

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr SEIIa.9020.(40.8).312.7928.2022

Daleszyce, 29.12.2022r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Kielcach

Agnieszka Barańska-Kita – asystent, nr upoważnienia K 2/13

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a, 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U z 2021r. poz. 195 ze zm.)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U z 2022r. poz. 2000 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⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. 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 (tekst jednolity Dz. U. z 2021r. poz. 162)^{1)**} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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:

Miejsko-Gminny Żłobek w Daleszycach

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Sienkiewicza 11C, 26-021 Daleszyce

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

(adres)

NIP 6572920271 REGON 362893552

TEL. 697390487 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach z dnia 08.10.2018r., Nr SE.IIa-4322/43/7928/2018, nr wpisu do rejestru 7928/1303/2015
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Justyna Kosela – Dyrektor Żłobka
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Justyna Kosela – Dyrektor Żłobka
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna z oceną zakładu według arkusza oceny zakładów żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: odzież ochronna

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

Zakład posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kielcach z dnia 08.10.2018r., Nr SE.IIa-4322/43/7928/2018 zatwierdzającą blok żywienia do prowadzenia działalności w zakresie:

- porcjowania i wydawania posiłków do konsumpcji na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku, dostarczanych z zakładu cateringowego (Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Daleszycach, ul. Sienkiewicza 11B, 26-021 Daleszyce) posiadającego decyzję w zakresie przygotowywania i wydawania gotowych potraw dla potrzeb innych placówek,
- przygotowywania na miejscu: mleka, kaszki (gotowa mieszanka z dodatkiem wody), napojów gorących i zimnych podawanych do konsumpcji na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku,
- podawania mleka przynieszonego przez matki karmiące w butelkach jednorazowego użytku (ze smoczkami jednorazowego użytku),
- mycia, dezynfekcji pojemników transportowych (tj. GN-ów, termoportów),
- transport czystych pojemników do ww. zakładu cateringowego i transport posiłków z ww. zakładu cateringowego do bloku żywienia w żłobku odbywać się będzie środkiem transportu posiadającym stosowną opinię – decyzję/zaświadczenie wydane przez Państwową Inspekcję Sanitarną.

W dniu kontroli w zakładzie wydaje się wyłącznie posiłki/napoje dostarczone z Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Daleszycach, ul. Sienkiewicza 11B, 26-021 Daleszyce posiadającego decyzję w

zakresie przygotowywania i wydawania gotowych potraw dla potrzeb innych placówek. Zgodnie z okazaną do wglądu umową z dnia 01.09.2022r., Nr 01/2022 zawartą pomiędzy Zespołem Szkolno-Przedszkolnym w Daleszycach ul. Sienkiewicza 11B a Miejsko-Gminnym Żłobkiem w Daleszycach ul. Sienkiewicza 11C, na dożywianie dzieci uczęszczających do żłobka, za dostarczenie czystych pojemników na posiłki oraz transport posiłków odpowiada Miejsko-Gminny Żłobek w Daleszycach, za pobieranie i przechowywanie próbek pokarmowych odpowiada Zespół Szkolno-Przedszkolny w Daleszycach ul. Sienkiewicza 11B (kserokopia dokumentu w załączeniu – 1 karta). Okazano do wglądu umowę z dnia 01.09.2022r. zawartą pomiędzy Miejsko-Gminnym Żłobkiem w Daleszycach ul. Sienkiewicza 11C, 26-021 Daleszyce a Firmą Transportową Poltrak Andrzej Pacierz, Brzechów 45A, 26-021 Daleszyce na dostarczenie przez wykonawcę czystych termoportów, termosów i pojemników typu GN z budynku żłobka do firmy cateringowej oraz dostarczenie posiłków z firmy cateringowej do żłobka (kserokopia w załączeniu – 2 karty).

Zgodnie z oświadczeniem Pani Justyny Kosela – Dyrektora, w żłobku nie przygotowuje się mleka, kaszek, napojów dla dzieci oraz nie podaje się mleka przynieszonego przez matki karmiące w butelkach jednorazowego użytku. W dniu kontroli w zakładzie nie stwierdzono przechowywania/magazynowania środków spożywczych. Zgodnie z oświadczeniem Pani Justyny Kosela – Dyrektora w żłobku nie podaje się diet eliminacyjnych.

Żłobek czynny jest w godzinach 6.30-16.30. Dzienna stawka żywieniowa (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek) wynosi 11,2 zł/dziecko. W żłobku żywionych jest 45 dzieci w wieku od ok 1 roku do 3 lat.

Blok żywienia zlokalizowany jest w wydzielonych pomieszczeniach na parterze budynku murowanego, wolnostojącego. Do zakładu prowadzą następujące wejścia z zewnątrz: wejście główne dla rodziców z dziećmi i personelu, wejście na dostawę cateringu do pomieszczenia przyjęcia cateringu. Ogólna powierzchnia bloku żywienia wynosi ok 23m², wysokość pomieszczeń wynosi 3m. Rodzaj pomieszczeń wydzielonych na potrzeby prowadzenia działalności z opisem ich wyposażenia zawarty jest w decyzji zatwierdzającej z dnia 08.10.2018r., Nr SE.IIa-4322/43/7928/2018 – stan nie uległ zmianie, wyposażenie jest zgodne z rozporządzeniem (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.Urz.U.E.L.139 z 30.04.2004r.).

Otoczenie zakładu, miejsca do składowania odpadów są odpowiednio zabezpieczone, teren w obrębie zakładu jest utwardzony i właściwie utrzymany.

Budynek podłączony jest do gminnej sieci wodnokanalizacyjnej. Zgodnie z harmonogramem badania wody, woda badana jest co 5 lat oraz po każdej awarii/remontcie/podejrzeniu, że może stwarzać zagrożenie dla zdrowia dzieci. Okazano do wglądu wynik badania wody z dnia 04.08.2020r., Nr LHS.9051.2.1054.2020 wykonany przez dział laboratoryjny Oddziału Badań Higieny Środowiska WSSE w Kielcach, ul. Jagiellońska 68. Powyższy wynik jest zgodny z wymaganiami rozporządzenia

Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) – kserokopia w/w dokumentu w załączeniu – 1 karta.

Ciepła woda pozyskiwana jest z pompy ciepła, okazano do wglądu umowę Nr 3/Z/Sp/17 o zaopatrzenie w wodę i odprowadzenie ścieków dla Usługobiorców zaliczanych do taryfowej grupy gospodarstw domowych i instytucji zawartą z Zakładem Usług Komunalnych w Daleszycach SP. z o.o. z siedzibą w Daleszycach ul. Ługi 1. W dniu kontroli przy punktach wodnych zapewniono wodę bieżącą ciepłą i zimną. Zakład wyposażono w dostateczną ilość stanowisk do mycia i dezynfekcji sprzętu pomocniczego/roboczego oraz umywalek do mycia/dezynfekcji rąk. Przy umywalkach do mycia rąk zapewniono pełne wyposażenie służące do ich higienicznego mycia i osuszania (dozowniki na mydło i środek dezynfekcyjny, zasobniki na ręczniki jednorazowego użytku, kosze na zużyte ręczniki). Procedury dotyczące czyszczenia, mycia i dezynfekcji w całym procesie technologicznym są prawidłowo opracowane. Na stanie zapewniono dostateczną ilość prawidłowych środków myjących, dezynfekcyjnych do rąk, sprzętu/urządzeń, powierzchni kontaktujących się z żywnością w dacie przydatności do użycia.

Czystość pomieszczeń zakładu, stan techniczny: ścian, podłóg, sufitów, okien i innych otworów, drzwi, oświetlenia jest właściwy. W dniu kontroli stwierdzono, że powierzchnie stykające się z żywnością, urządzenia, sprzęt wykonane są z materiałów łatwych do utrzymania w czystości, utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Na bieżąco dokonuje się przeglądu sprzętu pomocniczego i roboczego pod względem stanu sanitarno-technicznego. W zakładzie używane są naczynia, sprzęt pomocniczy, które są dopuszczone do kontaktu z żywnością. Pouczono, iż przy zakupie nowego sprzętu, naczyń, materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością należy wymagać od dostawcy/producenta deklaracji zgodności stosownych dla poszczególnych rodzajów materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i użytkować je zgodnie z w/w deklaracjami.

Pracownicy spożywają posiłki w pomieszczeniu higienicznosanitarnym, mycie naczyń własnych odbywa się przy zlewie w w/w pomieszczeniu.

Środki czystości i sprzęt porządkowy przechowywane są w wydzielonym pomieszczeniu. Woda do celów porządkowych pobierana jest z punktu wodnego zlokalizowanego w pomieszczeniu porządkowym.

Oświetlenie w zakładzie jest naturalne i sztuczne. Punkty świetlne w sposób prawidłowy zabezpieczone są przed rozpryskiem szkła.

Instalacja wodna, kanalizacja, systemy wentylacyjne w dniu kontroli funkcjonują prawidłowo (ocena wizualna).

We wszystkich pomieszczeniach w zakładzie zapewniono wentylację mechaniczną. Okazano do wglądu protokoły: skuteczności działania instalacji wentylacji mechanicznej z dnia 07.12.2022r., z przeglądu technicznego klimatyzacji z dnia 22.06.2022r. oraz próby szczelności układu chłodniczego z dnia 07.12.2022r. wykonane przez PHUP Halny Grzegorz Góral, Autoryzowany Punkt Obsługi LG

Therma-V&HVAC ul. Warszawska 222, 25-414 Kielce (bez zastrzeżeń) – kserokopie w/w dokumentów w załączeniu – 6 kart.

Zakład jest zabezpieczony przed dostępem szkodników, owadów, zwierząt. W dniu kontroli w zakładzie nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników. Zgodnie z opracowaną dokumentacją wewnętrzną w zakresie ochrony przed szkodnikami w zakładzie stały monitoring prowadzą pracownicy. Zgodnie z w/w dokumentacją w razie stwierdzenia śladów i/lub obecności szkodników Dyrektor zobowiązany jest do podjęcia natychmiastowych działań – powiadomienia zakładu DDD, który przeprowadzi stosowne zabiegi.

Zakład jest skutecznie zabezpieczony jest przed dostępem osób nieuprawnionych.

Odpady stałe zbierane są do worków usuwanych do zamykanych kontenerów usytuowanych na utwardzonym terenie na posesji żłobka, opróżnianych przez specjalistyczną firmę – okazano do wglądu umowę z dnia 07.05.2020r., Nr D/27/2020 zawartą z Przedsiębiorstwem Handlowo-Usługowym „Zieliński” Zbigniew Zieliński ul. Klasztorna 27A, 26-035 Raków na odbiór odpadów komunalnych – w/w dokument w załączeniu – 2 karty. Zgodnie z oświadczeniem Pani Justyny Kosela – Dyrektora, odpady pokonsumpcyjne płynne usuwane są do kanalizacji a stałe do pojemnika na odpady komunalne. Pouczono, że odpady pokonsumpcyjne stanowią materiał kat. 3 i winny być utylizowane zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 1069/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21.10.2009r. określającym przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. U. L 300 z 14.11.2009r. str.1).

W zakładzie zapewniono urządzenie chłodnicze wyposażone w termometr.

W bloku żywienia zatrudniona jest 1 osoba oraz 9 opiekunek zajmujących się karmieniem dzieci – okazano do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu. W dniu kontroli higiena personelu zachowana, pracownicy pracują w prawidłowej odzieży ochronnej.

W zakładzie szkolenia przeprowadzane są wg harmonogramu opracowanego na dany rok. Okazano do wglądu bieżące karty szkoleń pracowników.

W zakładzie opracowane są procedury zabezpieczenia i wycofania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej.

Zakład posiada opracowany, wdrożony system HACCP. Okazano do wglądu zapisy z kontroli wewnętrznej zgodnie z założeniami do procedur – bez zastrzeżeń.

Posiłki w pojemnikach GN umieszczonych w płaszczach zewnętrznych, zupy/napoje w termosach zabezpieczonych folią spożywczą dostarczane są przez kierowcę świadczącego usługę transportu posiłków do pomieszczenia przyjęcia cateringu i ustawiane na stole. Kierowca przy użyciu rękawiczek jednorazowego użytku otwiera pokrywę termoportów a pracownik żłobka wyjmuje z płaszczy

zewnętrznych pojemniki z posiłkami/zdejmuje folie ochronną z termosów i przenosi do pomieszczenia kuchni gdzie dokonuje sprawdzenia pod względem formalnym oraz mierzy temperaturę przy użyciu termometru gastronomicznego. Okazano zapisy z pomiaru temperatury posiłków dostarczanych z firmy cateringowej z miesiąca grudnia – nie wniesiono uwag. W celu utrzymania prawidłowej temperatury wydawanych posiłków, pojemniki GN umieszczane są w barmarze grzewczym zlokalizowanym w kuchni. W kuchni pracownik żłobka porcjduje posiłki na naczynia wielokrotnego użytku, które umieszcza w zamykanym wózku kelnerskim i przewozi do sal zająć celem konsumpcji przez dzieci. Po konsumpcji posiłków brudne naczynia stołowe zwracane są wózkiem kelnerskim w zamykanym pojemniku do zmywalni naczyń stołowych, gdzie są myte i wyparzane w zmywarko-wyparzarce. W dniu kontroli w/w urządzenie jest sprawne technicznie. W dniu kontroli stwierdzono, że naczynia wielokrotnego użytku są w prawidłowym stanie sanitarno-higienicznym. Wózek kelnerski oraz pojemniki zewnętrzne są myte i dezynfekowane na koniec dnia roboczego w zmywalni naczyń stołowych i czyste przechowywane w pomieszczeniu kuchni. Ponadto wózek kelnerski dezynfekowany jest środkiem dezynfekcyjnym nie wymagającym spłukiwania po każdym dostarczeniu posiłku. Na koniec dnia roboczego płaszcze zewnętrzne w celu mycia i dezynfekcji wnoszone są do zmywalni naczyń stołowych wejściem i korytarzem ogólnodostępnym. Pojemniki GN są myte i wyparzane w zmywarko-wyparzarce zlokalizowanej w zmywalni naczyń stołowych. Rano czyste pojemniki GN umieszczane są w płaszcach zewnętrznych i odbierane przez kierowcę z firmy transportowej. W dniu kontroli okazano do wglądu rejestry: mycia i dezynfekcji pojemników typu GN, termoboksów, stołów służących do konsumpcji – prowadzone na bieżąco, nie wniesiono uwag.

Dyrekcja i pracownicy żłobka są zaangażowani w działania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa porcjowanej i podawanej żywności. Po przeanalizowaniu dokumentacji dotyczącej kontrolowanego zakładu stwierdzono, że Dyrektor wykonywał zalecenia tutejszej Inspekcji.

W żłobku dostępny jest do wglądu jadłospis uwzględniający gramaturę potraw, kaloryczność, wykaz składników z uwzględnieniem substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

Pouczono, że posiłki wydawane dzieciom do konsumpcji winny być przyrządzane/komponowane w sposób umożliwiający spełnienie obowiązujących norm żywieniowych wydawanych przez Instytut Żywności i Żywienia. Na stronie GIS dostępny jest poradnik „Żywienie dzieci w żłobkach. Praktyczne wprowadzenie aktualnych norm i zaleceń”

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

.....-

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu, klauzula informacyjna RODO, kserokopie: umowy z dnia 01.09.2022r., Nr 01/2022, umowy z dnia 01.09.2022r. na świadczenie usług dowozu posiłków i pojemników na posiłki, wyniku badania wody z

dnia 04.08.2020r., Nr LHS.9051.2.1054.2020, umowy z dnia 07.05.2020r., Nr D/27/2020, protokoły: skuteczności działania instalacji wentylacji mechanicznej z dnia 07.12.2022r., z przeglądu technicznego klimatyzacji z dnia 22.06.2022r. oraz próby szczelności układu chłodniczego z dnia 07.12.2022r.

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-.....

(podstawa prawna)

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 odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 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*) uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....-.....
.....-.....

5. Uwagi osoby kontrolującej:

.....-.....

6. Czas trwania kontroli: od 11:00- 13:30 w dniu 08.12.2022r.

Omówienie wyników kontroli, podpisanie protokołu kontroli w dniu 29.12.2022r. od 8.30 do 8:45 w siedzibie tutejszej Inspekcji.

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 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
Miejsko- Gminnego Żłobka
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Justyna Kosela

.....
(podpisy świadków)

.....
Seksja Higieny Żywności
i Produktów Kosmetycznych
mgr Agnieszka Barańska-Kita
Asystent

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 08.12.2022r.

otrzymałem (-am) w dniu 29.12.2022r.

DYREKTOR
Miejsko- Gminnego Żłobka
w Daleszycach

.....
(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 Kielcach 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 POWATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w KIELCACH
25-819 Kielce, ul. Skibińskiego 4
tel. 41 345 46 22, fax 41 345 46 23

ZF/PK/BŻ/01/01/01
Strona 1/3

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
SEIIa.9020.(40.8).312.7928.2022 z dnia 29.12.2022r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Miejsko-Gminny Żłobek w Daleszycach ul. Sienkiewicza 11C, 26-021 Daleszyce

**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)	Średni e (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 kontakt z żywnością.	<u>0</u>	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.	<u>0</u>	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	<u>0</u>	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	<u>0</u>	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	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).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	<u>0</u>	25	50	
	Suma punktów	0	8	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysoki e (W)	

	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		
--	-------------------------------	--	---	--	--

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-.....Z DNIA.....-.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....
.....
.....

DYREKTOR
Miejsko- Gminnego Żłobka
w Daleszycach
.....
Justyna Koseła
(podpis kontrolowanego)

Sekcja Higieny Żywności, Żywienia
i Produktów Kosmetycznych
mgr Agnieszka Barańska -Kita
Asystent
(podpis osoby kontrolującej)