

PAŃSTWOWY POWIATOWY

Inspektor Sanitarny

INSPEKTOR SANITARNY

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

W GLIWICACH

Nr 376/N5/H22iPw/2023

Gliwice dn. 20.02.2023

(miejscowość i data)

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

Helena Miskow st. asystent nr. leg. 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.)<sup>1)</sup>, 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.)<sup>1)</sup>.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 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)<sup>1)\*\*</sup> 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:

Stółowka w Szkole Podstawowej w Lespolu Szkolno-Przedskolno-

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Uniejów w Gliwicach ul. Ligonia 36

(adres)

NIP 631-26-58-209

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie: N5/H22iPw-432-285-3310/07

z dn. 21.05.2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Izabela Kwiatkowska - wicedyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Izabela Kwiatkowska j.w

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

<sup>2)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna planowana  
zgodna z planem kontroli na rok 2023

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr kont. nr PP/3/K/24/NS/H22iPe.

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

W tym zakładzie prowadzi się działalność zgodnie z uzyskaną decyzją PIS w zakresie produkcji i wydawania potraw przygotowywanych od surowca do gotowego wyrobu podawanego w naczyńach wielokrotnego użytku. Przygotowuje się ok. 210 posiłków dla dzieci w wieku od 7 lat do 14. Koszt posiłków obiadowych 6,50 zł. W szkole nie przygotowuje się posiłków dla alergików. Obiad wydawany jest w godzinach 11:30, 12:30, 13:30 w kuchni zatrudniona jest 5 pracowników. Pracownicy posiadają aktualne zaświadczenia lekarskie do celów sanit.-epid.

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

Brak st. myjących, dezynfekcyjnych wystarczającej stau techniczny w kierunku podłogi, st. myj. safety okna, drzwi pomieszczeń prohibitory. Dostawy surowców i półproduktów od dostawców: 1. mięso sklep Turawie, Kleszcz - pierzwo, szarypek w-o, mrożonki codotnie Europejskie odpady odbierane przez osobę niepełną.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

orkusz oceny zrywania  
z biurowego nr. 2F/PK/BŻ/01/01/01 z dn. 20.02.2013

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. .... 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/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. .... 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. ....

got. przeprowadzony kontrola  
soreet.

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 dor.*

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

*brak*

6. Czas trwania kontroli: od ..... do .....

*12 15*

*14 30*

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w .....<sup>2</sup> jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

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

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 7  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

ul. Juliusza Ligonia 36

44-100 Gliwice

NIP 631-26-58-209 tel. (32) 231-88-61

(podpisy świadków)

WICEDYREKTOR ZSP NR 7

*Isabella Kwiatkowska*  
mgr Izabela Kwiatkowska

*Isabella Kwiatkowska*

(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

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

*20. 02. 2023*

otrzymałem (-am) w dniu .....

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 7

ul. Juliusza Ligonia 36

44-100 Gliwice

NIP 631-26-58-209 tel. (32) 231-88-61

(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

WICEDYREKTOR ZSP NR 7  
*Isabella Kwiatkowska*  
mgr Izabela Kwiatkowska

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 376/NS/H22 i Pn/2013..... z dnia 10.02.2013

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
 ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU  
 Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Stołówka w Szkole Podstawowej w Zesp. Szkolno-  
 Przedшкоlnym nr 10 w Gliwicach ul. Ligonia 36

**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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
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	

<sup>1)</sup> 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	X 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:

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 7

ul. Juliusza Ligonia 36  
44-100 Gliwice

NIP 631-26-58-209 tel. (32) 231-88-61  
WICEDYREKTOR ZSP  
(m podpis kontrolowanego)

mgr Izabela Kwiatkowska

WICEDYREKTOR ZSP NR 7

*Izabela Kwiatkowska*  
mgr Izabela Kwiatkowska

*I. Olszew*

(podpis osoby kontrolującej)