



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 17-742-13-08 wew. 7  
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr PSŻ.9020.4.101.2025

Rzeszów, 1.04.2025 r.  
(miejscowość i data)

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

**Marię Bartman- starszy asystent w PSSE w Rzeszowie, up. nr PSI.057.27.2025**

*(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 2024r., poz.416), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024r., poz. 572). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/2017 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 2023r., poz. 221)\*\*) 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:

**Żłobek nr 10 „Rumcajs” w Rzeszowie**

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

**35-508 Rzeszów, ul. Starzyńskiego 19**

*(adres)*

NIP: 813-122-91-09

TEL: 17 7481144

FAX: -

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **nr wpisu do rejestru: 282/18\_16/2008**

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem: **Pani Monika Wojciechowska – kierownik żłobka**

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu: **Pani Monika Wojciechowska – kierownik żłobka**

*(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: **termometr OHDiM/15/A1/S**

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

Organem prowadzącym żłobek jest **Miejski Zespół Żłobków, ul. Dąbrowskiego 73, 35-040 Rzeszów.**

**Liczba dzieci żywionych - 155**

**W bloku żywienia przygotowywane są posiłki w formie śniadań, II śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorków na bazie surowców i półproduktów.**

**W kuchni zatrudnione są 3 osoby i intendent. Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.**

**W dniu kontroli dokonano oględzin pomieszczeń bloku żywienia i stwierdzono, że są one utrzymane w czystości. Posiłki z kuchni głównej dostarczane są do tzw. kuchenek mlecznych a następnie porcjowane dzieciom. W kuchenkach mlecznych wyparzane są też naczynia stołowe i sztućce.**

**Środki myjące i dezynfekcyjne do rąk i powierzchni są zapewnione.**

**W zakładzie jest wdrożony system HACCP. W ramach systemu prowadzone są zapisy z: monitoringu temperatur, naświetlania jajek, obróbki termicznej, przyjęcia towaru, mycia i dezynfekcji pomieszczeń.**

**W kuchni pozostawiane się próbki żywności, opisane, odpowiednio przechowywane.**

**Artykuły spożywcze o aktualnych terminach przydatności do spożycia i datach minimalnej trwałości, przechowywane w odpowiednich warunkach.**

**Oceniono jadłospis- ułożony prawidłowo, urozmaicony.**

**Ogólny stan sanitarny w dniu kontroli dobry.**

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

**Nie stwierdzono nieprawidłowości**

### III. Ustalenia pokontrolne

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

Ukarano **nie karano**  
(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 **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:

**Brak uwag**

5. Uwagi osoby kontrolującej

**Brak uwag**

INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH dostępna na stronie internetowej PSSE w Rzeszowie:  
[www.psserzeszow.pl](http://www.psserzeszow.pl)

6. Czas trwania kontroli: od 10.45 do 12.00

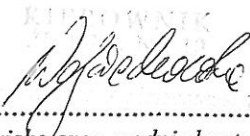
Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

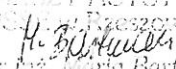
**Protokół podpisano**

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

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



.....  
(imię i nazwisko/oraz podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT  
PSSE w Rzeszowie  
  
mgr inż. Maria Bartman

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

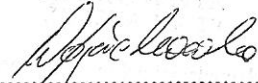
.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **1.04.2025 r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **1.04.2025 r.**

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

KIEROWANIE



.....  
(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



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 17-742-13-08 wew. 7  
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr PSŻ.9020.4.101.2025 z dnia 1.04.2025 r.

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

**Żłobek nr 10 w Rzeszowie, ul. Starzyńskiego 19, 35-508 Rzeszów**

**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	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	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	15	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	<b>ND</b>
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	<b>Suma punktów</b>	0	0	16	
	<b>Suma punktów ogółem</b>	<b>16</b>			
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>		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:

**brak**

.....  
*[Podpis]*

(podpis kontrolowanego)

.....  
*[Podpis]*

(podpis osoby kontrolującej)

