

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ **(tematycznej, interwencyjnej)*)**

Nr HŻ.Z.9020.8.29.2024

Kraków, dnia 30 stycznia 2024 r.

(miejsowość i data)

Kontrola tematyczna w związku z oceną żywienia pod kątem spełnienia wymagań ustawy z dnia 4 lutego 2011 r. o opiece nad dziećmi w wieku do 3 lat (Dz. U. t.j. z 2022 r. poz. 1324).

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Marta Remiszewska, młodszy asystent, Oddział Higieny Żywności i Żywienia, nr up. 121,
(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 (t.j. Dz. U. z 2023, poz. 338, z późn. zm.)¹⁾ w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2023, poz. 775, z późn. zm.)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 7/23 z dnia

19 kwietnia 2023 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2023 poz. 221)^{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

Stolówka w Żłobku Samorządowym nr 32
ul. Marii i Bolesława Wysłouchów 47, 30-611 Kraków
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP: 679-305-51-56, REGON: 121421854
TEL: (12) 654-39-91, E-MAIL: wyslouchow@wp.pl; zlobek32@mjo.krakow.pl

2. Kierujący zakładem:

p. Joanna Oboza-Zimmer – dyrektor żłobka
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Joanna Oboza-Zimmer – dyrektor żłobka
(imię i nazwisko, stanowisko)

NIE PRZYWOŁANO

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości^{*)}

Kontrolę sanitarną tematyczną przeprowadzono w związku z oceną żywienia dzieci w przedmiotowym żłobku pod kątem spełnienia wymagań ustawy z dnia 15-26 stycznia 2024 r. o opiece nad dziećmi w wieku do 3 lat (Dz. U. t.j. z 2022 r. poz. 1324).

1) Działalność w ww. zakładzie prowadzona jest w zakresie: zgodny z decyzją PPIS w Krakowie, tj. w zakresie przygotowywania posiłków dla dzieci od surowca do gotowej potrawy, z wydawaniem posiłków na miejscu na naczyniach stołowych.

2) *Wielkość produkcji:* do żłobka uczęszcza 120 dzieci w wieku od 1 roku życia do 3 lat.

W dniu kontroli żywionych było 71 dzieci.

3) Dzieci w żłobku objęte są dietą podstawową. W obecnym roku szkolnym do żłobka uczęszcza 2 dzieci na diecie bezmlecznej oraz 1 dziecko z wykluczeniem z diety jabłka.

4) *Rozkład posiłków:*

śniadanie (8:15-8:30, II śniadanie (10:00), obiad (11:45) i podwieczorek (15:00).

5) Stawka żywieniowa podstawowa wynosi: 10,00 zł.

6) Tygodniowy jadłospis z zaznaczeniem alergenów umieszczony jest na tablicy informacyjnej dostępnej dla rodziców i opiekunów w holu żłobka na parterze oraz na I piętrze w szatni dla dzieci grup I i II oraz dostępny jest jadłospis bieżący (dzienny) w aplikacji dla rodziców „LIVE KID”. Wartość kaloryczna i odżywcza oraz skład produktów wykorzystywanych do przygotowania posiłków dla dzieci dostępny jest u intendenta.

7) W trakcie czynności kontrolnych dokonano oceny przedłożonego jadłospisu za okres od 16 do 27 października 2023 r. pod kątem spełnienia wymagań ustawy z dnia 15-26 stycznia 2024 r. o opiece nad dziećmi w wieku do 3 lat (Dz. U. t.j. z 2022 r. poz. 1324).

8) Prezentowany jadłospis zawierał produkty pochodzące z różnych grup środków spożywczych, w żywieniu dzieci uwzględniono:

- co najmniej 1 raz w tygodniu rybę (w pierwszym tygodniu 1 raz postaci ryby na obiad, w 2 tygodniu ryba podawana dwa razy, w postaci pasty z ryby do kanapki oraz w postaci ryby na obiad;
- porcje mleka w dziennym żywieniu tj.: sery, twarogi, płatki na mleku, jogurty;
- porcje posiłków zbożowych tj.: pieczywo, płatki, kasze, makaron;
- przy każdym posiłku uwzględniono owoc lub warzywo.

9) Prezentowany jadłospis nie zawiera produktów nie zalecanych dla dzieci w tym wieku tj. ciężkostrawne i mocno przetworzone. W ocenianym jadłospisie dekadowym nie stwierdzono powtarzalności dań. Posiłki różnorodne pod względem barwy, smaku, zapachu i konsystencji oraz stosowania różnych technik kulinarnych.

10) Przeglądnięto zgromadzoną masę towarową, nie stwierdzono środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia. Warzywa i owoce o właściwej jakości. Nie stwierdzono koncentratów spożywczych, olej stosowany do smażenia spełnia wymogi.

11) Deklarowana przez stołówkę w żłobku wartość energetyczna posiłków z dekady za okres od 15-26 stycznia 2024 r. wynosi 838 kcal.

12) Na podstawie przedłożonej dokumentacji z zakresu żywienia dzieci w stołówce w żłobku ustalono, iż spełnione są normy żywienia na energię w tej grupie wiekowej.

13) Posiłek wydany w czasie kontroli o składzie:

- I ŚNIADANIE – płatki ryżowe na mleku, kanapka z masłem z pastą z białego sera z pomidorem, herbatka
- II ŚNIADANIE – sok jabłkowo-pomarańczowy i chrupki kukurydziane, woda mineralna.

Zgodny ze stanem zapisanym na jadłospisie.

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 (imię i nazwisko) ... grzywną w drodze mandatu karnego (nr mandatu karnego) ... w wysokości (kwota) ... oparciu o (podstawa prawna) Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia 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, pouczone o prawie do odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i skutkach prawnych takiej odmowy).

2. Załączone dokumenty: jadłospis za okres od 15 do 26 stycznia 2024 r.
 3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*: NIE DOTYCZY.
 4. 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.
 5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *).
 - Pan (i) wnosi / nie wnosi *) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie wnosi
 6. Uwagi osoby kontrolującej:
Pozostawiono Klauzulę obowiązku informacyjnego dot. przetwarzania danych osobowych.
 7. Czas trwania kontroli: od 10:30 do 11:30.
- 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.
nie odmówiono
8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: NIE DOTYCZY

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

Złobek Samorządowy nr 52
30-611 Kraków, ul. Wystouchów 47
tel. 12 654 39 91
NIP 679-305-51-56, REGON 121421854

Dyrektor Złobka

mgr Joanna Oboza-Zimmer

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

.....
ml. asystent

mgr inż. Marlena Remiszewska

.....
(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 30 styczeń 2024 r.
otrzymałem (-am) w dniu: 30 styczeń 2024 r.

Dyrektor Złobka

mgr Joanna Oboza-Zimmer

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.Z.9020.1.39.2024

Kraków, dnia 30 stycznia 2024 r.

(miejsowość i data)

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

Marta Remiszewska, młodszy asystent, Oddział Higieny Żywności i Żywienia, nr up. 121

(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 (t.j. Dz. U. z 2023, poz. 338, z późn. zm.)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2023, poz. 775, z późn. zm.)¹⁾

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾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 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2023 poz. 221)^{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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Stółówka w Żłobku Samorządowym nr 32

ul. Marii i Bolesława Wysłouchów 47, 30-611 Kraków

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP: 679-305-51-56, REGON: 121421854

TEL: (12) 654-39-91, FAX: - E-MAIL: wyslouchow@wp.pl; zlobek32@mjo.krakow.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: obiekt wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS na podstawie art. 122 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nr wpisu 472.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

p. Joanna Oboza-Zimmer – dyrektor żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Joanna Oboza-Zimmer – dyrektor żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

NIE PRZYWOŁANO

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

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: Stołówka zlokalizowana w części piwnicznej, na poziomie parteru oraz I piętra budynku wolnostojącego przy ul. Wysłouchów 47 w Krakowie. Wejście ogólnodostępne z zewnątrz, następnie z korytarza komunikacji wewnętrznej. Zapewniono oddzielne wejście dla dostaw towaru. Żłobek jest czynny od poniedziałku do piątku w godz. 6.00 do 17.00.

Zakres prowadzonej działalności: zgodny z decyzją PPIS w Krakowie, tj. w zakresie przygotowywania posiłków dla dzieci od surowca do gotowej potrawy, z wydawaniem posiłków na miejscu na naczyniach stołowych.

Wielkość produkcji: do żłobka uczęszcza 120 dzieci w wieku od 1 roku życia do 3 lat.

W dniu kontroli żywionych było 71 dzieci.

Dzieci w żłobku objęte są dietą podstawową. W obecnym roku szkolnym do żłobka uczęszcza 2 dzieci na diecie bezmlecznej oraz 1 dziecko z wykluczeniem z diety jabłka.

Rozkład posiłków: śniadanie (8:15-8:30, II śniadanie (10:00), obiad (11:45) i podwieczorek (15:00).

Liczba pracowników na dzień kontroli: 3 pracowników: p. Agata Łyszczarz (kucharka), p. Anna Szefer (pomoc kuchenna), p. Monika Piotrowska-Sikora (intendent). Wszyscy pracownicy posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych (bezterminowe).

Pomieszczenia objęte kontrolą sanitarną:

PARTER:

- kuchnia właściwa – wyposażona w szafki i blaty kuchenne, trzon kuchenny – kuchnia gazowa 4 palnikowa oraz 2 kuchenki gazowe z piekarnikami gazowymi oraz 1 piekarnik elektryczny, nad urządzeniami grzewczymi zamontowano okap z odciąganiem miejscowym, zapewniono stanowisko mycia naczyń i sprzętu kuchennego wyposażone w zlew z głęboką komorą oraz regał ociekowy, stanowisko do mycia rąk z umywalką oraz stanowisko do obróbki wstępnej mięsa i ryb wyposażone w zlew 2-kolorowy oraz blat roboczy;

- magazyn środków spożywczych z regałami na środki spożywcze „suche” i urządzeniami chłodniczymi i zamrażarkami;

- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw z oddzielnym stanowiskiem do mycia warzyw (wanna) oraz stanowiskiem do mycia i dezynfekcji jaj (zlew, umywalka).

PIWNICA:

- magazyn warzyw, zapewniono regały i palety na warzywa, urządzenie chłodnicze na warzywa okopowe, urządzenie chłodnicze na jaja po dezynfekcji. Dostawa do kuchni z magazynu przy użyciu wydzielonej w tym celu windy.

PIĘTRO I:

- szatnia dla pracowników kuchni – szafki dwudzielne, zapewniające higieniczne przechowywanie odzieży ochronnej i wierzchniej, toaleta dla personelu kuchni: wc z umywalką w przedsiönku.

Kuchenki wydzielone (przy grupach dzieci): dwie na parterze (grupy III i IV – dzieci starsze) oraz dwie na I piętrze (grupy od I-II – dzieci młodsze). Pomieszczenia wyposażono właściwie dla zakresu prowadzonej działalności, m.in. zapewniono: szafki na czyste naczynia stołowe oraz sprzęt kuchenny do porcjowania posiłków, blaty robocze, punkty wodne (oddzielne do mycia rąk oraz mycia sprzętu kuchennego). Zmywalnie naczyń stołowych wyposażono w zlewy oraz maszyny myjąco-wyparzające typu gastronomicznego.

Przy każdej z 4 grup dzieci wydzielono jadalnię – wyposażone w krzeselka i stoliki.

Posiłki z kuchni na I piętro dostarczane przy użyciu wydzielonej w tym celu windy.

Posiłki do sal na parterze dostarczane przy użyciu wózków.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): miejska sieć wodociągowa.

Sposób odprowadzania ścieków: miejska sieć kanalizacyjna.

Sposób postępowania z odpadami: odpady segregowane, odbierane zgodnie z zawartą umową.

Środki transportu: zakład nie posiada własnych środków transportu.

GMO, znakowanie, traceability/ Inne:

- Układ funkcjonalny pomieszczeń zgodny z zasadami GHP, stanowiska pracy prawidłowo wyposażone. Sprzęt i wyposażenie wykonano z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

- Punkty świetlne zabezpieczono osłonami chroniącymi żywność przed rozpryskiem szkła.

- Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono bieżącą zimną i ciepłą wodę. Umywalki do mycia rąk wyposażono w środki do mycia oraz ich higienicznego suszenia.
- W pomieszczeniach zapewniono system wentylacji grawitacyjnej. Przedłożono do wglądu protokoły z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 12 czerwca 2023 r. nr protokołu 2/Z/2023 – bez zastrzeżeń.
- W trakcie kontroli przedłożono do wglądu bieżące zapisy monitorowania punktów krytycznych, określonych w opracowanej dokumentacji HACCP (CCP1 – monitoring temperatury przechowywania środków spożywczych w warunkach chłodniczych i w stanie zamrożenia). Przedłożono zapisy z miesiąca grudnia 2023 r. i stycznia 2024 r. Dodatkowo do wglądu przedłożono zapisy prowadzone w ramach realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) w zakresie mycia pomieszczeń oraz utrzymania higieny w pomieszczeniach zakładu kontrolowanego.
- Przeglądnięto zgromadzoną masę towarową, nie stwierdzono środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia. Warzywa i owoce o właściwej jakości. Nie stwierdzono koncentratów spożywczych, olej stosowany do smażenia spełnia wymogi.
- Dostawy produktów do stołówki żłobka prowadzone są na bieżąco, z częstotliwością: codziennie lub z co 2, 3 dni – lista dostawców w załączeniu (załącznik nr. 3).
- Pracownicy zatrudnieni przy produkcji posiłków posiadają czystą odzież roboczą. Stan higieniczny pracowników nie budził zastrzeżeń.
- Tygodniowy jadłospis z zaznaczeniem alergenów umieszczony jest na tablicy informacyjnej dostępnej dla rodziców i opiekunów w holu żłobka na parterze oraz na I piętrze w szatni dla dzieci grup I i II oraz dostępny jest jadłospis bieżący (dzienny) w aplikacji dla rodziców „LIVE KID”. Wartość kaloryczna i odżywcza oraz skład produktów wykorzystywanych do przygotowania posiłków dla dzieci dostępny jest u intendenta.
- Na terenie obiektu obowiązuje zakaz palenia wyrobów tytoniowych, nowatorskich wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, 2) protokoły kontroli przewodów kominowych 2/Z/2023 z dnia 12 czerwca 2023 r., 3) lista dostawców towaru.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ... NIE DOTYCZY ... zał. nr ukarano (imię, nazwisko, stanowisko) grzywną w drodze mandatu karnego ...w wysokości.....zł (nr mandatu karnego) na podstawie..... (podstawa prawna) upoważnienie do nakładania grzywny w drodze mandatu karnego z dnia r. 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 dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w: dokonano wpisu w książce, nie wydano zaleceń dot. uchybień.
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: Strona nie wnosi uwag ani zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.
5. Uwagi osoby kontrolującej:
Pozostawiano klauzulę obowiązku informacyjnego dotyczącą przetwarzania danych osobowych.
6. Czas trwania kontroli: od 8:00-10:30.
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 Żłobka
Joanna
mgr Joanna Oboza-Zimmer

Żłobek Samorządowy nr 32
30-611 Kraków, ul. Wysłouchów 47
tel. 12 654 39 91
NIP 679-305-51-66, REGON 121421054

F/PK/BŻ/01/01
Strona /4

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

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 30 stycznia 2024 r.
otrzymałem (-am) w dniu 30 stycznia 2024 r.

mf. asystent
Marta
mgr inż. Marta Remiszewska
(podpis osoby kontrolującej)

Dyrektor Żłobka
Joanna
mgr Joanna Oboza-Zimmer

.....
(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

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.Z.9020.1.39.2024
Kraków, z dnia 30 stycznia 2024 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

**Stółwka w Samorządowym Żłobku nr 32,
ul. Marii i Bolesława Wyslouchów 47, 30-611 Kraków
(adres)**

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 –producenti -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: - nie dotyczy.

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

Dyrektor Żłobka*mgr Joanna Oboza-Zimmer*

(podpis kontrolowanego)

mł. asystent

mgr inż. Marta Remiszewska

(podpis osoby kontrolującej)

Żłobek Samorządowy nr 32

30-611 Kraków, ul. Wystouchów 47

tel. 12 654 39 91

NIP 679-305-51-66, REGON 121421854