

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.10.6.2023.MŁ2

Lublin, dnia 08.11.2023r.
(miejsowość i data)

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

Małgorzatę Łętowską – asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak:
K.057.2.64.2023;

Monikę Wójtowicz – asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak:
K.057.2.53.2023.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K.057.4.1088.2023 z dnia 08.11.2023r.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023r., poz. 338 ze zm.)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r. poz. 775 ze 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 ²⁾ 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023r. zmieniającego 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 (Dz. U. z 2023r. poz. 221 ze zm.)^{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 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Bursie Szkolnej Nr 5 w Lublinie**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Pogodna 52A, 20-337 Lublin

(adres)

Podlega: Gmina Lublin

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

NIP 946 157 81 21

TEL. 81 744 44 22

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: obiekt pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Teresa Karkoszka- Dyrektor Bursy
Pani Marta Snopek - Wicedyrektor Bursy
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani _____ Kierownik Gospodarczy
(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: komputer DELL, drukarka Cannon, termometr służbowy PP/W/S/K/03-28/HŻ

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

Zakład wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pod numerem 792/0309/2007 w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowego wyrobu (wyżywienie całodzienne).

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są w podpiwniczeniu oraz na parterze budynku murowanego, wolnostojącego. Drogi i dojazdy do budynku utwardzone, utrzymane czysto. Do bloku żywienia prowadzą dwa wejścia - jedno wejście od strony jadalni, drugie wejście z zewnątrz, przeznaczone dla dostaw surowców.

W dniu kontroli pomieszczenia, wyposażenie oraz sprzęt bloku żywienia utrzymane we właściwym stanie sanitarno-technicznym.

W skład zakładu wchodzi:

PODPIWNICZENIE:

- *magazyn ziemniaków* wyposażony w podesty;

- *pomieszczenie obieralni warzyw* wyposażone w: płuczko - obieraczkę mechaniczną, zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony jedna komora do mycia rąk, druga komora do mycia warzyw;

- *pomieszczenie socjalne* wyposażone w : zamykane szafy przeznaczone do przechowywania odzieży wierzchniej i roboczej z zachowaniem segregacji, stoliki, krzesła, dwukomorowy zlewozmywak przeznaczony do celów socjalnych;

PARTER:

- *pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych* wyposażone w :zmywarko -wyparzarkę gastronomiczną, dwie zmywarko- wyparzarki gastronomiczne kapturowe, stoły robocze z blatami roboczymi, ociekacz stojący, dwukomorowy basen gastronomiczny przeznaczony do wstępnego mycia naczyń stołowych, wiszący ociekacz, okienko zwrotu brudnych naczyń stołowych.

Pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych połączone okienkiem podawczym z pomieszczeniem wydawania posiłków.

- *pomieszczenie wydawania posiłków* wyposażone w: stoły robocze z blatami roboczymi, taboret gazowy, dwa podgrzewacze elektryczne, szafki stojące i wiszące, przeznaczone do przechowywania czystych naczyń stołowych, krajalnicę, okienko wydawcze;
- *pomieszczenie kuchni* wyposażone w : dwa kotły warzelne, umywalkę do mycia rąk, stoły robocze z blatami roboczymi, szafki wiszące i stojące trzy taborety gazowe, kuchenka gazowa 4 palnikowa, piec konwekcyjno-parowy, basen gastronomiczny jednokomorowy przeznaczony do mycia sprzętu kuchennego, ociekacz stojący, ociekacz wiszący, patelnię elektryczną. Nad punktami obróbki cieplnej zamontowano okapy wyciągowe.
- *magazyn chłodnia* wyposażony w urządzenia chłodniczo- mroźnicze oraz zamrażarki skrzyniowe;
- *magazyn „dzienny”* wyposażony w : urządzenia chłodniczo-mroźnicze, stół roboczy, pień drewniany, zlewozmywak jednokomorowy przeznaczony do mycia mięsa, w tym drobiu w rozdzielności czasowej, regał;
- *magazyn produktów suchych* wyposażony w : regały;
- *pomieszczenie administracyjne* wyposażone w : szafki stojące, szafki wiszące, stół, krzesła;
- *toaleta dla personelu* z przedsionkiem izolacyjnym wyposażona w umywalkę do mycia rąk;
- *magazyn jaj* wyposażony w :umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak jednokomorowy przeznaczony do mycia jaj, naświetlarkę do jaj, urządzenie chłodnicze przeznaczone do przechowywania jaj;
- *pomieszczenie porządkowe* przeznaczone do przechowywania sprzętu porządkowego wyposażone w ścienne wieszaki;
- *magazyn sprzętu kuchennego* wyposażony w: regały;
- *magazyn warzyw i owoców* wyposażony w podesty;
- *wewnętrzny korytarz komunikacyjny*, w którym zlokalizowana jest zamykana szafa przeznaczona do przechowywania środków czystości;
- *pomieszczenia jadalni* wyposażone w: stoliki i krzesła.

Budynek bursy szklonej podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badania wody nr 607/23/LUB z dnia 14.03.2023r. wystawione przez Laboratorium Usług Badawczych Lubelska Spółdzielnia Usług Mleczarskich ul. Probostwo 4, 20-089 Lublin. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych, fizykochemicznych oraz organoleptycznych, wynik potwierdza prawidłową jakość wody używanej w zakładzie. W dniu kontroli przy każdym punkcie wodnym zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Nieczystości płynne odprowadzane do szczelnej kanalizacji miejskiej.

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (okapy wyciągowe nad stanowiskami obróbki termicznej). Okazano do wglądu Protokół Nr 510 z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony dnia 31.03.2023r. przez Mistrza Kominiarskiego Pana Mariana Bobrowskiego reprezentującego firmę Spółdzielnia Pracy Kominiarzy w Lublinie, ul. Bronowicka 7. Dokument potwierdza, że objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych w budynku odpowiadają przepisom Ustawy Prawo Budowlane. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej lub niewystarczającej wentylacji pomieszczeń bloku żywienia. Termin następnego badania ustalono na marzec 2024r.

Nieczystości stałe komunalne usuwane do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenerów zlokalizowanych na ogrodzonej posesji bursy szkolnej, na utwardzonym terenie. W dniu kontroli okazano do wglądu fakturę nr 1530521574 z dnia 31.10.2023r. wystawioną przez PreZero Service Wschód Sp. z o.o. ul. Wrocławska 3, 26-600 Radom na odbiór odpadów. W dniu kontroli okazano do wglądu dokument potwierdzający odbiór odpadów

KATEGORI 3 wystawiony przez Pro Eko Tomasz Szykora Odbiór Odpadów Organicznych Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin z dnia 30.10.2023r.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty świetle prawidłowo zabezpieczone osłonami.

W zakładzie zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego w kontakcie z żywnością tj. mydło w płynie, środek do dezynfekcji rąk ERG Clean Skin Pro z aktualnym terminem ważności do 19.04.2024r. oraz ręczniki jednorazowe do higienicznego osuszania rąk.

W dniu kontroli prace w styczności z żywnością wykonywało 8 osób, których aktualne dokumentacje do celów sanitarno-epidemiologicznych okazano do wglądu.

Personel w dniu kontroli pracował w czystej odzieży ochronnej- fartuch oraz siatki, czapki na włosach.

W zakładzie zapewniono także warunki do prowadzenia procesów związanych dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością. Na stanie zakładu dostępny jest preparat Cif z aktualnym terminem ważności do 12.12.2025r.

Pomieszczenia bloku żywienia zabezpieczone przed dostępem szkodników. W otwieranych oknach zainstalowano siatki uniemożliwiające wnikanie szkodników. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników. Nadzór nad obecnością szkodników prowadzony jest we własnym zakresie oraz przez specjalistyczną firmę w ramach zawartej umowy. Okazano do wglądu Protokół zabiegowy z przeprowadzonej dezynsekcji i deratyzacji z dnia 08.11.2023r. wystawiony przez Dezynsekcja, Dezynsekcja, Deratyzacja Piotr Radkowiak Cuple 10A, 24-200 Bełżyce.

W dniu kontroli na stanie zakładu magazynowana niewielka ilość żywności. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze opomiarowane, segregacja asortymentowa środków spożywczych zachowana. Nie stwierdzono środków spożywczych nieoznakowanych lub o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. Żywność przechowywana zgodnie z zaleceniami producentów. W dniu kontroli dokonano pomiaru temperatury termometrem służbowym, urządzenie chłodnicze, w którym przechowywany był w dniu kontroli nabiał temperatura wynosiła $+4^{\circ}\text{C}$, urządzenie chłodnicze, w którym przechowywana była w dniu kontroli wędlina temperatura wynosiła $+5,5^{\circ}\text{C}$.

Zapewniono identyfikalność środków spożywczych, okazano bieżące faktury tj.:

- Firma POLA Karol Krzyszczak Stasin 34, 21-030 Motycz potwierdzającą zakup pieczywa;
- Masarnia Ubojnia ZEMAT Sp. j. Zdzisław Trościańczyk i S-ka, ul. Łakowa 1, 21-310 Wołyn potwierdzającą zakup mięsa, w tym drobiu, wędlin
- TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn, Łęczyńska 5D, 20-309 Lublin potwierdzającą zakup m.in. warzyw, owoców;
- WIKI Spółka Jawna J. Wikira, A. Wikira, ul. Biernata z Lublin 31, 20-465 Lublin potwierdzającą zakup jaj, do dokumentu załączony został Handlowy Dokument Informacyjny nr 08241/20/23 wydany dnia 25.10.2023r. przez WIKI Spółka Jawna J. Wikira, A. Wikira, Biernata z Lublina 31, 20-365 Lublin, w którym wskazano m.in. odbiorcę surowca, termin przydatności do spożycia, tj. 18.11.2023r.
- z P.P.H.U. Ireneusz Welman, ul. Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik potwierdzającą zakup mrożonek – owoce, warzywa, ryby;
- SOLIDEZ Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin potwierdzającą zakup, nabiału, artykułów ogólnospożywczych, środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie.

Podczas kontroli ustalono, że obecnie w bursie szkolnej żywionych jest około 311 dzieci i młodzieży w wieku od 14 do 20 lat. Całodzienne wyżywienie obejmuje 3 posiłki: śniadanie, obiad dwudaniowy i kolację. Posiłki wydawane są dzieciom i młodzieży o regularnych porach dnia.

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis przygotowany na potrzeby żywienia w okresie 30.10.2023r. – 10.11.2023r. Jadłospis układany jest przez Kierownika Gospodarczego. Na podstawie okazanych jadłospisów stwierdzono, że dzieciom i młodzieży serwowane są na śniadania serwowane są: kanapki z mieszanym pieczywem z dodatkiem mała, sera topionego, różnego rodzaju wędlin, twarożku, sera białego, sera żółtego, miodu, dżemu. Na śniadania podawane są również jajecznice, zupy mleczne. Dodatek do śniadania stanowią warzywa w postaci świeżej i konserwowej. Do picia podawana jest herbata z cytryną, kakao. Obiad stanowi posiłek dwudaniowy, tj. zupa i drugie danie. Podawane są zupy czyste i zabielaone śmietaną. W ocenianej dekadzie serwowano następujące zupy: pomidorowa krem kalafiorowa, krupnik ryżowy, ogórkowa, meksykańska, kapuśniak, pieczarkowa, barszcz czerwony, pomidorowo-ziemniaczana, jarzynowa. Dodatek węglowodanowy do zup stanowią pieczywo, ryż, ziemniaki. Na drugie danie obiadowe serwowane są: gulasz wieprzowy, pulpety drobiowe w sosie curry, schab pieczony, paluszki rybne, makaron z truskawkami, makaron z sosem pomidorowym i mięsem, kurczak po chiński, zraz wieprzowy, kopytka z sosem pieczarkowym. Dodatek węglowodanowy stanowi: makaron, kasza pęczak, ziemniaki, ryż. Do drugiego dania podawana jest porcja warzyw w postaci świeżej oraz gotowanej. Do picia serwowany jest kompot owocowy. Dodatek do obiadu stanowią owoce, ciastka, mus owocowy. Na kolację serwowane są kanapki z mieszanym pieczywem z dodatkiem mała, sera topionego, różnego rodzaju wędlin, twarożku, sera białego, miodu, dżemu, sera żółtego, kabanosy, frankfurterki. Do picia podaje się herbatę z cytryną, kawę na mleku, różnego rodzaju soki.

W produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, duszenie, pieczenie, sporadycznie smażenie. Potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Do smażenia potraw używany jest olej roślinny rzepakowy. Napoje przygotowywane nie zawierają więcej niż 10g cukrów w porcji 250 ml napoju.

Na jadłospisie dziennym wywieszonym w jadalni wyszczególniono wykaz składników oraz alergeny i substancje powodujące nietolerancję pokarmową w serwowanych posiłkach.

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Dokumentacja dostosowana do charakteru i zakresu prowadzonej działalności. Dokumentacja opracowana w następujących obszarach: opisu zakładu, charakterystyka funkcjonowania, plan zakładu, wyposażenie pomieszczeń, zakup środków spożywczych, reklamacji, higieny osobistej personelu, przyjęcia środków spożywczych, wycofania z obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości, mycia mięsa w rozdzielności czasowej, utrzymania porządku i czystości, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i mroźniczych, mycia i dezynfekcji pomieszczeń, wyposażenia, konserwacji maszyn i urządzeń, usuwania odpadów, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, wydawania dań i napojów, szkoleń personelu.

W ramach systemu HACCP określono politykę jakości, opisano produkt, sporządzono schemat blokowy procesów technologicznych oraz opis procesów technologicznych, przy pomocy drzewka decyzyjnego przeprowadzono analizę zagrożeń na podstawie, której wyznaczono: CCP1, CCP 2, CCP3. Dla punktów krytycznych i kontrolnych wyznaczono poziom docelowy, sposób, częstotliwość monitoringu, działania korygujące. W dniu kontroli okazano do wglądu bieżące zapisy tj. Kartę przyjęcia towaru (CCP 1), rejestr kontroli temperatury i wilgotności magazynów (CCP2), rejestr obróbki cieplnej potraw (CCP3), kartę kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych, rejestr mycia i dezynfekcji jaj.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono. Przepisów nie naruszono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - ukarano:

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(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, pouczono 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: nie ustalono.

3. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: nie okazano książki kontroli.

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: brak uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 10³⁰ do godz. 14³⁰

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: brak poprawek i uzupełnień.

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

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

.....BURSA SZKOLNA.....

(podpisy świadków) LUBLINIE

20-337 Lublin, ul. Pogodna 52A
tel. 81 744 44 22, Regon 430418821

.....Asystent.....

lek. wet. Małgorzata Łętowska

(podpis osoby kontrolującej)

Asystent

mgr inż. Monika Wójcik

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 08.11.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 08.11.2023r.

.....
(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 Lublinie 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.

KLAUZULA INFORMACYJNA

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, dalej zwanego *RODO*, informujemy, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie, dalej zwany *Administratorem*, z siedzibą w Lublinie ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin;
- 2) Inspektor ochrony danych jest dostępny pod adresem e-mail: iod.psse@sanepid.gov.pl;
- 3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i e oraz art. 9 ust. 2 lit. h *RODO*, w związku z przepisami *Kodeksu postępowania administracyjnego*;
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych będą osoby lub podmioty uprawnione na podstawie obowiązujących przepisów prawa;
- 5) Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych;
- 6) Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a następnie archiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
- 7) Przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) dostępu do danych osobowych Panią/Pana dotyczących,
 - b) sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
 - c) żądania od *Administradora* ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 1 *RODO*;
- 1) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) żądania usunięcia danych osobowych,
 - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
 - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
- 2) W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w Warszawie, ul Stawki 2;
- 3) Pani/Pana dane nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również nie podlegają profilowaniu.

Niniejsze nie dotyczy przetwarzania danych osobowych dotyczących osób prawnych, w szczególności przedsiębiorstw będących osobami prawnymi, w tym danych o firmie i formie prawnej oraz danych kontaktowych osoby prawnej.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HŻ.9020.40.10.6.2023.MŁ2

z dnia 08.11.2023r.

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

**Blok żywienia w Bursie Szkolnej Nr 5 w Lublinie, ul. Pogodna 52A, 20-337 Lublin
Podlega: Gmina Lublin**

**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 kontakt z żywnością.	0x	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.	0x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0x	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0x	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0x	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0x	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.	0x	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu	0x	5	11	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.				
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0x	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).	0x	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0x	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0x	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0x	4	8	
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	nd
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0x	25	50	
	Suma punktów				
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (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 Nr - z dnia -

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

.....
(poapis kontrolowanego)

Asystent
lek. wet. Małgorzata

Asystent
mgr inż. Monika Wójtowicz
.....
(podpis osoby kontrolującej)

BURSA SZKOLNA
NR 5 W LUBLINIE
20-337 Lublin, ul. Pogodna 52A
tel. 81 744 44 22, Regon 430418821