

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1016/NS/HŻŻ/2023

Łękawica, 24.10.2023r.
(miejscowość i data)

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

Urszula Biegun - st. inst. higieny HŻŻ; nr upoważnienia RP/0131/62/K/21; 2565/2023;
(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 2023r., poz. 338 z późn. zm.¹⁾), w związku z art. 67§1 oraz art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r., poz. 775 z późn. zm.)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. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania 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 (Dz. U. z 2023r., poz. 221 z późn. zm.)^{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.

**Zakład żywienia zbiorowego w strefie Centrum Usług Społecznych zlokalizowany w budynku
Centrum Aktywności Społecznej**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

34-321 Łękawica, ul. Wspólna 24

(adres)

NIP 5532462904

TEL. 33 865 16 01

FAX brak

E-MAIL sekretariat@lekawiacom.pl

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **Nr wpisu do Rejestru zakładów podlegających
urzędowej kontroli organów PIS 1227/1220/2019**
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

P. Tadeusz Tomiczek – Wójt Gminy Łękawica
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

P. Tadeusz Tomiczek – Wójt Gminy Łękawica
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **Ocena stanu sanitarno – technicznego w oparciu o arkusz oceny.**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **nie użyto wyposażenia**

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

1. W trakcie kontroli dokonano oceny zakładu wg. arkusza oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01. Obiekt został zaklasyfikowany do kategorii ryzyka na poziomie średnim.
2. W skład zakładu wchodzi pomieszczenia kuchni i zaplecza kuchennego zlokalizowane na parterze budynku, pokój socjalny, WC dla personelu oraz magazyn środków spożywczych zlokalizowany na I piętrze oraz pomieszczenie porządkowe zlokalizowane na II piętrze budynku.
3. Zakład prowadzi działalność w zakresie żywienia konsumentów poprzez przygotowywanie i podawanie do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku daniami sporządzanymi od surowca do gotowej potrawy co jest zgodne z decyzją Nr 147/19 z dnia 13 lutego 2019r. znak: NS/HŻŻ/4640-58/2019 wydaną przez PPIS w Żywcu.
4. W czasie kontroli w zakładzie nie jest prowadzona działalność w zakresie żywienia konsumentów.
5. Kuchnia użytkowana jest okazjonalnie przez organizacje pozarządowe z terenu Gminy Łękawica oraz przez mieszkańców Gminy Łękawica.
6. Odpady komunalne składowane z zachowaniem segregacji - odbierane przez Zakład Usług Komunalnych, 34-321 Łękawica, ul. Żywiecka 32.
7. Zakład podłączony do gminnej sieci wodno-kanalizacyjnej.
8. Zapatrzenie w wodę z wodociągu gminnego – przedłożono do wglądu orzeczenie o jakości wody z dnia 18.10.2023r. stwierdzające przydatność wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w zakresie monitoringu parametrów grup A wydane przez PSSE w Żywcu.
9. Wg zapisu w instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami realizowane jest we własnym zakresie, w razie stwierdzenia obecności/śladów obecności szkodników zostanie powiadomiona specjalistyczna firma DDD. Nie stwierdzono obecności i śladów żerowania szkodników.
10. W zakładzie opracowano i wdrożono Dobrą Praktykę Higieniczną, Dobrą Praktykę Produkcyjną oraz procedurę opartą na zasadach systemu HACCP.
11. Stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu do kontaktu z żywnością w dniu kontroli zadawalający.

12. W zakładzie przestrzegana jest ustawa z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych – nie wydzielono palarni, zakaz palenia jest przestrzegany

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: **ZF/PK/BŻ/01/01/01**,

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt **nie dot.** zał. nr **nie dot.**

ukarano **nie dot.**

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego **nie dot.** w wysokości **nie dot.** zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie **nie dot.**

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia **nie dot.** nr **nie dot.**

(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:

nie ustalono

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

dokonano wpisu, doraźnych zaleceń nie wydano

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^{*)} uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Pan Tadeusz Tomiczek nie wnosi uwag do protokołu.

5. Uwagi osoby kontrolującej **nie wnosi**

6. Czas trwania kontroli: od 08⁰⁰ do 10⁰⁰

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)

WÓJT GMINY LĘKAWICA

Tadeusz Tomiczek

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

URZĄD GMINY W LĘKAWICY
34-021 LĘKAWICA, UL. WSPÓLNA 24
tel. 33-865-16-01
pow. żywiecki - woj. śląskie
NIP: 553-10-56-645

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **24.10.2023r.**

otrzymałem (-am) w dniu **24.10.2021r.**

URZĄD GMINY W LĘKAWICY
34-021 LĘKAWICA, UL. WSPÓLNA 24
tel. 33-865-16-01
pow. żywiecki - woj. śląskie
NIP: 553-10-56-645

WÓJT GMINY LĘKAWICA

Tadeusz Tomiczek

(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 Żywcu 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 1010/NS.412 z dnia 26.10.2023
2023

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Centrum Usług Społecznych - kuchnie
34-329 Żakanie, ul. Wspólna 24

**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)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
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	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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	

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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	W/D
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	W/D
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	W/D
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem			16	
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

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*mu**dob* Z DNIA*mu**dob*

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....*mu**brosi*
.....
.....

WÓJT GMINY ŁĘKAWICA
Tadeusz Tomiczek

.....
(podpis kontrolowanego)

URZĄD GMINY W ŁĘKAWICACH
34-321 ŁĘKAWICA, UL. WSPÓLNA 24
tel. 33-865-16-01
pow. żywiecki – woj. śląskie
NIP: 553-10-56-645

.....*Bleski*
(podpis osoby kontrolującej)

¹⁾ zaznaczyć właściwe

