

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr ON-HŻ.9020.1.429.2021

Pleszew, dnia 27.10.2021r.

*(Miejscowość i data)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Pleszewie Jolanta Andrzejak asystent nr upow.  
2/21, Magdalena Talaga 10 /21 mł. asystent

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r. poz. 195), 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 2021r. poz. 735 z póź. zm.).

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 8 maja 2017 r. (z póź.zm.) 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 2018r. Prawo Przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162) 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.

Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: Stołówka szpitalna

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

63-300 Pleszew, ul. Poznańska 125a

*(adres)*

NIP 6171977934

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja o zatwierdzeniu nr ON.HŻ-4110/29d/1-2(1)-434/10 z dnia 11.08.2010r.

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem: Pan Jarosław Krupnik przedsiębiorca

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Beata Wojcieszak – osoba upoważniona do uczestnictwa przy kontroli

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

Nie dotyczy.

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena zgodności stanu sanitarno- higienicznego z obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie dotyczy.

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

Podczas kontroli przekazano informację spełniającą obowiązek informacyjny zgodnie z art. 13 ust 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 (RODO) z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. U. UE L 119 z 04.05.2016 r. str 1 z późn. zm.). Działalność prowadzona zgodnie z decyzją zatwierdzającą z dnia 11.08.2010r nr ON.HŻ.-4110/29d/1-2(1)-434/10. Kontrola obejmuje pomieszczenia bloku żywieniowego szpitala-Pleszewskiego Centrum medycznego Sp. z o.o. w Pleszewie. Dzierżawcą obiektu jest firma Usługi Gastronomiczne, Catering Jarosław Krupnik, Pleszew, ul. Poznańska 125a. Budynek wolnostojący, dwupoziomowy.. Otoczenie utrzymane czysto. Ilość i wielkość pomieszczeń dostosowana do rodzaju prowadzonej działalności. Na parterze budynku znajdują się zaplecze socjalno-sanitarne, magazyny (produktów suchych, owoców i warzyw z wydzielonym stanowiskiem dezynfekcji jaj, chłodnia), obieralnia owoców i warzyw, pomieszczenie na odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne. Winda towarowa łączy parter z piętrem. Na piętrze znajduje się kuchnia z wydzielonymi boksami produkcyjnymi, magazyn, chłodnia, zmywalnia naczyń stołowych. Transport posiłków na oddziały odbywa się podgrzewanymi wózkami, windą. Wózki przed transportem dezynfekowane.

### **I. 1. Stan techniczno-sanitarny:**

**a. Układ i rozplanowanie pomieszczeń- prawidłowe.**

**b. Stan techniczny pomieszczeń zakładu (podłogi, ściany, sufity i zamontowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń) – prawidłowy.**

**c. Powierzchnie stykające się z żywnością ( maszyny, urządzenia, sprzęt, materiały i wyroby wykorzystywane w procesie produkcji/ sprzedaży – łatwe do utrzymania w czystości, dopuszczone do kontaktu z żywnością, elementy metalowe bez śladów korozji. Wyroby z tworzyw sztucznych ( np. miski) zawierają odpowiednie oznaczenie do kontaktu z żywnością.**

**d. Instalacja wodna i kanalizacyjna zakładu oraz systemy wentylacyjne – funkcjonują prawidłowo. Kanalizacja sprawna. Wentylacja grawitacyjna. Woda bieżąca ciepła i zimna w całym obiekcie.**

**e. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie - monitoring szkodników prowadzi firma ddd Q Systems Kalisz. Ostatnia wizyta w dniu 6.09.2021r.**

**f. Gospodarka odpadami – odpady komunalne gromadzone w zamykanych pojemnikach , których zawartość usuwana jest do wspólnego kontenera z PCM. Naczynia jednorazowego użytku w raz z resztkami pokonsumpcyjnymi traktowane są jako odpad medyczny i zagospodarowywane przez PCM. Nie powstają odpady pochodzenia zwierzęcego kat.3 (mięso kupowane bez kości).**

### **1.2. Higiena produkcji :**

## **1.2. Higiena produkcji :**

**a. Procesy czyszczenia, mycia i dezynfekcji** – w obiekcie wydzielono pomieszczenie na sprzęt porządkowy, sprzęt w wystarczającej ilości, w dobrym stanie technicznym. Do dezynfekcji powierzchni stykającej się z żywnością stosuje się środki na bazie spirytusu – płyn orlenowski.

**b. Magazynowanie:** magazynowanie środków spożywczych odbywa się w wydzielonych magazynach na regałach, na podestach oraz w urządzeniach chłodniczych, w warunkach deklarowanych przez producenta. Segregacja w urządzeniach chłodniczych prawidłowa. Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności oraz dacie minimalnej trwałości. Opakowania jednorazowego użytku przechowywane w sposób prawidłowy, zabezpieczone przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi.

**c. Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością-** zaświadczenia dla celów sanitarno-epidemiologicznych aktualne, odzież ochronna prawidłowa, ręce czyste. Personel wyposażony w środki ochrony osobistej ( maseczki, rękawiczki jednorazowe). Środek do dezynfekcji rąk na bazie spirytusu- płyn orlenowski.

**1.3. Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności: Prawidłowość procedur, ich realizacji(GHP,GMP, HACCP):** w obiekcie wdrożono instrukcje GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Wyznaczono krytyczne punkty kontroli: przyjęcia towaru, monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych, temperatura obróbki termicznej, przesiew mąki. Zapisy prowadzone na bieżąco.

**1.4. Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie** – w roku bieżącym właściciel nie przewiduje badań wyrobu gotowego.

**1.5. Śledzenie produktu** – do wglądu faktury zakupów środków spożywczych, zapewniona jest pełna identyfikowalność surowca, półproduktu.

**1.6. Znakowanie :** do wglądu przykładowe jadłospisy, które uwzględniają wymagane rozporządzeniem alergeny. W trakcie kontroli sanitarnej dokonano oceny jadłospisu dekadowego na arkuszu oceny za okres od dnia 11.10.2021 r. do dnia 20.10.2021r. Jadłospis składa się z czterech posiłków: śniadania, obiadu, podwieczorku ( oprócz niedzieli) oraz kolacji. Zachowane są przerwy między posiłkami w ciągu dnia do 4 godzin oraz przerwa nocna do 14 godzin. W ocenionych jadłospisach stwierdzono:

- właściwe uwzględnienie wody/napoju w 3 głównych posiłkach, białka pełnowartościowego w głównych posiłkach mleka i przetworów mlecznych;
- warzywa i/lub owoce stanowią dodatek do głównych posiłków w postaci surowej, gotowanej lub przetworzonej;

- uwzględnienie produktów zbożowych z pełnego przemiału, tłuszczów roślinnych, ponadto zróżnicowanie kolorystyczne potraw i smak oraz konsystencje i strawność poszczególnych składników posiłku; w każdym ocenionym jadłospisie dekadowym stwierdzono minimalną podaż roślin strączkowych suchych, ryb i/lub przetworów rybnych. Podawane były owoce i warzywa, różnorodne gatunki mięs i przetworów, produktów węglowodanowych (kasze, ryż, kluski, ziemniaki i inne); stosowano różnorodne techniki przygotowywania potraw z ograniczeniem potraw smażonych.

Dekadowe jadłospisy na podstawie przeprowadzonej oceny uzyskały ocenę pozytywną

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

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

### 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 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)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie dotyczy.

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

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\*<sup>)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie dotyczy

5. Uwagi osoby kontrolującej: Obiekt powstał w latach osiemdziesiątych. Spełnia wymagania prawa żywnościowego pod względem funkcjonalności i przestrzeni roboczej. Planując remont należałoby uwzględnić elementy wystroju – jakość płytek, zamocowane w górze elementy, wentylację, częściowo sprzęt i wyposażenie mając na względzie zachowanie bezpieczeństwa produkowanej żywności.

6. Czas trwania kontroli: od 10<sup>00</sup> do 12<sup>00</sup>.

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dotyczy.

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

USŁUGI GASTRONOMICZNE  
CATERING  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)  
ul. Poznańska 125 a, 63-300 Pleszew  
tel: 62 74 20 725  
NIP: 617-197-79-34, R-n: 251600671

Audnejak  
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 27.10.2021r.

otrzymałem (-am) w dniu 27.10.2021r.

USŁUGI GASTRONOMICZNE  
CATERING  
Jarosław Krupnik  
ul. Poznańska 125 a, 63-300 Pleszew  
tel: 62 74 20 725  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

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 Pleszewie 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 ustawy Prawo Przedsiębiorców

## POUCZENIE O PRAWACH I OBOWIĄZKACH KONTROLOWANEGO PRZEDSIĘBIORCY

(zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców)

### I. OBOWIĄZKI KONTROLOWANEGO:

- Obecność przedsiębiorcy w trakcie dokonywania czynności kontrolnych lub osoby pisemnie upoważnionej przez niego do reprezentowania go w trakcie kontroli. W razie nieobecności przedsiębiorcy lub osoby przez niego upoważnionej czynności kontrolne mogą być wykonane w obecności innego pracownika kontrolowanego, który może być uznany za osobę, o której mowa w art. 97 Kodeksu cywilnego lub w obecności przywołanego świadka – funkcjonariusza publicznego, niebędącego pracownikiem PSSE w Pleszewie (art. 50 ust. 1).
- Prowadzenie i przechowywanie w swojej siedzibie książki kontroli oraz upoważnień i protokołów kontroli (art. 57 ust. 1).
- Niezwłoczne okazanie książki kontroli osobom podejmującym czynności kontrolne (art. 57 ust. 6).
- W przypadku prowadzenia książki kontroli w postaci elektronicznej zapewnienie dostępu kontrolującemu przy użyciu urządzenia pozwalającego na zapoznanie się z jej treścią albo wykonanie wydruków z systemu informatycznego, w którym prowadzona jest książka kontroli, poświadczonych przez przedsiębiorcę za zgodność z wpisem w książce kontroli. (art. 57 ust. 7).

### II. PRAWA KONTROLOWANEGO:

- Kontrolę przeprowadza się w siedzibie kontrolowanego lub w miejscu wykonywania działalności gospodarczej oraz w godzinach pracy lub w czasie faktycznego wykonywania działalności gospodarczej przez kontrolowanego (art. 51 ust. 1).
- Za zgodą lub na wniosek przedsiębiorcy kontrolę przeprowadza się w miejscu przechowywania dokumentacji, w tym ksiąg podatkowych, innym niż siedziba lub miejsce wykonywania działalności gospodarczej, jeżeli może to usprawnić prowadzenie kontroli. (art. 51 ust. 2).
- Kontrola lub poszczególne czynności kontrolne, za zgodą kontrolowanego, mogą być przeprowadzone również w siedzibie organu kontroli, jeżeli może to usprawnić prowadzenie kontroli (art. 51 ust. 3).
- W przypadku, gdy przedsiębiorca wskaże na piśmie, że przeprowadzane czynności kontrolne zakłócają w sposób istotny działalność gospodarczą – konieczność podjęcia takich czynności powinna być uzasadniona w protokole kontroli (art. 52).
- Przedsiębiorca jest zwolniony z obowiązku okazania książki kontroli, jeżeli jej okazanie jest niemożliwe ze względu na udostępnienie jej innemu organowi kontroli. W takim przypadku książkę kontroli należy okazać w siedzibie organu kontroli w terminie 3 dni roboczych od dnia jej zwrotu (art. 57 ust. 8).
- Przedsiębiorcy, który poniósł szkodę na skutek przeprowadzenia czynności kontrolnych naruszeniem przepisów prawa w zakresie prowadzenia działalności gospodarczej przysługuje odszkodowanie (art. 46 ust. 1).
- Dowody przeprowadzone w toku kontroli z naruszeniem przepisów ustawy lub innych przepisów prawa w zakresie kontroli działalności gospodarczej przedsiębiorcy, jeżeli miały istotny wpływ na wyniki kontroli nie mogą stanowić dowodu w postępowaniu administracyjnym, podatkowym, karnym lub karnym skarbowym dotyczącym przedsiębiorcy (art. 46 ust. 3).
- Przedsiębiorca może wnieść sprzeciw wobec podjęcia i wykonywania przez organ kontroli czynności z naruszeniem przepisów wymienionych w art. 59 ust. 1. Sprzeciw wymaga uzasadnienia.

Sprzeciw wnosi się na piśmie do organu kontrolującego, zawiadamiając o tym pisemnie kontrolujących. (art. 59 ust.3).

Sprzeciw wnosi się w terminie 3 dni roboczych od dnia wszczęcia kontroli przez organ kontroli lub wystąpienia przesłanki do wniesienia sprzeciwu. (art. 59 ust.4).

Sprzeciw rozpatrzony winien być w ciągu 3 dni roboczych od dnia jego doręczenia organowi kontroli. (art. 59 ust.7).

### UWAGI:

Do kontroli w zakresie objętym nadzorem sanitarnym na podstawie ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 poz.195 ) i ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn.zm.) w zakresie dotyczącym bezpieczeństwa żywności nie stosuje się przepisów w zakresie podejmowania i prowadzenia więcej niż jednej kontroli działalności przedsiębiorcy oraz o czasie maksymalnym trwania wszystkich kontroli u przedsiębiorcy w jednym roku kalendarzowym (art. 61 pkt 1 lit.b).

Kto utrudnia lub udaremnia działalność organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, podlega karze aresztu 30 dni, ograniczenia wolności albo grzywny (art. 38 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej).

Upoważnienie jest ważne za okazaniem legitymacji służbowej.

Upoważnienie w jednym egzemplarzu pozostawia się kontrolowanemu, drugi egzemplarz załącza się do akt administracyjnych.

Potwierdzam odbiór upoważnienia wraz z pouczeniem o prawach i obowiązkach kontrolowanego, z którymi się zapoznałem.

.....  
miejsowość

27.10.2021  
data

### USŁUGI GASTRONOMICZNE CATERING

Jarosław Krupnik

ul. Poznańska 125 a, 63-300 Pleszew

tel. 62 74 20 725

NIP: 617-197-78-34

.....  
podpis kontrolowanego przedsiębiorcy

UPOWAŻNIENIE Nr 879 /2021

Na podstawie § 1 ust. 1 pkt 1 i pkt 2, ust. 2 i § 3, § 4, pkt 2 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 grudnia 2009 r. w sprawie zasad i trybu upoważniania pracowników stacji sanitarno – epidemiologicznych lub Głównego Inspektoratu Sanitarnego do wykonywania określonych czynności kontrolnych i wydawania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz. U. 2010, Nr 2, poz. 10) oraz art. 49 ust. 1 i 6 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U z 2021, poz.162).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pleszewie upoważnia do przeprowadzenia kontroli pracownika(ów) Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Pleszewie

Pana(ia):.....*Jolanta Andriejał*.....

legitymacja służbowa nr: *2.1.15*.....

oraz Pana(ia)\* *Magdalena Talaga*.....

legitymacja służbowa nr: *3.1.20*.....

Nazwa przedsiębiorcy/zakładu/objektu objętego kontrolą i adres:

.....*Usługi Gastronomiczne Catering*.....

.....*Jawostaw Kimpurki 63-300 Pleszew ul. Poznańska 125a*.....

.....*Stołówka szpitalna*.....

Zakres przedmiotowy kontroli:

.....*Kontrola sanitarna ocena zgodności stanu*.....

.....*sanitarno-higienicznego z obowiązującymi wymaganiami*.....

.....*prawa i warunków jego*.....

.....*Stołówka szpitalna 63-300 Pleszew, ul. Poznańska 125a*.....

Kontrola trwać będzie od dnia *27.10.2021* do dnia *27.10.2021*



pieczęć okrągła PPIS

Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny  
w Pleszewie

*Jolanta Ulatowska*  
mgr Jolanta Ulatowska

podpis PPIS

Inspektor Państwowy  
Inspektor Sanitarny  
w Pleszewie  
ul. Poznańska 66, 65-300 Pleszew

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 04.12.95.20.1.12.2011 z dnia 2.12.2011

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

..... Stożekowa 135a  
..... Pleszew ul. Poznańska 135a

**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)	Średni e (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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



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	
<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>IV</b> 1	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
<b>IV</b> 2	<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>	
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem			16	

	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysoki e (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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR ..... Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....  
 .....

**USŁUGI GASTRONOMICZNE**  
**CATERING**  
 Jarosław Klupnik  
 ul. Poznańska 125 a, 63-300 Pleszew  
 tel 62 74 20 725  
 NIP: 617-197-79-34 R-n: 251600671

(podpis kontrolowanego)

.....  
 (podpis osoby kontrolującej)