

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr BŻ/9/34/23

Zgierz, dn. 16.06.2023r.
(miejsowość i data)

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

Dawida Paljaniczki - st. asystent, nr up. 9

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2019r., poz. 59)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 2018r. poz. 2096 ost. zm. Dz. U. z 2019r., poz. 1133)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 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r.

Na podstawie art. 49 w związku z art. 45 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2019r. poz. 1292, 1495)^{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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Miejskie Przedsiębiorstwo nr 8
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Łachwa 86, 95-100 Zgierz
(adres)

NIP 732 214 2985

TEL. 42 716 2839 FAX 42 716 1733 E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji o zabiegach na zakłady
z dnia 14.12.2016r., z nr: PPS-29-HZ-4622(2019)0521/16
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Elżbieta Michalska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

3. Przedstawiciel zakładu:

Elżbieta Michalska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nieobecne

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

ocena stanu sanitarno-higienicznego, dokumentacji GHP/GMP i zasad systemu HACCP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr PNI 011B2

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

Działalność stołówki zgodna z decyzją o zatwierdzeniu działalności z dnia 16.12.2016r., znak: PPS-2g-112-4622/207/0527/16. Pomieszczenia, urządzenia i sprzęt tj. pomieszczenie obróbki wstępnej z stanowiskiem mycia i dezynfekcji jaj - wyposażone w dwa zlewy, umywalkę do mycia rąk, blat pomocniczy z ustawionym umywalkiem do dezynfekcji jaj oraz blentkiem podłączonym na kuchnię; - pomieszczenie kuchni z suflonem stojącym i wiszącym; blatem, taboretami gazowymi, kuchnią gazową, myciakiem mechanicznym, umywalkiem chłodniczym, łazienką i umywalką do mycia rąk; pomieszczenie mycia naczyń stalowych wyposażone w zlew z ociekaczem, zmywarko-wyparzalną oraz szafę prefiltracyjną; - pomieszczenie magazynowe wyposażone w regały oraz urządzenia chłodnicze.

dnia kontroli nie bukiły, zastrzeżeń. Dokonano wizualnego przeglądu surowców, półproduktów i gotowych produktów używanych do produkcji posiłków i nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, daty minimalnej trwałości, o zmienionych cechach organoleptycznych i nieistotnego przechowania, środków spożywcze nietwałe mikrobiologicznie przechowywane w spramnych, czystych umywalkach chłodniczych. Termometrem stuzkowym dokonano weryfikacji temperatur i różnic ustareń pomiarów nie odnotowano (+4°C; +5°C; -18°C). Identyfikowalność dostawców prowadzona na bieżąco, co wynika z obowiązującej dokumentacji / faktura FV/20/02/1006/14/23 z dnia 15.06.2023r. Spółdzielca Obrót Towarowego Przemysłu Mleczarskiego 15-399 Białystok, ul. Handlowa 4, faktura VAT M 3002 z dn. 01.06.2023r. RIKO Żywiec, ul. Bawonab;