

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Krakowie
ul. Młoczyńskiego 9
centr 12 411-95-33, fax 12-412-20-05
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HZ-Z.9020.105.2023

Kraków, dnia 25 stycznia 2023 r.
(miejsowość i data)

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

Barbara Undas, starszy asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr. up. 125.

(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. 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:

Stółówka w Samorządowym Żłobku Nr 7 w Krakowie
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Os. Zielone 28, 31-971 Kraków

(adres)

NIP: 6783124080, REGON: 121420493

TEL: (12) 6443798, FAX: - E-MAIL: zlobeknr7@op.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: obiekt pod nadzorem tut. Inspektora

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Katarzyna Wymazała- Dyrektor żłobka
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Katarzyna Wymazała- Dyrektor żłobka
(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, oceną jakości żywienia dzieci.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: -

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

Lokalizacja zakładu: Stołówka zlokalizowana jest w przyziemiu budynku wolnostojącego, w środku osiedla.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywanie posiłków dla dzieci od surowca do gotowej potrawy porcjowanych i podawanych w naczyniach stołowych.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): żywnością objętych jest ogółem 62 dzieci w wieku od 1 roku do 3 lat. Dzieci objęte są dietą podstawową.

Pomieszczenia objęte kontrolą: parter: magazyn artykułów spożywczych podręczny, kuchenka ze stanowiskiem przyjęcia posiłków z kuchni znajdującej się w przyziemiu (zapewniono windę gastronomiczną) i zmywalnię naczyń stołowych z maszyną myjąco-wyparzającą typu gastronomicznego (temp. wyparzania 90 stopni C, długość cyklu mycia 240 sek.); przyziemie: pomieszczenie kuchenne ze stanowiskami produkcyjnymi, zaplecze sanitarno-szatniowe personelu, pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i jaj, magazyn warzyw.

Posiłki spożywane są na salach zabaw.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 2 pracowników kuchni, intendenta p. (Grażyna Krupa), woźne i pomoce nauczyciela (osoby wydające dzieciom posiłki). Personel posiada aktualne zaświadczenia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

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

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejski,

Sposób postępowania z odpadami: Odpady z zachowaniem segregacji odbierane są zgodnie z umową z gminą Kraków (firma MPO Kraków). Odpady pokonsumpcyjne - odbiera SITA.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie posiada

Inne: Żłobek jest czynny od poniedziałku do piątku w godzinach od 6.30 do 17.00. Posiłki: śniadanie I, śniadanie II (owoc), obiad dwudaniowy i podwieczorek przygotowywane od surowca do gotowej potrawy. Godziny wydawania posiłków: śniadanie I – ok. 8.15, śniadanie II – ok. 10.00, obiad – ok. 11.15, podwieczorek ok. 14.30. Deklarowana przez intendenta wartość energetyczna podawanych dzieciom posiłków w ramach: śniadań, obiadu i podwieczorku wynosi ok. 750 kcal, co odpowiada normom żywienia dzieci. Stawka żywieniowa całodzienna - 8 zł.

Przeglądy kominiarskie są zlecane raz do roku. Zabezpieczenie obiektu przed szkodnikami - zgodnie z procedurą. Jadłospis z wykazem składników, z zaznaczeniem składników alergicznych dostępny dla rodziców i opiekunów dzieci (wywieszony na tablicy informacyjnej przy wejściu).

W trakcie kontroli przedłożono do wglądu bieżące zapisy monitorowania punktów krytycznych,

temperatura przechowywania środków spożywczych w lodówkach i zamrażarkach, chłodzenie, mrożenie, magazynowanie. Wyznaczono dodatkowe dwa punkty kontrolne: dostawa produktów, dezynfekcja jaj.

Przeeglądnięto zgromadzoną masę towarową, nie stwierdzono środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia, ani podejrzanych o zepsucie.

W trakcie kontroli stwierdzono prawidłowe warunki przechowywania środków spożywczych, zgodnie z zaleceniami producenta na etykiecie, zapewniono regały. Nie stwierdzono środków spożywczych przechowywanych bezpośrednio na posadzce. Nie stwierdzono produktów po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości. Artykuły spożywcze pakowane jednostkowo przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta.

Stan sanitarno- higieniczny zakładu w trakcie kontroli sanitarnej nie budzi zastrzeżeń.

Higiena personelu - bez zastrzeżeń. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki do higienicznego mycia i suszenia rąk (mydło w płynie, środki do dezynfekcji, ręczniki papierowe). Powierzchnie ścian, podłóg i sprzętu zapewniono jako gładkie i łatwo zmywalne.

Na terenie obiektu obowiązuje zakaz palenia wyrobów tytoniowych, nowatorskich wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych (zakład oznakowany graficznie).

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

Przepisy prawne, które naruszono:

Nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano ...NIE DOTYCZY... grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł w oparciu o
upoważnienie do nakładania grzywnien 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.10 oraz 68 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie dotyczy
 3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia – 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: -
 5. Uwagi osoby kontrolującej: Pozostawiono Klauzulę obowiązku informacyjnego. W kontroli uczestniczył stażysta HŻ.Z – Marta Remiszewska.
 6. Czas trwania kontroli: od 11.20 do 13:20.
- 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)

Dyrektor Żłobka Nr 7
Katarzyna Wymazała
Katarzyna Wymazała

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

.....
(podpisy świadków)

st. asystent

mgr inż. Barbara Undas
mgr inż. Barbara Undas

.....
(podpis osoby kontrolującej)

ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY Nr 7
31-971 Kraków, os. Zielone 28
tel. 12 644 37 98,

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 25 stycznia 2023 r.
otrzymałem (-am) w dniu 25 stycznia 2023 r.

Dyrektor Żłobka Nr 7
Katarzyna Wymazała
Katarzyna Wymazała

.....
(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)

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Krakowie

31-752 Kraków, ul. Makuszyńskiego 9
tel. centr. 12 411-95-33, fax 12-412-20-05

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
HZ-Z.9020.105.2023 z dnia 2023-01-25

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Stołówka w Samorządowym Żłobku Nr 7 w Krakowie

Os. Zielone 28, 31-971 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	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 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		
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 właścicielskie.	0	x	4		8		
7	Znakowanie.	0	x	4		8		
IV	Profil działalności –producenci -zgodnie z 1 kategoryzacją zakładów	0		25		50		ND
IV	Profil działalności –pozostała działalność - 2 zgodnie z kategoryzacją zakładów	0		8		16	x	
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				ŚREDNIE			

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: HZ-Z.9020.105.2023 z dnia 2023-01-25

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie dotyczy

Dyrektor Żłobka Nr 7

 Katarzyna Wymazała

(podpis kontrolowanego)

st. asystent

mgr inż. Barbara Undas

(podpis osoby kontrolującej)

ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY Nr 7
 31-971 Kraków, os. Zielone 28
 tel. 12 644 37 98,