

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ, KOPIA)

Nr HŻ-Z.9020.61.2023

Kraków, 2023-01-18 r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie

Katarzyna Nęcka, młodszy asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywnienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 110

(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 2021, poz. 195 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022, poz. 2000 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017r. z późniejszymi zmianami w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2021 poz. 162) 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. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Samorządowe Przedszkole nr 187

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Os. Piastów 48, 31-625 Kraków

(adres)

NIP: 678-312-80-89 REGON: 121353450

TEL. (12) 647-52-38 E-MAIL: p187@mjo.krakow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru HŻ.Z-693/0606/2020, do 2020 r. obiekt będący pod nadzorem WSSE w Krakowie

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Ewa Zajączkowska– Dyrektor przedszkola
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Bogumiła Drożdżowicz– intendentka
(imię i nazwisko, stanowisko)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena stanu sanitarnego obiektu oraz posiadanej dokumentacji z zakresu GHP, GMP oraz systemu HACCP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: Przedmiotowe przedszkole zlokalizowane jest w wolnostojącym budynku zlokalizowanym w Krakowie, przy os. Piastów 48.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek) podawanych na naczyniach stołowych.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): do przedszkola uczęszcza 173 dzieci w przedziale wiekowym od 2,5 do 6 lat (7 grup), w tym w przedziale wiekowym 1-3 lat – 37 dzieci oraz 4-6 lat – 135 dzieci. Dzieciom zapewnione jest śniadanie, II śniadanie, obiad 2-daniowy. Wszystkim dzieciom serwowana jest dieta podstawowa. W przedszkolu zatrudniona jest intendentka p. Bogumiła Drożdżowicz, która układa jadłospisy.

Pomieszczenia objęte kontrolą:

na poziomie -1: pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw okopowych i dezynfekcji jaj; magazyn warzyw okopowych; zaplecze sanitarno- socjalne dla pracowników tj. wc, szatnię, prysznic, komunikacja wewnętrzna;

na poziomie 0: punkt wydawania posiłków; zmywalnia naczyń stołowych; magazyn środków spożywczych, komunikacja wewnętrzna, pomieszczenie kuchni;

poziom 1: zmywalnia naczyń stołowych; punkt wydawania posiłków; komunikację wewnętrzną; Piętra połączone są funkcjonalnie ze sobą dwoma windami z podziałem na strefę brudną i czystą. Przeglądów technicznych i bieżącej konserwacji dokonuje firma Irer- Lift.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: W dniu kontroli w pracy było obecnych 5 pracowników (zgodnie z załączoną listą pracowników) z aktualnymi orzeczeniami lekarskimi do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): wodociąg miejski

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejski

Sposób postępowania z odpadami: zgodnie z posiadaną procedurą

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada środka transportu

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: Jadłospis dostępny jest na tablicy informacyjnej przy wejściu do przedszkola. W czasie kontroli dokonano oceny stosowania Rozporządzenie PE i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. Opracowane jadłospisy zawierają wyszczególnione składniki w potrawach wraz z wyodrębnionymi alergenami. W trakcie czynności kontrolnych dokonano oceny przestrzegania Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154) – załącznik do protokołu. Oceny dokonano na podstawie przedłożonych jadłospisów za okres 9.01-13.01. 2023 r. oraz 16.01-20.01.2023 r. Analiza jadłospisów wykazała: zupy, sosy oraz potrawy sporządzone były z naturalnych składników, w okresie jednego tygodnia szkolnego podawane były potrawy smażone nie

częściej niż 2 razy, do smażenia potraw używany jest wyłącznie olej roślinny rzepakowy, napoje nie zawierają więcej niż 10 g cukrów w 250 ml, każdego dnia do posiłku podawane są warzywa surowe lub przetworzone, podawane są w posiłkach produkty zbożowe (makaron, kasza, ryż, ziemniaki), a także w każdym tygodniu serwowana jest raz w tygodniu ryba. Ponadto ustalono, że do obiadów używane jest mięso drobiowe (filety z indyka, filety z kurczaka), mięso wieprzowe (schab b/kości, polędwiczka, szynka, łopatka), cielęcina, mięso wołowe (pieczeń). Przedłożone jadłospisy zawierają wyszczególnione składniki w potrawach wraz z wyodrębnionymi alergenami, dokumentacja w tym zakresie przechowywana jest w zakładzie. W zakładzie opracowany, wdrożony system HACCP na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono krytyczne punkty kontroli tj. CCP1 – monitoring urządzeń chłodniczych i zamrażarek, CCP2- kontrola temperatury podczas obróbki termicznej wewnętrzną produktu; CCP3- dostawa towaru do magazynu spożywczego. Ponadto dokonano przeglądu masy towarowej w urządzeniach chłodniczych i w magazynach, nie stwierdzono produktów po terminie przydatności do spożycia, a także przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta. Sprawdzono dowody dostawy środków spożywczych i listę dostawców – zasada śledzenia produktów (traceability) jest realizowana w zakładzie.

Posiłki dla dzieci wydawane są w następujących godzinach: śniadanie godz. 8:15, II śniadanie o godz. 11:15; obiad godz. 13:15, owoc sezonowy koło godz. 14:00. Przerwa między posiłkami nie przekracza 3 godzin. Przedszkole jest czynne w godzinach od 6:30 do 17:00.

Stan sanitarnohigieniczny w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń. Higiena personelu dostateczna. W zakładzie zachowany jest reżim sanitarny. Zapewniono płyny do dezynfekcji rąk przy wejściu oraz na salach zabaw dla nauczycieli przedszkolnych.

Na terenie placówki obowiązuje zakaz palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych oraz elektronicznych papierosów zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

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

1. Brudne, zakurzone ściany i sufity w zmywalni naczyń stołowych, w punkcie wydawania posiłków, w pomieszczeniu kuchni, w komunikacji wewnętrznej na poziomie 0;
2. Brudne, zakurzone ściany i sufity w magazynie warzyw okopowych i w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw okopowych i dezynfekcji jaj na poziomie -1;
a zgodnie z pkt 1 rozdz. I zał. II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych „Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.” oraz zgodnie z pkt 1 lit. b rozdz. II zał. II ww. rozporządzenia, „Powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości niezbędnej do działania, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie” oraz zgodnie z pkt. 1 lit. c rozdz. II zał. II ww. rozporządzenia „Sufity (lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykonane w sposób uniemożliwiających gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek”.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu (zał. nr 1), lista dostawców towarów, upoważnienie do kontroli HŻ.Z-51.2023,

III. Ustalenia pokontrolne

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

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

(nr mandatu karnego)

na podstawieart. 100 pkt. 8 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
(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. z art. 10 oraz 68 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: pkt. 1, 2 termin do 31 grudnia 2023 r.

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

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*).

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

Pani Bogumiła Drożdżowicz nie wnosi uwag i zastrzeżeń.

5. Uwagi osoby kontrolującej: Zgodnie z art. 41 KW odstąpiono od nałożenia mandatu karnego za stwierdzone uchybienia natury sanitarno- technicznej.

6. Czas trwania kontroli: od 12:00 do 14:00

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: -

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

Samorządowe Przedszkole nr 187
im. "Pod Lipami" Specjalista ds. żywienia

31-625 Kraków, os. Piastów 48
tel. (12) 647-52-38 Bogumiła Drożdżowicz

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

mł. asystent

K. Nęcka

lic. Katarzyna Nęcka
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 2023-01-18

otrzymałem (-am) w dniu 2023-01-18

Samorządowe Przedszkole nr 187

im. "Pod Lipami"

31-625 Kraków, os. Piastów 48

tel. (12) 647-52-38

Specjalista ds. żywienia

Bogumiła Drożdżowicz

(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 Krakowie 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)

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej/interwencyjnej)¹⁾
(~~ORIGINAL~~/KOPIA *)

Nr HZ-Z.9020.66.2023

Kraków, 2023-01-18

(Miejscowość i data)

KONTROLA TEMATYCZNA : w związku z oceną żywienia jadłospisów realizowanych w stołówce.
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie

Katarzyna Nęcka, młodszy asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 110

(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 2021, poz. 195 z późn. zm.), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022, poz. 2000 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmieniona zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13.12.2019 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2021, poz.162) 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. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład

Stołówka w Samorządowym Przedszkolu nr 187

os. Piastów 48, 31-625

(pełna nazwa, adres)

p. Ewa Zajączkowska – Dyrektor przedszkola

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP: 678-312-80-89 REGON: 121353450 TEL. (12) 647-52-38 E-MAIL: p187@mjo.krakow.pl

(informacje dodatkowe o zakładzie)

p. Bogusława Drożdżowicz- intendentka

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

- - -

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*)

Żywnienie realizowane w placówce opiera się na diecie podstawowej. Dokonano oceny żywienia w przedmiotowym przedszkolu na podstawie listy wspomagającej (załącznik do protokołu) pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku. Jadłospis z okresu: 09.01-13.01.2023 r. oraz 16.01-22.12.2023 r. jest urozmaicony pod względem stosowanych środków spożywczych oraz technik kulinarnych, zgodny z sezonowością warzyw i owoców. Na podstawie przedłożonej dokumentacji dotyczącej wartości energetycznej posiłków obiadowych oraz obliczonej średnioważonej normy na energię dla dzieci przedszkolnych korzystają ze śniadań, II śniadań, obiadów 2-daniowych (985,5 kcal) stwierdzono, że jadłospis dekadowy realizuje aktualne normy żywienia dla populacji Polski opracowanych przez NIZP-PZH (2020). Ponadto na stanie magazynowym stołówki nie stwierdzono obecności koncentratów spożywczych. Olej stosowany do smażenia to olej rzepakowy. Ponadto według oświadczenia p. Moniki Góral proces smażenia stosowany jest w stołówce sporadycznie ze względu na wykorzystywanie pieca konwekcyjno-parowego do obróbki termicznej potraw. W ocenianych jadłospisach potrawa z rybą występuje z częstotliwością raz w tygodniu.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: -

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli:-

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano „grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości ... w oparciu o ... upoważnienie do nakładania grzywn w drodze mandatu karnego nr ... z dnia: (po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczone o prawie do odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty: 1) lista wspomagająca ocenę żywienia, 2) jadłospis z okresu: 09.01-13.01.2023 r. oraz 16.01-22.12.2023 r.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*)

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: -

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

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *)
Pan (i) wnosi / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak uwag

6. Uwagi osoby kontrolującej -

7. Czas trwania kontroli: od 14.00 do 15:00

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji. brak odmowy

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek

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

Samorządowe Przedszkole nr 187

im. "Pod Lipami"

31-625 Kraków, os. Piastów 48
tel. (12) 647-52-38

Specjalista ds. żywienia

Bogumiła Drożdżowicz
Bogumiła Drożdżowicz

mł. asystent

K. Nęcka

lic. Katarzyna Nęcka

(podpisy świadków)

(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniach (-ach): 18.01.2023 r.

otrzymałem (-am) w dniu 18.01.2023 r.

Samorządowe Przedszkole nr 187

im. "Pod Lipami"

31-625 Kraków, os. Piastów 48

tel. (12) 647-52-38

Specjalista ds. żywienia

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Bogumiła Drożdżowicz
Bogumiła Drożdżowicz

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 Krakowie 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

Kraków, dnia 18 stycznia 2023 r.

ZAWIADOMIENIE

o wszczęciu postępowania, oraz o możliwości zapoznania się z zebrany końcowym materiałem dowodowym

Na podstawie art. 10 § 1 i art. 61 § 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz.U. z 2022 r. poz. 2000, z późn. zm.) zawiadamia się, że w dniu 18.01.2023 r. zostało wszczęte z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie: 1) nałożenia opłaty za czynności wykonywane przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności w związku ze stwierdzonymi przez kontrolującego niezgodnościami z przepisami prawa żywnościowego (kontrola z dnia 18.01.2022 r.) 2) wydania decyzji administracyjnej za stwierdzone nieprawidłowości natury sanitarno-technicznej oraz, że ww. sprawie został zebrany końcowy materiał dowodowy.

W związku z powyższym wskazać należy na możliwość zapoznania się z materiałem dowodowym zgromadzonym w przedmiotowej sprawie i wypowiedzenia się, co do zebranych dowodów w terminie 14 dni od daty otrzymania niniejszego zawiadomienia.

Z aktami można zapoznać się w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Krakowie w siedzibie Oddziału Higieny Żywności Żywnienia Przedmiotów Użytku i Kosmetyków przy ul. Makuszyńskiego 9 w Krakowie (pokój nr 142), osobiście lub przez pełnomocnika w ww. terminie. Celem usprawnienia zapoznania się z aktami zaleca się wcześniejsze uzgodnienie terminu wizyty z referentem sprawy, którego numer kontaktowy został podany poniżej. Wskazać należy również na możliwość składania wyjaśnień na piśmie.

Po upływie wskazanego wyżej terminu zostanie wydana decyzja administracyjna. Brak kontaktu zostanie uznany za nie wnoszenie uwag do sprawy.

Telefon kontaktowy: (12) 417 24 24, 411 95 33 wew.149.

e-mail: katarzyna.necka@sanepid.gov.pl dni i godziny: pn. pt. 7.30-10.00

mł. asystent

lic. Katarzyna Nęcka

Samorządowe Przedszkole nr 187
im. "Pod Lipami" Specjalista ds. żywienia
31-625 Kraków, os. Piastów 48
tel. (12) 647-52-38

Bogumiła Drożdżowicz

Otrzymują:

1) Strona, tj. p. Bogusława Drożdżowicz – intendentka, odebrano w dniu: 18.01.2023 r.

2) aa

(data, imię i nazwisko, pieczęć, podpis)

POUCZENIE:

Ustawa z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2000, z późn. zm.) – wyciąg:

Art. 10 § 1. Organy administracji publicznej obowiązane są zapewnić stronom czynny udział w każdym stadium postępowania, a przed wydaniem decyzji umożliwić im wypowiedzenie się co do zebranych dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań.

§ 2. Organy administracji publicznej mogą odstąpić od zasady określonej w § 1 tylko w przypadkach, gdy załatwienie sprawy nie cierpi zwłoki ze względu na niebezpieczeństwo dla życia lub zdrowia ludzkiego albo ze względu na groźącą niepowetowaną szkodę materialną.

§ 3. Organ administracji publicznej obowiązany jest utwalić w aktach sprawy, w drodze adnotacji, przyczyny odstąpienia od zasady określonej w § 1.

Art. 32 Strona może działać przez pełnomocnika, chyba że charakter czynności wymaga jej osobistego działania.

Art. 33 § 1. Pełnomocnikiem strony może być osoba fizyczna posiadająca zdolność do czynności prawnych.

§ 2.⁹¹ Pełnomocnictwo powinno być udzielone na piśmie lub zgłoszone do protokołu.

§ 2a.⁹¹ (uchylony)

§ 3. Pełnomocnik dołącza do akt oryginał lub urzędowo poświadczony odpis pełnomocnictwa. Adwokat, radca prawny, rzecznik patentowy, a także doradca podatkowy mogą sami uwierzytelnić odpis udzielonego im pełnomocnictwa oraz odpisy innych dokumentów wykazujących ich umocowanie. Organ administracji publicznej może w razie wątpliwości zażądać urzędowego poświadczenia podpisu strony.

§ 3a.¹⁰¹ (uchylony)

§ 4. W sprawach mniejszej wagi organ administracji publicznej może nie żądać pełnomocnictwa, jeśli pełnomocnikiem jest członek najbliższej rodziny lub domownik strony, a nie ma wątpliwości co do istnienia i zakresu upoważnienia do występowania w imieniu strony.

Art. 39.¹³¹ § 1. Organ administracji publicznej doręcza pisma na adres do doręczeń elektronicznych, o którym mowa w art. 2 pkt 1 ustawy z dnia 18 listopada 2020 r. o doręczeniach elektronicznych, zwany dalej „adresem do doręczeń elektronicznych”, chyba że doręczenie następuje w siedzibie organu.

§ 2. W przypadku braku możliwości doręczenia w sposób, o którym mowa w § 1, organ administracji publicznej doręcza pisma za pokwitowaniem:

1) przez operatora wyznaczonego z wykorzystaniem publicznej usługi hybrydowej, o której mowa w art. 2 pkt 7 ustawy z dnia 18 listopada 2020 r. o doręczeniach elektronicznych, albo

2) przez swoich pracowników lub przez inne upoważnione osoby lub organy.

§ 3. W przypadku braku możliwości doręczenia w sposób, o którym mowa w § 1 i § 2 pkt 1, organ administracji publicznej doręcza pisma:

1) przesyłką rejestrowaną, o której mowa w art. 3 pkt 23 ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz. U. z 2020 r. poz. 1041 i 2320), albo

2) przez swoich pracowników lub przez inne upoważnione osoby lub organy.

§ 4. W przypadku doręczenia decyzji, której organ administracji publicznej nadał rygor natychmiastowej wykonalności, albo decyzji, która podlega natychmiastowemu wykonaniu z mocy ustawy, w sprawach osobowych funkcjonariuszy oraz żołnierzy zawodowych albo jeżeli wymaga tego ważny interes publiczny, w szczególności bezpieczeństwo państwa, obronność lub porządek publiczny, organ administracji publicznej może doręczyć decyzję w sposób określony w § 3. Przepisów § 1 i § 2 pkt 1 nie stosuje się.

Art. 39¹ ¹⁴⁾ W przypadku doręczenia w sposób, o którym mowa w art. 39 § 1, pisma doręcza się stronie lub innemu uczestnikowi postępowania na:

1) adres do doręczeń elektronicznych wpisany do bazy adresów elektronicznych, o której mowa w art. 25 ustawy z dnia 18 listopada 2020 r. o doręczeniach elektronicznych, zwanej dalej „bazą adresów elektronicznych”, a w przypadku pełnomocnika - na adres do doręczeń elektronicznych wskazany w podaniu, albo

2) adres do doręczeń elektronicznych powiązany z kwalifikowaną usługą rejestrowanego doręczenia elektronicznego, za pomocą której wniesiono podanie, jeżeli adres do doręczeń elektronicznych strony lub innego uczestnika postępowania nie został wpisany do bazy adresów elektronicznych.

Art. 40 § 1. Pisma doręcza się stronie, a gdy strona działa przez przedstawiciela - temu przedstawicielowi.

§ 2. Jeżeli strona ustanowiła pełnomocnika, pisma doręcza się pełnomocnikowi. Jeżeli ustanowiono kilku pełnomocników, doręcza się pisma tylko jednemu pełnomocnikowi. Strona może wskazać takiego pełnomocnika.

§ 3. W sprawie wszczętej na skutek podania złożonego przez dwie lub więcej stron pisma doręcza się wszystkim stronom, chyba że w podaniu wskazały jedną jako upoważnioną do odbioru pism.

§ 4.²⁰¹ Strona, która nie ma miejsca zamieszkania lub zwykłego pobytu albo siedziby w Rzeczypospolitej Polskiej, innym państwie członkowskim Unii Europejskiej, Konfederacji Szwajcarskiej albo państwie członkowskim Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA) - stronie umowy o Europejskim Obszarze Gospodarczym, jeżeli nie ustanowiła pełnomocnika do prowadzenia sprawy zamieszkałego w Rzeczypospolitej Polskiej i nie działa za pośrednictwem konsula Rzeczypospolitej Polskiej, jest obowiązana wskazać w Rzeczypospolitej Polskiej pełnomocnika do doręczeń, chyba że doręczenie następuje usługą rejestrowanego doręczenia elektronicznego.

§ 5. W razie niewskazania pełnomocnika do doręczeń przeznaczone dla tej strony pisma pozostawia się w aktach sprawy ze skutkiem doręczenia. Stronę należy o tym pouczyć przy pierwszym doręczeniu. Strona powinna być również pouczona o możliwości złożenia odpowiedzi na pismo wszczynające postępowanie i wyjaśnień na piśmie oraz o tym, kto może być ustanowiony pełnomocnikiem.

Art. 41 § 1, 2 W toku postępowania strony oraz ich przedstawiciele i pełnomocnicy mają obowiązek zawiadomić organ administracji publicznej o każdej zmianie swojego adresu.

§ 2. W razie zaniedbania obowiązku określonego w § 1 doręczenie pisma pod dotychczasowym adresem ma skutek prawny.

Art. 73 § 1. Strona ma prawo wglądu w akta sprawy, sporządzania z nich notatek, kopii lub odpisów. Prawo to przysługuje również po zakończeniu postępowania.

§ 1a. Czynności określone w § 1 są dokonywane w lokalu organu administracji publicznej w obecności pracownika tego organu.

§ 1b. Wgląd w akta sprawy w przypadku, o którym mowa w art. 236 § 2, następuje z pominięciem danych osobowych osoby składającej skargę.

§ 2. Strona może żądać uwierzytelnienia odpisów lub kopii akt sprawy lub wydania jej z akt sprawy uwierzytelnionych odpisów, o ile jest to uzasadnione ważnym interesem strony.

§ 3. Organ administracji publicznej może zapewnić stronie dokonanie czynności, o których mowa w § 1, w swoim systemie teleinformatycznym, po uwierzytelnieniu strony w sposób określony w art. 20a ust. 1 albo 2 ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne.

Zgodnie z art. 36 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej za badania laboratoryjne oraz inne czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku ze sprawowaniem bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego pobiera się opłaty w wysokości kosztów ich wykonania, z zastrzeżeniem, iż w przypadku bieżącego nadzoru sanitarnego nie pobiera się opłat od osób oraz jednostek organizacyjnych obowiązanych do przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych, jeżeli w wyniku badań nie stwierdzono naruszenia tych wymagań. Opłaty ponosi osoba lub jednostka organizacyjna obowiązana do przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Sposób ustalania wysokości opłat za badania laboratoryjne oraz inne czynności wykonywane w ramach sprawowanego nadzoru sanitarnego określone są w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 5 marca 2010 r. w sprawie sposobu ustalania wysokości opłat za badania laboratoryjne oraz inne czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2010 r. Nr 36, poz. 203).

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ-Z.9020.61.2023 z dnia 2023-01-18

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Samorządowe Przedszkole nr 187 os. Piastów 48, 31-628 Kraków

**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 kontaktu z żywnością.	0	x	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	x	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	x	2		4		
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	x	2		4		
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	x	1		2		
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	x	1		2		
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	x	1		2		
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0		16		42		0
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	x	8		16		
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	x	5		11		

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	x	3		15		
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0		28		56		
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	x	2		4		
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	x	1		2		
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	x	9		17		
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	x	3		7		
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	x	5		10		
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właściwości.	0	x	4		8		
7	Znakowanie.	0	x	4		8		
IV	Profil działalności –producenci -zgodnie z 1 kategoryzacją zakładów	0	x	25		50		
IV	Profil działalności –pozostała działalność - 2 zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		8		16	x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	x	25		50		
	Suma punktów		0		0		20	
	Suma punktów ogółem							20
	Kategoria ryzyka		Niskie (N)		Średnie (S)		Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu				ŚREDNIE			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt

Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt

Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ Nr HŻ.Z.9020.61.2023 z dnia 2023-01-18

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Samorządowe Przedszkole nr 187

im. "Pod Lipami"

31-625 Kraków, os. Piastów 48

tel. (12) 647-52-38

(podpis kontrolowanego)

Specjalista ds. żywienia

Bogumiła Drożdżowicz

mł. asystent

K. Nęcka

lic. Katarzyna Nęcka

(podpis osoby kontrolującej)

**Lista wspomagająca ocenę żywienia w przedszkolu pod kątem spełnienia wymagań
zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku**

Przeczytaj i zaznacz, które z wymagań zostały zrealizowane.

Wymagania	TAK	NIE
1. Czy całodzienne jadłospisy zawierają produkty spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych?		
▪ Pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż	+	
▪ Warzywa, owoce	+	
▪ Mleko i produkty mleczne (np. sery, jogurt, kefir, maślanka)	+	
▪ Mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona, orzechy	+	
2. Czy zupy, sosy oraz potrawy są sporządzone z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników?	+	
3. Czy od poniedziałku do piątku (tydzień przedszkolny) potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy?	+	
4. Czy do smażenia używany jest olej roślinny (np. rzepakowy)?	+	
5. Czy podawane napoje nie zawierają więcej niż 10g cukrów w 250 ml (kubku, szklance)?	+	
6. Czy każdego dnia są podawane:		
▪ co najmniej dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych,	+	
▪ co najmniej jedna porcja z grupy mięso, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych,	+	
▪ warzywa lub owoce w każdym posiłku	+	

▪ co najmniej w dwóch posiłkach porcja warzyw	+	
▪ co najmniej dwie porcje warzyw	+	
▪ co najmniej jedna porcja owoców	+	
▪ co najmniej jedna porcja produktów zbożowych (pieczywo, płatki zbożowe, kasze, makaron, ryż) lub ziemniaki w każdym z głównych posiłków (takich jak śniadanie, obiad)	+	
7. Czy porcja ryby podawane jest co najmniej raz w tygodniu?	+	
8. Czy jadłospisy spełniają normy żywienia na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej (należy brać pod uwagę średnie wartości z 10 jadłospisów).	+	

Specjalista ds. żywienia

Bogumiła Drożdżowicz

mł. asystent

lic. Katarzyna Nęcka

Samorządowe Przedszkole nr 187
im. "Pod Lipami"
31-625 Kraków, os. Piastów 48
tel. (12) 647-52-38