

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr BŻ.9020.4.1.7.2022

Rzeszów, 1.03.2022  
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego<sup>1)</sup> Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie

mgr inż. Małgorzata Rutkiewicz - dotychczasowa BŻ w Rzeszowie, M. Upom. BŻ 29.2022  
mgr inż. Katarzyna Kępczyńska - dotychczasowa BŻ w Rzeszowie, M. Upom. BŻ 30.2022

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2019r., poz. 59)<sup>1)</sup>, 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.)<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 2019r., poz. 1292)<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/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:

Kłobek M. R. w Rzeszowie  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
ul. Dąbrowskiego 73, 35-040 Rzeszów  
(adres)

NIP 813 122 91 091

TEL. 17 948 1136 FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: 084/18-16/2008

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

<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.

2. Kierujący zakładem:

p. Magdalena Wąsowska - Pisk - kierownik zleceń  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Magdalena Wąsowska - Pisk - kierownik zleceń  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Ocena stanu sanitarnego bloku żywienia

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr DSI 415 1115

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

Żywność - 94, Kuchnia żywnościowa - 62  
Śniadownia, "śniadownia", diety dwukrotnie i podwieczorne  
Przeznaczane na wiejskie na basen, nauczycieli, pracowników.  
Pomieszczenia do celów sanitarnych - podziemne  
W dwóch kuchniach odbywa się przygotowanie żywności  
i przechowywanie, ze względu na to, że jest to konieczne.  
At. sprężyn o określonych terminach przydatności i datach  
minim. trwałości, odpowiednio przechowywane  
Zapasy w ramach systemu HACCP przechowywane na bieżąco.  
Żywność przechowywana w pomieszczeniach sanitarnych.  
Wyposażenie kuchni: meble i sprzęt przydatny do pracy,  
wyposażenie sanitarnie.  
Zapewnienie na miejscu do mycia i dezynfekcji rąk i powierzchni.  
Ogólny stan sanitarny i higieniczny w dwóch kuchniach dobry

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

Brak stwierdzonych

### III. Ustalenia pokontrolne

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

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<sup>\*)</sup>.

Pan (i) ~~wnosi~~ (nie wnosi<sup>\*)</sup> 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@psrzeszow.pl](mailto:iod@psrzeszow.pl)

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

*[Signature]* ASYSTENT  
.....  
mgr inż. Maria Bartman PSSE w Rzeszowie

...mgk Dana Kerja

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

tel. 17 748 1136

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....10.05.2021.....

otrzymałem (-am) w dniu ..... 1 03. 2022. ....

Kierownik Żłobka nr 12  
w Rzeszowie

(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.

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



<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      | 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              | Ne<br>dot |
| 7       | Znakowanie.                                                                                                                                                                                                  | 0             | 4              | 8              |           |
| IV<br>1 | Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów                                                                                                                                           | 0             | 25             | 50             | Ne<br>dot |
| IV<br>2 | Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów                                                                                                                                | 0             | 8              | 16             |           |
| V       | Powiadomienie RASFF/AAC                                                                                                                                                                                      | 0             | 25             | 50             |           |
|         | Suma punktów                                                                                                                                                                                                 | 0             | 8              | 0              |           |
|         | Suma punktów ogółem                                                                                                                                                                                          |               | 8              |                |           |
|         | Kategoria ryzyka                                                                                                                                                                                             | Niskie<br>(N) | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(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:

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

.....  
.....

(podpis kontrolowanego)

.....  
.....

(podpis osoby kontrolującej)

