

Państwowy Powiatowy Inspektor
Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 081 532 97 05



Załącznik nr 3
F/PK/BŻ/01/01
Strona 1 z 6

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.29.8.3.2021.MŁ2

Lublin, dnia 23.11.2021r.

(miejscowość i data)

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

Małgorzatę Łętowską – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.K.057.23.2021.

Monikę Wójtowicz – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.057.22.2021. Upoważnienie do przeprowadzania kontroli K.0125.2499.2021;

(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 2021r. poz. 195)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r. poz. 735 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 nr²⁾ 291/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. zmieniające 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 2018r. – Prawo przedsiębiorców (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, zmieniającego rozporządzenie 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 uchylającego rozporządzenie 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: **Blok żywienia w Żłobku nr 8, ul. Nałkowskich 102, 20-470 Lublin**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

ul. Nalkowskich 102, 20-470 Lublin
(adres)

Podlega: Miejski Zespół Żłobków w Lublinie ul. Wolska 5, 20-411 Lublin

NIP 946 25 75 811

TEL. 81 524 46 13

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 Dorota Guz – dyrektor żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Beata Boguszevska – starsza pielęgniarka

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego oraz świadczenia usług cateringowych

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli zestaw komputerowy Dell, drukarka Cannon

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

Działalność żłobka prowadzona jest w zakresie produkcji, posiłków od surowca na bazie mięsa czerwonego, drobiu, ryb, jaj, owoców, warzyw okopowych, nieokopowych, półproduktów i wyrobów gotowych. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Pomieszczenia bloku żywienia usytuowane są na parterze, I piętrze i w podpiwniczeniu budynku wolnostojącego, murowanego. Drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań wody Nr 4043/21 z dnia 21.09.2021r. wystawione przez Centralne Laboratorium MPWiK al. J. Piłsudskiego 15, 20-407 Lublin w zakresie parametrów mikrobiologicznych (Legionella). Zgodnie z zakładową dokumentacją badanie wody przeprowadzane będzie w przypadku przebudowy oraz awarii sieci wodociągowej bądź w przypadku stwierdzenia zmiany smaku lub zapachu wody. Ostatnie badanie wody opisane w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ.6320.12.2019.MDW z dnia 11.06.2019r. Przy punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Do higieny rąk personelu zapewniono mydło w płynie z aktualnym terminem ważności , płyn do chirurgicznej i higienicznej dezynfekcji rąk z aktualnym terminem ważności do 05.2022r. firmy Trisept max oraz papierowe ręczniki jednorazowe do higienicznego osuszania dłoni.

Układ pomieszczeń oraz wyposażenie bloku żywienia nie uległo zmianie od ostatniej kontroli w roku 2019. W dniu kontroli pomieszczenia i wyposażenie bloku żywienia utrzymane w dobrym stanie sanitarnym oraz technicznym.

Nieczystości stałe komunalne, usuwane są do zamkniętych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku w wiacie śmietnikowej. Przedłożono do wglądu fakturę vat 12.11.2021r. wystawioną przez PreZero Recycling Sp. z o.o. ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin. Na obiór odpadów o kodach 20 03 01, 20 01 01, 20 01 39.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (okapy wyciągowe nad punktami obróbki cieplnej). Przedłożono do wglądu Protokół Nr 415/2021 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 03.09.2021r. wystawiony przez Usługowy Zakład Kominiarsko-Gazowniczy ul. Przyjaźni 24/6, 20-314 Lublin, wystawiony przez Mistrza Kominiarskiego Leszka kowalskiego. Termin następnego badania ustalono na wrzesień 2022r. W dniu kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o nieprawidłowym działaniu systemu wentylacji.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty światła zabezpieczone osłonami.

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych oraz karmieniu dzieci pracują łącznie 6 osób oraz pani intendent których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania. W pomieszczeniach bloku żywienia stwierdzono siatki w oknach oraz wyłożone stacje monitorujące. Okazano do wglądu zapisy, prowadzone na bieżąco. Okazano do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy.

Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono środek Velox spray z aktualnym terminem ważności do 12.12.2022r. Mycie zasadnicze oraz dezynfekcja termiczna naczyń stołowych odbywa się w profesjonalnych zmywarkach gastronomicznych z funkcją wyparzenia.

Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, zgodnie z warunkami temperaturowymi określonymi przez producentów żywności. Nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości, po upływie terminu ważności.

W dniu kontroli na stanie magazynowym stwierdzono jaja. Okazano do wglądu dokument HDI nr 4968/Solidez/11/2021r. z dnia 17.11.2021r., wystawiony przez Fermy Drobiu Słowik, 24-320 Poniatowa.

Okazano do wglądu bieżące faktury, potwierdzające zakup środków spożywczych. Dostawcą środków spożywczych są m.in.:

1. Solidez Sp. z o.o. ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin – jaja, mrożonki, środki spożywcze trwałe i nietrwale mikrobiologicznie, warzywa, owoce, mięso, w tym drób, pieczywo.

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Okazano do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy : monitoring obecności szkodników, mycia i dezynfekcji pomieszczeń, monitoring obróbki mięsa w dużych kawałkach, karta kontroli mycia i dezynfekcji lodówek, karta kontroli temperatury i wilgotności w magazynie środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie, karta kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych, karta przyjęcia towarów. Okazano do wglądu karty szkoleń pracowników oraz raporty a audytów wewnętrznych.

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 - zał -

Ukarano: n.d.

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego n.d. w wysokości n.d.

(nr mandatu karnego)

na podstawie nd.

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nd. nr nd.

(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: nie ustalono

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: nie wniesiono

6. Czas trwania kontroli: od 10⁴⁰ do 12⁴⁰

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

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

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

.....
(podpisy świadków)

Młodszy asystent

Młodszy asystent

lek. wet. Małgorzata Letowska

mgr inż. Monika Wójtowicz

.....
dpis osoby kontrolującej)

Gmina Lublin
ul. Nałkowskich 102, 20-470 Lublin
NIP: 946-23-7011
Złobek nr 8
ul. Nałkowskich 102, 20-470 Lublin

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 23.11.2021r.
otrzymałem (-am) w dniu 23.11.2021r.

.....
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego..... okół)

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 właściwie

^{**)} 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.lublin.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.9020.29.8.3.2021.MŁ2
z dnia 23.11.2021r.

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

Blok żywienia w Żłobku nr 8, ul. Nałkowskich 102, 20-470 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			16	
	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

.....
(podpis kontrolowanego)

Młodszy asystent Młodszy asystent
mgr inż. Monika Wójtowicz lek. wet. Małgorzata Łętowska
.....
(podpis osoby kontrolującej)