

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)^{*}

Nr 175/24
HŻ.9020.450.1.2024.PG

Prudnik, dnia 12.07.2024 r.
(miejsowość i data)

Kontrola tematyczna w związku z żywieniem dzieci uczestniczących w wypoczynku letnim organizowanym przez Mariusza Łuniewskiego, ul. Paderewskiego 8/9, 55-200 Oława
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Patrycja Gilewicz- młodszy asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku,
nr upoważnienia 6/2024

Marzena Domagała- starszy asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku,
nr upoważnienia 1/2024

(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 (t.j. Dz. U z 2024 r., poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 §1 oraz art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 572)¹⁾. 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 2017r. 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 2019 r. oraz zarządzeniem nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023r.²⁾

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. 2024 r. poz. 236)^{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 r., str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład: Szkolne Schronisko Młodzieżowe, ul. Dąbrowskiego 26, 48-200 Prudnik

Organizator wypoczynku: Mariusz Łuniewski, ul. Paderewskiego 8/9, 55-200 Oława
(pełna nazwa, adres)

Pani Barbara Starzyk– Dyrektor Schroniska

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 755-192-94-97 REGON.....-

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Barbara Starzyk– Dyrektor Schroniska

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię, nazwisko, stanowisko)

.....-

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

II. Przeprowadzenie kontroli

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

Kontrolę w bloku żywienia Szkolnego Schroniska Młodzieżowego przeprowadzono dnia 12.07.2024r., w związku z żywieniem dzieci, uczestniczących w wypoczynku letnim, organizowanym przez Mariusza Łuniewskiego, ul. Paderewskiego 8/9, 55-200 Oława. Ilość dzieci uczestniczących w wypoczynku: 29. W kontrolowanym zakładzie prowadzony jest rozdział posiłków, dowożonych przez firmę cateringową „Oaza”, ul. Zwycięstwa 2, 48-200 Prudnik, należąca do: Eryka Kurpeta, prowadzącego działalność pod nazwą: Eryk Kurpet Hotel Oaza, ul. Zwycięstwa 2, 48-200 Prudnik i składają się z następujących posiłków: śniadania, obiadu dwudaniowego i kolacji. Posiłki przewożone są w naczyniach transportowych, które są myte i dezynfekowane w firmie cateringowej. Próbki przygotowywanych posiłków przechowywane są w zakładzie żywienia ww. firmy cateringowej. Konsumpcja posiłków odbywa się w jadalni, a porcjowanie w pomieszczeniu kuchennym w bloku żywienia schroniska. Pracownicy zajmujący się rozdziałem posiłków posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Stanowisko do mycia rąk, z dostępem do bieżącej wody ciepłej i zimnej, wyposażone jest w mydło w płynie i ręczniki jednorazowego użytku. Blok żywienia wyposażony jest w wyparzarkę gastronomiczną, w której myte i dezynfekowane są naczynia stołowe. Powierzchnie pomieszczeń i sprzętów są gładkie, łatwo zmywalne. Stan sanitarny pomieszczeń bloku żywienia nie budzi zastrzeżeń, czystość bieżąca zachowana.

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*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

6. Uwagi osoby kontrolującej.....

7. Czas trwania kontroli: od 9:30 do 10:30

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

Barbara Starzyk-Jarosch
Dyrektor
SSM „Dąbrówka” w Prudniku
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Patrycja Gilewicz
Włódszy Asystent
Oddziału Higieny Żywności
Żywności i Przedmiotów Użytk.

Barbara Starzyk-Jarosch
mgr Barbara Starzyk-Jarosch

Marzena Domagała
Starszy Asystent
Oddziału Higieny Żywności
Żywności i Przedmiotów Użytk.
(podpisy osób kontrolujących)

Patrycja Gilewicz
mgr inż. Patrycja Gilewicz

(podpisy świadków)

Marzena Domagała
mgr Marzena Domagała

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 12.07.2024 r.

otrzymałem (-am) w dniu 12.07.2024 r.

Barbara Starzyk-Jarosch
Dyrektor
SSM „Dąbrówka” w Prudniku

Barbara Starzyk-Jarosch
mgr Barbara Starzyk-Jarosch
(podpis i pieczęć 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 o swobodzie działalności gospodarczej

