

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 916/NS-BŻ/2025

Znak sprawy: -

Krupski Młyn, 30.04.2025r.

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bytomiu:

Imię i nazwisko	Stanowisko służbowe	Numer upoważnienia
Kamila Bartczyszyn	starszy asystent	OK.057.12.2025

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ust 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024, poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2024, poz. 572)¹⁾.

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 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późn. zm.²⁾.

Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 poz. 236 ze zm.) 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. Zakład:

Żywnościowy - Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy w Krupskim Młynie Im. Ottona Lipkowskiego,
44-693 Krupski Młyn, ul. Krasickiego 4

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

NIP: 6450010013

TEL: 322857023

FAX: nie dotyczy

E-MAIL: nie dotyczy

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja - ONS/HŻŻ i PU/468/1270-Z/1480/2007

(nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: p. Beata Mirota - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: p. Beata Mirota - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie dotyczy

(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

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Ocena bieżącego stanu sanitarno - higienicznego i technicznego w zakładzie oraz kontrola dokumentacji w zakresie bezpieczeństwa żywności.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

L.p.	Wyposażenie	Opis
1	termometr elektroniczny	PP/S/67/NS-BŻ - czysty, sprawny, nieuszkodzony, sprawdzony przed użyciem.

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

Zakład prowadzi działalność zgodnie z decyzją zatwierdzającą. W zakładzie żywionych jest obecnie ok 34 podopiecznych (zapisanych jest obecnie 53 podopiecznych). Maksymalnie jest możliwość zakwaterowania 60 osób. W zakładzie podawane są śniadania, II śniadania, obiad dwudaniowy, kolacja. Stawka żywieniowa wynosi 22 zł. Zakupy dokonywane są w P.W "JANCZAR" ul. Św Jacka 21 Gliwice (faktura z dnia 30.04.2025 nr 25F04955)- mięso; Zakłady produkcji spożywczej AMBI, M. Karkut ul. Składowa 11 Bytom (faktura z dnia 30.04.2025 nr FS/6304/04/2025) - nabiał i artykuły suche, GS SCH Tworóg, ul Zamkowa 45 (faktura z dnia 30.04.2025 nr P4/01/FVN/2025/326) - pieczywo; Artykuły Rolno - spożywcze Patyna Sławomir w spadku, ul. Obroki 130 Katowice (faktura z dnia 29.04.2025 r. nr 000005716/25) - warzywa i owoce; Butor Bogdan F U.H ul. Prężyńska 17 Prudnik (faktura z dnia 24.04.2025 nr 666/04/25). Jaja oznakowane datami przydatności do spożycie. Zwrotów jaj nie stosuje się. W kuchni pracują 4 osoby - orzeczenia do celów sanitarno - epidemiologicznych aktualne. zapewniono odzież ochronną dla personelu. Podczas kontroli sprawdzono jadłospis pod kątem Rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie grup środków spożywczych- jadłospis zgodny. Nie stwierdzono środków spożywczych o złej jakości zdrowotnej. Nie stwierdzono manipulacji przy datach przydatności do spożycia. Zapewniono informacje dla podopiecznych odnośnie składników produkowanych dań i alergenów w nich występujących. Nie stwierdzono obecności ani śladów obecności szkodników. Zapisy systemu HACCP/GHP prowadzone na bieżąco. Temperatura w urządzeniu chłodniczym służącym do przechowywania nabiału wynosiła 5°C (+/- 1°C) co pokrywa się z zapisami HACCP. W dniu kontroli stan sanitarno - higieniczny spełnia wymagania przepisów prawa żywieniowego.

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

L.p.	Nazwa	Opis
1	Arkusz oceny	Wypełniono arkusz oceny

III. Ustalenia pokontrolne

1. Mandaty karne

Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy zał. nr nie dotyczy ukarano nie dotyczy

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości nie dotyczy zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie nie dotyczy

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywn w drodze mandatu karnego z dnia nie dotyczy nr nie dotyczy

(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)

*) zaznaczyć właściwe

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 916/NS-BŻ/2025 z dnia 30.04.2025

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Blok żywieniowy - Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy w Krupskim Młynie Im. Ottona
Lipkowskiego
42-693 Krupski Młyn, ul. Krasickiego 4

**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	0	0	
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	0	0	
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	0	0	
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	0 - ✓	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.				
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	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 - ✓	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		✓		

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 nie dotyczy Z DNIA nie dotyczy

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń

Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego
w Kruszkach Młynie

[Podpis]
mgr Beata Mitro
(podpis kontrolowanego)

[Podpis] Asystent
Sekcji Bezpieczeństwa
(podpis osoby kontrolującej)
mgr Katarzyna Bartczyszyn