

p. J. Mazur  
dlp p. M. Mieczysław  
20.04.2023  
Maw

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

p. J. Janczewski  
20.04.2023

Nr ON-HŻ.9020.203.2023

Skrzatusz, dnia 19 kwietnia 2023 r.

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Pile **Monikę Budzińską – st. asystent nr upoważnienia 13/2022, Katarzynę Masłowską – st. asystent - nr upoważnienia 16/2022**

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art.1, art. 4, art. 8a ust.3 pkt.1-2., art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U.2023r. poz. 338)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. 2022 r. poz. 2000 z późn.zm.)<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 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017r. (z późn. zm.)<sup>2)</sup> w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r. poz. 221)<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. U. UE. L.2017.95.1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pile. Szczegółowa Klauzula informacyjna dostępna na: [www.gov.pl/web/psse-pila/klauzula-informacyjna](http://www.gov.pl/web/psse-pila/klauzula-informacyjna)

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład:

**Świetlica wiejska w Skrzatuszu, należąca do: Wójta Gminy Szydłowo**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**64-930 Szydłowo, Jaraczewo 2**

(adres)

NIP 7642461769

TEL. 672115503

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **decyzji zatwierdzającej PPIS w Pile z dnia 25 kwietnia 2016 r., znak: ON.HŻ-4110/29p-117-1(3)/16,**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

**Tobiasz Wiesiołek - Wójt Gminy Szydłowo**

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

**Paulina Jeremczuk – przedstawiciel z ramienia gminy, Maria Łyszczarz – opiekun sali**

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

<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.

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *ocena stanu sanitarno-technicznego zakładu, ocena higieny produkcji / obrotu żywnością / żywienia zbiorowego / materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ocena kontroli wewnętrznej w zakładzie odnośnie zarządzania bezpieczeństwem żywności.*
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *nie użyto*

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

Przeprowadzono kontrolę sanitarną świetlicy wiejskiej, która posiada decyzję zatwierdzającą wydaną przez PPIS w Pile na prowadzenie działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania dań na bazie półproduktów i wyrobów gotowych, serwowanych w naczyniach jednorazowego użytku podczas trwania imprez zorganizowanych. Ponadto w przypadku organizowanych imprez/spotkań świadczone są usługi cateringowe świadczone przez firmy zewnętrzne. Kuchnię doposażono w 2020 roku o nowe urządzenie myjąco – dezynfekujące oraz naczynia wielorazowe. Świetlica wiejska może obsłużyć imprezy/spotkania na maksymalnie 120 osób. Ostatnie spotkanie okolicznościowe miało miejsce z okazji dnia kobiet dla 20 osób. Najbliższa impreza okolicznościowa planowana jest w dniu 22.04.2023 r. -18 urodziny dla ok. 30 osób. W dniu kontroli w zakładzie nie była przechowywana żywność. We wszystkich punktach wodnych w kuchni zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Pomieszczenie kuchni wraz ze sprzętem wykorzystywanym do produkcji w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie, w razie konieczności z pomocą gminy. Dostępne są instrukcje GHP (dobrej praktyki higienicznej).

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

*Nie stwierdzono nieprawidłowości*

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

## III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano -----

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości -----

(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: **bez zaleceń**

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

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr ON-HŻ.9020. 203 .2023 z dnia 19.04.2023

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Świeżlika Magdalena ul. Skrajusze 1, 64-920 Skrajów

**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 Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</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	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	ND
7 Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
<b>II Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
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	ND
3 Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	ND

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu<sup>\*)</sup>.

Pan (i) wnosi /nie wnosi<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

6. Czas trwania kontroli: od 12<sup>20</sup> do 13<sup>00</sup>.

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: *bez poprawek*

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

Z upoważnienia  
Państwowego Powiatowego  
Inspektora Sanitarnego  
w Pile

.....INSPEKTOR.....

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

*Paul* ..... *Maria Sytnicka*  
Pawel Jaremczuk

.....  
(podpisy świadków)

.....  
*A. Bieduliska K. Nantau*

(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **19 kwietnia 2023 r.**

otrzymałem (-am) w dniu **19.04.2023 r.**

INSPEKTOR

*Paul* ..... *Maria Sytnicka*  
(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 Pile 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

