

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA\*

Nr PSZ. 444. A. 128. 2018

RZESZÓW 29.04.2018  
(Miejscowość i data)

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

MOK IM. WIEŚCIEK KWATER - 2-CA PPIS  
NR. UPOW. 012.24.2018

(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 2017 r. poz. 1261), w związku z art. 67 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018 r. poz. 2096). 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 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 47 ust. 2 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2018 r. poz. 646)\*\*) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

ŻŁOBEK NR 1

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

35-242 RZESZÓW, UL. PIĘKNA 18

NIP 813-121-91-09 (adres)

TEL. FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

278/18-16/2008

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. MAŁGORZATA MITAŁ - KIER.

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

P. MATGORZATA MITAŁ - KIER.  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

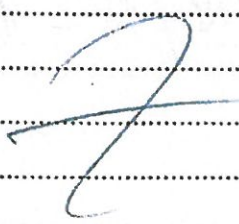
4. Zakres przedmiotowy kontroli: KONTROLA WARUNKÓW  
PRODUKCJI I OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:  
NIE DOTYCY

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

DWIECI ŻYWIONYCH : 150  
STAWKA ŻYWIEMOWA : 5,0 zł / DUECKO  
OMÓWIONO JADŁOSPIS DEKADOWY  
(ZALECONO ZMIANY W ZAKRESIE  
ZNAKOWANIA ALERGENAMI)  
ZŁOBEK NIE POSIADA KONWEKCYJNO-  
PRAWOWEGO.  
OMÓWIONO STOSOWANIE ŚRODKÓW  
MYJĄCYCH I DEZYNFEKCYJNYCH  
(SPIRIGEL COMPLETE, STRAFAN SPEED,  
SPRAWDZONO ZMYSŁY W RAMACH  
GHP, GMP I HACCP - NA BIEŻĄCO  
BIEŻĄCY STAN SANITARNY - MGIEMCIN,  
W DMW KONTROLI DOBRY

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 **ZF/PK/BŻ/01/01/01**  
ukarano ..... **NIE DOTYCZY**  
(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 pouczono 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:

.....  
.....  
**NIE DOTYCZY**

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<sup>\*)</sup>.

Pan (i) wnosi /nie wnosi<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

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

6. Czas trwania kontroli: od ..... 10<sup>00</sup> ..... do ..... 13<sup>00</sup> .....

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w ..... 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: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego) **ŻŁOBEK Nr 1**  
ul. Piękna 18  
35-242 Rzeszów  
tel.: 17 748 11 20

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ..... 29. 04. 2019 .....

otrzymałem (-am) w dniu ..... 29. 04. 2019 .....

.....  
(podpis i pieczęć 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 o swobodzie działalności gospodarczej

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 85-419-69, 36, 10

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
PSZ. 644. 1. 128. 2019 28.04.2019  
Nr ..... Z dnia .....

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

ZŁOBEK NR 1  
RZEWÓW UL. PIĘKNA 18

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	9	18	
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	1	2	
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

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	16	32	
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	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
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	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	0	98		
	Suma punktów ogółem		98		
	Kategoria ryzyka		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
- Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
- Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

FORMA 220-1/09  
Data wydania: 2017-05-08  
Strona 3/3

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁIE KONTROLI  
SANITARNEJ NR 7 N. 29.04.2019 Z DNIA 29.04.2019

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

7

**ŻŁOBEK Nr 1**

ul. Piękna 18  
35-242 Rzeszów  
tel. 17 748 11 20  
(podpis kontrolowanego)

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

(podpis osoby kontrolującej)