

PAŃSTWOWY POWIATOWY

INSPEKTOR SANITARNY

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

W GLIWICACH PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej*)

Nr 1420/1207/NS/HŻŻiPU/22

Gliwice, dn .18.07.2022 r.

(miejsowość i data)

Kontrolę sanitarną interwencyjną przeprowadzono w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego bakterią *Salmonella*

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Aleksandra Gintowt-Dobrodziej – st. asystent nr up. SSP/0131/13/22

Joanna Matlingiewicz – st. asystent nr up. SSP/0131/56 /22

Renata Orlińska – st. asystent nr up. SSP/0131/30/22

Agnieszka Sajdak - st. asystent nr up. SSP/0131/43/22

Dominika Krebs – ml. asystent nr up. SSP/0131/62/22

Tomasz Cichoń – ml. asystent nr up. SSP/0131/7/22

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podst. 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, poz. 195 z póź.zm.)¹⁾, w związku z art. 67 §1, art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021 r., poz. 735 z póź.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. 162 z 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. Zakład

Wydawalnia posiłków w Przedszkolu nr 42 w Gliwicach w Zespole Przedszkoli Miejskich nr 1

44-119 Gliwice, ul. Młodopolska 4

(pełna nazwa, adres)

p. Agnieszka Kolacz- Gromada- Dyrektor

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Nip- 6452549816, Regon- 366305629 , telefon: (32)237-08-95

(informacje dodatkowe o zakładzie)

p. Agnieszka Tobor- Szumniak – z-ca dyrektora

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – 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

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości^{*)}.

Kontrolę sanitarną interwencyjną przeprowadzono w związku z podejrzeniem zatrucia bakterią *Salmonella*.

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie: porcjowania i wydawania posiłków dostarczanych z zakładu usług cateringowych w Gliwicach, ul. Orłąt Śląskich 25 należącego do firmy ATA S.A. Kraków, ul. Al. Bora-Komorowskiego 9a (siedziba). Posiłki są podawane w naczyniach wielokrotnego użytku na salach zajęć, usytuowanych na parterze i na I piętrze. Posiłki dostarczane są do zakładu dwa razy dziennie, tj. śniadanie do godz. 8.00, obiad oraz podwieczerek do godziny 11.15 wg umowy, odpady pokonsumpcyjne odbierane są w zamkniętych pojemnikach przez dostawcę cateringu. Śniadanie wydawane jest w godzinach 8:30, 9:00; obiad 11:30, 12:00 oraz podwieczerek 14:30.

Ustalono, że kanapki na śniadanie dostarczane są przez catering w formie tj. chleb posmarowany masłem natomiast dodatki typu serek, wędlina lub warzywa nakładane na kanapkę przy dziecku przez personel pomocniczy. Pracownik wydawalni I zmiany w lipcu p. Aneta Lepiarczyk, przeprowadza codziennie wg procedury ocenę organoleptyczną wydawanych posiłków i zapisuje to na karcie „ocena organoleptyczna i temperatura posiłku przywożonego w dniu...”. Wg karty przedłożonej do wglądu sprawdzany jest wygląd ogólny potrawy: zapach, konsystencja, smak, temperatura. W miesiącu lipcu nie odnotowano uwag dotyczących posiłków sprawdzanych parametrów. Dzieci w ciągu pobytu w placówce mają możliwość dopajania w razie potrzeby podawana jest woda źródlana. W zakładzie stwierdzono wodę źródlaną ALEKSANDRIA w butelkach pet 5l producent: ARO, data ważności 01.06.2023- dostarczana przez firmę cateringową.

Pomieszczenia zakładu utrzymane czysto, zakład wyposażony w środki myjąco-dezynfekujące dopuszczone do użytku do powierzchni mających kontakt z żywnością (Dezopol med. Firmy Voight, Akti Max firmy Norenc data produkcji 02.09.2021, data ważności dwa lata od daty produkcji).

W systemie HACCP opracowano punkty krytyczne, tj. CCP1 – „Przyjęcie potraw i porcjowanie do wydawki”, monitoring poprzez kontrolę temperatury potraw.

Przedłożono do wglądu zapisy za miesiąc lipiec prowadzonych w ramach systemu HACCP: „karta temperatur przyjęcia posiłków”, „karta kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami”, „karta temperatur urządzenia chłodniczego”, karta dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń- zapisy prowadzone na bieżąco, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Pracownicy mający kontakt z żywnością, podpisują „oświadczenie pracownika o zapoznaniu się z treścią procedur obowiązujących w zespole Przedszkoli Miejskich nr 1 w Gliwicach.

Zmywalnie naczyń stołowych usytuowane są na dwóch poziomach: na parterze i I piętrze, wyposażone w urządzenie myjąco-wyparzające- temperatura mycia min. +60°C, temperatura wyparzania naczyń min. +85°C, szafę przelotową na naczynia stołowe, zlewy dwukomorowe.

W pomieszczeniu kuchni znajduje się urządzenie chłodnicze, temperatura w dniu kontroli wynosiła +3°C. Zakład wyposażony w dwie windy towarowe. Jedna z wind dzielona przeznaczona do przewożenia termosów transportowych dostarczonych przez firmę cateringową do kuchni (I piętro) oraz wg. instrukcji do zwrotu odpadów pokonsumpcyjnych i termosów – zastosowano rozdział czasowy oraz dezynfekcje. Druga winda dzielona służy do transportowania posiłków porcjowanych w naczyniach kuchennych (garnki, miski), które następnie przekładane są na wózki kelnerskie oraz powrót naczyń brudnych. Wg instrukcji winda dzielona tzw. czysta i brudna po każdej brudnej drodze jest cała dezynfekowana. Porcjowanie posiłków na naczyniach stołowych wielokrotnego użytku oraz konsumpcja odbywa się na salach zajęć. Jedna z sal na I piętrze przeznaczona jest do spożywania posiłków przez dwie grupy dzieci w systemie rotacyjnym, gdyż sala znajdująca się w pomieszczeniach piwnicznych wyłączona jest z dostawy posiłków, ze względu na brak możliwości transportu (windy obsługują parter i I piętro). W czasie kontroli ustalono wg instrukcji, że mycie naczyń kuchennych, wykorzystywanych na parterze budynku odbywa się w kuchni w przeznaczonym do tego zlewie.

Zatrudnione 2 osoby personelu wydawalni pracują w systemie zmianowym (6:30-14:00 oraz 8:30 – 16:00) oraz 6 osób pomagających w wydawaniu, porcjowaniu posiłków na 6 salach zajęć. Obecne w pracy w dniu kontroli było 5 osób personelu. Ustalono że 3 osoby które zajmowały się porcjowaniem i dystrybucją posiłków na salach zajęć przebywają obecnie na urlopie wypoczynkowym. Poszczególne osoby personelu pomocniczego są przydzielone na stałe do poszczególnych grup jednakże w razie potrzeby występuje rotacja pracowników. Personel wydawalni pracuje w systemie zmianowym, tj. osoba obecna na I zmianie wydaje posiłki śniadanie oraz obiad, na drugiej zmianie wydawany jest podwieczorek. Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych i kuchennych należy do obowiązków pracowników wydawalni na I piętrze gdzie znajduje się kuchnia, natomiast na parterze zmywaniem naczyń zajmują się osoby pomocnicze. Przedłożono do wglądu 8 aktualnych orzeczeń do celów sanitarno – epidemiologicznych personelu mającego kontakt z żywnością. Personel posiada czystą, prawidłową odzież ochronną, higiena osobista zachowana. Wg. oświadczenia p. Agnieszki Tobor – Szumniak z-ca dyrektora, przy porcjowaniu posiłków personel ma zabezpieczone włosy oraz używane są rękawiczki jednorazowe.

W przedszkolu obecnie utworzone jest 7 grup, w okresie wakacyjnym jest przedszkolem zbiorczym dla miasta Gliwice. W każdej grupie przebywa średnio 25 osób, grupy podzielone są:

- 1 grupa 1c Misie – 26 dzieci zadeklarowanych w Lipcu w wieku 3 lat, znajduje się na poziomie parteru
- 2 grupa 1d Motylki – 25 dzieci zadeklarowanych w Lipcu w wieku 3 lat, znajduje się na poziomie parteru
- 3 grupa 2b Żabki – 25 dzieci zadeklarowanych w Lipcu w wieku 4 lat, znajduje się na poziomie I piętra

- 4 grupa 2c Chochliki – 26 dzieci zadeklarowanych w Lipcu w wieku 4 lat, znajduje się na poziomie I piętra
- 5 grupa 3b Słoneczka – 24 dzieci zadeklarowanych w Lipcu w wieku 5 lat, znajduje się na poziomie piwnicy
- 6 grupa 3c Krasnoludki – 19 dzieci zadeklarowanych w Lipcu w wieku 5 lat, znajduje się na poziomie parteru
- 7 grupa 3d Pileczki – 24 dzieci zadeklarowanych w Lipcu w wieku 5 lat, znajduje się na poziomie I piętra

Ogółem zadeklarowanych w miesiącu lipcu jest 169 dzieci. Zakład posiada zawartą umowę o świadczenie usług wyżywienia nr ZPM1.073.4.2021-CPU:812021, od 01.09.2021 - 31.08.2022 z w.w firmą cateringową zawierającą zapisy dotyczące dostaw posiłków, odpadów pokonsumpcyjnych, które odbierane są w zamkniętych wiaderkach przez firmę cateringową. Natomiast próbki żywnościowe wg umowy są pobierane w zakładzie produkcyjnym, jadłospisy przygotowywane przez dietetyka firmy cateringowej. Umowy bezpośrednie są zawierane między rodzicami każdego dziecka a firmą cateringową. Możliwe są dostawy posiłków w ramach różnych diet eliminacyjnych dla alergików (dieta bez jaj, bezmleczna, bezglutenowa itd.). W okresie lipiec – sierpień nie zgłoszono szczególnych potrzeb żywieniowych dzieci. Wg umowy odwoływaniem i rozliczeniem posiłków zamówionych odbywa się bezpośrednio między rodzicami a firmą cateringową.

W dniu 28.10.2021 przeprowadzono szkolenie wewnętrzne pracowników w zakresie systemu HACCP, GHP, GMP, fakt ten odnotowano w protokole szkolenia wewnętrznego.

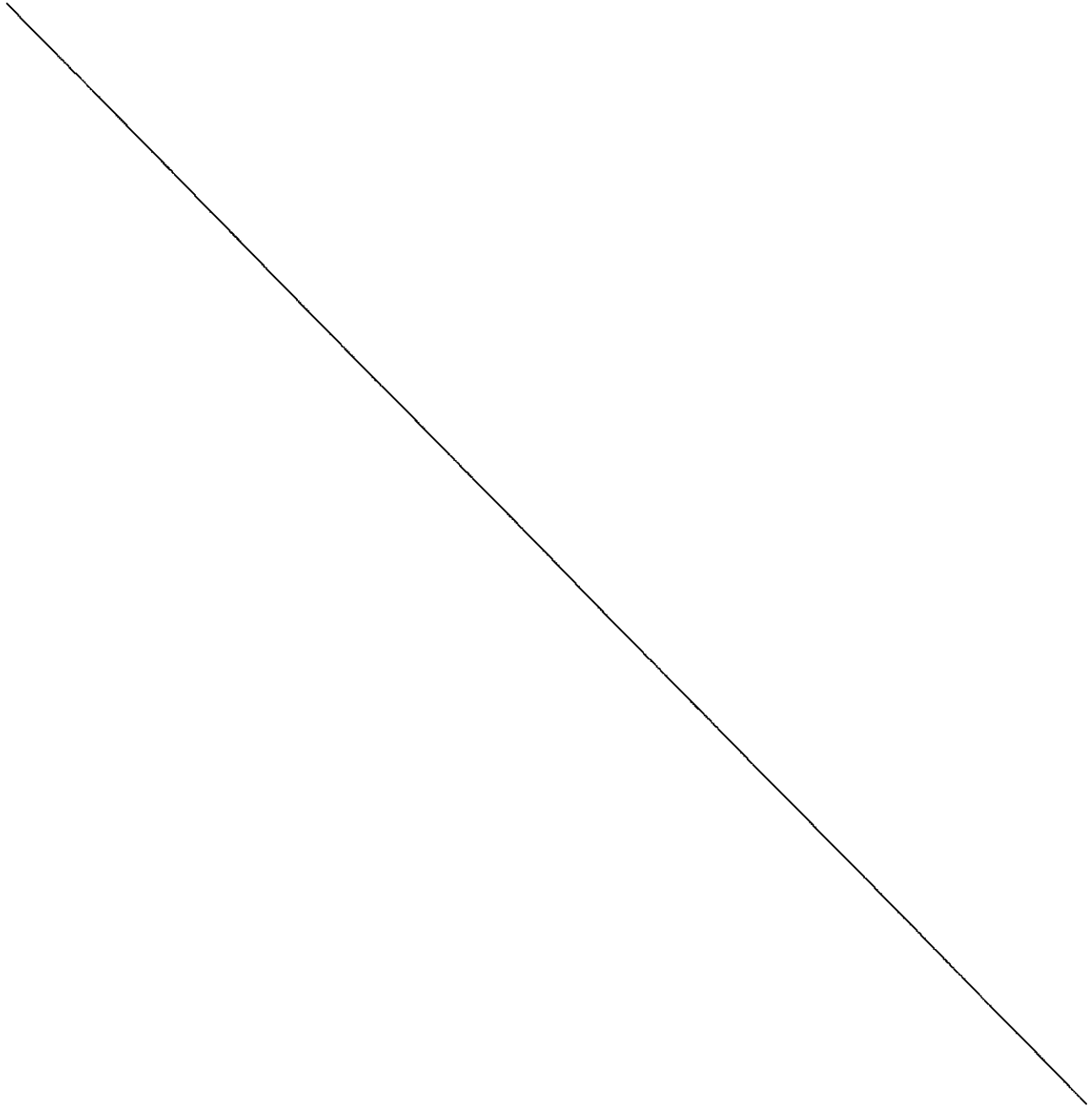
Monitorowaniem obecności szkodników, co wynika z przedłożonej dokumentacji HACCP i GHP, zajmuje się wyznaczona osoba, która prowadzi bieżący monitoring w zakładzie, okazano do wglądu kartę zapisów obejmującą okres od 05.22 – 06.22 oraz do 18.07.2022, w którym nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników ani śladów bytowania gryzoni. W pomieszczeniu kuchni, w której porcjowane są posiłki zainstalowano odpowiednio szczelne siatki na owady. W trakcie kontroli nie stwierdzono obecności owadów latających w żadnym z pomieszczeń wydawalni. Doprowadzona do wszystkich punktów wodnych w zakładzie bieżąca ciepła i zimna woda z wodociągu miejskiego z odpływem do kanalizacji, w dokumentacji HACCP i GHP uwzględniono badanie wody co dwa lata lub w razie potrzeby – przedłożono sprawozdanie z badania nr 0427/2020/6/2 data pobrania 12.05.2020. Podczas kontroli w urządzeniu chłodniczym, które znajdują się w kuchni, stwierdzono połówki arbuźów (podawany będzie w dniu 18.07.2022 r. na podwieczorek). Ustalono, że arbuz przed podaniem zostanie poporcjowany bezpośrednio na blacie kuchennym ze stali nierdzewnej.

Wg oświadczenia p. Agnieszki Tobor - Szumniak z-ca dyrektora w dniu 19.07.2022 zostanie przeprowadzona dezynfekcja wszystkich pomieszczeń przedszkola (przedłożono w dniu 20.07.2022 r. do wglądu protokół po zabiegach firmy „Gliwicki Zakład Dezynfekcji, Dezynsekcji, Deratyzacji 44-144 Nieborowice, ul. Główna 22). Zlecono przeprowadzenie badań pracowników wydawalni oraz personelu

pomocniczego biorącego udział w dystrybucji posiłków na poszczególnych salach w kierunku nosicielstwa Salmonelli.

W czasie kontroli dokonano poboru prób mikrobiologicznych, badanie w kierunku obecności Salmonelli. Pobrano wymazy z powierzchni naczyń stołowych, tj. talerzyk, miseczka, kubek – protokół pobrania 117/BŻ/22 oraz wymazy z naczyń kuchennych przeznaczonych do dystrybucji i porcjowania posiłków tj. garnek, chochla, łyżka cedzakowa – protokół pobrania 118/BŻ/22; oraz wymaz z blatu kuchennego, oraz drobnego sprzętu kuchennego tj. łyżka, widelec – protokół nr 119/BŻ/22. Ponadto pobrano wymazy z powierzchni rąk pracowników wydawalni oraz personelu pomocniczego biorącego udział w dystrybucji posiłków na salach zajęć, w sumie 5 osób – protokoły poboru nr 115/BŻ/22, 116/BŻ/22.

Pobrano jadłospis do analizy od 04.07.2022 – 22.07.2022 r.



2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *fartuchy ochronne*

Termometr kontrolny PP/S/K/32/HZZiPU , zestaw laptop + drukarka SK/S/K/18/NS/HZZiPU

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: *brak*

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu *karnego*

w wysokości
(nr mandatu karnego)

w oparciu

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego

z dnia - -

(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. Załączone dokumenty

Załącznik nr 1 - Wykaz osób które mają kontakt z żywnością

Załącznik nr 1a – Wykaz osób od których pobrano wymaz z powierzchni rąk,

Załącznik nr 2 – Jadłospis od 04.07.2022 – 22.07.2022

Załącznik nr 3 – Umowa o świadczenie usług wyżywienia nr ZPM1. 073.4.2021 CPU.812021

Załącznik nr 4 – Oświadczenie p. Agnieszki Tobor- Szumniak – z-ca dyrektora

Załącznik nr 5 – Ilość dzieci zapisanych do poszczególnych grup w Przedszkolu Miejskim nr 42 w okresie 01.07.2022 – 31.07.2022

Załącznik nr 6 – Arkusz analizy zagrożeń – punkt CCP

Załącznik nr 7 – Instrukcja mycia i dezynfekcji urządzeń kuchennych i drobnego sprzętu kuchennego,

Załącznik nr 8 – Instrukcja mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych

Załącznik nr 9 – Oświadczenie pracownika o zapoznaniu się z treścią procedur obowiązujących w Zespole Przedszkoli Miejskich nr 1 w Gliwicach

Załącznik 10 – Protokół szkolenia wewnętrznego pracowników

Załącznik nr 11- Sprawozdanie z badań wody nr 0427/20206/2

Załącznik nr 12 – Protokół pozabiegowy DDD

Załącznik nr 13 – Ocena organoleptyczna i temperatura posiłku przywożonego w dniach od 04.07.2022 – 19.07.2022 (6 stron)

Załącznik nr 14 – Lista kontrolna dezynfekcji powierzchni użytkowych kuchni (8 kartek)

Załącznik nr 15 – Instrukcja zmiany odzieży w przypadku pracowników wielofunkcyjnych

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*)

W związku zaistniałą sytuacją polecono wzmoczyć reżim sanitarny przy porcjowaniu i wydawaniu posiłków.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *).

Pan (i) wnosi / nie wnosi *) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

nie wnosi

6. Uwagi osoby kontrolującej:

7. Czas trwania kontroli: *od 13:00 do 16:00 w tym pobór prób w godzinach 13:30 -16:00*

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2ch jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

brak

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołów:

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

WICEDYREKTOR
Zespołu Przedszkoli Miejskich nr 1
w Gliwicach
Agnieszka Tobor-Szumniak
Kier: Agnieszka Tobor-Szumniak
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

Główna - Dobrodziej
Renata Orlinska
(podpisy osób kontrolujących)
STARSZY ASYSTENT
SEKCJI HŻZ i PU
mgr Renata Orlinska
*hoj dziek
kels*
MŁODSZY ASYSTENT
SEKCJI HŻZ i PU
mgr Tomasz Cichoń

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 18.07.2022 r.

otrzymałem (-am) w dniu 21.07.2022 r.

Zespół Przedszkoli Miejskich nr 1
44-119 Gliwice, ul. Młodopolska 4
tel./fax 32 237 06 95
NIP 6312654128 REGON 24356811

WICEDYREKTOR
Zespołu Przedszkoli Miejskich nr 1
w Gliwicach
Agnieszka Tobor-Szumniak
mgr Agnieszka Tobor-Szumniak

.....
(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 właściwie

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawo przedsiębiorców

