

Pieczeń państwowego inspektora sanitarnego

W GLIWICACH

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1060/NS/BŻ/2025

Gliwice, 12.05.2025 r.

(miejscowość i data)

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

funkcjonariusz publiczny Aleksandra Gintowt-Dobrodziej, st. asystent nr upoważnienia OK/057/15/25

funkcjonariusz publiczny Anna Torowska – Palmowska – asystent, nr upoważnienia OK/057/59/25

(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 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 i zmieniona zarządzeniami nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r., nr 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1, ustawy z dnia 6 marca 2018 r. - Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r., poz. 236 póź.zm.)^{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 95 z 07.04.2017, str. 1—142) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: Stołówka w budynku przedszkola 44-105 Gliwice, ul. Elsnera 25

Należące do: Szkoła Podstawowa nr 13 im. Krystyny Bochenek w Gliwicach 44-105 Gliwice, ul. Elsnera 25.

(adres)

NIP 9690050551

TEL. 32 270-03-50 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja nr NS/HŻŻiPU.9025.1.481.2024.2 z dnia 16.09.2024 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: p. Urszula Foit – dyrektor szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: p. Urszula Foit – dyrektor szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

(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 kompleksowa zgodnie z harmonogramem kontroli na rok 2025.*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *fartuchy ochronne, Laptop i drukarka SK/S/K/18/NS-BŻ, termometr służbowy PP/W/S/K/24/NS-BŻ*

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 produkowanych od surowca do wyrobu gotowego, podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku dla dzieci przedszkolnych i szkolnych.

W stołówce zatrudnione są 6 osoby. Przedłożono do wglądu aktualne orzeczenie do celów sanitarno – epidemiologicznych. Zakład czynny w godzinach: od 06:30 do 16:30. Do przedszkola uczęszcza 165 dzieci w wieku – 3 lat do lat 6 lat. Koszt posiłków – 12zł. Do szkoły podstawowej uczęszcza 270 osób w wieku od 7-15 lat, koszt obiadu wynosi 11zł.

Odpady pokonsumpcyjne codziennie zabierane są przez firmę ReFood. Monitoring DDD wykonywany przez pracownika, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wzywana będzie firma. W zakładzie odbierane są odpady komunalne przez firmę Remondis. Śniadania, obiady oraz podwieczorki są wydawane w godzinach: śniadanie 8.30, obiad 12.00, podwieczorek 14.00 w szkole podstawowej obiad wydawany o od 12:45 do 14:00 – w 3 turach. Podczas kontroli przedłożono jadłospis przedszkolny z okresu od 28.04.2025 r. do 12.05.2025 r. W przedszkolu jest 5 diet wydawanych eliminacyjnych. Jadłospis dekadowy uwzględnia występujące w posiłkach alergeny. Dzieci przedszkolne spożywają posiłki na salach, dzieci szkolne korzystają z wyżywienia na stołówce. Kuchnia wyposażona jest w piec konwekcyjno-parowy. Zatrudniona na jest na stołówce Intendentka oraz Dietetyczka, w układaniu jadłospisów oraz prowadzenia stanu magazynowego wykorzystywany jest program Vulcan. Dostawy środków spożywczych do zakładu prowadzone są z firmy:

- warzywa owoce dostarczane przez Bartłomiej Ciepko ul. Karola Libelta 11/1, 44-100 Gliwice.
- pieczywo dostarczane z firmy Społem, ul. Barlickiego 4, 44-100 Gliwice.
- nabiał dostarczany z firmy SEMI, ul. Bytomska 118, Zabrze.
- wędliny, mięso dostarczane z firmy Janczar, ul. Św. Jacka 21, Gliwice.

Zapisy, monitoring w ramach dokumentacji HACCP, GHP, GMP prowadzone na bieżąco. W dniu kontroli stan sanitarno -higieniczny w zakładzie zachowany. Pracownicy stołówki posiadają odzież ochronną prawidłową, czystą. Sprawdzone asortyment w magazynie spożywczym pod kątem zgodności z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grupy środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016.1154) – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Dokonano oceny stanu sanitarno – higienicznego.

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

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, zał. 1 – jadłospis dekadowy od 28.04.2025 r. – 12.05.2025 r.

III. Ustalenia pokontrolne

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

Nie ukarano _____

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego _____ w wysokości _____
(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:

2. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. *dokonano wpisu odnośnie przeprowadzonej kontroli.*

Pobrano jadłospis dekadowy szczegółowy od 28.04.2025 r. do 12.05.2025 r. w celu dokonania oceny ilościowej.

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 13:00 do 15:00*

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)

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Urszula Foit

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

w imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusz publiczny

STARSZY ASYSTENT

ASYSTENT

mgr Aleksandra Brodzka

mgr Anna Torowska-Palmowska
Seksja Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia
PPIS w Gliwicach

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *12.05.2025 r.*

otrzymałem (-am) w dniu *12.05.2025 r.*

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Urszula Foit

(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 1060/NS/BŻ/2025

Gliwice, 12.05.2025 r.

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

Zakład: Stołówka w budynku przedszkola 44-105 Gliwice, ul. Elsnera 25

Należące do: Szkoła Podstawowa nr 13 im. Krystyny Bochenek w Gliwicach 44-105 Gliwice, ul. Elsnera 25.

**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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właściwości.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	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
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ

----- z dnia -----

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

DYREKTOR SZKOŁY

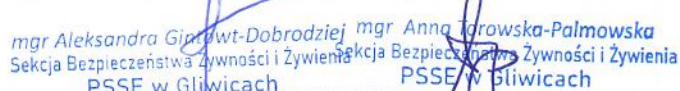
 mgr Urszula Foit

(podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT

 mgr Aleksandra Gintowt-Dobrodziej
 Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywności
 PSSE w Gliwicach

(podpis osoby kontrolującej)

ASYSTENT

 mgr Anna Jarowska-Palmowska
 Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywności
 PSSE w Gliwicach