

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA\*)

Nr PSZ. 444. 1. 291. 2018

Rzeszów, 14.12.18

(Miejscowość i data)

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

Mojżysław Wołoszek - st. opys. ter. nr upow. 017.21.2018

Mirostoa Kędziółka - in. opys. ter. nr upow. 017.63.2018

(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)<sup>\*\*)</sup> 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:

XTobele Nr 3 ul. Kofajki 6A

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

35-116 Rzeszów

(adres)

NIP 8131228108

TEL. 17 7481124 FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

278/18-16/2008

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Jolande Wtobele - bicrownik

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Jolanta Władka - kierownik  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Dana sterzu sanitarnego  
bloku ięziwie w Stoblu

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: łosno miernica

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

Łosć dzieci ięziwej, 15A, stacja ięzi-  
wowa - 525. Liczba dzieci wpi: śniadanie, II śniadanie,  
obiad II dania, podwieczerek. W dniu kontroli  
długość przylegu pomieszczeń bloku ięziwie i stacji choro:  
- porządanie sp. utrzymania czystości,  
- jęka dezynfekowane przy użyciu mędelkane UV  
- segregacja łosom w magazynach i pojemnikach  
- mycie i dezynfekcja mebli, mebli łosom  
- śmieci do mycia i dezynfekcji i pojemnikach  
w systemie efektywności i stacji choro przed łosom  
- na terenie posesji (1 x c. mieszka) i mycia (1 x typoliz)  
odporność posesji i łosom, i stacji choro  
- zapisy z systemu HACCP prowadzone na kici pro. posiadano  
(długość pomieszczeń łosom, temp. w pomieszczeniach, przepływy łosom)  
kierownik posesji i łosom posiadał odczynki łosom.  
Opólny stan sanitarny w dniu kontroli łosom.

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

*[Handwritten signature]*

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 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 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:

*[Handwritten signature]*

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:

5. Uwagi osoby kontrolującej..... *Brak*

6. Czas trwania kontroli: od ..... 12<sup>00</sup> ..... do .....

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: ..... nie ma zmian 0 .....

~~Kierownik zespołu~~ protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują  
w Rzeszowie

**Jolanta Władek**

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

ZŁOBEK Nr 3  
ul. Rataja 6a  
35-116 Rzeszów  
tel.: 17 748 11 24

(podpisy świadków)

M. K. [podpis] M. K. [podpis]  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ..... 14. 12. 18 ✓ .....

otrzymałem (-am) w dniu ..... 14. 12. 18 ✓ .....

Kierownik zespołu nr 3  
w Rzeszowie

**Jolanta Władek**

(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<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora  
sanitarnego:

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> 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  
Nr PSY. 444.1.291.2018 z dnia 14.12.2018

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Bleń żywienia w Kłobku Nr 3  
ul. Prosta 6

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		4		
	Suma punktów ogółem		4		
	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

II. STWIERDZONE NIERRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR .....*15*..... Z DNIA .....*15*.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

*Brak*  
.....  
.....  
.....

.....  
(podpis kontrolowanego)

*M. Kpocińska J. Kowalski*  
(podpis osoby kontrolującej)

