PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W RYBNIKU

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Znak sprawy: ONS-BŻ.9025.580.2025
Nr 2710 /ONS.BŻ/2025

Rybnik, dnia 15.09.2025r.
(miejscowość i data)

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

funkcjonariusz publiczny Sabina Stachoń– asystenta, nr upoważnienia 057.1.24.2024,

(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 z późn.zm.)[1]).
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów) w i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr[2]) 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 z późn.zm.)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 Szkole Podstawowej nr 35 im. Ks. Franciszka Blachnickiego ul. Śląska 18a, 44-206 Rybnik
…………………………………………………………………………………………
(pełna nazwa, adres)

NIP: 6423147357 Regon: 241798913
(informacje dodatkowe o zakładzie)

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji o zatwierdzeniu zakładu z dnia 14.02.2023r. nr ONS-HŻŻiPU.9025.49.2023.MR, nr wpisu w rejestrze zakładów 5944/1215/2017
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:
p. Ewa Tyl-Korzeniewska – Dyrektor szkoły
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:
p. Ewa Tyl-Korzeniewska – Dyrektor szkoły
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

……………………………………………nie przywołano ……………………………………………
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna w ramach urzędowej kontroli żywności w związku z wnioskiem o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektryczny PP/W/S/K/32/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 rozpoczęciem kontroli przedłożono legitymację służbową upoważnienia stałe do kontroli, poinformowano o celu i zakresie kontroli.
Kontrolę przeprowadzono na wniosek strony z dnia 02.09.2025r. dotyczący zgłoszenia nowego środka transportu marki [redacted] nr rej. [redacted] [redacted], rok produkcji [redacted] przeznaczonego do transportu gotowych dań w termosach i termoboksach do bloku żywienia SP nr 35 ul. Śląska 18a, 44-206 Rybnik z bloku żywienia SP nr 35 ul. Śląska 14, 44-206 Rybnik.
Zakład zlokalizowany jest w budynku murowanym. Teren wokół czysty, uporządkowany, utwardzony. Zakład podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej; woda bieżąca zimna i ciepła obecna jest we wszystkich punktach wodnych wraz ze środkami do higienicznego mycia i osuszania rąk. Preparaty do dezynfekcji powierzchni będącej w kontakcie z żywnością wykorzystywane zgodnie z zaleceniami producenta, w terminie przydatności do użycia. Odpady zmieszane oraz segregowane gromadzone będą w zamykanych pojemnikach, usuwane przez firmę specjalistyczną zgodnie z harmonogramem wywozu. Kontenery na śmieci zlokalizowane na terenie placówki w wyznaczonym miejscu. Stan sanitarno-porządkowy zakładu – czysto, bez zastrzeżeń. Pomieszczenia zakładu nie uległy zmianom projektowym i stanowią:

1) jadalnia wyposażona w stoliki z krzesłami i stolikami z okienkami do wydawki odbioru brudnych naczyń,
2) kuchnia wyposażona w niezbędny sprzęt kuchenny, blaty robocze, punkty wodne, urządzenia chłodnicze, opisane stanowiska robocze,
3) wydzielona z kuchni część pomieszczenia z funkcją zmywalni naczyń wyposażona w dwukomorowy zlew, zmywarkę z funkcją wyparzania oraz szafę przelotową,
4) magazyn podręczny z regałami,
5) magazyn wyposażony w regały i urządzenia chłodnicze.
6) Pomieszczenie socjalne z dwudzielnymi szafkami na odzież ochronną i umywalką do mycia rąk,
7) WC dla personelu.

W/w pomieszczenia utrzymane czysto wraz z obecnym na stanie sprzętem i wyposażeniem. Posadzki łatwozmywalne wyłożone płytkami, ściany i sufity czyste. Wentylacja grawitacyjna i mechaniczna zapewniona.
Wnioskiem z dnia 02.09.2025r. Strona zgłosiła środek transportu marki [redacted] nr rej. [redacted], rok produkcji 2006 przeznaczonego do transportu gotowych dań w termosach i termoboksach przygotowywanych w bloku żywienia SP nr 35 ul. Śląska 14, 44-206 Rybnik transportowanych do bloku żywienia SP nr 35 ul. Śląska 18a, 44-206 Rybnik.
W/w środek transportu utrzymany w dobrym stanie kondycji, posiada część ładowniczą ruchomo oddzieloną od kabiny kierowcy. Część ładunkowa wykonana z materiałów nienasiąkliwych, łatwozmywalnych. Posadzka łatwa do utrzymania w czystości w dobrym stanie technicznym. Drzwi szczelnie osadzone, brak dziur i prześwitów. Do wglądu przedłożono dowód rejestracyjny w/w środka transportu, należy on do pracownika szkoły, z którym jest podpisana umowa na transport posiłków. Środek transportu będzie wykorzystywany tylko do transportu posiłków. Posiłki będą transportowane w termosach i termoboksach, które będą myte wstępnie w SP nr 35 ul. Śląska 18a a następnie myte i dezynfekowane w zmywalni SP nr 35 ul. Śląska 14. Do dezynfekcji części ładunkowej samochodu wydzielone specjalistyczne płyny. Mycie samochodu będzie odbywać się na terenie placówki w wyznaczonym miejscu.
Zatrudnieni pracownicy w tym pracownik-kierowca są w posiadaniu aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych. Personel obecny przy kontroli posiada czystą odzież firmową oraz rękawiczki ochronne.
Dokonano pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych: chłodnia + 4,6 °C. Opracowana dokumentacja z zakresu GHP oraz procedury oparte na zasadach systemu HACCP.
Asortyment:
- w zakresie wprowadzania żywności do obrotu: posiłki przygotowywane od surowca do wyrobu gotowego podawane w naczyniach wielokrotnego użytku,
- w zakresie transportu żywności przy udziale środków transportu: [redacted] nr rej. [redacted] oraz marki [redacted] nr rej. [redacted] – transport dań gotowych z SP nr 35 (ul. Śląska 14, 44-206 Rybnik) w termosach i termoboksach.

Dla w/w środków transportu opracowano instrukcje GHP dot. procesów mycia i dezynfekcji oraz zabezpieczenia przed szkodnikami.
Zakład w dniu kontroli utrzymany czysto, w dobrym stanie technicznym. Nie stwierdzono obecności szkodników oraz śladów ich bytowania. Zakład w dniu kontroli spełnia wymogi prawa żywnościowego do otrzymania decyzji o zatwierdzeniu zakładu z uwzględnieniem środka transportu, zgodnie z wnioskiem o zatwierdzenie i o wpis z dnia 02.09.2025r.

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

Nie stwierdzono

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

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)

…………………………………………………………………………………………
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia ….. --- …., nr …. ---- ………
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/a 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:

Nie dotyczy

3. W książce kontroli dokonano wpisu do książki 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*).
Pan (i) wnosi /nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:
………………….nie wnosi uwag ……………………………………………………

5. Uwagi osoby kontrolującej: pozostawiono zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego, przekazano klauzulę „RODO" dot. przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli.

6. Czas trwania kontroli: od 11:20 do 12:40

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.
………………………protokół po przeczytaniu , podpisano ………………………………

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: ………………………… brak ………………………………
(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

DYREKTOR SZKOŁY
Ewa Tyl-Korzeniewska
mgr Ewa Tyl-Korzeniewska
Szkoła Podstawowa nr 35
…nciszka Blachnickiego
w Rybniku
ul. Śląska 18a, 44-206 Rybnik
NIP 642-31-47-357 REGON 2417989…
tel. 32 42 27 117
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Asystent
PSSE w Rybniku
Stachoń
mgr inż. Sabina Stachoń
(podpis osoby kontrolującej)

………. brak świadków……………………
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)…… 15.09.2025r. …………

otrzymałem (-am) w dniu ……… 15.09.2025r. …………

DYREKTOR SZKOŁY
Ewa Tyl-Korzeniewska
mgr Ewa Tyl-Korzeniewska
(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

---

STWOWY POWIATOWY
SPEKTOR SANITARNY
W RYBNIKU

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 2710/ONS.BŻ/2025 z dnia 15.09.2025r.

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ[1]

Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 35 im. Ks. Franciszka Blachnickiego ul. Śląska 35, 44-206 Rybnik

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI
		Niskie (N)	Średnie(S)	Wysokie (W)	(wpisać ND kiedy nie dotyczy)
I	**Stan techniczno-sanitarny zakładu**	**0**	**11**	**22**	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, 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	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	15	

---

[1] *zaznaczyć właściwe*

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 X	4	8	
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 X	**25**	**50**	
	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/2025…Z DNIA ………--- ………

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:
………………………………………………brak ………………………………………………

DYREKTOR SZKOŁY
Ewa Tyl-Korzeniewska
mgr Ewa Tyl-Korzeniewska
……………………
(podpis kontrolowanego)

Asystent
PSSE w Rybniku
Stachoń
mgr inż. Sabina Stachoń
……………………
(podpis osoby kontrolującej)