

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 379 /ONS-BŻ/20.25

Rybnik, dn. 10. 02. 2025

in spr OND-BŻ, 8027, 351, 2025

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/

Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Rybniku

funkcjonariusz Publikaury Lucyna Belon - skerny
inspektor higieny up: 057, 01.20.2025

(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 2024 r. poz. 416)¹⁾, 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 2024 r. poz. 572)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 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 wraz ze zmianami zawartymi w zarządzeniach zmieniających Głównego Inspektora Sanitarnego: nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 236)^{1)**} 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/EEG (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:

Przedsiębiorstwo nr 18 - blok ziemniaki

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Zimna 2, 44-253 Rybnik

(adres)

NIP 662 321 82 17

TEL. 37 42 200 14

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpis do rejestru nr 727/1215/2027

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Ilona Dwojehowska - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Ilona Dwojehowska - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: blok ziemniaki

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PPIWIS/K/34/ONS/BŻ;
sprężarka b.c.s.j. - bu. 100g

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ 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).

Blok żywienia przy polowni ok. 180 osób : 11 zmian
obiadów i posiłków przygotowywanych od kuchni do
wynosu, diabe przewidziano 4 osoby z aktywnymi
dokumentacją zdrowotną; w kuchni ochronny; sprzęt
ochronny wydane; stelaż higieny - bez uleg; personel
przeznaczony u wewnątrz GHP/OTP, system HACCP.

Zakład ubierający przed schlazaniem; drzwi, okna,
mijając przewidziano umywalki - stelaż; ochronne powłoki
przeznaczone na specjalnym DOP co 2 miesiące; stelaż przepływ
27 01 01 u drzwi kuchenki na stelażach przed obrotami
ochronnymi.

Woda oprowadza jechać wody do spryski; przy punktach
wodnych będzie ciepła i zimna woda oraz spryskiwanie
woda do higieny i czyszczenia w tym wariant
dyspensujące.

Opady komunalne - spryskiwane; gromadzone w wydnie -
bądź pojemnikach; u drzwi kuchenki na przepływnie.

Opady konsumpcyjne odbierane przez osoby pracujące
(kuchnie do wylotu).

Pomieszczenie oraz stelażowe przy wykorzystaniu
zgodnie z planem; drzwi i okna bez uleg; stelaż
z brzochnymi; powierzenie do kuchenki i table
u higieny i czyszczenia; stelaż techniczny powierzenia
i higieny - bez uleg.

Na stelażu magazynowym nie przewidziano koncentracji
spryskiwać u stelażu u spryskiwać u stelażu z Korp. N. m.
Zdanie z 26 07 01; na stelażu nie przewidziano osłon wężu
i przepływu; olej napędowy kuchenki; sprzęt przygotowany
na zimno zgodnie z oznaczeniem, zawierają u wylotu u
logowania u 250 ml produktu jechać do spryskiwać. Dokonano
analizy jechać u stelażu; na celownym żywności
zakład, u stelażu spryskiwać z użyciem spryski; użycie, użycie
spryskiwać z użyciem użyciem; użycie użyciem

podawane jest porcja omyślnie (przy użyciu oleju hepato-
kujawskiego); kolejnego dnia podawane jest porcja pod.
obciążeniem w miarę; porcja węższa, owoce oraz
1x uhyeodni - może być 2 porcje mleczne lub pod. mlecznych.
Podobnie urolmacione - dla informacji kosmicz
podawane składniki i alergeny.
Zestawienie porcji opiewane; wchodzą w skład
GHP/GDP, system HACCP; rejestr prowadzone są w bazy.

W dniu kontrol w kontrolnym zakresie nie stwierdzono
nieprawidłowości.

Przechowane informacje dotyczące przechowania danych
dostępne

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny ZFIPIKIBZ
01/01/201

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:

nie ustalono

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

nie wykonano doraźnych 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) wnosi nie wnosi uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....

5. Uwagi osoby kontrolującej..... brak

.....

6. Czas trwania kontroli: od..... 12:40 do

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.

nie dokonano adnotacji

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *błah*

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

DYREKTOR
Przedszkola nr 19 w Rybniku
Dąbelska
mgr Ilona Dwojakowska

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

Starszy Instruktor Higieny
PSSE w Rybniku

Lucyna Balon

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *10.02.2025*

otrzymałem (-am) w dniu *10.02.2025*

DYREKTOR
Przedszkola nr 19 w Rybniku
Dąbelska
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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 378 /ONS-BŻ/..... 2025 z dnia 10.01.2025

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

..... Przechyła nr 18
..... ul. Żurawia 2, 46-253 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)	
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 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 ✓	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 y	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 ✓	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 x	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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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 właścicielskie.	0 ✓	4	8	
7	Znakowanie.	0 ✓	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 ✓	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0 ✓	25	50	ND
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem		16		
	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/ONS-BŻ/.....Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

DYREKTOR

Przedszkola nr 19 w Rybniku

mgr Ilona Kwajkowska

(podpis kontrolowanego)

Starszy Instruktor Higieny

PESE w Rybniku

(podpis osoby kontrolującej)

Lucyna Balon