



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 17-74-213-09, wew. 121-123, faks 110  
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@pis.gov.pl

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

oryginał/kopia

Nr PSŻ.9020.4.12.20212021

Rzeszów, 13.05.2021r.  
(miejscowość i data)

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

A. B. - starszy asystent up. nr 012.30.2020

M. K. - młodszy asystent up. nr 012.26.2020

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019r., poz. 59), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018r., poz. 2096 ze zm.). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. 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 (Dz. U. z 2019r., poz. 1292)\*\* 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:

**Blok żywienia w Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej imienia dr. Henryka Hanasiewicza**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**35-016 Rzeszów, ul. Unii Lubelskiej 4**

(adres)

NIP: 813-26-41-556

TEL: 17 748 26 20

FAX: -

E-MAIL: sekretariat@pow.resman.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr wpisu do SBŻ: 95/18/2010

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: p. J. M. - dyrektor placówki

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: p. J. M. - dyrektor placówki

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola warunków produkcji i obrotu żywnością, kontrola warunków żywienia

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr OHŻŻ/A1/30/S,

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

Organem prowadzącym placówkę jest Gmina Miasto Rzeszów. W stołówce przygotowywane są śniadania, obiady oraz kolacje od surowca do wyrobu gotowego dla 18 wychowanków. W związku ze specyfiką placówki dzieci również uczestniczą przy produkcji posiłków. Dzienna stawka żywieniowa wynosi około 12 zł. W kuchni zatrudnionych jest 2 osoby oraz intendentka – pracownicy posiadają aktualne badania do celów sanitarnych. Posiłki podawane są na naczyniach stołowych.

Dział żywienia składa się z następujących pomieszczeń: pomieszczenie kuchenne (wyposażone w dwie kuchenki 4-palnikowe, taboret gazowy, blat roboczy, zlewozmywak 2-komorowy, szafki kuchenne) pomieszczenie wydawania posiłków wyposażone w szafki na naczynia stołowe, zmywalnię naczyń stołowych i kuchennych (z wyparzarką, zlewozmywakiem, 2-komorowym), obieralnia warzyw z szatnią dla personelu, z wydzielonym miejscem do naświetlania jajek, ze zlewozmywakiem, toaleta dla personelu, magazyn z suchy z regałami na produkty spożywcze, lodówkami i zamrażarkami.

Towar do zakładu dostarczany jest ze sklepu Intermarche przy ul. Lisa Kuli 19 oraz w ramach darowizny raz w miesiącu z sieci sklepów Biedronka.

Środki myjące i dezynfekcyjne są dostępne i stosowane prawidłowo zgodnie z zaleceniami producenta.

Zakład w dniu kontroli jest zabezpieczony przed szkodnikami poprzez siatki w oknach oraz szczelne drzwi.

W zakładzie jest wdrożony system HACCP. W ramach systemu prowadzone są zapisy z: monitoringu temperatur, wyparzanie jajek, przyjęcie towaru – zapisy są prowadzone na bieżąco.

Stan sanitarny w dniu kontroli dobry.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

### III. Ustalenia pokontrolne

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

Ukarano

**nie karano**

(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 **dokonano wpisu / nie wydawano 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:

**Brak uwag**

5. Uwagi osoby kontrolującej

**Brak uwag**

#### INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

Realizacja obowiązku o którym mowa w art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), zwanego dalej „RODO”:

Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny z siedzibą w Rzeszowie, ul. Dąbrowskiego 79a, 35-040 Rzeszów.

Dane osobowe przetwarzane są w celach:

- realizacji bieżącego lub zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (podstawa art. 6 ust. 1 lit. c, e; art 9 ust.2 lit. b, g, h, i, j RODO),
- archiwalnych, naukowych, dowodowych, statystycznych, analitycznych i administracyjnych w interesie publicznym (podstawa z art. 6 ust. 1 lit. c i art. 9 ust. 2 lit. j RODO).

Osobom, których dane są przetwarzane przysługują: prawo dostępu do swoich danych, prawo otrzymania kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu, prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych, prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Dane osobowe będą przetwarzane przez okres wskazany w przepisach o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach. Dane osobowe mogą zostać przekazywane następującym odbiorcom: operatorom pocztowym i kurierom. Dane mogą być przekazywane również instytucjom określonym przez przepisy prawa oraz podwykonawcom (podmiotom przetwarzającym) np. firmom informatycznym wykonującym usługi na rzecz Administratora. Podanie danych osobowych jest wymagane obligatoryjnie przez Administratora, w celu realizacji bieżącego lub zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na podstawie ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W sprawie ochrony swoich danych osobowych może Pani/Pan skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych poprzez e-mail: [iod@psserzeszow.pl](mailto:iod@psserzeszow.pl)

6. Czas trwania kontroli: od 12.00 do 13.30

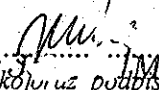
Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

### Protokół podpisano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

(~~DYREKTOR~~ protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

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

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza (podpis osoby kontrolującej)

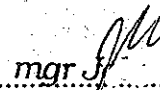
imi. dr. Henryka Hanasiewicza  
(podpisy świadków)  
35-016 Rzeszów, ul. Unii Lubelskiej 4  
tel./fax 17 748 26 20; tel. 17 748 26 17

NIP: 813-26-41-556 • REGON : 000248875

### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **13.05.2021 r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **13.05.2021 r.**

DYREKTOR

mgr  .....  
(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 Rzeszowie 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)



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 17-74-213-08, wew. 121-123, faks 110  
pocztą elektroniczną: psse.rzeszow@pis.gov.pl

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr PSŻ.9020.4.12.2021 z dnia 13.05.2021 r.

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

**Blok żywienia w Placówce Opiekuńczo-Wychowawczej  
imienia dr. Henryka Hanasiewicza, 35-016 Rzeszów, ul. Unii Lubelskiej 4**

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

*Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.*

|   | Zakres kontroli                                                                                                                                                                             | OCENA ZAGROŻENIA |                |                | UWAGI<br>(wpisać<br>ND<br>kiedy nie<br>dotyczy) |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|----------------|-------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                                                                                             | Niskie<br>(N)    | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(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                | 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              |                                                 |

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

|                       |                                                                                                                                                                                                              |                   |                    |                    |           |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------|-----------|
| 7                     | Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.                                                                                                                                                              | 0                 | 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                 | 8                  | 16                 |           |
| 2                     | Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.                                                                                                            | 0                 | 5                  | 11                 |           |
| 3                     | Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.                                                                                                                                | 0                 | 3                  | 15                 |           |
| <b>III</b>            | <b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>                                                                                                              | <b>0</b>          | <b>28</b>          | <b>56</b>          |           |
| 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                  | ND        |
| 7                     | Znakowanie.                                                                                                                                                                                                  | 0                 | 4                  | 8                  |           |
| <b>IV</b><br><b>1</b> | <b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>                                                                                                                                    | <b>0</b>          | <b>25</b>          | <b>50</b>          | <b>ND</b> |
| <b>IV</b><br><b>2</b> | <b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>                                                                                                                         | <b>0</b>          | <b>8</b>           | <b>16</b>          |           |
| <b>V</b>              | <b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>                                                                                                                                                                               | <b>0</b>          | <b>25</b>          | <b>50</b>          |           |
|                       | <b>Suma punktów</b>                                                                                                                                                                                          | <b>0</b>          | <b>0</b>           | <b>16</b>          | <b>16</b> |
|                       | <b>Suma punktów ogółem</b>                                                                                                                                                                                   |                   |                    |                    | <b>16</b> |
|                       | <b>Kategoria ryzyka</b>                                                                                                                                                                                      | <b>Niskie (N)</b> | <b>Średnie (S)</b> | <b>Wysokie (W)</b> |           |
|                       | <b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>                                                                                                                                                                         |                   | x                  |                    |           |

**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:

brak

DYREKTOR  
*M. K.*  
mgr ..... M.

(podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT  
PSSE w Rzeszowie

mgr inż. A. *M. K.* P. *M. K.*

(podpis osoby kontrolującej)

Placówka Opiekuńcza Wschowawcza  
im. dr. Henryka W. W. W.  
35-016 Rzeszów, ul. W. W. W. 4  
tel./fax 17 748 26 20 • 17 748 26 17  
NIP: 813-26-41-556 • REGON: 000248875