

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORIGINAL / KOPIA

Nr AN. 17/85/18 .....

Pułtusk 20.11.18 .....

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pułtusku.....

MACHWA GROMADZKA SW. MICH. 14 MP. PUŁTUSK. 115.18  
DANUTA BANUSKA SW. ANIŚKI 17 MP. PUŁTUSK. 116.18

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a, 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej ( Dz. U. z 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. z 2018 r., poz. 2096 z późn.zm.). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BZ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 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.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r., poz. 1292 \*\*) 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 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.

I. Zakład:

Stobuska p.m. zespole szkół dla i oddziałami

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ymie graczy im. 06-100 Żużelnia ul. Polna 4

NIP 568-152-83-97.....

(adres)

TEL..... FAX .....

E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: dla wpisu do rejestru -

- 388/MUM/01 i dnia M.06.04v.....  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Krzyszyna Estkowska - dyrektora

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Krzyszyna Estkowska - dyrektora

(imię i nazwisko, stanowisko)

imię i nazwisko

(okoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: STAN SĄDOWY - TECHNIKUM - POWIERZENIA, WYPOSAŻENIE, WYKONANIE WYDAWANIA POKRYWAJĄCE ZASADY GHP, GMP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: NEMO, HENIPLOJ, WSK

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

Pracownia porządkowa od suwnicy do połowej polowy.

Zupa II dla dzieci, kompot, śniadanie i podmicuna przygotowywany jest dla dzieci przedszkolnych.

Zamknięta dla dzieci szkolnych - 238, 2 opiski społecznej - 11

Zamknięta dla dzieci przedszkolnych - 98, 2 opiski społecznej - 3

Stółka zmywająca śluz - 3m - Świdwode - 6/150p.

Zatrudnienie: 3 osoby poradają, określenie behawioru do celów sądowniczych - epidemiologicznych, odwieci, odwoławczy.

Woda z wodocięgiem publicznym, ciepła z podgrzewacza, kombinacja mieszana, odpady stałe gromadzone do świetlik zewnętrznych, porównanie odbiorów w/w J.P.U.K. w Pustusku Sp. z o.o.

Zamknięcie wykonawstwo zgodnie z utrzymaniem.

Żołtki sponsorowane i wykonawstwo promowane.

Repercyjne namuli do mycia naczyń i osuszenia nacz.

dekontaminacji naczyń szklanych - zmywarka z systemem suszenia.

Skasowanie w usunięciu naczyniowego myjnika.

Abywały sporządzone instrukcje mikrobiologiczne produkcyjne w.

o temperaturze  $+2^{\circ}\text{C}$ ,  $+4^{\circ}\text{C}$ ,  $-21^{\circ}\text{C}$ , prądnicą, seprepcją zdołaną  
środku spożywacze oznakowane, etykiety z wodotryskiem.

Ninie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności  
do spożycia i daty minimalnej trwałości

Żródła kontrolne przewidziane w niniejszym orzeczeniu Temp +  $4^{\circ}\text{C}$ ,  
oznakowane w sposób czytelny.

Posiłki zawierają pełnowartościowe białko zwierzęce w postaci  
mięsa wieprzowego, kury, kurczaka i drobiowego, ryb, jaj, miodu.  
Wydatki wyliczone nie 10 dni, stosowane są następujące

rodzaje - smoleńskie, dnieńskie i pnieńskie.  
Do każdego posiłku dołączone są - warzywa, owoce w postaci

gotowanej i smażonej oraz sałatki i serniki.

Stwierdzone i podjęte środki są z grupy mlecznej, krowy,  
konopki, z przypraw wieprzowego, serni, jogurtu, dodatku

warzyw i owoców tj. sałatek, ogórków, pomidorów, marchewki, seryjnych  
Stwierdzony jest brak dostaw, dnieńskie zmniejszony  
przebiegiem nie bierze.

2. Intendencja oznaczona rozporządzeniem Ministra Zdrowia  
z dnia 26 sierpnia 2016r. w sprawie wykonania zleceń

o dostawach żywności.  
Oznaczono faktury dostaw psocze HOD.

- Mięso wieprzowe - Zakłady Mięsne "Jodan" Nólky 53  
- Ryby, miodu, jajka - Hmiel, Debat - Anna Srekielko.

- Owoce warzywa - Hmiel, dnieńskie, pnieńskie  
Zaproszenia i ogłoszenia przedewszystkiem nie bierze.

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

MAR DOJUNA

### Podstawa prawna:

1. Rozp. (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. WE L 139 z 30.04.2004 r. z późn. zm.).
2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r., poz. 1252)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Arkusz ocen zakładu -

2.F.171.1.2.2.101.101.101

### III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano ..... MAR DOJUNA .....  
(imię, nazwisko, stanowisko) .....

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

.....  
(podstawa prawna) .....

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia ..... nr .....  
(po uprzednim wystuchaniu 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:

MAR DOJUNA

3. W ksiąжке 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.

