



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie

35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17 74-213-08, wew. 121-123, faks 110
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

08.09.2023r
1395/2023r

F/PK/BŻ/01/02
Data wydania: 2019-12-13
Strona 1/4

11.09.2023
P. KICZ. INTERNATU

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr PSŻ.9020.4.61.2022

Rzeszów, 5.09.2023 r.
(miejscowość i data)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023r., poz. 338)¹⁾, w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r., poz. 775)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 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.

W Stółwce Internatu Zespołu Szkół Elektronicznych w Rzeszowie, ul. Dąbrowskiego 56
(nazwa kontrolowanego zakładu, adres)

dnia 5.09.2023r przez upoważnionego przedstawiciela (-i) Państwowego
Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego³⁾ Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie
Miroslawa Kądziołka – starszy asystent, up nr 057.30.2023

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

2. w obecności p. Doroty Rosickiej-Szubart - kierownik internatu

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 20018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r., poz. 221)⁴⁾ 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 decyzje 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.

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

a) wykonanie⁵⁾

pkt ...I, II, III

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

b) niewykonanie^{*)}

pkt

obowiązków wynikających z decyzji z dnia 16.09.2022 r. znak: PSŻ.9020.4.61.2022 wydanej przez
Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie

.....
lub/oraz^{*)} innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia
8.09.2022 r nr PSŻ.9020.4.61.2022

Zapewniono:

- drzwi w obieralni warzyw łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji z zastosowaniem nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni
- w dobrym stanie i kondycji technicznej łatwe do czyszczenia blaty robocze w pomieszczeniu kuchennym
- zlewozmywak głęboki w obieralni warzyw

(opis stanu faktycznego z przytoczeniem niewykonania któregośkolwiek z nałożonych obowiązków)

2. Zobowiązany do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był **Gmina Miasto Rzeszów**

(podać nazwę i siedzibę kontrolowanego zakładu / imię i nazwisko oraz adres osoby fizycznej)

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego: **brak uwag**

(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE – Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, tom 34, str. 319, ze zm.)

przepisy)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

nie dotyczy.....

6. W czasie kontroli sanitarnej **dokonano**/nie dokonano^{*)} wpisu do książki kontroli:

7. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu^{*)}.

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

8. Uwagi osoby kontrolującej ..**brak**

INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH dostępna na stronie internetowej PSSE w Rzeszowie:
www.pszerwieszow.pl

9. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt**nie dotyczy**.....
niniejszego protokołu ukarano

(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)
10. Czas trwania kontroli: od 10:25 do 11:00 .

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.

11. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:nie naniesiono.....

(podać nr strony protokołu, wyrazy błędne i wyrazy, które je zastępują)

Donato Ronde-Szula
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie
M. Lepot
mgr (podpis osoby kontrolującej)
magistrolka

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 5.09.2023r.
otrzymałem (-am) w dniu 5.09.2023r:

17 85 428 93
ZESPOŁU SZKÓŁ ELEKTRONICZNYCH
35-036 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 56
tel 17 85-428-93

Donato Ronde-Szula
(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)

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rzeszowie
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a
tel. 17-74-213-08, wew. 121-123,
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr PSŻ.9020.4.163.2023 z dnia 5.09.2023 r.

Ust. 09. w 73
P. KIKO. INI...
[Signature]

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Stółówka Internatu Zespołu Szkół Elektronicznych w Rzeszowie

35-036 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 56

**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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	16
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		x		

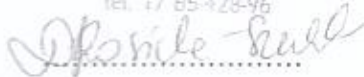
KRYTERIA OCENY:

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 PROTOKOŁE KONTROLI
SANTARNEJ NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

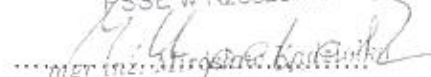
INTERNAT
ZESPOŁU SZKÓŁ ELEKTROTECHNICZNYCH
35-036 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 56
tel. 17 85-428-96



(podpis kontrolowanego)

brak

STARSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie


mgr inż. Andrzej Gajda

(podpis osoby kontrolującej)