



PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
*ORYGINAL / KOPIA**

Nr 1386.12.NS-HŻŻiPU.2017

Gliwice 13.11.2017 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego: Jolantę 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 2017 r., poz. 1261) 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 2017, poz. 1257).

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 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U z 2016 r., poz. 1829 z późn. zm.)^{**} 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 regulami 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:

Dom Dziecka nr 1 - Stołówka

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Toszecka 25, 44-100 Gliwice

(adres)

NIP 6311078378

TEL.

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji nr NS/HŻŻiPU-432-679-7083/11 z dn. 31.10.2011 r. wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.

2. Kierujący zakładem:

Mariola Zalewska - Dyrektor Centrum Pieczy Zastępczej i Wspierania Rodziny – jednostka miasta Gliwice

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Marek Ginter – Wychowawca Koordynator Domu Dziecka nr 1

(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/2/NS/HŻŻiPU

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

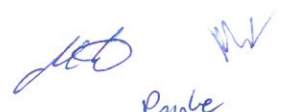
Od 02.01.2017 r. Dom Dziecka nr 1 wszedł w strukturę nowo powołanej jednostki miejskiej tj. Centrum Pieczy Zastępczej i Wspierania Rodziny, ul. Sikorskiego 134, Gliwice. Podlega pod Wydział zdrowia Urzędu Miejski w Gliwicach. Domem Dziecka kieruje Dyrektor CPZiWR poprzez Wychowawcę Koordynatora. Od 01.09.2017 r. zmieniła się lokalizacja Domu Dziecka nr 1, które został przeniesiony do budynku przy ul. Toszeckiej 25. Nie dokonano zmiany w zatwierdzeniu zakładu.

Śniadania i drugie śniadania oraz kolacje są przygotowywane przez wychowawców w pomieszczeniach kuchni. Obiady z podwieczorkami dostarczane są w systemie cateringowym – przez pięć dni w tygodniu, z firmy Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 1 w Gliwicach, ul. Kozielska 1, rozdzielane są na pojedyncze porcje przez wychowawców w kuchni i przekazywane do jadalni, gdzie są spożywane przez wychowanków. Obiady w pozostałe dni gotują wychowawcy razem z wychowankami.

Surowce do śniadań i kolacji są kupowane przez intendenta, działającego na potrzeby 4 gliwickich domów dziecka, na bieżąco, w miarę potrzeb, od stałych kontrahentów. Pieczywo dowożone codziennie (na dni wolne zapas), środkiem transportu dostawcy. Pomieszczenia zakładu to: pomieszczenie kuchni właściwej i jadalnia. Wyposażenie kuchni stanowią: płyta gazowa, piekarnik, stoły robocze, szafki kuchenne na wyposażenie i sprzęt, zmywarka, zlew kuchenny. Jaja dezynfekuje się bezpośrednio przed użyciem, przy użyciu sterylizatora UV.

Obecnie w Domu Dziecka przebywa 12 wychowanków w wieku od 11 do 18 lat (pełny stan 15). Propozycje jadłospisów przygotowywane są przez intendenta (śniadania, kolacje, obiady w dni wolne) przez intendenta w systemie 11 dniowym. Intendent ma wykształcenie kierunkowe z zakresu żywienia zbiorowego, wyższe – marketing i zarządzanie. Firma cateringowa przekazuje jadłospisy w systemie 5 dniowym, z zachowaniem sezonowości, z intencją by były urozmaicone. Na dni wolne przygotowywanie posiłków realizowane jest w ramach zajęć kulinarnych, uwzględniają propozycje wychowanków.

Zapisy dotyczące realizacji procedur GMP, GHP, HACCP są prowadzone, dokonano odczytu porównawczego temperatur – bez uwag. Naczynia i sprzęt kuchenny, po wstępnym oczyszczeniu, myte są w zmywarce, przy zastosowaniu specjalistycznych środków. Kucharka jest pracownikiem CPZiWR i wykonuje swoje czynności w Domu Dziecka nr 1, nie w sposób stały lecz w zależności od potrzeb, łącząc je z pracą w Domach Dziecka nr 2 i 3. Wychowawcy posiadają aktualne książeczki zdrowia. Posiłki dla wychowanków przywożone są około godz. 14.00. Zgodnie z deklaracją Pani intendenta na czas wykonywania prac kuchennych wychowawcy pracują w odzieży roboczej, którą okazano – bez uwag.


Ponibe

Okna szczelne. Siatki p/owadom zakładane sezonowo, w trakcie kontroli brak. Monitoring prowadzony przez Zakład Dezynfekcji, Dezynsekcji i Deratyzacji, Nieborowice. Ostatni przegląd przeprowadzono, , 18.10. 2017 r. Protokół okazano.

Punkty wodne z bieżącą wodą zimną i ciepłą. Zaopatrzenie w wodę wodociągową - przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji sp. z o.o. w Gliwicach, (umowa w CPZiWR), ostatni wynik badania wody z 12.05.2017 r.

Zawarto umowy z firmą Saria Polska sp. z o.o. Warszawa w zakresie usuwania odpadów stałych i resztek po posiłkach.

Próbek pokarmowych nie przechowuje się.

Kopie faktur zakupowych żywności przechowywane w dokumentacji, jako realizacja zasady tracebilty. Dokumentację własną zakładu stanowią zagadnienia dotyczące: zasad GHP, GMP i systemu HACCP, które wymagają weryfikacji. Są prowadzone zapisy warunków przechowywania żywności wymagającej obniżonej temperatury, okazano wypełnione formularze - odczyt kontrolującego w zgodzie ze wskazaniami termometrów własnych, przeprowadzonych zabiegów dezynfekowania jaj i innych czynności w obrębie kuchni.

Poinformowano o obowiązkach wynikających z rozporządzenia o nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:
arkusz oceny zakładu

III. 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 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. 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~~ uaktualnienia decyzji zatwierdzającej i weryfikacji zasad GMP, GHP i HACCP dostosowując je do nowej organizacji placówki, o zakończeniu których placówka powiadomi. Wpisu dokonano, uchybień nie stwierdzono.

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*).

[Signature]

[Signature]

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 9.00 do 13.50

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:

Nie dokonano.....

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

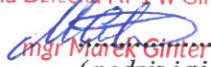
WYCHOWAWCA-KOORDYNATOR
Domu Dziecka Nr 1 w Gliwicach

DOM DZIECKA NR 1

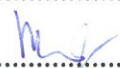
44-102 Gliwice, ul. Piłsudskiego 25

tel. 33 10-78-378. REGON: 000724229

tel/fax (32) 231 46 22

 *Mgr Marek Ginter*

(podpis i pieczęć kontrolowanego)


(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (aek) 13.11.2017 r.

otrzymałem (-am) w dniu 13.11.2017 r.

WYCHOWAWCA-KOORDYNATOR
Domu Dziecka Nr 1 w Gliwicach


(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 dotyczy przenisw o swobodzie działalności gospodarczej

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 1386.12.NS-HŻŻiPU.2017 z dn. 13.11.2017 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Dom Dziecka nr 1 – Stołówka, 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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

[Handwritten signatures]

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	
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	wymaga kalkulacji
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3 ✓	7	- 11 -
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	posuwano o obrotach hydraulicznych z maszyną MGS
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4 ✓	8	
	Suma punktów		16		
	Suma punktów ogółem		16		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		×		

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 1386.12.NS-HŻŻiPU.2017 Z DNIA 13.11.2017 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....
brak


(podpis kontrolowanego)


(podpis osoby kontrolującej)