

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 265/N.HŻ/21

Żnin, 18.08.2021r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego* Inspektora Sanitarnego w Żninie, Joanna Charenska-asystent up. nr 8/21
oraz up. nr 323/21 do przeprowadzenia kontroli przedsiębiorcy.

(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 (Dz. U. z 2021r. poz. 195 t.j.)¹⁾, w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r. poz. 735 t. j.)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⁾ 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dn. 08.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmieniona zarządzeniem nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dn. 13.12.2019r.

Na podstawie art. 48 ust.11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162 tj.)^{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⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

1. Zakład: Pomieszczenia produkcyjne Restauracji oraz Kuchni cateringowej „Martina”, należące do p. Mirosława Walczaka, Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe Eksport -Import „Martina”

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Mickiewicza 37, 88-400 Żnin,

(adres)

NIP 5620001232

TEL. (52)3032424 FAX 523032444 E-MAIL hotel@martina.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja Nr 163/18 z dn. 06.09.2018r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Mirosław Walczak- właściciel

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Lidia, Katarzyna Stypczyńska-przedstawiciel zakładu

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli : ocenę stanu sanitarno-technicznego, higienę produkcji oraz kontroli wewnętrznej i systemów GHP/GMP i HACCP oraz wdrożenie i stosowanie przepisów określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 06.05.2021r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: dokumentacja kontrolna, termometr PP-T04/005/HŻ, laptop PC-44/HŻ.

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

W obiekcie prowadzi się produkcje dań gastronomicznych (w ramach całodziennego żywienia) na potrzeby następujących odbiorców zewnętrznych: Szpital Żnin (około 70-80 osób żywionych), Zakład Opiekuńczo-Leczniczy Gniezno (około 180 osób żywionych), posiłki obiadowe dla podopiecznych MOPS Żnin (około 60). Ponadto w ramach produkcji cateringowej przygotowuje się żywność na potrzeby Ośrodka Wypoczynkowego „Gród Piasta” w Chomiąży Szlacheckiej i Punktu Gastronomicznego w Biskupinie (należących do tego samego właściciela co zakład kontrolowany). W obiekcie przygotowuje się posiłki serwowane na miejscu dla gości hotelowych i restauracji oraz dla

90

grup zorganizowanych (imprezy okolicznościowe, wycieczki). W chwili obecnej nie są produkowane posiłki w ramach diety pudełkowej.

Produkcja w zakładzie oparta o użycie świeżego surowca mięsnego, świeżych jaj, świeżych warzyw (w tym okopowych).

Zakład zaopatruje się w surowiec mięsny wieprzowy w firmach: Tadeusz Jasiński, Rydlewo, Kwieciński, Żnin, Luk-Mar S.c. Ł. Zieleniewicz, M. Jankowiak, Skierszewo, ul. Kiszowska 7, 62-200 Gniezno oraz firma „Stek” Grudziądz. W zakładzie używa się surowca z dziczyzny, w dniu kontroli brak surowca, choć w menu widnieje zraz z jelenia. Zakład zaopatruje się w dziczyznę w Makro Bydgoszcz-surowiec mrożony.

Resztki pokonsumpcyjne pochodzenia zwierzęcego odbierane są przez firmę Ran-Synchron sp. z o.o. Bolechowo Osiedle, ul. Obornicka 1, 62-005 Owińska.

Podczas kontroli oceniono przestrzeganie przepisów określonych w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dn. 06.05.2021r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów, zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zapewniono środki do dezynfekcji rąk i powierzchni. Personel ma zapewnione maseczki.

Personel: 10 osób + 15 uczniów.

W dniu kontroli trwały prace naprawcze jednego magazynu chłodni.

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

1. W magazynie chłodni stwierdzono napoczęte wędliny niezabezpieczone przed dostępem zanieczyszczeń- zabezpieczono w trakcie kontroli- pkt 2.II arkusza oceny zakładu.
2. W pomieszczeniu kuchni mikrofala, frytownica i półki nad stołem produkcyjnym z zabrudzeniami, resztkami organicznymi- posprzątano w trakcie kontroli- pkt 1.II arkusza oceny zakładu.
3. W urządzeniu mrozącym w którym przechowuje się warzywa stwierdzono zamrożoną polędwicę- usunięto podczas kontroli- pkt 2.II arkusza oceny zakładu.
4. Kratka wentylatora w urządzeniu chłodniczym w kuchni z zabrudzeniami-usunięto podczas kontroli -pkt 1.II arkusza oceny zakładu.

Stwierdzone nieprawidłowości naruszają art. 59 ust. 1 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (tj. Dz.U. z 2020r. poz. 2021 z późn. zm.) oraz pkt 1(a) Rozdziału V, pkt 2 Rozdziału IX Załącznika II Rozporządzenia nr 852/ 2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319 z późn. zm.).

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: zał. nr 6, ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

5401

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt--- zał. nr 6, ZF/PK/BŻ/01/01/01
ukarano ---

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie ---

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 01.01.2021r. nr 5/21
(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

Wpis dotyczący niniejszej kontroli.

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:

Nie wniesiono

5. Uwagi osoby kontrolującej brak

6. Czas trwania kontroli: od 10:30 do 14:30

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 odmówiono.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

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

ASYSTENT

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego) **EKSPORT-IMPORT "MARTINA"** *Joanna Charenska*
.....
.....ul. Mickiewicza 37, 88-400 Żnin
tel: 52 303 24 24 (podpis osoby kontrolującej)
.....
NIP 562-000-12-32 (8)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 18.08.2021r.

otrzymałem (-am) w dniu 18.08.2021r.

.....
EKSPORT-IMPORT "MARTINA" *Walczak Mirosław*
.....ul. Mickiewicza 37, 88-400 Żnin
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)
NIP 562-000-12-32 (8)

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 Żninie 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

What is the purpose of this document? It is a report on the progress of the project.

The first part of the report describes the objectives of the project and the methods used to achieve them.

The second part of the report presents the results of the project and discusses the implications of these results.

The third part of the report concludes the project and provides a summary of the findings.

The fourth part of the report provides a list of references and a list of figures.