



E. Wójcicki

F/PK/BŻ/01/01
Strona 1 z 4

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ.43231.9.8.2019.IS

Nysa, 24.09.2019r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Nysie *Iwonę Soból młodszego asystenta*
oddziału HŻ nr upoważnienia 17/19 z dnia 02.01.2019r.

(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 (tekst jednolity Dz. U. 2019r., 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. 2018r. 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 08.05.2017r.
w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów
przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 49 ust. 1 ustawy z dnia 06.03.2018r. Prawo przedsiębiorców (~~Dz. U. z 2019r.,
Poz. 1292 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 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: *Świetlica socjalna z programem zajęć socjoterapeutycznych przy Ośrodku Pomocy
Społecznej w Nysie, ul. Ujejskiego 25, 48-300 Nysa, prowadzona przez Ośrodek Pomocy Społecznej
w Nysie ul. Komisji Edukacji Narodowej 1A, 48-303 Nysa*

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Adres do korespondencji: *Ośrodek Pomocy Społecznej w Nysie ul. Komisji Edukacji Narodowej 1A,
48-303 Nysa.*

(adres)

NIP 7531502376 TEL. 77/4472370, 537614046 FAXE-MAIL.....

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Kamila Ferdyn – dyrektor Ośrodka Pomocy Społecznej w Nysie

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Anna Punicka – Kierownik świetlicy.

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *urzędowa kontrola stanu sanitarno – technicznego zakładu na
wniosek strony z dnia 17.09.2019r.*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:.....

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

1. Pomieszczenia zakładu o powierzchni 149,04 m² znajdują się na dwóch kondygnacjach i obejmują: na parterze pomieszczenie mycia warzyw i owoców wyposażone w urządzenie chłodnicze, dwa jednokomorowe zlewy, zamykane szafki na drobny sprzęt pomocniczy; na piętrze :salę zajęciową , w której odbywać się będzie konsumpcja wydawanej żywności wyposażoną w stoliki i krzesła, zamykane szafki na naczynia jednorazowego użytku: pomieszczenie kuchenne do porciowania żywności na

żywnością niewłaściwej jakości zdrowotnej, która przewiduje usuwanie wycofanej żywności pochodzenia niezwierzęcego i zwierzęcego do kontenera na śmieci (tzw odpady pokonsumenckie). W celu zapewnienia bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności, uwzględniając możliwość elastycznego podejścia do wymogów pkt. 15 i art.5 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. L. 139 z dnia 30.04.2004r sprostowane w Dz. Urz. L. 226 z dnia 25.06.2004r.) przyjęto ,że zagrożenia mogą być kontrolowane poprzez przestrzeganie instrukcji GHP oraz procedur dotyczących kontroli jakości zdrowotnej serwowanej żywności , a mianowicie kontrolę dostaw, kontrolę stanu higienicznego i technicznego zakładu w ramach kontroli wewnętrznej.

1. W zakładzie obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

III. Ustalenia pokontrolne

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

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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:.....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: dokonano wpisu do książki kontroli

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

Pani Anna Punicka nie wnosi zastrzeżeń, co stwierdzonego stanu faktycznego opisanego w protokole, co do zebranych materiałów, dowodów, niezbędnych do rozstrzygnięcia sprawy w drodze decyzji administracyjnej w zw. z art. 10 ustawy z dnia 14.06.1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2018r. Poz. 2096 z późn. zm.).

5. Uwagi osoby kontrolującej:

- jakość zdrowotna wprowadzanej do spożycia żywności powinna być zgodna z wymogami rozporządzenia Komisji (WE)nr 2073/2006 z dn. 15.XI.2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L.338 z 22.12.2005r. str.1, z późn. zm.,

- wymogi dotyczące znakowania żywności określa rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji n/t

żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i 1925/2006 oraz