

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr Pb1. 9010.4.1.140.2022

Rzeszów 9.12.2022

(miejscowość i data)

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

mgr inż. Dariusz Budman - funkcja asystent OWIM nr 1704 057.10.2022  
mgr inż. Krzysztof Marwanek - funkcja asystent OWIE nr 1704 057.10.2022

(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/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:

Kiełek M.3

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Rakajka 6a 35-116 Rzeszów

(adres)

NIP 813 122 9109

TEL. 17 748 11 24 FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: 179/18-16/2008  
(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. Jolanta Kładek - kierownik

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Jolanta Kładek - kierownik

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Ocena warunków produkcji żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termowizor OMDI M117 1A115

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

Żywność - 151, Świata żywności - 621  
Świata, dział dietetyki żywieniowej, podsekcja przygotowania  
na miejscu na bieżąco świadczenia i półproduktów  
Żywności, która zawiera składniki i składniki, które do  
mieszania i przygotowania są potrzebne.  
Aktualizacja przedmiotowa przewidziana o właściwych warunkach  
produkcji do produkcji.  
Zgodnie z zasadami systemu HACCP przewidziane są na miejscu.  
Pracownicy  
Zgodnie z przepisami są przewidziane warunki UV  
Ocena jakości - warunków  
Opisy stanu sanitarno-higienicznego dobry.

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

Na miejscu

6. Czas trwania kontroli: od.....10<sup>15</sup>..... do .....11<sup>20</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: .....  
.....  
.....

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

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)  
.....  
Jolanta Władek  
.....  
(podpisy świadków)

Starszy Asystent  
PSSE w Rzeszowie  
mgr inż. Małgorzata Wawrzyszek  
STARSZY ASYSTENT  
PSSE w Rzeszowie  
mgr inż. Maria Bartman  
(podpis osoby kontrolującej)

**Żłobek Nr 3 KRZYS**  
ul. Rataja 6a, 35-116 Rzeszów  
tel. 17 748 1124

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....9.12.2022.....

otrzymałem (-am) w dniu .....9.12.2022.....

Kierownik Żłobka nr 3  
w Rzeszowie  
Jolanta Władek

(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

### 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 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 .....

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: [jod@pssrzeszow.pl](mailto:jod@pssrzeszow.pl)

**PANSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY**  
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel.: +43 17 74 21 300 wew. 134  
faks: wew. 110

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 151.9010.61.40.000 z dnia 9.12.2019

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

Wizyta Nr 3  
ul. Rolnicy 6a w Rzeszowie

**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) |                                                 |
| 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              |                                                 |

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

**KRYTERIA OCENY:**

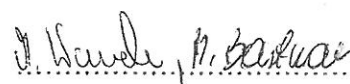
|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Ryzyko wysokie | powyżej 49 pkt        |
| Ryzyko średnie | powyżej 15 do 49 pkt  |
| Ryzyko niskie  | nie więcej niż 15 pkt |

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANTARNEJ NR 252 GDA.4.1.40.2022 Z DNIA 9.11.2022

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak  
.....  
.....  
.....

  
.....  
(podpis kontrolowanego)

  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)







## POWIATOWA STACJA SANITARNO- EPIDEMIOLOGICZNA

w RZESZOWIE

### Czym jest radon i jaki jest jego wpływ na nasze zdrowie?

Radon (Rn) jest jednym z produktów rozpadu radu, występuje w środowisku naturalnie. W związku z tym, że jest gazem, może wydostać się ze skorupy ziemskiej do atmosfery wchodząc w skład powietrza atmosferycznego. Radon do pomieszczeń przedostaje się z gruntu w wyniku tzw. efektu kominowego wynikającego z różnicy ciśnień. Następnie poprzez pęknięcia fundamentów, szczeliny i pęknięcia w wylewkach, studzienki kanalizacyjne do odwadniania piwnic, nieszczelności wokół rur kanalizacyjnych i innych przyłączy zostaje zassany do wnętrza, a za sprawą wentylacji grawitacyjnej (naturalny ciąg rozpoczyna się od najniższych partii budynku) rozchodzi się po całym budynku.

W miejscach pracy, takich jak urzędy i sklepy, budynki użyteczności publicznej, podobnie jak w przypadku domów, również może utrzymywać się wysoki poziom stężeń radonu. Radon dostaje się do organizmu człowieka głównie wraz z wdychanym powietrzem atmosferycznym. Wdychana dawka tego pierwiastka zależy między innymi od jego stężenia w powietrzu, częstości oddechów, wentylacji płuc, powierzchni wymiany gazowej w płucach i głębokości wniknięcia do płuc promieniotwórczych cząstek.

**Długotrwałe narażenie na radon, a dokładniej na produkty jego rozpadu, jest drugą najczęstszą przyczyną raka płuc (po paleniu) i główną przyczyną rozwoju chorób płuc u osób, które nigdy nie paliły.**

Ryzyko rozwinięcia się choroby jest wyższe u osób trwale narażonych na przybywanie w pomieszczeniach, w których może gromadzić się szkodliwa dla zdrowia ilość gazu. Istnieją sprawdzone i trwałe techniczne metody zapobiegania przenikaniu radonu do budynków ale każdy z nas może zapobiegać zagrożeniom związanym z radonem. Wystarczy regularnie wietrzyć mieszkania.

Pracodawca powinien zarządzać poziomem narażenia na oddziaływanie radonu w miejscu pracy, jako ryzykiem związanym ze zdrowiem w miejscu pracy.

Stężenie radonu mierzy się jako ilość promieniotwórczości radonu na każdy metr sześcienny powietrza (w bekerelach na metr sześcienny; Bq/m<sup>3</sup>). Zgodnie z obowiązującymi przepisami poziom radonu w miejscach pracy oraz wewnątrz pomieszczeń nie powinien przekraczać 300 Bq/m<sup>3</sup>.

Więcej informacji na stronie Kampanii Państwowej Agencji Atomistyki **"Poznaj Radon"** a także na stronie <https://www.gov.pl/web/gis/radon2>

Materiały informacyjne dotyczące Krajowego planu działania w przypadku długoterminowych zagrożeń wynikających z narażenia na radon w budynkach przeznaczonych na pobyt ludzi oraz w miejscach pracy dostępne są pod adresem: <https://www.gov.pl/web/gis/krajowy-plan-dzialania-w-przypadku-narazenia-na-radon>

Informacje przekazano podczas kontroli w dniu.....9.12.2022.....

Pracownik informujący.....h. Bartman.....

Podpis kontrolowanego.....

Pieczętką podmiotu:

Żłobek Nr 3 KRZYŚ  
ul. Rataja 6a, 35-116 Rzeszów  
tel. 17 748 1124

