

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2845/NS/HŻZIPU/2023

Gliwice, dn. 26.10.2023 r.

(miejsowość i data)

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

*funkcjonariusz publiczny Agnieszka Fuks starszy asystent, nr. upoważnienia SSP/0131/14/23**funkcjonariusz publiczny Justyna Woźniak starszy asystent, nr. upoważnienia SSP/0131/62/23**(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 administracyjnego²⁾. (Dz.U. z 2023 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 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 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: **Stółwka w Zespole Szkolno- Przedszkolnym Nr 1,***(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)***44-100 Gliwice, ul. Kilińskiego 1***(adres)*

NIP 6312646614 REGON 243011283

TEL 32 2304688 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzji PIS nr. NS/HŻZIPU-432-6-9129/08 z dnia 08.01.2008 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Beata Bednarczyk- dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: p. Andrzej Pieczonka – w-ce dyrektor

p. Katarzyna Szydło – intendentka

*(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 zgodna z rocznym harmonogramem kontroli na 2023 r.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: odzież ochronna, termometr kontrolny służbowy PP/S/K/26/NS/HŻŻiPU, laptop i drukarka SK/S/K/15/NS/HŻŻiPU

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

W zakładzie produkowane i wydawane są posiłki przygotowywane od surowca do gotowej potrawy oraz napoje zimne i gorące podawane w naczyniach wielokrotnego użytku, z konsumpcją na miejscu.

W placówce żywionych jest 116 dzieci przedszkolnych oraz około 214 dzieci szkolnych. Dzieci przedszkolne otrzymują trzy posiłki dziennie: śniadanie, dwudaniowy obiad i podwieczorek, dzieci szkolne posiłek.

Przy produkcji posiłków są zatrudnione 4 osoby. Przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych osób mających kontakt żywnością. Personel ma kompletną i czystą odzież ochronną, włosy gładko uczesane, zabezpieczone czepkiem.

Z uwagi na ograniczone warunki techniczne w zakładzie wprowadzono rozdział czasowy prac czystych i brudnych- dotyczy to mycia wózków bemarowych, których mycie wykonywane jest po wydaniu posiłków aby nie dopuścić do krzyżowego zanieczyszczenia gotowych posiłków.

Odbiorem odpadów pokonsumpcyjnych zajmuje się firma SARIA Polska Sp. z o.o. Oddział Secanim w Wielkanocy 32-075 Gołcza 1x w tygodniu. Przedłożono ostatni protokół odbioru odpadów z dnia 19.10.2023 r.

Ponadto poinformowano Stronę o obowiązującym Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach oświaty jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

Dokonano oceny stanu sanitarnego zakładu wg arkusza. Zakład otrzymał 29 pkt- ryzyko średnie.

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

Ad I 2 W dniu kontroli stwierdzono sufit w pomieszczeniu obróbki warzyw z zaciekami, oznakami zalania – wymaga odnowienia – co stanowi naruszenie pkt 1 ppkt c rozdziału II załącznik II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Podczas kontroli stwierdzono nie wykończoną, trudną do utrzymania w czystości ościeżnicę drzwiową, prowadząca do pomieszczenia produkcyjnego zakładu, brak płytek wykończeniowych – wymaga naprawy – co stanowi naruszenie pkt 1 ppkt e rozdziału II załącznik II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Ponadto stwierdzono ubytki w płytkach podłogowych – wymagają naprawy lub uzupełnienia. Powyższe stanowi naruszenia pkt 1 ppkt a rozdziału II załącznik II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Ad I 3 W dniu kontroli stwierdzono uszkodzoną, trudną do utrzymania w czystości lodówkę przeznaczoną do przechowywania mięsa drobny sprzęt produkcyjny tj. łyżki drewniane, miski, garnki do smażenia mięsa itp. wymagają wymiany – co stanowi naruszenie pkt 1 ppkt b rozdziału V załącznika II Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Ad III 3 Przedłożona dokumentacja Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP wymaga weryfikacji i uaktualnienia m.in. w zakresie opracowania składów potraw oraz szkolenia personelu. Powyższe stanowi naruszenie art. 59 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) oraz art. 5 ust.1,2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt.

nie ukarano

_____ (stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego

_____ (nr mandatu karnego)

na podstawie

_____ (podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien 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:

Zostanie wydana decyzją terminowa na usunięcie nieprawidłowości dotyczących stanu technicznego z terminem ustalonym ze Stroną tj. 30.04.2024 r. Protokół stanowi podstawę do wszczęcia postępowania administracyjnego w sprawie wydania decyzji terminowej oraz rachunku z przeprowadzoną kontrolę.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w protokole

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:

Nie wnosi uwag i zastrzeżeń do protokołu

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 11.00 do 13.00

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.

Brak odmowy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Dokonano skreślenia str. 1 z 4 „Prawo przedsiębiorcy” – nie dotyczy.

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 1
44-122 Gliwice, ul. Kilińskiego 1
tel./fax 32 / 230 46 88

Wicedyrektor Zespołu
Szkolno-Przedszkolnego Nr 1

REGON 243011283 NIP 6312646614

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego) *mgr Andrzej Pieczonka*

w imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusze publiczni

Andrzej Fala
Wrocław

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 26.10.2023 r.

otrzymałem (-am) w dniu 26.10.2023 r.

Wicedyrektor Zespołu
Szkolno-Przedszkolnego Nr 1
mgr Andrzej Pieczonka
Zespół Szkolno-Przedszkolny Nr 1
44-122 Gliwice, ul. Kilińskiego 1
tel./fax 32 / 230 46 88
REGON 243011283 NIP 6312646614
(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

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2845/NS/HZZiPU/2023 z dnia 26.10.2023 r.

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

Stółwka w Zespole Szkolno- Przedszkolnym Nr 1, 44-100 Gliwice, ul. Kilińskiego 1

**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	13	16	
	Suma punktów ogółem		29		
	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 2845/NS/HŻŻiPU/2023 z dnia 26.10.2023 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

Wicedyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolny Nr 1
 Szkolno-Przedszkolnego Nr 1 - 122 Gliwice, ul. Kilińskiego 1
 tel./fax 32 / 230 46 88
 mgr Andrzej Pieczonka REGON 243011283 NIP 6312646614

.....
 (podpis kontrolowanego)

.....
 (podpis osoby kontrolującej)