

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2857/NS/HŻZIPU/2023

Gliwice, dn. 27.10.2023 r.  
(miejscowość i data)

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

*funkcjonariusz publiczny Justyna Woźniak starszy asystent, nr. upoważnienia SSP/0131/62/23*

*funkcjonariusz publiczny Agnieszka Fuks starszy asystent, nr. upoważnienia SSP/0131/14/23*

(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 z późn.zm.)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego<sup>2)</sup>. (Dz.U. z 2023 poz. 775 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 nr<sup>2)</sup> 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 z późn.zm.)<sup>1)\*\*</sup> 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 Zespole Szkolno – Przedszkolnym nr 10 w Gliwicach**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**44-102 Gliwice, ul. Jana Śliwki 8**

(adres)

NIP 6312664434 REGON 363898037

TEL 32 2705707 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Zakład wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności pod Nr 2913/07/2007  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Aleksandra Wachtarczyk – Wielkopolan – dyrektor Zespołu

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: p. Aleksandra Wachtarczyk – Wielkopolan – dyrektor Zespołu

p. <sup>†</sup> : – intendentka

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

<sup>2)</sup> 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: odzież ochronna, termometr kontrolny służbowy PP/S/K/26/NS/HŻŻiPU, laptop i drukarka SK/S/K/15/NS/HŻŻiPU

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

W zakładzie produkowane i wydawane są posiłki przygotowywane od surowca do gotowej potrawy oraz napoje zimne i gorące podawane w naczyniach wielokrotnego użytku, z konsumpcją na miejscu.

W dniu kontroli w placówce żywionych jest ok. 30 dzieci przedszkolnych oraz około 120 dzieci szkolnych. Dzieci przedszkolne otrzymują trzy posiłki dziennie: śniadanie, dwudaniowy obiad i podwieczorek, dzieci szkolne posiłek obiadowy oraz podwieczorek.

Przy produkcji posiłków są zatrudnione 4 osoby. Przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarzy do celów sanitarno-epidemiologicznych osób mających kontakt żywnością. Personel ma kompletną i czystą odzież ochronną, włosy zabezpieczone.

Przedłożono sprawozdanie z badań laboratoryjnych wody w kierunku parametrów mikrobiologicznych Nr L/BŚ-284/1/1/23/S z dnia 31.08.2023 r. pobranej z bloku żywienia- kuchni.

Zabezpieczeniem obiektu przed dostępem DDD zajmuje się firma Usługi Mieczysław Janicki ul. Sztabu Powstańczego 58/14; 44-100 Gliwice. Przedłożono ostatni protokół pozabiegowy z dnia 12.09.2023 r.

Ponadto poinformowano Stronę o obowiązującym Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach oświaty jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach ( Dz. U. z 2016 r. poz. 1154 ).

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

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt.

nie ukarano

\_\_\_\_\_ (stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego

\_\_\_\_\_ (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 protokole

Dokonano wpisu odnośnie przeprowadzonej kontroli.

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<sup>\*)</sup>.

Pan (i) wnosi / nie wnosi<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Nie wnosi uwag i zastrzeżeń do protokołu

5. Uwagi osoby kontrolującej:      brak uwag

6. Czas trwania kontroli:    od 12.30 do 14.30

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.

Brak odmowy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Dokonano skreślenia str. 1 z 4 „Prawo przedsiębiorcy” – nie dotyczy

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

DYREKTOR  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10  
w Gliwicach  
*Aleksandra Wiercińska-Wielkopolan*  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego) Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10  
w Gliwicach  
44-102 Gliwice, ul. Jana Śliwki 8  
NIP: 631 26 64 434, REGON: 363898037  
Tel./Fax: 32 270-57-07  
.....  
(podpisy świadków)

w imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusze publiczni  
*Wozniak*  
.....  
*Justyna Jędrzej*  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 27.10.2023 r.

otrzymałem (-am) w dniu 27.10.2023 r.

DYREKTOR  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10  
w Gliwicach  
*Aleksandra Wiercińska-Wielkopolan*  
.....  
(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<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego.

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego / zastępcy)

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawo przedsiębiorców

**Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej**

Nr 2857/NS/HŻŻiPU/2023 z dnia 27.10.2023 r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU  
Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

**Stółka w Zespole Szkolno – Przedszkolnym nr 10 w Gliwicach  
44-102 Gliwice, ul. Jana Śliwki 8**

**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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
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	

<sup>1)</sup> 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 właściwości.	0	4	8	
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	0	16	
	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ  
NR ----- z dnia -----

**III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

Brak uwag i zastrzeżeń.

DYREKTOR  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego nr 10  
w Gliwicach  
*Aleksandra Węsierska-Wielkopolan*  
(podpis kontrolowanego)

Zespół Szkolno-Przedszkolny nr 10  
w Gliwicach  
44-102 Gliwice, ul. Jana Śliwki 8  
NIP: 631 26 64 434, REGON: 363898037  
Tel./Fax: 32 270-57-07

*Wojciech* *Spuriele*  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)