

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

INSPEKTOR SANITARNY

W GLIWICACH

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1746/NS/HŻŻiPU/2024

Gliwice, 25.06.2024 r.
(miejscowość i data)

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

funkcjonariusz publiczny Aleksandra Stokłosa, starszy asystent, nr upoważnienia SSP/057/56/24
funkcjonariusz publiczny Aleksandra Pucyńska, mł. asystent, nr upoważnienia SSP/057/43/24
(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 2024, poz.416)¹⁾, w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024 r., poz. 572)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 zmieniona zarządzeniami nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r., nr 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1, ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r. poz. 236-)^{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 95z 07.04.2017, str. 1—142) nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stółówka w Przedszkolu Miejskim Nr 38 ul. Literatów 41, 44-109 Gliwice

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 2 Szkoła Podstawowa nr 38 ul. Partyzantów 25, REGON: 270154490

(adres)

NIP 9691619958,

TEL. 322342291 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja PPIS nr NS/HŻŻiPU – 432-335-3327/07 z dnia 04.06.2007
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Jolanta Stąpór - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Czesława Świątek - wice dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

p. Klaudia Kosmol- intendentka

(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.

Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna kompleksowa wynikająca z harmonogramu kontroli na rok 2024.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop, SK/S/K/24/NS/HŻŻiPU, fartuch ochronny, termometr służbowy PP/S/K/30/NS/HŻŻiPU.

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

Zakład usytuowany w budynku wolnostojącym na dwóch kondygnacjach z wykorzystaniem piwnic. W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie: produkcji i wydawania posiłków przygotowanych od surowca do gotowej potrawy podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. Wydawane posiłki to: śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem oraz podwieczorek. W zakładzie żywności 125 dzieci w wieku 3-6 lat (5 grup po 25 dzieci) Dzieci spożywają posiłki w salach dydaktycznych. Potrawy podawane w naczyniach wielokrotnego użytku, faza wyparzania zachowana zmywalnie naczyń wyposażone w profesjonalne zmywarki przemysłowe (90°C). W bloku żywienia zatrudnione 2 osoby personelu kuchennego oraz intendentka. Personel pracuje w prawidłowej odzieży roboczej. Przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Przedłożono do wglądu aktualne zapisy z zakresu GHP, GMP oraz HACCP min. monitoring urządzeń chłodniczych i zamrażarek. Przedłożono 10 dniowy jadłospis dań produkowanych w ww. zakładzie, który pobrano do oceny jakościowej i ilościowej. Zakład czynny od 06:00 do 16:30.

W zakładzie nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej. Jadłospis z wykazem alergenów umieszczono na tablicy ogłoszeń przy drzwiach wejściowych na teren przedszkola. Zakład posiada umowy z firmami odpowiedzialnymi za poszczególne obszary m.in. gospodarki odpadami oraz na usługi DDD. Produkty niewłaściwej jakości są przekazywane do utylizacji zgodnie z opracowaną, obowiązującą procedurą i umową firmy FOREST. Zapewniono odpowiednią ilość środków myjących i dezynfekujących. W trakcie czynności kontrolnych dokonano pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych, nieprawidłowości nie stwierdzono. Stan higieniczno-sanitarny sprzętu, urządzeń i pomieszczeń w dniu kontroli zachowany. W trakcie kontroli dokonano oceny wg. obowiązującego arkusza ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 20 pkt. Ryzyko średnie. Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu- potrawy przewożone są na wózkach transportowych do sal dydaktycznych. Zmywalnie naczyń usytuowane na I piętrze i parterze. W użyciu dwie windy towarowe, przeznaczone do transportu posiłków oraz transportu surowców.

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

I stan techniczno-sanitarny

w pkt.2.3 Ściany i sufity w pomieszczeniach zakładu zarówno produkcyjnych (kuchnia właściwa, obróbka surowców, magazyn,) są zakurzone posiadają miejscowe ubytki farby. W użyciu do bieżącej produkcji stwierdzono zniszczony drobny sprzęt pomocniczy i urządzenia zakładu (deski, blaty robocze) co stanowi naruszenie pkt 1 ppkt b,c rozdział II,V załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. zobowiązującego do zapewnienia wszelkich przedmiotów, instalacji i sprzętów pozostających w kontakcie z żywnością w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia żywności,

Stwierdzone nieprawidłowości stanowią naruszenie następujących przepisów:

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 (Dz. U. z 2023, poz. 1448),
- 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/01/01/0, dekadowy jadłospis.

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 grzywn 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: Ustalono termin wykonania do 31.08.2024 r. zostanie wydana decyzja administracyjna. Protokół stanowi podstawę do wystawienia rachunku płatniczego 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.

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 13.45

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 Ogólnokształcących nr 2
Przedszkole Miejskie nr 38
ul. Literatów 41, 44-113 Gliwice
NIP 969 00 33 050, REGON 241786726

w imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusz publiczny
STARSZY ASYSTENT
SEKCJI RZZ i Pu

A. Stokłos

mgr Aleksandra Stokłos

(podpis osoby kontrolującej)

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

WICEDYREKTOR

Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2
w Gliwicach

Czesława Świątek

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25.06.2024 r.

otrzymałem (-am) w dniu 27.06.2024 r.

Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 2
Przedszkole Miejskie nr 38
ul. Literatów 41, 44-113 Gliwice
NIP 969 00 33 050, REGON 241786726

WICEDYREKTOR

Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2
w Gliwicach

Czesława Świątek

.....
(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 1746/NS/HŻŻiPU/2024 z dnia 25.06.2024 r.

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

Stołówka Przedszkole Miejskie nr 38 w Gliwicach, ul. Literatów 41

**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	4	16	
	Suma punktów ogółem		20		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
<u>Ryzyko średnie</u>	powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 1746/NS/HŻŻiPU/2024 Z DNIA 25.06.2024

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 2
Przedszkole Miejskie nr 38
ul. Literatów 41, 44-113 Gliwice
NIP 969 00 33 050, REGON 241786726

(podpis kontrolowanego) Zespołu Szkół Ogólnokształcących nr 2
w Gliwicach

WICEDYREKTOR
mgr Czesław Świątek

STARSZY ASYSTENT
SEKCJI HŻŻ i Pu
mgr Aleksandra Stokłosa

(podpis osoby kontrolującej)