

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
20-078 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 081 532 97 05

Miejski Zespół Żłobków
w Lublinie

24-10-2022

WPLYNEŁO
13.8.52

Załącznik nr 3

F/PK/BŻ/01/01

Strona 1 z 5

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ.9020.40.8.3.2022.DB

Lublin, dnia 18.10.2022r.

(Miejscowość i data)

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

Weronikę Sokół – starszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych nr K.057.2.61.2022;

Dagmarę Banucha - starszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych nr K.057.2.53.2022.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 18.10.2022r. nr K.057.32.518.2022.

(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 1960 r. – 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⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 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 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

Zakład: Blok Żywnienia w Żłobku nr 5

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Sowia 4, 20-323 Lublin

(adres)

Podlega: Miejski Zespół Żłobków w Lublinie, ul. Wolska 5, 20-411 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: 712-23-38-057
FAX nd

TEL: 81 744 19 19
E-MAIL nd

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Zakład pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Małgorzata Chomicz – dyrektor żłobka
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Małgorzata Chomicz – dyrektor żłobka
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: komputer Dell, drukarka mobilna

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

Blok żywienia żłobka przygotowuje posiłki na bazie mięsa czerwonego, drobiowego, warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, owoców, jaj, półproduktów, w tym ryb mrożonych i produktów gotowych. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W dniu kontroli odbywała się produkcja posiłków dla 81 dzieci (śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy oraz podwieczorek). 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 podgrzewana za pomocą pieca gazowego. Ostatnie Sprawozdanie z badań wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych zostało odnotowane w protokole kontroli sanitarnej znak HŻ-K-6322/9/2018 z dnia 19.09.2018r. Zgodnie z zakładową dokumentacją badanie wody przeprowadzane będzie w przypadku przebudowy oraz awarii sieci wodociągowej. Przy punktach wodnych w bloku żywienia zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Do higieny rąk personelu zapewniono mydło w płynie Biały Jeleń z aktualnym terminem ważności, mydło w płynie dezynfekcyjne MERIDS z aktualnym terminem ważności do 05.07.2023r. oraz papierowe ręczniki jednorazowe do higienicznego osuszania dłoni.

W dniu kontroli pomieszczenia i wyposażenie bloku żywienia utrzymane w dobrym stanie sanitarnym oraz technicznym. W bloku żywienia wydzielono i opisano stanowiska robocze do mycia i przetwarzania poszczególnych surowców – stanowiska wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Podczas kontroli nie stwierdzono jaj nieoznakowanych, jaja używane w zakładzie przechowywane w wydzielonym urządzeniu chłodniczym ustawiony w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i jaj. Jaja w bloku żywienia poddawane są procesowi dezynfekcji termicznej. Personel posiada wiedzę z zakresu postępowanie z jajami.

W trakcie kontroli poddano ocenie warunki przechowywania środków spożywczych. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcuch chłodniczego, z zachowaniem segregacji asortymentowej. Środki spożywcze produkcji własnej oznakowane datą przygotowania/mrożenia. Środki spożywcze dostarczane transportem dostawców. W trakcie kontroli nie stwierdzono magazynowania dużej ilości środków spożywczych, środki spożywcze zakupywane na bieżąco. Okazano do wglądu bieżące dokumenty dostaw: jaja, pieczywo, środki spożywcze trwałe i nietrwałe, w tym mięso, nabiał dostarczane przez SOLIDEZ sp. z o.o. ul. Bukowa 2, Turka, 20-258 Lublin. W dniu kontroli poddano ocenie warunki przechowywania środków spożywczych nietrwałych

mikrobiologicznie – pomiar w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowywany był nabiał wyniósł $+4,5^{\circ}\text{C}$, w urządzeniu chłodniczym w którym przechowywane były elementy mięsa mrożonego pomiar wyniósł -18°C . temperatury przechowywania zgodnie z deklaracjami producentów na etykietach.

Nieczystości stałe komunalne, usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku w wiacie śmietnikowej. Podczas kontroli okazano umowę nr 44254 z dnia 23.12.2021r. Pre Zero Recycling Wschód ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (okapy wyciągowe nad punktami obróbki cieplnej). Przedłożono do wglądu Protokół nr 284/2022 z dnia 16.09.2022 sprzedanie techniczne sprawności przewodów kominowych i połączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych 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 2023r. W dniu kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o nieprawidłowym działaniu systemu wentylacji.

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

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych oraz karmieniu dzieci pracują łącznie 3 osoby wraz z panią 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, na głowach stosowane osłony włosów.

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 w otwartych oknach siatki ochronne.

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 15.05.2023r. Mycie zasadnicze oraz dezynfekcja termiczna naczyń stołowych odbywa się w profesjonalnej zmywarce gastronomicznej z funkcją wyparzania.

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 m.in.: miesięczny rejestr temperatury w lodówkach i zamrażarkach (CP2); karta przyjęcia towaru (CP1); karta kontroli temperatury i wilgotności w magazynie produktów suchych (CP3).

Układaniem diety dla żłobka zajmuje się personel w Miejskim Zespole Żłobków. Jadłospis układany jest przez dietetyka pracującego w Miejskim Zespole Żłobków na okres 10 dni. W żłobku na tablicy ogłoszeń ogólnodostępnej wywieszany jest aktualny jadłospis oraz „Skład surowcowy potraw i półproduktów znajdujących w żłobkowym menu” W ujętym wykazie znajduje się wykaz alergenów.

Dodatkowo uwzględniania są preferencje żywieniowe zgłaszane przez rodziców dotyczące stosowania diety eliminacyjnej. Dla poszczególnych dzieci dodatkowo stosowane są diety m.in. niemowlęca, bezmleczna, bez glutenu, bez mięsa czerwonego, bez jajka, bez papryki. Zgodnie z uzyskanymi informacjami od Pani Dyrektora diety są wprowadzane dla dzieci po uprzednim uzyskaniu zaświadczenia lekarskiego odnośnie nietolerancji pokarmowych.

W dniu kontroli okazano do wglądu jadłospis na okres 17/21.10.2022r. Okazany jadłospis zróżnicowany. W jadłospisie przy każdym daniu pojawia się warzywo/owoc, na drugie śniadanie serwowane są koktajle owocowe lub owoce świeże. W jadłospisie pojawia się ryby oraz jej przetwory, rośliny strączkowe.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w nd.
ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego.

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nd. w wysokości nd.

(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 dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: 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 wnosimy

6. Czas trwania kontroli: 11.20 – 14.00

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: nie wniesiono

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

DYREKTOR

Złobka Nr 5
Chomicz

mgr Małgorzata Chomicz

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy asystent
Dziubiak
mgr inż. Dagmara Banucha

Starszy asystent
Sokol
mgr inż. Weronika Sokół

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

Gmina Lublin
Plac Króla Władysława Łokietka 1
20-109 Lublin NIP: 913 27 75-311
adres do korespondencji:
Miejski Zespół Złobków w Lublinie

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 18.10.2022r.

otrzymałem (-am) w dniu (-ach) 18.10.2022r.

DYREKTOR

Złobka Nr 5
Chomicz
mgr Małgorzata Chomicz

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.

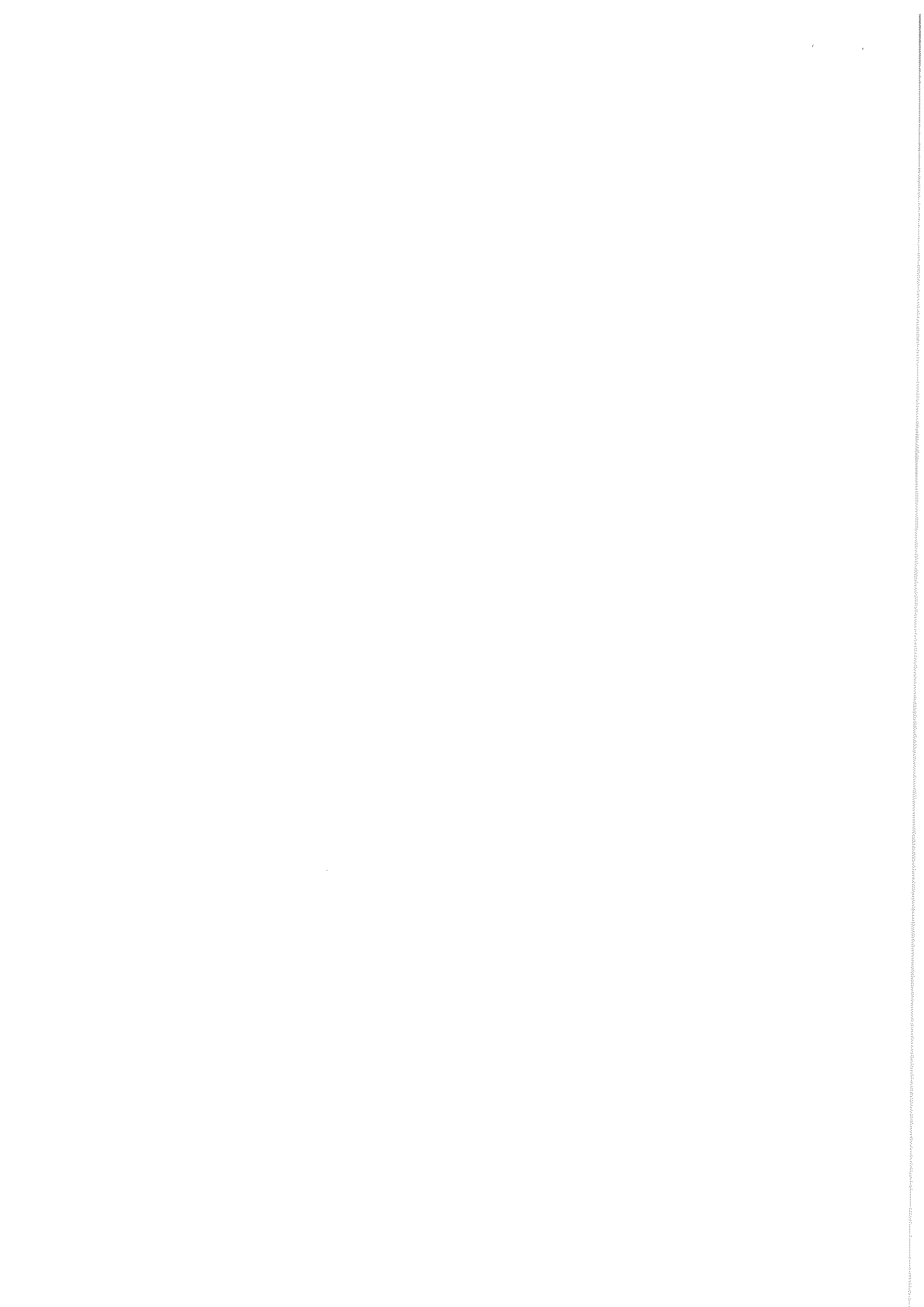
Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie powielany inaczej jak tylko w całości.

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 Ustawy Prawo przedsiębiorców



Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.8.3.2022.DB
z dnia 18.10.2022r.

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

Blok Żywienia w Żłobku nr 5, ul. Sowie 4, 20-323 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	1	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	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:


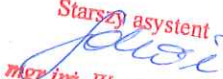
Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

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

DYREKTOR
Lubka Nr 5

mgr Małgorzata Chomicz
.....
(podpis kontrolowanego)

Starszy asystent
mgr inż. Dagny Barucha

Starszy asystent
mgr inż. Weronika Sokół

.....
(podpis osoby kontrolującej)