

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr 2385 /ONS.HŻŻiPU/2023
Znak sprawy: ONS-HŻŻiPU.9024.1.546.2022.SS
Rybnik 29.08'23.
(miejscowość i data)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2023 poz. 338)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2023r. poz. 775 z późn.zm.)²⁾.
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 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianami zawartymi w zarządzeniach zmieniających Głównego Inspektora Sanitarnego: nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r.

w. Kuchnia Centralna SP 202 Woj. Szpitala Specjali-
-stycznego Nr 3 w Rybniku ul. Energetyków 46 44-200
Rybnik
(nazwa kontrolowanego zakładu, adres)

dnia 29.08.2023r. przez upoważnionego przedstawiciela (-i) Państwowego

Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Rybniku

Sabina Stachon - asystent, nr up. 01312/33/22

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

w obecności p. Agnieszka Janaszek - osoba upoważniona
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

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)³⁾ 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.

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

a) wykonanie*) pkt 1, 2, 3

b) niewykonanie*) pkt.....

obowiązków wynikających z decyzji z dnia 13.07.2022 znak: ONS-HŻŻiPU.9024.1.546.
2022.SS

wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku,

lub/oraz*) innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia

— nr nie dotyczy

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

Ad pkt. 1) N/W dewyzi - "Odmalować ściany i sufit w magazynie chłodziwisk suchych" - obowiązek wykonano, na ścianach odmalowano ściany i sufit

Ad pkt. 2) N/W dewyzi - "Zapewnić prawidłowy stan sanitarno-techniczny surow i sufitu w pomieszczeniu zmywalni stasiowej (zmywalniac) oraz kafelkach ściennych przy styku z posadzką" - obowiązek został wykonany, ściany i sufit odmalowano; stan kafelków ściennych przy styku z posadzką zapewniony, prawidłowy.

Ad pkt. 3) N/W dewyzi - "Zapewnić prawidłowy stan sanitarno-techniczny ściany w pomieszczeniu zmywalni metalowych naczyń do przerwania tacy - obowiązek wykonano; zapewniono prawidłowy stan sanitarno-techniczny ściany; zabezpieczono ubytki i usunięto pęknięcia

(opis stanu faktycznego z przytoczeniem niewykonania któregoś z nałożonych obowiązków)

2. Zobowiązany do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był a. Lima Impel Catering Sp. z o.o. ul. A. Stojmowskiego 1, 50-304 Wrocław

(podać nazwę i siedzibę kontrolowanego zakładu / imię i nazwisko oraz adres osoby fizycznej)

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego:

nie dotyczy

(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

nie dotyczy

(przepisy)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

nie zastosowano podczas kontroli

6. W czasie kontroli sanitarnej dokonano nie dokonano* wpisu do książki kontroli:

Wpisu ^{nie} dokonano

7. Uwagi i zastrzeżenia kierownika przedstawiciela zakładu*.

Pan (i) wnosi nie wnosi* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Brak uwag

8. Uwagi osoby kontrolującej... Prezentowano „kianule 2000 dot. przetwarzania danych osobowych do protokołu”

9. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt niniejszego protokołu 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)

10. Czas trwania kontroli: od 11 15 do 11 55

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

nie dotyczy

11. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Braz

(podać nr strony protokołu, wyrazy błędne i wyrazy, które je zastępują)

Kierownik Zespołu
Impel Catering Sp. z o.o.
Agnieszka Jarządek
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

mc pagnotano
(podpisy świadków)

Asystent
PPS Rybniku
Stachan
mgr inż. Sabina Stachan
(podpis osoby kontrolującej)

**IMPEL CATERING
Sp. z o.o.**

50-304 Wrocław, ul. A. Stonimskiego 1
NIP 8942598912, REGON 932139104
tel. 800 190 911, e-mail: cc.info@impel.pl

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 29.08.2023,

otrzymałem (-am) w dniu 29.08.2023,

Kierownik Zespołu
Impel Catering Sp. z o.o.
Agnieszka Jarządek
(imię i nazwisko oraz podpis 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 Rybniku 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 Prawa przedsiębiorców