

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAL / KOPIA*)

Nr 846.12.NS-HŻŻiPU.2019

Gliwice, dnia 30.07.2019 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

Ewa Turek - st. asystent OPR.057.246.2019

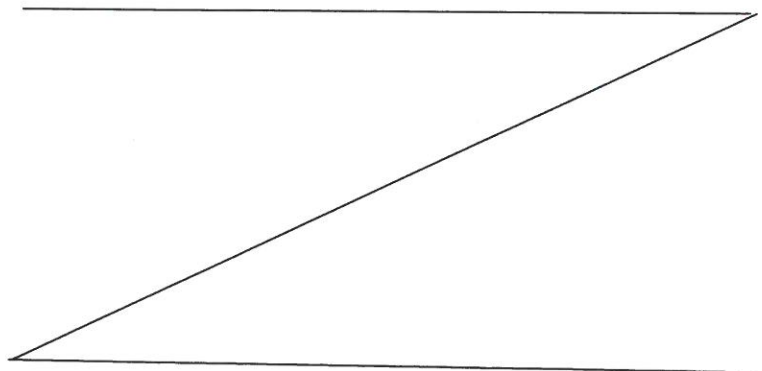
Beata Dobosz – st. asystent OPR.057.250.2019

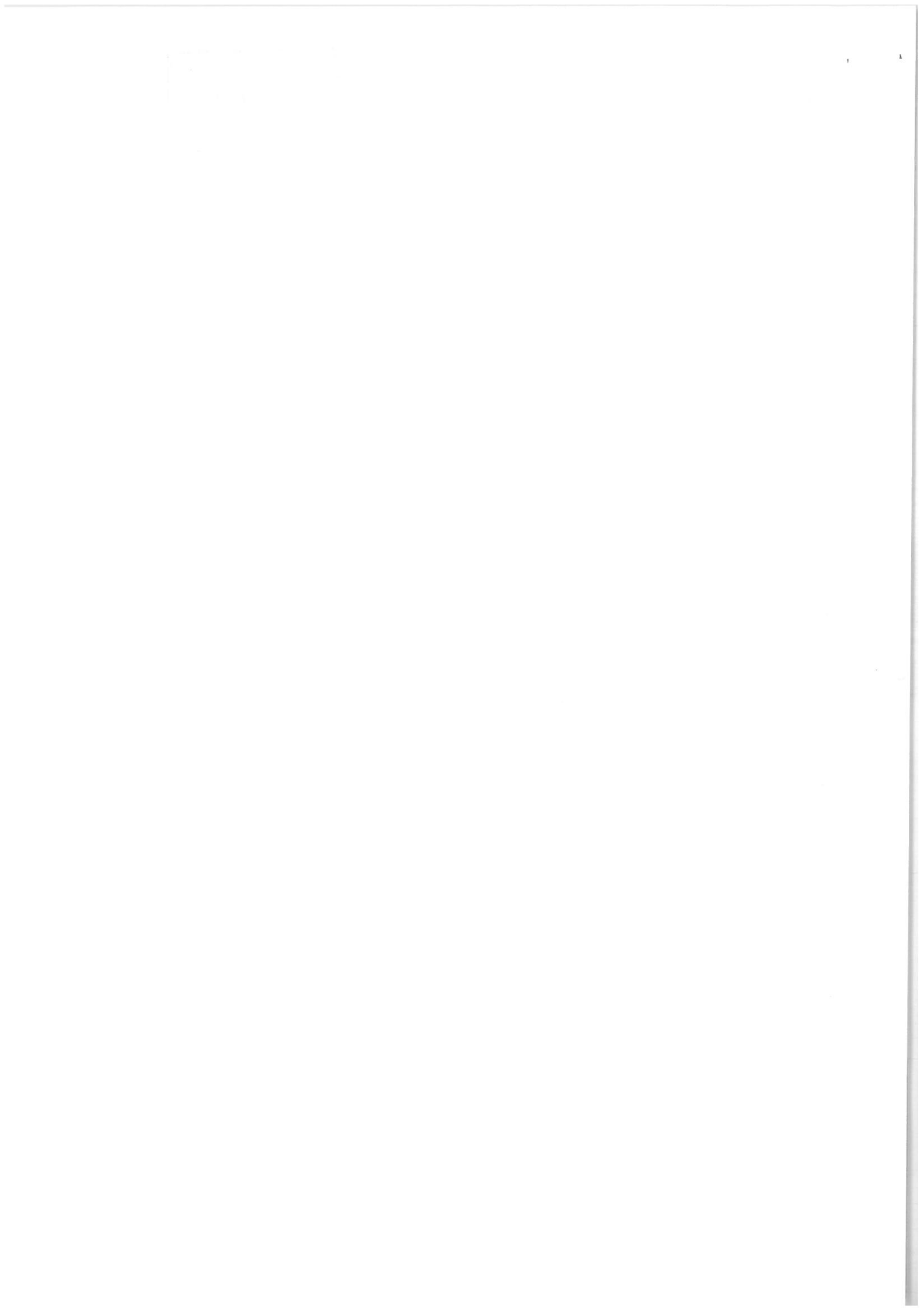
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

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 późn. zm.) w związku z art. 67 §1 oraz 68 §1 i §2 ustawy z dn. 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2018 r. poz. 2096 z późn.zm.).

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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie ustawy z dnia 06.03.2018 r. Prawo przedsiębiorców oraz inne ustawy dotyczące działalności gospodarczej (Dz. U z 2018 r. poz. 650) 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:

Dom Dziecka im. Astrid Lindgren 44-117 Gliwice ul. Kopernika 109

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 6311065134 REGON: 000724241 PESEL -----

TEL. 32-2314210FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja PPIS w Gliwicach nr NS/HŻŻiPU.432-583-5856/11

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

- Mariola Zalewska – dyrektor CPZiWR

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

- Justyna Pepke – starszy administrator

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

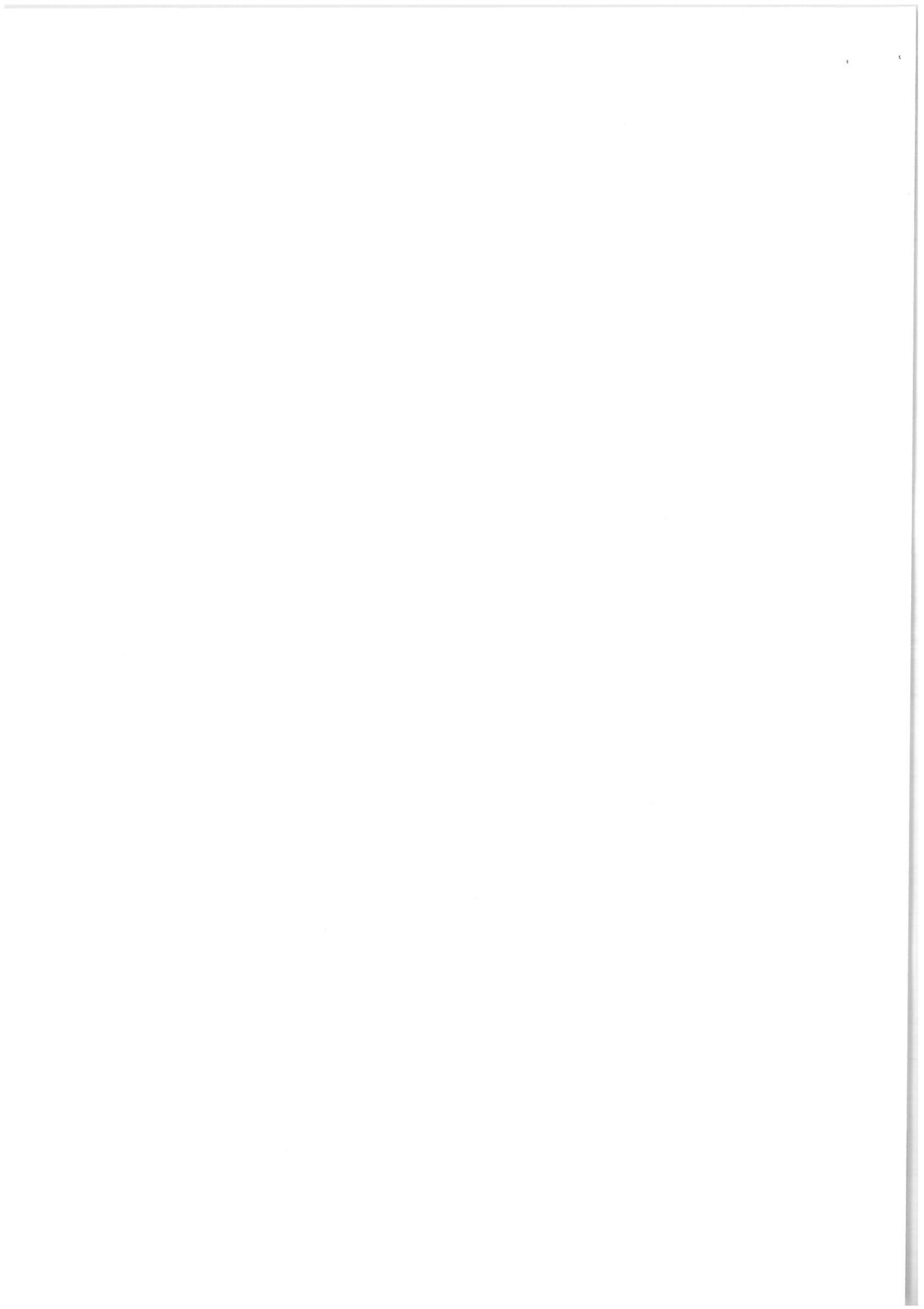
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola stanu sanitarno-technicznego obiektu z wykorzystaniem arkusza oceny zakładu produkcji żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: pirometr PP/W/S/K/1/NS/HŻŻiPU

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

Zakład prowadzi produkcję śniadań, II śniadań, podwieczorków i kolacji dla 15 dzieci w wieku 12-18 lat. Zakupy dokonywane przez wychowawców, dzieci oraz częściowo przywożone przez piekarnię i Selgros. Jadłospis w zakresie ww. układane na miejscu, w systemie dekadowym. Stawka żywieniowa wynosi 11 zł (śniadanie, II śniadanie, podwieczorek i kolacja). Posiłki te przygotowywane są przez wychowawców, czasem z pomocą dzieci, w pomieszczeniu kuchennym. Przedstawiono ostatnią fakturę na zakupu jajek – faktura z dnia 29.07.19 r. Selgros – jajka naświetlane UVC. Obiekt nie kupuje surowców mięsnych, jedynie gotowe wyroby.



Za sprzątanie odpowiada sprzątaczką (sprzątanie obiektu 4 dni w tygodniu). Kartoteki dzieci zawierają informację o ewentualnych alergiach pokarmowych – spełnienie zapisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011. Osoby mające kontakt z żywnością posiadają obowiązującą dokumentację zdrowotną. Posiłek obiadowy dostarczany w ramach cateringu przez:

- od poniedziałku do piątku: ATA sp. a. ul. Zielony Most, Kraków, stawka 11 zł brutto

- sobota i niedziela: PROTOS s.c. ul. Szpitalna, Knurów, stawka 14,04 zł brutto

W jadłospisie zaznaczone są alergeny, placówka ze swojej strony także informuje firmę, jeżeli na terenie placówki przebywa dziecko z alergią lub nietolerancją pokarmową. W dniu kontroli nie znajduje się w obiekcie dziecko cierpiące na alergię / nietolerancję pokarmową.

Z uwagi na liczne zastrzeżenia co do jakości przywożonych posiłków, od września b.r. planowana jest zmiana firmy. Poinformowano o konieczności kontroli firmy cateringowej w zakresie spełnienia wymagań wynikających z norm żywienia Instytutu Żywności i Żywienia (kaloryczność, węglowodany, białka, tłuszcze, witaminy i składniki mineralne). Posiłki aktualnie przywożone są w godzinach 13-14.

Drogi czyste i brudne w dniu kontroli nie krzyżują się. Stanowiska pracy opisane, wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem, punkty wodne z pełnym wyposażeniem. Wszystkie pomieszczenia bloku żywienia utrzymane w czystości i porządku.

Żywność (niewielkie ilości) przechowywana w sprawnych urządzeniach chłodniczych, zgodnie z zaleceniem producenta – temperatury porównywalne ze wskazaniem termometru służbowego (np. wędliny i nabiał 6 °C). Posiłki z kuchni przenoszone są do wydawalni i wydawane z zachowaniem jednokierunkowości.

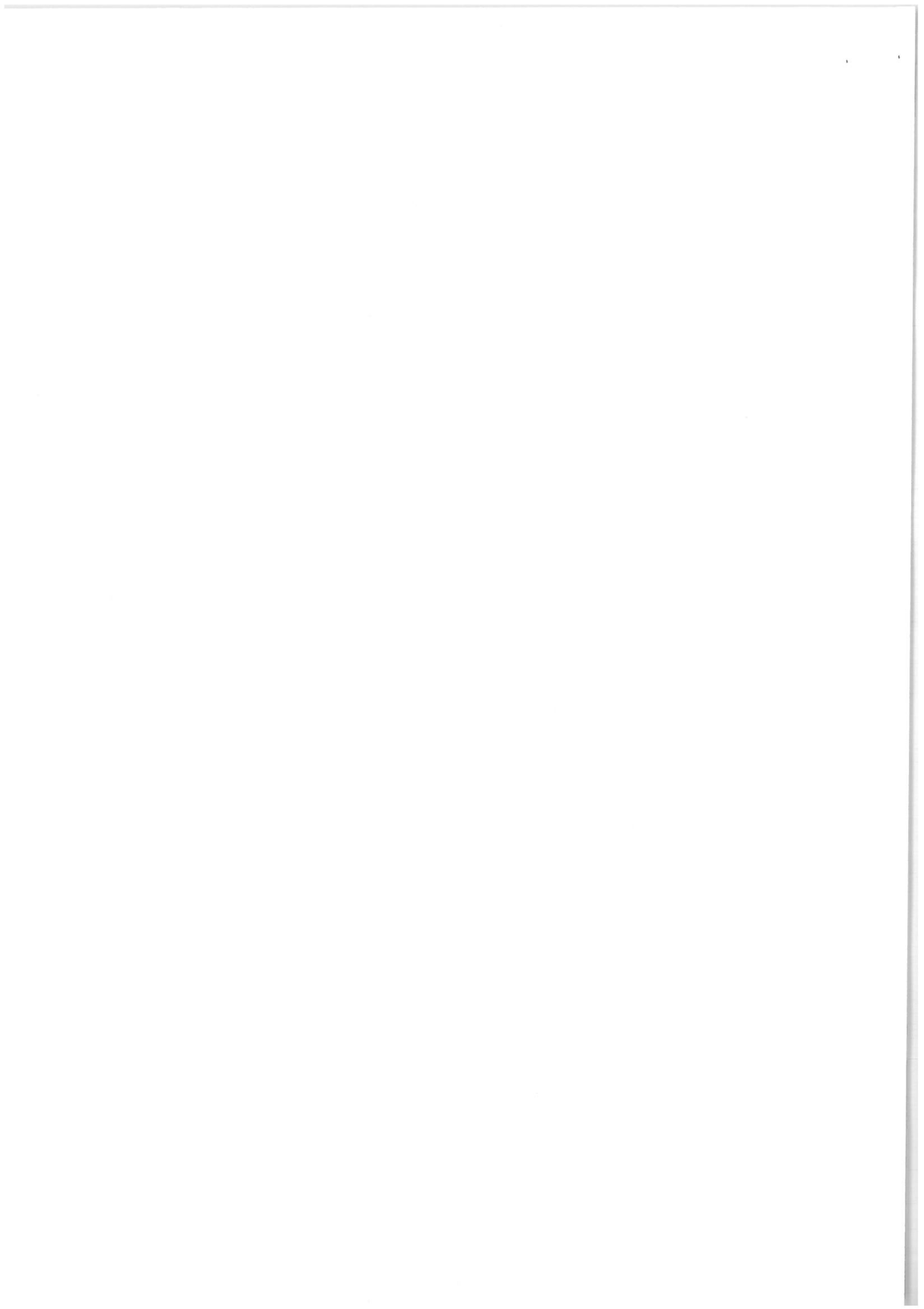
Naczynia stołowe oraz sztućce są własnością placówki, myte i wyparzane w sprawnej zmywarce.

W ramach prowadzonej dokumentacji GMP/GHP i HACCP przedłożono stosowne rejestry.

Stan sanitarno-techniczny bloku żywienia prawidłowy. Szafki oraz sprzęt kuchenny czyste. Stosowane środki czystości są dopuszczone do kontaktu z żywnością. Dezynfekcja powierzchni roboczych następuje za pomocą specjalistycznego środka do kontaktu z żywnością - Cargosept.

Segregacja żywności zachowana. Łańcuch chłodniczy zachowany. Sprawdzono wrywkowo terminy przydatności surowców - prawidłowe.

Zaopatrzenie w wodę z sieci miejskiej. Ostatni wynik badania z dnia 26.02.2019 – badanie mikrobiologiczne i fizykochemiczne, prawidłowe. Monitoring w zakresie zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami prowadzi firma DDD Nieborowice, ostatni przegląd odbył się 14.05.2019 r. Odpady pokonsumpcyjne odbierane przez firmę Saria z Warszawy, ostatni odbiór: 26.04.2019 r. (kontener na zewnątrz obiektu) . W sezonie letnim odbiór następuje 1x w tygodniu. Odpady komunalne odbierane przez firmę Remondis, 1x na 2 tygodnie.



Na terenie całego obiektu przestrzega się zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 201 r. poz. 957). Znaki informacyjne zamieszczone w widocznych miejscach.

Obiekt zgodny z wymaganiami prawa żywnościowego (na podstawie oceny stanu sanitarnego zakładu).

II. 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-..... zał. nr.....-.....

ukarano- nie ukarano.....

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego-..... w wysokości.....-.....zł

(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. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

-nie ustalono-

3. W książce kontroli dokonano wpisu w poz. 22 - zgodnie z protokołem

.....
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.

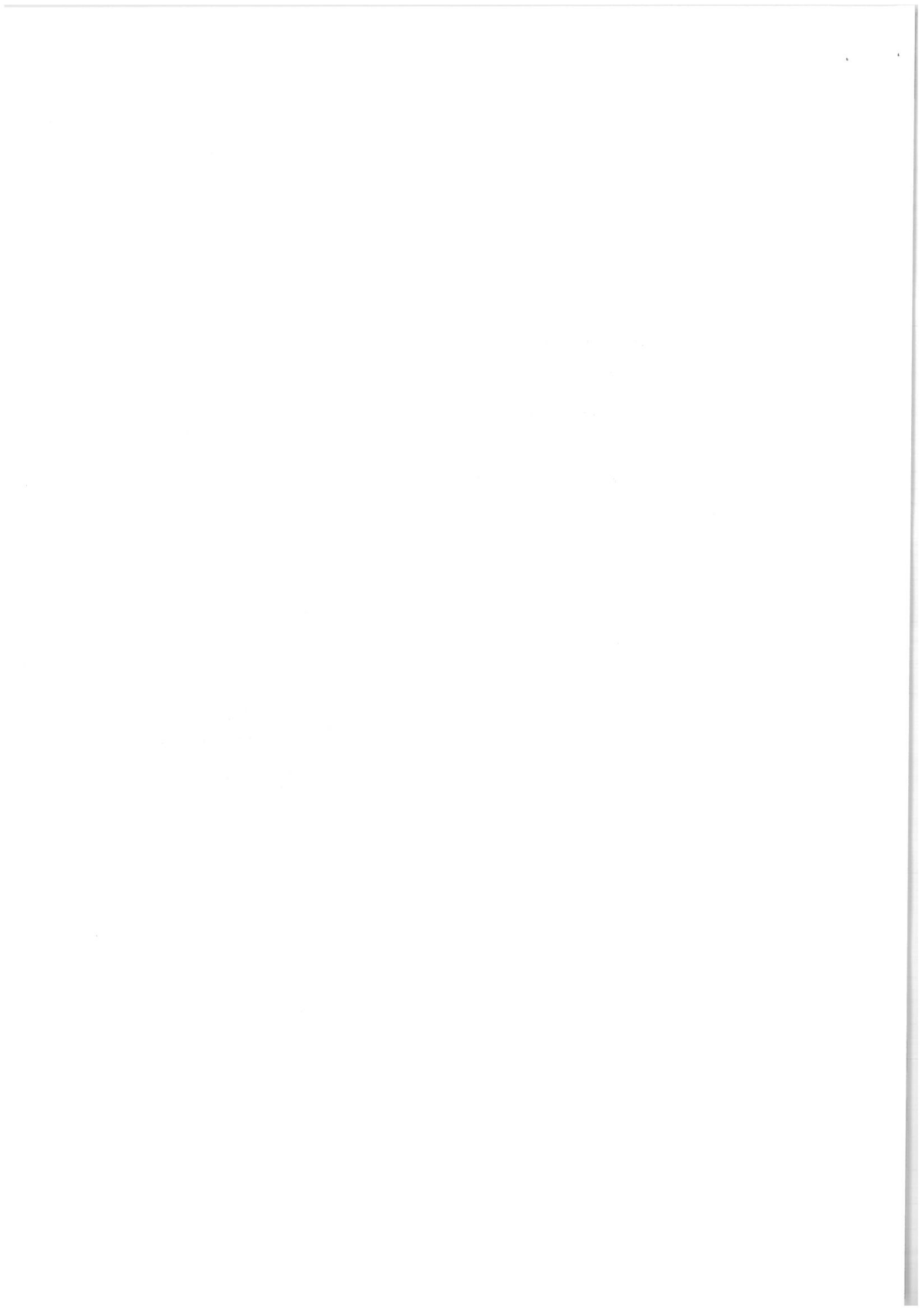
4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu).

Pan (i) wnosi / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....nie wnosi.....

5. Uwagi osoby kontrolującej: Brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od. 09.00 –11.00



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 odmówiono.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:nie wniesiono.....

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

STARSZY ADMINISTRATOR
Centrum Pieczy Zastępczej
i Wspierania Rodziny w Gliwicach

Pepke Justyna
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego) *Justyna Pepke*

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności
i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT

E. Turek
mgr Ewa Turek

(podpis osoby kontrolującej)

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności,
Żywnienia i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT

B. Dobosz
mgr Beata Dobosz

(podpisy świadków)

DOM DZIECKA NR 3
im. Astrid Lindgren
44-117 Gliwice, ul. M. Kopernika 109
tel. /fax (32) 231-42-10
NIP: 631-10-65-134
Regon: 000724241

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 30.07.2019 r. otrzymałam w dniu 30.07.2019 r.

STARSZY ADMINISTRATOR
Centrum Pieczy Zastępczej
i Wspierania Rodziny w Gliwicach

Pepke
Justyna Pepke

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

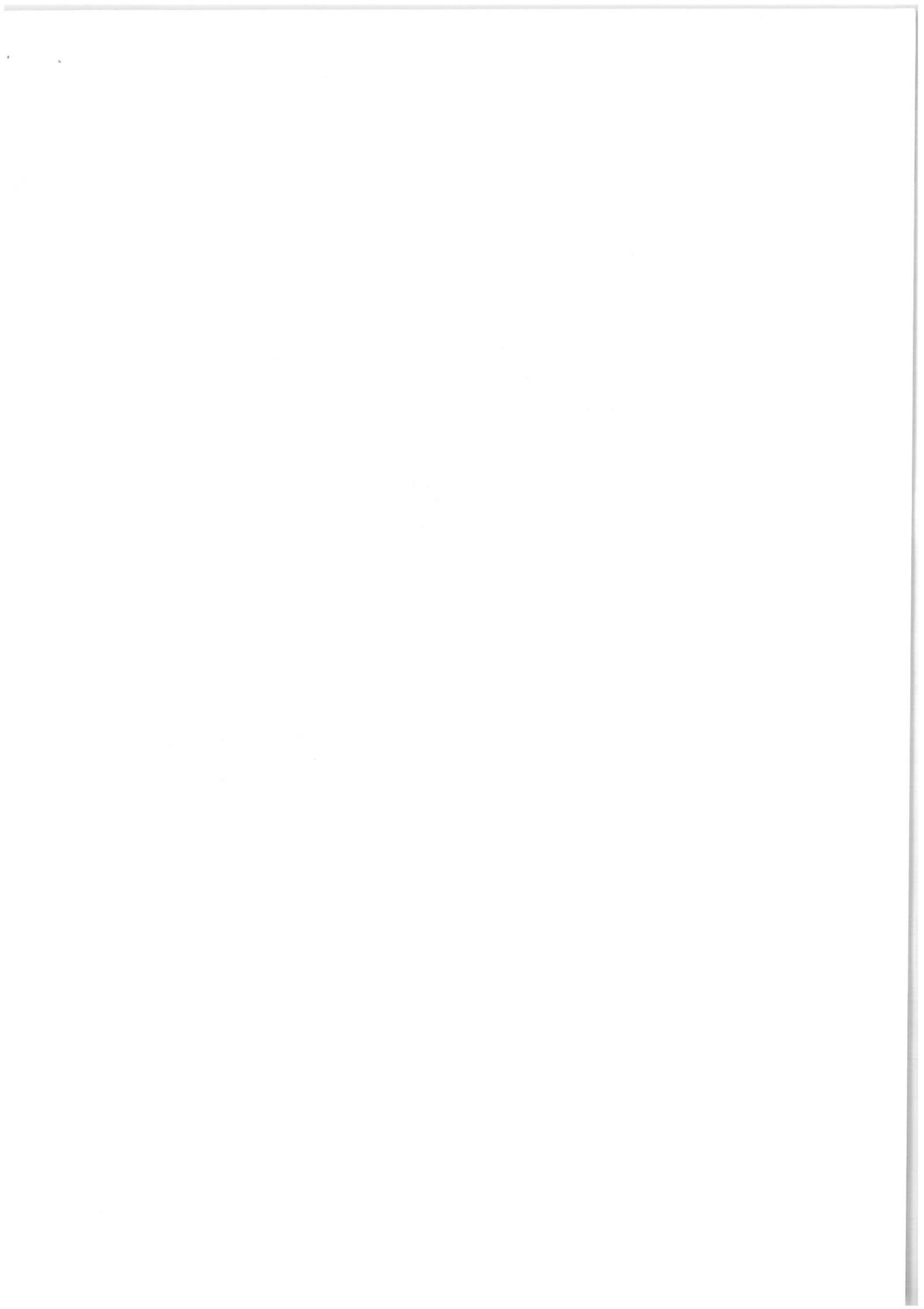
Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

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)

*) - zaznaczyć właściwe



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Dom Dziecka im. Astrid Lindgren ul. Kopernika 109 44-117 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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	
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	
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	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
8	Znakowanie.	0	1	2	ND
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2	4	
	Suma punktów		✓		
	Suma punktów ogółem				2
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	✓			

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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 846.12.NS-HŻŻiPU.2019 Z DNIA 30.07.2019 r.
 III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

STARSZY ADMINISTRATOR
 Centrum Pieczy Zastępczej
 i Wspierania Rodziny w Gliwicach

Pepke
 Justyna Pepke

(podpis kontrolowanego)

DOM DZIECKA NR 3
im. Astrid Lindgren
 44-117 Gliwice, ul. M. Kopernika 109
 tel. /fax (32) 231-42-10
 NIP: 631-10-65-134
 Regon: 000724241

(podpis osoby kontrolującej)

St. Inspektor Sanitarnego
 Oddział Higieny Żywności,
 Żywności i Przedmiotów Użytku
 STARSZY ASYSTENT
E.Turek
 mgr Ewa Turek

Dział Nadzoru Sanitarnego
 Oddział Higieny Żywności,
 Żywności i Przedmiotów Użytku
 STARSZY ASYSTENT
Bebisz
 mgr Beata Bebisz

Klauzula informacyjna do protokołu kontroli

Na podstawie art. 13 ust.1 i ust.2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r., str. 1, z późn. zm.), zwanego dalej „Rozporządzeniem RODO”, oraz art. 2a ustawy z 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2018 r. poz.2096 ze zm.) informuję, że Pani/ Pana:

1. Dane osobowe są przetwarzane przez Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, 40-074 Katowice, ul. Raciborska 39, e-mail: wsse.katowice@pis.gov.pl, telefon 32 351 23 15

2. Dane osobowe są przetwarzane w celu przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności na podstawie art.6 ust. 1 lit. c i lit. e Rozporządzenia RODO oraz w związku z przepisami:

Ustawa z dnia 14.03.1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Ustawa z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE z 2004 r. seria L 139 z późn. zm.).

Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE z 2002 r. seria L 031 z późn. zm.).

Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 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 seria L 191 z późn. zm.).

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 05.10.2017 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności.

Podanie danych osobowych jest obowiązkiem ustawowym. Odmowa podania danych może skutkować : skierowaniem wniosku o ukaranie do sądu na podstawie art. 38 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019 r. poz.59),

wymierzeniem kary pieniężnej za utrudnienie lub uniemożliwienie przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności- zgodnie z art. 103 ust.1 pkt 7 ustawy z dnia 25.8.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

3. Pani/Pana dane osobowe nie zostaną ujawnione innym odbiorcom, nie są przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych, nie są przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym w formie profilowania;

4. Dane osobowe będą przechowywane przez okres:

10 lat od dnia zakończenia kontroli lub postępowania administracyjnego zgodnie z symbolem 9020 B10 załącznika nr 5 Jednolity rzeczowy wykaz akt organów zespolonej administracji rządowej w województwie i urzędów obsługujących te organy – do rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 stycznia 2011 r. w sprawie instrukcji kancelaryjnej, jednolitych rzeczowych wykazów akt oraz instrukcji w sprawie organizacji i zakresu działania archiwów zakładowych (Dz. U. Nr 14, poz. 67 z późn. zm.) ;

5. Ma Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych, prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych;

6. Ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, tj. Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (na adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), w przypadku, gdy przetwarzanie danych narusza przepisy Rozporządzenia RODO;

7. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Śląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny, 40-074 Katowice, ul. Raciborska 39, e-mail: wsse.katowice@pis.gov.pl, telefon 32 351 23 15;

8. Dane kontaktowe Inspektora danych osobowych: iod@wsse.katowice.pl, telefon 32 351 23 37

STARSZY ADMINISTRATOR
Centrum Pieczy Zastępczej
i Wspierania Rodziny w Gliwica:

Justyna Pepke
.....*Justyna Pepke*.....

Podpis kontrolowanego

