

2SPM.0910.2.2018

2SPM.6978.2018

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 11
44-100 Gliwice, ul. Tarnogórska 59
NIP: 631-267-20-14 REGON: 367338223
tel./fax 32/ 231 07 14

ZESPÓŁ SZKOLNO-PRZEDSZKOLNY NR 11 w GŁIWICACH	
PK/BŻ/01/01 Strona 1/4	
Data wpływu	15-06-2018
Podpis	

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
INSPEKTOR SANITARNY
W GŁIWICACH

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
ORYGINAŁ (KOPIA*)

Nr 1231/1207/MS/8mz, Pz/18

Gliwice 15.06.2018.
(Miejscowość i data)

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

Halina Zimas ul. Osypa - up. SSP/0131/58/18

Agnieszka Fikus ul. Osypa - up. SSP/0131/10/18

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. Urz. 2017. p. 1201. z późn. zm.), w związku z art. 67 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. Urz. 2017. p. 1257. z późn. zm.).

Osób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2004. p. 170. z późn. zm.) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Skłownik w Szkole Podstawowej nr 7 im. Adama Mickiewicza
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-100 Gliwice w. Tarnogórska 59
(adres)

NIP 631-267-20-14

TEL. 32/231-07-14

FAX 231-07-14

E-MAIL sp.7-gliwice@oswiata.org.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Załącznik PIS Gliwice

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Beata Oparczyk - Dyrektor Szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Beata Oparczyk - Dyrektor Szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna zgodnie z harmonogramem na 2018r.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: stacja w służbie Pp/SLU 1371/NS/072014

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

Stożółka prowadzi działalność w zakresie produkcji, pakowania i wydawania produktów przygotowanych od surowca do gotowej potrawy dla ok 200 dzieci w wieku od 6-12 lat - głównie dzieci z ośrodka oraz ok 25 dzieci 5-6 lat (przedsiadki). 3 punkty dostawy / dostawca, drady, jednorazowe. Produkty podawane są do konsumpcji w miejscach wielokrotnego użytku w jadalni przy stołonce na pierwszych piętrach. W stołonce zatrudnione są 3 osoby.

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

PNAT/1 - braki pomieszczenia szatni dla pracowników stożółki, w jadalni znajdują się szafy odzieżowe z możliwością segregacji odzieży roboczej od osobistej, nieplanowane pomieszczenie magazynowe tj. pomieszczenie magazynowe drobnej wstępnej wagi i owoców oraz są znajdujące się w pomieszczeniu parkingowym - podulotki, surowce przechowywane są po drobce przez korytarz szatni i przed wejście drobne wstępne muszą odbywać się z kuchenki w kuchni - wydullone, oznakowane szacowisko - brudna oraz nie ma brudnych i czystych.)

PNAT/124 - przy punktach wodnych w pomieszczeniu drobnej wstępnej wagi, owoców i jaj brak dostępu bieżącej ciepłej wody, w pomieszczeniu zamontowane jest kilka szumieraczy wazeni kuchenki intensywny zapach potraw do pieczenia, powstało przekazywanie się obrotu wody (wąż do gotowania i tartakach).

PNAT/12 - do magazynu produktów suchych dostęp z Torawem przez kuchenki w kuchni i zamykanie magazynu obrotu. (kontrola oratoryjny)

PNAT/13 - materiałowa do urzędu dokumentacja dotycząca systemu HACCP, GMP, GHP niekompletny i tym

niekompletny wykaz alergików znajdujących się
produktach żywności.

Stwierdzone nieprawidłowości składowi nambruc:

- usterki z dnia 25.08.2006r o bezpieczeństwie żywności
i żywienia/DE z 2017r. § 143 i 69
- Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego
i Rady z dnia 29.04.2004r w sprawie higieny
stadler/szympuch.

Podano do oceny faktoryjny od dn. 04.06 - 15.06.2018
pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu
Min. Zdrowia z dn. 26.07.2016r.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: aktura oceny ryzyka
zgodnie z FIPK/BZ/10/01/01

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)

z oważnieniem do nakładania grzywnien 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, §2, §3 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy
usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

zobowiązać wykonać z pomocą adun. PIS Głonice

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień
wymienionych w pkt. _____

odstąpić od prowadzenia książki sanitarnej.

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 wnosi

5. Uwagi osoby kontrolującej

brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od

godz. 11:00

do

godz. 12:30

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)

DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 11
w Gliwicach

(podpis *Beata Oparych* kontrolowanego)

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 11
44-100 Gliwice, ul. Tarnogórska 59
NIP: 631-267-20-14 REGON: 367338223
tel./fax 32/ 231 07 14

Beata Oparych

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *15.06.2018r.*

otrzymałem (-am) w dniu *15.06.2018r.*

DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 11
w Gliwicach

(podpis i pieczęć 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 dotyczy przepisy o swobodzie działalności gospodarczej

PAŃSTWOWY POWIATOWY

INSPEKTOR SANITARNY

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

W GLIWICACH

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 1231/1207/108/077/01/18 z dnia 15.06.2018.

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

Stolowia w Sklepie Poesa M.Y. im. A. Mickiewicza
41-100 Gliwice ul. Tamogajskie 59

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	9	18	
1 Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4 X	
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 X	4	
3 Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	1	2	
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1 X	2	
5 Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6 Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7 Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
II Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
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 X	8	16	
2 Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5 X	11	
3 Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	5	

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 X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9 X	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 X	4	8	
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	0	17	4	
	Suma punktów ogółem		21		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

**II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR 1237/1207/RS/072.04/178 Z DNIA 15.06.2018**
III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....
Brańca uwp.
.....
.....

DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 11
.....
(podpis kontrolowanego)
mgr Beata Oparczyk

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 11
44-100 Gliwice, ul. Tarnogórska 59
NIP: 631-267-20-14 REGON: 367338223
tel./fax 32/ 231 07 14

.....
(podpis osoby kontrolującej)