

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*

Nr 956/1215/NS/HZZiPU/20.10

Rybnik 04.08.2020
(miejsowość i data)

Adres sprawy: ONS- HZiPU 474, 68 1000.10

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Kontrola karmy dla zwierząt w wiośni Rybnik na dzień 04.08.2020 o dokonanie zmian w rejestrze karmy

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

Magdalena Hej - ul. A. B. ul. m. upoważn. 01012/18.19
(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 (tekst jednolity Dz. U. z 2019 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2018 poz. 2096 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 nr²⁾ 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianą zawartą w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2019 poz. 1292)^{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. Zakład

Kuchnia Centralna Sp. z o.o. w Rybniku

(pełna nazwa, adres)

ul. Energetyków 46, ul. 100 Rybnik

Grupa Catering sp. z o.o. ul. Aleksandra 118

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

mgr inż. Włodan NIP: 89 405 989 18

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Agnieszka Gampel - kierownik zespołu

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

stau sanitarno-epidemiologicznej i nadzoruhauszgochu
 bez uwzględnienia paragrafów 1 i 2. Stau sanitarno-epidemiologiczny
 walczy z chorobami zakaźnymi - kucznie, kochle, alergie - choroby
 w domu kontrolny stwierdzenia, nie ma ani jednego przypadku,
 wymagania do wydania decyzji o atw i cokolwiek else,
 w kontrolowa tym zakresie
 Aspekty medyczne: wprowadzenie do obrachu niwizacji
 dla pacjentów szpitalnych pominięto przygotowanie
 od nurawca do wyroku gozoblego podawanie w ramach
 całonocnego wypoczynku pacjentów hospitala z uwzględnieniem
 diety. W przypadku szpitali chorób zakaźnych i
 w ramach świadczeń usług cateringu i innych: pominięto
 przygotowanie od nurawca do wyroku gozoblego
 podawanie w ramach całonocnego wypoczynku
 szpitali z uwzględnieniem diety. W pominiętohauszgochowi
 z wyłączeniem nadzoruhauszgochu - kierownik
 bema w DWIM 648 w oparciu o audyt i bieżące
 kontrolowanie czynności, - Holubowscy, Całkowicie DWIM 648
 Dariusz Mazurkiewicz dla pacjentów szpitalnych podawanie
 w ramach całonocnego wypoczynku, w ramach świadczeń
 uslug cateringowych hauszgoch w oparciu o bieżące i memoria

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

brak

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

nie użyto

.....

.....

.....

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

mgr Maciej

(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, pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty..... *Kart. k. (dowod. rejestracyjny) w sprawie*

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień.....
umowa dzierżawy

Niniejszy protokół stanowi potwierdzenie zawiadomienia Strony o wszczęciu postępowania administracyjnego w rozumieniu art. 61 § 4 K.p.a.. W związku z powyższym, w każdym stadium postępowania Strona ma prawo przeglądania akt sprawy oraz sporządzania z nich notatek i odpisów. Nadto zgodnie z art. 10 § 1 K.p.a. przed wydaniem decyzji w niniejszej sprawie przysługuje stronie w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego pisma, prawo do wypowiedzenia się co do zebranych w sprawie dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań, jednakże ze względu na niebezpieczeństwo dla zdrowia i życia ludzkiego organ może zastosować art. 10 § 2 K.p.a.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt:
wskazaniem donadanych

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.....
brak

7. Czas trwania kontroli: od 14⁰⁰ do 15⁰⁰.
Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w.....8..... jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

protokół podpisano

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

Kierownik Zespołu
Impel Catering Sp. z o.o.

u
Agnieszka Jarzabek
Josef

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Młodszymi Asystentami
PSSB Rybniku

Josef

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 04.09.2020
otrzymałem (-am) w dniu 04.09.2020.

Kierownik Zespołu
Impel Catering Sp. z o.o.

u
Agnieszka Jarzabek
Josef

(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