

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PIK.0940.4.2024

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2591/ONS.HŻŻiPU/2024  
ONS-HŻŻiPU.3027.1.1446.2024

Rybnik, 14.08.2024  
(miejscowość i data)

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

funkcjonariusz publiczny Paulina Surpińska, m. asystent  
m. up. 057.1.4.2023

(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:

Biuro żywienia w Przedsiębiorstwie nr 14  
ul. Słaska 1a, 44-206 Rybnik  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
(adres)

NIP 642 314 77 36

TEL. 32 73 93 240 FAX — E-MAIL —

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji o zaktualizowaniu zaktualizacji  
z dnia 23.10.2013 o nr ONS-HŻŻiPU.434.692.281.2019  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

Hennietta Front - Silwora, dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

Hennietta Front - Silwora, dyrektor  
m. up. przysłało  
(imię i nazwisko, stanowisko)  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: linowa kontrola żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy PP/H/SK/38/ONS.HŻŻiPU  
- sprawdzane bieżące bei urząd

<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).

Na podstawie kontroli dokonano do wyroku karyzacji ścieżki oraz upewnienie stałe. Zakład działa zgodnie z wydaną decyzją. Podlegający jest do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. We wszystkich punktach wodnych bierze ciepłą i zimną wodę wraz ze środkami do higienicznego mycia i suszenia rąk. Zakład posiada aktualne badania wody z dnia 12/10/2021 sprawozdanie nr 06/MHK/317/21/1/2 - badanie wg HACCP co 3 lata. Na bloku znajduje się 3 osoby z aktualnym dokumentacją do celów sanitarno-epidemiologicznych. W dniu kontroli w apteczce ochrony zdrowia higieny osobistej były mydło. Monitoring DDD prowadzony na stałym poziomie, dymy, dymy skuteczne. Ochrona jest do wyroku - prowadzone na terenie. W dniu kontroli nie stwierdzono śladów obecności ani bytowania szkodników. Odpady komunalne gromadzone są w sposób segregowany w oznaczonych kontenerach i odbierane zgodnie z harmonogramem. Odpady kod 3 odbierane są przez osobę prywatną zgodnie z umową do składowiska zwierząt niechodzących. Stan techniczny sanitarny w dniu kontroli był dobry. Ściany, sufity, ciepłe, bez uszkodzeń czy plam, posadzki, ciepłe, technicznie, bez uszkodzeń, łazienki, sprzęt i wyposażenie sprawne, ciepłe. Na stancie dostępne rekonesansy jednorazowe oraz środki do dezynfekcji powierzchni mogących kontakt z żywnością. Zakład zainstalował 87 dużej w wieku od 3 do 6 lat. Route przygotowane są od surowca do wyrobów gotowych i pakowane na maszynach z linii mechanicznego wytworzenia. Na tym w dniu kontroli ciepłe, bez uszkodzeń czy ubytków, dezynfekowane w myjniach - myjniach z funkcją mycia. Na tym przechowywane są w zamkniętych szafach. W trakcie kontroli dokonano przeglądu środków spożywczych. Nie stwierdzono po terminie przydatności do spożycia czy o tej jakości. Antybiotyk spożywczy przechowywany jest w sposób zgodny z

zaleceniami producenta, z zachowaniem segregacji asortymentowej oraz ciągłości łańcucha chłodniczego. Dokonano pomiaru temperatury w lodowce z jajkami  $+2,1^{\circ}\text{C}$  oraz w urządzeniu mroźniczym  $-20,1^{\circ}\text{C}$ . Identyfikacja nazw i śladów spożywanych możliwe jest na podstawie faktur zakupowych - stali dostawcy m.in. PPHU "NORD" Studnik Kmyśbół z Radłina, Zakład Mięsarniowo-Wędliniarski Nowoth Stefan z Janówce Poduszy kontroli dokonano oceny jedliospisu z ostatnich dwóch tygodni pod kątem Rozp. Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. Jedliospisy są zgodne z u/w Rozporządzeniem. Dostępne są na tablicy informacyjnej w hali przedsiębiorstwa. Alergeny oznaczone prawidłowo (przy potrawie wypisane w menu). Na cotygodniowe zrywanie składają się śladki spożywane pochodzące z różnych grup środków spożywczych. Posiłki zawierają produkty z grupy środków takie jak: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, owoce morza, roślin strączkowych. Zupy, sosy oraz potrawy spieczane były z naturalnych składników bez użycia koncentratu. Od pomiedlnia do piatku były podawane m. in. z m. z porcy potrawy smażonej. Do smażenia używany jest Kyawski olej napojowy, producent Bunge Polska Sp. z o.o. z Kraszewic. Zgodnie z ostrzeżeniem Strony napoje przygotowywane na miejscu nie są słodzone. Każdego dnia były podawane co najmniej 2 porcje mleka lub produktów mlecznych, co najmniej 1 porcja z grupy mięso, jaja, owoce, warzywa lub owoce w każdym posiłku. Co najmniej 1 porcja produktów zbożowych w śniadaniu i obiedzie. Przynajmniej raz w tygodniu były podawane porcje ryby. Na strome magazynowym przedsiębiorstwa znajdują się przygotowywane zanie i opakowaniach jednostkowych producenta (pieprz, kurkuma, bazylija), producent Pysznot Sp. z o.o. z Jastrzebia Zdroju. W śniadanie braki wzmocniany smaku. Dla potrzeb zakładu opracowano procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oparte na zasadach systemu HACCP. Okazano do wglądu procedury rejestracji - wystąpiło na bieżąco w dniu kontroli braki śladów transportu.



W dniu kontroli bieżący stan sanitarno-panoschowy  
bei uwag.

Przebrano klauzule RODO do protokołu.

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

brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ankieta oceny zgodności

2F/PK/BZ/01/01/01

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr .....  
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, brak doraźnych*

*zaleceń*

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: *Poleceno dostarczyć raport mogący być z podaniem adresu i osoby dzieci korzystających z posilku za okres 02.09.2024-13.09.2024 do dnia 06.10.2024 na adres p22ipu.psse.nybnik@sanepid.gov.pl*

6. Czas trwania kontroli: od ..... *11 50* ..... do ..... *14 20* .....

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.

*odczytano, podpisano*

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: ..... Strona 216 protokołu sumarycznie .....

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

DYREKTOR

Przedszkole nr 14  
im. Janusza Korczaka w Rybniku

mgr. Hennieta Front-Sikora

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent

PS 650 Rybnik

mgr. Paulina Tuzgier

(podpis osoby kontrolującej)

..... mgr. przysięgła .....

(podpisy świadków)

PRZEDSZKOLE NR 14

im. Janusza Korczaka w Rybniku

44-206 Rybnik, ul. Śląska 1a

NIP 842-314-77-36, Regon 241795886

tel./fax 32 739 32 40, 535 535 773

e-mail o14rybnik@wp.pl

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) ..... 17 09 2024 r. ....

otrzymałem (-am) w dniu ..... 17 09 2024 r. ....

DYREKTOR

Przedszkole nr 14  
im. Janusza Korczaka w Rybniku

mgr. Hennieta Front-Sikora

(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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2531/ONS.HŻŻIPU/2024 z dnia 17.09.2024

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

Blok żywienia w Przedszkolu nr 14  
ul. Słaska 1a, 44-206 Rybnik

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA  
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

|           | Zakres kontroli                                                                                                                                                                                              | OCENA ZAGROŻENIA |                |                | UWAGI<br>(wpisać ND kiedy nie dotyczy) |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|----------------|----------------------------------------|
|           |                                                                                                                                                                                                              | Niskie<br>(N)    | Średni<br>e(S) | Wysokie<br>(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 ✓              | 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              |                                        |
| 7         | Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.                                                                                                                                                              | 0 ✓              | 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 ✓              | 8              | 16             |                                        |
| 2         | Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.                                                                                                            | 0 ✓              | 5              | 11             |                                        |

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



|     |                                                                                                                                                       |               |                |                |    |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|----------------|----|
| 3   | Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.                                                                         | 0             | 3              | 15             |    |
| III | <b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>                                                       | 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 właściwości.                                                       | 0             | 4              | 8              |    |
| 7   | Znakowanie.                                                                                                                                           | 0             | 4              | 8              |    |
| IV1 | <b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>                                                                             | 0             | 25             | 50             | ND |
| IV2 | <b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>                                                                  | 0             | 8              | 16             | X  |
| V   | <b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>                                                                                                                        | 0             | 25             | 50             | ND |
|     | <b>Suma punktów</b>                                                                                                                                   | 0             | 0              | 16             |    |
|     | <b>Suma punktów ogółem</b>                                                                                                                            |               | 16             |                |    |
|     | <b>Kategoria ryzyka</b>                                                                                                                               | Niskie<br>(N) | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(W) |    |
|     | <b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>                                                                                                                  |               | 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.HŻŻIPU/.....Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

DYREKTOR  
Przedszkola nr 14  
im. Janusza Korczaka w Rybniku  
mgr *Henrietta Front-Sikora*  
(podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent  
PSSE w Rybniku  
*mgr Paulina Tuzgier*  
(podpis osoby kontrolującej)