

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 867/NS/HŻŻIPU/2023

Gliwice, dn. 17.04.2023 r.
(miejscowość i data)

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

Aleksandra Pucyńska, młodszy asystent, nr upoważnienia SSP/057/44/23
(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 2023, poz. 338)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 z późn. zm.).

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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Stołówka w Domu Dziecka nr 1**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

44-100 Gliwice, ul. Toszecka 25

(adres)

NIP 6311078378 REGON 000724229

TEL 32 231 46 22 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja nr NS/HŻŻiPU-432-167-2098/18 z dnia 10.05.2018 r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: p. Brygida Jankowska- dyrektor Ośrodka Pomocy Społecznej w Gliwicach

p. Magdalena Matuszak- koordynator Domu Dziecka nr 1
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Justyna Pepke- starszy specjalista
(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.

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kontrola kompleksowa zgodna z rocznym harmonogramem kontroli na 2023 r.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr służbowy nr PP/S/K/22/NS/HŻŻIPU, laptop służbowy z drukarką nr SK/S/K/21/NS/HŻŻiPU

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

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.

Posiłki obiadowe dostarczane są z zakładu usług cateringowych dla dzieci A'WARTO, 44-100 Gliwice, ul. Robotnicza 4, przez siedem dni w tygodniu, w święta oraz dni wolne od nauki. Posiłki są porcjowane na miejscu i wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W placówce żywionych jest obecnie 11 wychowanków w wieku od 11 do 17 lat. Śniadania, podwieczorki i kolacje przygotowywane są samodzielnie przez wychowawców przy udziale wychowanków, na zasadzie dyżurów. Dzienna stawka żywieniowa wynosi 13 zł na dziecko. Od poniedziałku do piątku dostarczany jest w formie cateringu dwudaniowy obiad, natomiast w weekendy obiad jest jednodaniowy. Koszt obiadu dwudaniowego wynosi 23,50 zł a jednodaniowego 19,98 zł. obiady dostarczane są około godziny 14:00. Firma kooperująca zajmuje się odbiorem opakowań transportowych, które są myte i dezynfekowane w ramach świadczonej usługi cateringowej. Talerze i sztućce oraz pozostały sprzęt pomocniczy są myte i wyparzone w pomieszczeniu kuchennym placówki a czynność ta wykonywana jest przez osoby dyżurujące.

Personel posiada aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Plan posiłków (oprócz obiadów) jest opracowywany przez intendentkę, w systemie dekadowym.

Jadłospis obiadowy jest opracowywany przez firmę kooperującą i akceptowany przez intendenta placówki. Jadłospisy dla wychowanków placówki uwzględniają występujące w posiłkach alergeny. W zakładzie nie ma obecnie podopiecznych ze zdiagnozowaną alergią pokarmową. Jedna osoba ma włączoną dietę lekkostrawną i jest w trakcie diagnozowania w kierunku choroby Hirschsprunga.

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, zapisy temperatur wydawanych obiadów. Wszystkie zapisy prowadzone są na bieżąco.

W trakcie kontroli dokonano oceny stanu higieniczno- sanitarnego pomieszczeń i sprzętu, t.j. kuchnia wraz z wyposażeniem, jadalnia oraz pomieszczenie z szafą gospodarczą. Wszystkie pomieszczenia i sprzęty utrzymane są w czystości. Okno kuchenne zabezpieczone siatką na owady. Środki do dezynfekcji powierzchni są dopuszczone do kontaktu z żywnością. Urządzenie chłodnicze jest sprawne i czyste, bez obcych zapachów, segregacja zachowana.

Próbki posiłków obiadowych przygotowuje i przechowuje zakład usług cateringowych A'WARTO, 44-100 Gliwice, ul. Robotnicza 4.

Odbiorem odpadów pokonsumpcyjnych zajmuje się przedsiębiorstwo SARIA Polska Sp. z o.o. oddział w Wielkanocy, 32-075 Wielkanoc 100.

Odbiór odpadów komunalnych jest realizowany przez Remondis Gliwice sp. z o.o., 44-100 Gliwice, ul. Kaszubska 2.

Usługę DDD świadczy Gliwicki zakład DDD Krzysztof Kuszka, 44-144 Nieborowice, ul. Główna 22.

Dokonano oceny stanu sanitarnego zakładu wg arkusza. Zakład otrzymał 16 pkt- ryzyko średnie.

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

W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

- Zał. nr 1. ZF/PK/BŻ/01/01/01
- Zał. nr 2. Jadłospis ogólny, obiadowy tygodniowy za okres od 17.04.2023 r. do 23.04.2023 r.
- Zał. nr 3 Jadłospis ogólny, dekadowy (śniadania, podwieczorki, kolacje) za okres od 17.04.2023 r. do 27.04.2023 r.

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

Dokonano wpisu odnośnie przeprowadzonej kontroli sanitarnej.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

PAŃSTWOWY POWIATOWY

INSPEKTOR SANITARNY

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
W GLIWICACH

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 867//NS/HŻŻiPU/2023 z dnia 17.04.2023 r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU
Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**Stołówka w Domu Dziecka Nr 1
44-100 Gliwice, ul. Toszecka 25**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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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	ND
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	8	0	
	Suma punktów ogółem	16			
	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 ----- z dnia -----

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Strona nie wnosi uwag.

Ośrodek Sanitarno-Higieniczny w Gliwicach
STALNOCZAJALISTA.....
(podpis kontrolowanego).....
(podpis osoby kontrolującej)