

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

W GLIWICACH

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 798/NS-BŻ/2025.

Gliwice, 14.04.2025 r.
(miejscowość i data)

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

Funkcjonariusz publiczny Marcin Wróblewski, stażysta nr upoważnienia OK/057/63/25

Funkcjonariusz publiczny Aleksandra Pucyńska, asystent nr upoważnienia OK/057/44/25

(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 2024 r., poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67§1, art. 68§1, §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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: *Blok żywienia w Domu Dziecka nr 2 44-100 Gliwice, ul. Dworcowa 43/IV*

NIP: 6311065068,

TEL.:-----, FAX:-----, E-MAIL:-----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja nr NS/HŻŻiPU-432-166-2099/18 z dnia 10.05.2018 r., nr wpisu 10141/07/2018
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

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

p. Dominika Ciepacz-Wiśniewska- koordynator Domu Dziecka nr 2

(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: *ocena stanu sanitarnego w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego - kontrola kompleksowa zgodnie z harmonogramem kontroli na rok 2025.*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *laptop i drukarka SK/S/S/28/NS-BŻ, fartuchy ochronne, termometr służbowy PP/W/S/K/39/NS-BŻ*

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 przygotowania śniadań, kolacji i podwieczorków podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku.

Dom Dziecka czynny 7 dni w tygodniu. W zakładzie zatrudnionych jest 13 pracowników, w trakcie kontroli okazano do wglądu aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. W domu dziecka przebywa 17 dzieci w wieku od 10 do 18 lat, z czego 7 dzieci przebywa w ośrodkach zewnętrznych leczenia zaburzeń itp.. W dniu kontroli żywionych jest 10 dzieci. W domu dziecka przygotowywane są śniadania, podwieczorki, kolacje, obiady dostarczane są z zakładu usług cateringowych 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. 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 wyparzane w pomieszczeniu kuchennym placówki, a czynność ta wykonywana jest przez osoby dyżurujące. Plan posiłków (oprócz obiadów) jest opracowywany przez intendenta, w systemie dekadowym. Jadłospis obiadowy jest opracowywany przez firmę kooperującą i akceptowany przez intendenta placówki. W zakładzie nie ma obecnie podopiecznych ze zdiagnozowaną alergią pokarmową. Pobrano jadłospis ogólny z okresu od 29.03.2025 r. do 18.04.2025 r. Próbkę posiłków obiadowych przygotowuje i przechowuje zakład usług cateringowych A'WARTO, 44-100 Gliwice, ul. Robotnicza 4.

W toku przeprowadzonej kontroli dokonano przeglądu terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości środków spożywczych - nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Przedłożono informacje w formie pisemnej dotyczącą wykazu składników i alergenów, nieopakowanych środków spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z dnia 25.10.2011r. w sprawie przekazywania klientom informacji na temat żywności.

Okazano do wglądu zapisy systemu HACCP, GHP, GMP tj. rejestr mycia powierzchni, zapisy temperatur z urządzeń chłodniczych i mroźniczych, rejestr przyjęcia towaru, zapisy prowadzone na bieżąco.

Urządzenia chłodnicze i mroźnicze czyste. W dniu kontroli temperatura w urządzeniu chłodniczym nr 1 wyniosła +4°C, w urządzeniu mroźniczym nr 1 temperatura wyniosła -19°C.

Dostawy artykułów spożywczych realizowane z hurtowni Selgors oraz pobliskich hipermarketów/sklepów spożywczych, zaopatrzenie dokonywane przez wyznaczonego pracownika.

Badania wody zgodnie z ustalonym harmonogramem wykonywane co 2 lata ostatnie sprawozdanie o nr 0427/2025/5/2 z dnia 07.04.2025 r. - wynik przeprowadzonych badań „Prawidłowy”, badania wykonane przez PWiK Gliwice.

Personel pracuje w czystej i kompletnej odzieży roboczej.

Monitoring DDD zapewniony przez zarządcę budynku zgodnie z podpisaną umową najmu lokalu.

Odpady zmieszane i segregowane zgodnie z umową odbierane przez firmę REMONDIS (umowa podpisana z zarządcą budynku), odpady kategorii III odbierane przez firmę kooperacyjną a'Warto, odpady wywożone przez kierowcę do siedziby zakładu cateringowego.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 798/NS-BŻ/2025 z dnia 14.04.2025 r.

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

I. Blok żywienia w Domu Dziecka nr 2 44-100 Gliwice, ul. Dworcowa 43/IV

**II. 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	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	-	-	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.

Urząd Pomocy Społecznej w Gliwicach
...STARSZY... ALIST...
(podpis kontrolowanego)
Justyna Pepke

DOM DZIECKA NR 2
ul. Dworcowa 12, 44-100 Gliwice
REGON: 000724230 NIP: 631-10-65-000
tel./fax 32 231 56 57

(podpis osoby kontrolującej)

Dokonano oceny zakładu zgodnie z załącznikiem nr ZF/PK/BŻ/01/01/01. Zakład uzyskał 16 punktów ryzyko średnie.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01, załącznik nr 1 jadłospis ogólny z okresu od 29.03.2025 r. do 18.04.2025 r.*

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. --- § --- 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 pkt. *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^{*)}.

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 12.30 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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dokonano popraw.

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

w imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusz publiczny

Ośrodek Pomocy Społecznej
STARSZY SPECJALISTA

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Justyna Pepłach

DOM DZIECKA NR 2
ul. Dworcowa 17/2 44-100 Gliwice
REGON: 000724215 NIP: 051-10-63
tel./fax 32 231 56 57

[Podpis]

[Podpis]

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 14.04.2025 r.

otrzymałem (-am) w dniu 23.04.2025 r.

Ośrodek Pomocy Społecznej
STARSZY SPECJALISTA
[Podpis]
Justyna Pepłach

(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