

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 752 WU 1 MIO 2016

Rzeszów, 25.07.2016  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie

MGR inż. MATEUSZ KAMRANIEK - ASYSTENT / NR. 2346/16  
MGR inż. KRZYSZTOF KWATER - 2-CA PPIS / UPOW.  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r. poz. 1412), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267 z późn. zm.).

### Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu

#### 1. Zakład kontrolowany:

ŻŁOBEK NR 9  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
35-308 Rzeszów, ul. Podwistocze 20b  
(adres)

NIP 813-122-91-99 REGON 690002094

#### 2. Kierujący zakładem kontrolowanym:

p. URWILA OLEARCHYK - KIEROWNIK  
(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu/ kontrolowanego:

p. URWILA OLEARCHYK - KIEROWNIK  
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

#### 4. Zakres przedmiotowy kontroli:

KONTROLA WYMAGUJĄCYCH PRODUKTÓW  
OBROTU ŻYWNOŚCIĄ W ŻŁOBKU

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:.....  
.....

II. 1. Opis stanu faktycznego\*, (w tym rodzaj i wielkość produkcji, zatrudnienie zakres i rodzaj działalności).

Ilość żywności : 139  
Stawka żywieniowa : 5,0 zł / Dziecko  
Omnivoro TADŁOŚCI DEKADOWE (PRIMIDOLE),  
Sporób Żywnością ALERGENAMI  
LICZBA PERSONELU : 3

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

2F/PK/32/01/01/01



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)

Kierownik Żłobka nr 9  
mgr Urszula Olearczyk

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

**ŻŁOBEK Nr 9**  
ul. Podwiślocze 20b  
35-309 Rzeszów  
17 748 11 40

(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....25.07.2016

otrzymałem (-am) w dniu .....25.07.2016

Kierownik Żłobka nr 9

mgr Urszula Olearczyk

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Osoba upoważniona w terminie 14 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

### III. Ustalenia pokontrolne

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

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.....

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego wniosek strony, ustalono terminy  
usunięcia ..... nieprawidłowości ..... sanitarno-technicznych:

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

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia  
dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt.....

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu  
kontrolowanego 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.....

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

6. Czas trwania kontroli: od..... do .....

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w..... jednobrzmiących  
egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.



Nr ..... z dnia .....

Pieczęć państwowego inspektora san

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

Kuenow, vl. Podwistone 20 b

I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:

*Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.*

|   | Zakres kontroli                                                                                                                                                                             | OCENA ZAGROŻENIA |                |                | UWAGI<br><br>(wpisać<br>ND<br>kiedy<br>nie<br>dotyczy) |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|----------------|--------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                                                                                             | Niskie<br>(N)    | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(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              |                                                        |
| 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             | 32             |    |
| 1   | Czystość pomieszczeń zakładu. 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              |    |
| 3   | Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.                              | 0             | 1              | 2              |    |
| 4   | Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).                                                                                                                        | 0             | 9              | 17             |    |
| 5   | Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.                                                                                                                           | 0             | 3              | 7              |    |
| 6   | Śledzenie produktu (Traceability).                                                                                                                                                 | 0             | 5              | 10             | ND |
| 7   | Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.                                                                                                        | 0             | 4              | 8              | ND |
| 8   | Znakowanie.                                                                                                                                                                        | 0             | 1              | 2              |    |
| IV  | Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów                                                                                                                             | 0             | 2              | 4              |    |
|     | Suma punktów                                                                                                                                                                       |               | 4              |                |    |
|     | Suma punktów ogółem                                                                                                                                                                |               |                |                |    |
|     | Kategoria ryzyka                                                                                                                                                                   | Niskie<br>(N) | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(W) |    |
|     | Ryzyko dla ocenianego zakładu                                                                                                                                                      | X             |                |                |    |

**KRYTERIA OCENY:**

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Ryzyko wysokie | powyżej 47 pkt        |
| Ryzyko średnie | powyżej 15 do 47 pkt  |
| Ryzyko niskie  | nie więcej niż 15 pkt |

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

**Wysokie ryzyko** – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

**Średnie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

**Niskie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR .....*7.4.*.....Z DNIA .....*25.07.2016*.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....*7*.....  
.....  
.....

.....*Monika Charska*.....

(podpis kontrolowanego)

.....*H. Kuciel*.....*Proster*

(podpis osoby kontrolującej)



PROTOKÓŁ KONTROLI Nr. 2014.01.14.1.016

(imię i nazwisko/stanowisko/inne)



## II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli..... 25.04.16r. godz. 10<sup>10</sup>
2. Data otrzymania przez kontrolowanego zawiadomienia o kontroli\*  
nie dotyczy
3. Przyczyna odstąpienia od zawiadomienia:  
art. 83 a ust.1 ustawy z dnia 7 września 1991 r. systemie oświaty (Dz.U. z 2015 r., poz.2156, ze zm.)
4. Data i godzina zakończenia kontroli..... 25.04.16r. godz. 12<sup>30</sup>
5. Czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości\* .....
6. Zakres przedmiotowy kontroli  
Ocena stanu sanitarnego ziół.
7. Wyposażenie użyte podczas kontroli\*  
kamera nruwana D10110/181C  
  
(nazwa wyposażenia/nr identyfikacyjny)
8. Podczas kontroli wykonano pomiary, badania lub pobrano próbki do badań laboratoryjnych\*\*  
– nr i nazwa protokołu/ów\*  
nie dotyczy
9. Podczas kontroli wykonano zapis dźwięku lub obrazu\* .....
10. Korzystano\* z wyników badań i pomiarów .....

## 3.1. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli

Produkt nr 61051/16 z datą 30.05.2016r. i datą 30.05.2016r. z datą 30.05.2016r.

12. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu kontroli\*  
nie dotyczy
13. Podczas kontroli wypełniono formularze kontroli – nr..... 11111111

## III. WYNIKI KONTROLI

1. Informacje o kontrolowanym podmiocie np. stan formalno-prawny/nr wpisu do KRS/inne informacje istotne dla ustaleń kontroli

A. informacje nie jest prowadzone podjęcie od administracyjno-egzekucyjne.

2. Informacje istotne dla ustaleń kontroli np. stwierdzenia dotyczące stanu technicznego podmiotu/obiektu, stanu sanitarno-higienicznego

brak drzwi H1 - 5 grup, do 1. etapu zycia - 0  
w trakcie kontroli ustalono przepadek powłoki i dachówka ze pt  
odrywane w miejscu.  
Hypoteczne i spyt w dotygu kucie techniczny, posiada  
miejscowe uchyłki.  
Zobaczmy i przed w przed, zwracanie 12 w miejscu lub  
w samej potrobie. Zwracanie 12 w miejscu, zwracanie  
12 w miejscu.  
Zobaczmy i zwracanie 12 w miejscu.  
Na czas realizacji siedzi 10, 1 grupa - 12 dni w miejscu w  
podczas realizacji siedzi.  
Stan sanitarno-higieniczny w domu kontroli

3. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono\*

brak

4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski\*

brak



#### IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W KONTROLI

1. Omówiono wyniki kontroli, dokonano/nie dokonano wpisu do książki kontroli/dziennika budowy\*\*

2. Wniesiono/nie wniesiono\*\* uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego

3. Poprawki i uzupełnienia do protokołu – naniesiono/nie naniesiono\*\*

(podać numer strony protokołu, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

4. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w części III pkt 3 lit. ....  
nie nałożono/nałożono\*\* grzywnę w drodze mandatu karnego na

(imię i nazwisko/stanowisko)

w wysokości..... słownie.....

(nr mandatu karnego).....

(podstawa prawna).....

5. Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr..... z dnia.....  
wydane przez

(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

6. Osoba ukarana została pouczone o prawie odmowy przyjęcia mandatu.  
Z tego prawa skorzystała/nie skorzystała\*\*

7. Dane osoby odmawiającej przyjęcia mandatu

(imię i nazwisko/adres)

8. Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach

9. Z treścią protokołu kontroli zapoznano się/nie zapoznano się\*\*

10. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu

Kierownik Żłobka nr 9  
mgr Urszula Olearczyk

(czytelny podpis osób obecnych podczas kontroli)

**ŻŁOBK Nr 9**  
ul. Podwistocze 20b  
35-309 Rzeszów  
17 748 11 40

(czytelny podpis kontrolującego (-ych))

#### V. POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem(-am) w dniu... 25.04.16

Kierownik Żłobka nr 9  
mgr Urszula Olearczyk

(czytelny podpis osoby odbierającej protokół i pieczęć podmiotu)

W trakcie kontroli wykorzystano/nie wykorzystano formularze kontroli\*\*... 11/04/01  
(nazwa/nr)

#### POUCZENIE:

W terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu kontroli mogą zostać zgłoszone zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.  
Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego podmiotu w czasie i miejscu trwania kontroli.  
Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

\* w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”

\*\* niewłaściwe skreślić

