

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HZN.15/27/21

Pułtusk dnia 21.06.2022
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Pułtusk

Mania Polonij - asyst. - nr uprawnień - 15; zdawczanie - 232/20
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr uprawnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art. 4 ust. 1 pkt 3 i 3a, pkt 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r., poz. 195 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 2021r., poz. 735).

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 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmienionym zarządzeniem nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 45 ust.1 oraz art. 48 ust. 10, ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r.- Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162 z późn.zm.**) oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

St. Józefa Przechleba Mejskiego nr 5 w Pułtusku
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. 100 Pułtusk, ul. 11 Syczenia 6
(adres)

NIP 508-12-29-206

TEL. 03692 54 04 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wniosu do rejestru zakładów
z wyroku nr HZN.4.M/1424/07 z 11.06.2007r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Anna Dubaj dyrektor
.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Anna Dubaj dyrektor
.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie dotyczy

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń, spust, higiena produkcji, personelu, przestrzeganie zasad GMP/GMP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr, NEN, W.P./02/15SK.

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

- Działalność zakładu: produkcja przetworów w technologii od mawa do gotanej paluszki.
- Konstrukcja i wyposażenie: wieloletniego myłku, 140 dni dotaje z MOPS, stacja zmywająca - 150 lit, obiad: 3,50 zł
- zatrudnienie 12 pracowników, posiadają overenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
- Pomieszczenia: świadczenie obiad, podnoszenie przygotowane i wydawane przez firmę.
- Sprzęt używany do produkcji przetworów: mieszalnice paraboliczne, na pastkach, w temperaturze mikrobiologicznej w urządzeniach chłodniczych w temp. + 3°C, suszarki w temp. - 18°C.
- Segregacja odpadów.
- Sprężenie termiczny mydłowania do spójnie, aby były minimalnej zawartości nieprzepracowania nie stwierdzono.
- Podniesienie i zabicie przygotowane zgodnie z procedurą.
- Doprowadzenie warunków do mycia urządzeń, spust, mycie, dezynfekcja i osuszenia ręk. Woda bieżąca zwraca z podajnikiem publicznego, ciepła z podgrzewania.
- Kanalizacja: odpady komunalne odbiera P.P.M. K. Sp. z o.o. w Piskulku.

- Pochłonięto donosy, zakupy drożdży sporządzonych
- Hurtownie "Dumier", wędliny, mięso - Hurtownie
"Kokos", H&M, owoce, warzywa, mrożonki -
Hurtownie "Mieszko" w Jutrusku
- Paki kontrole hurtowni Mediamare przez 72 godz.
w miejscu działalności w temp. + 4°C
czekające pracowników
- Składowo ustalony na 10 dni zapasowy
na potrzeby informacyjne do wiadomości wachów.
- Do przygotowania hurtowni strasze że różne
rodzaje kontrole: cotygodniowe, piętne, statyczne.
Każdego dnia podawane jest co najmniej
jedną porcję mięsa.
- Paki wędliny produkty wędzone i serki
kwaśne, jogurt. Do produktów strasze się dodatki
z wędlin i serów w formie gotowanej i surowej.
Jeden raz w tygodniu podawane jest mięso.
Wędliny jest kolbami, parówkami, kiełbasami
i serami i serykami.
- Instrukcje ze zasadami EHP / EHP
i instrukcje zepsutych mięs i sery.
- Instrukcje ze wymaganiami w zakresie
COVID-19 - plan do dezynfekcji i mycia
rąk do skrytek produkcyjnych i magazynu

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

nie dotyczy

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 30.04.2004r . z późn.zm.),
2. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020r., poz. 2021 z późn.zm.)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano nie dotyczy
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy 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. 10 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

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:

