

W GLIWICACH PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2320/NS/HŻŻiPU/2024

Gliwice, 27.08.2024 r.

(miejscowość i data)

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

Powiatowego / Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

funkcjonariusz publiczny Aleksandra Stokłosa, starszy 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), w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024 r., poz. 572). 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)~~ oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 (Dz. U. z 2023, poz. 338 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:

Stółwka w Przedszkolu Miejskim Nr 34 im. Kubusia Puchatka ul. Chatka Puchatka 9, 44-109 Gliwice

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Zespół Szkolno -Przedszkolny nr 9 44-100 Gliwice, ul. Wrzosowa 14, Przedszkole Miejskie nr 34 im. Kubusia Puchatka ul. Chatka Puchatka 9, 44-109 Gliwice

(adres)

NIP 9691619958, REGON 363898020

TEL. 32 2342517 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja PPIS nr NS/HŻŻiPU – 432-23-3224/07 z dnia 07.05.2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Bożena Pieczko - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Beata Urbanek- samodzielny referent

(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.

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/30/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 posiłków przygotowanych od surowca do gotowej potrawy podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. Wydawane posiłki to: śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem oraz podwieczorek. W zakładzie żywionych w dniu kontroli 105 dzieci w wieku 3-6 lat ogólnie żywionych jest 157 dzieci (6 grup po 25 dzieci) w tym sześcioro jest na diecie eliminacyjnej ze względu na schorzenia (cukrzyca) w tym alergię pokarmową jedno lub wieloskładnikową. Dzieci spożywają posiłki w salach dydaktycznych w których znajdują się stoły i krzesła. Potrawy podawane w naczyniach wielokrotnego użytku, faza wyparzania zachowana zmywalnia naczyń wyposażona profesjonalną zmywarkę przemysłową. Wyposażenie zakładu w urządzenia i sprzęt właściwe do prowadzonego procesu i łatwe do utrzymania w czystości. W bloku żywienia zatrudnione 2 osoby personelu kuchennego oraz intendentka. Personel pracuje w prawidłowej odzieży roboczej. Przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Przedłożono do wglądu aktualne zapisy z zakresu GHP, GMP oraz HACCP min. monitoring urządzeń chłodniczych i zamrażarek. Podczas czynności kontrolnych przeprowadzono ocenę jakości zdrowotnej losowo wybranych środków spożywczych i ocenę organoleptyczną potrawy. (zupa szpinakowa krem z grzankami, paluchy z fileta kurczaka w cieście naleśnikowym, kompot z owoców mieszanych). Wygląd, zapach, smak, tekstura, barwa, świeżość, konsystencja prawidłowy, właściwy dla deklarowanego asortymentu- nieprawidłowości nie stwierdzono. Zakład czynny od 5:30 do 17:00. W zakładzie nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej. Jadłospis z wykazem alergenów umieszczono na tablicy ogłoszeń przy drzwiach wejściowych na teren przedszkola. Zakład posiada umowy z firmami odpowiedzialnymi za poszczególne obszary m.in. gospodarki odpadami oraz na usługi DDD. Produkty niewłaściwej jakości są przekazywane do utylizacji zgodnie z opracowaną, obowiązującą procedurą i umową. Zapewniono odpowiednią ilość środków myjących i dezynfekujących. W trakcie czynności kontrolnych dokonano pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych, nieprawidłowości nie stwierdzono. Stan higieniczno-sanitarny sprzętu, urządzeń i pomieszczeń w dniu kontroli zachowany. W trakcie kontroli dokonano oceny wg. obowiązującego arkusza ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 16 pkt. Ryzyko średnie. Potrawy przewożone są na wózkach transportowych do sal dydaktycznych. Potrawy podawane w naczyniach wielokrotnego użytku, faza wyparzania zachowana zmywalnie naczyń wyposażone w profesjonalne zmywarki (90°C). Zmywalnie naczyń usytuowane na parterze i na I piętrze w użyciu winda towarowa. Z uwagi na negatywną ocenę jadłospisu pismo PPIS w Gliwicach z dnia 18.12.2023 r. znak :NS-HŻŻiPU.9022.1.700.2023.1 ponownie pobrano do oceny jakościowej i ilościowej 10 dniowy jadłospis dań produkowanych w ww. zakładzie.

PIECZĘĆ PAŃSTWOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO
W GLIWICACH

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2320/NS/HŻŻiPU/2024 z dnia 27.08.2024 r.

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

Stółówka Przedszkole Miejskie nr 34 w Gliwicach, ul. Chatka Puchatka 9

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 | ND |
| IV2 | Profil działalności – pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów | 0 | 8 | 16 | |
| 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 |
| <u>Ryzyko średnie</u> | 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
 Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 5
 w Gliwicach
 Przedszkole Miejskie nr 34
 im. Kubusia Puchatka
 w Gliwicach, ul. Chatka Puchatka 9
 telefon: 32 234 25 17

Beata Abbau

(podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
 SEKCJI MZZ i Pu
A. Stoklosa
 mgr Aleksandra Stokłosa

(podpis osoby kontrolującej)

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Załącznik 1 arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/0,

Załącznik 2 dekadowy jadłospis.

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 pouczone 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.

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 11.30 do 13.00

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)

w imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusz publiczny

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

.....
.....
(podpisy świadków)

STARSZY ASYSTENT
SEKCJI IZZ I EP
A. Skalska
mgr Aleksandra Skalska
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (–aę) 27.08.2024 r.

otrzymałem (-am) w dniu 28.08.2024 r.

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 2
w Gliwicach
Przedszkole Miejskie nr 34
im. Kubusia Puchatka
w Gliwicach, ul. Chatka Puchatka 9
telefon: 32 234 25 17

Urbanczy Beata
.....
(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