Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Krakowie
31-752 Kraków, ul. Makuszyńskiego 6
tel. 12 95-33, fax 12-41
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej)*)

(ORYGINAŁ/KOPIA*)

Nr 6857/2025

Kraków, dnia 1.08.2025 r.

HŻ-Z.9020.7.153.2025

KONTROLA TEMATYCZNA: w związku z oceną żywienia pensjonariuszy Zakładu Opiekuńczo-Leczniczego.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie
Barbara Undas, Starszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywienia nr up. 126.
(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 2024, poz. 416)[1)], 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 2024, poz. 572)[1)].
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr[2)]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 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2024 poz. 236)[1)**)], 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. Zakład

Dom Pomocy Społecznej Nowa Huta– prowadzony przez Dom Pomocy Społecznej os. Hutnicze 5, 31-917 Kraków

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

os. Szkolne 28 w Krakowie

(adres)

Pani Magdalena Nitoń – Trala - Dyrektor Domu Pomocy Społecznej os. Hutnicze 5, 31-917 Kraków
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP: 6781027042 REGON: 003920497 PESEL: 00000000000
TEL: 12 6866377 FAX: E-MAIL: sekretariat@dps.krakow.pl
(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Magdalena Nitoń – Trala - Dyrektor DPS
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*)

Kontrola tematyczna w związku z oceną żywienia pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej.

1) Całodzienne wyżywienie w placówce dostarczane jest dla 54 pensjonariuszy w wieku od 40 do 95 lat.
2) Posiłki wydawane są w godzinach od 8.00 do 10.00 śniadanie, od 12.00 do 14.00 – obiad, podwieczorek od 15.00 do 17.00, kolacja 18.00-20.00. Ponadto wydawane są II śniadania i posiłek nocny w diecie cukrzycowej.
3) Jadłospisy opracowywane są przez dietetyka i zatwierdzane przez dyrektora.
4) Na całodzienne żywienie składają się 4 posiłki podstawowe tj. śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja oraz posiłki dodatkowe wynikające z zalecanych diet indywidualnych. Diety opracowywane są przez zatrudnionego w zakładzie dostarczającym posiłki dietetyka na podstawie zaleceń lekarza prowadzącego, modyfikowane w razie potrzeby. Podawane są również w razie konieczności diety miksowane. Ocenę jadłospisu dekadowego przeprowadzono w oparciu o Arkusz Oceny Dekadowej jadłospisów opracowany przez GIS(załącznik 1 do protokołu). Na podstawie ww. arkusza sposób żywienia oceniono jako **prawidłowy**. Opracowany jadłospis jest zróżnicowany pod względem stosowanych technik kulinarnych i różnorodność podawanych potraw, posiłki zawierają zróżnicowane grupy środków spożywczych.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli: nie dotyczy

Uchybienia stwierdzone podczas kontroli: nie dotyczy

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: nie dotyczy

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie dotyczy.

III. Informacje dodatkowe

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 nr ..... - ..... z dnia ..... - .....

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie do odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i skutkach prawnych takiej odmowy)-

2. Załączone dokumenty: brak

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*) nie dotyczy

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *).
Pan (i) wnosi / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak

6. Uwagi osoby kontrolującej: pozostawiono klauzulę dot. przetwarzania danych osobowych.

7. Czas trwania kontroli: od 13.45 – 15:00.

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: -

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

DYREKTOR
mgr Magdalena Nitoń-Trala
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

st. asystent
.....
mgr inż. Barbara Undas
.....
(podpisy osób kontrolujących)

.....
.....
(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2025-08-01
otrzymałem (-am) w dniu 2025-08-01

DYREKTOR
mgr Magdalena Nitoń-Trala
.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 7dni 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*

Załącznik 2

Arkusz oceny dekadowej jadłospisów za okres od 21 lipca 2025 r. do dnia 30 lipca 2025 r. (dieta podstawowa) –

Dom Pomocy Społecznej Nowa Huta os. Szkolne 28 w Krakowie

Lp.	Wyróżnik	Ocena jakościowa jadłospisu											
		Max liczba punktów	Dzień tygodnia										Średnia punktów
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1.	Liczba posiłków	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
2.	Przerwy między posiłkami w ciągu dnia	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3.	Przerwa nocna	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
4.	Uwzględnienie wody/napoju w 3 głównych posiłkach	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
5.	Białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe)* w głównych posiłkach	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
6.	Mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane	2	1	2	2	2	2	2	1	2	1	1	1,6
7.	Warzywa i/lub owoce	5	5	5	5	5	5	4	4	4	4	5	4,6
8.	Uwzględnienie produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w 1 głównym posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
9.	Tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno- i wielonienasycone przynajmniej w posiłku obiadowym	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
10.	Uwzględnienie porcji surowych warzyw i/lub owoców przynajmniej w 1 posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
11.	Zróżnicowanie kolorystyczne (kontrast barw poszczególnych składników posiłku) i smakowe potraw	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
12.	Zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
13.	Suma dla dekady												22,2
14.	Rośliny strączkowe suche	2	3										
15.	Ryby i/lub przetwory rybne w dekadzie	2	1										
16.	Różnorodność owoców i/lub warzyw w dekadzie	1	1										
17.	Różnorodność gatunkowa mięs i przetworów mięsnych w dekadzie	1	1										
18.	Różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie	1	1										
19.	Zróżnicowanie technik przygotowywania potraw w dekadzie	1	1										
20.	Potrawy smażone w dekadzie	2	2										
	Podsumowanie * (suma pkt. 13, 14-20) Max	34	32,2										

Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu

Klasa	Sposób żywienia	Przedziały punktów
1.	prawidłowy	30-34
2.	zadowalający	25-29
3.	wymagający poprawy	20-24
4.	nieprawidłowy	≤ 19

Przedmiotowy jadłospis otrzymał końcową ocenę – prawidłowy.

Niezależnie od otrzymanej końcowej punktacji następujące nieprawidłowości eliminują pozytywną ocenę jadłospisu:

- **brak białka pełnowartościowego w jednym z głównych posiłków (śniadaniu, obiedzie, kolacji)**
- **brak w dekadzie ryb i przetworów rybnych**
- **brak w dekadzie roślin strączkowych suchych**
- **średnia ocena dekadowa spożycia warzyw i/lub owoców < 3 ptk.**

Ad 5. Źródłem białka pełnowartościowego w ocenianym jadłospisie są produkty mięsne oraz nabiał.

Ad. 6 Produkty takie jak mleko i ser biały są zawsze dodatkowo dostępne dla pensjonariuszy.

Ad. 8 Do śniadań i kolacji podawane są 3 rodzaje pieczywa (w tym graham) oraz kasze jęczmienna do obiadu.

Ad. 14 Rośliny strączkowe suche (fasola czerwona do sałatek, fasola jaś do zup) serwowane są przeważnie 2 razy w tygodniu.

Ad. 15 Oprócz ryb w II daniu podawane są również pasty twarogowo- rybne i śledzie.

Ad. 18 Różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie: kasze, ryż, makarony, ziemniaki.

Ad. 19 Stosowane są różne techniki przygotowywania potraw tj. gotowanie, pieczenie, smażenie (zawsze na życzenie pensjonariusza podawane są alternatywnie potrawy gotowane).

DYREKTOR
mgr Magdalena Nitoń-Trala

st. asystent
mgr inż. Barbara Undas

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Krakowie
31-752 Kraków, ul. Makuszyńskiego 9
tel. centr. 12 411-95-33, fax 12-412-20-05

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 6856/2025

HŻ-Z.9020.1.515.2025 *Kraków, dnia 1.08.2025 r.*

(miejscowość i data)

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

Barbara Undas, starszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywienia, nr up. 126

(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 2024 r. poz. 416.), 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 2024 r. poz.572). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie 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 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2024 r. poz. 236), 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:

Dom Pomocy Społecznej Nowa Huta– prowadzony przez Dom Pomocy Społecznej os. Hutnicze 5, 31-917 Kraków

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

os. Szkolne 28 w Krakowie

(adres)

NIP: 6781027042 REGON: 003920497 PESEL: 00000000000
TEL: 12 6866377 FAX: E-MAIL: sekretariat@dps.krakow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład posiada wpis o nr 29g-1272 w rejestrze zakładów będących pod nadzorem tut. Inspektora.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Magdalena Nitoń – Trala - Dyrektor Domu Pomocy Społecznej os. Hutnicze 5, 31-917 Kraków

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Magdalena Nitoń – Trala - Dyrektor DPS

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Pani Kamila Szymczyk – psycholog (zastępca kierownika zespołu opiekuńczo-terapeutycznego)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola kompleksowa stanu sanitarno-technicznego oraz sanitarno-higienicznego zakładu wraz z oceną stopnia realizacji procedur wynikających z systemu HACCP, GHP, GMP

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto.

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

Lokalizacja zakładu: Punkt wydawania posiłków Domu Pomocy Społecznej wraz z zapleczem usytuowana jest w budynku piętrowym (w przyziemiu), usytuowanym w środku osiedla, os. Szkolne 28, Kraków

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: Podawanie do konsumpcji śniadań, obiadów, podwieczorków i kolacji, w ramach całodziennego wyżywienia dla 54 pensjonariuszy (55 miejsc). Posiłki dostarczane są w systemie cateringowym na podstawie umowy zawartej z Krakowskie Centrum Seniora w Krakowie, os. Szkolne 20. Pensjonariusze spożywają posiłki w wydzielonej jadalni. Dodatkowo na I piętrze zlokalizowana jest kuchenka pomocnicza (wyposażona w szafki kuchenne, urządzenie chłodnicze, kuchenkę elektryczną i mikrofalę oraz zlew).

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): Dziennie wydawanych jest 54 porcji każdego posiłku.

Pomieszczenia objęte kontrolą: Pomieszczenie przyjęcia i porcjowania posiłków z okienkiem podawczym na jadalnię (blat odstawczy, zlew, umywalka do mycia rąk, kuchenka elektryczna), zmywalnia naczyń stołowych (maszyna myjąco-wyparzająca, okienko zwrotu brudnych naczyń z jadalni),pomieszczenie przeznaczone do mycia termosów (basen, maszyna myjąco-wyparzająca), szatnie dla personelu, toalety dla personelu, pomieszczenie socjalne (z umywalką do mycia rąk), pomieszczenie porządkowe.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 6 pracowników pionu żywienia - przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych.

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

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejska

Sposób postępowania z odpadami: Odpady segregowane odbiera MPO Kraków. Odpady gastronomiczne usuwane są do pojemnika na odpady biodegradowalne raz w tygodniu zgodnie z przedłożoną umową).

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie

GMO, znakowanie, traceability/ Inne:

W zakładzie zapewniono wentylacje grawitacyjną, wspomaganą mechanicznie (w toaletach) oraz klimatyzację. Przeglądy kominiarskie prowadzone są regularnie, raz do roku. Przedłożono protokół nr 2065075/2025 z okresowej kontroli przewodów kominowych. Przedłożono również protokół przeglądu klimatyzacji z dnia 29.05.2025. Dodatkowo raz w miesiącu i w razie potrzeby kontrolowane i czyszczone są kratki wentylacyjne w pokojach pensjonariuszy. Stan sanitarno-techniczny kratek wentylacyjnych nie budził zastrzeżeń. Ochroną obiektu przed szkodnikami zajmuje się firma zewnętrzna na telefoniczne zgłoszenie. Dodatkowo dwa razy do roku zgodnie z przedłożoną dokumentacją HACCP prowadzone są przez firmę zewnętrzną przeglądy pułapek żywołownych i uszkodzeń siatek okiennych. Przedłożono protokół dezynfekcji dezynsekcji i deratyzacji z firmy KARAKON s.c.

Ponadto przedłożono instrukcje utrzymania higieny wewnątrz zakładu wraz z harmonogramem prac porządkowych. W dniu kontroli stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń zakładu nie budził zastrzeżeń.

W ramach przeprowadzonej analizy ryzyka w zakładzie wyznaczono 1 punkt krytyczny i 1 punk kontrolny - monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych, monitoring temperatur dostarczanych z cateringu posiłków, ocena organoleptyczna posiłków. Zapisy temperatur z monitoringu prowadzone są na bieżąco.

W trakcie kontroli stwierdzono prawidłowe warunki przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych. 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.

Higiena personelu - bez zastrzeżeń. Pracownicy pionu żywienia posiadają odzież ochronną. 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).

Wywieszony dla pensjonariuszy jadłospis zawiera wykaz alergenów, natomiast wykaz składników środków spożywczych oferowanych do konsumpcji znajduje się do wglądu u Dyrekcji. Jest to zgodne z art. 44 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego (UE) nr 1169 z dnia 25. 10.2011 r. oraz zgodnie z art. 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 grudnia 2016 r. (Dz. U. 2016 poz. 2019) w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych.

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

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w niniejszym protokole ukarano: NIE DOTYCZY grzywną w drodze mandatu karnego nr NIE DOTYCZY tj w wysokości NIE DOTYCZY na podstawie NIE DOTYCZY upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia – nr - .
(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: NIE DOTYCZY.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień. Dokonano wpisu do książki kontroli przedsiębiorcy, nie wydano zaleceń.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu – NIE DOTYCZY.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).
Pan (i) wnosi /nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: Strona nie wnosi uwag ani zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

5. Uwagi osoby kontrolującej: Pozostawiono klauzulę obowiązku informacyjnego.

6. Czas trwania kontroli: 12:15-13:45.

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: brak

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

DYREKTOR
mgr Magdalena Niton-Trala
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

st. asystent
mgr inż. Barbara Undas
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 1.08.2025 r.
otrzymałem (-am) w dniu 1.08.2025 r.

DYREKTOR
mgr Magdalena Niton-Trala
(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
Nr 6856
HZ.Z.9020.1.515.2025 z dnia 1.08.2025 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ[1)]

Dom Pomocy Społecznej Nowa Huta

os. Szkolne 28 w Krakowie

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 1	**Profil działalności –producenci -zgodnie z kategoryzacją zakładów**	**0**		25		50		ND
IV 2	**Profil działalności –pozostała działalność - 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:

Ryzykc wysokie	powyżej 49 pkt
Ryzykc średnie	powyżej 15 do 49 pkt
Ryzykc niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ-

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

DYREKTOR
mgr Magdalena Niton-Trala
.....
(podpis kontrolowanego)

st. asystent
mgr inż. Barbara Undas
.....
(podpis osoby kontrolującej)