

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2444/1204/ONS/122/11

Liesnyu, 03.11.11r.  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Liesnyuie

Renata Kopiec, asystent, nr up. PPS/03/15/S/11  
(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 z 2011r. Dz. U. Nr 212, poz. 1263), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.  
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Hotel Miejski - Dobocinat nr 1 w Liesnyuie  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Trautowskiego 2

(adres)

NIP 548-10-30-252 REGON 07 2357 200 PESEL —

TEL. 3318511350 FAX — E-MAIL —

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity z 2010r. Dz.U. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.)

salitad usytu w rejestrze salitadobni systemu zbiorowego u. 754

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

p. Ewa Wojasch - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

p. Helena Piszal - przewodnicząca  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: w zakresie kontroli żywności i salitad ocenę stanu sanitarnego salitadu systemu zbiorowego

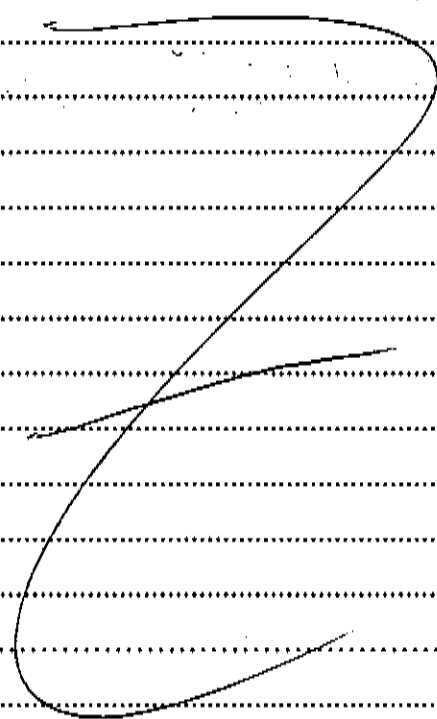
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr nr P.P. 10/S/11/1122  
 Spersonalizowany PSSF, licznik w chwili kontroli sygnali prężności

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

1. Liczba chłodziw szarych do 2 tablic - 60, w tym od 1 roku do 3 lat, wymieniane także obiady dla 150 osób dorosłych, w tym 2 MOPS-u. 110 obiadów.
- Spersonalizowany faktury dla chłodziw od 2-10.11.11r, 4 partii, mierzalne resty, rurociągi produkcyjne będące systemem petrowarstwosionowego bietha surowego oraz obrabiania jarzyny, oraz na II poziomie, mleka, stawy zys - 5,2.
2. Wymagania przesiewania lodów zgodnie z normami EN 12067, w tym sterowanie sterowni mrożenia - sterownikami: 1) 1000, 2) 1000, 3) 1000, 4) 1000.
3. Dokumentacja sanitarna personelu (4 osoby) dla chłodziw sanitarno-epidemiologicznych - aktach.
4. Woda z mycia naczyń (sygnali białe w 2 tablicach), kamienie, mydła, odpały stałe myjące przy 46 kłen.
5. Segregacja artykułów spożywczych w magazynach i magazynach chłodziwowych w celu zapewnienia higieny artykułów po terminie przydatności do spożycia.
6. Podły pełnowymiarowe oddzielone, temperatura w lodowal mrozi +4°C.
7. Montaż GHP, GHP oraz system HALLP opracowany i wykonany, przewidziany na bieżąco monitoringu temperatury w magazynach chłodziwowych (ostatni wpis 2 dni, 2.11.11r, w lodowal temperatury +4°C, +6°C, w zamrażalce -18°C, -22°C, -23°C), prac przygodnie, obrabianie tkanin, sterowanie faj, obrabianie termiczne mierzal w chłodziwach hennelich - p. LLP (ostatni wpis 2.12.11r, przed mrożeniem, temperatura wędzyn +80°C, oraz pierzenie 2 godz), oddanie produktu

w mikroorganizmów i tematem były natomiast porównanie  
S. Dostera, tematem odrębnie się dosłownie trasa-  
sporów charakteryzacji, między innymi charakteryzacji  
M. zone, B. lichen, G. lichen, obo. faktor. obok siebie etylo-  
analizowane, między innymi charakteryzacji - Historia  
Duchni, "Mosses" Porchosa, wazniel M. Historiam, "Millo"  
A. Nethrenie, K. K. wazniel, "M. Duleby 5."

Zakład I. Pietne w polichawa zaprzalnia maerzi statorzei,  
w. litoiszej zamajchje sie. stenshoretor obok kutelek, w. w. k. w. k.  
II.2. Opis stwierdzonych nieprawidlowosci z podaniem przepisow prawnych, ktore naruszono.  
nie dot.



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/HZ/01/01/03

### 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 grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia \_\_\_\_\_ nr. \_\_\_\_\_

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. 10 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu \*.  
Pan (i) wnosi / nie wnosi \* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

5. Uwagi osoby kontrolującej: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

6. Czas trwania kontroli: od 11:00 do 13:10

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.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

.....  
.....  
.....

.....  
..... REKTOR  
..... strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

**ŻŁOBKI MIEJSKIE**  
43-400 CIESZYN  
ul. Moniuszki 13 Tel. 033 8511-350  
NIP 548-10-30-262 REGON 072357200

.....  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
.....  
(podpisy świadków)

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ..03.11.11r.....

otrzymałem (-am) w dniu ..03.11.11r.....

.....  
..... REKTOR  
..... MIEJSKICH  
..... Cieszynie  
.....  
.....  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

**Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/objektu.**

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w ..Kleszczewie..... 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