

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr hjt /ONS-BŻ/2025

Rybnik 23 01 2025 r.

2u. spr. ORK-102 9027 129 2025 KK

(miejsowość i data)

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

funkcjonariusz publiczny Katarzyna Kowalska, starszy asystent
uposaż. nr 057 z 19.2026

(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)¹⁾, 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)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⁾ 104/17 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)¹⁾ 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. Za Torami 33

(adres)

NIP

642 314 7676

TEL.

32 42 30 332

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

decyzji o zamierzeniu zakładu

nr ORK-1122 i PU 1434/1-683/509/108 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 żywności

Kontrola kompleksowa w zakresie urzędowej

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Wyposażenie biurowe bez użycia

Termineta służbowy ppł. nr 512131015-BZ

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ 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 prowadzi działalność z produkcji i wydasz dotyczącej przez PPIB w Rybniku. Personel bloku żywnościowego - 4 osoby posiadają aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych. Higiena personelu - bez uwag. Odrzeź ochronne i jej przepięgo zapewnione. Zakład podlega jest do miejscowej sieci wodno-kanalizacyjnej. Woda bierze się z zinną we wszystkich pkt, wodny zapewniona przez ze środkami do higieny - całego mycie i osuszenie itp. Na wyposażeniu środki myjąco-dezynfekujące oraz jednorazowe nakładki. Zakład przewidziano zabezpieczony przed dostępem szkodników, drzwi i okna zamknięte. Monitoring DDD jest prowadzony w maszyni zakładu. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów aktywności szkodników. Odpady komunalne są odbierane przez firmę EKO z Rybnika zgodnie z harmonogramem. Odpady pakowalne są zabierane przez personel na składowie zmięte. Stan techniczny - sanitarny ogólny zakładu bez uwag. Ściany i sufity czyste, przedki bez ubytków, nienapęknięte, uszczelnione, sprzęt oraz wyposażenie sprawnie, czyste. Wszystkie pomieszczenia są utrzymane w czystości i porządku, są wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Podczas kontroli dokonano lustracji środków spożywczych. Wśród kontrolowanych nie stwierdzono po przekroczonym terminie przydatności czy o niemiłej jakości. Przechowywane są prawidłowo, zgodnie z zaleceniami producentów z zachowaniem segregacji asortymentowej, zasady FIFO oraz ogólnych zasad higieny żywności. Środki - smaża, bez uwagi zapewnione czy śladów zanieczyszczenia. Podczas kontroli dokonano pomiaru temperatury w uszczelnieniu diodekcyjnym z nabiałem (+3,4°C) oraz w zamrażarce z kiozonkami - w tym - owocowymi (-21,3°C). W zakładzie używane są jajo smaża, do one przewidziane w wydzielonym uszczelnieniu diodekcyjnym do one dezynfekowane przy użyciu natrienianu nr. Przewodzony jest rejestr natrienianu - ryde jajo. Mięso dostarczane są no bierze, zgodnie z zapotrzebowaniem identyfikacja środków spożywczych no podane faktur dostaw (przeznaczono do użytku poraża

Kontrola) - nie buda zarzadzani, W skladzie zmiomych jest MF
dzieci w wieku 2,5 do 6 lat. Polita (miodowo, obiody, podmie-
-szorki) przygotowywane sp od lutowku do wyrobu gotowego.
Podczas kontroli dokonano oceny jodospicy z trzech ostatnich typami
god na gzedek Rozporzadzoni Minister Zdrowia z dnia 26.01.2016r.
Jodospicy sp koreponowane przez intendentej zpotnik a w/16
Rozporzadzieni, Alepey zostaly prowadzono szubkowane, Jodospicy
znajduje sie na tablicy informacyjnej przy wejciu dostepne dla
rodzicom i opiekunom. Na charakterne zmiome ludziany sie szorki
spozycze pochodzace z roznych grup szorkow spozyczajacych
(produkty zbozowe lub ziemniaki, mazyka, owoc, mleko lub produkty
(mieszane, mso, ryby, jajz, orzechy, nasiona rolin strączkowych oraz
twarzige), Polnawy byly spozyczane z naturalnych skladnikow.
Od pomieszczenia do piptku byly podawane nie mniej niz 2 porcje
polnawy smezonej, Do smezeni wznawany jest olej rzepkowy. Wapio
przygotowywane na miejscu zawieraly nie mniej niz 10g cukru w 250
ml produktu gotowego. Kazdego dnia byly podawane co najmniej dwie
porcje mleka lub produktow mlecznych, mazyka lub owoc w kazdy
posiłek. Co najmniej raz w tygodniu byly podawane porcje ryby
wz slawie miazdymowym znajduj sie przyprawy i zioła w opetono-
-wach jednostkowych firmy PENTAT, W skladzie biok wzmesiniczy
smeku, mazykiel w technode przydatnosci do spozycia.
Polita sp podawane w niezwyckich wielokrotnego uzytku W dniu
kontroli niezwyckie czyste, Bez uzytkow ruy zaszokow, zabepr-
-szone przed zamieszczaniem. Sp ruy i dezynfekowanil w zmyto-
-lni niezwyckie w zmywaczce z funkcjz wyperanie ze pomoc
specjalizacyjch szorkow. Dla potrzeb zakladu opracowane sp
procedury i instrukcje z zakresu GHP / GMP garte na zarzadzaci
systemu HACCP w raz z referatami z praktycznych czynnosci,
ktore sp promowane na biopio. Personel jest przeszkolony
i wykwalifikowany. Do wplytku obowiaz aktualnie protokoly szorkow
okresowego kontrolnego z zakresu funkcjonowania systemu
HACCP oraz wypracowane referatami z dnia 02.01.2015r. (rozporzadowe
sie ze szorkami do wznawanie zyznoda, szorkami osirowosci oraz
spozycie polkrowane w przypadku zadnicze / W skladzie
obowiazuje i jest przestrzegany sekcz palenie tytoniu.

W celu kontroli w skontrolowanych jednostkach nie stwierdzono nieprawidłowości; brępy stan lawitarno pompekony nie burti zakłosew

Obrotomow klauzule int dot sprzetowomow danyte wotomowki do protokolu kontroli.

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

brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

0101

Protokół odwoły 2017/01/01

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 grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczono 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*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

nie wnosi uwag
.....
.....

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 wyrazy błędne i te, które je zastępują)

DYREKTOR
Przedszkola nr 3 w Rybniku

Stacy
mgr Katarzyna Stacy

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent
PSSE w Rybniku

Kowalska
mgr Katarzyna Kowalska

(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
Stacy
mgr Katarzyna Stacy

(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 ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Przeclakole nr 3

ul. Ła Toram 3B

44-203 Rybnik

**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 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	
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 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	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 X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 X	4	8	
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	X
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem		16		
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		(N)	(S)	(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 PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR/ONS-BŻ/.....Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

DYREKTOR
Przedszkola nr 3 w Rybniku
.....mgr Katarzyna Siemny
(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent
PIS w Rybniku
Kowallek
.....mgr Katarzyna Kowalska
(podpis osoby kontrolującej)