

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1976/1207/NS/HŻŻiPU/22

Gliwice, 27.09.2022 r.

(miejsowość i data)

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

Woźniak Justyna, 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:

Wydawalnia posiłków w Oddziałach Przedszkolnych „GNIĄZDO” w Zespole Szkolno Przedszkolnym nr 13
SP 27) ul. Rubinowa 16 a, 44-121 Gliwice

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 6312681125

TEL. 32 2708804

FAX -----

E-MAIL – sekretariat@zsp13.gliwice.eu**Zakład objęty nadzorem na podstawie:**

Decyzji z dnia 06.03.2015r. nr NS/HŻŻiPU-432-126-808/15

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Grażyna Rosławska - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Marzena Kornalewska - wicedyrektor

Katarzyna Kowalczyk – intendent

(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.*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *termometr służbowy nr PP/S/K/24/NS/HZZiPU, Laptop i drukarka SK/S/K/23/NS/HZZiPU, fartuch ochronny.*

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

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie porcjowania i wydawania posiłków dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki produkowane są w Stołowcu w Szkole Podstawowej ul. Rubinowa 16 a i wydawane są dla 160 dzieci.

Wydawane są 3 posiłki (śniadanie, obiad, podwieczorek). W wydawalni zatrudnione są 2 osoby personelu. Odpady pokonsumpcyjne - kat 3 odbiera zgodnie z umową odbiera osoba prywatna codziennie. Zabiegi z zakresu DDD prowadzone są we własnym zakresie.

Przedłożono opracowane procedury oparte na zasadach systemu HACCP i GHP/GMP wraz z bieżącymi zapisami tj. ocena organoleptyczna wydawanych posiłków, mycie i dezynfekcję. 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 składy surowcowe wraz z występującymi alergenami w pieczywie – dostarczane przez piekarnię Komornicy z Gliwic, ul. Przyszowska 28. Przedłożono jadłospis dekadowy z okresu od 12.09.2022r - 30.09.2022r. Zgodnie z umową z rodzicami wydawane są diety: podstawowe, diety bezmleczne dla 6 dzieci oraz diety bez jajka i kurczaka dla 3 dzieci, diety bez orzechów dla 2 dzieci.

W zakładzie używane są naczynia stołowe z tworzywa sztucznego posiadające prawidłowe znakowanie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

Na wyposażeniu placówki jest zapas środków specjalistycznych do dezynfekcji zarówno rąk jak i powierzchni sprzętów i urządzeń.

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

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 12.45 do 14:30

ZF/PK/BŻ/01/01/01

Strona 2 / 2

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	0	16	
	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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ

.....

II. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak.....