

20-11-2023

W PŁY N Ę Ł O
L. dz. 15342 zał. 1/1

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.7.11.2023.WS

Lublin, dnia 17.11.2023r.

(miejscowość i data)

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

Adełę Markiewicz – asystenta, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K.057.2.65.2023

Weronikę Sokół – starszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
znak: K.057.2.58.2023;

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 17.11.2023r. nr: K.057.4.1100.2023.

(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 zarządzeniu²⁾ nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023r. 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 2018r. 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 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 organów 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)

Świadków nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: sprzęt komputerowy DELL nr SK/S/K/OS-144/HŻ, drukarka HP 200 Mobile Jet, termometr służbowy Nr PP/W/S/K/03-47/HŻ.

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 73 dzieci (śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy oraz podwieczorek).

Pomieszczenia bloku żywienia usytuowane są na I piętrze i w podpiwniczeniu budynku wolnostojącego, murowanego. Drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto.

Odpady komunalne powstałe w zakładzie usuwane są do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane do kontenera zbiorczego na odpady ustawionego na posesji, na której znajduje się Żłobek Nr 5. Okazano do wglądu umowę nr 31/254/2022 z dnia 25.11.2022r. zawartą w Lublinie pomiędzy Gminą Lublin, Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin – Odbiorca: Miejski Zespół Żłobków w Lublinie, ul. Wolska 5, 20-411 Lublin, a firmą KOMA LUBLIN Sp. z o.o. ul. Mełgiewska 11E, 20-209 Lublin, przedmiotem której są kompleksowe usługi w zakresie wywozu odpadów komunalnych z podziałem m.in. na niesegregowane odpady zmieszane (kod 20 03 01) oraz innych odpadów zbieranych w sposób selektywny (papier i tektura, metale i tworzywa sztuczne, szkło) z posesji przy ul. Sowiej 4 w Lublinie. Zgodnie z okazaną umową komunalne odpady zmieszane odbierane z częstotliwością 1 razy w tygodniu z pojemnika 1100l, papier i tektura - 2 x w miesiącu z pojemnika 240l, tworzywa sztuczne i metale – 1 x w miesiącu z pojemnika 1100l oraz szkło 1 x w roku z pojemnika 240l. Umowa została zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia 01.01.2023r. do dnia 31.12.2023r.

Budynek placówki podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej zbiorowego zaopatrzenia. Woda ciepła ogrzewana za pomocą pieca gazowego zlokalizowanego w budynku. W dniu kontroli przy punktach wodnych zapewnionych w bloku żywienia dostępna była bieżąca ciepła i zimna woda. Prawidłową jakość wody w zakresie mikrobiologicznym i fizykochemicznym udokumentowano

Sprawozdaniem z badań Nr DL-W/Z-379/16/PBFCH oraz Nr DL-W/Z-379/16/PBM z dnia 02.09.2016r. wystawionym przez Dział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie – badanie próbki wody pobranej z kuchni w żłobku Nr 5 ul. Sowia 4. Sprawozdanie potwierdza, iż woda wykorzystywana w zakładzie spełnia wymagania dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 07.12.2017r. Zgodnie z zakładową dokumentacją badanie wody przeprowadzane będzie w przypadku przebudowy oraz awarii sieci wodociągowej.

Podczas kontroli ustalono, że w zakładzie zapewniona jest wentylacja grawitacyjna. Przedłożono do wglądu Protokół 296/2023 z dnia 15.09.2023r. z okresowej kontroli stanu technicznego przewodów kominowych w Żłobku Nr 5, ul. Sowia 4, 20-323 Lublin, zgodnie z którym objęte kontrolą przewody kominowe oraz inne elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom ustawy Prawo Budowlane. Dokument podpisany przez Mistrza Kominiarskiego Leszka Kowalskiego upr. Nr 1396 – Usługowy Zakład Kominiarsko-Gazowniczy, ul. Przyjaźni 24/6, 20-314 Lublin.

Oświetlenie pomieszczeń naturalne oraz sztuczne, zabezpieczone osłonami.

Pomieszczenia zakładu zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne obiektu szczelne. W dniu kontroli otwory wentylacyjne i kanalizacyjne zabezpieczone kratkami. W otwieranych oknach pomieszczeń zakładu zamontowano moskitiery chroniące przed wnikaniem szkodników i owadów do zakładu. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami oraz nadzór nad ich obecnością prowadzone są przez personel.

Na potrzeby bloku żywienia wydzielono:

I PIĘTRO:

- pomieszczenie produkcyjne w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak dwukomorowy do mycia sprzętu produkcyjnego, kuchnię gazową, lodówko-zamrażarkę, piec konwekcyjny, trzon gazowy, okap mechaniczny, wilk, blender, stoły robocze, blaty pomocnicze, szafki, półki,
- zmywalnię wyposażoną w zlewozmywak 1-komorowy, zlewozmywak 2-komorowy, zmywarko-wyparzarzkę, ociekacz, okienko zwrotu brudnych naczyń,
- pomieszczenie rozdzielni wyposażone w blaty pomocnicze, wózki, okienko wydawcze,
- korytarz komunikacyjny, w którym przy wejściu do kuchni zlokalizowano windę do transportu środków spożywczych po obróbce wstępnej z poziomu -1,
- magazyn środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie wyposażony w regały,
- szatnię personelu wyposażoną w szafki umożliwiające przechowywanie odzieży z zachowaniem segregacji,
- toaletę dla personelu wyposażoną w umywalkę do mycia rąk, z wejściem z korytarza komunikacyjnego,

PODPIWNICZENIE:

- magazyn owoców i warzyw wyposażony w podesty, stół pomocniczy, wagę,
- pomieszczenie obróbki warzyw i jaj wyposażone w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak dwukomorowy do wyparzania i mycia jaj, zlewozmywak dwukomorowy do mycia warzyw i owoców, stół roboczy, wagę, urządzenie chłodnicze do przechowywania jaj,
- pomieszczenie obróbki mięsa wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy, regał, wagę, 2 urządzenia chłodnicze wydzielone osobno do przechowywania surowców mięsnych i nabiału, 2 urządzenia mroźnicze wydzielone osobno do przechowywania surowców mięsnych oraz warzyw i owoców,
- magazyn środków czystości wyposażony w regały,

- korytarz komunikacyjny z windą do transportu półproduktów po obróbce na I piętro do pomieszczenia kuchni.

Pomieszczenia zakładu utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym oraz we właściwym stanie higienicznym. Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością stosowany Velox Spray z terminem ważności 22.04.2024r. Ściany, podłogi, sufity o powierzchniach gładkich, łatwo zmywalnych i łatwych do utrzymania w czystości. Układ funkcjonalny i wyposażenie pomieszczeń zapewnia wykonywanie czynności w sposób minimalizujący ryzyko powstawania zanieczyszczeń, wydzielone są pomieszczenia i stanowiska do obróbki poszczególnych surowców.

Dostawy środków spożywczych realizowane są przez zdefiniowanych dostawców. Dostawy przyjmowane są przez wyznaczonego pracownika – intendentkę. Przyjęcie dostaw wraz z kontrolą dostawy odbywa się w ramach Kart Przyjęcia Towaru CP1 (z podziałem na asortymenty), w której odnotowywane są informacje takie jak data i godzina przyjęcia dostawy, nazwa dostawcy, ocenę organoleptyczną/wizualną dostawy, decyzja o przyjęciu dostawy. W bloku żywienia zachowana jest identyfikowalność dostawców i producentów żywności. Kontrolę dostaw udokumentowano bieżącymi zapisami w ww. Karcie Przyjęcia Towaru prowadzonej na bieżąco. Przedłożono do wglądu dokumentację dostaw prowadzoną w formie papierowej, tj.:

- fakturę Nr 13301/11/2023 z dnia 10.11.2023r. wystawioną przez TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka, ul. Szafranowa 6, 21-003 Ciecierzyn, zgodnie z którą dostarczono warzywa i owoce;

- faktury Nr FS 297/S/11/2023 z dnia 10.11.2023r., Nr FS 295/S/11/2023 z dnia 10.11.2023r., Nr FS 296/S/11/2023 z dnia 10.11.2023r. wystawioną przez SOLIDEZ Sp. z o.o. Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin, zgodnie z którymi dostarczane są środki spożywcze tj. makarony, kasze, nabiał, pieczywo, mięso, jaja.

Po przyjęciu dostawy środki spożywcze rozmieszczane są na regałach oraz w urządzeniach chłodniczych lub mroźniczych. Warunki przechowywania środków spożywczych, w tym w szczególności nietrwałych mikrobiologicznie, są kontrolowane codziennie przez wyznaczony personel, codziennie dokonywane są zapisy temperatur w Rejestrze miesięcznym temperatur w lodówkach i zamrażarkach CP2, co potwierdzają okazane do wglądu bieżące zapisy z miesiąca listopada 2023. Pracownicy kontrolują terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości przechowywanych środków spożywczych zgodnie z zasadą FI-FO.

Podczas kontroli dokonano oceny sposobu przechowywania żywności, w tym nietrwałej mikrobiologicznie. Środki spożywcze przechowywane są z zachowaniem segregacji asortymentowej. W wyniku pomiarów temperatur służbowym elektronicznym termometrem Nr PP/W/S/K/03-47/HŻ stwierdzono, że środki spożywcze przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, na podstawie pomiarów stwierdzono następujące wartości:

+5,9°C –przechowywanie nabiału;

+2,2°C –przechowywanie jaj;

-18,1°C – przechowywanie warzyw i owoców w postaci mrożonek.

Obróbka warzyw i jaj odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu. Obróbka wstępna jaj prowadzona jest w oparciu o zakładową instrukcję mycia i dezynfekcji jaj uwzględniającą zastosowanie sprzętu pomocniczego (sitka, miski) oraz wrzątku. Proces dezynfekcji jaj jest zapisywany w rejestrze miesięcznym – karcie kontroli dezynfekcji jaj CP5 uwzględniającym liczbę jaj, temperaturę wyparzania. Przedłożono do wglądu prowadzony na bieżąco ww. rejestr. Jaja dostarczane są do przez firmę EGGS INVESTMENT Sp. z o.o. ul. Piasecka 49A, 21-007 Mełgiew - zgodnie z fakturą Nr FS 294/S/11/2023 z dnia 10.11.2023r. Do dokumentu dołączono HDI wystawione przez EGGS INVESTMENT Sp. z o.o. ul. Piasecka 49A, 21-007 Mełgiew, zgodnie z którym: „Jaja zdezynfekowano promieniami UV aparatem NB-2 w zakładzie pakowania”. W urządzeniu

chłodniczym w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw i jaj stwierdzono przechowywanie w wyłaczankach jaj z etykietą.

Obróbka wstępna mięsa, w tym drobiowego prowadzona jest w wydzielonym pomieszczeniu wyposażonym w stanowisko z blatem pomocniczym, sprzętem pomocniczym i zlewozmywakiem 2-komorowym.

Półprodukty przygotowane w pomieszczeniach zlokalizowanych na poziomie podpiwniczenia są następnie umieszczane w pojemnikach z pokrywami i transportowane windą na I piętro do pomieszczenia produkcyjnego.

Procesy obróbki termicznej (gotowanie, pieczenie, duszenie) prowadzone są w pomieszczeniu produkcyjnym, przy zastosowaniu odpowiedniego sprzętu produkcyjnego i pomocniczego. Proces obróbki termicznej potraw jest monitorowany przy użyciu termometru z sondą oraz za pomocą parametrów pieca. Udokumentowano prowadzenie monitoringu procesu obróbki termicznej mięsa w dużym kawałku w formularzu, w którym odnotowywane są temperatury kawałków mięsa podczas obróbki termicznej.

Podczas kontroli ustalono, że do żłobka uczęszcza 73 dzieci w wieku od 6 miesięcy życia do 3 roku życia, dla których zapewniane jest całodzienne wyżywienie w postaci posiłków tj. śniadania, II śniadania, obiadu dwudaniowego oraz podwieczorka. Podczas kontroli uzyskano informację, że w bloku żywienia realizowane są różne diety w zależności od potrzeb dzieci, najczęściej jest to dieta ogólna, bez jajeczna, bez mleczna.

W pomieszczeniu rozdzielni posiłków odbywa się porcjowanie posiłków bezpośrednio na talerze. Po spożytym posiłku brudne naczynia stołowe kierowane są okienkiem zwrotnym do zmywalni naczyń stołowych. Naczynia stołowe są myte wstępnie w 1-komorowym zlewozmywaku, a następnie myte i dezynfekowane termicznie w zmywarko-wyparzarce gastronomicznej w temperaturze powyżej +90°C. Po osuszeniu czyste naczynia stołowe przechowywane są w szafkach na naczynia czyste.

Wszyscy pracownicy bloku żywienia posiadają aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych. Praca w kontakcie z żywnością wykonywana jest przez 5 osób, których aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu. Personel pracuje w czystej i kompletnej odzieży roboczej. Do utrzymania higieny rąk personelu zapewniono dezynfekujące mydło w płynie MERIDA z terminem ważności 04.01.2025r. Do osuszania rąk zapewniono jednorazowe ręczniki papierowe.

Układaniem diet, w tym diet specjalnych i eliminacyjnych, zajmuje się dietetyk Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie.

W dniu kontroli okazano do wglądu jadłospis opracowany na potrzeby żywienia dzieci uczęszczających do żłobka realizowany w dniach 13.11.2023r. – 17.11.2023r. Zgodnie z okazanym jadłospisem dzieci, u których realizowana jest dieta ogólna otrzymują codziennie 4 główne posiłki, tj. śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorek.

Ustalono, że posiłki wydawane są o regularnych porach dnia, tj. śniadanie o godz. 8⁰⁰, II śniadanie o godz. 10⁰⁰, obiad o godz. 11³⁰, podwieczorek o godz. 14⁰⁰.

Na śniadania serwowane są zupy mleczne (płatki orkiszowe, płatki jęczmienne, płatki owsiane, płatki kukurydziane, kluski lane) oraz kanapki na bazie pieczywa, tj. chleba mieszanego smarowanego masłem z dodatkiem past (twarogowa, z dorsza), wędlin, jaj i warzyw. Do picia na śniadania podawane są herbaty.

II śniadania skomponowane są z koktajli owocowych, warzywnych, owoców, podano również kisiel.

Obiad składa się z zupy i drugiego dania. W ocenianym jadłospisie serwowano następujące zupy: zupa solferino, neapolitańska, krupnik jęczmienny, zupa pomidorowa z makaronem, kalafiorowa.

Na drugie dania serwowane są posiłki mięsne, mączne oraz mięsno-mączne z dodatkiem warzywnym tj. gulasz cielęcy z kaszą bulgur i surówką z marchwi i chrzanu, jajo na twardo w sosie chrzanowym z ziemniakami i sałatką z buraków, kluski śląskie z gulaszem z szynki i surówką z kapusty pekińskiej, pulpety z fileta kurczaka w sosie koperkowym z ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty, pieczony kotlet z dorsza w sosie pomidorowym z ziemniakami i surówką z kiszanej kapusty. Do obiadu podawany jest kompot przygotowany na bazie mrożonej mieszanki owocowej, ewentualnie owoców świeżych.

Na podwieczorki dzieci otrzymują m.in.: budyń z musem owocowym, płatki jaglane na mleku, owoce, musy wielowarzywne, wyroby piekarnicze. Do picia podawane jest kakao, mleko, herbata.

Oceniany jadłospis potwierdza, iż posiłki komponowane są z różnych grup środków spożywczych. Posiłki nie powtórzyły się. Posiłki przygotowywane są z wykorzystaniem różnych technik kulinarnych: gotowanie, pieczenie z wykorzystaniem pieca konwekcyjnego, duszenie. Posiłki skomponowane w zróżnicowany sposób. Jadłospis oceniono pozytywnie.

Jadłospis zamieszczony jest na tablicy dostępnej dla rodziców wraz ze szczegółowym spisem składników i wyszczególnieniem alergenów stanowiących składniki dań.

Podczas kontroli okazano do wglądu dokumentację systemową opracowaną w zakresie procedur i instrukcji GHP/GMP oraz procedur systemu bezpieczeństwa żywności opartego zasadach HACCP. Stan stwierdzony w zakładzie podczas kontroli potwierdza, że zakładowe instrukcje i procedury są przestrzegane. Okazano do wglądu aktualne zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w obszarach wymaganych opracowaną dokumentacją, w tym zapisów z CCP i CP m. in. kontroli jakości dostaw środków spożywczych, kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, obróbki jaj, prowadzonych procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń i urządzeń. Okazano do wglądu indywidualne karty szkoleń pracowników bloku żywienia, w tym Zaświadczenie wystawione przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie z dnia 08.11.2023r. potwierdzające odbycie szkolenia pt. „Profilaktyka zatruc pokarmowych oraz wymagania sanitarne dla zakładów żywnościowo-żywnościowych ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień dezynfekcji”.

II. 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.

W wyniku przeprowadzonej oceny zagrożenia ujętej w Załączniku Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01 do niniejszego protokołu zakład otrzymał łącznie 16 pkt i został zakwalifikowany w ryzyku średnim.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - zał. Nr -

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(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: -

3. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: nie dokonano wpisu do 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. 12⁰⁰ do 14³⁵.



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)


Żłobka Nr 5
mgr Małgorzata Chomicz
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Starszy asystent

mgr inż. Weronika Sokół
Asystent

mgr Adela Markiewicz

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 17.11.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 17.11.2023r.

Gmina Irbiszewo
Plac Króla Władysława Łokietka 1
20-109 Lublin NIP: 63-2379-011
adres do korespondencji:
Miejski Zespół Żłobków w Lublinie
Żłobek nr 5
ul. Sowia 4, 20-023 Lublin

DYREKTOR
Żłobka Nr 5

mgr Małgorzata Chomicz
.....
(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.lublin@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.**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 81 532 97 05

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.7.11.2023.WS
z dnia 17.11.2023r.

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

**Blok żywienia w Żłobku nr 5
ul. Sowia 4, 20-323 Lublin**

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLOWE 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.	0 X	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.	0 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0 X	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.	0 X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 X	4	8	
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 X	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR z dnia

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak

DYREKTOR

Złobka Nr 5

mgr Małgorzata Chomicz

(podpis kontrolowanego)

Asystent

mgr Adela Markiewicz

Starszy asystent

mgr inż. Weronika Sokół

(podpis osoby kontrolującej)