

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr ..... 108/AS/22 .....

..... dn. 16.11.2022 .....

(miejscowość i data)

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

..... Hanna Szlachetka - St. myslent w. myslent w. up. PS OK/09/22, .....

(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 (Dz. U. .... 2022 nr 195 ew.)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 i § 2 ustawy z dnia  
14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. .... 2022 nr 132 + 1)<sup>1)</sup>.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów  
i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 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. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców  
(Dz. U. .... 2021 nr 162 ew.)<sup>1)\*\*</sup> 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:

..... Punkt dotychczasowej obsługi .....

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

..... ul. Tomińskiego 1F, 86-200 Chełmno .....

(adres)

NIP ..... 825 149 99 33 .....

TEL. .... FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: .....

..... Zakład wpisany do rejestru pod numerem 1220/04/14 .....

z dnia 12.11.2014, (podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

<sup>2)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

2. Kierujący zakładem: Łespa/Sakolno - Pracebnikny u disemē, ul. Tomiūdo 17 86-230 diseno  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: p. Garpou Ładarski - dyrektor szkoły  
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie dotyczy  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: area załatoru zymeno abioraepo pod wygledem zapoznienia ze polnamiel auelazy nyzelo.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: dobumentacyja leoutnohe.

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

U załatorze pracachony jest proces przygotowania i wydawania  
odauki posilku obiodowuch przygotowywanycy u storawce  
szkolny u disemē. U załatorze wychielono pormerowanie  
storawcy dla dzieci, zaplecze kuchenne i stanowiska do  
mycia i dezynfekcji naczyń, wychielono szafę na spryt  
modelowu oraz szafę do przechowywania odziecy odronnej  
i opobitel. Liczba obzymienych obieci: 68, Wychnawcem  
posilku zajmują się 2 osoby, porcelajpce edukacyjne  
opracemē blo kelbu, samutanos epidemiologicznych  
stanku zymenowu: 4,60 -

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

Porade

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *orzeczenie o winie zał. nr 1*  
*z imieniem obywatela*

**III. Ustalenia pokontrolne**

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

ukarano *me 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)*

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

*1mcc.*

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt 4 pmu obrotów

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 wnosi

5. Uwagi osoby kontrolującej

Do protokołu uwzględniono obrotów obrót i uwarunki. Poniki przeprowadzone zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016. w sprawie grup szkodliwych spotycających.

6. Czas trwania kontroli: od 10<sup>30</sup> do 12<sup>00</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:

Jadłami umieszczony w widocznym miejscu. Poniki przeprowadzone pod nadzorem technika obrót formicznej, smalcu, kolony i zapachu. Przechowane są rejestry dostaw, temperatury serwowane poniki, temp. i umiarkowanie chłodniczy. Ujawnienie uwzględniono na u typach ryby, nie więcej niż 2 razy w typach potraw smalcu

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

Gregorz Doleński

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Justa Sebeles

(podpis osoby kontrolującej)

[Podpis]

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... 16. 11. 2022, .....

otrzymałem (-am) w dniu ..... 16. 11. 2022, .....

Janegorz Stolewski

(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 Chełmnie 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

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w Chełmnie  
86-200 Chełmno, ul. Łunawska 2A

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr ..181 AS/22 z dnia ..16.11.2022..

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Pomysł dotryniawie dżipci  
ul. Tomiśka 1F, 86-200 Chełmno

**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	11	22	
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	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
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>42</b>	
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	15	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
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	
<b>IV</b> <b>1</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
<b>IV</b> <b>2</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	<b>Suma punktów</b>	0	0	16	
	<b>Suma punktów ogółem</b>				16
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie</b> (N)	<b>Średnie</b> (S)	<b>Wysokie</b> (W)	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>		3		

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR 118/As/22 Z DNIA 16.11.2022

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak  
.....  
.....  
.....

[Signature]  
.....  
(podpis kontrolowanego)

[Signature]  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)