

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 3/2020

Kraków, 2020-01-17

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

Elżbieta Piłat, młodszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywienia oraz Procesów Nauczania, nr up. 43/2020

(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 2019, poz.59)<sup>1)</sup>, 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 2018, poz. 2096 z późn. zm.)<sup>1)</sup>.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup>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. 2018 poz. 646)<sup>1)\*\*</sup>, 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:

Centrum Administracyjne nr 1, 31-133 Kraków ul. Dunajewskiego 5

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza, ul. Św. Gertrudy 2/3,

31-046 Kraków

(adres)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

NIP: 676-10-71-318 REGON: 000700482 PESEL:  
TEL: (12) 422-41-67 FAX: E-MAIL: dd1@pro.onet.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzja MPWIS z dnia 22.06.2015 r., znak NZ.9020.171.1.2015.

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

Pani Beata Stawiarska - Dyrektor

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Beata Stawiarska - Dyrektor

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

Nie przywołano -

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola warunków sanitarnohigienicznych w zakładzie, ocena dokumentacji 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: Placówka usytuowana jest na I piętrze kamienicy przy ul. Św. Gertrudy 2/3 w Krakowie.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: Działalność żywnościowo-żywnościowa w zakresie od surowca do gotowej potrawy.

Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): Produkcja posiłków (śniadania, obiady, podwieczorki, kolacje) dla 11 podopiecznych w wieku 7 - 20 lat.

Pomieszczenia objęte kontrolą: Kuchnia z jadalnią.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: Zatrudnionych 4 wychowawców oraz 1 opiekun, przedłożono aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

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

Sposób odprowadzania ścieków: Kanalizacja miejska.

Sposób postępowania z odpadami: W obiekcie prowadzi się segregację odpadów, odpady odbierane są przez MPO Kraków.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: Nd.

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: Stan sanitarnohigieniczny bez zastrzeżeń. W zakładzie przestrzegane są instrukcje GHP i GMP, na bieżąco prowadzony jest monitoring urządzeń chłodniczych oraz zapisy z monitoringu, zachowana jest segregacja artykułów spożywczych w lodówce i zamrażarce, nie stwierdzono środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia. Zapewniono środki czystości do higienicznego mycia i osuszania rąk. W dniu



kontroli opiekun przygotowujący posiłki pracuje w kompletnej odzieży ochronnej. Wychowawcy i opiekun wraz z podopiecznymi układają jadłospis i dokonują zakupów. Posiłki przygotowywane są przez opiekuna oraz wychowawców (od poniedziałku do piątku), natomiast w weekendy przez wychowawców.

Rozpatrując działalność Placówki w kontekście spełnienia wymogów prawa żywnościowego a w szczególności art. 21 Rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności - zapewniając bezpieczeństwo dzieciom korzystającym z posiłków, w obiekcie funkcjonuje system, który pozwala uniknąć ewentualnych zagrożeń zdrowia i życia dzieci przebywających w Placówce. Elementem tego systemu jest wiedza o nadwrażliwości każdego dziecka na konkretnie spożywane składniki żywności oraz zapewnienie każdemu dziecku takich potraw, które nie wywołają u niego niepożądanych reakcji zdrowotnych. Informacje te zbierane są przy przyjęciu dziecka do Placówki. W ten sposób realizowana jest zasada odpowiedzialności, która zgodnie z art. 17 ust. 1 Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 spoczywa na podmiocie, który żywność podał do spożycia konsumentowi nie informując go o możliwych negatywnych skutkach zdrowotnych.

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

NIE STWIERDZONO

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

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...NIE DOTYCZY... zał. nr ..... ukarano ..... grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości ..... zł na podstawie .....

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego nr 43/2020 z dnia 2019-12-18

*(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:

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych 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.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu\*).

Pan (i) wnosi / nie wnosi\*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Nie wnosi uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: Brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 10:00 do 11:00

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.

Nd.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Brak.

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

DYREKTOR  
Centrum Administracyjne Nr 1 w Krakowie

*mgr Beata Stawiarska*

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

*Elżbieta Piłat*

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

Centrum Administracyjne Nr 1  
ul. Dunajewskiego 5, 31-133 Kraków  
tel./fax 12 422-41-67, tel. 12 422-38-61  
e-mail: dd1@pro.onet.pl

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2020-01-17

otrzymałem (-am) w dniu 2020-01-17

DYREKTOR  
Centrum Administracyjne Nr 1 w Krakowie

*mgr Beata Stawiarska*

.....  
(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 Małopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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



**MAŁOPOLSKI  
PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI  
INSPEKTOR SANITARNY**  
31-202 Kraków, ul. Prądnicka 76  
tel.: 12 416 21 24, 12 428 64 30, 12 254 95 00  
fax: 12 416 20 93

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 3/2020 z dnia 2020-01-17

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z  
ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Centrum Administracyjne nr 1, 31-133 Kraków ul. Dunajewskiego 5,  
Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza, ul. Św. Gertrudy 2/3,  
31-046 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)		
<b>I Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>		<b>11</b>		<b>22</b>		
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		
<b>II Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>		<b>16</b>		<b>42</b>		

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		
<b>III Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>		<b>0</b>		<b>28</b>	<b>56</b>		
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		
<b>IV Profil działalności –producenti -zgodnie z 1 kategoryzacją zakładów</b>		<b>0</b>		<b>25</b>	<b>50</b>		
<b>IV Profil działalności –pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>		<b>0</b>		<b>8</b>	<b>16</b>	x	
<b>V Powiadomienie RASFF/AAC</b>		<b>0</b>		<b>25</b>	<b>50</b>		
<b>Suma punktów</b>			0	0	16		
<b>Suma punktów ogółem</b>							16
<b>Kategoria ryzyka</b>		<b>Niskie (N)</b>		<b>Średnie (S)</b>		<b>Wysokie (W)</b>	
<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>				<b>ŚREDNIE</b>			

**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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak. DYREKTOR

Centrum Administracyjne Nr 1 w Krakowie

mgr  Stawiarska

(podpis kontrolowanego)

Centrum Administracyjne Nr 1  
ul. Dunajewskiego 5, 31-133 Kraków  
tel./fax 12 422-41-67, tel. 12 422-38-61  
e-mail: dd1@pro.onet.pl



(podpis osoby kontrolującej)