

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 837/1215/NS/HZZiPU/20.22

Rybnik, 14.01.2022

Znak sprawy: ONS.H22.PU.9021.1.275.2022.008

(miejsowość i data)

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

Zabawa Alszai - Białuch - mi. wystaw. up. 013.12/25/22

(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 2021 poz. 195)<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 2021 poz. 735 z późn. zm.)<sup>1)</sup>. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz 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 w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianą zawartą w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2021 poz. 162)<sup>1)\*\*\*</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:

Przedskole nr 13 ul. 1-go Maja 23

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-206 Rybnik

(adres)

NIP 642-31-48-115

TEL. .... FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr ONS/H22.PU/134/z-364/07

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

p. Joanna Cichocka - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

p. Marianna Siemny - inżynierka

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: uśredniona kontrola żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr kuchenny PP/WIS/K/23/ONS/H22.PU

<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 prowadzi działalność zgodnie z wydaną decyzją przez PPS Rybnik w zakresie uprawiania do dołu posilów przygotowywanych od rana do upobu połowego podawane w nacynach wielokrotnego użytku. Zakład podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej bieżąca ciepła i zimna woda we wszystkich punktach wodnych oprócz dmuchalni wazjów (brak bieżącej ciepłej wody), wraz ze środkami do higienicznego mycia dezynfekcji i osuszania nac. Przeprowadzono do sygn. wyniki badań mikrobiologicznych wody wykonanych przez Lab. PPS Rybnik nr OL/MLK/932/19/1/2 oraz badań fiz-chem. wody DL/FHK/OL/MLK/909/19/1/2 z 12.2018r. zgodnie z procedurą badania 1x3lata. Odpady 201 III zgodnie z umową z dn 4.05.2018r. odbierane przez p. Pawła Gajny do skarmiania psów i kotów. Odpady dominalne odbierane i wywożone zgodnie z przedłożoną umową zawartą z UM Rybnik. Monitoring DDD prowadzony jest ze ścisłym zadaniem, <sup>11.04.2017, PPS</sup> zapisy z dokonywanych czynności odnotowywane w Rejestrze kontroli obecności mikroorganizmów. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bakterii i mikroorganizmów. Drzwi i okna szczelne, wszelkie drzwi zabezpieczone matkami, kłótkami. W zakładzie zatrudnionych jest 2100 dzieci (5 grup x 20 os.) w wieku przedszkolnym. W pionie kuchennym zatrudnione 3 kucharki i 1 intendentka posiadające aktualną dokumentację zdrowotną (orzeczenia do celów sanitarno-epid). W dniu kontroli pracownicy w czystych ubraniach roboczych, higieną osobistą personelu zachowana. Środki higieniczne magazynowane zgodnie z zaleceniami producenta, z zachowaniem rozdzielenia amonimentalnego i tanucha dziecięcego. Zwrócono uwagę na wprowadzenie dziecięcym z nabiałem temp 4,9°C w termometria niekonform. Urządzenia dziecięce, mrożnicze wyposażone w termometry. W kuchni kuchennej termometr do pomiaru temp w podulach, posilach, piec konwekcyjny z sondą. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń: kuchni, zmywalni i magazynów nie sprzywających bez zastrzeżeń. W zmywalni naczyń sprawna działająca zmywarka - myjarka, podłączona do siły myjącej na bloku systemu stoi na polach preparat dezynfekujący TRISEPT Complex z przeznaczeniem do powierzchni mających kontakt z żywnością. Nie stwierdzono śladów rozpuszczalnych po uprzednim terminie przedłożeniu, był min. kwasowości lub upokorujących smaki zepsucia. Zapewniona identyfikacja i traceability w magazynach. Dostawcą ziemniaków jest Gosp. Rolne Krysiof Jarko Komlin ul. Rzemieślnicza,

dostawca mięsa i mił. weterynaryjnych ZPM TOMASZY & C. Wodzisław  
Ślęski; dostawca mabele - Hurtownia REMA w Rybniku; si. sprężarki  
mrozone - NORDIS z Opola, w. sioponiska; przetw. - Żakom, "STACJA-  
LECH" M. Adamczyk Rybnik.

W zakładzie prowadzone są zapisy w miejscach opiszanych na pod-  
stawie dokumentacji GHP / OMP / HACCP. W zakładzie funkcjonuje  
instytucja postępowania z piąmi (wypracowanie termiczne w dachowej  
warzy, gdzie znajduje się wydzielony sprzęt i zlew 2 - kamorowy).

Podzielniki wraz z oznaczonymi olejnikami umieszczonymi <sup>14.2.2012 p.p.</sup> ~~olejnikami~~  
w widocznym dla rodziców miejscu. Zrealizowane do upływu jednodzi-  
ny up. zai 1-3 spełniają wymagania dot. kompromisowa par-  
tów zgodnie z Rozp. MZ z dn. 26. lipca 2016r. Dz. U. poz. 1154.

W zakładzie przestrzegany jest powszechny zakaz palenia tytoniu i tyto-  
niowych

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

Up. zai ZF/PK/BŻ/01/01/01 - pkt I. 2 : niewłaściwy stan techniczny - uszkodzony  
sufit (brudny, wymagający malowania) oraz ścian maparymu ziem-  
niaków tzn. ściany o pow. chropowatej, łuskiej do utrzymania w czystości  
(surowa cegła).

- pkt I. 4 : brak bieżącej ciepłej wody w pom. dobotki warzywny  
kultura o bzz z dnia 25.08.2006r. (tekst jednolity Dz. U. z 2002, poz.  
2021 z późn. zm.) art. 58 ust. 1.

Rozp. (WE) PE (R. M. 852/2004 z dnia 28.04.2004r. w sprawie higieny  
si. spożywczych (Dz. U. UE L 138 M. 1 z późn. zm.) - art. 3.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01, zai 1-3

### 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 grzywn 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:

..... do 20 maja 2022 - zapewnienie bieżącej ciepłej wody w punkcie wodnym w obiektach warzyw; do 31.07.2022 - zapewnienie właściwego stanu sanitarno-techn. stanu i nifitu w pomieszczeniu (mapowym) ziemniaków .....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt ..... nie 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:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

Pozostawiono klauzulę informacyjną dotyczącą przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.

..... Pozostawiono zawiadomienie o wszczęciu postępowania admin - będzie wydany rach za kontrolę .....

6. Czas trwania kontroli: od..... 10<sup>00</sup> ..... do..... 12<sup>30</sup> .....


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.

..... podpisano .....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Nr 225 skreślono ... wymosci; Nr 325  
 skreślono „zlepianami”, zaś 2 FPK/BŻ/01/01/01: Nr 1/2 skreślono x”  
 pkt T 4 kolumna (N) oraz skreślono na Nr 212 „2” zastąpiono „4”  
 skreślono „18” zastąpiono „20”

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

Wiesława Sterny   
 (imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent  
 PSSE w Rybniku  
 Olszar - Błachut  
 mgr Barbara Olszar-Błachut


(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 14.04.2022r.

otrzymałem (-am) w dniu 14.04.2022r.

Wiesława Sterny   
 (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