

PAŃSTWOWY POWIATOWY

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

W GLIWICACH

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2666/NS/HZZiPU/2023

Gliwice, 10.10.2023 r.

(miejsowość i data)

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

Aleksandra Gintowt-Dobrodziej, st. asystent nr upoważnienia SSP/057/16/23

Anna Torowska - Palmowska – mł. asystent, nr upoważnienia SSP/057/58/23

(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 2023, poz. 338 z póź. 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 2023 r., poz. 775 z późn. zm.).

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 i zmieniona zarządzeniami nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r., nr 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1, ustawy z dnia 6 marca 2018 r. - ~~Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023 r., poz. 221 z póź. 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: Stołówka w Przedszkolu nr 22 w Zespole Szkół Ogólnokształcących w Gliwicach.
44-119 Gliwice, ul. Żeromskiego 26

(adres)

NIP 6312623547

TEL. 32 331-22-56 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Działalność prowadzona od 1954 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: *p. Iwona Pochopień – Dyrektor*
(imię i nazwisko, stanowisko)
3. Przedstawiciel zakładu: *p. Aurelia Kobylińska – w-ce Dyrektor*
(imię i nazwisko, stanowisko)
-

(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 na rok 2023.*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *fartuch ochronny, Laptop i drukarka SK/S/K/18/NS/HŻŻiPU, termometr służbowy PP/S/K/32/NS/HŻŻiPU*

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

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i wydawania posiłków przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku.

Sprawdzono produkty pod kątem Rozporządzenia Ministra Zdrowia poz. 1154 z 2016 r. – nie stwierdzono nieprawidłowości.

W przedszkolu żywionych jest 122 dzieci w wieku od 3 lat do 5 lat. Posiłki podawane śniadanie 08:30, obiad dwudaniowy 11:30 podwieczorek 13:30. Na stołówce zatrudnionych na kuchni są 2 osoby + intendentka.

Stawka wyżywienia 9 zł na dziecko. Podczas kontroli przedłożono jadłospis (zał. Nr 1) z okresu 25.09.2023 r. - 6.10.2023 r. – w jadłospisie uwzględniono alergeny, kaloryczność. Przedłożono aktualne orzeczenie do celów

sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych na stołówce. Przedłożono dokumentację systemu HACCP,

GHP/GMP oraz bieżące zapisy. Odpady komunalne przez firmę Remondis Gliwice Sp. z o.o. ul. Kaszubska 2,

Gliwice. Zakład czynny w godzinach od 06:00 – 16:30 godz. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez firmę

Forest, ul. Armii Krajowej 31/9, Tychy – odpady odbierane są co dwa tygodnie. Monitoring DDD wykonywany

przez pracownika zakładu. Mrożonki dostarczane są przez firmę Iglomen Bielsko – Biała, Warzywa, owoce FH

Witaminka ul. Pogodna 44-119 Gliwice, Ogólnospożywcze, Nabiał przez firmę FHU. Jak-Just Paweł Janisio, ul.

Wolności 526c, Zabrze. Pieczywo dostarczane z firmy PPH. Oskar Jacek Oczkiewicz, ul. Jana Kasprowicza 1,

44-103 Gliwice. Mięso dostarczane przez PRO MEET Sp. z .o.o ul. Odrowążów 101P, 44-103 Gliwice.

Zobowiązano Stronę do przedłożenia jadłospisu dekadowego z okresu 25.09.2023 r. – 06.10.2023 r. do siedziby PSSE w Gliwicach, ul. Banacha 4 w terminie do 24.10.2023 r.

W dniu kontroli stan higieniczno – sanitarny zachowany.

Dokonano oceny zakładu zgodnie z załącznikiem nr ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 16 punktów, ryzyko średnie dla ocenianego zakładu .

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

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu*).

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

brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej brak uwag

6. Czas trwania kontroli: *od 13:10 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)

Aurelia Kobylinska v
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Glent Dobrodziej
Tomasz - Palwanke
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *10.10.2023 r.*

otrzymałem (-am) w dniu *10.10.2023 r.*

DYREKTORSZKOŁY
IBdly
mgr Iwona Pochopień u
.....
(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 2666/NS/HZZiPU/2023 z dnia 10.10.2023 r.

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

Stołówka w Przedszkolu nr 22 w Zespole Szkół Ogólnokształcących w Gliwicach.
44-119 Gliwice, ul. Żeromskiego 26

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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	
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	ND
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 _____ z dnia _____

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

Aurelia Kobylinska

 (podpis kontrolowanego)

Olga - Toronsta - Peliaske

 (podpis osoby kontrolującej)