

**PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY**

w Rzeszowie

35-Pracownia Państwowego Inspektora Sanitarnego

Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a

tel.: +48 17 74 21 308 wew. 134

faks: wew. 110

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**Nr BŻ.9020.4.1.59.2022Rzeszów, 8.06.2022

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Rzeszowiemgr inż. Marię Pradman - starszy dyplom. BS i Rzeszów, 11.06.2022mgr inż. Mirosława Adamczak - starszy dyplom. BS i Rzeszów, 11.06.2022

(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 2021r., poz. 195)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r., poz. 735 ze zm.)<sup>1)</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> 104/2017 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 2021r., poz. 162)<sup>1)</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/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EEG (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:**Miejskość nr 1 w Rzeszowie  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)ul. Polna 18, 35-212 Rzeszów  
(adres)NIP 813 121 91 09TEL. 17 748 1110 FAX ..... E-MAIL .....Zakład objęty nadzorem na podstawie: 278/18, 16/2022  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)**2. Kierujący zakładem:**

<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.



..... p. Mirosława Kubiś - kierownik  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

..... p. Mirosława Kubiś - kierownik  
(imię i nazwisko, stanowisko)

.....  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ..... Oporność na warunki pogodowe i ogólny stan

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: ..... termometr, 0,5 m / 15 m / 5

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

..... Zimowiska - 154, Kuchnia zimowa - 65.  
..... Zakład 2 osoby - indyferent, zainteresowanie do celów nauki - przedmiotowe.  
..... W dniu kontroli wykonano oględziny powierzchni białej i czarnych  
..... i stwierdzono, że na powierzchni w kuchni.  
..... Istotni do dezynfekcji nie pomieszczeń zapewnione.  
..... Ad. sprzątacze z listy danych terminach pracy do sprzątaczy, odpowiednio  
..... przekazywane.  
..... Istotni dezynfekowanie za pomocą, użycie wody w.  
..... Wykonano ułożony, prawidłowo, ułożony.  
..... Opisywany stan jest i higieniczny w dniu kontroli.

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

..... Nie stwierdzono.



### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt .....zał. nr ZF/PK/BŻ/01/01/01  
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\*).

Pan (i) ~~wnosi~~ (nie wnosi) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....  
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....  
.....

#### 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:

- a) 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),
- b) 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@pssrzeszow.pl](mailto:iod@pssrzeszow.pl)



6. Czas trwania kontroli: od.....10<sup>30</sup>..... do .....11<sup>30</sup>.....

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: .....1004.....

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

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

**Żłobek Nr 1 WESOŁY MIŚ**  
ul. Piękna 18 35-242 Rzeszów  
tel. 17 748 1120

.....  
(podpisy świadków)

**STARSZY ASYSTENT**  
PSSE w Rzeszowie

Starszy Asystent  
PSSE w Rzeszowie

mgr inż. Maria Bartman mgr inż. Małgorzata Wawrzaszek  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....8.06.2022.....

otrzymałem (-am) w dniu .....8.06.2022.....

.....  
(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 dotyczy przepisy Prawa przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr PSR 9020.1.1.59 2022 z dnia 8.06.2022

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

Kidex W. I. w Rzeszowie  
ul. Piłkarska 18, Rzeszów

**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) |                                                 |
| <b>I</b> | <b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>                                                                                                                                                    | <u>0</u>         | 11             | 22             |                                                 |
| 1        | Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.                  | <u>0</u>         | 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. | <u>0</u>         | 2              | 4              |                                                 |
| 3        | Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.                                                                          | <u>0</u>         | 2              | 4              |                                                 |
| 4        | Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.                                                                                                                               | <u>0</u>         | 2              | 4              |                                                 |
| 5        | Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.                                                                                                                                  | <u>0</u>         | 1              | 2              |                                                 |

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



|         |                                                                                                                                                                                                              |               |                |                |             |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|----------------|-------------|
| 6       | Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.                                                                                                                                                     | 0             | 1              | 2              |             |
| 7       | Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.                                                                                                                                                              | 0             | 1              | 2              |             |
| II      | <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             | 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     | <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             | 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 właściwości.                                                                                                              | 0             | 4              | 8              |             |
| 7       | Znakowanie.                                                                                                                                                                                                  | 0             | 4              | 8              |             |
| IV<br>1 | <b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>                                                                                                                                    | 0             | 25             | 50             | nie<br>dot. |
| IV<br>2 | <b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>                                                                                                                         | 0             | 8              | 16             |             |
| V       | <b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>                                                                                                                                                                               | 0             | 25             | 50             |             |
|         | <b>Suma punktów</b>                                                                                                                                                                                          |               |                |                |             |
|         | <b>Suma punktów ogółem</b>                                                                                                                                                                                   |               | 8              |                |             |
|         | <b>Kategoria ryzyka</b>                                                                                                                                                                                      | Niskie<br>(N) | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(W) |             |
|         | <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:

.....  
.....  
.....

.....  
.....

(podpis kontrolowanego)

.....  
.....

(podpis osoby kontrolującej)