

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1356/NS/HŻŻiPU/2024

Gliwice, 17.05.2024 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

(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.)^{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 95z 07.04.2017, str. 1—142) nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stółówka w Zespole Szkolno- Przedszkolnym nr 9, 44-109 Gliwice, ul. Wrzosowa 14

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Zespół Szkolno- Przedszkolny nr 9 Szkoła Podstawowa nr 32 im. Wojska Polskiego REGON: 363898020

(adres)

NIP: 9691619958, TEL. 322342537, FAX ----- E-MAIL: sekretariat@zsp9.gliwice.eu

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja PPIS nr. NS/HŻŻiPU-432- 334-3222/07 z dnia 04.06.2007r.

Nr wpisu 2919/06/2007 z dnia 14.06.2007 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Bożena Pieczko - dyrektorka szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Elżbieta Misch - intendentka

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązującą 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 jadalni usytuowanej w bezpośrednim sąsiedztwie kuchni właściwej. Wydawanie posiłków odbywa się w 3 turach od godz. 11.15 do 13.50 (posiłki obiadowe). Łącznie wydawanych jest ok. 255 porcji obiadowych. Przedłożono 10 dniowy jadłospis dań produkowanych w ww. zakładzie, który pobrano do oceny jakościowej i ilościowej. Jadłospis 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. Podczas czynności kontrolnych przeprowadzono ocenę organoleptyczną jakości zdrowotnej losowo wybranych środków spożywczych zapach, wygląd, oznakowanie, opakowanie nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej. Zakład posiada umowy z firmami odpowiedzialnymi za poszczególne obszary gospodarki odpadami oraz na usługi DDD. Produkty niewłaściwej jakości są przekazywane do utylizacji (FOREST) 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 wyparzania zachowana, zmywarka mechaniczna (90°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 SUCHANEK w Pyskowicach, nabiał z hurtowni nabiału SEMI w Gliwicach. Urządzenia chłodnicze i zamrażarki sprawne- temperatura od +2,3 do -18,8 °C. Ogólnodostępny dozownik z płynem do dezynfekcji rąk ustawiony przy wejściu do jadalni szkoły. Personel ma zapewnione dodatkowe środki do dezynfekcji rąk oraz sprzętu i urządzeń. Przedłożono do wglądu opracowaną dokumentację opartą na zasadach systemu HACCP oraz GHP, GMP nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. W trakcie kontroli dokonano oceny zakładu wg. arkusza ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 20 pkt. Ryzyko średnie.

Realizowane są zalecenia w zakresie stosowania grup środków spożywczych przeznaczonych dla dzieci 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. W szkole ustawiony AUTOMAT SPOŻYWCZY- własność Dariusz DERCZ. Umowę przedłożono do wglądu. W zapisie uwzględniono ww akt prawny. Stan techniczny wymaga poprawy opis poniżej.

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

Ad.Pkt.1.2 – Powierzchnia ścian i sufitu w pomieszczeniu produkcji posiłków (kuchnia właściwa) zniszczona, miejscami zawilgocona, miejscami z luszczącą się farbą powierzchnia ścian i sufitu w korytarzu komunikacyjnym brudna w części piwnicy zawilgocona ścian oraz uszkodzone narożniki przyścienne a także zniszczone, z odpryskami farby, trudne do utrzymania w czystości drzwi oraz stolarka drzwiowa (ościeżnice), stanowią naruszenie pkt 1 ppkt b,c,e rozdział II załącznika II, pkt 1 rozdział I, pkt 3 rozdział IX, załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. zobowiązujących do utrzymania powierzchni ścian i sufitów zakładu w dobrym stanie technicznym oraz zobowiązującego do utrzymania pomieszczeń żywnościowych zakładu w dobrym stanie i kondycji technicznej.

Ad. Pkt. 1.3 – W użyciu stwierdzono zniszczony, sprzęt produkcyjny oraz drobny sprzęt pomocniczy, co stanowi naruszenie pkt 1 ppkt f rozdział II załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. zobowiązującego do zapewnienia dobrego stanu technicznego wszelkich powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością, umożliwiającą łatwe mycie i dezynfekcję.

Stwierdzone nieprawidłowości stanowią naruszenie;

- Ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tekst jednolity (Dz. U. z 2023, poz.1448 z późn.zm.)
- Rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004).

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 11.30 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

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

STARSZY ASYSTENT
SEKCJI HŻZ i P
.....
mgr Aleksandra Stokosa
.....

(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 17.05.2024 r.

otrzymałem (-am) w dniu 17.05.2024 r.

Dyrektor
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 9
w Gliwicach
mgr Bożena Pieczko

.....
(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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

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

Załącznik nr 2 Pisemne oświadczenie strony

Załącznik nr 3 jadłospis dekadowy (kopia)

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. 10 §1, Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: Strona złożyła pisemne oświadczenie. Ustalono, że nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego zostaną usunięte w terminie do 31.08.2024r. – zostanie wydana decyzja terminowa. Protokół stanowi podstawę do wszczęcia postępowania w sprawie wydania decyzji terminowej oraz rachunku płatniczego za przeprowadzoną kontrolę.

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.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 1356/NS/HŻŻiPU/2024 z dnia 17.05.2024 r.

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

Stółwka w Zespole Szkolno- Przedszkolnym nr 9, 44-109 Gliwice, ul. Wrzosowa 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	4	16	
	Suma punktów ogółem		20		
	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 1356/NS/HŻŻiPU/2024 Z DNIA 17.05.2024r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

STARSZY N.S.
SEKCJI HŻŻiPU

mgr Aleksandra

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 9
ul. Podstawowa Nr 32
m. Wojska Polskiego
(podpis kontrolowanego) pow. 14
NIP: 969161995 Regon: 36389802

(podpis osoby kontrolującej)

Dyrektor
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 9
w Gliwicach
mgr Bożena Pieczko