

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2724/1201/ONS-HŻŻ/2014

bielsko-biala 3.10.2014  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego<sup>\*)</sup> Inspektora Sanitarnego w Bielsku-Białej

Mieczysław Biel - st. ekspert PPK/BŻ/01/01/14  
610 1400 - mł. ekspert PPK/BŻ/01/01/14

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 §1 oraz art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013r. poz. 267 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 153/2014 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01.07.2014r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013r. poz. 672 z późn. zm.) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami 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:

Bielsko - Bullington Produkcyjna Nr 1

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

13-354 Górnica ul. Kolorado 16

(adres)

NIP 939-16-01-022 REGON 012033012 PESEL —

TEL. 810-95-03 FAX — E-MAIL —

Zakład objęty nadzorem na podstawie: 0005/1182/452/13/2014/1029/06 z dnia 5.03.06.  
(podać nr decyzji lub wpis do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Bożena Biel - dyktant

(imię i nazwisko, stanowisko)



3. Przedstawiciel zakładu:

Bogusław Ziobek - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Działalność zakładu produkcyjnego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

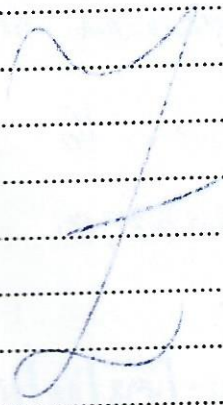
nie było

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

W zakładzie produkcyjnym nie produkującej dłużej od 10 lat, co jest podstawą do wyłączenia jej z rejestru od 3 do 6 lat, jeżeli nie podjęła ona działań (zakończonych, części, podjętych), które miałyby na celu...

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

brak nieprawidłowości



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *Protokół o wywołaniu*

*podany z dnia 3.10.14 RE/PK/BŻ/01/01/4*

### 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 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 ustalono*

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) nie wnosi uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: *brak uwag*



6. Czas trwania kontroli: od 9:00 do 11:15

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie odwołano podpisu

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

Dyrektor Przedszkola  
Nr 1 w Czańcu  
Bogusława Białak

Publiczne Przedszkole nr 1  
w Czańcu, ul. Królewska 16  
43-354 CZANIEC  
tel. 81-09-509  
NIP 937-18-04-022

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Małgorzata Górska

(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 3.10.14

otrzymałem (-am) w dniu 3.10.14

Dyrektor Przedszkola  
Nr 1 w Czańcu  
Bogusława Białak

Publiczne Przedszkole nr 1  
w Czańcu, ul. Królewska 16  
43-354 CZANIEC  
tel. 81-09-509  
NIP 937-18-04-022

(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 Bielsku-Białej 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2424/1201/ONS-HŻŻ/2014

z dnia 03.10.2014

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

|   | Zakres kontroli   | OCENA ZAGROŻENIA |                |                | UWAGI<br>(wpisać<br>ND<br>kiedy<br>nie<br>dotyczy) |
|---|---|------------------|----------------|----------------|--|
|   |   | Niskie<br>(N)    | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(W) |  |
| I | Stan techniczno - sanitarny zakładu   | 0 0              | 9              | 18             |  |
| 1 | Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.                  | 0 x              | 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 x              | 2              | 4              |  |
| 3 | Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.  | 0 x              | 1              | 2              |  |
| 4 | Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.   | 0 x              | 1              | 2              |  |
| 5 | Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.  | 0 x              | 1              | 2              |  |

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



|            |  |                                       |                |                                       |                                     |
|------------|--|---------------------------------------|----------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 6          | Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.   | 0 <input checked="" type="checkbox"/> | 1              | 2                                     |                                     |
| 7          | Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.  | 0 <input checked="" type="checkbox"/> | 1              | 2                                     |                                     |
| <b>II</b>  | <b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>  | 0 <input checked="" type="checkbox"/> | 16             | 32                                    |                                     |
| 1          | Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie. | 0 <input checked="" type="checkbox"/> | 8              | 16                                    |                                     |
| 2          | Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.  | 0 <input checked="" type="checkbox"/> | 5              | 11                                    |                                     |
| 3          | Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.  | 0 <input checked="" type="checkbox"/> | 3              | 5                                     |                                     |
| <b>III</b> | <b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>  | 0 <input checked="" type="checkbox"/> | 25             | 50                                    |                                     |
| 1          | Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).  | 0 <input checked="" type="checkbox"/> | 2              | 4                                     |                                     |
| 3          | Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.                              | 0 <input checked="" type="checkbox"/> | 1              | 2                                     |                                     |
| 4          | Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).  | 0 <input checked="" type="checkbox"/> | 9              | 17                                    |                                     |
| 5          | Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.   | 0 <input checked="" type="checkbox"/> | 3              | 7                                     |                                     |
| 6          | Śledzenie produktu (Traceability).   | 0 <input checked="" type="checkbox"/> | 5              | 10                                    |                                     |
| 7          | Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.  | 0                                     | 4              | 8                                     | <input checked="" type="checkbox"/> |
| 8          | Znakowanie.  | 0 <input checked="" type="checkbox"/> | 1              | 2                                     |                                     |
| <b>IV</b>  | <b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>  | 0                                     | 2              | 4 <input checked="" type="checkbox"/> |                                     |
|            | Suma punktów   |                                       |                | 4                                     |                                     |
|            | Suma punktów ogółem  |                                       |                | 4                                     |                                     |
|            | Kategoria ryzyka   | Niskie<br>(N)                         | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(W)                        |                                     |
|            | Ryzyko dla ocenianego zakładu  | <input checked="" type="checkbox"/>   |                |                                       |                                     |

**KRYTERIA OCENY:**

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Ryzyko wysokie | powyżej 47 pkt        |
| Ryzyko średnie | powyżej 15 do 47 pkt  |
| Ryzyko niskie  | nie więcej niż 15 pkt |

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

**Wysokie ryzyko** – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

**Średnie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

**Niskie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

.....

.....

Publiczne Przedszkole nr 1  
w Czańcu, ul. Królewska 16  
43-354 CZANIEC  
tel. 81-09-509

NIP 937-18-04-022

(podpis kontrolowanego)

Dyrektor Przedszkola  
Nr 1 w Czańcu

Bogusław Białek

.....  
(podpis osoby kontrolującej)