

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej)\*

Nr 12951/2018/144477/2023

Wodzisław Śl. 06.07.2023.  
(miejscowość i data)

Kontrola sanitarna 15 zamieszkałe nieruchomości  
interwencyjny  
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Rafał Stechowski, st. asystent nr 251/2022  
Anita Warczyk-Kulińska, st. asystent nr 24/2022  
(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 (tekst jednolity: Dz. U. z 2023 r. poz. 388)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz.U. 2023 r. poz. 775 ze zmianami)<sup>1)</sup>.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nr 104/17 z dnia 08.05.2017 r., a także zmienionym zarządzeniem nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r.

Na podstawie art. 48 ust 11 pkt. 4. .... ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 221)<sup>1)\*\*\*</sup> 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 ze zmianami) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Zakład

Powiatowy Związek Zdobyci Opiekni Zwierząt w Wodzisławiu Śląskim  
(pełna nazwa, adres)

Wodzisław Śląski, Sedziszko, Wodzisław Śląski, dot. dyrektora inspekcji  
Anita Warczyk-Kulińska - p.o. Dyrektor  
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

tel. 32 459 18 25  
(informacje dodatkowe o zakładzie)

[Redacted] - kierownik dyktando inspekcji  
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

[Redacted]  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

## II. Przeprowadzenie kontroli

### 1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości\*).

Przeprowadzono kontrole sanitarną, interwencyjną, w ramach kontroli Stwierdzenia:

- W zakresie zawieszono umowę z dnia 30.06.23 z firmą cateringową, Anangonda Catering sp. z o.o. ul. Łobuzska 24, która posiada dostarczenie 502 posiłkami dziennie w firmie Perelli dostarczanymi od 1.07.2023r. Posiłki w tygodniu dostarczane jest w godzinach 6<sup>00</sup> - 7<sup>30</sup> dniem poprzedzającym do 11<sup>30</sup> - 12<sup>30</sup>. Posiłki w weekendy są poddawane do przygotowania 30 minut po dostarczeniu przez przedsiębiorcę firmę cateringową. Podstawiana do wagi, do analizy do analizy zawieszono umowę z dnia 30.06.2023r. w którym ustalono wymagania do diet w dniach podstawowy ustalono zalecenia, m.in. 2000 kcal, białko do 65g, tłuszcze do 67g, węglowodany do 285g. Ustalono zalecenia dla 11 diet np. dieta dla chorujących na chorobę serca do 40-50g białka na dzień, do 0,2 g/kg m.c.dobry, dieta niskotłuszczowa 1500-2000 kcal - ustalono indywidualnie, dieta niskotłuszczowa - zalecenia jako do diety podstawowej, tyłta z ograniczeniem tłuszczu, ograniczenie masy, potrawy Takostami. W zakresie waga ustalono minimalne wymagania granatowy podkłada i potrawy gotyche.

Oprowadzono interwencyjną z wyegzaminowaniem ułożeniem składników wosk z aktywowaniem. Podstawy dostawy na wydziale oddzielnych oddzielnych wydziałów system HACCP / GHP, podstawiana do wagi, kontrole posilki, w których minimalna jest temperatura wydziałów posilki.

Temperatura dania posilku z dnia 05.07.2023 (zup białosza  
z ziemniakami) 78°C, mięso mięsne z ziemniakami 60°C,  
sos pomidorowy 65°C. Wskazywane dostrzeżenia po stronie  
wydadawcy są w uprzedzeniu uwagi; składają  
się one głównie z podaniem, sobie odpowiedzialności po stronie  
z posilkami, utrzymaniu w kuchni czystości posilku  
w temperaturach dostarczenia do stołówki oddziel-  
twe przez kucharze firm cateringowej. Sprawy  
z kucharzami oddzielnymi, które uproszają się  
w podjęciu na temat obsługi i uproszają sprawy  
w domu kucharzy; sprawy z tymi - temp. w  
kuchniach oddzielnych temp. +5°C - oddziel-  
nie w kuchni; sprawy z tymi i stan techniczny  
temperatury w domu kucharzy przez strażnicę  
po stronie wydadawcy, bez uspokojenia kucharzy po stronie  
wydadawcy od czasu ich pracy. Po stronie stołówki  
oddzielnych uproszają się na temat w  
porozumieniu przez personel, kucharzy posiadają  
aktualne dane do celów sanitarno-epidemiolo-  
gicznych. Zobowiązano z kucharzami do  
zwiększenia do przedstawienia polubowicie z  
kuchni, sprawy po stronie w celach poprawienia  
całej sytuacji w sprawie o celach w tym  
związku. W kuchni w tym celu w tym celu  
wobec uproszają.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów  
prawa:

+



Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w.....<sup>2</sup>..... jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

*1 osoba podpisana*

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

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

Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej  
w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim  
z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim  
44-300 Wodzisław Śląski, ul. 26 Marca 51  
NIP: 647-18-39-389 REGON: 000312455  
tel. (32) 4591 825 tel./fax (32) 4591777

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

p.o. Dyrektor

*dr inż. Anita Wardzyk-Kulińska*

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) .....<sup>06.07.2023</sup>.....  
otrzymałem (-am) w dniu .....<sup>06.07.2023</sup>.....

p.o. Dyrektor

*dr inż. Anita Wardzyk-Kulińska*

(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej  
w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim  
z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim  
44-300 Wodzisław Śląski, ul. 26 Marca 51  
NIP: 647-18-39-389 REGON: 000312455  
tel. (32) 4591 825 tel./fax (32) 4591777

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 Wodzisławiu Śląskim 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

1-1-2

Handwritten text, possibly a signature or name, located in the center of the page.

Handwritten text on the left side of the page, possibly a date or reference number.

Handwritten text at the bottom left of the page, possibly a footer or additional notes.

