

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY Nr 27	
Wpłynęło:	29.03.2022 (data)
nr kontroli wpływu	11
ilość zal.	
Podpis	<i>[Signature]</i>

Załącznik nr 3
F/PK/BŻ/01/01
Strona 1/5

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.Z.PG-9020-40.8-468-...../22

Kraków, dnia 29 marca 2022 r.

(miejsowość i data)

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

Elżbieta Podolecka, kierownik sekcji Żywnienia Zbiorowego Zamkniętego, Oddział Higieny Żywności, Żywnienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 114

Ewelina Szalańska, asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywnienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr. Up. 123

(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), 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 2021, poz. 735, 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Żłobek Samorządowy nr 27

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Os. Kazimierzowskie 28, 31-843 Kraków

(adres)

NIP: 6783124111 Regon: 121420620 tel. 12 6482646 e-mail: biuro@zlobek27.pl

zlobek27@mio.krakow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie decyzji znak: HŻ.Z-468/0606/2020
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Agnieszka Ochniowska– dyrektor przedszkola
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Agnieszka Ochniowska – dyrektor przedszkola
(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna wraz z przeprowadzeniem oceny stanu sanitarnego wg arkusza oceny, oceną prowadzonej dokumentacji GHP, GMP i systemu HACCP.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: -

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

Lokalizacja zakładu: Przedmiotowy żłobek zlokalizowane jest w wolnostojącym dwupoziomowym budynku pod adresem: os. Kazimierzowskie 27 w Krakowie.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywanie posiłków (śniadań, obiadów dwudaniowych i podwieczorków) od surowca do gotowej potrawy.

Liczba żywionych dzieci na dzień kontroli: 85 w wieku od 1 do 3 lat (zapisanych do placówki jest 116 dzieci).

Liczba personelu: 3 (p. Lidia Pacut, p. Agata Leśniak, p. Grażyna Janik); wszyscy posiadają aktualne orzeczenia do celów sanit.-epidem.).

Pomieszczenia objęte kontrolą:

pomieszczenie kuchenne ze stanowiskami produkcyjnymi i zmywalnią naczyń kuchennych, magazyn artykułów spożywczych, pomieszczenie socjalno-sanitarne dla pracowników, pomieszczenie dezynfekcji jaj i obróbki wstępnej warzyw, magazyn warzyw, wydawalnie posiłków i zmywalnie naczyń stołowych (usytuowane w poziomie parteru oraz w poziomie pierwszego piętra), 3 jadalnie dla dzieci oraz jedna jadalnia w wydzielonej części sali zab.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę: wodociąg miejski

Sposób postępowania z odpadami: odpady selektywnie składowane; odpady pokonsumpcyjne gromadzone w zamykanym pojemniku – odbierane przez firmę MPMO.

Zakład posiada/nie posiada własne środki transportu: nie posiada

GMO, znakowanie, traceability/ inne: Zasada traceability- zachowana. Do produkcji posiłków stosuje się środki spożywcze nabywane od stałych dostawców tj. jaja: Michałowe JAJA Rafał Maik, Jastrzębia 28, 56-200 Góra, mięso: Tomasz Tabor, Firma Handlowo-Usługowa „Tabor”, Trzciana 92, 32-733 Trzciana TABOR.

Wszystkie punkty wodne z bieżącą ciepłą i zimną wodą, zaopatrzone w mydło, ręczniki papierowe do higienicznego suszenia rąk oraz środki do dezynfekcji rąk. Urządzenie chłodnicze utrzymane w czystości. Sprzęt produkcyjny, służący do porcjowania posiłków- w dobrym stanie technicznym. Dokonano wrywkowo przeglądu magazynowanych środków spożywczych- magazynowanie z zachowaniem segregacji. nie stwierdzono środków spożywczych no upływie terminu przydatności do

spożycia/ daty minimalnej trwałości. Ogólny stan sanitarno-porządkowy oraz sanitarno-higieniczny przedmiotowego zakładu nie budzi zastrzeżeń. Higiena personelu - bez zastrzeżeń.

Gotowe posiłki wydawane są do konsumpcji w poszczególnych porach dnia: śniadania- godz. 8.00-8.30; II śniadanie -ok. godz.10.00-10.15; obiady- godz. 11.30-11.45 i podwieczorek – godz. 13.40-14.00. Żywnienie realizowane w placówce opiera się na diecie podstawowej i dla dieta bezmleczna. Jadłospis jest urozmaicony pod względem stosowanych środków spożywczych oraz technik kulinarnych, dostosowany do wieku dzieci. Na podstawie przedłożonego do wglądu dokumentacji odnośnie wartości energetycznej oraz odżywczych jadłospisu z okresu 28.03-01.04.2022 r ustalono, iż przedmiotowy żłobek zapewnia dzieciom wyżywienie zgodne z aktualnymi normami żywienia dla populacji Polski opracowanych przez NIZP-PZH (2020) tj w zakresie od 703,19 do 760,09 kcal

Za układanie jadłospisów na podstawie średnioważonej normy na energię i składniki odżywcze dla danej grupy wiekowej w żłobku odpowiada dietetyk (p. Bożena Nawój)

Dokonano oceny znakowania jadłospisu zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności- nieprawidłowości nie stwierdzono. Wykaz potraw wraz ze składnikami i wyodrębnionymi alergenami udostępniany jest rodzicom dzieci w szatni żłobka.

Przedłożono do wglądu dokumentację Dobrych Praktyk oraz systemu HACCP. Zapisy z wyznaczonego punktu CCP1 (przechowywanie środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych), punkt kontrolny (przyjęcie towaru oraz dezynfekcja jaj) - prowadzone są na bieżąco.

Na terenie całego zakładu obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz zakaz palenia nowatorskich wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, 2) jadłospis 28.03-08.04.2022 r.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano ...NIE DOTYCZY... grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł w oparciu o upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 01.01.2022 r. nr 116/2022

(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. -

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*) uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: -

5. Uwagi osoby kontrolującej: Pozostawiono Klauzulę obowiązku informacyjnego.

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: do protokołu pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego.

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

.....
 (imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

DYREKTOR ŻŁOBKA
 SAMORZĄDOWEGO

Agnieszka Ochłowska

.....
 Kierownika Głównego
 Żywności Zamkniętego Przedmiotu
 Użytku i Kosmetyków

asystent

mgr inż. Ewelina Szałańska

.....
 mgr Elżbieta Podolecka
 (podpis osoby kontrolującej)

.....
 (podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 29 marca 2022 r.

otrzymałem (-am) w dniu 29 marca 2022 r.

DYREKTOR ŻŁOBKA
 SAMORZĄDOWEGO Nr 27

.....
 (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

Inspektora Sanitarnego w 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 Prawa przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.Z.PG-9020-40.8-468-...../22 z dnia 29 marca 2022 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Żłobek Samorządowy nr 27, os. Kazimierzowskie 28, 31-843 Kraków

**INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAG I (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niski e (N)	Średn ie (S)	Wysoki e (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 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	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy	0 x	2	4	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	wentylacyjne.				
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	
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 (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, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0 x	4	8	
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z	0	8	16 x	

2	kategoryzacją zakładów				
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	ND
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niski e	Średnie (S)	Wysoki ie	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		S		

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 HŻ.Z.PG-9020-40.8-468-...../22 z dnia 29 marca 2022 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....
.....
.....

DYREKTOR ŻŁOBKA
SAMORZĄDOWEGO Nr 27

Agnieszka Ochniowska

(podpis kontrolowanego)

asystent

mgr inż. Ewelina Szatańska

(podpis osoby kontrolującej)

Kierownika Sekcji
Zwinienia Zamkniętego Przedmiotów
Użytku i Kosmetyków

mgr Elżbieta Podolecka