

20-02-2023

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.8.4.2023.MB

Lublin, dnia 17.02.2023r.

(miejscowość i data)

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

Magdalenę Bocheńczyk – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.53.2023,

Paulinę Kuśmierz – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.69.2023;

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 17.02.2023r. nr: K.057.4.510.2023.

(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 2021r. poz. 195 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 2022r. poz. 2000 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) nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. 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)^{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.

1. Zakład:

Blok żywienia w Żłobku Nr 1 w Lublinie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Wileńska 19, 20-601 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
TEL. (81) 525-00-60

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja zatwierdzenia zakładu z dnia 09.03.2007r. znak ONS.HŻ.O-6322/6/07, zakład wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej pod numerem: 2718/0309/2009.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Bożena Berdzik – Dyrektor Żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Bożena Berdzik – 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: laptop nr ST: JMR0273, drukarka mobilna, termometr służbowy elektroniczny nr PP/W/K/03-32/HŻ (świadectwo wzorcowania nr 1760/661/LA/T/2022 z dnia 27.12.2022r.).

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

Działalność bloku żywienia żłobka prowadzona jest w oparciu o decyzję zatwierdzającą z dnia 09.03.2007r. znak ONS.HŻ.O-6322/6/07, zgodnie z którą zakres działalności obejmuje przygotowywanie posiłków od surowca do gotowego wyrobu. Dania i napoje wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Obecnie do żłobka zapisanych jest 110-oro dzieci w wieku od 1 roku życia do 3 lat. Żłobek czynny jest od godz. 6⁰⁰ do godz. 17⁰⁰. W obiekcie wydawane jest śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy z napojem oraz podwieczorek. Posiłki wydawane są o regularnych porach dnia. Przez cały pobyt w żłobku dzieci mają zapewnioną wodę mineralną oraz inne napoje ciepłe i zimne. W bloku żywienia przygotowywane są mieszanki mleczne, w miarę potrzeb dzieci. Obecnie przygotowywanych jest niewiele mieszanek mlecznych ponieważ niewiele dzieci w żłobku jest w wieku poniżej 1 roku życia. Jadłospisy układane są przez Konsultanta ds. Żywienia – Panią [redacted] ewentualne modyfikacje jadłospisu nanoszone są przez Panią Dyrektor oraz wyznaczonego pracownika żłobka. Jadłospis na tydzień układany jest na okres dekady dla wszystkich placówek podlegających pod Miejski Zespół Żłobków w Lublinie.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na I piętrze i parterze i w podpiwniczeniu budynku żłobka.

Budynek żłobka podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań Nr 3324/04/19 zastępujące sprawozdanie z badań nr 8643/10/18 – 1813/10/18 wystawione w Łukowie dnia 16.04.2019r. przez Laboratorium Usługowo-Badawcze „BIOCHEMIK” Sp. z o.o., Śmiłowo, ul. Piłska 34, 64-810 Kaczory. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych, punkt poboru wody: kran – łazienka, wodociąg publiczny Lublin, woda niechlorowana. Przeprowadzone badania potwierdzają, że woda wykorzystywana w zakładzie spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości

wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017r. (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) w zbadanym zakresie. Podczas kontroli uzyskano informację, że od czasu przeprowadzenia ostatniego badania wody nie dokonywano prac remontowych, które ingerowały w sieć wodociągową budynku. Zgodnie z zakładową dokumentacją systemową opracowaną w zakresie zaopatrzenia zakładu w wodę zawarto informację, że kontrolne badanie jakości wody używanej w placówce będzie przeprowadzane zawsze w przypadku podejrzenia wystąpienia wody o niewłaściwej jakości. Zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody przy punktach wodnych zainstalowanych w pomieszczeniach bloku żywienia. Woda ogrzewana we własnej kotłowni za pomocą pieca gazowego.

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna i wspomagana mechanicznie. Nad stanowiskami obróbki cieplnej zamontowano okap wyciągowy. W głównym pomieszczeniu produkcyjnym zapewniono klimatyzator. Okazano do wglądu Protokół nr 289/2022 wystawiony dnia 16.09.2022r. sprawdzenie techniczne sprawności przewodów kominowych i połączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych przez Pana Leszka Kowalskiego – Mistrza Kominiarskiego reprezentującego firmę Usługowy Zakład Kominiarsko-Gazowniczy, 20-314 Lublin, ul. Przyjaźni 24/6. Dokument potwierdza, że objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych w budynku Żłobka Nr 1 w Lublinie, ul. Wileńska 19 będącym własnością Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie, ul. Wolska 5, opowiadają przepisom Ustawy Prawo Budowlane. Termin następnego badania technicznego ustalono na wrzesień 2023r. Ponadto przedłożono do wglądu Protokół wykonania usługi serwisowej wystawiony dnia 28.04.2022r. przez KLIMA BUD sp. j. Piotr Tkaczyk, w dokumencie ujęto czynności serwisowe wykonane w zakresie czyszczenia, dezynfekcji, konserwacji i sprawdzenia sprawności klimatyzatora. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej lub niewystarczającej wentylacji pomieszczeń bloku żywienia.

Nieczystości stałe komunalne usuwane w budynku do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku, na ogrodzonej posesji żłobka, na utwardzonym, zadaszonym terenie. Odpady pokonsumpcyjne, po odcedzeniu frakcji mokrej gromadzone są w wydzielonych pojemnikach zamykanych wyłożonych wkładami foliowymi ustawionych w zmywalniach naczyń stołowych. Każdego dnia usuwane są do kontenera zbiorczego na frakcję mokrą odpadów komunalnych. Odbiorem i zagospodarowaniem odpadów zajmuje się specjalistyczna firma. Okazano do wglądu umowę zawartą w dniu 25.11.2022r. w Lublinie pomiędzy Gminą Lublin, Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin działającą przez jednostkę organizacyjną Miejski Zespół Żłobków w Lublinie, a KOMA LUBLIN Sp. z o.o. z siedzibą w Lublinie, ul. Mełgiewska 11E, 20-209 Lublin, przedmiotem której jest kompleksowa usługa w zakresie wywozu odpadów komunalnych łącznie z frakcją mokrą. Zgodnie z ww. dokumentem odpady powstałe w Żłobku Nr 1 w Lublinie odbierane są z następującą częstotliwością: niesegregowane odpady komunalne – 1 raz w tygodniu z pojemnika o pojemności 1100 l., pozostałe odpady segregowane w zależności od frakcji 1 raz w miesiącu albo 2 razy w miesiącu. Umowa zawarta na okres od 01.01.2023r. do 31.12.2023r. Nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej.

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

Ściany pomieszczeń bloku żywienia wyłożone płytkami ceramicznymi, również w miejscach narażonych na zawilgocenie, oraz malowane farbą; podłogi wyłożone płytkami terakoty. Powierzchnie utrzymane we właściwym stanie sanitarno-technicznym i higienicznym. Pomieszczenia bloku żywienia, sprzęt i wyposażenie utrzymane we właściwym stanie sanitarno-higienicznym, dostosowane do zakresu i charakteru prowadzonej działalności.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji i wydawaniu posiłków. Wydzielono odpowiednią ilość punktów wodnych do mycia rąk. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w dezynfekujące mydło w płynie, płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk Velodes Silk Medisept z aktualnym terminem ważności 28.01.2024r. oraz ręczniki jednorazowe do osuszania rąk. W dniu kontroli personel bloku żywienia prace w styczności z żywnością wykonywał w odzieży ochronnej (fartuchy, czepki, rękawiczki jednorazowe, rękawice ochronne). W pomieszczeniu szatni dla personelu zapewniono szafki metalowe typu BHP, w których przechowywana jest odzież wierzchnia i ochronna personelu, zgodnie z zachowaniem zasad segregacji. Na wyposażeniu dostępna zapasowa odzież ochronna. Odzież ochronna prana i prasowana w pralni żłobka przez wyznaczoną osobę. W styczności z żywnością w żłobku pracuje 25 osób, których aktualne dokumentacje do celów sanitarno-epidemiologicznych okazano do wglądu.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością. W zakładzie dostępny jest zapas spray'u do mycia i dezynfekcji powierzchni, w tym pozostających w kontakcie z żywnością Velox Spray Neutral Medisept z aktualnym terminem ważności 04.05.2023r. Sprzęt kuchenny produkcyjny oraz stoliki w jadalniach dziecięcych dezynfekowany jest w miarę potrzeb w kuchni właściwej, przy użyciu ww. preparatu. Naczynia stołowe, z których korzystają dzieci myte i dezynfekowane są w dwóch zmywalniach naczyń stołowych w przeznaczonych do tego celu punktach wodnych. Dzieci korzystają wyłącznie z naczyń porcelanowych (przystosowanych do mycia i wyparzania w maszynie gastronomicznej oraz do bezpośredniego kontaktu z żywnością). Mycie zasadnicze i dezynfekcja termiczna prowadzona jest z wykorzystaniem dwóch gastronomicznych zmywarko-wyparzarek. Czyste naczynia przechowywane w wydzielonych szafach.

Pomieszczenia bloku żywienia zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne żłobka szczelne. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku, odpady usuwane na bieżąco. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia. W pomieszczeniach bloku żywienia stwierdzono wystawione stacje monitorujące obecność szkodników (moli spożywczych w magazynie żywności) oraz na zewnątrz budynku (stacje deratyzacyjne na gryzonię). Pracownicy bloku żywienia prowadzą obserwacje pod kątem obecności szkodników w trakcie codziennie wykonywanych czynności porządkowych. Zapisy z kontroli obecności szkodników dokonywane w rejestrze dotyczącym monitoringu obecności szkodników.

W zakładzie wydzielono i opisano stanowiska robocze do mycia i przetwarzania poszczególnych surowców. Wstępna obróbka jaj i odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu bloku żywienia (pomieszczenie wstępnej obróbki warzyw, owoców i jaj). Tam też zapewniono urządzenie chłodnicze do przechowywania zapasu jaj. Zgodnie z okazaną dokumentacją do placówki dostarczane są jaja po procesie dezynfekcji promieniami UV. Okazano do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny nr 770/SOLIDEZ/02/2023r wystawiony w Majdanie Trzebieskim, w dokumencie wskazano m.in.: data wysyłki i miejsce przeznaczenia: 08.02.2023r., nabywca: SOLIDEZ Sp. z o.o., ul. Bukowa 2, Turka, weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu pakowania: PL-06125901, miejsce pozyskania/przetwarzania/składowania: Sortownia i Pakowania: Fermy Drobiu SŁOWIK s.c., 24-320 Poniatowa, Majdan Trzebieski 37 oraz informację: „Jaja naświetlane promieniami UV-C. Jaja przechowywać w warunkach chłodniczych”. Na miejscu w bloku żywienia jaja są myte i dezynfekowane metodą termiczną. Z czynności mycia i dezynfekcji jaj prowadzone są zapisy w karcie kontrolnej. Obróbka wstępna warzyw również prowadzona jest w pomieszczeniu obróbki wstępnej surowców. W ww. pomieszczeniu wydzielono oddzielne punkty wodne do mycia warzyw i owoców, kolejny do mycia jaj oraz punkt wodny przeznaczony do mycia rąk personelu.

Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze opomiarowane, segregacja asortymentowa środków spożywczych zachowana. Magazynowane środki spożywcze opatrzone etykietami producentów. 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. Podczas przyjęcia monitorowana jest jakość środków spożywczych, w tym temperatura surowców nietrwałych mikrobiologicznie, co odnotowywane jest w stosownym rejestrze.

Dostawcy środków spożywczych do placówki:

- 1) PPHU Ireneusz Welman, Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik – mrożonki, w tym ryby mrożone;
- 2) Solidez Sp. z o.o., ul. Bukowa 2, Lublin – artykuły ogólnospożywcze, w tym mięso czerwone, drobiowe, nabiał, mieszanki mleczne, pieczywo, produkty dla niemowląt, jaja;
- 3) TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn – warzywa, owoce, przetwory kiszane.

Dokonano pomiaru służbowym termometrem elektronicznym nr PP/W/K/03-32/HŻ (świadczenie wzorcowania nr 1760/661/LA/T/2022 z dnia 27.12.2022r.) temperatur przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych. Wartość temperatury w podręcznym urządzeniu chłodniczym ustawionym w głównym pomieszczeniu produkcyjnym, w którym w stanie zamrożonym przechowywane były mrożone warzywa i owoce wyniosła $-18,6^{\circ}\text{C}$, w szafie chłodniczej. Wartość temperatury w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych ustawionych w magazynie artykułów spożywczych wyniosła kolejno: zamrażarka skrzyniowa (przechowywane mrożone owoce i warzywa): $-20,7^{\circ}\text{C}$, lodówka-zamrażarka nr 1 (w chłodziarce przechowywane były kiszone ogórki, w zamrażarce przechowywana była ryba mrożona): $+2,3^{\circ}\text{C}$, $-19,3^{\circ}\text{C}$, lodówka zamrażarka nr 2 (w chłodziarce przechowywane było mleko, w zamrażarce przechowywana była warzywa i owoce mrożone): $+3,3^{\circ}\text{C}$, $-18,5^{\circ}\text{C}$, lodówka-zamrażarka nr 3 (w chłodziarce przechowywany był nabiał, w zamrażarce przechowywana była mięso): $+1,0^{\circ}\text{C}$, $-19,0^{\circ}\text{C}$. Temperatury zgodne z zaleceniami producentów ujętymi na etykietach magazynowanych środków spożywczych.

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Dokumentacja opracowana we wszystkich wymaganych obszarach, dostosowana do charakteru i zakresu prowadzonej działalności. Okazano do wglądu aktualne zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w następujących obszarach: kontroli dostaw środków spożywczych (CP 1), kontroli warunków magazynowania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (CP 2), kontroli temperatury i wilgotności w magazynie artykułów spożywczych (CP 3), kontroli procesów mycia i dezynfekcji magazynów żywności, kontroli obecności szkodników. Stan zastany w zakładzie podczas kontroli potwierdza, że zakładowa dokumentacja systemowa jest przestrzegana oraz, że personel zajmujący się produkcją posiłków posiada wiedzę z zakresu wykonywanych obowiązków. Pomieszczenia sprzęt i wyposażenie zakładu utrzymane w dobrym stanie higienicznym.

Jadłospis wraz z wykazem składników oraz informacją o alergenach i substancjach powodujących nietolerancje pokarmowe zawartych w serwowanych w posiłkach umieszczany jest w widocznym miejscu na tablicy informacyjnej.

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis przygotowany na potrzeby żywienia dzieci w przedszkolu i szkole w okresie 13.02.2023r. – 24.02.2023r. Jadłospis układany jest przez Konsultanta ds. Żywności – Panią Agnieszkę Jeziórką. Na śniadania serwowane są dzieciom zupy mleczne na bazie płatków zbożowych, kasz drobnych i lanych klusków. Śniadanie stanowią także kanapki na bazie chleba sitkowego, żytniego, bułek pszennych, smarowane masłem extra o zawartości

tłuszczu mlecznego minimum 82%, margaryną miękką kubkową, z dodatkiem past kanapkowych na bazie twarogu, ciecierzycy, ryb (dorsz pieczony), mięsno-warzywnych, jaj, sera podpuszczkowego, warzyw świeżych, mięs pieczonych we własnym zakresie. Do picia na śniadanie serwowane są soki herbatki ziołowe. Na II śniadanie podawane są koktajle owocowe (jogurt naturalny z dodatkiem owoców), owoce świeże (np. banan, jabłko), kisiel przygotowywany od podstaw w bloku żywienia. Serwowane są obiady dwudaniowe (zupa i drugie danie). Zupy w ocenianej dekadzie nie powtarzają się. Podawane są zupy czyste i zabielenie śmietaną o zawartości tłuszczu 18% oraz jogurtem naturalnym. Podawane są zupy na bazie suchych nasion roślin strączkowych (barszcz ukraiński), z dodatkiem jaj (szpinakowa z jajkiem), zupy kremy (krem z dyni). Na obiad serwowane są dania mięsne, mięsno-warzywne i mączne, np. pulpety z łososia w sosie koperkowym, gotowana kasza bulgur, surówka z kapusty pekińskiej i marchew gotowana, kotlet pieczony z łososia w sosie typu greckiego, ziemniaki gotowane. Do obiadów serwowane są kompoty gotowane na bazie mrożonej mieszanki owocowej. Na podwieczorki serwowane są budynie z musami owocowym, zupy mleczne, owoce, musy wielowarzywne z grzankami, ciasta pieczone we własnym zakresie, np. murzynek z buraka ćwikłowego. Czynności kontrolne, potwierdziły, że w żywieniu dzieci stosowane są różnorodne środki spożywcze w poszczególnych grupach produktów. Do przygotowywania na miejscu posiłków i napojów dla dzieci stosuje się wyłącznie naturalne koncentraty spożywcze i naturalne przyprawy. Analiza jakościowa jadłospisu wykazała, że posiłki komponowane są z wykorzystaniem ziemniaków, makaronów, kasz drobnych i grubych, ryżu, warzyw surowych i gotowanych, mięsa, jaj oraz tłuszczów, suchych nasion roślin strączkowych. W produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, duszenie, pieczenie, sporadycznie smażenie na oleju rzepakowym. W okazanym jadłospisie uwzględniono podaż ryb trzykrotnie. Sposób żywienia dzieci oceniono pozytywnie. Serwowane posiłki dostosowane do potrzeb dzieci w wieku żłobkowym.

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

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

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. -

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie: -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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 terminów.

3. W książce kontroli 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. 11⁴⁵ do 15⁰⁵.

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)

Dyrektor Złobka Nr 1

mgr Bożena Berdzik

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

.....
(podpisy świadków)

Starszy asystent

Młodszy asystent

mgr inż. Magdalena Bocheńczyk mgr inż. Paulina Kusmierz

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **17.02.2023r.**
otrzymałem (-am) w dniu **17.02.2023r.**

Dyrektor Złobka Nr 1

mgr Bożena Berdzik

.....
(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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HŻ.9020.40.8.4.2023.MB

z dnia 17.02.2023r.

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

Blok żywienia w Żłobku Nr 1 w Lublinie
ul. Wileńska 19, 20-601 Lublin

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

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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.	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	
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	Profil działalności – producenci – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	nd
IV	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:

Dyrektor Żłobka Nr 1

mgr Bożena Berdzik

(podpis kontrolowanego)

Starszy asystent

M. Berdzik

mgr inż. Magdalena Bocheńczyk

Młodszy asystent

P. Kusmierz

mgr inż. Paulina Kusmierz

(podpis osoby kontrolującej)