

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr 1222.12.NS-HŻŻiPU.2017

Gliwice dn. 13.10.2017 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

Marcin Lewandowski – st. asystent, OPR.057.170.2014
(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), 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 r. poz. 149).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 146/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 07.07.2017 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 2017 r. poz. 460) 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:

Wydawalnia posiłków – ZSS im. Janusza Korczaka,

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Dolnej Wsi 74, 44-100 Gliwice

(adres)

NIP 631-22-31-480 REGON 276285454 PESEL -

TEL. 032 231-27-24 FAX 032 231-32-22 E-MAIL:

T. Osiński


Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zatwierdzającej nr NS/HŻŻiPU-432-521-6001/09 z dn. 20.10.2009 r. wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gliwicach (podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Tomasz Ociecek - dyrektor szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Jolanta Grabowska – kierownik administracyjny
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarnego z wykorzystaniem arkusza oceny zakładu obrotu żywnością – zakład żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie dotyczy

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

W szkole wydawane są posiłki dla 16 osób. Są to dwudaniowe obiady, dostarczane przez firmę: Warsztaty Szkolne CIZiU Gliwice ul. Kozielska 1. Wydawalnia stanowi jedno pomieszczenie w którym znajduje się blat przeznaczony do wydawania posiłków, część konsumpcyjna, szafka socjalna z odzieżą roboczą oraz punkt z wodą bieżącą (wynik badania wody z dnia 01.02.2013 r.), zimną i ciepłą przeznaczony do mycia rąk – bez uwag. Dystrybucją posiłków zajmują się cztery osoby. Przedstawiono do wglądu orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych – aktualne. Stan techniczny pomieszczenia wydawalni – bez uwag. Gospodarka odpadami realizowana jest przez firmę: REMONDIS – bez uwag. Woda dostarczana jest przez Przedsiębiorstwo Wodociągów i Kanalizacji w Gliwicach (umowa zawarta w dniu 01.10.2015 r.). Okazano do wglądu wynik badania wody z dnia 22.04.2017 r.

Monitoring p/szkodnikom prowadzony przez firmę: DDD Zakład Dezynfekcji i Deratyzacji Krzysztof Kuszka 44-144 Nieborowice, ul. Główna 27, ostatni przegląd 07.04.2017 r. Protokół okazano – bez uwag. W ramach procedur własnych opracowano dokumenty dotyczące kontroli odbioru posiłków, zachowania należnych temperatur dostarczanych posiłków, stanu higieny środka transporty firmy dowożącej posiłki, mycia i dezynfekcji pomieszczenia wydawalni, higieny personelu, stanu technicznego i higienicznego urządzenia kontrolno-pomiarowego, służącego do sprawdzenia temperatury dostarczanych posiłków.

Zakład został uznany za zgodny z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego.

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

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Brak załączników

T.Oi.S.
✱

III. Ustalenia pokontrolne

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

Nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

na podstawie

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 pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu
karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy
usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

Nie stwierdzono nieprawidłowości

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących
uchybień wymienionych w pkt.1

Uchybień nie stwierdzono – zaleceń nie wydano

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości

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 11:20 do 14:45

T. O. S. Q.
JK

zarządzania bezpieczeństwem żywności					
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	ND
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właściwościskie.	0	4	8	ND
8	Znakowanie.	0	1	2	ND
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów	0			
	Suma punktów ogółem		4		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	0			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STwierdzone nieprawidłowości zostały ujęte w protokole kontroli sanitarnej NR 1222.12.NS-HŻŻiPU.2014 z dnia 13.10.2017 r.

Nie stwierdzono nieprawidłowości

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag

DYREKTOR SZKOŁY
Tomasz Ociczek
mgr Tomasz Ociczek

.....
(podpis kontrolowanego)

ZESPÓŁ SZKÓŁ SPECJALNYCH
im. Janusza Korczaka
ul. Dolnej Wsi 74
44-100 Gliwice
tel./fax. 32 231 32 22, tel. 32 231 27 24.

.....

(podpis osoby kontrolującej)

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
Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **Brak**.....

DYREKTOR SZKOŁY
Tomasz Ociecek
mgr Tomasz Ociecek

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

ZESPÓŁ SZKÓŁ SPECJALNYCH

im. Janusza Korozaka
ul. Dolnej Wsi 74
44-100 Gliwice

tel./fax. 32 231 32 22, tel. 32 231 27 24

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

[Podpis]

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 13.10.2017 r.

otrzymałem (-am) w dniu 13.10.2017 r.

DYREKTOR SZKOŁY
Tomasz Ociecek
mgr Tomasz Ociecek

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego nr 1222.12.NS-HŻŻiPU.2014 z dnia 13.10.2017 r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/MATERIAŁÓW I WYROBÓW
PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ**
Stółwka Zespołu Szkół Ogólnokształcących Specjalnych nr 7, ul. Gierymskiego 7, 44-100 Gliwice

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. 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	0	25	50	