

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr 25/25

Prudnik, dnia 07.02.2025r.

(Miejscowość i data)

HŻ.9020.2.1.2024.PK

Kontrolę tematyczną przeprowadzono w związku z żywieniem dzieci uczestniczących w wypoczynku zimowym.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Piotr Kluczny – starszy asystent Oddziału HŻ, upoważnienie nr 3 /2025

(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 materiałów1) w 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 z. m.)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.

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

Pani Barbara Starzyk – Dyrektorka
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

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

(informacje dodatkowe o zakładzie)

1) Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

Pani Magdalena Rawska – Sawa kierownik recepcji
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

Kontrolę przeprowadzono w związku z żywieniem 50 dzieci uczestniczących w wycieczce zimowej wycieczki, przebywających w Szkolnym Schronisku Młodzieżowym ul. Dąbrowskiego 26 48-200 Prudnik, zorganizowanego przez: „Fundacja Game Sport” ul. Nowowiejska 70/19, 50-315 Wrocław. W skład oferowanych posiłków wchodzi: śniadanie, obiad dwudaniowy i kolacja.

W dniu kontroli stwierdzono, że dostawcą posiłków jest: Hotel „Oaza” Eryk Kurpet ul. Zwycięstwa 2, 48-200 Prudnik. Wymieniony powyżej obiekt tj. Hotel „Oaza” posiada niezbędne decyzje PPIS w Prudniku, zezwalające na produkcję posiłków w pełnym zakresie oraz na prowadzenie usług cateringowych.

Podczas oględzin stwierdzono, iż konsumpcja posiłków odbywa się w jadalni, a porcjowanie posiłków w przyległym do niej pomieszczeniu kuchennym należącym do bloku żywienia Szkolnego Schroniska Młodzieżowego „Dąbrówka”.

Pracownicy odpowiedzialni za porcjowanie dań posiadali aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych.

Pomieszczenie kuchenne zaopatrzone było w meble ze stali nierdzewnej, urządzenia chłodnicze, zmywarkę, środki czystości, zlewozmywak oraz umywalkę. Próbki żywności przechowywane są przez producenta posiłków tj. Hotel „Oaza” Eryk Kurpet ul. Zwycięstwa 2, 48-200 Prudnik.

Brak zastrzeżeń do stanu sanitarnego obiektu w dniu kontroli.

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

.....

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)

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Dyrektor
SSM „Dąbrówka” w Prudniku
Szkoła Sportowa Młodzieżowa „DĄBRÓWKA”
w Prudniku
48-200 Prudnik
ul Dąbrowskiego 26
NIP 755-192-94-97, Regon 161446403

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 07.02.2025r.
otrzymałem (-am) w dniu 07.02.2025r.

Dyrektor
SSM „Dąbrówka” w Prudniku
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

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 11:30 do 12:30