

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

W GLIWICACH

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 88/NS/HŻŻiPU/2023

Gliwice, 18.01.2023 r.

(miejsowość i data)

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

*Helena Miśków – st. asystent, nr upoważnienia SSP/057/31/23**Anna Ozimkowska – ml. asystent, nr upoważnienia SSP/057/38/23**(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)*

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021, poz. 195 z późn.zm.)¹⁾, w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022 r., poz. 2000 z późn.zm.)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⁾ 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i zmienionego zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1, ustawy z dnia 6 marca 2018 r. - Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r., poz. 162 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.U. L 95 z 07.04.2017, str. 1—142) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stolówka w Przedszkolu Miejskim nr 41 w Zespole Szkół Ogólnokształcących nr 5***im. Armii Krajowej w Gliwicach****(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)****ul. Cyraneczki 3, 44-114 Gliwice****(adres)*

NIP 6312623748 REGON 241786235

TEL 32 2320745 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

*Decyzja nr. NS/HŻŻiPU-432-387-5345/16 z dnia 20.09.2016 r.**(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

*p. Jolanta Szajko - wicedyrektor**(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

*p. Malgorzata Arczyńska-Koprowska - intendent**(imię i nazwisko, stanowisko)***nie przywołano***(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa zgodnie z harmonogramem kontroli.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Laptop i drukarka SK/S/K/24/NS/HŻŻiPU, termometr służbowy nr PP/S/K/27/NS/HŻŻiPU, fartuchy ochronne.

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

Zakład usytuowany jest na dwóch kondygnacjach w budynku przedszkolnym. W zakładzie prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do wyrobu gotowego podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku. W placówce żywionych jest 110 osób w wieku od 3 do 6 lat, jedno dziecko ma dietę eliminacyjną na orzechy wskazaną na wniosek rodzica. Posiłki wydawane są w godzinach: śniadanie 08:00, obiad 12:00, podwieczorek 14:00. Cena posiłku 9zł na osobę. Przedłożono 10 dniowy jadłospis który wymaga korekty. W kuchni zatrudnione są 2 osoby, personel kuchni pracuje w prawidłowej odzieży ochronnej- fartuchy ochronne, spięte włosy zabezpieczone czepkiem. Przedłożono część dokumentacji systemu HACCP. Dostawy produktów dokonywane są transportem dostawcy z okolicznych hurtowni, brak monitoringu temperatur przy dostawie środków spożywczych (mięso, nabiał). W urządzeniach chłodniczych brak znakowania produktów. Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity, okna, drzwi, oświetlenie prawidłowe. Wszystkie punkty wodne ze stałym dostępem do ciepłej i zimnej wody. Wyposażenie zakładu w urządzenia i sprzęt właściwe do prowadzonego procesu i łatwe do utrzymania w czystości. Personel ma także zapewnione środki do dezynfekcji rąk jak i do dezynfekcji urządzeń. Na chwilę obecną zabiegi DDD prowadzone są w ramach wewnętrznej obserwacji.

Dokonano oceny zakładu zgodnie z załącznikiem nr ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 36 punktów, ryzyko dla ocenianego zakładu średnie.

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

Pkt I,6

W zakładzie prowadzona jest nieprawidłowa gospodarka odpadami. Brak zawartej umowy na odbiór odpadów kat. III.

Pkt. II, 2

Brak odpowiedniego magazynowania (brak identyfikacji produktów zamrożonych), brak możliwości ustalenia czy jest zachowany łańcuch chłodniczy

Pkt III, 3

Brak bieżących zapisów w kartach wynikających z systemu HACCP. System HACCP i jego przestrzeganie wymaga weryfikacji np., brak możliwości ustalenia prawidłowości łańcucha chłodniczego, nieprecyzyjne zapisy przeprowadzonych zabiegów GHP oraz GMP

Powyższe uchybienia stanowią naruszenie przepisów Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (DzU. z 2022 r. poz 2132) oraz Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01, zał. 1 jądłospis

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 grzywnien 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 §1 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Na podstawie nieprawidłowości zawartych w protokole zostanie wszczęte postępowanie administracyjne oraz zostanie wystawiony rachunek płatniczy za przeprowadzoną kontrolę. Strona zobowiązała się do usunięcia nieprawidłowości w ww. protokole w ciągu 30 dni od otrzymania protokołu.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. dokonano wpisu odnośnie przeprowadzonej 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^{*)} uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 13:30 do 15:00

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 podpisano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dokonano

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

Zespół Szkół nr 10 w Gliwicach 43-100 115
im. Armii Krajowej w Gliwicach
WICEDYREKTOR

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego) ✓

Zespół Szkół Ogólnokształcących Nr 0
im. Armii Krajowej
ul. Sikomik 34, 44-122 GLIWICE
tel. (32) 232 25-01
NIP 631-10-69-669, Reg. 272760053

.....
i. Osiński

.....
Osiński

(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 18.01.2023 r.

otrzymałem (-am) w dniu 25.01.2023 r.

Zespół Szkół nr 10 w Gliwicach 43-100 115
im. Armii Krajowej w Gliwicach
WICEDYREKTOR

.....
(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 Gliwicach 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 Prawo przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 88/NS/HŻŻiPU/2023 z dnia 18.01.2023 r.

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

Stołówka w Przedszkolu Miejskim nr 41 w Zespole Szkół Ogólnokształcących nr 5
im. Armii Krajowej w Gliwicach
ul. Cyranecki 3, 44-114 Gliwice

**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	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	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	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	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	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	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
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:

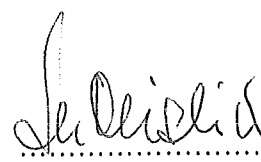
Ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 88/NS/HŻŻIPU/2023 z dnia 18.01.2023r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

Zespół Szkół Ubezpieczalni Wodnej nr 15
im. Armii Krajowej w Gliwicach
WYDZIAŁ KONTROLI
(podpis kontrolowanego)
mgr Jolanta Szafko


.....
(podpis osoby kontrolującej)