

W GLIWICACH
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1367/NS/HŻŻiPU/2024

Gliwice, 21.05.2024 r.

(miejsowość i data)

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

funkcjonariusz publiczny Justyna Woźniak – st. asystent, nr upoważnienia SSP/057/63/24
funkcjonariusz publiczny Elżbieta Rutkowska – st. asystent, nr upoważnienia SSP/057/49/24
(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 2024, poz. 416¹⁾, w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024 r., poz. 572).

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 2024 r., poz. 236)^{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. Blok żywienia w Żłobku Miejskim Oddział IV należący do Żłobki Miejskie
(siedziba: 44-121 Gliwice, ul. Kozielska 71)

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Kozielska 71, 44-100 Gliwice

(adres)

NIP 631-225-70-02

TEL. 32 383292 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja nr NS/HŻŻiPU-432-691-8826/07 z dnia 19.11.2007 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Hanna Kołodziejczyk - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Renata Habińska – kierownik żłobka

(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 jest prowadzona działalność w zakresie produkcja i wydawanie posiłków przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku. Zakład usytuowany jest w budynku żłobka. W skład bloku żywienia wchodzi kuchnia właściwa, pomieszczenie obróbki wstępnej mięsa i ryb, mycia i dezynfekcji jaj, magazynu warzyw i pomieszczenia obróbki wstępnej warzyw i owoców, magazynu spożywczego, dwóch wydawalni posiłków wraz ze zmywalnią naczyń stołowych z czego jedna jest umiejscowiona na piętrze, pomieszczenia: socjalnego z toaletą dla personelu oraz gospodarczego. Przy przygotowywaniu posiłków są dwie osoby personelu – kucharka oraz osoba do pomocy. Przedłożono aktualne orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu. Posiłki wydawane są w godz. ok 8:00 (śniadania), 10:00 – wydawany jest owoc, 11:00 (obiad), 14:00 (podwieczorek). W dniu kontroli żywionych jest 60 dzieci w wieku 1-3 lat. Sprawdzono temperaturę w urządzeniu chłodniczym (+5°C). Odpady konsumpcyjne odbiera firma P. W. Forest Sylwia Żak, ul. Murarska 28, 43-100 Tychy, przedłożono dokument potwierdzający odbiór odpadów z dnia 07.05.2024 w ilości 60l – częstotliwość odbioru odpadów 2 razy w miesiącu. Odpady komunalne odbiera firma Remondis Gliwice sp. z o.o. w Gliwicach, ul. Kaszubska 2.

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

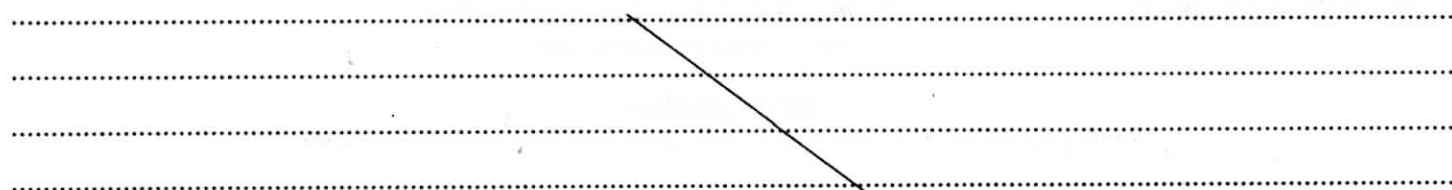
Pkt I 2

Brudne, zakurzone ściany i sufity w pomieszczeniach: gospodarczym oraz wydawalni posiłków usytuowanej na pierwszym piętrze budynku stanowią naruszenie pkt 1 lit. b,c rozdział II, pkt 3 rozdział IX załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.

Pkt I 3

Zniszczony, trudny do utrzymania w czystości parapet w strefie wydawalni posiłków usytuowanej na pierwszym piętrze budynku stanowi naruszenie pkt 1 lit. f rozdział II, pkt 3 rozdział IX załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.

Dokonano oceny zakładu zgodnie z załącznikiem nr ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 20 punktów, ryzyko dla ocenianego zakładu średnie.



Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01, jadłospis dekadowy za okres od 06.05.24 r. do 17.05.24 r. (załącznik nr 1), oświadczenie Strony (załącznik nr 2).*

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. --- zał. -----
ukarano

nie ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości -----
(nr mandatu karnego)

na podstawie -----

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Ustalono z panią Hanna Kołodziejczyk - dyrektorem, iż do dnia 04.06.24 r. należy przygotować do dalszej analizy i przesłać jadłospis dekadowy za okres od 06.05.24 r. do 17.05.24 r. wraz z raportem magazynowym na adres e-mail: justyna.wozniak@sanepid.gov.pl. Ponadto nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego zostaną usunięte w terminie do 04.06.24 r. zgodnie o oświadczeniem Strony. Protokół stanowi podstawę do wszczęcia postępowania w sprawie wydania decyzji płatniczej 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 uwag*

6. Czas trwania kontroli: od 10:00 do 12:00

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)

w imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusz publiczny

DYREKTOR
Żłobków Miejskich
w Gliwicach

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

.....
Żłobki Miejskie
ul. Kozielska 71
44-121 Gliwice
REGON 276709776
NIP 631-22-57-002

.....
(podpisy świadków)

.....
Wojciech

.....
Rutkowska Cecylia

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 21.05.2024 r.

otrzymałem (-am) w dniu 21.05.2024 r.

DYREKTOR
Żłobków Miejskich
w Gliwicach
Hanna Koroluszczyk

.....
(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 1367/NS/HŻŻiPU/2024 z dnia 21.05.24 r.

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

Blok żywienia w Żłobku Miejskim w Gliwicach, ul. Kozielska 71 należący do Żłóbki Miejskie
Oddział IV (siedziba: 44-121 Gliwice, 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)	
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 z żywnością.	0	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania	0	28	56	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

bezpieczeństwem żywności					
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	4	16	
Suma punktów ogółem		20			
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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1367/NS/HŻŻiPU/2024 z dnia 21.05.24 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

DYREKTOR
Żłobków Miejskich
w Gliwicach
Hanna Kołodziejczyk

(podpis kontrolowanego)

Żłobki Miejskie
ul. Kozielska 71
44-121 Gliwice
REGON 278709778
NIP 631-22-57-002

Marek Rutkowski

(podpis osoby kontrolującej)