

W RYBNIKU
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 230/ONS-BŻ/2025

Znak sprawy: ONS-BŻ.9027.209.2025.AF

Rybnik, 29.01.2025r.

(miejsce i data)

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

Funkcjonariusza publicznego Aleksandrę Frączek – młodszy asystent, nr up.
057.1.14.2024.....

(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:

Blok żywienia w Przedszkolu z Oddziałami Integracyjnymi nr 39 w Rybniku

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

os. Południe 20, 44-253 Rybnik.....

(adres)

NIP 642 314 81 67

TEL. 32/ 73 94 222 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru zakładów nr 564/1215/2007 z dnia 02.05.2007r.....

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Anna Kubera - Dyrektor.....

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Joanna Pałka - Wicedyrektor.....

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano.....

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w ramach urzędowej kontroli żywności.....

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy PP/W/S/K/36/ONS-BŻ – sprawdzenie bieżące bez uwag.....

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*).

Przed przystąpieniem do czynności kontrolnych okazano legitymację służbową oraz upoważnienie stałe. Poinformowano o klauzuli dotyczącej przetwarzania danych osobowych do protokołu. Zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowywania posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek) od surowca do wyrobu gotowego. W placówce żywionych jest 119 dzieci w wieku 3-6 lat. W bloku żywienia zatrudnione 4 osoby z aktualną dokumentacją do celów sanitarno-epidemiologicznych. Personel obecny w czasie kontroli w czystej odzieży ochronnej, na głowach ochronne czepki, higiena osobista bez zastrzeżeń (personel nie nosi biżuterii). Zakład podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej, bieżąca woda ciepła i zimna zapewniona przy punktach wodnych wraz ze środkami do higienicznego mycia i osuszania rąk. Do wglądu okazano sprawozdanie z badań wody n. OL/MHK/197/23/1/z z dnia 27.06.2023r. – brak nieprawidłowości. Badanie wody przeprowadza się co 4 lata, zgodnie z opracowaną procedurą. Gospodarka śmieciami jest prowadzona prawidłowo. Wywóz śmieci jest realizowany przez firmę zgodnie z harmonogramem. Odpady kategorii 3 odbierane są przez firmę Saria Polska Sp. z o.o. Oddział ReFood ul. Jutrzenki 137A, 02-231 Warszawa zgodnie z harmonogramem odbioru. Monitoring i zabezpieczenie DDD prowadzone są przez specjalistyczną firmę Ośrodek Szkolenia „Instruktor” Usługi BHP, HACCP, DDD Leszek Misala ul. Szybowcowa 47, Rybnik. Do wglądu okazano protokół z kontroli DDD nr 01/12/2024 z dnia 01.12.2024r. – nie stwierdzono szkodników. W czasie kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania/żerowania szkodników. Stan sanitarno-techniczny zakładu bez zastrzeżeń – ściany, sufity czyste; podłoga gładka, łatwozmywalna. Stan sanitarno-porządkowy bez zastrzeżeń. Wyposażenie, drobny sprzęt kuchenny oraz powierzchnie mające kontakt z żywnością utrzymane w bieżącej czystości, bez pozostałości środków spożywczych. Środki myjące i dezynfekujące na wyposażeniu (m.in. płyn czyszcząco-dezynfekujący DropSept). Zastawa stołowa czysta, bez uszkodzeń, bez pozostałości środków spożywczych. Czyste naczynia przechowywane w zamkniętej szafie przelotowej. Na wyposażeniu sprawne 2 wyparzarki gastronomiczne. Stoliki w salach są myte i dezynfekowane przed i po posiłku. W czasie kontroli dokonano lustracji środków spożywczych i nie stwierdzono przekroczeń w terminach przydatności do spożycia czy o niewłaściwej jakości organoleptycznej (barwa, zapach, konsystencja). Dokonano pomiaru temperatury w zamrażarce, odczyt z termometru służbowego wyniósł – 23,0°C. Dostawcami środków spożywczych są następujące firmy: „SPOŁEM” PSS Rybnik, Piekarnia (pieczywo); Zakład wędliniarski POTRAWA s.c. Danuta Potrawa, Marek Potrawa, Seweryn Potrawa ul. M. Rejewskiego 17, Rybnik (mięso, wędliny); Artykuły Rolno-Spożywcze Patyna Sławomir w spadku ul. Obroki 130; 40-833 Katowice (warzywa, owoce); Zakład Produkcji Spożywczej AMBI, M. Karkut i wspólnicy Spółka Jawna ul. Składowa 11, 41-902 Bytom (artykuły spożywcze ogólne, mrożone, nabiał, tłuszcze). Do wglądu okazano „Dowód wydania nr 865/P6108” z dnia 28.01.2025r. (pieczywo), dokument „Wydanie

zewewnętrzne z VAT 354/01/2025” z dnia 28.01.2025r. (mięso, wędliny); fakturę nr 000001362/25 z dnia 29.01.2025r. (warzywa, owoce); dokument „wydanie WZ nr WZ/7877/01/2025” z dnia 23.01.2025r. (nabiał). W czasie kontroli dokonano analizy jadłospisów z okresów 07.01-24.01.2025r. pod względem realizacji wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. i nie stwierdzono nieprawidłowości. Posiłki były różnorodne i przygotowywane z produktów pochodzących z różnych grup środków spożywczych. Od poniedziałku do piątku podawane były nie więcej niż dwie potrawy smażone. Zupy, sosy oraz potrawy sporządzane były z naturalnych składników. W zakładzie używane są przyprawy firm: Prymat Sp. z o.o. Jastrzębie Zdrój (m.in. bazylija, tymianek, oregano, papryka słodka, „Kucharek Smak natury”- przyprawa do potraw bez dodatku glutaminianu monosodowego), OLMIX s.c. Kozy; sól o obniżonej zawartości sodu firmy o’Sole. Od poniedziałku do piątku podawane były nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej. Do smażenia używa się oleju rzepakowego „Kujawski” prod. Bunge Polska Sp. z o.o., Kruszwica. Na wyposażeniu kuchni piec konwekcyjny. Napoje nie zawierały więcej niż 10g cukrów w 250ml produktu gotowego do spożycia. Każdego dnia były podawane: co najmniej dwie porcje mleka i produktów mlecznych; co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych; warzywa lub owoce w każdym posiłku; co najmniej jedna porcja produktów zbożowych w posiłkach. Co najmniej raz w tygodniu była podawana porcja ryby. Jadłospis wraz z zaznaczonymi alergenami dostępny na tablicy informacyjnej przy wejściu do przedszkola.

Dla zakładu opracowano dokumentację z zakresu GHP/HACCP, rejestry z wykonywanych czynności kontrolnych prowadzone są na bieżąco. Do wglądu okazano m.in. rejestr pomiaru temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, rejestr mycia i dezynfekcji, dokumentację ze szkolenia pt. „Najczęstsze alergeny pokarmowe” z dnia 15.01.2025r., dokumentację ze szkolenia pt. „Zasady prawidłowego żywienia w przedszkolu” z dnia 15.10.2024r. Szkolenia przeprowadzane są regularnie przez panią Janinę Chlipała - intendenta. W zakładzie obowiązuje całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych.....

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

Nie stwierdzono.....
.....
.....
.....
.....

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01.....

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukaranonie 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, 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 w książce kontroli.....
.....
.....
.....

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^o.

Pan^o(i) wnosi /nie wnosi^o) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Brak uwag.....
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej..... Brak uwag.....

6. Czas trwania kontroli: od 10:40 do 13:10.....

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)

WICEDYREKTOR
Przedszkola z Oddziałami
Integracyjnymi nr 39 w Rybniku

mgr Joanna Pałka
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent
PSSP w Rybniku

mgr Aleksandra Fijałko
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

PRZEDSZKOLE
Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI NR 39
w Rybniku
44-253 Rybnik, Os. Południe 20
NIP 642 31 48 167, Regon 141795560

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)...29.01.2025r.....

otrzymałem (-am) w dniu 29.01.2025r.....

WICEDYREKTOR
Przedszkola z Oddziałami
Integracyjnymi nr 39 w Rybniku

mgr Joanna Pałka
(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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 230/ONS-BŻ/2025 z dnia 29.01.2025r.

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

Blok żywienia w Przedszkolu z Oddziałami Integracyjnymi nr 39 w Rybniku
os. Południe 20, 44-253 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	4	8	ND
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	0	0	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 PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR/ONS-BŻ/.....Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak.....

WICEDYREKTOR

Przedstawiła z Oddziałami
Integracyjnymi nr 39 w Rybniku

mgr Joanna Pałka

(podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent
PSSE w Rybniku

Stacja

(podpis osoby kontrolującej)