

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



PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.8.3.2023.AS

Lublin, dnia 15.02.2023r.
(miejsowość i data)

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

Annę Salamon – młodszego asystenta, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych
Nr K.057.2.44.2023,

Dagmarę Banucha – starszego asystenta, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych
Nr K.057.2.51.2023,

Upoważnienie do przeprowadzania kontroli K.057.4.144.2023;

(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 1960r. – 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 nr²⁾ 291/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r. poz. 221)^{1)**} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Żłobku nr 6, ul. Herberta 12, 20-468 Lublin**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

ul. Herberta 12, 20-468 Lublin

(adres)

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

NIP 712 23 38 057

TEL. 81 744 43 61

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *decyzji zatwierdzającej znak ONS-HŻ.U.6322/2/07 z dnia 20.02.2007r. wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora sanitarnego w Lublinie*

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Jolanta Barańska– Dyrektor żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Jolanta Barańska– 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 dzieci uczęszczających do żłobka

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli zestaw komputerowy Dell, drukarka mobilna, termometr służbowy PP/W/K/03-40/HŻ

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

Działalność bloku żywienia prowadzona jest w zakresie przygotowywania posiłków dla dzieci do 3 lat w oparciu o preparaty do żywienia niemowląt, środki spożywcze uzupełniające dla niemowląt i małych dzieci, produkcji posiłków 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.

Do żłobka zapisanych jest 128 dzieci powyżej 8 miesiąca życia do 3 lat. Blok żywienia zapewnia dzieciom śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy składający się z zupy i II dania oraz podwieczorek. Żłobek czynny jest w godzinach 6-17. Dla dzieci przygotowywane są również mieszanki mleczne na bazie gotowych komponentów przez panią pielęgniarkę przy wydzielonym stanowisku rozdzielni posiłków. Mieszanki mleczne przechowywane są w wydzielonej szafce. Mieszanki mleczne przygotowywane na bieżąco bezpośrednio przed podaniem, serwowane dla dzieci w kubeczkach z łyżeczką, nie wykorzystuje się butelek ze smoczkiem. Zapewniono diety eliminacyjne dla kilkorga dzieci wymagających specjalnego żywienia (dieta bezmleczna, bez jajek, bez cytrusów). Dla dzieci nie wymagających specjalnych zaleceń żywieniowych ułożona jest dieta ogólna. Posiłki przygotowywane są w oparciu o jadłospis układany na 10 dni przez dietetyka zatrudnionego przez Miejski Zespół Żłobków w Lublinie. W dniu kontroli odbywała się produkcja posiłków dla ok. 82 dzieci (śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy oraz podwieczorek).

Pomieszczenia bloku żywienia usytuowane są na parterze, I piętrze budynku wolnostojącego, murowanego. Drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Układ pomieszczeń bloku żywienia funkcjonalny, wyposażenie oraz sprzęt dostosowane do charakteru i zakresu prowadzonej działalności.

W skład pomieszczeń wchodzi:

Na I piętrze:

- kuchnia wyposażona w zlewozmywak jednokomorowy do mycia rąk, basen jednokomorowy do mycia sprzętu pomocniczego, ociekacze, zlew dwukomorowy do mycia mięsa drobiowego i czerwonego, zamykane szafki do przechowywania środków spożywczych, urządzenie chłodniczo-zamrażalnicze, kuchenkę gazową 6-palnikową z okapem, taboret gazowy, stoły produkcyjne ze stali nierdzewnej, maszynkę do mielenia mięsa,
- rozdzielnia posiłków wyposażona w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak dwukomorowy do wstępnego mycia naczyń stołowych, zmywarko - wyparzarzkę marki Fagor, zamykane szafki do przechowywania naczyń stołowych (dla każdej grupy oddzielna szafka), okienko wydawcze połączone z salą edukacyjną,
- pomieszczenie intendentki wyposażone w szafy do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej, z możliwością zachowania segregacji odzieży,
- magazyn środków spożywczych wyposażony w regały, trzy urządzenia chłodniczo-zamrażalnicze, wagę,
- magazyn zasobów (przeznaczony do przechowywania sprzętu produkcyjnego),
- toaleta dla personelu wyposażona w umywalkę do mycia rąk, kabinę natryskową. Wejście do toalety z korytarza komunikacyjnego żłobka.

Na parterze:

- rozdzielnia posiłków wyposażona w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak dwukomorowy, zmywarko - wyparzarzkę marki Fagor, zamykane szafki do przechowywania naczyń stołowych (dla każdej grupy oddzielna szafka), okienko wydawcze połączone z salą edukacyjną,
- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw i jaj wyposażone w umywalkę do mycia rąk, dwa dwukomorowe zlewozmywaki (jeden przeznaczony do mycia warzyw i owoców, drugi przeznaczony do mycia jaj dostarczanych do procesie dezynfekcji), urządzenie chłodnicze do przechowywania jaj. Wydzielono miejsce do przechowywania sprzętu porządkowego wyposażone w wieszaki.
- korytarz komunikacyjny.

Transport posiłków między piętrami odbywa się przy pomocy windy. Woda na cele porządkowe pobierana z wydzielonego punktu wodnego zlokalizowanego w pomieszczeniu pralni żłobka. Dodatkowo w pralni żłobka wydzielono stację dozującą środki myjące – dezynfekujące.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda podgrzewana za pomocą pieca gazowego. Woda w placówce badana była w 2011r. Ostatnie Sprawozdanie z badań wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych zostało odnotowane w protokole kontroli sanitarnej znak HŻ-N-62332/8/2016 z dnia 16.11.2016r. które potwierdza prawidłową jakość wody wykorzystywanej w placówce. Zgodnie z zakładową dokumentacją badanie wody przeprowadzane w przypadku przebudowy oraz awarii sieci wodociągowej. W dniu kontroli przy punktach wodnych w bloku żywienia zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Do higieny rąk personelu zapewniono mydło antybakteryjne w płynie z aktualnym terminem ważności 31.05.2024r., środek do dezynfekcji rąk Velodes Silk z aktualnym terminem ważności do 28.01.2024r. oraz papierowe ręczniki jednorazowe do higienicznego osuszania rąk.

W dniu kontroli pomieszczenia i wyposażenie bloku żywienia utrzymane w dobrym stanie sanitarnym oraz technicznym. Powyższe potwierdza utrzymanie zakładowej instrukcji pn. „Instrukcja mycia pomieszczeń kuchennych żłobka”.

Nieczystości stałe komunalne, usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie opróżniane do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku na utwardzonym terenie, w wiacie śmietnikowej. Podczas kontroli okazano umowę nr 31/254/2022 zawartą w dniu 25.11.2022r. w Lublinie z firmą specjalistyczna KOMA LUBLIN Sp. z o.o. ul. Melgiewska 11E w Lublinie – w przedmiocie umowy ujęto zapis o treści: „(...) *Przedmiotem umowy jest kompleksowa usługa w zakresie wywozu odpadów komunalnych łącznie z frakcją mokrą (kod 20 03 01 z segregacją, kod 20 01 01 – papier i tektura, kod 20 01 39 tworzywa sztuczne i metale, kod 20 01 02 szkło (...))*”.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (okapy wyciągowe nad punktami obróbki cieplnej). Przedłożono do wglądu Protokół Nr 281/2022 z dnia 14.09.2022r. ze sprawdzenia technicznego sprawności przewodów kominowych i podłączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych, protokół sporządzonych przez Mistrza Kominiarskiego Leszek Kowalski Usługowy Zakład Kominiarsko-Gazowniczy, ul. Przyjaźni 24/6, 20-314 Lublin, wystawiony przez Mistrza Kominiarskiego Leszka Kowalskiego – uwag nie stwierdzono. 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 światła zabezpieczone osłonami.

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych pracują łącznie 4 osoby wraz z panią intendent, których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu.

Zapewniono czystą odzież ochronną personelu. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej. Odzież ochronna w dniu kontroli przechowywana w zamykanych szafkach w pomieszczeniu intendenta z zachowaniem segregacji. Powyższe potwierdza stosowanie zakładowej instrukcji p.n. „Instrukcja higieny personelu”.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania. W trakcie czynności kontrolnych w pomieszczeniach bloku żywienia stwierdzono w oknach siatki ochronne. Okazano do wglądu bieżący rejestr kontroli pomieszczeń pod kątem obecności szkodników (zapisy prowadzone raz w miesiącu) – zgodnie z rejestrem szkodników nie stwierdzono, co potwierdza utrzymanie zakładowej instrukcji pn. „Instrukcja zabezpieczenia żłobka przed szkodnikami”.

Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono środek Medisept Velox Spray z aktualnym terminem ważności do 21.09.2023r. Mycie zasadnicze oraz dezynfekcja termiczna naczyń stołowych odbywa się w profesjonalnych zmywarkach gastronomicznych marki Fagor z funkcją wyparzania (w dniu kontroli zmywarki podłączone do sieci elektrycznej i wodociągowej). W dniu kontroli stwierdzono przechowywanie we właściwych warunkach sanitarno-higienicznych naczyń stołowych i sztućców, co potwierdza stosowanie zakładowej procedury pn. „Czyszczenie i mycie naczyń stołowych i sztućców”.

Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. W dniu kontroli stwierdzono niewielkie ilości środków spożywczych w magazynie żywnościowym. Środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, zgodnie z warunkami temperaturowymi określonymi przez producentów żywności. Nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości, po upływie terminu ważności. Dokonano pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczo-mroźniczych, trzy urządzenia chłodniczo-mroźnicze, w których w urządzeniu mroźniczym w dniu kontroli przechowywane były środki spożywcze

nietrwałe mikrobiologicznie m.in. nabiał $+1,3^{\circ}\text{C}$ do $+2^{\circ}\text{C}$, w urządzeniach mroźniczych w dniu kontroli przechowywane były mrożone warzywa oraz owoce pomiar wyniósł -22°C . W dniu kontroli w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowywane były jajka pomiar wyniósł $+1^{\circ}\text{C}$.

Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu bieżące faktury, potwierdzające zakup środków spożywczych. Dostawcami środków spożywczych jest m.in.:

- faktura VAT FS 295/S/02/2023 z dnia 10.02.2023r. wystawiona przez Solidez Sp. z o.o. Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin na zakup jaj w ilości 15 sztuk (do fv dołączono handlowy dokument identyfikacyjny Nr 770/SOLIDEZ/02/2023r., w którym ujęto nazwę i adres fermy drobiu, WNI oraz zawarto zapis o treści: „jaja naświetlane promieniami UV-C”
- faktura VAT FS 294/S/02/2023 z dnia 10.02.2023r. wystawiona przez Solidez Sp. z o.o. Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin na zakup mięsa, w tym drobiowego,
- faktura VAT FS 292/S/02/2023 z dnia 10.02.2023r. wystawiona przez Solidez Sp. z o.o. Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin na zakup pieczywa (m.in. bułka parówka, chałka, chleb sitkowy, chleb pszenno-żytni).

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.: rejestr temperatury w lodówkach i zamrażarkach (CP2); karta przyjęcia towaru (CP1) (jedna karta przyjęcia mięsa, ryb, mrożonych warzyw i owoców, druga karta przyjęcia surowców roślinnych, produktów suchych i jajek); karta kontroli wilgotności w magazynie środków spożywczych (CP3); karta kontroli procesów mycia i dezynfekcji pomieszczenia magazynu produktów suchych, karta kontroli w lodówce na jajka, kartę weryfikacji systemu (w dniu 12.10.2023r. dokonano aktualizacji procedury badania wody dotyczącym badania w kierunku Legionelli), kartę szkolenia personelu - ostatni zapis z dnia 14.02.2023 tematem szkolenia był program mycia i dezynfekcji – karta podpisana przez pracowników bloku żywienia.

Jadłospisy z pełnym wykazem składników i substancji powodujących nietolerancje pokarmowe udostępniany jest w formie papierowej poprzez wywieszenie na tablicy informacyjnej w żłobku oraz w formie elektronicznej na stronie internetowej żłobka. Na podstawie okazanego jadłospisu od 13.02.2023 do 24.02.2023r. dokonano ogólnej oceny sposobu żywienia dzieci uczęszczających do żłobka. Do posiłków obiadowych (drugie danie) podawany jest kompot z owoców mieszanych przygotowywanych głównie na bazie owoców mrożonych, herbatki owocowe. Serwowane są zupy warzywne (na wywarze warzywnym), na drugie danie serwowany jest elementy mięsny (pieczeń, pulpety, kotlety pieczone), kasze, ziemniaki oraz surówki/kiszonki/warzywa z wody. W jadłospisie pojawia się ryba na śniadanie w postaci pasty z dorsza lub na obiad (pieczony kotlet z łososia lub pulpety rybne w sosie). Na drugie śniadanie oraz podwieczorek serwowane są owoce, koktajl owocowy, kisiel owocowy, budyń, płatki (ryżowe, gryczane, jaglane) na mleku.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono, przepisów nie naruszono.

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - zał -

Ukarano: n.d.

(imię, nazwisko, stanowisko)

orzeczona w drodze mandatu karnego n d w wysokości n d

(nr mandatu karnego)

na podstawie nd.

(podstawa prawna)

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

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywiny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie ustalono

3. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących 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:

5. Uwagi osoby kontrolującej: nie wniesiono

6. Czas trwania kontroli: od 10⁵⁰ do 13⁴⁰

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

DYREKTOR

Żłobka nr 6

mgr Jolanta Barańska

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Starszy asystent

mgr inż. Dagmara Banucha

Młodszy asystent

mgr inż. Anna Salamon

(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

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 6

ul. Herbersta 12, 20-068 Lublin

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 15.02.2023r. otrzymałem (-am) w dniu 15.02.2023r.

DYREKTOR

Żłobka nr 6

mgr Jolanta Barańska

(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.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.8.3.2023.AS z dnia 15.02.2023r.

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

Blok żywienia w Żłobku nr 6, ul. Herberta 12, 20-468 Lublin

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0X	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0X	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0X	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających	0 X	3	15	

¹⁾ zaznaczyć właściwie

	kontakt z żywnością.				
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).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0X	4	8	
7	Znakowanie.	0X	4	8	
IV 1	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	ND
	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:

Nie wniesiono

DYREKTOR
Żłobka nr 6

mgr Jolanta Barańska

(podpis kontrolowanego)

Starszy asystent

mgr inż. Dagmara Banucha
Młodszy asystent

mgr inż. Anna Salamoni

(podpis osoby kontrolującej)