

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 81 /ONS-BŻ/2025

W spr. DW. BŻ. 8227, 177. 2025

Rybnik, dn. 29. 01. 2015

(miejscowość i data)

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

Funkcjonariusz Publiczny Lucjan Bolew - Henry  
Inspektor Wp. 01401 20 2014

(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>1)</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>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:

Pacohi koch w 50  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
w Słobinowie 28c km 251 Rybnik  
(adres)

NIP 652 319 65 82

TEL. 32 662 77 25 FAX ..... E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Dowaga w DW. 1122 P. 434 216  
215. 2016  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

Gabriele Inzedich - Dyrektor  
(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

Annemika Forannoich - 2.ice Dyrektor sp  
(imię i nazwisko, stanowisko)  
nie przypisano  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: u.e. 6.218 112 kompletnie

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr P. 11151K13412051B2  
termometr b. j. u. b. u. 1122

<sup>1)</sup> Kazdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

<sup>2)</sup> Kazdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami



Na stronie mapy amonitnym blok zpadlisa puzi puzimpe  
niegoshuzet z Rosp. Minichne zokone z 26.02.2016r

Wolnir hontoli u hontobiranyms zekic nie shpuzhono  
nie pish obwazni

Pnehorono informacije dolynce puchozneme danyd  
robnyd

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 2012-1-22

### 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 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:

nie ustalono

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

nie ustalono 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 nie

6. Czas trwania kontroli: od 11:00 do .....

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.

nie dokonano adnotacji

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: ..... *br* .....

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

*Agnieszka Forczmańska*  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

*feh*  
.....  
(podpisy świadków)

Starszy Instruktor Higieny  
PSSE w Rybniku

*Lucyna Balowa*  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

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

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

*Agnieszka Forczmańska*  
.....  
(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:

*feh*  
~~Z CA DYREKTORA PRZEDSZKOLA  
NR 50 w Rybniku~~

~~*Agnieszka Forczmańska*~~  
.....  
(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 87 /ONS-BŻ/2015 z dnia 28.01.2015

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

Przedsiębiorstwo m 50  
ul. Młochowo 29c 44-751 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)    | Średnie<br>(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<br>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<br>✓           | 2              | 4              |  |
| 3         | Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.   | 0<br>✓           | 2              | 4              |  |
| 4         | Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.  | 0<br>X           | 2              | 4              |  |
| 5         | Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.   | 0<br>✓           | 1              | 2              |  |
| 6         | Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.   | 0<br>X           | 1              | 2              |  |
| 7         | Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.  | 0<br>✓           | 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<br>✓           | 8              | 16             |  |
| 2         | Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.  | 0<br>X           | 5              | 11             |  |

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

|            |   |               |                |                |    |
|------------|---|---------------|----------------|----------------|----|
| 3          | Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.   | 0<br>✓        | 3              | 15             |    |
| <b>III</b> | <b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>   | <b>0</b>      | <b>28</b>      | <b>56</b>      |    |
| 1          | Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).   | 0<br>x        | 2              | 4              |    |
| 2          | Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy. | 0<br>x        | 1              | 2              |    |
| 3          | Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).   | 0<br>✓        | 9              | 17             |    |
| 4          | Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.  | 0<br>✓        | 3              | 7              |    |
| 5          | Śledzenie produktu (Traceability).  | 0<br>✓        | 5              | 10             |    |
| 6          | Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.  | 0<br>✓        | 4              | 8              |    |
| 7          | Znakowanie.   | 0<br>✓        | 4              | 8              |    |
| <b>IV1</b> | <b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>   | <b>0</b>      | <b>25</b>      | <b>50</b>      | ND |
| <b>IV2</b> | <b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>  | <b>0</b>      | <b>8</b>       | <b>16</b>      | ✓  |
| <b>V</b>   | <b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>  | <b>0</b>      | <b>25</b>      | <b>50</b>      | ND |
|            | Suma punktów  |               |                | 16             |    |
|            | Suma punktów ogółem   |               | 16             |                |    |
|            | Kategoria ryzyka  | Niskie<br>(N) | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(W) |    |
|            | Ryzyko dla ocenianego zakładu   |               | ✓              |                |    |

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 49 pkt  
 Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 49 pkt  
 Ryzyko niskie                        nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOŁE KONTROLI SANITARNEJ NR ...../ONS-BŻ/.....Z DNIA .....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Z-CA DYREKTORA PRZEDSZKOLA  
NR 50 w Rybniku

Agnieszka Forczmańska  
(podpis kontrolowanego)

Starszy Instruktor Higieny  
(podpis osoby kontrolującej)

Lucyna Balowa