



Nr 2661/NS/HZZiPU/2023

Gliwice, 10.10.2023 r.

(miejscowość i data)

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

Anna Ozimkowska – mł. asystent, nr upoważnienia SSP/057/38/23

Dominika Krebs – mł. asystent, nr upoważnienia SSP/057/27/23

(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 z późn. zm.), 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 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 2023 r., poz. 221 z późn. zm.) 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 95z 07.04.2017, str. 1—142) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: *Stółówka w Przedszkolu Miejskim Nr 3 44-100 Gliwice ul. Grottgera 23a*
Zespół Szkolno - Przedszkolny Nr 11 44-100 Gliwice, ul. Tarnogórska 59
REGON: 367338223

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP: 6312672014

TEL. 32 2794905 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja PPIS w Gliwicach Nr NS/HZZiPU-432-99-1204/10 z dnia 24.02.2010r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Beata Oparczyk – dyrektor przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Gabriela Sobczyk – wicedyrektor przedszkola

(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 zgodnie z harmonogramem kontroli na rok 2023.*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *fartuchy ochronne, termometr kontrolny służbowy PP/S/K/20/NS/HŻŻiPU, laptop i drukarka SK/S/K/31/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 potraw przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy, podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. W zakładzie żywionych jest ok 130 dzieci w wieku od 3 do 6 lat. – 5 grup. Przy produkcji posiłków zatrudnione są 3 osoby. Personel pracuje w prawidłowej odzieży roboczej. Przedłożono aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych. Wydawane są 3 posiłki w godzinach: 8:40 śniadanie, 12:00 obiad, 14:15 podwieczorek. W zakładzie sporządzane są próbki pokarmowe. Zgodnie z wytycznymi Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 r. załącznika nr II w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w jadłospisie uwzględniono alergeny, które występują w przygotowanych posiłkach. Stawka żywieniowa wynosi 8 zł. Dzieci mają dostęp do wody między posiłkami na życzenie. Pomieszczenia stołówki utrzymane czysto, prowadzone są bieżące rejestry na podstawie opracowanych procedur systemu HACCP i GHP, GMP tj. rejestry temperatur w urządzeniach chłodniczych, temperatury wydawanych potraw, dezynfekcji jaj, mycie i dezynfekcja pomieszczeń i sprzętu.

W toku przeprowadzonej kontroli sprawdzono temperatury przechowywania artykułów oraz przestrzeganie obowiązujących terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości środków spożywczych, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Główni dostawcy: artykuły spożywcze nabiał i jajka: SEMI Gliwice, wyroby ciastkarskie i pieczywo: Zakład Cukierniczo – Piekarniczy „Łodzianka” Gliwice, warzywa-owoce: Bartłomiej Ciepko Gliwice, mięso – wędliny H.M.T Wąsik Gliwice.

Nadzór DDD prowadzi zakład z Nieborowic, ul. Główna 22, częstotliwość raz na rok lub w razie potrzeby. Przedłożono ostatni protokół pozabiegowy z dnia 30.09.2023 numer dokumentu 334/09/2023. Odpady komunalne odbiera firma Remondis Gliwice Sp. z o.o. w Gliwicach, ul. Kaszubska 2. Odpady pokonsumpcyjne odbiera zgodnie z umową osoba prywatna. Personel ma zapewnione środki do dezynfekcji rąk jak i do dezynfekcji urządzeń. Sprzęt, wyposażenie oraz stan techniczny pomieszczeń prawidłowy.

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

Do oceny stanu żywienia dzieci pobrano jadłospis dekadowy za okres od 27.09.2023 r. – 10.10.2023 r. W związku z powyższym polecono przedłożyć w PSSE Gliwice w ciągu 14 dni szczegółowy jadłospis z uwzględnieniem receptur oraz rozchodu magazynowego i przestać na podany adres e-mail anna.ozimkowska@sanepid.gov.pl.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01
Jadłospis dekadowy za okres od 27.09.2023 r. – 10.10.2023 r.;

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano -----
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego Nr ----- w wysokości -----
(nr mandatu karnego)

na podstawie: 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 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 13:30 do 14:50

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

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

Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 11
w Gliwicach

.....mgr. Gabriela Sobczyk.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....

.....
(podpisy świadków)

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 11
Przedszkole Miejskie nr 3
44-102 Gliwice, ul. Grottgera 23 a
tel./fax 32/ 279 05 49

.....
Kels

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 10.10.2023 r.

otrzymałem (-am) w dniu 10.10.2023 r.

WICE DYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 11
w Gliwicach

.....
mgr Gabriela Sobczyk

.....
(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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2661/NS/HŻŻiPU/2023 z dnia 10.10.2023 r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU
Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾***Stółka w Przedszkolu Miejskim Nr 3 44-100 Gliwice ul. Grottgera 23a***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	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 -----r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

WICEDYREKTOR
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 11
..... w miejscach.....
(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)