

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Zn. spr. ONG-H22-PU 432 203 2020 YB  
Nr 539/1215/NS/HZZiPU/2020

Rybnik, 19.02.2020  
(miejsowość i data)

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

Magdalena Barucha - m. asystent  
Um. up. 01312/3/19

(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 2019 poz. 59)<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 2018 poz. 2096 z późn.zm.)<sup>2)</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 2019 poz. 1292)<sup>1)2)</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 sywienia Przedszkola nr 17

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Krzyżowa 12, 44-200 Rybnik

(adres)

NIP 642 31 48 730

TEL. 32 422 7105 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

decyzji z dn. 23.04.2007

nr ONG-H22-PU/434/2-363/07

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

Przedszkola nr 17, ul. Krzyżowa 12, 44-200 Rybnik

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

Anita Skupień - dyrektorka

(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  
PP/W/S/K/28/ONG/H22-PU

<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 działa zgodnie z wydaną certyfikacją  
Podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej.  
Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono ciepłą  
i zimną wodę bieżącą oraz środki do higienicznego  
mycia i suszenia rąk.  
W zarządzie w celu zwieryszania zatrudniono 4 osoby  
z aktualną dokumentacją do celów sanitarno-  
epidemiologicznych. Personel obecny podczas kontroli  
w czystej odzieży ochronnej.  
Dokohano losowej lustracji środków spożywczych,  
w której nie stwierdzono awansu po upływie terminu  
przydatności do spożycia.  
Monitoring sanitarny prowadzony przez firmę specjalistyczną.  
Do wglądu okazano protokoły z oględzin z dnia  
04.02.2020r. W trakcie kontroli nie stwierdzono  
obecności ani śladów bytowania salmonelli.  
Do wglądu przedstawiono sprawozdanie z badania  
laboratoryjnego wody z dn. 24.01.2019  
nr 01/MHK/140/17/1/2 badanie wody zgodnie z  
opracowaną instrukcją odbywa się co 5 lat.  
Zmierono temp w urządzeniu chłodniczym, gdzie  
odczytano:  $+6,2^{\circ}\text{C}$   
W zarządzie wykorzystuje się jajka świeże. Do  
dezynfekcji służy nasświetlanie. W zarządzie wykonano  
pomieszczenie z punktem wodnym, nasświetlarką  
i urządzeniem chłodniczym do przechowywania jaj.  
Ziemiaki dostarczane z hurtowni: SOBNA z Jędrzejowa.  
W zarządzie prowadzone są regularne kontrole  
wewnętrzne na bieżąco, m.in. dezynfekcja jaj,  
temp. w urządzeniach chłodniczych.  
Na wyposażeniu znajdują się środki do dezynfekcji,  
którymi myte są stoliki w salach przed  
i po posiłkach.



W zmywalni znajduje się wyparacznica. Naczynia czyste bez zacieców.

Do wglądu okazano dokumenty dostawy towaru.

Dokonano przeglądu jactosпису z trzech typów.

Jactosписы te spełniają wymagania aktualnego rozporządzenia dot. posiłków w placówkach przedszkolnych.

Na terenie obiektu obowiązuje zakaz palenia. W dniu kontroli obiekt w dobrym stanie technicznym, czystości bieżąca i starochowana.

W trakcie kontroli braku nieprawidłowości.

Odpady komunalne gromadzone do kosza zamkniętego. Zbiornik usytuowany do kontenera znajdującego się na zewnątrz budynku.

Odpady gospodarki odpadami odbiwane przez osoby prywatne zgodnie z umową. Odpadów tych jest codziennie ok. 10l.

Jactosписы dostępne na tablicy ogłoszeń wraz z wyzwalającymi alergenami.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Zł. /PK /BŻ /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 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:  
.....  
.....  
.....

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<sup>\*)</sup>.  
Pan (i) wnosi /nie wnosi<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:  
.....  
.....  
.....  
*braku uwag*

5. Uwagi osoby kontrolującej.....  
Pozostawiono klauzulę informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.  
.....

6. Czas trwania kontroli: od..... 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.

.....  
.....



Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

.....

.....

.....

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

*Anita Skupień*  
DYREKTOR  
PRZEDSZKOLA NR 17 W RYBNIKU  
*Anita Skupień*  
mgr Anita Skupień  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

MŁODSZY ASYSTENT  
PSE w Rybniku  
*Jagoda Barzycka*  
mgr Jagoda Barzycka  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)..... *19.02.2020* .....

otrzymałem (-am) w dniu ..... *19.02.2020* .....

*Anita Skupień*  
DYREKTOR  
PRZEDSZKOLA NR 17 W RYBNIKU  
mgr Anita Skupień  
(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

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

Biuro żywienia w Przedszkolu nr 17  
ul. Kozyłowa 12 44-200 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)	Średni e(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 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>	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 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 X	3	15	
III	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV1	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	0	25	50	ND
IV2	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	0	8	16 X	
V	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	0	25	50	ND
	Suma punktów	0	-	16	
	Suma punktów ogółem		16		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie                        nie więcej niż 15 pkt

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

.....

.....

DYREKTOR  
PRZEDSZKOLA NR 17 W RYBNIKU  
mgr Anna Skupień  
(podpis kontrolowanego)

MŁODSZY ASYSTENT  
PSSE w Rybniku  
mgr Jagoda Parzycka  
(podpis osoby kontrolującej)