

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

W GLIWICACH

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 357/NS/H22/P/2023

Gliwice dn. 17. 02. 2023

(miejsowość i data)

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

Helena Miśkowińska st. osysekret nr. up. SSP/057/31/23

(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 2021 r., poz. 195 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 2022 r., poz. 2000 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 zmienione 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:

Stokowko w Przedszkole Miejskim z Oddz. Integracyjnymi nr. 31

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

w Gliwicach ul. Mickiewicza 65 w Zesp. Szkolno-Przedszkolnym nr. 7 w Gliwicach ul. 7 Lipca 36

(adres)

IP 631-265 82 09

TEL. 32/231-88-61 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NS/H22/P/-432-278-1696/11

z dn. 15.04.2011

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Danuta Kumor - v-ce dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Danuta Kumor - j.w.

(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 sanitarno planowana
zgodnie z planem kontroli na rok 2023

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr kont. nr. PP/314/2715/422 i Pe

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

Pracownia prowadzi działalność zgodnie z uzyskaną decyzją PPS w Gliwicach w zakresie przygotowania posiłków od surowca do wyrobu gotowego podawanym do konsumpcji w postaciach wielokrotnego użytku. Przedsiębiorstwo czynne w godz. 6³⁰ do 16³⁰. Liczba pracowników zatrudnionych jest 6 osób.

Godziny wydawania śniadanie 8³⁰ do 9⁰⁰, obiad od 11⁴⁵ do 12⁰⁵, podwieczorek o godz. 14⁰⁰ zgodnie z oszczędzaniem zgłoszonym jest 6 dzieci

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.
z diety (uczuleni na laktazę, omedy, rybs, jajo) koszt codziennego wyżywienia 7,90.

Utrzymanie czystości i higieny czyste, czynne zgodne z termometry kont. (temperatura - 21°C lodowiska - 3°C, - 3,4°C. Łoposy śr. myjące i dezynfekujące wystarczające.

Kontrolę przeprowadzono w oparciu o aktua zakładu zgodnie z brzorowego nr. 21/PK/BŻ/01/01/01.

Profil działalności zgodnie z kategorią 99
- wysoka średni
17.02.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *aktua oceny*
zakładu żywienia zbiorowego 2F/PK/BŻ/01/01/01
z dn. 17.02.2023, jedłospis od 6.02 do 17.02.2023

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. *nie dot* zał. nr
ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł
(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/a 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. 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. *dot przeprowadzonej kont. sanit.*

przebieg jedłospis i przepiciewa na 1 do 2023
nlq porastawionego weznie.

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

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

brak

6. Czas trwania kontroli: od

12 15

do

14 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.

nie dot.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

*dokonałam skreślenie 200, 25/PK/BŻ/01/01/10
pkt. 6 - powinno być niskie - str. 4/4 profil
dziotolose średnie.*

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

WICEDYREKTOR IZSP Nr 7

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

dr. Cielicki

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

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

17. 02. 2023

otrzymałem (-am) w dniu

17. 02. 2023

WICEDYREKTOR IZSP Nr 7

(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 dotyczy przepisy Prawo przedsiębiorców

PAŃSTWOWY POWIATOWY
Izba Państwowego Inspektora Sanitarnego
INSPEKTOR SANITARNY

W GLIWICACH

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 357/NSJ/1422/Pc/2023..... z dnia 17.02.2023

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

Stotówka w Przedszkole Miejskim z Oddz. Integrowanymi
nr. 31 w Gliwicach ul. Mickiewicza 65

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.	X 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.	X 0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	X 0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	X 0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	X 0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	X 0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	X 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.	X 0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	X 0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	X 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).	X 0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	X 0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	X 0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	X 0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	X 0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	X 0	4	8	
7	Znakowanie.	X 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	X 0	25	50	
	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ
NR Z DNIA

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

.....

.....

WICEDYREKTOR ZSP Nr 7

mgr Dorota Kujnor

(podpis kontrolowanego)

S. Ciulik
.....
(podpis osoby kontrolującej)