

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAL / KOPIA*)

Nr NHZ. 52.2020.14

Bydgoszcz 21.06.2020
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (X) przedstawiciela (X) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy

Emilia Kępczyńska, dykt., nr LP P.S. OK 2 16.2020
nm 46.2020.14

(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 2019r., poz. 59 ze zm.), 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 2020r., poz. 256 ze 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 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. art. 48, ust. 11, pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r., poz. 1292 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... (Dz. U. UE L.2017.95.1 z dnia 07.04.2017, str.1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

PMG na terenie Spółki Mleczarskiej nr 2
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

in Biele, ul. Długi 75, PT-162 Bydgoszcz
(adres)

NIP 526-21-22-112 TEL. 668-110-339 FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji N.NZ -513-3-783/12

z dnia 08.11.2012, 15.06.2018, 20.06.2018

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Magdalena Travel Polska sp. z o.o. Pr. Jędrzejczyk 174, 2-128
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Barbara Janyska - dykt.
(imię i nazwisko, stanowisko)

Boh

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

aktura o cenę załącznik
zgodnie z 20.22.92
nr 50.1020 H

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie nie zał. nr 1/5
ukarano nie nie
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego 1/5 w wysokości 1/5 zł
(nr mandatu karnego)
na podstawie 1/5
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 1/5 nr 1/5

(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)

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

nie nie

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

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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 *) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

6. Czas trwania kontroli: od 24.06.2020 do 24.06.2020

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:

LAGARDE TRAVEL RETAIL Sp. z o.o.
02-486 Warszawa, Al. Jerozolimskie 174
tel. 22 572 32 00, fax 22 572 32 05
NIP 526-21-00-142
REG 25802
BYDGOSZCZ SZPITAL WOJEWÓDZKI
IM. JANA BIZIELA
GOURMET BISTRO

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

mgr inż. Emilia Kempka

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 24.06.2020

otrzymałem (-am) w dniu 24.06.2020

LAGARDE TRAVEL RETAIL Sp. z o.o.
02-486 Warszawa, Al. Jerozolimskie 174
tel. 22 572 32 00, fax 22 572 32 05
NIP 526-21-00-142
REG 25802
BYDGOSZCZ SZPITAL WOJEWÓDZKI
IM. JANA BIZIELA
GOURMET BISTRO

(podpis i pieczęć odbiorcy)

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 Bydgoszczy 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 przedsiębiorcy

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr NHZ. 50.1020.ET z dnia 24.06.2020

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

pmh na terenie Spółdzielni Mieszkaniowej w 2 im. B. i C.
ul. H. 75, 85-001 Bydgoszcz

**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	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	
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	16	42	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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	0	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	kontakt z żywnością.				
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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 i (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 i wyrobów przez producenta, w tym badania właściwości.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów	0	8	0	
	Suma punktów ogółem				8
	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 Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

LAGARDE TRAVEL RETAIL Sp. z o.o.
02-486 Warszawa, Al. Jerozolimskie 174
tel. 22 572 32 00, fax 22 572 32 05
NIP 526 21 00 142
REG 25802

BYDGOSZCZ SPITAL WOJEWÓDZKI
IM. JANA BIZIELA
GOURMET BISTRO

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

Asystent

Kempka

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr NHZ. 50 1010 Fz... z dnia 24 06 2020

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

pmh na kare. Epitola. Unaspejgo na 2 na Biele
at. Hejto 75, 85. 100. Bep. 100.

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	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	
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	16	42	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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	0	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	kontakt z żywnością.				
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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 i (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 i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	MD
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	MD
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	MD
	Suma punktów		0	8	0
	Suma punktów ogółem				8
	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 Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

LAGARDERE TRAVEL RETAIL Sp. z o.o.
02-486 Warszawa, Al. Jerozolimskie 174
tel. 22 572 32 00, fax 22 572 32 05
NIP 526-21-00-142
REG 25800
BYDGOSZCZ SPITAL MOJEWÓDZKI
IM. JANA BIZIELA
GOURMET BISTRO

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

Asystent

Julia Kempka

UPOWAŻNIENIE NR

MA 46.2020/16

Na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019r., poz. 59 z późn. zm.), art. 49 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r., poz. 1292 z późn. zm.)

upoważniam

Emilie Kęzbe

(imię i nazwisko)

– pracownika PSSE w Bydgoszczy

legitymacja służbowa nr

511018

do przeprowadzenia kontroli w

PM 6 ne Kęzbe Sytko

(wskazać firmę przedsiębiorcy objętego kontrolą)

Wenysydy w 2 im. Biliho
ul. Węgrzy 75, 85-168 Bydgoszcz

Zakres przedmiotowy kontroli obejmuje:

owoc soku serwa -
feli-go i soku edg. GUP 6 MP;
sytku WACU.

Data rozpoczęcia kontroli

24.06.2020

Przewidywany termin zakończenia kontroli

24.06.2020

z up. Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego
w Bydgoszczy

Potwierdzenie odbioru upoważnienia

i okazania legitymacji służbowej:

LAGARDE TRAVEL RETAIL Sp. z o.o.

02-486 Warszawa, Al. Jerozolimskie 174

tel. 22 572 32 00, fax 22 572 32 05

NIP 526-21-00-142

PSD 25802

BYDGOSZCZ SZPITAL WOJEWÓDZKI

data i podpis kontrolowanego lub osoby przez niego

upoważniona
IM JANA BIZIELA
GOURMET BISTRO



Kierownik

Sekcji Higieny Żywności
Żywnienia i Przedmiotów Użytku

mgr inż. podpis
Wardęna