

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HZN/6188/16.....

Wonsiewa, dn. 20.10.2016r.  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m.st. Warszawie

Monika Gaci - kierownik sekcji HŻiPII up. 6/2016/K  
Monika Bomońska - stazysta up. 195/2016/K

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 1412), w związku z art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 23).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. 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 (t.j. Dz. U. 2015r. poz. 584) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004 r., 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:

Holenderska w Przedkole nr 412  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Pała Telekiego 8, Warszawa  
(adres)

NIP ..... REGON ..... PESEL .....

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zatwierdzącej z dn. 06.06.2012r.

z numerem HZN. 6133. 00109. 2012. M.  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Agnieszka Szemborska - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Małgorzata Wisniewska - inżynierka  
(imię i nazwisko, stanowisko)

świadków nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarnego i higienicznego  
stanu dokumentacji

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr HZM/NP/38/Sb/Sp.1K

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

Stacjonarna pralnia dezynfekcyjna, antybiotykowa z dn. 06.06.2017 r. zwaki HZM.6133.00109.2017. M  
w. salonek: recepcyjna, ma. magazynowa, niekuchnia, myjnia świadków, "świadki",  
biuro i podziurkowców przygotowywanych w oparciu o miękko i miękko w ekstraktach  
kuchennych, jogurt, masło i smalec, półprodukty i produkty gotowe.  
Materiał składa się z soli do konsumpcji; mydła i pasty mydlanej wyposażonej  
w umywalki; powieszaczów kuchni wyposażonego w 5 stanki do celów technologi-  
cznych; 2 umywalki, lodówkę, stacjonarno z basenem do mycia sprzętu  
kuchennego, nad urządzeniami przeznaczonymi do instalowania okap; myjnia  
mały stacjonarny wyposażony w 2 stanki do mycia wstępnej, nacyna stacjonarna  
i 2 umywalki z funkcją dezynfekcji termicznej (salwa 85°-95°);  
magazynu urządzeń cięśliwych; magazynu artykułów spożywczych suchych;  
magazynu nacyn okapowych; powieszaczów do obróbki wstępnej nacyn;  
i nacyn wyposażonego w 2 baseny; autoklaw do pasteryzacji i obróbki  
wstępnej jogurtu wyposażonego w stela, lodówkę; powieszaczów socialnego  
wyposażonego w stela i umywalkę; 3 HC dla personelu; powieszaczów  
szklanych sanitarnego; magazynu zasobów; powieszaczów pomocowego  
ze stela. Kadencja 6 osób. Kadencja zapobiegana na 205 dni.

Stacja higieniczna (biuro) z 10 u. Przechowano do magazynu dokumentacji; z  
zawieszonymi GHP/GMP; jednostkami władzami mandatom N. zatrudnieniu przechowano  
przygotowywanie badań i badań wody z dn. 22.07.2016r. Przechowano foldery  
na czyszczenie separatora tłuszczu Przechowano dokumentację techniczną do celów  
sanitarnych - epidemiologicznych personelu.

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

nieprawidłowości nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1. Ankwa oceny zakładu  
z dn. 20.10.2016r.

### 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 pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

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

nie dotyczy

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

dokonano wpisu

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) wnosi /nie wnosi" uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

nie wnoszą uwag i zastrzeżeń

5. Uwagi osoby kontrolującej brak



PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w m.st. Warszawie  
01-864 Warszawa, ul. J. Kochanowskiego 21  
tel. 22 310 79 00; fax: 22 465 86 25  
(-1-)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 16188/16 z dnia 20.10.2016 r.

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

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

*Stożówka w Przędzisku nr 412  
ul. P. Tekeckiego 8, Nowawa*

**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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno - sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	
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	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
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>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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	5	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
8	Znakowanie.	0	1	2	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
	<b>Suma punktów</b>	3			
	<b>Suma punktów ogółem</b>	0			
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie</b> <b>(N)</b>	<b>Średnie</b> <b>(S)</b>	<b>Wysokie</b> <b>(W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>	U			

**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:

.....

.....

PRZEDSZKOLE NR 412  
z Oddziałami Integracyjnymi  
ul. ... ..  
.....  
.....

(podpis kontrolowanego)

Kierownik Sekcji  
Higieny Żywności i Żywienia  
i Przedmiotu Użytku  
Małgorzata Gack

.....

(podpis osoby kontrolującej)



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HZN/6188/16.....

Ważność do 20.10.2016r.  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w m.st. Warszawie

Monika Gada - kierownik sekcji HŻ i PU up. 6/2016/K  
Monika Bombalska - stazysta up. 195/2016/K

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 1412), w związku z art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 23).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. 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 (t.j. Dz. U. 2015r. poz. 584) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. 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 r., 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:

Atolówka w Przedstawku nr 412  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Pała Telewiewo 8, Warszawa  
(adres)

NIP ..... REGON ..... PESEL .....

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zatwierdzącej z dn. 06.06.2012r.

z numerem HZN: 6133, dn. 09.2012r. M.  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)