

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 259/1207/NS/H22:PU/16

Gliwice, 12.02.2016
(Miejscowość i data)

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

p. Halina Żuraw, m. asystent, nr upoważ. SSP/0131/59/16
p. Elżbieta Rutkowska, m. asystent, nr upow. SSP/0131/45/15
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podst. art. 4 ust. 1 pkt 2 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 212 z 2011 r., poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 67 §1, art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. 2013, poz. 267 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 nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2013, poz. 672 z późn. zm.) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stołówka przy Zespole Przedszkoli Miejskich nr 1
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
44-119 Gliwice, ul. Wisłowa 12
(adres)

NIP 631-26-54-128 REGION 243.56.80.11 PESEL

TEL. 32 237 08 95 FAX E-MAIL sekretariat@zpm1.gliwice.eu

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji NS/H22:PU/432/105-660/16
z dnia 27.02.2015r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Agnieszka Kotarz - Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

-
(imię i nazwisko, stanowisko)

p. Jolanta Naruszeniec - z-ca Dyrektora
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna w związku z rocznym harmonogramem kontroli na 2016r.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr strobomy PP/S/K/32/NS/H2/P/16

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

Zakład usytuowany jest w przedszkolu nr 33. Prowadzone jest działanie w zakresie produkcji i wydawania posiłków od surowca do gotowego mydłu podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku.

W przedszkolu wydawane są posiłki zapewniające 75% żywienie dzieci w wieku 2,5 - 5 lat. Wydawane są śniadania, obiady, podwieczorki w

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

Ilość 147 dzieci. Stawka żywieniowa 6 zł./całodzienna. Zatrudniony personel pracuje w odzieży ochronnej w ilości 3 osoby/personelu. Przedłożono do wglądu orzecznictwa lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych - aktualne.

W przedszkolu kuchnia właściwa znajduje się na parterze budynku, zmywalnia naczyń stołowych podzielona jest na pięć przegród oraz na parterze budynku. Pomieszczenia socjalne personelu, magazyn produktów suchych, naczyń i orzadów znajduje się w piwnicy przedszkola.

Przedłożono do wglądu jadłospis dekadowy z okresu 02.02. - 12.02.16. Jadłospis spełnia wymagania Rozporządzenie Ministra Zdrowia z 28 sierpnia 2015 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych dla dzieci i młodzieży, podawane są także do posiłków dodatkowy, różnorodny węglowodany z grup produktów zbożowych (kasze, makarony, ziemniaki). Technologia przygotowywania posiłków nie wnosi zastrzeżeń. Poinformowano o konieczności stosowania Rozporządzenia 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.

W sprawie zalecenie żywności pakowanej i nie pakowanej Rozp. EU z dnia 25 października 2011 roku.

Stan higieniczno sanitarny w dniu kontroli zadowolony.

W czasie kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono. Środki spożywcze przechowywane w prawidłowych temperaturach. Połączono się rejestry temp. urządzeń chłodniczych.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

ZF/PK/BŻ/01/01/01

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 pouczone 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 / przedstawiciel 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:

nie wnosi uwag i zastrzeżeń

5. Uwagi osoby kontrolującej

Brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od

1100

do

1250

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w² jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Brak

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Brak poprawek

(podać: numer strony¹ protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
Zespół Przedszkoli Miejskich nr 1
44-119 Gliwice, ul. Młodopolska 4
tel./fax 32 237 08 95
NIP 6312654128 REGON 243566011

(podpis i pieczęć kontrolowanego)
Zespół Przedszkoli Miejskich nr 1
w Gliwicach
Dyrektor

(podpisy świadków) mgr Agnieszka Kołacz

Baran
Rutkowska Elżbieta
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)

12.02.2016r.

otrzymałem (-am) w dniu

12.02.2016r.

Zespół Przedszkoli Miejskich nr 1
w Gliwicach
Dyrektor

Zespół Przedszkoli Miejskich nr 1
44-119 Gliwice, ul. Młodopolska 4
tel./fax 32 237 08 95
NIP 6312654128 REGON 243566011

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)
mgr Agnieszka Kołacz

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 259/1207/NS/HŻZ/14/16 z dnia 12.02.2016r

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

Stożonka w Zespole Przedszkoli Miejskich nr 1
44-119 Gliwice, ul. Wiśłana 12

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	9	18	
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	1	2	
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
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	32	
1 Czystość pomieszczeń zakładu. 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	5	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
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 i (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 i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	nie dotyczy
7	Znakowanie.	0	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	0	0	0	
	Suma punktów ogółem		4		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X	0	0	

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 47 pkt

Ryzyko średnie powyżej 15 do 47 pkt

Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy**Średnie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy**Niskie ryzyko** – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące**II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR Z DNIA****III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

Brak zastrzeżeń

Zespół Przedkolei Miejskich nr 1
w Gliwicach

dyrektor

mgr Agnieszka Kofacz

(podpis kontrolowanego)

Zespół Przedkolei Miejskich nr 1
44-119 Gliwice, ul. Młodopolska 4

tel./fax: 32 237 08 55

NIP 6312654128 REGON 243568011

Młot
Antonia...
(podpis osoby kontrolującej)