

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1464/NS/HŻŻiPU/2023

Gliwice, 13.06.2023 r.
(miejscowość i data)

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

*Justyna Woźniak – st. asystent, nr upoważnienia SSP/057/62/23
(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)¹⁾, 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 i zmienionych 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 2023 r., poz. 221 z późn. 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:

Stółówka w Zespole Szkół Ogólnokształcących Specjalnych nr 7 należąca do Zespołu Szkół Ogólnokształcących Specjalnych nr 7 (siedziba: 44-102 Gliwice, ul. Gierymskiego 7

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

*ul. Gierymskiego 7, 44-102 Gliwice
(adres)*

NIP 631-224-88-88

TEL. 32/231-42-01 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

*Decyzja nr NS/HŻŻiPU-432-564-5695/13 z dnia 12-08-2013 r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem: *Dorota Tarczyńska - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu: *Halina Terlecka - intendent
(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 kompleksowa zgodnie z harmonogramem kontroli.*
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *termometr służbowy nr PP/S/K/18/NS/HŻŻiPU, Laptop i drukarka SK/S/K/25/NS/HŻŻiPU, fartuch ochronny.*

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 gotowego wyrobu podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. W dniu kontroli żywnionych jest 155 dzieci w wieku 7-25 lat. Podawany jest dwudaniowy obiad (od godz. 11:30 do 14:00). W kuchni zatrudnione są 4 osób personelu. Przedłożono aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Odpady konsumpcyjne odbiera na podstawie przedłożonej umowy (umowa z dnia 01.09.2020 r.) osoba prywatna celem składowania na kompost umieszczony na ogródku działkowym. Odpady przechowywane są w opakowaniach szczelnie zamykanych i zgodnie z informacją dyrektora szkoły odbierane codziennie po godz. 14:00. W jadłospisie ujęto alergeny które występują w posiłkach obiadowych. Artykuły wymagające warunków chłodniczych przechowywane prawidłowo, temperatura w urządzeniu chłodniczym w magazynie +4°C (wyznaczono jako CCP2). Przedłożono opracowane procedury oparte na zasadach systemu HACCP i GHP/GMP wraz z bieżącymi zapisami tj. rejestr kontroli dostaw (CCP1), monitorowanie obecności szkodników. Dla personelu wydzielono szafę na odzież prywatną i służbową w korytarzu komunikacyjnym prowadzącym do pomieszczeń produkcyjnych.

Dokonano oceny zakładu zgodnie z załącznikiem nr ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 30 punktów, ryzyko dla ocenianego zakładu średnie

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

Pkt II 2

Artykuły spożywcze (warzywa) przechowywane na schodach korytarza komunikacyjnego prowadzącego do pomieszczeń piwnicy - pkt 2 rozdział IX załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r

Pkt III 3

Należy uszczegółowić procedury systemu HACCP dotyczące obróbki wstępnej warzyw i owoców, mięsa oraz jaj - art. 5 rozdział II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01, Oświadczenie Dyrektora z dnia 26.06.23 r.*

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. ----- zał. nr ZF/PK/BŻ/01/01/01

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. 10 §1 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Ustalono z p Dorotą Tarczyńską - dyrektor, że nieprawidłowości zostaną usunięte w terminie do 31.07.23 r.

Protokół stanowi podstawę do wszczęcia postępowania w sprawie wydania rachunku za przeprowadzoną kontrolę.

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*

6. Czas trwania kontroli: *12.06.23 r. od 08:30 do 10:30, 26.06.23 r. od 13:25 do 14:20*

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
Zespół Szkół Ogólnokształcących
Specjalnych w Gliwicach
[Podpis]

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

[Podpisy]
(podpisy świadków)

ZESPÓŁ SZKÓŁ
Ogólnokształcących Specjalnych Nr 7
w Gliwicach
14-100 Gliwice, ul. Giarymskiego 7
Tel/Fax (0-32) 231-40-01
NIP 521-22-40-888 Regon 27804989

[Podpis]
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *13.06.2023 r.*

otrzymałem (-am) w dniu *26.06.2023 r.*

DYREKTOR
Zespół Szkół Ogólnokształcących
Specjalnych w Gliwicach
[Podpis]
(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 1464/NS/HŻŻiPU/2023 z dnia 13.06.23 r.

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

*Stołówka w Zespole Szkół Ogólnokształcących Specjalnych nr 7 w Gliwicach, ul. Gierymskiego 7
należąca do Zespołu Szkół Ogólnokształcących Specjalnych nr 7*

(siedziba: 44-102 Gliwice, ul. Gierymskiego 7

**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 | ND |
| | Suma punktów | 0 | 13 | 16 | |
| | Suma punktów ogółem | | 30 | | |
| | 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 1464/NS/HŻŻiPU/2023 z dnia 13.06.23 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Ogólnokształcących
Specjalnych Nr 7 w Gliwicach
(podpis kontrolowanego)

ZESPÓŁ SZKÓŁ
Ogólnokształcących Specjalnych Nr 7
w Gliwicach
14-700 Gliwice, ul. Gierzyńskiego 7
Tel. Fax (0-32) 231-42-01
NIP 851-22-49-888 Regon 276664289

(podpis osoby kontrolującej)