

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr. 415/102/NS/142/2021

Bytom 2021.02.26  
(miejscowość i data)

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

Analiza Habitu - młody onkolog Oks/0131/69/2021

(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 2020 r., poz. 256 z późniejszymi zmianami)<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.<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:

Plot dydaktyczny Przedsiębiorstwa NR 2

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Szkolna 5 41-902 Bytom

(adres)

NIP 6262624857

TEL. 132/787 1014

FAX

E-MAIL przedsiębiorstwo@bytom.op.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: dec. ONS/NS/142/2021 i PAI/468/1484-2/1783/2007

(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:

Katunyna Sknypiec - dyrektor PH NR 2  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Katunyna Sknypiec - dyr. PH NR 2; Kinga Krolak - intendent  
(imię i nazwisko, stanowisko)

nr przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Ocena bieżąco stanu sanitarno-higienicznego i technicznego w zakładzie. Postępowanie obszarowi zagrożonych z COVID-19.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr stufkowy PP/S/71/411

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

1. Zakład prowadzi działalność zgodnie z poradami dewyją, zatrudniająca tj. produkty dari od surowca do gotowego wyrobu podawanych w manipulacji i dobowego użytku. 2. W kuchni - bezpośrednio przy produkcji zatrudnione trzy osoby. 3. W przedziale przygotowuje się porzki i zupy śniadani, obiadu i podwieczorku. 4. Skutka dyżurnia wyprawy 05 / 11 / 11 dni. 5. Dyżurnia na dzień kontroli podlega 05 osób. 6. Dostawy białej - Maltia identyfikacja dostawca. Dostawca warzyw i tymi składnikami to: F.H.M. "PRIMA" Dariusz Hane-Demcunyska ul. 84 G Działki 51. Poniatkowski 6/2 7. Towary produkcyjne zgodnie z zaleceniami producentów (wyprkowe spr.) - dokonano pomiaru temp. term. stufk. w ujęciach: mroźni; na chłodziw inf. przech. w temp. nr wapińej niż -18°C; pomiar wapińej ok. -18°C; na term. ujęt. tacie ok. -18°C. 8. Nie odmierzone są do "okopi" mięso, nr skrośkono mięsne i owoce na stanie. 9. W dniu kontroli wyprkowe spr. nie było wykorzystane do dobowy temperatury po upływie ich terminów przydatności do spożycia i nie odmierzone. Nie stwierdzono także na stanie temperatury po upływie ich terminów przydatności do spożycia.

Ministra Zdrowia z 26 lipca 2016r. w sprawie gmp środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jedn. systemie ośmiomych oraz kuchenek, które muszą spełniać ściśle określone warunki i warunki wykonania zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. § 2.1.

10. W celu kontroli admisyjnej do bioprej dokumentacji; zapisy produkcyjne zgodnie z procedurami. 11. Przekazano do kopiiu spracowania z badaniem wody (kuchnia) wykonanego przez laboratorium GSSF Dytom; spracowanie NR OL/201/704/241/522/2/20 z 11.06.2020r. 13. Na stronie wpl. środków do mycia i do dezynfekcji. 14. Załącznik posiada opracowanie „procedury det. zdrowych i bezp. warunków przechowania dzieci i produktów. PN-NAZ/201. NRG. obróbka, zasady

funkcjonowania kuchni oraz wydekaninami potraw”. Opracowanie se. doświadczeń. Wyściele z COVID-19 - stowarzyszenie iś do wykonywania i opisanymi w zasadach - det. II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono. Kuchnia, w dniu kontroli stwierdzono nieprawidłowości w zakresie:

1. pkt. 1, 1. artykuł oreny urządzeń dynamicznie zbiornego - w dniu kontroli

stwierdzono, że brudne talerze, sztućce - po porządkach po części. przeniesione są do zmywalni naczyni stołowych przez określony obszar kuchni; ograniczono do minimum (możliwość techniczne) droga - "transport" poprzez utrzymanie dodatkowego przejścia - kuchnia, zmywalnia naczyń stołowych.

Transport naczyń stołowych, brudnych oraz określony korytarz i w szczególności odbywa się w określonych ramach warunków, zgodnie z procedurami.

1. Rozp. KE N° 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 w sprawie higieny środków spożywczych z psz. 2004.

2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezp. żywności i żywności. tekst jedn. Su.M. z 2020. poz. 920/21 z psz. 2006.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *Arkusz oceny zaobserwowanych*  
*zbiorników 2F/PK/BŻ/01/01/01*

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr .....  
ukarano ..... Mr. URAMO .....  
(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 wystuchaniu 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:

4 nie dotyczy

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

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:

5. Uwagi osoby kontrolującej... 1. Kontrolę przeprowadzono z zachowaniem reżimu sanitarnego  
2. Wszystkie termometry sprawny, czyste, oraz ulecebien i dezynfekowane przed użyciem

6. Czas trwania kontroli: od 11.03 do 14.03

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: str. 2(6) pkt. 1. i pkt. 5 skreślono błędne zapisy dotyczące myłki

(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędnie użyte i ich poprawną formę)  
**DYREKTOR**  
**PRZEDSZKOLA MIEJSKIEGO NR 2**  
Kinga Królak  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)  
**Młodszy Asystent**  
**Sekcji Higieny Żywności**  
**Żywności i Przedmiotów Użytku**  
inż. Grażyna Habzik  
(podpis osoby kontrolującej)  
**PRZEDSZKOLE MIEJSKIE Nr 2**  
41-902 Bytom, ul. Sądowa Nr 5  
tel. 022 787-10-14  
NIP 626224651 REGON 271068452  
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu  
Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 2021.03.26  
otrzymałem (-am) w dniu 2021.03.26  
**DYREKTOR**  
**PRZEDSZKOLA MIEJSKIEGO NR 2**  
mgr Katarzyna Skrzypiec  
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)  
**PRZEDSZKOLE MIEJSKIE Nr 2**  
41-902 Bytom, ul. Sądowa Nr 5  
tel. 022 787-10-14  
NIP 626224651 REGON 271068452

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>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

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

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe  
<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
 Nr 415/1221/WS.HiS.12021 z dnia 2021.02.26

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

Plac Zyrardowy, Pracownia Higieny NR 2  
ul. Sycłowska 5 41-501 Bytom

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	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	Nd
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	Nd
	Suma punktów	0	2	50	
	Suma punktów ogółem				92
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu			+	

**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 415/12021.Ni.Mi.1/2021..... Z DNIA 2021.09.26.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

*yba unap*  
.....  
**DYREKTOR**  
**PRZEDSZKOLA MIEJSKIEGO NR 2**  
*Kinga Krolak*  
(podpis kontrolowanego)

*K*  
**Młodszy Asystent**  
**Sekcji Higieny Żywności**  
**Żywności i Przemysłów Użytku**  
*inż. Grażyna Habzik*  
(podpis osoby kontrolującej)

**41-902 Swion, ul. Bałowa Nr 2**  
**tel. 032 787-10-14**  
**NIP 626224051 REGON 271088452**