

Pięćdziesiąt Państwowego Inspektora Sanitarnego

**PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY**

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2520/NS/GLIWICACH

Gliwice, 25.09.2023 r.
(miejsowość i data)

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

Aleksandra Gintowt-Dobrodziej, st. asystent nr upoważnienia SSP/057/16/23

Anna Torowska - Palmowska – mł. asystent, nr upoważnienia SSP/057/58/23

(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.)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 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: Wydawalnia posiłków przy Szkole Podstawowej Nr 21 w Gliwicach, ul. Reymonta 18A

(adres)

NIP 6311075440

TEL. 32- 237-09-28 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja nr NS/HŻŻiPU-432-250-3325/07 z dnia 14.05.2007 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: *p. Anna Krasowska – dyrektor*
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: *p. Aneta Rosiak – w-ce 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/18/NS/HŻŻiPU, termometr służbowy PP/S/K/32/NS/HŻŻiPU*

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

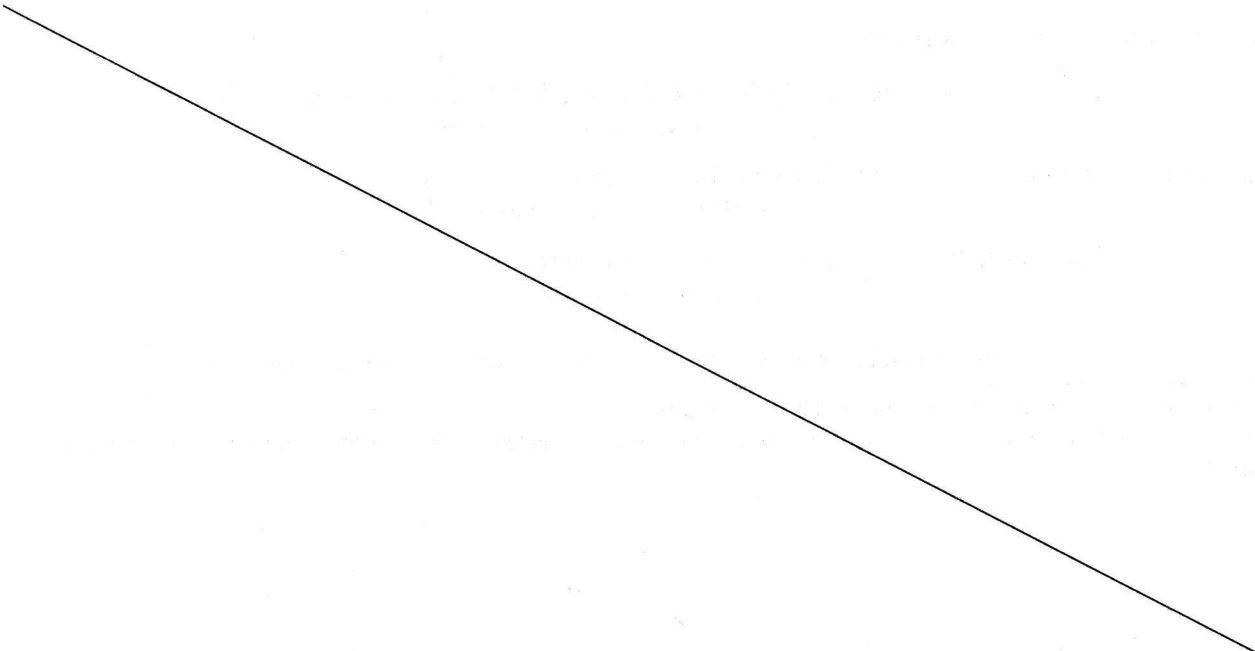
W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie wydawania posiłków dostarczanych w ramach kooperacji i podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku.

Żywionych jest 134 dzieci w wieku od 7-15 lat. Stawka żywieniowa – 7,00 zł. Posiłki dowożone są z cateringu CKZiU w Gliwicach, ul. Kozielska 1. Wydawany jest obiad dwudaniowy na 2 przerwach i świetlica na lekcji. Posiłki wydawane są w naczyniach wielorazowego użytku. Na wydawalni zatrudnione są 2 osoby. Przedłożono aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu. Przedłożono dokumentację systemu HACCP, GHP/GMP oraz bieżące zapisy. W dniu kontroli temperatura w urządzeniach chłodniczych prawidłowa. Nadzór DDD prowadzony jest przez Usługi Mieczysław Janicki ul. Sztabu Powstańczego 58/14, 44-100 Gliwice. Opady pokonsumpcyjne odbierane są przez catering. Odpady komunalne przez firmę Remondis Gliwice Sp. z o.o. ul. Kaszubska 2, Gliwice.

Dokonano oceny stanu sanitarno – higienicznego.

Dokonano oceny zakładu zgodnie z załącznikiem nr ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 16 punktów, ryzyko średnie dla ocenianego zakładu .

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



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 14:00 do 15:00*

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.

Protokół podpisano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dokonano

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

Z upoważnienia Dyrektora Szkoły
Wicedyrektor Szkoły
Aneta Rosiak
mgr inż. Aneta Rosiak

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

Centrum - Dobrodziej

Tomasz - Polmarste

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25.09.2023 r.

otrzymałem (-am) w dniu 25.09.2023 r.

Z upoważnienia Dyrektora Szkoły
Wicedyrektor Szkoły
Aneta Rosiak
mgr inż. Aneta Rosiak

.....
(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

W GLIWICACH**Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej**

Nr 2520/NS/HZZiPU/2023 z dnia 25.09.2023 r.

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

Wydawalnia posiłków przy Szkole Podstawowej Nr 21 w Gliwicach, ul. Reymonta 18A

**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). | <u>0</u> | 2 | 4 | |
| 2 | Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy. | <u>0</u> | 1 | 2 | |
| 3 | Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP). | <u>0</u> | 9 | 17 | |
| 4 | Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach. | <u>0</u> | 3 | 7 | |
| 5 | Śledzenie produktu (Traceability). | <u>0</u> | 5 | 10 | |
| 6 | Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie. | <u>0</u> | 4 | 8 | |
| 7 | Znakowanie. | <u>0</u> | 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 | <u>16</u> | |
| 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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR _____ z dnia _____

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

Z upoważnienia Dyrektora Szkoły

Wicedyrektor Szkoły

Aneta Rosiak
mgr inż. Aneta Rosiak

(podpis kontrolowanego)

Janina - Dobrodzie
Tonia - Tonia
(podpis osoby kontrolującej)