

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
*ORYGINAŁ / KOPIA**



Nr 726.12.NS-HŻŻiPU.2019

Gliwice dn. 28.06.2019 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego: Jolanę Sładki, st. asystenta, upoważ. nr OPR.057.171.2014
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59.) z w związku z art. 67 §1 oraz 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018, poz. 2096 ze 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 a ust. 1 i 6 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców oraz inne ustawy dotyczące działalności gospodarczej (Dz. U z 2018 r., poz. 650) 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 Domu Dziecka Nr 1

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Toszecka 25, 44-100 Gliwice

(adres)

NIP 6311078378 REGON 000724229 PESEL

TEL. 32 2314622 FAX 32 2314622 E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach nr NS/HŻŻiPU-432-167-2098/18 z dn. 10.05.2018 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

Handwritten initials 'K' and 'Kpu' in blue ink.

2. Kierujący zakładem:

Pani Mariola Zalewska- Dyrektor Centrum Pieczy Zastępczej i Wspierania Rodziny – jednostka miasta Gliwice
Czynności kierownicze na miejscu prowadzi w imieniu Dyrektora pani Patrycja Niewęglowska –
Wychowawca Koordynator Domu Dziecka Nr 1

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Justyna Pepke – starszy administrator pełniący obowiązki intendenta w trzech gliwickich domach dziecka
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: urzędowa kontrola żywności związana z dokonaniem oceny stanu sanitarnego zakładu.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr nr PP/W/S/K/3/NS/HŻŻiPU

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

Dyrektor Centrum ustnie udzielił pełnomocnictwa do udziału w czynnościach kontrolnych i podpisania protokołu pani Justynie Pepke.

Zakres działalności placówki, ilość pomieszczeń, ich rozmieszczenie bez zmian od czasu poprzedniej kontroli. W pomieszczeniu kuchennym przeprowadzono remont z wymianą kafelek na ścianach i podłodze. Zainstalowano klimatyzację. Usługi cateringowe rozszerzono na wszystkie dni tygodnia, święta i wszystkie dni wolne od nauki. Od 14.09.2018 r. dostawcą posiłków obiadowych w dni wolne od nauki jest firma Protos s.c., ul. Szpitalna 29, 44-194 Knurów, natomiast w roku szkolnym, od poniedziałku do piątku – CKZiU, ul. Kozielska 1, 44-100 Gliwice. Śniadania, podwieczorki i kolacje przygotowywane są samodzielnie przez wychowawców i wychowanków, na zasadzie dyżurów. Obecnie w Domu Dziecka przebywa 15 wychowanków, na podstawie decyzji Wojewody Śląskiego, przy czym 6 z nich jest czasowo umieszczonych w Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii lub Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym, a 3 jest urlopowana do domu rodzinnego na wszystkie dni wolne od nauki.

Posiłki przywożone są przez firmę cateringową, w naczyniach termicznych, ich środkiem transportu i rozdzielane dzieciom przybywającym w placówce na indywidualne porcje, zgodnie z ich przybyciem ze szkoły.

Obecnie nie ma etatu kucharki.

Talerze, sztućce itp. Myte i wyparzone są w pomieszczeniu kuchennym, przez wychowawcę.

Na usuwanie resztek pokonsumpcyjnych zawarto umowę z firmą Saria Polska sp. Z o.o. z Warszawy. Są prowadzone zapisy dotyczące realizacji procedur GMP, GHP, HACCP, okazano wypełnione formularze prowadzonych zapisów odnośnie stanu przyjęcia towarów, warunków przechowywania żywności wymagającej obniżonej temperatury, mycia i dezynfekcji sprzętu i pomieszczeń itd. Dokonano odczytu porównawczego temperatur w urządzeniach chłodniczych – bez uwag.

Wykorzystuje się wyłącznie jaja UV-C.

Personel posiada aktualne orzeczenia lekarskie z badania przeprowadzonego do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Posiłki poza obiadowe śniadaniowe planowane są przez intendenta, w systemie 10-dniowym, z zachowaniem sezonowości składników i urozmaicenia posiłków. Uwzględniają wymagania rozporządzenia Min. Zdr. z dn. 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (...), m.in. pod względem ograniczenia użycia soli, cukru, smażenia potraw, niestosowania koncentratów spożywczych, użycia

odpowiednich olejów spożywczych, udziału asortymentowego produktów i in. Za jadłospisy obiadowe odpowiada firma cateringowa.

Informacje o składnikach alergennych podawane są w jadłospisach.

Wartości energetyczne posiłków zostały wyznaczone poprzez obliczenia teoretyczne.

Woda dostarczana jest przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o. z Gliwic. Wynik ostatniego badania – 12.06.2019 r.

Próbek pokarmowych nie przechowuje się.

Okna otwarte w trakcie kontroli, były zaopatrzone w wbudowane na stałe siatki p/owadom.

Monitoring p/szkodnikom prowadzony przez firmę Zakład DDD z Nieborowic, ostatni przegląd w dn. 07.01.2019 r.

Kopie faktur zakupu środków spożywczych przechowywane w dokumentacji, jako realizacja zasady traceability.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: klauzula informacyjna do protokołu kontroli, arkusz oceny zakładu

II. 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. 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 II. 1 ustaleń - dokonano wpisu, zalecono uporządkowanie pomieszczenia.

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

W obiekcie obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu, odpowiednie znaki informacyjne umieszczone w widocznych miejscach

6. Czas trwania kontroli: od 9.20 do 12.15

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 dotyczy Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

brak przeczytania

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

DOM DZIECKA NR 1

44-1124 Słiwice, ul. Toszecka 25

NIP: 831 107 837 8 REGON: 00072422

tel/fax (32) 231 46 22

[Podpis]
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (–aę) 28.06.2019 r.

otrzymałem (-am) w dniu 28.06.2019 r.

brak przeczytania

(podpis i pieczęć 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 Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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 o swobodzie działalności gospodarczej

Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego

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

Stołówka Domu Dziecka Nr 1, ul. Toszecka 25, 44-100 Gliwice
(adres)

**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, 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	5	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	8			
	Suma punktów ogółem	8			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	X			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 261.12.NS-HŻŻiPU.2019 Z DNIA 28.06.2019 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak

Pepe Justyn

(podpis kontrolowanego)

[Signature]

(podpis osoby kontrolującej)

Klauzula informacyjna do protokołu kontroli

Na podstawie art. 13 ust.1 i ust.2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r., str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej „Rozporządzeniem RODO”, oraz art. 2a ustawy z 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2018 r. poz.2096 ze zm.) informuję, że Pani/ Pana:

1. Dane osobowe są przetwarzane przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, 40-074 Katowice, ul. Raciborska 39, e-mail: wsse.katowice@pis.gov.pl, telefon 32 351 23 15

2. Dane osobowe są przetwarzane w celu przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności na podstawie art.6 ust. 1 lit. c i lit. e Rozporządzenia RODO oraz w związku z przepisami:

Ustawa z dnia 14.03.1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. seria L 139 z późn. zm.).

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE z 2002 r. seria L 031 z późn. zm.).

Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 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 seria L 191 z późn. zm.).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 05.10.2017 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności.

Ustawy z dnia 9 listopad 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Podanie danych osobowych jest obowiązkiem ustawowym. Odmowa podania danych może skutkować skierowaniem wniosku o ukaranie do sądu na podstawie art. 38 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019 r. poz.59),

wymierzeniem kary pieniężnej za utrudnienie lub uniemożliwienie przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności- zgodnie z art. 103 ust.1 pkt 7 ustawy z dnia 25.8.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

3.Pani/Pana dane osobowe mogą być przekazywane lub mogą mieć do nich dostęp następujące kategorie odbiorców:

- inne właściwe organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, inne organy administracyjne, sądy – jeżeli na mocy przepisów szczególnych administrator zobowiązany jest do przekazania im danych osobowych, bądź podmioty te są uprawnione do żądania udostępnienia im takich danych,
- inne strony lub uczestnicy postępowań, którym na mocy Kodeksu postępowania administracyjnego przysługuje prawo wglądu w akta sprowadzonego postępowania,
- dostawcy usług, z których korzysta administrator- celem zapewnienia wykonywania przez niego zadań, w tym dostawcy oprogramowania, dostawcy usług teleinformatycznych, operatorzy pocztowi.

4. Dane osobowe będą przechowywane przez okres:

10 lat od dnia zakończenia kontroli lub postępowania administracyjnego zgodnie z symbolem 9020/9027 załącznika nr 5 Jednolity rzeczowy wykaz akt organów zespolonej administracji rządowej w województwie i urzędów obsługujących te organy – do rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych (Dz. U. Nr 14, poz. 67 z późn. zm.) ;

5. Ma Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych, prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych;

6. Ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (na adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), w przypadku, gdy przetwarzanie danych narusza przepisy Rozporządzenia RODO;

7. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Śląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny, 40-074 Katowice, ul. Raciborska 39, e-mail: wsse.katowice@pis.gov.pl, telefon 32 351 23 15;

8. Dane kontaktowe Inspektora danych osobowych: iod@wsse.katowice.pl, telefon 32 351 23 37



Podpis kontrolowanego