

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr 136/22

Prudnik, dnia 15.07.2022r.

(miejsowość i data)

Kontrola tematyczna w związku z wyżywieniem uczestników wypoczynku letniego.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Stanisława Makarowska-starszy asystent oddziału Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i
Przedmiotów Użytku, upoważnienie nr 10/2022

Marzena Domagała– starszy asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku,
upoważnienie nr 1/2022

(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 (tj. Dz. U. z 2021r poz. 195¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tj. Dz. U. 2021r. poz. 735 ze zm.)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/19 z dnia 13 grudnia 2019r²⁾ Głównego Inspektora Sanitarnego zmieniającym zarządzenie 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 (tj. Dz. U. 2019r. poz. 1292 ze zm.)^{1)**} 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład: Szkolne Schronisko Młodzieżowe „Dąbrówka” w Prudniku ul. Dąbrowskiego 26
48-200 Prudnik

(pełna nazwa, adres)

Pani Barbara Starzyk- dyrektor

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 755-192-94-97

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

(informacje dodatkowe o zakładzie)
Pani Barbara Starzyk- dyrektor
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*).

Kontrola tematyczna w zakresie oceny stanu sanitarnego bloku żywienia Szkolnego Schroniska Młodzieżowego w Prudniku ul. Dąbrowskiego 26 w związku z wycieczką letnią organizowaną przez: Mariusz Łuniewski ul. Paderewskiego 8/9 55-200 Oława Ilość osób żywionych 27 uczestników, 3 opiekunów.

Blok żywienia zatwierdzony jest decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Prudniku z dnia 24.04.2012r., znak: HŻ/AM-43330-449-1/12 w zakresie produkcji posiłków i ich konsumpcji na miejscu oraz wpisany do rejestru zakładów, podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Transport posiłków odbywa się z Hotelu „Oaza” ul. Zwycięstwa 2 48-200 Prudnik należącego do pana Eryka Kurpeta. Posiłki przewożone są w naczyniach zbiorczych (termosy, pojemniki) które myte i dezynfekowane są w hotelu. Tam także przechowywane są próbki potraw wchodzących w skład posiłków. W bloku żywienia schroniska posiłki porcjowane są przez personel hotelu. Myciem i dezynfekacją naczyń stołowych oraz utrzymaniem czystości w bloku żywienia zajmuje się personel schroniska, który posiada aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Odpady pokonsumpcyjne usuwane są do pojemników i odbierane przez Zakład Usług Komunalnych w Prudniku. W dniu kontroli stan sanitarny bloku żywienia prawidłowy.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

.....-.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:-.....

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

w oparciu o
(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. Załączone dokumenty:

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*)

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu *).

Pan (i) wnosi/nie wnosi*) uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

6. Uwagi osoby kontrolującej.....

7. Czas trwania kontroli: od 10:00 do 11:00

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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

DYREKTOR

mgr Barbara Starzyk

Szkolne Schronisko Młodzieżowe „DĄBRÓWKA”
w Prudniku
48-200 Prudnik
ul Dąbrowskiego 26
NIP 755-192-94-97, Regon 161440403

Starszy Asystent
Oddziału Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku

mgr Marzenna Domagała

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

.....
(podpisy świadków)

.....
(podpisy osób kontrolujących)

Starszy Asystent
Oddziału Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku
mgr inż. Stanisława Wąkarowska

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 15.07.2022r.
otrzymałem (-am) w dniu 15.07.2022r.

DYREKTOR

mgr Barbara Starzyk

.....
(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 Prudniku 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 Prawa przedsiębiorców