

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 474/NS-BŻ/2025

Gliwice 10.03.2025 r.
(miejsowość i data)

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

funkcjonariusz publiczny Agnieszka Fuks starszy asystent, nr. upoważnienia OK/057/14/25
(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), 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 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 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 Zespole Przedszkoli Miejskich Nr 2 w Gliwicach ul. Młodych Patriotów 10**

Regon :363897960

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP: 6312664440

TEL. 32 2300939 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Wpis do rejestru zakładów Nr 2865/07/2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Mariola Jugowiec – dyrektor Zespołu Przedszkoli Miejskich Nr 2

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **Mariola Jugowiec – dyrektor Zespołu Przedszkoli Miejskich Nr 2**

Katarzyna Minor - intendent

(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: *odzież ochronna, termometr kontrolny służbowy PP/S/K/26/NS-BŻ laptop i drukarka SK/S/K/15/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 dań przygotowywanych od surowca do wyrobu gotowego, podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. W zakładzie żywnych jest ok 125 dzieci w wieku od 2,5 do 6 lat – 5 grup. W dniu kontroli 90 dzieci. Przy produkcji posiłków i porcjowaniu zatrudnionych jest 2 osoby oraz intendentka. Przedłożono aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych zatrudnionego personelu. Posiłki wydawane są dzieciom w godz. śniadanie - 9.00; obiad - 12.00; podwieczorek - 14.00. W zakładzie sporządzane są próbki pokarmowe.

Do oceny stanu żywienia dzieci pobrano jadłospis dekadowy za okres od 25.02.2025 r. – 10.03.2025 r. W związku z powyższym polecono przedłożyć w PSSE Gliwice w ciągu 14 dni szczegółowy jadłospis z uwzględnieniem receptur oraz rozchodu magazynowego i przesłać na podany adres e-mail agnieszka.fuks@sanepid.gov.pl

Dokonano oceny zakładu zgodnie z załącznikiem nr ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 27 punktów ryzyko dla ocenianego zakładu wysokie.

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

Ad I 4 Podczas kontroli stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody przy zlewozmywaku dwukomorowym służącym do mycia/obróbki wstępnej owoców i warzyw – co stanowi naruszenie pkt 3 rozdział II, pkt 3 rozdział IX załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.

Do czasu zamontowania bieżącej ciepłej wody zastosowano procedurę zastępczą tj. obróbka jaj dokonywana będzie z uwzględnieniem rozdziału czasowego zamiennie z mięsem w wyznaczonym pomieszczeniu w którym znajduje się zlewozmywak dwukomorowy zaopatrzony z bieżącą ciepłą i zimną wodą.

Ad III 3 W dniu kontroli stwierdzono brak kompletnej dokumentacji systemu HACCP i GMP, GHP m.in. procedur określających sposób postępowania przy przyjmowaniu i wydawaniu posiłków na poziomie I oraz gospodarki odpadami pokonsumpcyjnymi. Ww. stanowi naruszenie art. 5 rozdziału II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01, Jadłospis dekadowy za okres od 25.02.2025 r. – 10.03.2025 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:

(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 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Protokół stanowi podstawę do wszczęcia postępowania w sprawie wydania decyzji terminowej oraz rachunku z przeprowadzoną kontrolę.

Zostanie wydana decyzja terminowa na usunięcie nieprawidłowości dotyczących stanu technicznego pkt I 4 do dnia 30 kwietnia 2025 r. Ponadto polecono zweryfikować procedury i dokumentację GHP, GMP, HACCP oraz przedłożyć w PSSE Gliwice w ciągu 30 dni roboczych.

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 11:00 do 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)

w imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusz publiczny

DYREKTOR
Zespołu Przedszkoli Miejskich nr 2

mgr Mariola Jugowiec

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

ZESPÓŁ PRZEDSZKOLI MIEJSKICH NR 2
ul. Młodych Patriotów 10
44-122 Gliwice
Tel./Fax.: 32 2300939

Jugowiec
Taty

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) .10.03.2025 r.

otrzymałem (-am) w dniu 10.03.2025 r.

DYREKTOR
Zespołu Przedszkoli Miejskich nr 2

mgr Mariola Jugowiec

.....
(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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 474/NS-BŻ/2025 z dnia 10.03.2025 r.

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

Stółwka w Zespole Przedszkoli Miejskich Nr 2 w Gliwicach ul. Młodych Patriotów 10

**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	11	16	
	Suma punktów ogółem		27		
	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 474/NS-BŻ/2025 z dnia 10.03.2025 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

DYREKTOR
Zespołu Przedszkoli Miejskich nr 2

mgr Mariola Jugowicz

(podpis kontrolowanego)

ZESPÓŁ PRZEDSZKOLI MIEJSKICH NR 2
ul. Młodych Patriotów 10
44-122 Gliwice
Tel./Fax.: 32 2300939

(podpis osoby kontrolującej)