

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 372 /ONS.HŻŻiPU/2023

In. Jm. ONS.HŻŻiPU.8027.1.179.2023.A2

Rybnik 08.03.2023.  
(miejsowość i data)

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

Agnieszka Zychlik, ul. Czysta, nr upo. 0132117122  
(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 (tekst jednolity Dz. U. z 2021 poz. 195 z późn. zm.)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2022r. 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> 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianą zawartą w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2021 poz. 162)<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 decyzje 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. Zakład:

Blok żywienia ~ Pałacik nr 19  
ul. Żurawia 2, 41-253 Rybnik  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
(adres)

NIP 642 321 92 17

TEL 321 42 200 14 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zarządzenia nr 239/04 z dnia 02.05.2004r., wpis do rejestru nr 427/1245/2007  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

p. Słona Dwojakowska - dyrektor Pałacika nr 19  
(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

p. Słona Dwojakowska - dyrektor Pałacika  
nie przyjechał  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

#### 4. Zakres przedmiotowy kontroli: procedura kontroli żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr, służbowy w. PPKW/SIKI  
3610NS.HŻŻiPU - sprawdzenie biegnącego wag.

<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.

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

Zakład w dniu kontroli prowadzi działalność zgodnie z wpisem do rejestru zakładów opisanym na str. 115 protokołu. Zakład przystosowany do sieci wodno-kanalizacyjnej. Przy wszystkich punktach wodnych bieżąca woda i zimna woda wraz ze środkami do higienicznego mycia i osuszenia rąk okazano do widoku przeprowadzenie 2 badań wody 2 dnia 15.06.2021, nr 01/PHK/86/21/1/2 wykonawcą przez oddział Laboratorium sekcja badań mikrobiologicznych Higieny Komunalnej i Środowiska ul. Kpt. R. Janiego 1, 42-200 Rybnik. Badane wody pełno wymagania wody pitnej. Kontrolingowo prowadzący przez firmę Aqua-Tox Zakład Usług Higieny Sanitarnej z Jastogbia-2drogo okazano do widoku kark, przebieg kurmników deratyzacyjnych 2 dni 20.05.2022, 20.07.2022, 02.10.2022, 21.11.2022 oraz 18.01.2023 - brak szkodników. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności oraz śladów bytowania, zrzucania szkodników żywych lub martwych, śmieci, drożdżki bez pasożytów. Ochrona obiektu zabezpieczona. Odpady komunalne gromadzone w koszu wykonanym w wykonaniu blonowym uszczelnionym do zamknięcia, kosze nie utrudniają manewrowi. Odpady uszczelnione zgodnie z przepisami. W dniu kontroli kosze czyste, nieprzepełnione. Odpady pokonsumowane są usuwane przez wywóz przydatne do skarmiania niehodowlanych zwierząt. Dozowano do widoku palpiryng umiarkowany dn. 01.08.2021. Błoki żywienia przygotowane pastylki od formacji do wyrobu pastylki dla 120 dzieci w wieku 3-6 lat. Uszczelnienie, sprężyt wykonane na błoku żywienia czyste, sprawne. Brudne naczyńka są myte i dezynfekowane w sprężyt z mydłem - wyplacane. Sztabo bufetowe czyste, bez zanieczyszczeń, oraz uszczelnione przechowywane w zamkniętej szafce. Poziomie do salde wprowadzane są w szafkach kelnerskich mytych i dezynfekowanych codziennie przed i po posiłku. Stalowe i metalowe dzieła są myte przed i po posiłku oraz dezynfekowane. Dozowano

do wygładki prowadzony ręcznie z tej czynności dokonano lustracji i wszelko  
zgniosła wśród skontrolowanej, zgniosła nie stwierdzono  
śledztwa potwierdzonych bądź o zię jękwie wizerunku  
Atmosfera pomieszczenia białej i wygładki chłodniejsza z miernym  
- ciepł. + 5, 2°C. Chłodno do wygładki prowadzone ręcznie  
- brak nieprawidłowości. Dla zabiegów opracowane procedury  
i instrukcje z zakresu GHP/GMP oparte na systemie HACCP.  
Rutynne śledztwa do mycia i dezynfekcji powierzchni do  
kontaktów z zysnigiem w dniu kontroli stan sanitarno-  
porządkowy oraz techniczny bez zastrzeżeń. Na bloku  
zysnienie zatrudnionych 13 pracowników oraz pani  
intendant z aktualnymi dokumentacją zdrowotną  
oraz ocenami lekarskimi do celów sanitarno-  
epidemiologicznych. Obecny personel w szpitalu  
całkowicie ochotniczy. Stan zdrowia, higieny osobistej  
bez zastrzeżeń. Specjalna odzież zapewniona w  
szpitalu rozdzielnej na odzież czystą i roboczą.  
Dokonano przeglądu stan ubrań i odzieży dwucielnych  
- brak zastrzeżeń. Dokonano oceny higieny rąk  
z trzech różnych typów pod kątem spełnienia  
wymogów zawartych w rozporządzeniu z dnia  
28.07.2016r. - brak nieprawidłowości (zał. nr 1).

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

Brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ocena oceny higieny rąk  
nr 2 F/PK/BZ/01/01/01

### III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano nie 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, pouczone 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:

Brak  
.....  
.....  
.....

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

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) nie wnosi /nie wnosi\* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:  
.....  
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

Pozostawiono klauzulę informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.  
.....

6. Czas trwania kontroli: od 11<sup>15</sup> do 14<sup>00</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.  
.....  
.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

DYREKTOR  
Przedszkola nr 19 w Rybniku  
*mgr Ilona Dwojakowska*

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent  
PSSE w Rybniku

*inż. Agnieszka Zbylut*

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

PRZEDSZKOLE NR 19 w Rybniku  
44-253 Rybnik, ul. Zurawia 2  
tel. 32 42 200 14  
NIP 6423219217, REGON 241796446

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 08.02.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 08.02.2023r.

DYREKTOR  
Przedszkola nr 19 w Rybniku  
*mgr Ilona Dwojakowska*

(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 Rybniku 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 372/ONS.HŻŻIPU/2023 z dnia 08.02.2023

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

.....  
Bld. żywienia w Państwowym nr 18  
ul. Żurawie 2, 44-253 Rybnik

**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>	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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

