

19-05-2023

WPKYNEŁO  
L. dz. 1495 zał. 9/1

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.8.6.2023.MZ

Lublin, dnia 16.05.2023r.  
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego<sup>\*)</sup> Inspektora Sanitarnego w Lublinie:

**Adele Markiewicz** – *asystenta, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych*  
Nr K.057.2.65.2023,

**Monikę Zielińską** – *asystenta, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych*  
Nr K.057.2.46.2023,

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K.057.1.1683.2023

(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. 2023r. poz. 338)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r. poz. 775 ze zm.)<sup>1)</sup>. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023r. 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)<sup>1)\*\*\*)</sup> 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 uchylającego 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.

Blok żywienia w Żłobku nr 4

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Puławska 7, 20-047 Lublin

(adres)

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

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

NIP 712-23-38-057  
TEL. 533-88-29 (żłobek)

FAX - E-MAIL-

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *zakład pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie (decyzja zatwierdzająca nr ONS.HŻ.E-6322/8/07 z dnia 16.03.2007r.)*  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Renata Kawecka – Dyrektor Żłobka  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Renata Kawecka – Dyrektor Żłobka  
(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Laptop Dell, drukarka CANON, służbowy termometr elektroniczny Nr PP/W/K/03-35/HŻ (Nr świadectwa 244/82/LA/T/2021, data wzorcowania 02.03.2021r.).

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

Działalność bloku żywienia żłobka prowadzona jest w zakresie: produkcji posiłków od surowca na bazie jaj, warzyw okopowych, nieokopowych, mięsa, w tym drobiu, ryb, owoców, półproduktów oraz produktów gotowych. Posiłki i napoje wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W żłobku posiłki (śniadania, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek) spożywa około 105 dzieci w wieku od 1 do 3,5 lat.

Żłobek czynny jest od godz. 6<sup>00</sup> do godz. 17<sup>00</sup>. 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. Jadłospisy układane są przez dietetyka i dostępne z pełnym wykazem składników, w tym alergenów i substancji wywołujących reakcje nietolerancji pokarmowej na tablicach, przy wejściach do żłobka. Jadłospis układany jest dla wszystkich placówek podlegających pod Miejski Zespół Żłobków w Lublinie.

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

Budynek żłobka podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Ciepła woda dostarczana z sieci miejskiej. W dniu kontroli przy wszystkich punktach wodnych zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda. W protokole nr HŻ.6320.3.2020.MŁ2 z dnia 29.01.2020r. ujęto zapis o treści: „Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań wody Nr OL-W-616/15/PBM z dnia 15.10.2015r. wystawione przez Oddział Laboratoryjny PSSE w Lublinie” – zgodnie z zakładową dokumentacją „Instrukcja zaopatrzenia żłobka w wodę” gdzie opisano, iż kolejne badanie wody zostanie wykonane w przypadku podejrzenia, co do jakości wody (np. jej wygląd, zapach, smak). W związku z powyższym powyższe potwierdza utrzymanie zakładowej instrukcji w obszarze zaopatrzenia placówki w wodę.

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna i wspomagana mechanicznie. Nad stanowiskami obróbki cieplnej zamontowano okap wyciągowy. Okazano do wglądu Protokół nr 288/2022 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. W powyższym dokumencie uwag nie stwierdzono, objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych w budynku Żłobka Nr 4 w Lublinie, będącym własnością Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie, ul. Wolska 5, opowiadają przepisom Ustawy Prawo Budowlane. Termin następnego badania technicznego ustalono na wrzesień 2023r. 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 terenie. Odpady pokonsumpcyjne usuwane razem z frakcją zmieszaną i 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 firmą 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. 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 świetle prawidłowo zabezpieczone osłonami. Pomieszczenia wraz z wyposażeniem 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 marki „Merdis” z terminem ważności 09.07.2023r. oraz preparat do dezynfekcji rąk „ERG CleanSkin PRO” z terminem ważności 13.09.2024r. 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). W pomieszczeniu szatni dla personelu zapewniono metalowe szafki do przechowywania odzieży wierzchniej i ochronnej personelu, zgodnie z zachowaniem zasad segregacji. W styczności z żywnością w żłobku pracuje 6 osób (dwie kucharki, intendent i trzy osoby pokojowe), których aktualne dokumentacje do celów sanitarno-epidemiologicznych okazano do wglądu.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością. W zakładzie zapewniono preparat do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością „Medisept” z datą ważności 04.01.2026r. oraz papierowe ręczniki do higienicznego osuszania. Naczynia stołowe, z których korzystają dzieci myte i dezynfekowane są w dwóch zmywalniach naczyń stołowych w przeznaczonych do tego celu punktach wodnych. W dniu kontroli na wyposażeniu dwóch zmywalni naczyń stołowych z punktem wydawania posiłków stwierdzono dwie gastronomiczne zmywarki z funkcją dezynfekcji termicznej – marki: Stalgast i Fagor. W dniu kontroli powyższe zmywarki połączone do sieci wodociągowej, kanalizacyjnej oraz elektrycznej. Czyste naczynia przechowywane w wydzielonych szafach. Powyższe potwierdza stosowanie zakładowej procedury dotyczącej obszaru mycia i dezynfekcji powierzchni i wyposażenia.

Pomieszczenia bloku żywienia zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne żłobka szczelne, w otwartych oknach zamontowane ekrany zabezpieczające przed dostępem szkodników. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku, odpady usuwane na bieżąco. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia. Powyższe potwierdza stosowanie zakładowej procedury w obszarze zabezpieczenia żłobka przed szkodnikami.

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). W dniu kontroli stanowisko obróbki jaj, w tym dezynfekcji utrzymane we właściwych warunkach sanitarno-higienicznych, przy punkcie wodnym do mycia jaj bieżąca ciepła i zimna woda. W dniu kontroli w pomieszczeniu magazynowym, w tym jaj stwierdzono przechowywanie jaj w wydzielonym urządzeniu chłodniczym, w ilości 5 wytlaczanek, każde po 15 sztuk – jaja o nr weterynaryjnym 3PL06121301. Zgodnie z okazaną dokumentacją do placówki dostarczane są jaja po procesie dezynfekcji promieniami UV. Okazano do wglądu Handlowy Dokument Indentyfikacyjny nr 2422/SOLIDEZ/04/2023r. wystawiony przez Fermy Drobiu „Słowik” s.c. W. Słowik J. Słowik- Bukowska, 24-320 Poniatowa, Majdan Trzebieski 37. w powyższym dokumencie wskazano m.in.: opis towaru, data wysyłki, nabywca oraz informację o treści: „Badanie w kierunku salmonelli (...) wynik ujemny. 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 w rejestrze – w dniu kontroli okazano do wglądu rejestr z bieżącymi zapisami. Powyższe potwierdza stosowanie zakładowych procedury dotyczących obszaru dostaw towaru do żłobka.

Dostawcy środków spożywczych do placówki:

- Solidez Sp. z o.o., ul. Bukowa 2, Lublin – środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie (m.in. budyń, herbata, miód, napój sojowy, rodzynki, płatki orkiszowe, przyprawy), w tym mięso czerwone, drobiowe, nabiał, mieszanki mleczne, pieczywo, produkty dla niemowląt, jaja;
- TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn – warzywa, kiszonki.

Dokonano pomiaru służbowym termometrem elektronicznym nr PP/W/K/03-35/HŻ (Nr świadectwa 244/82/LA/T/2021, data wzorcowania z dnia 02.03.2021r.) temperatur przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych.

Na podstawie pomiarów stwierdzono, iż żywność przechowywana była z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, tj.:

- + 3,8 °C – urządzenie chłodnicze: mięso czerwone;
- + 5,9 – urządzenie chłodnicze: jaja po procesie dezynfekcji;
- + 5,8°C – urządzenie chłodnicze: nabiał (śmietana, twaróg, mleko);

W urządzeniach mroźniczych:

-18,1°C – urządzenie mroźnicze: mrożone we własnym zakresie surowce mięsne;

-18,0°C – urządzenie mroźnicze: mrożone warzywa.

Powyższe 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. 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.

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 przy wejściach do placówki.

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis przygotowany na potrzeby żywienia dzieci w żłobku w okresie 17.04.2023r. – 28.04.2023r. (10 dni roboczych). Na śniadania serwowane były dzieciom zupy mleczne: kluski lane, płatki ryżowe, płatki owsiane, płatki jęczmienne, płatki orkiszowe oraz żytnie. Śniadanie stanowią także kanapki na bazie pieczywa mieszanego z dodatkiem: masła, miodu, pasty z jaj, pasty mięsno-warzywnej, wędlin, serów oraz warzyw (m.in. szczypiorek, pomidor, papryka, rzodkiewka, awokado, ogórek). Do picia na śniadanie serwowane były herbatki ziołowe lub owocowe.

Na II śniadanie podawane były koktajle owocowe, owoce świeże (np. banan, jabłko), sałatki owocowe oraz kisiel. Serwowane były obiady dwudaniowe (zupa i drugie danie). Na obiad serwowane były zupy: ogórkowa, jarzynowa, barszcz czerwony z jajkiem, zupa krem z brokołu, bulion z makaronem, ziemniaczana, wielowarzywna – pejszanka, szpinakowa z jajkiem, wiedeńska, kalafiorowa. Zupy w ocenianej dekadzie nie powtórzyły się.

Na drugie dania serwowane były dania mięsne (pulpety, polędwiczki), mięsno-warzywne (szynka z warzywami, pierogi z mięsem i ciecierzycą), mączne (kluski śląskie, pierogi z serem, kluski leniwe), rybne (dorsz w sosie greckim, kotlet z morszczuka). Do powyższych dań obiadowych dodatek stanowiły: ziemniaki, kasze lub ryż i dodatki warzywne, w postaci surówek, warzyw duszonych, kiszonych lub gotowanych. Do obiadów serwowane były kompoty gotowane na bazie mrożonej mieszanki owocowej. Na podwieczorki serwowane były: budynie z musami owocowym, zupy mleczne, musy wielowarzywne z grzankami, wyroby cukiernicze- ciasta pieczone we własnym zakresie.

Czynności kontrolne, potwierdziły, że w żywnieniu 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 każdym tygodniu zapewniono podaż ryby. Sposób żywienia dzieci oceniono pozytywnie.

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

- w trakcie czynności kontrolnych stwierdzono niewłaściwy stan techniczny ścian, sufitu oraz powierzchni poprowadzonej przy suficie rury w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw, owoców i jaj – powierzchnie z ubytkami oraz z osypującą się farbą, co stanowi powierzchnie nierówne i trudne do utrzymania w bieżącej czystości oraz stanowi ryzyko zanieczyszczenia fizycznego przygotowywanych posiłków;

- w dniu kontroli w pomieszczeniu magazynu owoców, warzyw oraz jaj w podpiwniczeniu stwierdzono niewłaściwy stan techniczny ściany oraz powierzchni rury poprowadzonej przy suficie – powierzchnie z ubytkami oraz osypująca się farbą, co stanowi powierzchnie nierówne i trudne do utrzymania w bieżącej czystości oraz ryzyko zanieczyszczenia fizycznego przygotowywanych posiłków. W dniu kontroli w pomieszczeniu przechowywane warzywa oraz pojemniki pomocnicze tj. wiadra, miski;

- w dniu kontroli w pomieszczeniu obieralni warzyw, w tym okopowych stwierdzono niewłaściwy stan techniczny kaloryfera oraz powierzchnię poprowadzonej przy podłodze rury (zlokalizowane w bliskiej odległości od stanowiska obróbki warzyw, w tym okopowych)– powierzchnie z ubytkami oraz z osypująca się farbą, co stanowi powierzchnie nierówne i trudne do utrzymania w bieżącej czystości oraz możliwość zanieczyszczenia przygotowywanych posiłków;

**Pkt I.3.:**

- w dniu kontroli w pomieszczeniu kuchni właściwej w urządzeniu chłodniczo-mroźniczym (marki Electrolux) w części chłodniczej stwierdzono niewłaściwy stan techniczny uszczelek. Uszczelki rozerwane, trudne do utrzymania w bieżącej czystości. W dniu kontroli w powyższej części chłodniczej urządzenia przechowywane półprodukty wykorzystywane do bieżącej produkcji posiłków.

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

- *Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r. str.1 ze zm.).*
- *Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r. poz. 2132 ze zm.)*

**III. Ustalenia pokontrolne**

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr .....

Ukarano: .....

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości .....

(nr mandatu karnego)

na podstawie art. ....

(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, 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: brak

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

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: uwag nie wniesiono

5. Uwagi osoby kontrolującej – uwag nie wniesiono

6. Czas trwania kontroli: od 11<sup>30</sup> do 14<sup>30</sup>

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 – protokół podpisano.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dokonano poprawek, nie wniesiono uzupełnień

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

**DYREKTOR**  
Żłobka Nr 4

.....  
*mgr Renata Kawecka*  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....  
(podpisy świadków)

.....  
*mgr Ada Madziwicz*  
.....

.....  
Asystent

.....  
*mgr inż. Monika Zielińska*  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.05.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 16.05.2023r.

**Gmina Lublin**  
Plac Króla Władysława Łokietka 1  
20-109 Lublin NIP: 946-25-75-811  
adres do korespondencji:  
Miejski Zespół Żłobków w Lublinie  
Żłobek nr 4  
ul. Puławska 7, 20-046 Lublin

**DYREKTOR**  
Żłobka Nr 4

.....  
*mgr Renata Kawecka*  
.....  
(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

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr HŻ.9020.40.8.6.2023.MZ  
z dnia 16.05.2023r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

**Blok żywienia w Żłobku nr 4  
ul. Puławska 7, 20-047 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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
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	2 X	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2X	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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0 X</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	3	15	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
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	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	<b>Nd</b>
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16X</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0X</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	<b>Nd</b>
	Suma punktów	0	4	16	
	Suma punktów ogółem				20
	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 HŻ.9020.40.8.6.2023.MZ z dnia 16.05.2023r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Uwag nie wniesiono

DYREKTOR  
Żłobka Nr 4

mgr Renata Kawecka  
(podpis kontrolowanego)

Asystent  
mgr inż. Monika Zielińska

(podpis osoby kontrolującej)

Asystent  
mgr Adela Markiewicz