

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HZN.6103.79.54.09.2022

Izdebno Kościelne, 13.04.2022

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Mazowieckim

Anna Banaszek - Samoraj - kierownik HŻiPU - 54

Katarzyna Kowalska - mł. asystent - 79

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2021r. poz. 195), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2021r. poz. 735 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 grudnia 2019 r. w sprawie procedury przeprowadzania 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 2018r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 162)**) 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, zmieniającym 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 uchylającym 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.

(blok żywienia)

Zakład: Dom Pomocy Społecznej w Izdebno Kościelnym

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Ks. M. Orzechowskiego 20, 05-825 Grodzisk Maz
Izdebno Kościelne (adres)

NIP 529 15 29 391 TEL 22 734 37 42 FAX — E-MAIL —

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja zatwierdzająca

Nr HZN/6103/885/07/13730 z dn. 18.10.2007r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Teresa Ciżewska - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

p. Teresa Ciszewska - dyrektor

p. Ewa Ręka - kierownik administracyjno-rybny.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa z wykorzystaniem arkusza oceny załadu żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PT-411
nr H2N/KP/05/S/H

b) dniu kontroli stwierdza, że w okresie prowadzonego

1) dniu kontroli stwierdzono, że w obrotach prowadzonych jest działalność w zakresie produkcji i serwowania posiłków całodziennych od surowca do gotowej potrawy dla 16 pensjonariuszy na miejscu oraz 20 pensjonariuszy w filii w Grodnisku Maz. W ~~okresie~~ ^{okresie} ~~zajęcia~~ ^{zajęcia} zatrudnionych jest 5 osób: p. Bieganiśka Bożena, p. Elżbieta Nalejska, p. Patrycja Morawska, kierownca p. Mirosław Majtylio oraz kierownik administracyjno-gospodarczy p. Ewa Bork. Okazano aktualne określenie do celów sanitarno-epidemiologicznych ww. osób. Okazano również aktualne określenie do celów sanitarno-epidemiologicznych 10 innych osób zatrudnionych w osrodku - 9 opiekunów oraz p. dyrektor. Personel pracuje w prawidłowej kwaterze odzieżowej z zabezpieczeniem włosów. Osrodek zaopatrzony jest w wodę z urodziłą publicznego - okazano aktualny prawidłowy wynik badanie wody

mikrobiologicznego - sprawozdanie z badań Nr 1198/08/2020/M/1 z dn. 14.08.2020, oraz badania fizykochemicznego - sprawozdanie z badań: Nr ±10/05/2021/2042/F/3/P/1 z dnia 30.06.2021; Nr ±10/05/2021/2042/M/1/P/1 z dn. 29.06.2021, Nr ±10/05/2021/2042/M/2 z dn. 22.06.2021 wykonanego przez Laboratorium JARS S.A. Łajski, ul. Koszulska 2a, 05-119 Legionowo. Odrobiny ścieków do szczelnego szamba. Zgodnie z procedurą dot. zaopatrzenia obiektu w wodę, badanie mikrobiologiczne wykonywane jest raz na 3 lata, a fizykochemiczne raz na 5 lat. cd. załącznik Nr 1

III. Ustalenia pokontrolne

Pan (i) wnosi /nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

Izdebnio Kościelne, 13.04,
2022r.

Załącznik Nr 1 do protokołu

Nr HZN. 6103, 79.54, 09, 2022 z dn. 13.04.2022r.

cd.

Odpady poprodukcyjne odbierane są przez Zakład Gospodarki Komunalnej w Grodzisku Maz. Sp. z o.o. Chrzamów Duży 15A, 05-825 Grodzisk Maz. ^{razem z odpadami komunalnymi} Okazano aktualną umowę nr 027282/U 18414 z dn. 01.07.2021 r. zawartą na czas nieokreślony. Odpady pdcosumpcyjne odbierane są przez Przedsiębiorstwo Usługowe SPB-TRANS Jan. Jabłoński, Liszeli 13, 05-600 Grójec. Okazano umowę na odbiór odpadów kat. 3 w 114/06 zawartą w dn. 09.02.2006 na czas nieokreślony.

Okazano aktualne jadłospisy za okres 8.04 – 17.04.2022 r., układaniem jadłospisów zajmuje się dietetyk p. Natalia Szendel. Posiłki przygotowywane są dla diet: podstawowej, łatwostrawnej, wrzodowej/układowej, cukrzycowej. Wszystkie pensjonariusze otrzymują 4 posiłki. Jadłospisy zawierają pełnowartościowe białko pochodzenia zwierzęcego, dodatki warzyw i owoców. Zalecono wzmocnienie jadłospisów ze względu na fakt, że w sile się potraw: ziemniaki, paszeta, parówki, paszeta. Zgodnie z oświadczeniem p. E. Bał jest problem ze spożywaniem niektórych posiłków przez pensjonariuszy, którzy mają określone preferencje. W księdze HACCP zawarto opisy receptur przygotowywanych w obrębie potraw

c.d.

Problemy żywieniowe sporządzone i przewidziane
prawidłowo, w planowanej, monitorowanej i rejestrowanej
temperaturze, w umiarkowaniu dietetycznym.

Pracownicy ^(bloku żywienia) przewidują okresowo szkodzenia w zakresie
zdrowego żywienia, zapobiegają mikrobiologicznym, żywności osobom starszym
przeprowadzając dietetykę (około 2 razy w roku).
Okazano faktury na zakup środków spożywczych
wykorzystywanych do produkcji posiłków w obrocie:

jaja: Nr 1146389 z dn. 12.04.2022 Kaufland

Polskie Markety Sp. z o.o. Sp. j. ul. Skowroniewskiego 24,

96-300 Żyrardów, przelew: faktura Nr 1145/03/2022

z dn. 31.03.2022 z Nova s.c. Dorota Ferencukowska,

Jacek Ferencukowski ul. Prosta 35, 05-822 Miłanówek,

owoce i warzywa: Nr 13/2022 z dn. 28.03.2022 Gospodarstwo

Rolne Tomasz Gnebański KOTOWICE 22, 05-840 Bralinów,

mięso: Nr 1104294014 z dn. 12.04.2022 "Sokołów" S.A.

Pl. 550-lecia 1, 08-300 Sokołów Podlaski, ryby

Nr 1031/22 z dn. 06.04.2022 "Pacyfik" Knyśkoł Nowak

ul. Brzeźnicka 72, 05-870 Blonie, pozostałe

artykuły spożywcze i mleczne, artykuły sygnalizacyjne, dodatki
się kupowane w sklepie "Biedronka".

W obrocie się opracowane, udrożone

procedury GMP, GMP oraz HACCP.

Wyznaczono 2 punkty CCP:

- CCP1 - przyjęcie towaru

- CCP2 - przewidzianie w warunkach dietetycznych i

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
w Izdebnie Kościelnym
mgr Teresa Ciszewska

KIEROWNIK
Działu Żywności i Żywności
mgr inż. Anna Danusia Samol

mgr inż. Katarzyna Kowalska

Jedleń Kościelny, 13.04.2022

Państwowy
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Grodzisku Mazowieckim
ul. Żwirki i Wigury 10, 05-825 Grodzisk Mazowiecki
tel. 22 755 57 76

Załącznik Nr 1 do protokołu

Nr HZN.6103.79.54, 09.2022 z dn. 13.04.2022

cd.

Zapisy z monitorowania CCP1 i CCP2 prowadzone prawidłowo, cyfelnie i na bieżąco.

Okazano prowadzone rejestry: Harmonogram sprzątanie pomieszczeń kuchni/obieralni, kontrola jakości zdrowotnej i handlowej artykułów spożywczych przyjmowanych do zakładu żywienia zbiorowego ~~wszystkich środków spożywczych~~, Rejestr kontroli temperatur w lodówkach i zamrażalnicach, Rejestr pomiaru temperatury i wilgotności w spizarni, Rejestr czyszczenia pomieszczeń spizarni, karta dezynfekcji jaj, Rejestr czasu i temperatury smażenia i pieczenia, rejestr kontroli obecności schłodników. Rejestry prowadzone cyfelnie i na bieżąco.

Surowce i produkty przechowywane zgodnie z zaleceniami producentów, z aktualnymi terminami przydatności do spożycia / datami minimalnej trwałości z zachowaniem segregacji. Surowce i produkty przewożone są z magazynu do kuchni głównej oraz z pomieszczenia obieralni do kuchni głównej wózkami transportowymi w zamkniętych pojemnikach z zachowaniem segregacji.

Jaję są dezynfekowane metodą chemiczną przy użyciu preparatu Virkon w pomieszczeniu obieralni i przewożone do pomieszczenia kuchni w czystych pojemnikach.

DYREKTOR
Zespołu Pomocy Społecznej
w Izdebnie Kościelnym
mgr Teresa Ciszewska

Posiłki dowożone do filii w Grodzieńsku Maz., samochodem Fiat Fiorino Cargo nr. rej. WGM NS 94 należącego do kontrolowanego obiektu. Samochód posiada opinie sanitarną potwierdzającą spełnienie warunków do transportu posiłków. Posiłki są przewożone w pojemnikach transportowych i termosach, które są myte w zakładzie mycie termosów i pojemników transportowych (przy obrabianiu warzyw). Zapewniono środki do mycia rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku przy umywalkach do mycia rąk dla pracowników.

W trakcie kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

1. Ad. I pkt 2 arkusza oceny - Brak drzwi do zmywarki, drzwi zdejmowane co wymaga załączenia II, rozdz. I ust. 1, 2 a, b, c, rozdz. II ust. 1 a rozp. (UE) 852/2004
2. Ad I pkt 2 arkusze oceny - Rodzoga w przedstomku kuchni - wiaż do kanalizacji - trudno utrzymać, nieczyste, ze śladami rdzy, pleśni, wymaga odnowienia, zaślepienia w sposób higieniczny, zabezpieczenie przed korozją. co wymaga zał. II, rozdz. I ust. 1, 2 a, b, c, rozdz. II ust. 1 a, rozdz. IV ust. 1 cd, str. 5 rozp. (UE) 852/2004

DIKTOR
Pomocy Społecznej
Kościelnym
Eisewke
Ciszewska

KIEROWNIK
mgr inż. Anna Białas

Młodszy Asystent
mgr inż. Katarzyna Kowalska

Załącznik Nr 1 do protokołu

Nr HŻN.6103, 79.54.03. 2022 z dn. 13.04.2022

cd.

3. Ad. I pkt 1 artusze oceny - Szafki ma odzież ochronną i utrudnienie w analizie szatniowym oraz w pomieszczeniu obrabalni w tym stanie technicznym, ze śladami rdzy wymaga/wymagamy lub odnowienie co najmniej 2m. II rozdz. I ust. 1, 2 a, b, c, g rozp. (UE) 852/2004
4. Ad. II pkt. 1 i 2 artusze oceny - dodatkowo ma jajka białko utrymujące, wykorzystywane mierzalnie z przechowaniem (do przechowywania obrabianych warzyw), jajka przechowywane poza urządzeniem chłodniczym co najmniej 2m. II, rozdz. I ust. 1, 2 a, b, c, rozdz. IX ust. 2, 3, 5 rozp. (UE) 852/2004
5. Ad. I pkt 1 artusze oceny - Brak szafki na sprzęt poręczny i środki myśco dezynfekcyjne przy pomieszczeniu obrabalni, sprzęt przechowywany razem obok szafki ma ubrania co najmniej 2m. II, rozdz. I ust. 1, 2 a b c, 10, rozdz. IX ust. 2, 3 rozp. (UE) 852/2004
6. Ad. I pkt 1 artusze oceny - Brak blatu / regału / półki do odstawiania pojemników transportowych oraz do przyjęcia dostaw w pomieszczeniu kuchni głównej, pojemniki i termosy są ustawiane na podłodze

cd, co marusza załącznik II rozdz. I ust 1, 2 a, b, c, ,
rozdz. IX ust. 2, 3 Rozp. (WE) 852/2004,

Wszystkie wymienione nieprawidłowości niniejszym
prekisy: Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004
Parlamentu Europejskiego i Rady z dn. 28. kwietnia
2004 r. w sprawie ^{hipieny} środków spożywczych (Hj. Dz. Urz.
UE L 139 z dn. 30.04.2004 r.) oraz Ustawy o
bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r.
(Dz. Urz. z 2020 r. poz. 2031) ^{ur} zm)

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
w Łędebnie Kościelnym
mgr Teresa Ciszewska

Anna Danuta
mgr inż. Anna Danuta

Młodszy Asystent
mgr inż. Katarzyna Kowalska

Państwowy
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Grodzisku Mazowieckim
ul. Żwirki i Wigury 10, 05-825 Grodzisk Mazowiecki
tel. 22 755 57 76

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr z dnia

13.04.2022
1221.6103 79.54 09.2022

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

(Błd. zignoruj)
Domek pomieszczenia sanitarnego i toalety w Grodzisku Mazowieckim
Grodzisk Mazowiecki, ul. Żwirki i Wigury 10, 05-825 Grodzisk Mazowiecki

**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)	Średni e (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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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	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 (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 właściwości.	0	4	8	
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	
	Suma punktów	0	17	16	
	Suma punktów ogółem				33
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysoki e (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
<u>Ryzyko średnie</u>	<u>powyżej 15 do 49 pkt</u>
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR Z DNIA 13.04.2022.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
w Izdebnie Kościelnym
mgr. Teresa Ciszewska

(podpis kontrolowanego)

PROWNIK
Sektor Wydziału Żywności i Żywności
mgr inż. Katarzyna Kowalska

(podpis osoby kontrolującej)

Młodszy Asystent
mgr inż. Katarzyna Kowalska

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr WZN. 6103.54.15. 2022

Jedlebus, Kozielec, 28.04.2022
(Miejscowość i data)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t. j. Dz. U. z 2021r., poz. 195), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t. j. Dz. U. 2021r., poz. 735 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 grudnia 2019r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

w Dom pomocy społecznej (budynek) w Jedlebusie
Kozielec ul. Sł. M. Orzechowskiego 20, 05-825
(nazwa kontrolowanego zakładu, adres)

dnia 28.04.2022 przez upoważnionego przedstawiciela (-i) Państwowego

Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Grodzisku Mazowieckim

Anna Banaszek-Samoty - kier. Sekcji UZES PU-54

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

w obecności p. Marcinota Noseda - kier. Sekcji Kuchenne

imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu)

p. Ewa Adli - kierownik administracyjny - gospodarczy
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz.U. z 2021r. poz. 162)** 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, zmieniającym 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 uchylającym 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.

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

a) wykonanie pkt 1, 2, 3, 4, 5, 6

b) niewykonanie pkt -

obowiązków wynikających z decyzji z dnia - znak : -

lub/oraz⁴⁾ innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia

13.04.22 nr. 42N.6103.79.54.09.2022

(opis stanu faktycznego z przytoczeniem niewykonania któregokolwiek z nałożonych obowiązków)

2. Zobowiązany do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był p. Kucze

ciśnienie - dykt. domu pomocy społecznej 5

(podać nazwę i siedzibę kontrolowanego zakładu / imię i nazwisko oraz adres osoby fizycznej)

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego:

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego:

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

(przepisy)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Radiomob. PT-4A1 07N-10P/05/5/5

6. W czasie kontroli sanitarnej pouczone o konieczności dokonania samodzielnego wpisu w elektronicznej książce kontroli dokonano/nie dokonano wpisu do książki kontroli:

Dokonano wpisu

7. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu *).

Pan (i) wnosi/nie wnosi uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

8. Uwagi osoby kontrolującej:

O rozprowadzaniu
p. Karpowicz Nowicki z dnia 10.02.2019

9. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt niniejszego protokołu
ukarano

(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)

10. Czas trwania kontroli: od do
9:10 10:10

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

11. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Główny Ksiądz (podać numer strony protokołu, wyrazy błędne i wyrazy, które je zastępują)
 Domu Pomocy Społecznej
 w Izdebnie Kościelnym

dr Małgorzata Nowicka

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Dom Pomocy Społecznej
 w Izdebnie Kościelnym
 ul. Ks. M. Oziębłowskiego 20
 05-825 Grodzisk Maz.
 Tel. (22) 734 37 42, Fax (22) 728 40 18
 NIP: 529-15-29-391

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 28.04.2022

otrzymałem (-am) w dniu 28.04.2022

Domu Pomocy Społecznej
 w Izdebnie Kościelnym
 ul. Ks. M. Oziębłowskiego 20
 05-825 Grodzisk Maz.
 Tel. (22) 734 37 42, Fax (22) 728 40 18
 NIP: 529-15-29-391

Główny Księgowy
 Domu Pomocy Społecznej
 w Izdebnie Kościelnym

dr Małgorzata Nowicka

(podpis i pieczęć 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 Grodzisku Mazowieckim 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 z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców