

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr H2-161/12

Białogard 08.03.2012  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Białogardzie

asystent; Kryszyne Kucińska - młodszy asystent  
Nr up. 12/12

(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 2011 r. Nr 212, poz. 1263), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2000 r. nr 98, poz. 1071, z późn. zm.).

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

1. Zakład/ obiekt kontrolowany:

Bar i bufet przy Centrum Kultury i Spotkań Europejskich  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

78-200 Białogard ul. 1 Maja 15  
(adres)

NIP 672-202-96-74 REGON 320551333 PESEL nie dot

TEL 843118080 FAX kuel E-MAIL kuel

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

PS-N-H2/4230/131/32/09 z dnia 10.06.2009

2. Kierujący zakładem/ obiektem kontrolowanym:

Dyrektor Centrum Kultury i Spotkań Europejskich  
78-200 Białogard ul. 1 Maja 15 - Paweł Wiśniewski  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/ obiektu kontrolowanego:

Pani Katarzyna Sulkowska - pracownik administracji i bufetu  
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarnego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: mi. przyto

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

Działalność zakładu oparta na produkcji i sprzedaży popcornu, napojów poprcych i kawy herbatey i napojów ekonomicznych, sprzedaży napojów zimnych, lodowicy persikowych, orzechowej. Lokalizacja: Sosnowy. Działalność bufetu i podsiadek sezonów filmowych tj. nieczorem od godz. 18<sup>00</sup>

Przedstawiam do trybodu dokumentację systemu HACCP, która składa się z instrukcji GHP mojej firmy, zestawienie i planie wymienione w punkcie 5.3. Analiza oceny stanu sanitarnego zakładu systemu "białego", wraz z kopią HACCP - schematu technologicznego produkcji popcornu, analizy zagrożeń - planu ni- określono punktów krytycznych. Działając zgodnie z instrukcją GHP powstała procedura zapobieganie poprzez potymielnie wytopić na etapach od przyjęcie surowca do sprzedaży gotowego produktu.

Działaniem zapobiegawczym jest przestrzeganie instrukcji GHP, kontrole wizualne, sprawdzanie atestów, dobór odpowiedniego dostawcy.

Pracownicy księżelni zdrowie, aktualnie żywno wuluny do produkcji popcornu dostarczane jest przez firmę P. O. Group Sp. z o.o. ul. Polna 13a, Bobolice

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

*nie stwierdzano nieprawidłowości*

Integralną częścią protokołu stanowią następujące załączniki: *ZF/PK/HŻ/01/01/03*

**III. Ustalenia pokontrolne**

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

(imię i 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 grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nie dotyczy nr nie dot

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno – technicznych:  
nie dotyczy

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżącego uchybień wymienionych w pkt bez zaleceń

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 faktu faktycznego:

Pani Katarzyna Benkowska nie wnosi uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej bez uwag

6. Czas trwania kontroli: od 18<sup>00</sup> do 19<sup>30</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 uzupełniania do protokołu:

*bez poprawek*

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

*Senkowskie Istebne*  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

CENTRUM KULTURY  
I SPOTKAŃ EUROPEJSKICH

ul. 1 Maja 15  
78-200 BIAŁOGARD  
(podpisy świadków)

Młodszy Asystent  
ds. Higieny Żywności Żywności i P.U.  
PSSE w Białogardzie

*mar. Krystyna Kucińska*

MŁODSZY ASYSTENT  
ds. Higieny Żywności Żywności i P.U.  
PSSE w Białogardzie

*Adeut*  
mer. Danuta Adamko  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

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

*08.03.2012*

Otrzymałem (-am) w dniu .....

*08.03.2012*

CENTRUM KULTURY  
I SPOTKAŃ EUROPEJSKICH

ul. 1 Maja 15

78-200 BIAŁOGARD

*Senkowskie Istebne*  
(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/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego .....

*Powiatowego*

..... Inspektora Sanitarnego w .....

*miastopanskie*

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