

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr BZ/18/6/22

Kowice 1604 DR
(miejscowość i data)

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

Grzegorz Nowak - kierownik sekcji BZ i PW w upow 18.
Anna Duda, komendant - st. uszytych w upow SA

(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

Magazyn Etobelu w m. Kowolice, Kowolice

95-100 Kowolice, ul. J. Świerczki SA
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP

432-31-43-304

TEL

(43) 716 40 53

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie

decyzji 3395 w sprawie z dnia 24 03 2018r., numer. 2018-20-116-4622/561
631/09/1103

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

J. Andrzej Świerczki - dyrektor Magazynu Etobelu w m. Kowolice, Kowolice

(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.

Produktory mikroorganizmów produkowane zgodnie z deklaracją producenta w warunkach środowisk. Dokładano skrytykują temperaturę w trości warunków środowiskowych, w warunkach i różnic temperatur w warunkach termometrycznych będących na wyposażeniu pomiarowym wycieków środowiskowych nie odnotowano (I uwidoczono +4°C II uwidoczono +3°C III uwidoczono +5°C, w warunkach -21°C) Rejestry temperatur do wycieków produkowane na bieżąco.

4) Dokumentacja GMP / GMP, a także systemy HACCP produkcyjne na bieżąco. Do wycieków rejestry temperatur, skuteczności, prędkości przepływu, czasu i dezynfekcji, w pełni funkcjonują dotychczas.

8) Dokumentacja oceny ryzyka z wykorzystaniem metody w oparciu o juicio z pas dokumentacji i standardów, etc.

- autochtonne mikroorganizmy produkowane zgodnie z deklaracją i w innych grupach środków spożywczych tj. pieczywo, przetwory drożdżowe, kasze, mączka, ryż, kasza, owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jajka, kasza oraz roślin strączkowe.
- grupy, sosy oraz potrawy z wyrobkami i ekstraktami słodkimi, bez wyjątku koncentratów spożywczych, z ekstraktami koncentratów i ekstraktami słodkimi.
- od pomieszczeń do punktów potraw mieszane poddawane z dźwiękiem.
- do smażenia, w tym samym celu dla rozpuszczenia.
- napoje podawane w butelkach albo w pojemnikach z objętością od 100 do 150 ml.
- do każdego dania podawane z:
 - dwa porcje mleka / przetworów mlecznych
 - jedna porcja z grupy mięso, jajka, rośliny strączkowe
 - warzywa lub owoce z każdego posiłku
 - co najmniej w dwóch posiłkach porcja warzyw
 - co najmniej jedna porcja owoców i warzyw
- w każdym z wyżej wymienionych (w tym w przypadku, owoce) znajdujących się w jednej porcji produktów spożywczych (pieczywo, przetwory drożdżowe, kasze, ryż, mączka, kasza).
- porcja ryby podawana jest co najmniej raz w tygodniu
- juicio z pasy spełniają normy systemów w zakresie i standardów dotyczących dla danej grupy wycieków trości pod warunkiem średnich wartości i juicio z pasu dokumentacji

juicio z pas tygodniowy zgodnie z tabelą w miejscu dostępnym dla

rodzinną do wszystkich potrzebnych komisji weryfikacji w nich
zostały przyjęte.

9) Obliczenia oraz bilansy tygodniowe składników nie dokonano
w dniu kontroli.

10) Środki między - do zamykania w modułach dostawczych

11) w stosunku do stanu, w którym zostały wykazane, ujęty jest
przebiegowy

12) Do budżetu planu określonego dla roku w raporcie nie uwzględniono

13) Pominięto w ujęciu do rozliczeń wydatki związane z wydatkami
z ulgi promocyjnej.

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

nie dokonano

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny PT 411 kod PN/09/16.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *brak*

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

**DYREKTOR
MIEJSKIEGO ŻŁOBKA W ZGIERZU**(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
mgr Anna Kruczek

(podpisy świadków)

KIEROWNIK
Sekcji Bezpieczeństwa Żywności
Żywności + Produktów Kosmetycznych
PSSB w Zgierzu*mgr Grażyna Józwiak*
(podpis osoby kontrolującej)**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *16 04 2020r.*otrzymałem (-am) w dniu *16 04 2020r.***DYREKTOR
MIEJSKIEGO ŻŁOBKA W ZGIERZU***mgr Anna Kruczek*

(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustalenia stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zgierzu 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 dotyczy przepisy Prawa przedsiębiorców