

60

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 765./ONS.HŻŻIPU/B...z dnia 21.03.23....

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

...Przedsiębiorstwo nr 10 - blok żywienia.....  
...ul. Sm. Józefa 9, 44-200 Rybnik.....

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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	1	2	
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



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 765/ONS.HZZiPU/2023

Rybnik, 21.03.2023

znak sprawy: ONS-HZZiPU. 2023.1.038.2023.803

(miejsce i data)

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

Barbara Olszar - Błachut - asystent, nr upoważnienia 01312/32/22

Agnieszka Halaś - młodsz. asystent, nr upoważnienia 01312/40/22

(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 2023 poz. 338 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 2023 poz. 221)<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, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład:

Przedsiębiorstwo m. 10

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Śm. Józefa 9, 44-200 Rybnik

(adres)

NIP 642 314 49 95

TEL. 33 42 22 583 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja o zatwierdzeniu 2017 roku z dnia 19.04.

2007. o nr. ONS-HZZiPU.434/2-36.1.107

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

Elżbieta Bednar - dyrektor przedsiębiorstwa

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

Elżbieta Bednar - dyrektor przedsiębiorstwa

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w ramach urzędowej kontroli żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy PP. N. S. K. 29 / ONS / HZZiPU  
- sprawdzanie bieżące bez uwag

<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 prowadzi działalność w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do wyrobu gotowego dla dzieci w wieku od 2,5-6 lat w ilości ok. 100 <sup>osób</sup> ~~posiłków~~ w bloku żywienia zatrudnione 2 osoby (kuchnia) oraz 4 osoby posiadające aktualne ubezpieczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych. W dniu kontroli w azyg odzieży służbowej, stan zdrowia nie budzi zastrzeżeń. Dla personelu wydzielono pomieszczenie szatni z zapała zapewniając rozdzielność odzieży wierzchniej i roboczej. Zakład podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Woda bieżąca ciepła i zimna zapewniona wraz z środkami do higienicznej mycia i osuszenia rąk. W zakładzie stosowane są preparaty do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością w oryginalnych opakowaniach producenta, w dacie. Jakość wody potwierdzona wynikiem badania wody w zakresie mikrobiologii - bezustekowy z dnia 12.10.2021 o nr. 04/FHK/04/MHK/306/21/1/2. Monitoring DDD prowadzony przez firmę specjalistyczną Onadek z Hodziszewic Szlacheckich. Ostatni przegląd bezustekowy dokonano w dniu 01.02.2023r. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania sakowców. Odpady kotł. 3 odbierane przez osobę prywatną (do uwzględnienia umowa z dnia 31.08.2015r.). Odpady komunalne są gromadzone zbiorczo poza budynkiem placówki przedszkolnej wyposażony zgodnie z harmonogramem. Zuzity olej odbierany przez specjalistyczną firmę Trafik oil Sp. z o.o. Ustron. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu nie budzi zastrzeżeń: ściany, sufity czyste, posadzki gładkie łatwe do utrzymania w czystości. Stan sanitarno-porządkowy bez zastrzeżeń, czysto. Powierzchnie będące w kontakcie z żywnością (wyposażenie stalowe ze stali nierdzewnej) gładkie, nienoszące, czyste. Naczynia wielorazowego użytku myte i dezynfekowane w pomieszczeniu zmywarki naczyni statornych, wyposażony w zmywarko-wypararkę, sprawny czynn. Posiłki transportowane są także winda do sali dydaktycznych. Mycie i dezynfekcje stołowe w sebach odnotowywano w rejestrze. W trakcie kontroli dokonano lustracji środków spożywczych (magazyn wyrobów trwałych, urządzenie chłodnicze, magazyn podręczny) i nie stwierdzono żywności

przetworzonej, nie wstępnie przetworzonej, bez możliwości  
 identyfikacji. Dokonano pomiaru temperatury w urządzeniu  
 chłodniczym w temperaturze +8,8 °C) w lodówce z jajkami  
 (+11,7 °C) w zamrażarce z mrożonkami (-18,5 °C) w zakładce  
 odmierną jest czystość naswietlania jajek w wydzielonym  
 pomieszczeniu z dwoma punktami wodnymi i naswietlaczem UV  
 (obecne preparaty muszą dezynfekcyjne). Główna dostawca:  
 nabiał - Murlandia, REMA, Rybnik, owoce - owoce świeże, warzywa  
 i mięso - sklep mięsno-wędliniarski Zbigniew, Czech, Rybnik, św.  
 Józefa, ziemniaki - gospodarstwo rolne Krzysztof, Jaska, Skomlin.  
 Do względu faktury obrotu w zakładce opracowano instrukcje  
 procedury GHP/GMP oraz systemu HACCP; czystości prowadzone  
 na bieżąco w kioskach. Dokonano oceny jakościowej jadłospisu  
 (zaj. 1-3) nie stwierdzono naruszenia przepisów Rozp. Ministra  
 Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych  
 (...) w widocznym dostępnym miejscu dla rodziców są wymienione  
 jadłospisy z uwzględnieniem alergenu. Środki spożywcze kupowane  
 na bieżąco w niewielkich ilościach w kuchni wymielony sprzęt  
 dla różnych grup asymentarycznych (roznicowane kolorystycznie  
 napisany, osobne miejsce na sprzęt dla drożdży). W wyposażeniu  
 piec konwekcyjny z term sondą.

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

nie stwierdzono nieprawidłowości:

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ...Dokument oceny... 2F/PK/BŻ/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 grzywnien 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 terminów usunięcia nieprawidłowości

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

nie wnosi uwagi

5. Uwagi osoby kontrolującej brak

Pozostawiono klauzulę informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.

6. Czas trwania kontroli: od 11.00 do 12.45

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: na stronie 2 z 5 skreślono „positków 12”

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

Elżbieta Beduon fuf  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

nie powołano  
(podpisy świadków)

Wawb  
(podpis osoby kontrolującej)

Asystent  
PSSE w Rybniku

Olszar - Blachut  
Olszar-Blachut

**PRZEDSZKOLE NR 10**  
w Rybniku  
44-200 Rybnik, ul. św. Józefa 9  
tel. 32 42 22 583  
NIP: 6423147995 REGON: 241795777

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 21.03.2023

otrzymałem (-am) w dniu 21.03.2023

Elżbieta Beduon fuf  
(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

