

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

nr 3224/2025

znak sprawy: HŻ.Z.9020.1.230.2025

Kraków, dnia 2025-04-11 r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/~~Granicznego~~^{*)} Inspektora Sanitarnego w Krakowie

Katarzyna Nęcka, asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywienia, nr up. 111
(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 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. 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:

Żłobek Samorządowy 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, deserów, podwieczerek) podawanych na naczyniach stołowych.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): do żłobka zapisanych jest 124 dzieci w przedziale wiekowym od 1 roku życia do 3 lat (4 grupy). W dniu kontroli 81 dzieci. Dzieciom zapewnione są śniadanie, obiad dwu daniowy, deser i podwieczerek większości z diety podstawowej. Żłobek zapewnia również posiłki z diety bezmlecznej. Jadłospisy układa p. Małgorzata Jakielarz (dietetyk).

Pomieszczenia objęte kontrolą:

Na poziomie 1 piętra: 2 punkty wydawania posiłków; 2 zmywalnie naczyń stołowych wyposażone w maszyny myjąco- wyparzające osiągającą temp. wyparzania 85 st., 2 sale zabaw, komunikację wewnętrzną.

Na poziomie parteru: pomieszczenie produkcyjne; zaplecze sanitarno- socjalne dla pracowników tj. wc z umywalką, szatnię, prysznic oraz aneks pracowniczy; 2 punkty wydawania posiłków wyposażone; 2 zmywalnie naczyń stołowych wyposażone w maszynę myjąco- wyparzającą osiągającą temp. wyparzania 85 st., 2 sale zabaw, komunikację wewnętrzną.

Na poziomie -1: magazyn artykułów spożywczych; pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw okopowych; pomieszczenie dezynfekcji jaj; komunikacja wewnętrzna.

Piętra połączone są ze sobą funkcjonalnie windą towarową, która posiada przegląd Dozoru Technicznego. Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: Na kuchni zatrudnionych jest 3 pracowników tj. p. Zofia Pietruszka (szef kuchni), p. Dorota Godzik (pomoc kuchenna), p. Bożena Oplaska (pomoc kuchenna) Wszyscy pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno- epidemiologicznych.

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

Sposób odprowadzania ścieków: kanalizacja miejski

Sposób postępowania z odpadami: zgodnie z opracowaną 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 i gramaturą, receptury przechowywana są w zakładzie. Oceny dokonano na podstawie przedłożonych jadłospisów za okres 31.03-04.04.2025 r. oraz 07.04-11.04.2025 r. Analiza receptur jadłospisów wykazała, że: zupy, sosy oraz potrawy sporządzone były z naturalnych składników, w okresie jednego tygodnia podawane były potrawy smażone nie częściej niż 2 razy, 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). Na podstawie przedłożonej dokumentacji dotyczącej wartości energetycznej oraz odżywczej posiłków (dzienna podaż energii 715-820 kcal) stwierdzono, że jadłospis dekadowy realizuje aktualne normy żywienia dla danej grupy wiekowej zgodnie z aktualnymi normami dla populacji Polski opracowany przez NIZP-PZH z 2020 r.

W zakładzie opracowany, wdrożony system HACCP na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono krytyczne punkty kontroli tj. CCP1 – monitoring urządzeń chłodniczych, CCP2- dezynfekcja jaj. Zapisy z monitorowania CCP prowadzone są na bieżąco. Ponadto prowadzone są karty kontroli wynikające z instrukcji GHP i GMP tj. karta kontroli sprzątnia, mycia i dezynfekcji pomieszczeń z użyciem środków chemicznych. Zakład posiada instrukcję wycofania z obrotu środka o niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, z której wynika że zewnętrzna firma jest wzywana w momencie stwierdzenia przez pracowników bytowania szkodników lub owadów. Ponadto w oknach uchylnych zapewniono siatki zabezpieczające. W trakcie czynności kontrolnych przedłożono do wglądu aktualny przegląd przewodów kominowych.

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.

W trakcie czynności kontrolnych dokonano przeglądu masy towarowej w magazynach oraz urządzeniach chłodniczych, gdzie nie stwierdzono produktów po terminie przydatności do spożycia, a także przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta. W trakcie czynności kontrolnych przedłożono do wglądu aktualne faktury dostaw towarów do ww. zakładu tj. mrożonych warzyw, owoców, ryb, nabiału, mięsa surowego, warzyw, owoców, artykułów spożywczych. Sprawdzono dowody dostawy środków spożywczych i listę dostawców – zasada śledzenia produktów (traceability) jest realizowana w zakładzie. W trakcie kontroli ustalono, iż jaja dostarczane są po dezynfekcji UV.

Naczynia stołowe poddawane są procesowi mycia i wyparzania w zmywalniach naczyń stołowych za pomocą maszyn myjąco- wyparzających typu gastronomicznego osiągającą temperaturę wyparzania 85°C. Stan sanitarno- higieniczny oraz techniczny w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń. Higiena personelu dostateczna tj. wszyscy pracownicy posiadają odzież ochronną, czepki na włosy, rękawiczki jednorazowego użycia. Przy umywalkach do mycia rąk zapewniono środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. Na terenie całej placówki obowiązuje zakaz palenia tytoniu, wyrobów tytoniowych i elektronicznych papierosów zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

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

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 podstawie art. 100 pkt. 8 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 01.01.2024 r. nr 111/2024

(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: Stronie przekazano klauzulę informacyjną w zakresie przetwarzania danych osobowych.

6. Czas trwania kontroli: od 12:30 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
w KRAKOWIE

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

mgr Agnieszka Metz

ŻŁOBEK SAMORZĄDOWY Nr 2
31-203 Kraków, ul. Lekarska 3
tel. 12 416 24 01

asystent

mgr Katarzyna Nęcka

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 2025-04-11
otrzymałem (-am) w dniu 2025-04-11

DYREKTOR
ŻŁOBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21
w KRAKOWIE

mgr Agnieszka Metz

.....
(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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik nr I do protokołu kontroli sanitarnej
znak sprawy: HŻ.Z.9020.1.230.2025 z dnia 2025-04-11

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

Żłobek Samorządowy 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		

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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 –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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ znak sprawy: HŻ.Z.9020.1.230.2025 z dnia 2025-04-11

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak uwag

WYREKTOR
GŁÓBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21
w KRAKOWIE

mgr Agnieszka Metz

(podpis kontrolowanego)

asystent

mgr Katarzyna Nęcka

GŁÓBKA SAMORZĄDOWEGO Nr 21 (podpis osoby kontrolującej)

31-203 Kraków, ul. Lekarska 3
tel. 12 416 24 01

¹⁾ zaznaczyć właściwe