

## Kontrola sanepidu w żłobku – jak się przygotować?

Opracowała: Anna Torbicka, pedagog w zakresie pracy opiekuńczej i socjalno-wychowawczej

### Podstawa prawna:

- *Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (t.j. Dz.U. z 2011 r. Nr 212 poz. 1263 ze zm.),
- *Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (t.j. Dz.U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 ze zm.),
- *Rozporządzenie (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych* (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004),
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego* (Dz.U. z 2007 r. Nr 80 poz. 545),
- *Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi* (t.j. Dz.U. z 2013 r. poz. 947 ze zm.),
- *Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 25 marca 2011 r. w sprawie wymagań lokalowych i sanitarnych dotyczących żłobków i klubów dziecięcych* (Dz.U. z 2011 r. Nr 69 poz. 367),
- *Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy* (t.j. Dz.U. z 2003 r. Nr 169 poz. 1650 ze zm.)
- *Ustawa z dnia 24 sierpnia 2001 r. Kodeks postępowania w sprawach o wykroczenia* (t.j. Dz.U. z 2013 r. poz. 395 ze zm.).

Niniejszy artykuł, wskazując na aktualne przepisy prawne, informuje, na co należy zwrócić szczególną uwagę i o co zadbać, aby żłobek był miejscem bezpiecznym dla dzieci i pracowników. Zapewnienie bezpiecznych i higienicznych warunków w żłobku przygotowuje placówkę do kontroli sanepidu.

### Co sanepid skontroluje w żłobku?

Zgodnie z art. 4 ust. 1 *Ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* sanepid może w żłobku skontrolować przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, dotyczące w szczególności:

- wody przeznaczonej do spożycia (pkt 1),
- utrzymania należytego stanu higienicznego żłobka jako nieruchomości (np. budynek), zakładu pracy oraz jako instytucji użyteczności publicznej (m.in. stan techniczny pomieszczeń), jego obiektów i urządzeń (np. plac zabaw) (pkt 2),
- warunków zdrowotnych produkcji i obrotu przedmiotami użytku, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (np. kuchnia, a w niej urządzenia wykorzystywane podczas produkcji żywności, czystość personelu uczestniczącego w produkcji żywności, stołówka) (pkt 4),
- warunków zdrowotnych środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy (pkt 5),
- higieny pomieszczeń i wymagań w stosunku do sprzętu używanego w placówkach oświatowo-wychowawczych (pkt 6),
- higieny procesów nauczania (m.in. powierzchnie robocze) (pkt 7).

**Warunki zdrowotne produkcji i obrotu przedmiotami użytku, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

**Aby czytać dalej, potrzebujesz pełnego dostępu.  
Przeglądaj wszystkie materiały w ramach abonamentu lub prenumeraty.**

**Korzyści:**

- nielimitowany dostęp do treści,
- aktualizacje materiałów w niezbędnikach, nawet do 2 razy w tygodniu,
- e-czasopisma w nowej, wygodnej formie,
- dodatkowe materiały i wzory dokumentów do pobrania,
- dostęp do porad cenionych ekspertów i praktyków,
- zniżki na kolejne produkty, szkolenia i webinary

i znacznie więcej...

**Zamów na: [www.oficynamm.pl](http://www.oficynamm.pl)  
lub skontaktuj się z nami: 800 702 902, [bok@oficynamm.pl](mailto:bok@oficynamm.pl)**