

W GLIWICACH

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2651/NS/HŻŻiPU/2023

Gliwice, 09.10.2023 r.

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego /
Powiatowego / Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Gliwicach*Dominika Krebs, mł. asystent nr upoważnienia SSP/057/27/23**Anna Ozimkowska, mł. 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 2023, poz. 338. 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 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 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 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 wpisu 2869/07/2007**(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

*p. Anna Urbańska – dyrektor**(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

*p. Anna Urbańska – 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: *fartuchy ochronne, Laptop i drukarka SK/S/K/22/NS/HŻŻiPU, termometr służbowy PP/S/K/20/NS/HŻŻiPU*

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 gotowego wyrobu podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki przygotowywane są dla 45 dzieci w wieku od 4 do 6 lat. Wydawane są 3 posiłki w godzinach: 8:30 śniadanie, 12:00 dwudaniowy obiad, 14:00 podwieczorek. Stawka żywieniowa wynosi 9 zł. Dzieci mają dostęp do wody między posiłkami na życzenie.

W placówce prowadzone są diety eliminacyjne bez pewnych rodzajów produktów: dieta bez jajek – 1 osoba, bezmleczna – 1 osoba, bez kakao – 1 osoba oraz dieta z produktami bezglutenowymi – 1 osoba.

Na stołówce zatrudnione są 2 osoby personelu, przedłożono aktualne orzeczenia dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Przedłożono do wglądu dokumentację systemu HACCP, GHP, GMP wraz z bieżącymi zapisami.

W toku przeprowadzonej kontroli sprawdzono temperatury przechowywania artykułów oraz przestrzeganie obowiązujących terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości środków spożywczych nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Produkty przechowywane były zgodnie z zaleceniami producentów podanymi na opakowaniach.

Zgodnie z wytycznym Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w jadłospisie uwzględniono alergeny, które występują w przygotowanych posiłkach. Dostawy produktów suchych, nabiału, mrożonek odbywają się z firmy Zakłady produkcji spożywczej Ambi, M. Karkut i Wspólnicy Sp. J. ul. Składowa 11, Bytom, warzywa i owoce dostarczane przez firmę Maja Mirosław Głodek ul. Toruńska 1, Gliwice, mięso, wędliny, nabiał dostarczane przez Zakład Rzeźniczo-Wędliniarski Jurewicz, ul. Pod Murami 6, Gliwice, pieczywo dostarczane przez Piekarnie E. J. Z. Komorniccy s. c. ul. Przyszowska 28, Gliwice. Odpady pokonsumpcyjne odbierane przez osobę prywatną, prowadzony jest rejestr odbioru odpadów. Odpady komunalne odbierane są przez firmę Remondis, Gliwice. Zabiegi DDD przeprowadzane w ramach wewnętrznego monitoringu. Personel ma zapewnione środki do dezynfekcji rąk jak i do dezynfekcji urządzeń. Sprzęt, wyposażenie oraz stan techniczny pomieszczeń prawidłowy.

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.

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny 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 -----
(nr mandatu karnego)

na podstawie:

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywn w drodze mandatu karnego z dnia -----, nr -----

(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.... Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

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**) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

brak uwag

5. Uwagi osoby kontrolującej brak uwag

6. Czas trwania kontroli: *od 09:40 do 10:55*

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)

DYREKTOR

Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 13
w Gliwicach

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

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 13
44-121 Gliwice, ul. Rubinowa 16a
NIP: 6312681125, REGON: 380678377
tel. 32 270 88 04

Kals

.....
Deimka

(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *09.10.2023 r.*

otrzymałem (-am) w dniu *09.10.2023 r.*

DYREKTOR

Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 13
w Gliwicach

Anna Urbańska

mgr Anna Urbańska

.....
(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 2651/NS/HŻŻiPU/2023 z dnia 09.10.2023 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) 44-100 Gliwice, ul. Łabędzka 19

**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	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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR --- z dnia ---- r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

.....
(podpis kontrolowanego)

.....
(podpis osoby kontrolującej)