

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 501/NS-HŻŻ/2023 z dnia 20.10.2023 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾

Punkt wydawania żywności i posiłków w Budynku Wielofunkcyjnym, Glinica, ul.
Brzezinkowska 8, 42-793 Ciasna

**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	2	0	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.		2		
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			
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0			
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0			
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0			
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0			
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0			
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	0	0	
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			
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0			

¹⁾ zaznaczyć właściwie

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0			
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	0	0	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0			
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0			
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0			
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0			
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0			
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0			
7	Znakowanie.	0			
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów				ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów		8		
V	Powiadomienie RASFF/AAC				ND
	Suma punktów	0	10	0	
	Suma punktów ogółem				10
	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

Ewa Konekwa

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

NS-HZZ.9022.466.2023

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 501/NS-HZZ/2023

Glinica, 20.10.2023 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu:

(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 2023 r. poz. 338 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023 r. poz. 775 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 104/2017 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, zmieniona zarządzeniem nr 291/2019 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz zarządzeniem nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023 r. poz. 221 z późn. zm.**) 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 z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

1. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Sołtys i Rada Sołecka, Glinica, ul. Brzezinkowska 8, 42-793 Ciasna – Urząd Gminy Ciasna

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Punkt wydawania żywności i posiłków w Budynku Wielofunkcyjnym, Glinica, ul. Brzezinkowska 8, 42-793 Ciasna

(adres)

NIP 5751865341

TEL: 34 3572766

FAX: 34 3535105

E-MAIL gmina@ciasna.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzji zatwierdzającej Nr NS-HZZ-432-Op-32/13 z dnia 24.04.2013 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

mgr inż. Zdzisław Kulej – Wójt Gminy Ciasna

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Ewa Korzekwa – upoważniony przedstawiciel Urzędu Gminy Ciasna

Pani Grażyna Gała – sołtys Glinicy

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola z oceną stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego w oparciu o arkusz oceny zakładu.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto.

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

W kuchni Budynku Wielofunkcyjnego w Glinicy prowadzona jest działalność w zakresie wydawania żywności i potraw dostarczanych przez firmę zewnętrzną, przygotowywania napojów gorących, wydawania napojów i potraw w naczyniach wielorazowego użytku, organizacji imprez okolicznościowych oraz przygotowywania potraw z grilla podczas imprez plenerowych.

Budynek czynny jest okresowo, w ramach organizacji spotkań i przyjęć okolicznościowych mieszkańców sołectwa, koła gospodyń wiejskich, sportowców sołeckich, członków Ochotniczej Straży Pożarnej. Wydawaniem posiłków i przygotowywaniem napojów zajmują się osoby należące do rady sołeckiej, posiadające orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. W dniu kontroli środków spożywczych nie przechowuje się. W pomieszczeniu kuchni znajdują się zamykane szafki do przechowywania zastawy stołowej i kuchennej, blaty robocze, 2 lodówko-zamrażarki, 1 lodówka, zlewozmywak 2-komorowy, zmywarko-wyparzarka gastronomiczna, piec gazowy 5-palnikowy z piekarnikiem elektrycznym, patelnia elektryczna, 1 taboret elektryczny, 2 mikrofalówki, okap wentylacyjny. Maszyny, urządzenia, sprzęt pomocniczy sprawny, bez zastrzeżeń sanitarnych.

W budynku wydzielono toalety skanalizowane z umywalkami – osobno dla kobiet, osobno dla mężczyzn. Woda w obiekcie pochodzi z wodociągu sieciowego, do którego budynek jest podłączony.

Opracowano instrukcje dobrej praktyki higienicznej. Dostawy posiłków odbywają się bezpośrednio przez zamówioną imprezę okolicznościową lub spotkaniem. Środki myjące i dezynfekcyjne prawidłowe, przechowywane w wydzielonym do tego celu miejscu. Odpady gromadzone są w koszach na śmieci, a następnie wywożone są przez specjalistyczną firmę: PZOM Strach Spółka z o.o. Sp. komandytowa, ul. Przemysłowa 7, 42-274 Konopiska.

Zakład jest zgodny z wymaganiami sanitarnymi w powyższym zakresie.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego ZF/PK/BŻ/01/01/01, upoważnienie dla Pani Ewy Korzekwa – pracownika Urzędu Gminy Ciasna do reprezentowania podczas kontroli.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał.

ukarano nie ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości
(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/ła 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 ustalano.

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

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?:
Pani wnosi /nie wnosi/ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 09.00 do godz. 10.40.

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:

Brak poprawek i uzupełnień.

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

.....
Ewa Konekwa
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 20.10.2023 r. otrzymałam w dniu 20.10.2023 r.

Ewa Kondrasińska
.....
(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 Lublińcu 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

^{**)} skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców.