



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie

35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-742-13-08 wew. 123
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.239.2025

Rzeszów, 18.10.2025 r.
(miejscowość i data)

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

Mirosław Kądziołka - starszy asystent up. nr PSI.057.32.2025

(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. 338 ze zm.), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024r., poz. 572). 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 2024r., 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 dla Kombatantów – Dział Żywnienia**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

35-610 Rzeszów, ul. Powstańców Śląskich 4

(adres)

NIP: 813-17-38-029

TEL: 17 852 84 05 FAX: - E-MAIL: -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **nr wpisu do rejestru: 619/18_16/2008**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **Pani Helena Wolan – dyrektor zakładu**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **Pani Izabela Piestrzak – zastępca dyrektora zakładu**

(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/A1/119/S**

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

W zakładzie prowadzi się żywienie w pełnym wymiarze (śniadania, obiady i kolacje). Produkcja żywności odbywa się na bazie surowców i półproduktów – z konsumpcją na miejscu w naczyniach stołowych. Na dzień dzisiejszy żywionych jest 84 osób, stawka żywieniowa za dzień wynosi 13,69 zł – za miesiąc sierpień. W zakładzie funkcjonują następujące diety: bazowa – podstawowa 54 osób, cukrzycowa 16, łatwostrawna 14. W przypadku diety cukrzycowej podopieczni otrzymują dodatkowo drugie śniadanie i podwieczorek.

W dziale żywienia zatrudnione jest 7 osób. Wszyscy pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Pracownicy kuchni posiadają odzież ochronną.

Dział żywienia składa się z następujących pomieszczeń: # na poziomie „- 1”: magazyn warzyw, obieralnia warzyw; na poziomie „0”: szatnia, toaleta, prysznic, magazyn produktów suchych, magazyn z chłodniami, magazyn podręczny, magazyn pieczywa, pomieszczenie socjalne (lodówka na próbki), magazyn garów, zmywalnia naczyń stołowych, rozdzielnia posiłków, kuchnia właściwa (5 kociołków, 4 taborety gazowe, trzon kuchenny, kocioł warzelny, piec konwekcyjno-parowy, 2 patelnie uchylne, basen, zlewozmywak dwu komorowy), przygotowalnia surowców i półproduktów. Stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny ww. pomieszczeń w dniu kontroli, bez zastrzeżeń. W oknach zamontowaną są siatki ochronne przed dostępem owadów/szkodników. W ramach przestrzegania procedur systemu HACCP prowadzi się rejestr temperatur, mycia i dezynfekcji. Wszystkie rejestry prowadzone są na bieżąco. W zakładzie znajduje się odpowiedni ilość środków do mycia i dezynfekcji rąk i powierzchni. W głównej mierze są to środki marki MERIDA są to środki o szerokim spektrum działania. Do produkcji dań wykorzystuje się jajka dostarczane z VIPACK Dzido Matyszczyk Sp. J. Nowy Bidaczów 110, 23-400 Bilgoraj – w trakcie kontroli okazano handlowy dokument identyfikacji nr F/Po1/25/010308 - dokument potwierdza naświetlanie jaj promieniami UV-C.

W kuchni pozostawia się próby żywności w odpowiedniej ilości (około 150 g) przechowywane one są w osobnej lodówce zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego.

W trakcie prowadzenia czynności kontrolnych sprawdzono środki spożywcze, wykorzystywane do produkcji żywności, pod kątem dat minimalnej trwałości oraz terminów przydatności do spożycia, nie stwierdzając nieprawidłowości w tym zakresie. Warunki

przechowywania żywności są prawidłowe – w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych oraz w magazynach zapewniona jest segregacja żywności.

Surowce żywnościowe dostarczane są do zakładu od następujących dostawców: pieczywo i wyroby cukiernicze – Piekarnia Bachórz Elżbieta Domin., mięso - Nowy MaxPol, BrunoTassi, wędliny – Smak Górno, ryby i mrożonki – Jawit, nabiał – OSM Bochnia, owoce, warzywa – Zbigniew Sadecki Handel Okrężny, Rzeszów, jaja – Vipack Nowy Bidaczów, artykuły ogólnospożywcze – EcoVit.

W zakładzie obowiązuje jadłospis dekadowy, przygotowywany przez Panią dietetyk – Justyna Cwynar-Baran. Dołączono do protokołu jadłospis dekadowy z dni 1-10.09.2025r.

Szczegółowy jadłospis wraz ze składnikami występującymi w posiłkach mogącymi powodować reakcje nietolerancji pokarmowych i/lub alergię - zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady(WE) Nr 1169/2011 z 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentowi informacji na temat żywności, przekazywane są szczegółowe dane dotyczące obecności w żywności składników alergennych oraz powodujących reakcje nietolerancji, dostępny jest w obiekcie.

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**

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.psserzeszow.pl

6. Czas trwania kontroli: od **9:50** do **13.00**

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.

Protokół podpisano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

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

Z up. DYREKTORA
DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ DLA MŁODZIEŻY

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

..... STARSZY ASYSTENT

PSSE Rzeszowie

.....
mgr inż. (podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **18.09.2025 r.**
otrzymałem (-am) w dniu **18.09.2025 r.**

Z up. DYREKTORA
DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ DLA MŁODZIEŻY

..... mgr Izabela Pięstrzak
(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. 17-742-13-08 wew. 123,
pocztą elektroniczną: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr PSŻ.9020.4.239.2025 z dnia 18.09.2025 r.

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

**Dom Pomocy Społecznej dla Kombatantów – Dział żywienia
35-610 Rzeszów, ul. Powstańców Śląskich 4**

**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	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.	<u>0</u>	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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	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).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	<u>0</u>	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	<u>0</u>	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:

brak

Z up. Dyrektora
DOMU POMOCY SPOŁECZNEJ
KONWALANTÓW
W Rzeszowie

mgr/ *abala Piestrzak*

(podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT

PSSF w Rzeszowie

mgr inż. *Mikołaj Kądziołka*

(podpis osoby kontrolującej)