

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 787-454-1-62/14

Rzeszów 11.03.2014

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie

A i w imię Markuszyk nr 20/14

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263, ze zm.), w związku art. 67 §1 oraz art. 68 §1 i §2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01.

Na podstawie art. 79 ust. 2 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447, ze zm.) w związku z art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Przedsiębiorstwo Pulekome nr 3

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

M. Kłosiewiczka Al. 35-505 Rzeszów

NIP 813-10-96-602 REGON 000067242 PESEL -

TEL 17 748 3100 FAX - E-MAIL -

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914, ze zm.)

nie dotyczy

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Gauz Andrzej Anna Mhavo

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

4/1

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kontrola warunków produkcji żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

OTM: 4/16 M/3

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

Osoba odpowiedzialna i lokalizacja  
liczba y.  
Przebieg wane warunki, obszar, aktywność. Maszyna  
zmodernizowane, aktywność y, z.  
Przebieg wane warunki, aktywność, jadło, ogólny  
aktywność y, metody, punkty, -  
pochodzą z innych oddziałów, przebieg y.

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

zgodnie z aktami

na obiekcie

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZP/PK 47/01/01/05

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

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

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

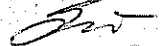
DYREKTOR

PRZEDSZKOLE PUBLICZNE NR 3

35-205 Rzeszów ul. Krośniceńska 15

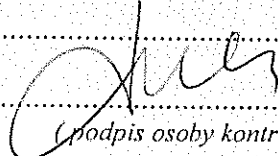
tel. 017 7483190, 92

NIP 813 10 06 607

  
mgr Anna Szaro

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)


  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) M. 03. 14

otrzymałem (-am) w dniu M. 03. 14

DYREKTOR

  
mgr Anna Szaro

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

**Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.**

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie 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

### III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano mgr J. Kowalski  
(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 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

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

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

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu \*.

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

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

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

Bred Kowalski

6. Czas trwania kontroli: od 13 do 14

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.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 98.654-1-62/14 z dnia 11.03.14

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO  
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Żel Mielonki - Incubator nr. 3

II. INFORMACJE SZCZEGÓLNE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
<b>I. STAN TECHNICZNY</b>				
1.	Usytuowanie zakładu	X		
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
5.	Kanalizacja zakładu	X		
6.	Umywalki do mycia rąk	X		
7.	Ustępy	X		
8.	Systemy wentylacyjne	X		
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
10.	Szatanie dla pracowników	X		
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
12.	Podłogi	X		
13.	Ściany	X		
14.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
15.	Okna i inne otwory	X		
16.	Drzwi	X		
17.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
19.	Warunki do mycia żywności	X		
20.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
21.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
<b>II. ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ</b>				
22.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
23.	Woda technologiczna	X		
24.	Lód stykający się z żywnością	X		
25.	Para wodna stykająca się z żywnością	X		
<b>III. PERSONEL ZAKŁADU</b>				
26.	Higiena osobista pracowników	X		
27.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
28.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
<b>IV. HIGIENA PRODUKCJI</b>				
29.	Jakość surowców i składników	X		
30.	Magazynowanie surowców i składników	X		
31.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
32.	Obecność szkodników	X		
33.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
34.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
35.	Segregacja żywności	X		
36.	Rozmrażanie żywności	X		
37.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
38.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
39.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
40.	Pakowanie żywności	X		
41.	Procesy technologiczne	X		
42.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
43.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
44.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		
45.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
<b>V. DYSTRYBUCJA</b>				

46.	Jakość żywności	X		
47.	Znakowanie żywności	X		
48.	Wydawanie potraw	Y		
49.	Transport żywności	X		
VI.	<b>DOKUMENTACJA ZAKŁADU</b>			
50.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X		
51.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	X		
52.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	Y		
53.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy/odbiorcy składników żywności i gotowych produktów ( <i>system traceability</i> )	X		
54.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
55.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
56.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	X		
<b>Liczba punktów</b>		56	0	0
<b>Ogólna liczba punktów – max. 56 pkt</b>			56	
<b>W tym liczba punktów wg hasel wytłuszczonych (max. 5 pkt)</b>			5	
<b>Ocena zakładu</b>		P		

**Kryteria oceny:**

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 39.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.

**III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR ..... Z DNIA .....**

**IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

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

*[Podpis]*  
 (podpis osoby kontrolowanej)

*[Podpis]*  
 (podpis osoby kontrolującej)

PAŃSTWOWY INSPEKTOR SANITARNY  
w Rzeszowie

35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 85-419-80, 36, 10

PROTOKÓŁ KONTROLI

Nr ISN. 451-2-2-1/14

Rzeszów 11.03.2014

(Miejscowość i data)

przeprowadzonej przez.....

A inż. Artur Matusz Tybec 11.03.14  
*(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)*

..... pracownika (-ów)  
upoważnionego (-ych) przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie.  
Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz.267).

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU/ OBIEKTU

I.1. Zakład/obiekt kontrolowany: *(pełna nazwa, adres, telefon, faks):*

Przedsiębiorstwo Produkcyjne Nr 3  
M. Koszaryńska 15a  
35-005 Rzeszów

I.2. Właściciel /osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań:

Marian Mielon  
*(imię i nazwisko / pełna nazwa / inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich współników )*

*(adres zamieszkania) / adres siedziby /w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich współników / telefon / faks )*

I.3. NIP 813-10-16-602 REGON 000967792 PESEL —

I.4. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym: *(imię i nazwisko, stanowisko)*

Tomasz Olej, Artur Matusz

I.5. Przedstawiciel zakładu/obiektu w obecności, którego przeprowadzono kontrolę\* *(imię i nazwisko, stanowisko)*

I.6. Inne osoby w obecności, których przeprowadzono kontrolę\* *(imię i nazwisko, ewentualnie adres):*

Artur Matusz

II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

II.1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli: 11.03.2014 por. 11

II.2. Zakres przedmiotowy kontroli:

Oczyszczalnia ścieków, instalacja, przedmiot

**III. WYNIKI KONTROLI:**

**III.1. Informacje o kontrolowanym zakładzie/obieckcie** (stan formalno-prawny, nr wpisu do KRS, informacje o toczącym się aktualnie postępowaniu administracyjnego-egzekucyjnym w stosunku do kontrolowanego podmiotu, informacje dotyczące ustaleń pokontrolnych innych kontroli, legalność działania, inne informacje istotne dla ustaleń kontroli, itp.):

Wzrosty dzieci - 163  
 Grup - 6  
 2,4 br - 5P dzieci

Zemnie / Jemnie  
 obywatel / obywatel  
 (obywatel obywatel) / obywatel obywatel

Stronach / Mas / Nowtary / Opisy  
 do poddy / Kształtowania / P10 / F1/10M/02  
 wplac / PSSE / Prezent / M / M  
 D. / H e

2



III.2. Wyposażenie użyte podczas kontroli\*:

kosmos ultr. OMI: M/1P/C  
termometr OMI: M/1BA1/S

III.3. Podczas kontroli do badań laboratoryjnych pobrano próbki – nr protokołu/ów\*

nie dotyczy

III.4. Korzystano\* z wyników badań i pomiarów:

nie dotyczy

III.5. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli:

dokumentacja medyczna pracowników,  
akcesoryj: cerby, sznury, mebelistoż,  
prezenty del. kalendarz, in. elektrycz,  
biletów; i instrukcje

IV. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono\*:

nie dotyczy

**V. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu\***

nie dotyczy

**VI. Uwagi i zastrzeżenia osób uczestniczących w kontroli.**

Wnoszę/nie wnoszę\*\* uwagi i zastrzeżenia do opisanego w protokole stanu faktycznego:

**VII. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w pkt. ... nie nałożono/nałożono\*\* mandat karny na**

(imię i nazwisko, stanowisko)

(nr mandatu karnego)

(podstawa prawna)

Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr .....

**Poprawki i uzupełnienia do protokołu – naniesiono/nie naniesiono\*\***

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

Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany/odmówiono podpisania\*\*.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu.

Dokonano/nie dokonano\*\* wpisu do książki kontroli.

Wydano/nie wydano\*\* na podstawie art. 31 ust.1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej zalecenia pokontrolne, które wpisano do książki kontroli.

Data i godz. zakończenia kontroli: 11.03.2014

Łączny czas kontroli: 2 godz

DYREKTOR

*Anna Szaro*  
mgr Anna Szaro

PRZEDSZKOLE PUBLICZNE NR 3  
35-505 Rzeszów ul. Krosznieńska 15;

JGK.RIZ 7483190, 92

(podpis i/lub pieczęć strony/przedstawiciela kontrolowanego zakładu) 13.10.06.007

(podpis osób obecnych podczas kontroli)

*Anna Szaro*  
(podpis i /lub pieczęć osoby(osób)kontrolującej(ych))

### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU PRZEZ STRONĘ

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem (-am) w dniu 11.03.14

DYREKTOR

*Anna Szaro*  
mgr Anna Szaro

(podpis i pieczęć osoby odbierającej protokół)

**POUCZENIE:** Strona/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego zakładu/obiektu w czasie i miejscu trwania kontroli. Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie Stacji.

\* - w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”

\*\* - właściwie zakreślić

