

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ/KOPIA*)

Nr 55/2019

Kraków, 2019-02-22

(Miejscowość i data)

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

Elżbieta Piłat, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywienia oraz Procesów Nauczania, nr up. 18/2019

(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 14

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Sienkiewicza 24,
30-033 Kraków

(adres)

NIP: 6772352825 REGON: 121422374 PESEL:

TEL: (12) 623-74-82 FAX: E-MAIL: brak@brak.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Obiekt wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS na podstawie art. 122 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Nr wpisu 140.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Danuta Opoczka - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Danuta Opoczka - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano -

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola warunków sanitarnohigienicznych przy produkcji i wydawaniu posiłków, ocena dokumentacji systemu HACCP, GHP/GMP, ocena żywienia.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Nie użyto

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

Lokalizacja zakładu: Blok żywienia usytuowany jest na parterze budynku wolnostojącego oraz w części piwnicznej. Szatnia dla personelu kuchni znajduje się na piętrze.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: Działalność żywnościowo-żywnościowa w zakresie od surowca do gotowej potrawy.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): Produkcja posiłków: śniadania, II śniadania, obiady, podwieczorki dla ok. 60 dzieci w wieku 1-3.

Pomieszczenia objęte kontrolą: Na parterze: kuchnia właściwa, pomieszczenie obróbki czystej warzyw i owoców oraz stanowisko obróbki wstępnej mięsa, WC dla personelu kuchni. W części piwnicznej: magazyn warzyw i owoców ze stanowiskiem do dezynfekcji jaj, magazyn art. spożywczych suchych, szatnia. W dniu kontroli szatnia dla personelu kuchni na piętrze jest nieczynna - pomieszczenie zalane, wymaga remontu. Pracownicy kuchni przebijają się w szatni dla pracowników żłobka w części piwnicznej.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: Zatrudnionych 3 pracowników.

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

Sposób odprowadzania ścieków: Kanalizacja miejska.

Sposób postępowania z odpadami: Odpady gastronomiczne odbierane są przez firmę SUEZ Małopolska Sp. z o.o., Kraków ul. Kosiarzy 5A

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: Nd.

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: 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 Żywnienia w Warszawie. Średnia ważona przygotowywanych posiłków wynosi 750 kcal.

Na podstawie jadłospisu dekadowego od 18.02.2019 r. do 1.03.2019 r. oraz raportów magazynowych oceniono żywienie prowadzone przez placówkę metodą skróconą. Posiłki otrzymały ocenę: śniadania i II śniadania 100% bdb, obiady 100% bdb, podwieczorki 100% bdb.

W obiekcie został opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na

zasadach systemu HACCP. W ramach systemu opracowano program warunków wstępnych w skład, którego wchodziły procedury i instrukcje GHP/GMP. Rejestry wynikające z dokumentacji prowadzone na bieżąco. W ramach systemu HACCP wyznaczono 2 CCP na etapie monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych. Stan sanitarnohigieniczny obiektu bez zastrzeżeń, higiena pracowników prawidłowa, zachowana segregacja produktów spożywczych przechowywanych w warunkach chłodniczych. Nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia. Nie stwierdzono magazynowania produktów zadeklarowanych jako GMO.

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 uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EEG, dyrektywy Rady 90/496/EEG, 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. oraz Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014 r. (Dz.U. z 2015r., poz.29) w sprawie znakowania poszczególnych grup środków spożywczych.

Sprawdzono dowody dostawy środków spożywczych i listę dostawców - zasada śledzenia produktów (Traceability) jest realizowana w zakładzie. Nie przygotowuje się potraw z wykorzystaniem mięsa wieprzowego.

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, 2) jadłospis dekadowy.

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 18/2019 z dnia 2019-01-02

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

Nie wnosi uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: Brak.

6. Czas trwania kontroli: od 11:15 do 13:15

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.
Nd.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Brak.

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

Dyrektor Żłobka
Samorządowego nr 14
w Krakowie
mgr Danuta Ozpoczka

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

.....
E. Bielecki

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2019-02-22
otrzymałem (-am) w dniu 2019-02-22

Żłobek samorządowy Nr 14
30-033 Kraków, ul. Sienkiewicza 24

Dyrektor Żłobka
Samorządowego nr 14
w Krakowie
mgr Danuta Ozpoczka

.....
(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.

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 55/2019 z dnia 2019-02-22

Pieczętka państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU OBROTU ŻYWNOŚCIĄ

Żłobek Samorządowy nr 14
ul. Sienkiewicza 24,
30-033 Kraków

I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli

Wzrost: 170 cm, Ciężar ciała: 60 kg, Ciężar ciała

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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak.

Dyrektor Żłobka
Samorządowego nr 14
w Krakowie

mgr Daria Opoczka

(podpis kontrolowanego)

Elżbieta Tłach

Żłobek samorządowy Nr 14 (podpis osoby kontrolującej)
30-033 Kraków, ul. Sienkiewicza 24