

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAŁ, KOPIA)

Nr HŻ.Z.9020.916.2023

Kraków, 2023-12-13r.
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego ~~Wejwódzkiego/~~
Powiatowego/~~Granicznego~~^{*} Inspektora Sanitarnego w Krakowie
Katarzyna Nęcka, asystent, Oddział Higieny Żywności i Żywienia, 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 2023 r., poz. 338 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 2023, poz. 775 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 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2023 poz. 221) 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:

Samorządowy Żłobek nr 21
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Lekarska 3, 31-203 Kraków

(adres)

NIP: 945-215-31-55 REGON: 121410365
TEL: (12) 416-24-01 E-MAIL: zlobek21@mjo.krakow.pl

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

Zakład objęty nadzorem na podstawie: obiekt do 2020 r. pod stałym nadzorem WSSE w Krakowie, wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli PIS nr HŻ.Z-464/0606/2020
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Agnieszka Metz - Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Agnieszka Metz - Dyrektor
(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: Przedmiotowy żłobek zlokalizowany jest w wolnostojącym budynku w Krakowie, przy ul. Lekarskiej 3.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: przygotowywanie posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadanie, obiad dwu daniowy, deser, podwieczorek) podawanych na naczyniach stołowych.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): do żłobka uczęszcza 140 dzieci w przedziale wiekowym od 1 roku do 3 lat (4 grupy). W dniu kontroli w żłobku przebywało 94 dzieci. Dzieciom zapewnione są śniadanie, obiad dwu daniowy, deser i podwieczorek większości z diety podstawowej. Żłobek zapewnia również posiłki z diety bezmlecznej.

Pomieszczenia objęte kontrolą:

- na poziomie parteru: pomieszczenie produkcyjne wyposażone w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak 2- komorowy do mycia sprzętu produkcyjnego, stanowisko do obróbki wstępnej mięsa i ryb wyposażone w zlewozmywak 1-komorowy i blat roboczy, urządzenia chłodnicze do przechowywania artykułów spożywczych łatwopsujących się; 2 kuchenki indukcyjne 4-palnikowe, piec konwekcyjny nad którymi zamontowano okap wentylacyjny, blaty robocze, szafki; zaplecze sanitarno- socjalne dla pracowników tj. wc z umywalką, szatnię, prysznic oraz aneks pracowniczy; 2 punkty wydawania posiłków wyposażone w umywalkę do mycia rąk; 2 zmywalnie naczyń stołowych wyposażone w zlewozmywak 1-komorowy i maszynę myjąco-wyparzającą osiagającą temp. wyparzania 85 st., 2 sale zabaw;
- na poziomie -1: magazyn artykułów spożywczych wyposażony w regały i urządzenia chłodnicze; pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw okopowych; pomieszczenie dezynfekcji jaj;
- na poziomie 1: 2 punkty wydawania posiłków wyposażone w umywalkę do mycia rąk; 2 zmywalnie naczyń stołowych wyposażone w zlewozmywak 1-komorowy i maszynę myjąco-wyparzającą osiagającą temp. wyparzania 85 st., 2 sale zabaw.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: W dniu kontroli w pracy było obecnych 2 pracownik (p. Zofia Pietruszka, p. Marta Koziół) 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 dotyczy

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: Jadłospis dostępny jest na tablicy informacyjnej przy wejściu do żłobka oraz dodatkowo na aplikacji dla rodziców. 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. Oceny dokonano na podstawie przedłożonych jadłospisów za okres 01.12-15.12.2023 r. Jadłospisy układane są przez dietetyka. Analiza jadłospisów wykazała: zupy, sosy oraz potrawy sporządzone były z naturalnych składników, 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), ryba podawana jest minimum raz w tygodniu. Ponadto ustalono, że do obiadów używane jest mięso drobiowe (filety z kurczaka, filet z indyka, kaczka), mięso wołowe, cielęcina, mięso wieprzowe (łopatka). W zakładzie opracowany, wdrożony system HACCP na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono krytyczne punkty kontroli tj. CCP1 – monitoring urządzeń chłodniczych, CCP2- dezynfekcja jaj. 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.

Do żłobka przyjmowane są dzieci, które są nauczone w miarę możliwości samodzielnego jedzenia i picia. Podawane jest dzieciom mleko krowie. Przed przyjęciem podawana jest informacja, aby dzieci przyzwyczajać do mleka krowiego. W czasie pobytu nie podawane jest dzieciom mleko modyfikowane. Posiłki dla dzieci wydawane są w następujących godzinach: śniadanie godz. 8:30, zupę o godz. 10:30, II danie o godz. 11:00, deser o godz. 14:00, podwieczorek o godz. 15:00. Żłobek jest czynny w godzinach od 6:30 do 17:00.

Stan sanitarnohigieniczny i techniczny w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń. Higiena personelu dostateczna. Higiena personelu dostateczna -pracownicy posiadają odzież ochronną, czepki ochronne na włosy, rękawiczki jednorazowego użycia. Przy umywalkach do mycia rąk zapewniono środki do higienicznego mycia, dezynfekcji i suszenia rąk. Odzież wierzchnia pracowników przechowywana jest z zachowaniem segregacji w specjalnie do tego celu wyznaczonych dwudzielnych szafkach.

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

2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono:
NIE STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOŚCI

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

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 03.07.2023 r. nr 103/2023

(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: --

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*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Pani Agnieszka Metz nie wnosi uwag i zastrzeżeń.

5. Uwagi osoby kontrolującej: Pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego dot. RODO.

6. Czas trwania kontroli: od 13:05 do 15:05

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: -

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

DYREKTOR
ŻŁOBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
.....
mgr Agnieszka Metz

asystent
.....
mgr Katarzyna Nęcka
.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 2023-12-13

otrzymałem (-am) w dniu 2023-12-13

DYREKTOR
ŻŁOBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21
.....
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)
mgr Agnieszka Metz

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

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.Z.9020.916.2023 z dnia 2023-12-13

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Samorządowy Żłobek nr 21 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 | | 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 | 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 | | |

¹⁾ zaznaczyć właściwe

| | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|-------------------|----------|--------------------|---|--------------------|----------|----|--|
| 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 –producenti -zgodnie z 1 kategoryzacją zakładów | 0 | x | 25 | | 50 | | | |
| IV | Profil działalności –pozostała działalność -zgodnie z kategoryzacją zakładów 2 | 0 | | 8 | | 16 | x | | |
| V | Powiadomienie RASFF/AAC | 0 | x | 25 | | 50 | | | |
| 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 Nr HŻ.Z.9020.916.2023 z dnia 2023-12-13

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak uwag

DYREKTOR
ŻŁOBKA SAMOPOMOCOWEGO Nr 21
w KRAKOWIE
Agnieszka Metz
mgr Agnieszka Metz
(podpis kontrolowanego)

asystent
Katarzyna Necka
mgr Katarzyna Necka
(podpis osoby kontrolującej)

1) zaznaczyć właściwe