

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Znak sprawy: PSŻ.9020.4.162.2025

Rzeszów, 22.05.2025r.

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie:

Imię i nazwisko	Stanowisko służbowe	Numer upoważnienia
Bartosz Bereś	St. Asystent OHŻiŻ	057.34.25

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ust 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024, poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2024, 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 nr 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 z późn. zm.²⁾.

~~Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 poz. 236 ze zm.) 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:

Dom pomocy społecznej, 35-207 Rzeszów, ul. Łabędzia 9

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu, adres)

NIP: 8131452965

TEL:

FAX:

E-MAIL:

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Numer wpisu do rejestru - 1386/18_16/2008

(nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pan Wiesław Wołoszyn - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani _____ - Kierownik
(imię i nazwisko, stanowisko)

--

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola warunków produkcji i żywienia mieszkańców.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

L.p.	Wyposażenie	Opis
1	termometr elektroniczny	OHŻŻ/A1-101/s

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

Zatrudnionych w oddziale żywienia 4 osoby (w tym jeden etat dietetyka) - aktualne książeczki zdrowia i/lub orzeczenia lekarskie. Powadzona jest produkcja żywności w zakresie całodniowego żywienia mieszkańców DPS, których jest 46. Produkcja prowadzona jest na bazie surowców i półproduktów z konsumpcją na miejscu w naczyniach stołowych. W zakładzie wdrożono system HACCP obejmujący przyjęcie towaru, przechowywanie w warunkach obniżonych temperatur, obróbkę termiczną mięs w dużych kawałkach - zapisy prowadzone są na bieżąco. Okazano jadłospis za okres 11-20 maja 2025r. zawierający wyszczególnione substancje alergenne i/lub powodujące reakcje nietolerancji. Stan sanitarno-techniczny obiektu w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń. Pod kątem czystości obiektu nie stwierdzono uwag. Przeglądnięto część surowców i półproduktów pod kątem terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości uchybień nie stwierdzając. Warunki przechowywania surowców i półproduktów były zgodne z zaleceniami producentów.

Do mycia i dezynfekcji używane są profesjonalne środki o szerokim spektrum działania firmy MEDISEPT VELOX (dezynfekcja powierzchni), ECOLAB SKINMAN (dezynfekcja rąk) oraz płyny do maszynowego mycia naczyń TENZI Grand SIMO i GIW.

W zakładzie przechowywane są próbki żywności tzw. sanitarne przez okres 72 godzin w urządzeniu chłodniczym zgodnie z obowiązującą instrukcją.

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

L.p.	Nazwa	Opis
1	Arkusz oceny	Wypełniono arkusz oceny

III. Ustalenia pokontrolne

1. Mandaty karne

Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy zał. nr nie dotyczy ukarano nie dotyczy

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości nie dotyczy zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie nie dotyczy
(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 do książki kontroli

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) nie wnosi uwag i zastrzeżeń*) do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej:

Brak

6. Czas trwania kontroli: dnia 22.05.2025 w godzinach 12:00-14:00.

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:

Brak

KIEROWNIK FILII
DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
w Rzeszowie
Filia ul. Łabędzia 9
35-207 Rzeszów, tel. 17 748 12 87

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej dnia 22.05.2025 w godzinach 12:00-14:00

otrzymałem (-am) w dniu 22.05.2025 ✓

KIEROWNIK FILII

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)

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY**
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel.: +48 17 74 21 308

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr PSŻ.9020.4.162.2025 z dnia
22.05.2025

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Dom pomocy społecznej
35-207 Rzeszów, ul. Łabędzia 9

**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	0	0	
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	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 - ✓	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	0	0	
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	0	0	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:
brak

KIEROWNIK FILII **BIOM POMOCY SPOŁECZNEJ**
..... w Rzeszowie
mgr (podpis kontrolowanego) Filia ul. Łabędzia 9
35-207 Rzeszów, tel. 17 748 12 87

.....
(podpis osoby kontrolującej)