

PAŃSTWOWY POWIATOWY

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

INSPEKTOR SANITARNY

W GLIWICACH

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2665/NS/HŻŻiPU/2023

Gliwice, 10.10.2023 r.

(miejsowość i data)

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

*Aleksandra Gintowt-Dobrodziej, st. asystent nr upoważnienia SSP/057/16/23*

*Anna Torowska - Palmowska – mł. asystent, nr upoważnienia SSP/057/58/23*

*(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 z póź. zm.)<sup>1)</sup>, 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 nr<sup>2)</sup> 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 i zmieniona 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 póź.zm)<sup>1)\*\*)</sup> 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: Stołówka w Żłobku Miejskim Oddział III w Gliwicach, ul. Żeromskiego 26a

Żłobki Miejskie w Gliwicach, ul. Kozielska 71

(adres)

NIP 6312257002

TEL. 32-237-08-20 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

*Decyzja nr NS/HŻŻiPU-432-401-6217/08 z dnia 19.09.2008 r.*

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem: p. Sabina Pielichowska – Kierownik Oddziału III  
*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu: p. Sabina Pielichowska – Kierownik Oddziału III  
*(imię i nazwisko, stanowisko)*

-----

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

<sup>2)</sup> 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 2023.*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *fartuch ochronny, Laptop i drukarka SK/S/K/18/NS/HŻŻiPU, termometr służbowy PP/S/K/32/NS/HŻŻiPU*

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

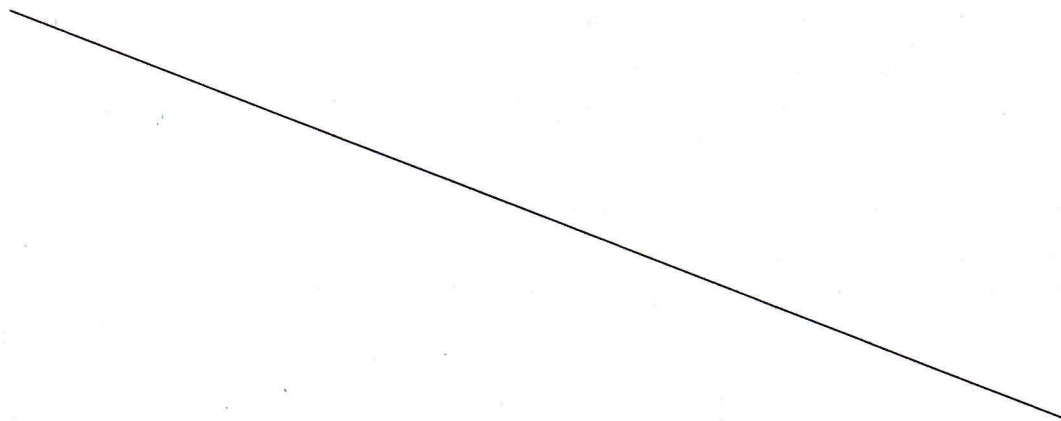
W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i wydawania posiłków przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku oraz przygotowywania posiłków w kuchni mlecznej do niemowląt i małych dzieci na bazie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, podawanych przy użyciu naczyń i sprzętu wielokrotnego użytku.

W żłobku żywionych jest 111 dzieci w wieku 10 miesięcy do 3 lat. Posiłki podawane śniadanie 8:00-08:30, obiad dwudaniowy 11:00, podwieczorek 14:00. Na stołówce zatrudnionych na kuchni są 2 osoby + intendentka. Stawka wyżywienia 8 zł na dziecko. Podczas kontroli przedłożono jadłospis (zał. Nr 1) z okresu 25.09.2023 r. - 6.10.2023 r. – w jadłospisie uwzględniono alergeny, kaloryczność. Przedłożono aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych na stołówce. Przedłożono dokumentację systemu HACCP, GHP/GMP oraz bieżące zapisy. Odpady komunalne przez firmę Remondis Gliwice Sp. z o.o. ul. Kaszubska 2, Gliwice. Zakład czynny w godzinach od 06:00 – 16:30 godz. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez firmę Forest, ul. Armii Krajowej 31/9, Tychy – odpady odbierane są co dwa tygodnie. Monitoring DDD wykonywany przez pracownika zakładu. Nabiał i ja dostarczane z FHU – JAK-JUST Paweł Janisio 41-800 Zabrze, ul. Wolności 526c. Mięso i wędliny dostarczane z Zakład przetwórstwa mięsnego MAX-POL Kuźnia Raciborska, ul. Nowy Świat 8. Mrożonki dostarczane z firmy FH. Mar-Tad Sp. J. Zabrze, ul. Struzika 10a/11. Zobowiązano Stronę do przedłożenia jadłospisu dekadowego z okresu 25.09.2023 r. – 06.10.2023 r. do siedziby PSSE w Gliwicach, ul. Banacha 4 w terminie do 24.10.2023 r.

W dniu kontroli stan higieniczno – sanitarny zachowany.

Dokonano oceny zakładu zgodnie z załącznikiem nr ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 16 punktów, ryzyko średnie dla ocenianego zakładu .

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





---

*Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01, zał. 1 jadłospis dekadowy za okres 25.09.2023- 06.10.2023 r.*

### **III. Ustalenia pokontrolne**

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. zał.

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 pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art..... 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 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 13:00*

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)

KIEROWNNIK  
III ODDZ. ŻŁOBKÓW MIEJSKICH  
*Sabrina Pielichowska*  
Sabina Pielichowska

ŻŁOBKI MIEJSKIE  
III ODDZIAŁ  
ul. Żeromskiego 26a  
44-119 GLIWICE

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

.....  
*Anton - Sokraty*

.....  
*Tomasz - Paluszka*  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *10.10.2023 r.*

otrzymałem (-am) w dniu *10.10.2023 r.*

KIEROWNNIK  
III ODDZ. ŻŁOBKÓW MIEJSKICH  
*Sabrina Pielichowska*  
Sabina Pielichowska  
.....  
(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



## PAŃSTWOWY POWIATOWY

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## W GLIWICACH

## Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 2665/NS/HŻŻiPU/2023 z dnia 10.10.2023 r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU  
Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Stołówka w Żłobku Miejskim Oddział III w Gliwicach, ul. Żeromskiego 26a

Żłobki Miejskie w Gliwicach, ul. Kozielska 71

**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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
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	

<sup>1)</sup> 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	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem	16			
	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

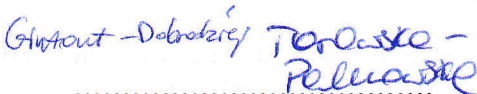
II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ  
NR \_\_\_\_\_ z dnia \_\_\_\_\_

**III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

Brak uwag i zastrzeżeń.

  
... 44-00000-ŻŁOBKÓW MIEJSKICH  
(podpis kontrolowanego)  
Sabina Pietlichowska

ŻŁOBKI MIEJSKIE  
III ODDZIAŁ  
ul. Żeromskiego 26a  
44-119 GLIWICE

  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)