

Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ/KOPIA)*

Nr 95/2019

Kraków, 2019-04-16

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

Dorota Bielecka, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywienia oraz Procesów Nauczania, nr up. 31/2019 Marek Król, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywienia oraz Procesów Nauczania, nr up. 32/2019

(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 (tekst jednolity Dz. U. z 2019, poz.59), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2018, poz.2096 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. 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 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2018 poz. 646), 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 L165 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:

Żłobek Samorządowy Nr 21 w Krakowie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Lekarska 3, 31-203 Kraków

(adres)

NIP: 9452153155 REGON: 121410365 PESEL:

TEL: 124162401 FAX: E-MAIL:

Zakład objęty nadzorem na podstawie: stołówka wpisana do rejestru na podstawie art. 122 ustawy pod nr 144/2010

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)



2. Kierujący zakładem: p. Wiesława Kluzek - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: p. Małgorzata Jakielarz – Dietetyk dyplomowany

(imię i nazwisko, stanowisko)

-

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa przestrzeganie warunków sanitarnohigienicznych podczas produkcji i wydawania posiłków. Przegląd dokumentacji GHP/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: Pomieszczenia pionu żywienia zlokalizowane są w budynku żłobka. Budynek murowany wolnostojący, dwukondygnacyjny.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: Zakład prowadzi działalność żywieniowo-żywnościowa w zakresie przygotowywania posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek) dla 141 dzieci w wieku 1 do 3 lat. Produkcja prowadzona jest od surowca do gotowej potrawy. W ramach żywienia realizowane są diety wg wskazań lekarza.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): ok.560 posiłków dziennie
Pomieszczenia objęte kontrolą: pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, 4 kuchenki oddziałowe i zaplecze sanitarno-socjalne dla pracowników

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: W pionie żywienia zatrudnione są 3 osoby - posiadają aktualne orzeczenia z badań lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych. Osoby pracujące w dniu kontroli posiadały, odpowiednio, czyste dostosowane okrycie wierzchnie jak też zachowany odpowiedni stopień higieny.

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

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska

Sposób postępowania z odpadami: W obiekcie prowadzona jest selektywna zbiórka odpadów. Odpady gastronomiczne gromadzone są w wydzielonym pojemniku i usuwane jako odpady ulegające biodegradacji. Odbierane na podstawie umowy przez firmę SUEZ

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: W obiekcie został opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach systemu HACCP. W ramach systemu opracowano program warunków wstępnych w skład, którego wchodzi procedury i instrukcje GHP/GMP. Rejestry wynikające z dokumentacji prowadzone na bieżąco.

Zgodnie z art. 22 ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3 (Dz. U. 2011, Nr 45 poz. 235 z późn. zm.) żłobek zapewnia przebywającym w nim dzieciom wyżywienie zgodne z wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Codziennie są obliczane wartości odżywcze posiłków podawanych dzieciom. Na podstawie jadłospisu dekadowego od 01.04.2019 r. do 12.04.2019 r. oraz raportów magazynowych oceniono żywienie prowadzone przez placówkę w zakresie przestrzegania zasad racjonalnego żywienia.

Alergeny i substancje powodujące reakcje nietolerancji są wyróżniane w jadłospisach zgodnie z Rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady,

dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z dnia 22.11.2011 r.)

Skontrolowano znakowanie produktów spożywczych pod względem zgodności z wymaganiami ww. rozporządzenia.

Sprawdzono dowody dostawy środków spożywczych i listę dostawców - zasada śledzenia produktów (Traceability) jest realizowana w zakładzie. Nie skontrolowano dowodów dostawy mięsa wieprzowego ponieważ w żłobku nie stosuje się tego rodzaju mięsa.

Nie stwierdzono na stanie środków spożywczych zadeklarowanych jako GMO.

W dniu kontroli w pomieszczeniach pionu żywienia nie stwierdzono nieprzestrzegania ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o *ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych*.

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

NIE STWIERDZONO

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, oceniany jadłospis dekadowy, wyliczenie wartości odżywczej jadłospisu w dniu 5.04.2019.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...NIE DOTYCZY... zał. nr ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł na podstawie upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr 31/2019 z dnia 2019-01-03 (*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 oraz 68 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. NIE DOTYCZY 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) nie wnosi uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej:

Na podstawie z art. 13 i art. 14 ust. 5 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 oraz art. 4 ust 1 ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o *ochronie danych osobowych* (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000) pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego w zakresie przetwarzania danych osobowych.

6. Czas trwania kontroli: od 11:50 do 14:00

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch 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 podpisania protokołu



Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Nie dotyczy

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

Dyrektor Żłobka Nr 21
Kuzek
Wiesława Kuzek

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
Jakub Maigorata

(podpisy świadków)

.....
Brelej

.....
[Signature]

(podpis osoby kontrolującej)

ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY Nr 21
31-203 Kraków, ul. Lekarska 3
tel. 12 416 24 01

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2019-04-16

otrzymałem (-am) w dniu 2019-04-16

Dyrektor Żłobka Nr 21
Kuzek
Wiesława Kuzek

.....
(podpis i pieczęć 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 Małopolskiego 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



Klauzula obowiązku informacyjnego w zakresie przetwarzania danych osobowych

Działając na podstawie z art. 13 i art. 14 ust. 5 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)* – zwanego dalej „Rozporządzeniem (UE) 2016/679” oraz art. 4 ust 1 ustawy z dnia 10 maja 2018 r. *o ochronie danych osobowych* (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000) informuję, iż Pani/Pana:

1) dane osobowe są przetwarzane przez Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, ul. Prądnicka 76, 31-202 Kraków, e-mail: wsse.krakow@pis.gov.pl, centrala telefoniczna: (+48) 12 25 49 400, 12 25 49 555;

2) dane są przetwarzane w celu:

przeprowadzenia kontroli przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na podstawie art. 6 ust. 1 lit c i e Rozporządzenia (UE) 2016/679 i zgodnie z jego treścią – podanie danych jest obowiązkiem ustawowym i osoba jest zobowiązana do ich podania. 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* (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r. poz. 1261 z późn. zm.) lub nie załatwieniem sprawy.

3) Pani/Pana dane osobowe nie zostaną ujawnione innym odbiorcom;

4) Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych;

5) dane osobowe przechowywane będą przez okres:

10 lat od dnia zakończenia kontroli lub postępowania administracyjnego zgodnie z symbolem jednolitego rzeczowego wykazu akt nr 9020-9027 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.);

6) ma Pani/Pan prawo dostępu do treści swoich danych i ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, lub prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania,

prawo do przenoszenia danych, a także prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;

- 7) ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w przypadku, gdy przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy Rozporządzenia (UE) 2016/679;
- 8) Małopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny nie podejmuje decyzji w sposób zautomatyzowany, o którym mowa w art. 22 ust. 1 i 4 Rozporządzenia (UE) 2016/679;
- 9) administratorem Pani/Pana danych jest Małopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny, 31-202 Kraków, ul. Prądnicka 76, e-mail: wsse.krakow@pis.gov.pl, centrala telefoniczna: (+48) 12 25 49 400, 12 25 49 555.

10) Dane kontaktowe inspektora ochrony danych:

iod@wsse.krakow.pl, telefon: (12) 25 49 405.

Informuję również Panią/Pana, iż stosownie do art. 15 ust. 1 Rozporządzenia (UE) 2016/679 jest Pani/ Pan uprawniony do uzyskania od administratora potwierdzenia, czy przetwarzane są dane osobowe jej dotyczące, a jeżeli ma to miejsce, do uzyskania dostępu do nich.

Informuję również, iż stosownie do art. 15 ust. 3 Rozporządzenia (UE) 2016/679 za wszelkie kolejne kopie danych osobowych administrator może pobrać opłatę w wysokości wynikającej z kosztów administracyjnych.

Jeżeli osoba, której dane dotyczą, zwraca się o kopię drogą elektroniczną i jeżeli nie zaznaczy inaczej, informacji udziela się powszechnie stosowaną drogą elektroniczną.

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
 Nr 95/2019 z dnia 2019-04-16

Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

Żłobek Samorządowy Nr 21 w Krakowie
ul. Lekarska 3,
31-203 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		9		18		
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	x	2		4		
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	x	1		2		
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	x	1		2		
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		32		



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		5		
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 właścicielskie.	0	x	4		8		
7	Znakowanie.	0	x	4		8		
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		4		8	x	
	Suma punktów		0		0		8	
	Suma punktów ogółem							8
	Kategoria ryzyka		Niskie (N)		Średnie (S)		Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		NISKIE					



KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Nie wnosi uwag.

Dyrektor Żłobka Nr 21
Wysława Kluzek

.....
(podpis kontrolowanego)

ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY Nr 21
31-203 Kraków, ul. Lekarska 3
tel. 12 416 24 01

.....
(podpis osoby kontrolującej)

