



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-74-213-08 wew. 123
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

L de 2839

F/PK/BŻ/01/03
Data wydania: 2019-12-13
Strona
RZESZOWSKI DOM KULTURY
08.07.2024
Znak sprawy:
Rzeszów, 3.07.2024 r.
Ilość zał.: Podpis:
(miejscowość i data)

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr PSŻ. 9020.4.119.2024

kontrola warunków żywienia dzieci i młodzieży podczas półkolonii w Rzeszowskim Domu Kultury Filia w Miłocinie

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Bartosz Beres – starszy asystent; upoważnienie nr 057.43.2024

(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 2024r., poz. 236) 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. Zakład

Półkolonia Rzeszowskiego Domu Kultury Filia w Miłocinie, Rzeszów, ul. Miłocińska 75

(pełna nazwa, adres)

Pani Estera Świetlik – kierownik półkolonii

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP: 5170310021; TEL: 513019105

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Estera Świetlik – kierownik półkolonii

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*).

09.07.24

Kontrola została przeprowadzona w związku z zgłoszeniem wycieczki do Kuratorium Oświaty w okresie 01-05.07.2024. W półkolonii uczestniczy 25 dzieci (w tym 12 dziewczynek) w przedziale wiekowym 7 -12 lat.

Półkolonia zorganizowano w pomieszczeniach RDK w skład których wchodzi sala plastyczna oraz sanitariaty.

Dzieci żywione są w systemie cateringowym (I śniadanie, II śniadanie i obiad dwudaniowy) dostarczonym przez firmę cateringową KUSZ KATERING w Chmielniku 332. Okazano do wglądu jadłospis za dni 01-05.07.2024r. z wyszczególnionymi alergenami. Podczas półkolonii nie prowadzi się rozdzielania posiłków, firma cateringowa dostarcza je pakowane jednostkowo. Posiłki dostarczane są o godz. 8:00 – śniadanie oraz o 13:00 obiad.

Sanitariaty wyposażane są w środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz powierzchni. Zatrudniony personel posiada aktualne badania lekarskie (w tym zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych). Stan sanitarno-higieniczny podczas trwania półkolonii w dniu dzisiejszym nie budził zastrzeżeń

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: **Nie stwierdzono**

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **nie użyto**

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

nie karano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

w oparciu o
(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. Załączone dokumenty: **Brak**

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*)

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu *)

Pan (i) wnosi/nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Brak uwag

