

pieczęć Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

UPOWAŻNIENIE nr NS-486/25 do przeprowadzenia kontroli

Na podstawie art. 25 ust. 1, art. 35 ust. 1 ustawy z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2024 r. poz. 416), rozporządzenia Ministra Zdrowia z 31 grudnia 2009 r. w sprawie zasad i trybu upoważniania pracowników stacji sanitarno-epidemiologicznych lub Głównego Inspektoratu Sanitarnego do wykonywania określonych czynności kontrolnych i wydawania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz.U. z 2010 r. Nr 2, poz. 10) w związku z art. 49 ust. 1 i ust. 7 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2024 r. poz. 236), art. 9, art. 10 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 decyzje Rady 92/438/EWG rozporządzeń sprawie kontroli urzędowych) – Dz.Urz.U.E.L. 2017 r. Nr 95, str. 1 z 07.04.2017 r. ze zm. i art. 73 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r. poz. 1448)

upoważniam

Aleksandrę Pucyńską, asystenta, 4/2024

imię i nazwisko, stanowisko służbowe, numer legitymacji służbowej pracownika upoważnionego do przeprowadzenia kontroli

do przeprowadzenia kontroli

Dom Dziecka Nr.1 Gliwice ul. Toszecka 13a - Dom Dziecka nr.1 Gliwice ul.Toszecka 25

nazwa i adres przedsiębiorcy i obiektu objętego kontrolą

w zakresie

kontrola interwencyjna

Data rozpoczęcia czynności kontrolnych 11.02.2025 Przewidywany termin zakończenia kontroli 14.02.2025

Potwierdzenie doręczenia upoważnienia

imię, nazwisko, stanowisko kontrolowanego przedsiębiorcy, osoby upoważnionej, pracownika kontrolowanego przedsiębiorcy (niepotrzebne skreślić)

11.02.25 Popke

data i podpis



Z upoważnienia
Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego w Gliwicach
zastępca Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego w Gliwicach

mgr inż. Justyna Cegięła
podpis i pieczęć Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej*)

Nr 249/NS-BŻ/2025

Gliwice, 11.02.2025 r.
(miejsowość i data)

Kontrola interwencyjna w związku ze zgłoszoną interwencją nr 21 z dnia 28.01.2025 r.
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Funkcjonariusz publiczny, Aleksandra Pucyńska, asystent, nr upoważnienia OK/057/44/25
(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 2024, poz.416)¹⁾, w związku z art. 67 §1, art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024 r., poz. 572)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 zmieniona zarządzeniami nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r, nr 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1, ~~ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r. poz. 236 ze zm.)^{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

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

p. Brygida Jankowska- dyrektor Ośrodka Pomocy Społecznej w Gliwicach
 p. Magdalena Matuszak- koordynator Domu Dziecka nr 1
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Nazwa firmy: Dom Dziecka Nr 1
 44-100 Gliwice, ul. Toszecka 25
 NIP: 6311078378 , REGON: 000724229
(informacje dodatkowe o zakładzie)

p. Justyna Pepke- starszy specjalista
(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*).

Kontrolę sanitarną interwencyjną przeprowadzono w związku ze zgłoszoną interwencją dotyczącą nieprawidłowej higieny żywienia oraz niewłaściwej jakości serwowanych w zakładzie posiłków. Osoba interweniująca zgłosiła, że zauważyła nieprawidłowości w zakresie dostarczania żywności, jej przechowywania oraz serwowania.

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie porcjowania i wydawania posiłków obiadowych dostarczanych przez firmę kooperacyjną oraz przygotowywania śniadań, kolacji i podwieczorków podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku.

W toku kontroli stwierdzono, że:

- w zakładzie jest żywionych 15 mieszkańców, w wieku od 13 do 18 lat. Dwoje dzieci ma wprowadzoną dietę lekkostrawną,
- dania obiadowe dostarcza zakład usług cateringowych A'WARTO, 44-100 Gliwice, ul. Robotnicza 4, przez siedem dni w tygodniu- od poniedziałku do piątku obiad dwudaniowy, w weekendy obiad jednodaniowy. Posiłki są porcjowane na miejscu i wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Jadłospis obiadowy jest opracowywany przez firmę kooperującą i akceptowany przez intendenta placówki,
- w dniu kontroli, o godz. 12:45 dostarczono obiad, obejmujący zgodnie z opracowanym jadłospisem dwa dania: kapuśniak z białej kapusty z pomidorami, kopytka, gulasz i ogórek kiszony. Posiłki dostarczono autem dostawczym firmy A'WARTO i przetransportowano na wózku ze stali nierdzewnej do pomieszczenia kuchennego placówki. Pojemniki zbiorcze czyste i nieuszkodzone. Porcjowanie posiłków wykonuje wyznaczony pracownik placówki będący na dyżurze. Przed wydaniem obiadu przeprowadzany jest pomiar temperatury dań ciepłych i zimnych. W dniu kontroli temperatura wynosiła kolejno: ogórki kiszone +4°C, zupa: +75°C, gulasz: +65°C. Wartości wpisano do odpowiedniej rubryki prowadzonego w zakładzie Rejestru przyjęcia obiadów z firmy cateringowej. Dokonano oceny wizualnej wydawanego obiadu. Zapach i wygląd właściwe. Firma kooperująca zajmuje się odbiorem opakowań transportowych, które są myte i dezynfekowane w ramach świadczonej usługi cateringowej. Talerze i sztućce oraz sprzęt pomocniczy są myte i wyparzone w pomieszczeniu kuchennym zakładu przez osoby dyżurujące.
- śniadania, podwieczorki i kolacje przygotowywane są samodzielnie przez wychowawców przy udziale wychowanków. Dokonano przeglądu losowo wybranych środków spożywczych. Wszystkie produkty przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta. Nie stwierdzono artykułów po upływie terminu przydatności do spożycia. Segregacja i identyfikacja produktów w urządzeniach chłodniczych zachowana,
- urządzenia chłodnicze sprawne i czyste, bez obcych zapachów. Pomieszczenie kuchenne utrzymane w czystości. Sprzęty i urządzenia w dobrym stanie technicznym. Naczynia, sztućce i drobny sprzęt pomocniczy czysty, nieuszkodzony,

- instrukcje opracowane w ramach wdrożonych w zakładzie procedur GHP, GMP są czytelne, umieszczone w widocznym miejscu. Przedłożono do wglądu zapisy wykonywanych czynności i monitorowanych parametrów w ramach wdrożonej w placówce procedury opartej na zasadach systemu HACCP, t.j. rejestr mycia powierzchni i sprzętu, rejestr rozmrażania, mycia i dezynfekcji lodówki i zamrażarki, rejestr przyjęcia towaru, rejestr przyjęcia obiadów z firmy cateringowej. Wszystkie zapisy prowadzone są na bieżąco.
- w zakładzie zatrudnionych jest 11 osób. Przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno- epidemiologicznych. Personel ma czystą i kompletną odzież ochronną.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:
W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: fartuch jednorazowy, laptop służbowy z drukarką nr SK/S/K/21/NS/HŻŻiPU, termometr służbowy kontrolny PP/S/K/24/NS/BŻ

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*)

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

Strona nie wnosi uwag

6. Uwagi osoby kontrolującej:

Brak uwag

7. Czas trwania kontroli: od 12:10 do 13:45

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

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Brak poprawek

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

Urząd Pomocy Społecznej w Gliwicach
STARSZY SPECJALISTA

Justyna Pepek

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

W imieniu PPIS w Gliwicach, funkcjonariusz publiczny

Edyta Puz

.....
(podpisy osób kontrolujących)

.....
(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 11.02.2025 r.

otrzymałem (-am) w dniu 17.02.2025 r.

Urząd Pomocy Społecznej w Gliwicach
STARSZY SPECJALISTA

Justyna Pepek

.....
(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