

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1232/NS-BŻ/2025

Gliwice, 29.05.2025 r.
(miejscowość i data)

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

funkcjonariusz publiczny Anna Ozimkowska, mł. asystent nr upoważnienia OK/057/38/25

funkcjonariusz publiczny Dominika Krebs, asystent nr upoważnienia OK/057/69/25

(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, 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).

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 2023r.

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 Pomocy Społecznej „NASZ DOM”

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Derkacza 10, 44-100 Gliwice

(adres)

NIP 6311333244

TEL. 32 232 28 46 FAX ----- E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Nr wpisu do rejestru 0319/07/2008

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Rafał Marek- dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Rafał Marek- dyrektor

(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 harmonogramem na rok 2025, ocena stanu sanitarnego w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *fartuchy ochronne, Laptop i drukarka SK/S/K/22/NS-BŻ, termometr służbowy PP/S/K/20/NS-BŻ*

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

W bloku żywienia prowadzona jest działalność w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowego wyrobu podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki przygotowywane są dla 121 pensjonariuszy domy pomocy. Wydawane są 3 posiłki w godzinach: 8:00-10:00 śniadanie, 13:00-15:00 obiad dwudaniowy, 17:00-19:00 kolacja. Stawka żywieniowa 13,9 zł. W prowadzonych jadłospisach stosowane są m. in. diety: podstawowa (68 osób), łatwo strawna (7 osób), bezmleczna, z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów (32 osoby), płynna w tym płynna wzmocniona (14 osób). Jadłospisy układane są przez dietetyka, który posiada odpowiednie szkolenia z zakresu żywienia zbiorowego. Do przygotowywania potraw używany jest olej rzepakowy. Na kuchni używany jest również piec konwekcyjny.

Na stołówce zatrudnionych jest 5 osób personelu oraz dietetyk, przedłożono aktualne orzeczenia dla celów sanitarno-epidemiologicznych. Przedłożono do wglądu dokumentację systemu HACCP, GHP, GMP.

W toku przeprowadzonej kontroli sprawdzono temperatury przechowywania artykułów oraz przestrzeganie obowiązujących terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości środków spożywczych, nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Produkty znajdujące się na magazynie przechowywane były zgodnie z zaleceniami producentów podanymi na opakowaniach.

Zgodnie z wytycznym Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w jadłospisie uwzględniono alergeny, które występują w przygotowanych posiłkach. Warzywa, owoce dostarczane przez firmę Maja, Gliwice. Nabiał dostarczany z firmy SEMI, Zabrze. Pieczywo z piekarni PSS Społem, Gliwice. Wędliny i mięso dostarczane z firmy Janczar, Gliwice; Suchanek, Pyskowice. Dostępna jest woda pitna w dystrybutorach. Odpady komunalne odbierane są przez firmę Remondis, Gliwice. Zabiegi DDD przeprowadzane są przez firmę Krzysztof Kuszka, Nieborowice.

Personel ma także zapewnione środki do dezynfekcji rąk jak i do dezynfekcji urządzeń. Sprzęt, wyposażenie oraz stan techniczny pomieszczeń prawidłowy.

Dokonano oceny zakładu zgodnie z załącznikiem nr ZF/PK/BŻ/01/01/01, zakład uzyskał 16 punktów, ryzyko dla ocenianego zakładu 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

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 -----
(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 pouczono 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 14:10*

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

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

DYREKTOR

mgr Rafał Marek

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

w imieniu PPIS w Gliwicach funkcjonariusze publiczni
MŁODSZY ASYSTENT ASYSTENT

inż. Anna Ozimkowska
Sektoria Bezpieczeństwa Żywności i Żywności
PSSE w Gliwicach

mgr Dominika Krebs
Sektoria Bezpieczeństwa Żywności i Żywności
PSSE w Gliwicach

(podpis osoby kontrolującej)

Dom Pomocy Społecznej
"NASZ DOM"

44-100 Gliwice, ul. Derkacza 10

Nr identyfikatora 000665254

Tel.: 32 232-26-46 (centrala), Fax: 32 232-19-60

-1-

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 29.05.2025 r.

otrzymałem (-am) w dniu 29.05.2025 r.

DYREKTOR

mgr Rafał Marek

(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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 1232/NS-BŻ/2025 z dnia 29.05.2025 r.

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

Blok żywienia w Domu Pomocy Społecznej „Nasz Dom” w Gliwice, ul. Derkacza 10

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 właściwości.	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	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 ---- r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag i zastrzeżeń.

DYREKTOR

mgr Rafał Marek

(podpis kontrolowanego)

MŁODSZY ASYSTENT

inż. Anna Ozimkowska

Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia
PSSE w Gliwicach

ASYSTENT

mgr Dominika Krebs

Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia
PSSE w Gliwicach

(podpis osoby kontrolującej)

Dom Pomocy Społecznej
"NASZ DOM"

44-100 Gliwice, ul. Derkacza 10

Nr identyfikatora 000665254

tel.: 32 232-26-46 (centrala), Fax: 32 232-19-60