

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej)\*

Nr 1988 Nb 477 2023

Mimmarona Marku 29.06.23  
(miejsowość i data)

kontrola sanitarna w ramach sympozjum  
leżym drewna - polskobu  
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Osoba Horodki 132  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn.zm.)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 oraz 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022 r. poz. 2000 z późn.zm.)<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 grudnia 2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r. poz. 162 z późn.zm.)<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 r., str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

<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.

**I. Zakład**

Kuchnia Podchorąża nr 16 Armii Marynarki Wojennej ul. 96. by. Marynarska 11 Dół  
(pełna nazwa, adres)

Kuchnia Stołowa Armii Marynarki Wojennej ul. 96. by. Marynarska 11 Dół  
p. Młynarczyk Mirosław - II-a Odektator  
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

(informacje dodatkowe o zakładzie)

p. Paulina Mielnicka - inżynier

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

na prośbę

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

**II. Przeprowadzenie kontroli**

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

Przeprowadzono kontrole sanitarno-higieniczne w dniu 26.06.2022r. w kuchni podchorążej nr 16 Armii Marynarki Wojennej ul. 96. by. Marynarska 11 Dół. Podczas kontroli sprawdzono stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń kuchennych. Kuchnia posiada basen myjący oraz magazyny składników żywności. W pomieszczeniu kuchennym znajdują się lodówki i zamrażalniki. Woda pitna jest dostarczana z kranu. W pomieszczeniu znajdują się również umywalki i mydło. W pomieszczeniu znajdują się również pojemniki na śmieci. W pomieszczeniu znajdują się również pojemniki na olej. W pomieszczeniu znajdują się również pojemniki na sól. W pomieszczeniu znajdują się również pojemniki na cukier. W pomieszczeniu znajdują się również pojemniki na mąkę. W pomieszczeniu znajdują się również pojemniki na drożdże. W pomieszczeniu znajdują się również pojemniki na przyprawy. W pomieszczeniu znajdują się również pojemniki na olej. W pomieszczeniu znajdują się również pojemniki na sól. W pomieszczeniu znajdują się również pojemniki na cukier. W pomieszczeniu znajdują się również pojemniki na mąkę. W pomieszczeniu znajdują się również pojemniki na drożdże. W pomieszczeniu znajdują się również pojemniki na przyprawy.

przebiegiem i nasileniem w warunkach środowiska przyrodniczego  
absolutnie najniższe (+2,5°C) w warunkach maksymalnych (-18°C -19°C)  
kuchnia parowa napojona wodą przegotowaną  
przebiegiem choroby z różnymi przebiegami i przebiegiem II  
ruch produktów. Podany kontakt z substancją zakaźną przynajmniej  
na przykładzie krwiny przynajmniej do przynajmniej lub od przynajmniej  
kuchnia parowa pl b oob - przynajmniej przynajmniej  
kuchnia do wody przynajmniej - epidemiologicznie. Poziła przynajmniej w  
w przynajmniej i przynajmniej przynajmniej przynajmniej przynajmniej  
przebiegiem do przynajmniej przynajmniej przynajmniej przynajmniej przynajmniej  
w przynajmniej przynajmniej przynajmniej przynajmniej przynajmniej przynajmniej  
przebiegiem przynajmniej przynajmniej przynajmniej przynajmniej przynajmniej przynajmniej  
przebiegiem przynajmniej przynajmniej przynajmniej przynajmniej przynajmniej przynajmniej  
(przebiegiem)

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

Nieprawidłowości w prowadzeniu

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

F/PK/BŻ/01/03

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

M. Kowalski

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości.....zł  
(nr mandatu karnego)

w oparciu o .....  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego

z dnia..... nr .....  
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

**INTENDENT**

.....*Paulina Strzelczyk*.....  
(podpisy świadków)

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 16  
im. Bolesława Prusa  
ul. K. Szymanowskiego 11  
41-103 Siemianowice Śląskie  
NIP 6431433391 tel. fax 32 220 14 80 (82)

Starszy Asystent

mgr inż. Izabela Wołodkiewicz

.....  
(podpisy osób kontrolujących)

**POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) .....  
19.06.2011

otrzymałem (-am) w dniu .....  
19.06.2011

**INTENDENT**

*Paulina Strzelczyk*

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 16  
im. Bolesława Prusa  
ul. K. Szymanowskiego 11  
41-103 Siemianowice Śląskie  
NIP 6431433391 tel. fax 32 220 14 80 (82)

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

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 Katowicach 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