

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 891/NS/HŻŻiPU/2024

Gliwice, 27.03.2024 r.

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego /

Powiatowego / Granicznego *) Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

funkcjonariusz publiczny Aleksandra Stokłosa – st. 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 2023 r., poz. 775 z póź. 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 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.)^{4)***}~~ 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:**

Stołówka szkolna w Gliwicach ul. Sobieskiego 14

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Szkoła Podstawowa nr 9 44-100 Gliwice, im Króla Jana III Sobieskiego, ul. Sobieskiego 14

REGON: 000721656

(adres)

NIP: 6311075658, TEL. 32 239 13 62, FAX ----- E-MAIL: sekretariat@sp9.gliwice.eu

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja PPIS nr. NS/HŻŻiPU-432- 334-3591/07 z dnia 04.06.2007r.

Nr wpisu 2905/06/2007 z dnia 04.06.2007 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Anna Pomykała– dyrektor SP nr 9

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Jadwiga ŻUK – intendentka SP nr 9 w Gliwicach

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(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 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/38/NS/HŻŻiPU.

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

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie: produkcji i wydawania dań przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. Zakład usytuowany jest na parterze w budynku szkolnym. W zakładzie znajdują się następujące pomieszczenia: kuchnia właściwa z okienkami podawczymi (wydawanie potraw i zwrot naczyń), stanowisko obróbki wstępnej (mięsa, jaj, warzyw), magazyn produktów suchych, warzyw i owoców, zaplecze socjalno-szatniowe dla personelu oraz pomieszczenia piwniczne. Dzieci spożywają posiłki w dwóch salach konsumenckich (jadalniach) usytuowanych w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni właściwej. Wydawanie posiłków odbywa się w 2 turach od godz. 11.15 do 13.30 (posiłki obiadowe). Łącznie wydawanych jest ok. 264 porcji obiadowych. Podczas czynności kontrolnych przeprowadzono ocenę jakości zdrowotnej losowo wybranych środków spożywczych zapach, wygląd, oznakowanie, opakowanie. W zakładzie nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej. Jadłospis tygodniowy uwzględnia występujące w posiłkach alergeny. W grupie żywionych dzieci nie ma osób ze stwierdzoną alergią pokarmową lub zaleconą dietą eliminacyjną. Wykaz alergenów umieszczono na tablicy ogłoszeń. Zakład posiada umowy z firmami odpowiedzialnymi za poszczególne obszary gospodarki odpadami oraz na usługi DDD. Produkty niewłaściwej jakości są przekazywane do utylizacji zgodnie z opracowaną, obowiązującą procedurą. Przedłożono zapisy temperatur w urządzeniach chłodniczych oraz zapisy z przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji. Zapisy mycia i dezynfekcji oraz monitoringu temperatur prowadzone na bieżąco. Potrawy podawane w naczyniach wielokrotnego użytku, faza wyparzenia zachowana, zmywarka mechaniczna (90⁰ C).

W zakładzie są zatrudnione dwie osoby mające kontakt z żywnością- przedłożono aktualne orzeczenia dla celów sanitarno- epidemiologicznych. Personel ma czystą i kompletną odzież ochronną. Dostawy surowców, półproduktów i wyrobów gotowych dostarczane są transportem dostawców np. mięso drobiowe i wieprzowe z firmy FHU ARTEX Henryk Bochenek ul. Dzierżona 3w Gliwicach lub nabiał z hurtowni nabiału w Katowicach. Urządzenia chłodnicze i zamrażarki sprawne- temperatura od +2,3 do -18,8 °C. Ogólnodostępny dozownik z płynem do dezynfekcji rąk ustawiony przy wejściu do szkoły. Personel ma zapewnione dodatkowe środki do dezynfekcji rąk oraz sprzętu i urządzeń. W trakcie kontroli dokonano oceny zakładu wg. arkusza ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 16 pkt. Ryzyko średnie. Przedłożono do wglądu opracowaną dokumentację opartą na zasadach systemu HACCP oraz GHP, GMP podczas kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono. Realizowane są zalecenia w zakresie stosowania grup środków spożywczych przeznaczonych dla dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty co jest zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Załącznik nr 1 Arkusz oceny zakładu Nr ZF/PK/BŻ/01/01/01,

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. ----- załącznik 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 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. 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.

[Handwritten signature and stamp area, partially obscured by a diagonal line]

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 uwag

6. Czas trwania kontroli: od 11:55 do 13:00

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2ch 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:

Brak.

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

W imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusz publiczny

SEKCJI PZŻ/RI

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

mgr Aleksandra Stokosa
.....

(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 27.03.2024 r.

otrzymałem (-am) w dniu 03.04.2024 r.

Yadwiga Duk
.....
(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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 891/NS/HŻŻiPU/2023 z dnia 27.03.2024 r.

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

Stołówka szkolna -Szkoła Podstawowa nr 9 44-100 Gliwice, im Króla Jana III Sobieskiego,
w Gliwicach ul. Sobieskiego 14

**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	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	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:

Brak uwag i zastrzeżeń.

Zadrija Dus
 (podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
 SEKCJI HŻŻ i Pu
A. Szczerba
 mgr Aleksandra Szczerba
 (podpis osoby kontrolującej)