

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr. 24/1202/NS.kw/2022

Bytom, 23.07.2022.

(miejscowość i data)

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

Aljo Kwiatkiewicz - mi. asyent - OUS 057.66.2022.

Melania Chojaszyńska - mi. asyent - OUS 057.135.2022.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, pkt 6; art. 4 ust. 1; pkt 3 i 3a, 4, art. 25 ust. 1, ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz. 195)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz. 735 z późn.zm.)<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 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 z późniejszymi zmianami w zarządzeniu nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019r.<sup>2)</sup>

Na podstawie art. 48 ust. 11, pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2021 r., poz. 162)<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:

Pracownia Mięso w 2b - bldg. Jymeciom, ul. Sycłowa 5, 41-902 Bytom

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 626.26.24.851

TEL. 02-43710114

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: dec. ONS/AŻŻ. PU/1468/1484-2/1993/2002

(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:

p. Katarzyna Muspic - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Ż. Łucja Jeduszczyk - 7. ca. dyrektora, Kinga Urliko - intendentka  
(imię i nazwisko, stanowisko)  
nie przyciagnięto  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Ocena bieżącej stawy sawtana - hipertermia -  
- techniczny u. z. i. odnie. Rehydracja. obojętna. u. i. g. r. g. u. i. W. N. D. 19.  
/

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr symfon PP/5/73/HT  
/

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

Zakład działa zgodnie z dechy z. i. m. e. j. g. z. t. d. w. i. k. o. n. k. o. l. i. i. j. m. a. g. u. s. b. i. o.  
33 dni. S. e. n. o. w. a. r. e. p. o. s. t. i. l. i. t. o. s. t. a. n. o. w. i. e. i. i. n. a. l. a. n. e. d. o. c. e. l. p. l. u. z. o. n. e.  
Stawki i. p. i. e. r. o. w. a. u. g. n. o. s. i. 10. P. w. b. l. o. k. u. i. p. i. e. r. o. w. a. u. g. n. o. s. i. z. a. k. u. l. o. w. a. s. e. 3  
o. b. o. j. p. r. e. c. i. a. t. o. u. s. t. a. n. e. n. i. e. t. e. b. a. d. n. e. d. o. l. e. d. n. s. a. u. t. a. r. o. - e. p. d. a. n. o. l. o. p. y. k. i.  
P. o. s. a. d. p. o. s. i. d. a. d. n. e. s. t. a. n. e. h. y. e. n. o. o. b. i. e. z. a. n. o. s. a. s. t. a. w. t. e. c. h. n. i. c. y.  
p. o. m. i. n. i. s. t. a. n. t. a. p. t. a. r. o. z. p. o. d. l. e. g. b. e. z. a. s. t. e. r. e. i. S. t. a. w. t. e. c. h. n. i. c. y. u. n. d. e. r. t. e. r.  
z. a. s. t. e. r. e. i. S. t. a. n. e. n. i. e. t. e. b. a. d. n. e. d. o. l. e. d. n. s. a. u. t. a. r. o. - e. p. d. a. n. o. l. o. p. y. k. i.  
j. e. s. t. r. a. b. i. a. p. - p. a. n. o. l. i. u. g. n. o. s. i. (-4.4.0°C - 1- 2.0°C z. i. b. e. s. b. i. e. d. u. p. a. n. o. u. i. e. i. s. t. e. w. a. r. o.  
p. a. n. o. l. i. u. g. n. o. s. i. e. n. i. e. t. e. b. a. d. n. e. d. o. l. e. d. n. s. a. u. t. a. r. o. - e. p. d. a. n. o. l. o. p. y. k. i. (t. e. m. p. e. r. a. t. u. r. a. d. o. +6°C).  
B. i. e. l. o. s. e. u. p. t. o. s. e. z. a. k. l. a. d. a. m. i. e. d. y. c. y. u. z. o. d. n. i. e. p. i. e. d. o. w. i. d. u. i. s. p. n. s. t. u. b. t. e. m. p. e. r. a. t. u. r.  
b. e. z. z. a. s. t. e. r. e. i. u. p. t. o. s. e. u. z. e. s. u. d. o. w. o. u. z. e. t. e. k. a. n. o. s. i. s. t. e. m. e. u. z. e. s. u. d. o. w. o. u. z. e. t. e. k. a. n. o. s. i. s. t. e. m. e. u. z. e. s. u. d. o. w. o. u. z. e. t. e. k. a. n. o. s. i. s. t. e. m. e.  
u. z. e. s. u. d. o. w. o. u. z. e. t. e. k. a. n. o. s. i. s. t. e. m. e. u. z. e. s. u. d. o. w. o. u. z. e. t. e. k. a. n. o. s. i. s. t. e. m. e. u. z. e. s. u. d. o. w. o. u. z. e. t. e. k. a. n. o. s. i. s. t. e. m. e.  
u. z. e. s. u. d. o. w. o. u. z. e. t. e. k. a. n. o. s. i. s. t. e. m. e. u. z. e. s. u. d. o. w. o. u. z. e. t. e. k. a. n. o. s. i. s. t. e. m. e. u. z. e. s. u. d. o. w. o. u. z. e. t. e. k. a. n. o. s. i. s. t. e. m. e.  
d. z. i. a. 21.02.2022); r. a. b. i. a. p. d. a. t. e. u. z. a. m. (F.V. u. n. 11/589.2/22 z. d. z. i. a. 19.02.2022)



Wymaga i ane w tym jęz. - F.H.U. PRIMA. Dariusz Kluc-Demagoga / FV 2  
dnia 21.02.2022 r. FAS/312/2022). Powołanie są. biżce. wjeły. Intlyji  
KACIP i GHP: powiąny. temperatur. wstki. wielkości i. krominy, jest. ynie  
i. depulacji. powierzeni i. myśleń, jest. comitawa i. mygi o. miedzi. a. o.  
dnijcu. Dolema. jest. okonalno. i. o. i. kłis. wjeń. depulacji. do. st.  
o. i. i. w. do. w. p. i. o. o. w. n. i. o. s. k. O. i. w. i. e. u. c. h. e. n. e. P. D. D. z. o. j. e. s. i. e.  
fina "KARAS" ul. Mianowa 43, 41 600 Mysłakowice - w. o. l. y. p. o. l. e. b. P. u. c. h. o. n. o. c. o.  
w. j. e. d. u. a. t. a. m. e. b. a. d. a. n. e. w. o. l. y. z. 30.02.2021 Nr: 06/1201/280/399/2/21 - u. l. o. b. i. o. l. o. g. i. a,  
w. o. l. e. p. o. c. e. n. z. k. r. a. m. u. k. u. d. u. i. b. a. d. a. n. e. u. l. o. w. a. n. e. z. P. S. T. e. - P. j. a. n. u. i. k. d. n. i. a.  
K. o. n. t. r. o. l. i. p. u. t. e. n. e. s. i. e. d. o. s. t. a. n. e. m. i. a. n. o. z. w. i. d. 19. w. o. l. i. c. e. u. p. u. j. e. n. i. e. u. s. d. e. l. y.  
t. e. n. i. p. r. o. d. u. k. t. a. i. o. b. i. e. d. n. i. u. i. k. u. s. t. a. m. d. o. s. t. e. p. n. e. s. i. e. p. l. y. u. o. d. e. p. u. l. a. c. j. i. n. e.  
k. u. o. f. e. m. o. z. p. o. z. b. a. n. i. j. s. a. l. i. d. l. e. d. n. i. e. i. k. u. s. t. o. g. u. k. i. e. j. a. n. i. n. f. o. r. m. a. c. j. i. o. k. o. n. s. e. q. u. e. n. c. j. i.

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

posiadania miedzi dla walców. W. p. e. t. e. n. i. e. u. s. p. e. l. n. y. t. i. d. o. w. i. e. n. i. e. u. l. i. e. z.  
posiadania miedzi,  
W. d. n. i. k. u. s. t. o. l. i. z. a. l. i. e. p. e. l. n. e. u. s. p. e. l. n. y. p. a. n. e. j. u. n. i. o. n. o. z. o. t. y. u. s. t. a. n. y.  
o. b. i. e. p. e. n. i. d. n. e. j. u. n. i. o. n. i. i. u. n. i. e. n. i. e. z. d. n. i. a. 25.03.2006 (D. u. 200,  
p. o. z. 201 z. p. i. m. z. y. n. i. m. i. a. n. a. m. i. ).



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *okum olej rzeźpaku*  
*igłowa włóczna ZFIPUBI101101*

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano ..... nie ukarano .....  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości..... zł  
(nr mandatu karnego)

na podstawie .....  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywn w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/a 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 ustalono .....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt ..... dobrano wpis, nie wydano zaleceń .....

..... dotyczy .....

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? uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

..... nie wnosi uwag i zastrzeżeń .....

5. Uwagi osoby kontrolującej: Kontrola prowadzona z zachowaniem zasad

sanitarnego: mył ręce, ubrania, mył i nos, faktury, odhows

o pę do dezynfekcji

mył, kuchenki, mył, sprzą, umywalki



6. Czas trwania kontroli: od 12:45 do 14:15

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.

we własnym

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień

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

2 up. Emilia Jodłowska  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent  
Sekcji Higieny i Bezpieczeństwa  
Żywności i Przemysłów Użytku

mgr Alicja Kwiatkowska  
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 13.07.2012 r.

otrzymałem ✓ w dniu 13.07.2012 r.

2 up. Emilia Jodłowska  
(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 Bytomiu powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/  
nie zatwierdzono<sup>1)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora  
sanitarnego:

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>2)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczy przepisy Prawa przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 244/WA/INS.KI/2022..... z dnia 23.01.2022...

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

Handlowca w Pieluchach Kurczak w. 2 w Bytomiu, 41-902 Bytom;  
ul. Szelągowa 5

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	
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	42	
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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

**KRYTERIA OCENY:**

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

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

2 up Alicja Kwiątek  
 (podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent  
 Sekcji Higieny Żywności  
 Żywności i Przedmiotów Użytku  
 mgr Alicja Kwiątek  
 (podpis osoby kontrolującej)