

*JAB*

Pieczeń państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

24.03.2026  
504/01/2026

Nr 723 .ONS-BŻ.2026

mielsko - Prąta 14.03.2026  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
**Powiatowego**/Granicznego<sup>\*)</sup> Inspektora Sanitarnego w Bielsku-Białej

Makalona Makalona ul. 11-go Stycznia 21, 43-300 Bielsko-Biala, ul. 11-go Stycznia 21  
nr up PPS-057.162.2016 i Stefan Zabala, ul. 11-go Stycznia 21, 43-300 Bielsko-Biala, ul. 11-go Stycznia 21  
(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 2024 r. poz. 416)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 §1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2025 r. poz. 1691)<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> 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2025 r. poz. 1480, z późn. zm.)<sup>3)</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, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład:

Komornia 11 Czerwca Szarlotki

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

43 300 Mielsko-Prąta, ul. Artygurowa 16

(adres)

NIP 5471026579

TEL. 338 17 13 61 FAX ..... E-MAIL .....

<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.

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja nr ONS/1422/1432/M/19/762/05  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Thana Przytyka - dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Barbara Jarczyk - kierownik  
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: zgodność działalności zakładu z przepisami  
u. aktualna kopierowarka, zegarek i zegarek

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

Aktualnie działalność prowadzona jest w zakresie sprzedaży  
wzrostu, przekształceń i opalania się składanych oraz wymaga  
do handlu z zegarkami - kubki  
Zobowiązanie osoba

Towar dotarł do miejsca w dniu 14.01.2019 r. w godzinach porannych  
ul. Kościuszki 43 300 Pielisze P. Ślą.

Towar przekazany jest zgodnie z warunkami producenta  
Nie stwierdzono żadnych po upływie terminu przydatności  
do spożycia

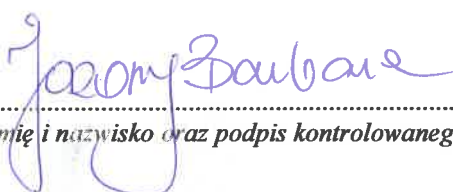
## II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

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: .....

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



(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO  
Sektora Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia  
mgr inż. Katarzyna Migdał  
młodszy asystent

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO  
Sektora Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia  
mgr inż. Natalia Sienkiewicz  
młodszy asystent

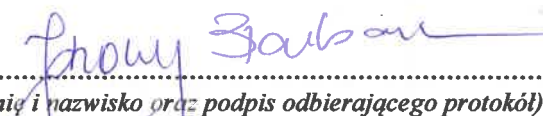
ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO  
Sektora Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia  
mgr inż. Anna Żaba  
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) .....24.03.2026.....

otrzymałem (-am) w dniu .....24.03.2026.....



(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 Bielsku-Białej 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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *archiwizacja XF/PK/BZ/01/01/01*

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr.....

ukarano .....  
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie .....  
(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 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:

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

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik 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 *1300* ..... do *1340* .....



Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 24 06 2018 ONS-BŻ.2026

z dnia .....

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/  
ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH  
DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

*Kawalnica w galerii remizowej  
ul. Dąbrowska 16, 43-300 Bielsko-Biała*

**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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0 X	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 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	2	4	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
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 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	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 <input checked="" type="checkbox"/>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 <input checked="" type="checkbox"/>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 <input checked="" type="checkbox"/>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	4	8	
7	Znakowanie.	0 <input checked="" type="checkbox"/>	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 <input checked="" type="checkbox"/>	8	16	
V	Powiadomienie RASFF / ACC	0	25	50	ND
	Suma punktów	0	-	-	
	Suma punktów ogółem				0
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	0			

**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:

.....  
.....  
.....  
.....

*[Podpis kontrolowanego]*  
.....  
(podpis kontrolowanego)

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO  
Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia

*[Podpis]*  
mgr inż. Anna Żaba  
młodszy asystent

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO  
Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia

*[Podpis]*  
mgr inż. Katarzyna Migdał  
młodszy asystent

ODDZIAŁ NADZORU SANITARNEGO  
Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia

*[Podpis]*  
(podpis osoby kontrolującej)  
mgr inż. Natalia .....  
młodszy asystent