

W GLIWICACH

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej*)

Nr 500/NS/H22iPo/2023

Gliwice dn. 03.03.2023

(miejscowość i data)

Kontrola sanitarna interwencyjna dot.
(rodzaj kontroli, zakres itp.)
wiewiociowego stołu sanit - higienicznego
zakładu.

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

Helena Miskow st. asystent nr. up. SSP/057/39/23

(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 r., poz. 195 z późn. zm.)¹⁾, w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022 r., poz. 2000)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 2023 r., poz. 221)^{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

Blok żywienia w II Oddz. Żłobków Miejskich

(pełna nazwa, adres)

w Gliwicach ul. Męny 34

Monika Jednicka - kierownik

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Żłobki Miejskie Gliwice ul. Koziełska 71

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Hanna Kotodziejczyk - dyrektor

Monika Jednicka j.w

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – 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.

II. Przeprowadzenie kontroli

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

Kontrola sanitarna interwencyjna dot. niewłaściwego stanu sanit - hig przy przygotowywaniu posiłków oraz braku higieny przy myciu naczyń stołowych oraz kubków dla dzieci. Surowce i półprodukty dostarczane są transportem dostawcy pieczywa i wyrobów piekarskich PSS Gliwice, miodi F.H.U. „Jak - Just” Powie Janisio z siedzibą ul. Wolności 526 6 44-300 Zabrze, mrozarki F.H. Mark-Tad sp.j. ul. Strzemińskiego 10 44-300 Zabrze. Przy produkcji zatrudnione 2 osoby - personel posiada aktualne zaświadczenia lekarskie do celów sanit-epid oraz przewidzianą odzież roboczą. Posiłki wydawane są dla 30 dzieci w wieku od 1 do 3 lat. Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity, okna, drzwi, oświetlenie prawidłowe. Powierzchnie stykające się z żywnością: maszyn, urządzeń sprzet wykonany w procesie produkcji sprawny, nieuszkodzony, czysty. Czystość pomieszczeń zakładu zachowana. Procesy czyszczenia, mycia dezynfekcji w całym procesie technologicznym w tym mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych prowadzone prawidłowo z uwzględnieniem dezynfekcji termicznej. Naczynia stołowe czyste, nieszkodliwe. Na stole nie stwierdzono kubków niekafeków Art. spoż. magazynowane prawidłowo, urządzenia czuodrzewne i młynicze czyste, czyste zapetnione w termometry kont. W/w zakładzie prowadzony jest systematyczny monitoring temperatur. Zapisy z przeprowadzenia zabiegów hig. prowadzone systematycznie. Kontrola losowa wybranych art. spoż. wykazała, że art. pochodzący prawidłowo zgodnie z zaleceniami producenta, nie stwierdzono na stole art. protokolewanych lub, repsultych. Kuchnia nie przygotowuje dan dla alergików - brak zgłaszanych dzieci z alergią. Potrawy przygotowywane zgodnie z opracowanymi recepturami. Zepsy si. myjących i dezynfekujących wystarczająco zgodnie z oświadczeniem lub. płacówki nie odnotowano innych opuszczeń zachowania higieny - jejitowy u de

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

[Handwritten signature]

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *termometr kont. nr PP/5/14/NS/LF/4221 Po.*

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

nie dot.

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o

(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. Załączone dokumenty *zdjęcie dla dzieci od 1 do 3 lat.*

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*)

[Handwritten signature]

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: *dot. przeprowadzonej kontroli sanit. interwencyjnej.*

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

brak

7. Czas trwania kontroli: od

13⁰⁰

do

15⁰⁰

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.

nie dot.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

brak

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

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

J. Ciślik

Żłobki Miejskie

oddział II

ul. Mewy 34

44-100 Gliwice

(podpisy świadków)

Żłobki Miejskie

oddział II

ul. Mewy 34

44-100 Gliwice

(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 03.03.2023

otrzymałem (-am) w dniu 03.03.2023

Żłobki Miejskie

oddział II

ul. Mewy 34

44-100 Gliwice

Żłobki Miejskie

oddział II

ul. Mewy 34

44-100 Gliwice

(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