



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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.63.2023

Rzeszów, 30.03.2023r.
(miejscowość i data)

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

Agnieszka Beda - starszy asystent up. nr 057.30.2023

Mirosław Kądziołka – starszy asystent up. nr 057.32.2023

(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 2023r., poz. 388), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022r., poz. 2000 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 2023r., poz. 221)**) 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: **Stołówka Centrum Administracyjnego**
do Obsługi Placówek Opiekuńczo-Wychowawczych
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. Nizinna 30, 35-303 Rzeszów
(adres)

NIP: 813-26-41-467

TEL: 17 740-14-21 FAX: - E-MAIL: sekretariat@domdziecka.resman.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr wpisu do SBŻ: 97/18/2010
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: p. Małgorzata Bąk - dyrektor placówki

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: p. Małgorzata Bąk – 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/A1/120/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 41 wychowanków DD Mieszko, DD Dobrawa i DD Bolesław. W związku ze specyfiką placówki dzieci również uczestniczą przy produkcji posiłków. Dzienna stawka żywieniowa wynosi około 11,65zł. W kuchni zatrudnionych jest 2 osoby oraz intendentka i magazynierka – pracownicy posiadają aktualne badania do celów sanitarnych. Posiłki są dystrybuowane do odpowiednich oddziałów placówki, następnie podawane są na naczyniach stołowych. W każdym aneksie kuchennym jest zmywarko-wyparzarka.

Dział żywienia składa się z następujących pomieszczeń: pomieszczenie kuchenne (wyposażone w dwie kuchenki 4-palnikową i 6-palnikową z piekarnikiem, blaty robocze, zlewozmywak 2-komorowy, wyparzarka do naczyń, szafki kuchenne, lodówki, szafa przelotowa na naczynia stołowe, okap nad kuchnią gazową, winda do transportu posiłków, umywalkę do rąk), zmywalnię naczyń kuchennych (zlewozmywakiem 2-komorowym, basenem do mycia naczyń), obieralnia warzyw z szatnią dla personelu, z wydzielonym miejscem do naświetlania jajek, ze zlewozmywakiem, toaleta dla personelu, pomieszczenie magazynowe na produkty rolne oraz magazyn z suchy z regałami na produkty spożywcze, lodówkami i zamrażarkami.

Towar do zakładu dostarczany jest z: jaja – [REDAKTOWANE], mrożonki – [REDAKTOWANE], mąka produkty sypkie [REDAKTOWANE], owoce warzywa – [REDAKTOWANE], pieczywo – [REDAKTOWANE] oraz w ramach darowizny z różnych zaprzyjaźnionych firm, mięso i wędliny – [REDAKTOWANE]

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.

W dniu kontroli dokonano oceny jadłospisu dekadowego od 27.03.2023r do 31.03.2023r. – jadłospis ułożony prawidłowo zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do żywienia dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty. Posiłki są urozmaicone, w posiłki są bogate w produkty mięsne, mleczne oraz w owoce i warzywa, do obiadu zawsze jest podawany kompot. W trakcie kontroli w kuchni odbywała się produkcja pierogów ruskich.

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 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:

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 dostępna na stronie internetowej PSSE w Rzeszowie:
www.pssezrzeszow.pl

6. Czas trwania kontroli: od 11.10 do 12.10

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**

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

DYREKTOR
CENTRUM ADMINISTRACYJNEGO
DO OBSŁUGI PLACÓWEK OPIEKUNCTWA WYCHOWAWCZEGO
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

mgr Małgorzata Bąk

(podpisy świadków)

CENTRUM ADMINISTRACYJNE
DO OBSŁUGI PLACÓWEK OPIEKUNCTWA WYCHOWAWCZEGO
W RZESZOWIE
ul. Nizinna 30/1, 35-303 Rzeszów
tel./fax 17 7481420

STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie

mgr inż. Agnieszka Beda

STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie

(podpis osoby kontrolującej) aw Kądziołka

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 30.03.2023 r.
otrzymałem (-am) w dniu 30.03.2023 r.

DYREKTOR
CENTRUM ADMINISTRACYJNEGO
DO OBSŁUGI PLACÓWEK OPIEKUNCTWA WYCHOWAWCZEGO
W RZESZOWIE

mgr Małgorzata Bąk
(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 zatwierdzono¹⁾ 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. 123,
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

ZF/PK/BŻ/01/01/01
Data wydania: 2019-12-13
Strona2.....

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr PSŻ.9020.4.63.2023 z dnia 30.03.2023 r.

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

**Stółka Centrum Administracyjnego do Obsługi Placówek Opiekuńczo-
Wychowawczych, 35-303 Rzeszów, ul. Nizinna 30/1**

**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)	
1	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	

¹⁾ *zaznaczyć właściwe*

7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	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	
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	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE
KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

DYREKTOR
CENTRUM ADMINISTRACYJNEGO
DO OBSŁUGI PLACÓWEK OPIEKI I WYCHOWAWCZYCH
W RZESZOWIE

.....mgr Małgorzata Bąk

(podpis kontrolowanego)

brak

STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie

mgr inż. Agnieszka Beda

(podpis osoby kontrolującej)

STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie

mgr inż. Mirosław Kądziołka

