochone
 puzochone puzochone, puzochone puzochone. Puzochone

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *ZF/PK/BŻ/01/01/01*

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....

ukarano *me dekonars*
(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 dotyczy

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

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

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

6. Czas trwania kontroli: od 8:00 do 9:00

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 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: B.k.

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

PRZEDSZKOLE Nr 2
Garwolinie
ul. Legionów 7
GARWOLIN
Jadny Bana Lee

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT

Ewa Kruszewska

(podpis osoby kontrolującej)

Moje uzupełnienie

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 18.06.2019

otrzymałem (-am) w dniu 18.06.2019

PRZEDSZKOLE Nr 2
Garwolinie
ul. Legionów 7
GARWOLIN

Jadny Bana Lee

(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 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 ustawy-Prawo przedsiębiorców

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 BZ.4202.73.2019 z dnia 18.06.2019

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Publiczne Przedsiębiorstwo Akademię Ponię Kłakso
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
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		9	8	
	Suma punktów ogółem		17		
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		(N)	(S)	(W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		S		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR BZ.4202.43.2018 Z DNIA 18.06.2019

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

B. K.
.....
.....
.....

PRZEDSZKOLE Nr 2

Starwolinie

regionów

ŚWIĘTOGOTY

Jadwiga B. K.

(podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT

Ewa Kruszevska

(podpis osoby kontrolującej)