

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr Pr. 454-1-221/15

Rzeszów 4.11.2015  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie

M. i M. Makuszyński Mytec nr. 20/14  
mgr inż. Malgorzata Baranowska nr. 21/14  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r. poz. 1412), 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 z późn. zm.).

### Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu

1. Zakład kontrolowany:

Mikro Podchorazowa nr. 2r  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
ul. Adamyńskiego 17 55-203 Rzeszów  
(adres)  
NIP 813-24-58-154 REGON 001058390

2. Kierujący zakładem kontrolowanym:

Pawł. Alpełto Bożena Zybe  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/ kontrolowanego:

Pas Ryszard Małpas - instr. porządkowy  
(imię i nazwisko, stanowisko)

me obcy  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kuchnie pralnia produkcja i obsługa  
pomieszczeń



5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:.....

Siemena OHD: M/16 191/2

II. 1. Opis stanu faktycznego\*, (w tym rodzaj i wielkość produkcji, zatrudnienie zakres i rodzaj działalności).

Zatrudniamy 2000 osób, lebelki i białe  
i białe - 17. Przeprowadzane obszar  
obszarowe albo obszar 500 posiadają  
obszarowe. Nasz obszar i obszar - d.  
Pracownicy doleg. Przechodzą poprawie  
zapisy i zakresy. WACC: funkcjonalność  
obszar faktury - faktury i poprawy usztydzenie

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

obszar i obszar z d. 30.03.15

obszar

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: .....

ZF/PK/BŻ/01/01/01



W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 25**  
**im. Prymasa Tysiąclecia**  
Rzeszów, ul. Starzyńskiego 17  
tel. 17 748-35-10, fax 17 748-35-86  
NIP 813-24-58-154 • Regon 001058390  
http://www.sp-25.rzeszow.pl  
e-mail: sekretariat@sp25.resman.pl

*Ryszard Kozłowski*  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....  
.....  
.....  
(podpisy świadków)

*Janusz G. Harek*  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....  
otrzymałem (-am) w dniu .....

4. 11. 15

4. 11. 15

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 25**  
**im. Prymasa Tysiąclecia**  
35-508 Rzeszów, ul. Starzyńskiego 17  
tel. 17 748-35-10, fax 17 748-35-86  
NIP 813-24-58-154 • Regon 001058390  
http://www.sp-25.rzeszow.pl  
e-mail: sekretariat@sp25.resman.pl

*Ryszard Kozłowski*  
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Osoba upoważniona w terminie 14 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 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 ..... załącznika nr.....

ukarano mgr M. Krawiec .....  
(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.....

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego wnioski strony, ustalono terminy usunięcia ..... nieprawidłowości ..... sanitarno-technicznych:

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

3. W książce kontroli sanitarnej i 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 / \*.

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

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

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

Bnes M. Krawiec .....  
.....

6. Czas trwania kontroli: od..... 12<sup>30</sup> do ..... 15<sup>00</sup>

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w..... C jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.



**PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY**  
w Rzeszowie  
35-040 Rzeszów, ul. Dąbrowskiego 79a  
tel. 85-419-69, 36, 10

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr PA.45-1-221/14 z dnia 4.11.14

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Właściwość Poobrodzone Nr 25  
- kieliszek zymiesz

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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	9	18	
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	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



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>32</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	M
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	M
8	Znakowanie.	0	1	2	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
	<b>Suma punktów</b>		X		
	<b>Suma punktów ogółem</b>		2		
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>		X		



**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

**Wysokie ryzyko** – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

**Średnie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

**Niskie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR ..... Z DNIA .....

*PA.454-1-271/IV* ..... *4.11.14* .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

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

*Przemysław K...*

(podpis kontrolowanego)

*Anna K...*

(podpis osoby kontrolującej)