

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 129 /ONS-BŻ/2025

Rybnik 23 01 2025 r.

20. sp. 015-102 9027 129 2025 KK

(miejsowość i data)

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

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 416)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 572)<sup>2)</sup>.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianami zawartymi w zarządzeniach zmieniających Głównego Inspektora Sanitarnego: nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2024 r. poz. 236)<sup>3)</sup> 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:

Przedzkołe nr 3

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-203 Rybnik ul. Żelazna 33

(adres)

NIP 642 314 7676

TEL. 32 42 20 332

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

decyzji o zamknięciu zakładu

nr 0151-1122 i PU 1434/1-683/509/08 z dn 23.12.2008

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

Katarzyna Sierny - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

Katarzyna Sierny - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

#### 4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola kompleksowa w zakresie urzędowej

kontroli żywności

#### 5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr suchości ppi w t s i k i 3 f + 015 - BZ

skanowanie bierze bez uszczelnienia

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

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

Zakład promienny działalności zgodnej z wykładem dotyczący przez PPIB w Rybniku. Personel Bloku zryniculowego - 4 osoby posiadają aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych. Higiena personelu - bez uwag. Odmiesz ochronnie i jej septyczne zapewnione. Zakład podłączony jest do najlepszej sieci wodno-kanalizacyjnej. Woda bieżąca ciepła i zimna we wszystkich pkt. wodnych zapewniona wraz ze środkami do higienizacji wody i osuszanie itp. Na wyposażeniu stołki myjące dezynfekujące oraz jednorazowe naczynia. Zakład promienny zabezpieczony przed dostępem szkodników, drzwi i okna hermetyczne. Monitoring DDD jest prowadzony w miarę zakreślenia. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów aktywności szkodników. Odpady komunalne są odbierane przez firmę EKO z Rybnika zgodnie z harmonogramem. Odpady pokarmowe są zabierane przez personel na składowanie zmiernie. Stan techniczny - sanitarno-epidemiologiczny zakładu bez uwag. Ściany i sufity czyste, przesłoni bez ubytków, nienaruszone, uszczelnione, sprzet oraz wyposażenie sprawnie, czyste, wszystkie pomieszczenia są utrzymane w czystości i porządku, nie wykonywane zgodnie z procedurami. Podczas kontroli dokonano lustracji środków spożywczych. Księżka losowo kontrolowanych nie stwierdzono po przekroczonym terminie przydatności czy o nieaktualnej jakości. Przechowywane są promiennie zgodnie z zaleceniami producentów z zachowaniem segregacji asortymentowej, zasady FIFO oraz doposażenie sanitarno-epidemiologiczne. Zmieszanie - mieszane, bez odwozu septyczne czy śladów zanieczyszczenia. Podczas kontroli dokonano pomiaru temperatury w urządzeniu chłodniczym z mierzonym (+3,4°C) oraz w zamrażarce z mierzonym mrozem - ośrodkowym (-21,3°C). W zakresie używane są japońskie, bo one przechowywane w wydzielonym urządzeniu chłodniczym bo one dezynfekowane przy użyciu natriochloru nr promienny jest rejestrowany natriochloru - rybniku jej. Koszty dostarczane są na bieżąco, zgodnie z zapotrzebowaniem identyfikacji środków spożywczych na podstawie faktur dostaw (przechowywane do typowego porządku).

Kontrola) - nie budzą zastrzeżeń, W składzie żywności jest MF  
długość w masie 2,5 do 6 lat. Potrzeba (miodowa, wlewy, podme-  
-zorki) przygotowywane są od surowców do wyrobu gotowego.  
Podczas kontroli dokonano oceny jakości z trzech ostatnich typami  
god. niegledziem Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.01.2016r.  
Jadospisy są koreponowane przez intendencję zgodnie z 1/16  
Rozporządzeniem, Niepewny zastaw przewidziano szatkowane, Jadospisy  
znajdują się na tablicy informacyjnej przy wejściu dostępne dla  
rodziców i opiekunów. W składzie żywności znajdują się składki  
spożywcze pochodzące z różnych grup składników spożywczych.  
(produkty zbożowe lub ziemniaki, mąka, owoce, mleko lub produkty  
mleczne, mięso, ryby, jajka, orzechy, nasiona roślin strączkowych owa  
tłuszcz). Potrawy były przygotowane z naturalnych składników.  
Od pomieszczenia do punktu były podane nie więcej niż 2 porcje  
potrawy smażonej, Do smażenia używany jest olej rzepakowy. Wapno  
przygotowywane na miejscu zawierający nie więcej niż 10g cukru w 250  
ml produktu gotowego. Każdego dnia były podawane co najmniej dwie  
porcje mleka lub produktów mlecznych, mąka lub owoce w każdej  
porcji. Co najmniej raz w tygodniu było podawane porcje ryby  
właśnie przygotowanej według się przygotują i wzięte w oparzo-  
-wisku jednostkowych firmy Permat, W składzie białek karmicznych  
smaku, mąka, mąka, w tym celu przydatności do spożycia.  
Porziki są przygotowane w nowoczesnych wielokrotnego użytku w dniu  
kontroli nieczynio czyste. Właściciel na zasadach, zabezpie-  
-czanie przed zamieszaniem. W tym i dezynfekowaniu i anty-  
-bini nieżył w antymacie z tymczasem ulepszenie ze pomocą  
specjalistycznych środków. Dla potrzeb zakładu opracowane są  
procedury i instrukcje z zakresu GMP / GMP oraz na zasadach  
systemu HACCP w celu z referencjami z praktycznych czynności,  
które są prowadzone na bieżąco. Kowal jest pracownikiem  
i wykwalifikowany. Do wykładu obowiązuje aktualne protokoły i kolekcje  
okresowego metrycznego z zakresu funkcjonowania systemu  
HACCP oraz bieżących referencji z dnia 02.01.2015r. (rozporządzenie  
się ze składkami do utrzymania systemu, składki ostrzeżeń oraz  
Aspektie przygotowanie w przypadku zakupu / W zakresie  
obowiązuje i jest przestrzegany zakres paleme tytułu.

W celu kontroli w skontrolowanych rachunkach nie stwierdzono nieprawidłowości. Nieprzyjatelem stanowiłoby pominięcie niebądź zaksięgowania.

Obrotomowa klauzula jest dotychczasowa dotycząca wydatków do protokołu kontroli.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Protokół oceny SF IPKTEC/011

01101

### III. Ustalenia pokontrolne

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

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, 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:

.....  
Brak  
.....  
.....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt ..... Dokonano wpisu. Nie wydano zaleceń .....  
doraźnych  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

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<sup>o</sup>) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....  
nie ma  
.....  
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej.....  
.....  
.....

6. Czas trwania kontroli: od..... 08 30 ..... do ..... 10 45 .....

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: Brak

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

(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrażenia błędne i to, które ich zastępują)

**DYREKTOR**  
Przedszkola nr 3 w Rybniku

mgr Katarzyna Sieny

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

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

nie przywołano  
(podpisy świadków)

**PRZEDSZKOLE NR 3 W RYBNIKU**  
ul. Za Torem 3B, 44-203 Rybnik  
NIP 6423147676, REGON 241800580  
tel. 32 42 30 332

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22.01.2025 r.

otrzymałem (-am) w dniu 22.01.2025 r.

**DYREKTOR**  
Przedszkola nr 3 w Rybniku  
mgr Katarzyna Sieny

.....  
(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 Rybniku 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

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

Przedłaskole nr 3

ul. Le Toem 3B 44-203 Rybnik

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0 X	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 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
<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.	0 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

