

INSPEKTOR SANITARNY
W GLIWICACH
PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1786/1207/NS/HŻŻiPU/21

Gliwice, 08.11.2021
(miejscowość i data)

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

Aleksandra Gintowt-Dobrodziej st. asystent SSP/0131/55/21

Ewa Gintowt st. ins. hig. SSP/0131/18/21

(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 2021 r., poz. 195)¹⁾, w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2020 r., poz. 735 z późn. zm.)¹⁾.

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 zmienionego zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1, ustawy z dnia 6 marca 2018 r. - Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r., poz. 462)^{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:

Stółówka w Szkole Podstawowej NR 13 im. Krystyny Bochenek

44-105 Gliwice, ul. Elsnera 25

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 9690050551

REGON 000721490

TEL. 32- 270-03-50

FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja z dnia 21.05.2007 r. nr NS/HŻŻiPU-432-286-3337/07

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Mariola Bucher – Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

2. Przedstawiciel zakładu:

p. Mariola Bucher – 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 sanitarna w związku z harmonogramem na 2021 r.*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *Maseczki ochronne, fartuchy ochronne, płyn do dezynfekcji rąk, termometr służbowy PP/S/K/32/NS/HŻŻiPU*

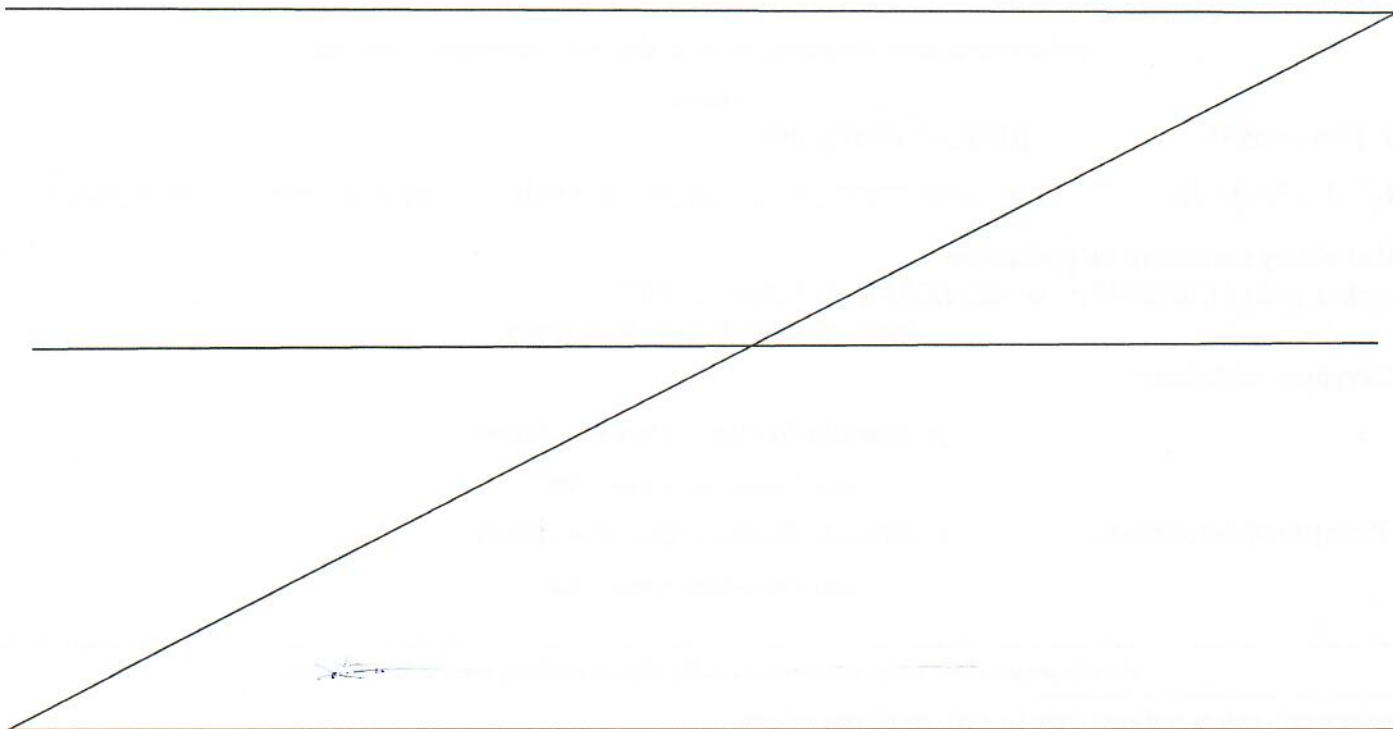
II. 1. Opis stanu faktycznego (*charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład*).

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie: produkcji i wydawania dań przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku. Wg. Oświadczenia p. Dyrektor posilki od początku pandemii tj. od 13.03.2020 r. produkowane są tylko dla dzieci przedszkolnych. Żywnionych jest 93 dzieci w wieku 3,5 – 6 lat. Podawane są śniadania, obiady dwudaniowe, podwieczorki. Posiłki wydawane w godzinach 8:15, 12:00, 14:00. Stawka żywieniowa jednego dziecka 8,30 zł. Surowce dostarczane przez firmy: Hurtownia nabiałowa Semi Zabrze, ul. St. Moniuszki 13 (Bytomska 118), warzywa owoce – Warzywniak online Bartłomiej Ociepko ul. Libelta 11/1, 44-100 Gliwice, Śląski Wurst Gliwice, ul. Pod Murami 6 – mięso i wędliny. Odpady pokonsumpcyjne odbiera firma Saria Polska sp. z o.o. oddział ReFOOD ul. Jutrzenki 137A, 02-231 Warszawa - raz w tygodniu (poj. 120l), pieczywo piekarnia Norbert Paweł Piątek ul. Tarnogórska 205, Gliwice.

Przy produkcji i wydawaniu posiłków pracuje 2 osoby + intendentka - posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych. Podczas kontroli bieżący stan sanitarno – higieniczny zachowany.

Wg. Oświadczenia p. Dyrektor dzieci szkolne od początku pandemii są żywione przez firmę cateringową Easyrider 44-100 Gliwice ul. Okrężna 24, posiłki dostarczane są w opakowaniach jednorazowych. Dzieci spożywają posiłki w wyznaczonej sali z możliwością dostępu do punktów wodnych. W zakładzie zapewniono środki dezynfekcyjne, personel posiada prawidłowe zabezpieczenie ust i nosa – maseczka.

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



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01 , zał 1.

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)

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, §2, §3 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

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 12:45 do 14:45

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.

Brak uwag

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *brak*

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

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Mariola Bucher

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

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 13

im. Krystyny Bochenek

44-105 Gawice, ul. Elsnera 25

.....
(podpisy świadków)

Aleksandra Górska - Dobrodziej

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *08.11.2021 r.*

otrzymałem (-am) w dniu *08.11.2021 r.*

DYREKTOR SZKOŁY

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 13

im. Krystyny Bochenek

44-105 Gawice, ul. Elsnera 25

mgr Mariola Bucher
(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 1786/1207/NS/HŻŻiPU/21 z dnia 08.11.2021

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

Stółówka w Szkole Podstawowej NR 13 im. Krystyny Bochenek

44-105 Gliwice, ul. Elsnera 25

**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	0	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	z żywnością.				
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	0	16	
	Suma punktów ogółem				
	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 Nr 1786/1207/NS/HŻŻiPU/21 z dnia 08.11.2021

II. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

mgr Mariola Bucher

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 13

im. Krystyny Bochenek

44-105 Gliwice, ul. Eisnera 25

NIP: 960 00 50 551 Regon: 140721423

tel./fax (32) 270 03 50

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)