

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1977/1207/NS/HŻŻiPU/22

Gliwice, 27.09.2022 r.
(miejscowość i data)

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

Justyna Woźniak – st. asystent, nr upoważnienia SSP/0131/52/22
Elżbieta Rutkowska – st. asystent, nr upoważnienia SSP/0131/42/22
(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)¹⁾, w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021 r., poz. 735 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:

Stołówka w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 13 (PM 27) należąca do Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 13 w Gliwicach (siedziba: ul. Rubinowa 16a, 44-100 Gliwice)

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. Łabędzka 19, 44-100 Gliwice
(adres)

NIP 6312681125

TEL. 32 270 88 04 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Nr rejestru 2869/07/2007
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Grażyna Rosławska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Marzena Kornalewska - vice dyrektor
Katarzyna Gibki – 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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *kontrola kompleksowa zgodnie z harmonogramem kontroli.*
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *termometr służbowy nr PP/S/K/18/NS/HŻŻiPU, Laptop i drukarka SK/S/K/25/NS/HŻŻiPU, fartuch ochronny, rękawiczki.*

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

W zakładzie prowadzona jest produkcja posiłków przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. W dniu kontroli żywionych jest 36 dzieci, stawka żywieniowa 9 zł. Wydawane są 3 posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek). W kuchni zatrudnione są 1 osoba personelu. Odpady konsumpcyjne na podstawie zawartej umowy odbiera osoba prywatna – brak prowadzonych rejestrów. Temperatura w urządzeniu chłodniczym +4°C. Zgodnie z wytycznymi rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności uwzględniono alergeny, które występują w posiłkach przygotowywanych dla dzieci. Przedłożono składki surowcowe wraz z występującymi alergenami w pieczywie – dostarczane przez piekarnię z Gliwic, ul. Przyszowska 28.

Na wyposażeniu placówki jest zapas środków specjalistycznych do dezynfekcji zarówno rąk jak i powierzchni sprzętów i urządzeń. Środki do dezynfekcji ustawione są przy wejściach do przedszkola oraz na terenie placówki.

Dokonano oceny zakładu zgodnie z załącznikiem nr ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 32 punktów, ryzyko dla ocenianego zakładu średnie.

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

Pkt II 2, III 1,3

Procedury systemu HACCP jak i GHP/GMP niekompletne, nieadekwantne do aktualnej sytuacji, brak bieżących zapisów wynikających z opracowanych procedur. Ponadto w strefie zmywalni naczyń przechowuje się prywatne rzeczy personelu (w przypadkowych miejscach). Przyprawy używane podczas produkcji przechowuje się w przypadkowych pojemnikach (stoik po ogórkach). Brak merytorycznego przygotowania do pracy personelu kuchennego (brak znajomości procedur obowiązujących w zakładzie).

Stwierdzone nieprawidłowości stanowią naruszenie następujących przepisów:

Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020, poz. 2021 z późn.zm.),

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 1977/1207/NS/HŻŻiPU/22 z dnia 27.09.22 r.

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

Stołówka w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 13 (PM 27) należąca do Zespołu Szkolno - Przedszkolnego nr 13 w Gliwicach (siedziba: ul. Rubinowa 16a, 44-100 Gliwice), ul. Łąbedzka 19, 44-100 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	
	Suma punktów	0	16	16	
	Suma punktów ogółem		32		
	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 1977/1207/NS/HŻŻiPU/22 z dnia 27.09.22 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

Charys Korndorfer
Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 1
44-121 Gliwice, ul. Rubinowa 16a
(podpis kontrolowanego)
NIP: 6312681125, REGON: 380678377
tel. 32 270 88 04

Wojciech
.....
(podpis osoby kontrolującej)

Wojciech

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 08:30 do 10:30

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 Szkolno-Przedszkolny Nr 13

44-121 Gliwice, ul. Rubinowa 16a

NIP: 6312681125, REGON: 380679379

tel. 32 270 88 04

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

.....
(podpisy świadków)

.....
(podpisy świadków)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 27.09.2022 r.

otrzymałem (-am) w dniu 27.09.2022 r.

Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 13

44-121 Gliwice, ul. Rubinowa 16a

NIP: 6312681125, REGON: 380679379

tel. 32 270 88 04

.....
(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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. II 2, III 3 zał. nr ZF/PK/BŻ/01/01/01

ukarano

Katarzyna Gibki – intendent

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego *De 2081336* w wysokości 200 zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie *art. 100 ust. 1 pkt 8 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia*

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 31.12.2021 r. nr SSP/0131/42/22

(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 §1, §2, §3 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Protokół stanowi podstawę do wszczęcia postępowania w sprawie rachunku za przeprowadzoną kontrolę.

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.