

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**

Nr 2522/12/18/NS/1123/2023

Wodzisław Śląski, 27.12.2023  
(miejsowość i data)

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



nr 35/2022  
(e, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r. poz. 338 ze zmianami)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz.U. 2023 r. poz. 775 ze zmianami)<sup>1)</sup>.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nr 104/17 z dnia 08.05.2017 r., a także zmienionym zarządzeniem nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r. Na podstawie art. 48 ust 11 pkt 1... ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 221)<sup>1)</sup>) 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 ze zmianami) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

**I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.**

**1. Zakład:**

Wojewódzki Szpital Chirurg. Płuc im. dr. A. Pawelca  
ul. Bracka 13, Wodzisław Śląski, odd. punktu wypławiania  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
(adres)

NIP 647 2180 721

TEL. .... FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NS/1123-432-418-4585/16  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

**2. Kierujący zakładem:**

Wojciech Paweł - dyplomista  
(imię i nazwisko, stanowisko)

**3. Przedstawiciel zakładu:**



pielęgniarka pretoriana  
Kozak  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy  
<sup>2)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kantola Sanitarna Gromada  
Urodowej Kantoli 24 w miejscowości

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Pracochrony 1014/15/16/1031477 -  
Spadłociepłota i wilgotność powietrza w pomieszczeniu 27.11.2023 - umi.

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

Zakład prowadzi działalność z wydaną decyzją PIS o wydzieleniu stanowiska i chwili obecnej zatrudnia 10 pracowników w formie cateringu w podwydziale w miejscowości Łódź. Serwis sp. z o.o. ul. Tatarska 14/201 Łódź - komercyjna firma. W dniu 23.05.2022r. wykonano pomiar temperatury powietrza w pomieszczeniu kuchennym, w którym pracują personel - temperatura powietrza w kuchni wynosiła +68°C. Temperatury powietrza w pomieszczeniu i w kuchni nie były co 4h. WHP jest wykonywane przez personel przy użyciu odzioru, obuwia, rękawic i łopatek. W pomieszczeniu

**II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.**  
Właściwość sanitarna nie została utrzymana w należytym  
stanie.



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2. F. 104.105.107.09/07

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr .....  
ukarano .....  
*(imię, nazwisko, stanowisko)*

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

na podstawie .....  
*(podstawa prawna)*

upoważnienie do nakładania grzywnien 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. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt .....  
dobro wysu

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu\*.  
Pan (i) wnosi nie wnosi uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....  
nie

6. Czas trwania kontroli: od 10<sup>55</sup> do 11<sup>20</sup>

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIALÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ<sup>1)</sup>**

*dot. punktu podcałkowitego 10.4.1. z dodatkiem tytułu do prot. nr 1522.W.1814/911/H z dnia 27.12.2023 r.*  
*ul. Bogumińska 3 Wodzisław Śląski*

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
<b>IV1</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
<b>IV2</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	<b>Suma punktów</b>				
	<b>Suma punktów ogółem</b>				
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie</b>	<b>Średnie</b>	<b>Wysokie</b>	
		<b>(N)</b>	<b>(S)</b>	<b>(W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>				

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR ..... Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....  
 .....

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)