

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



## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.6320.5.2020.AM2

Lublin, dnia 31.01.2020r.  
(miejscowość i data)

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

Małgorzatę Łętowską – stażystę, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych  
K.0122.71.2020;

Adele Markiewicz – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności  
kontrolnych K.0122.13.2020.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli numer K.0125.356.2020 z dnia 31.01.2020r.

(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 2019r. poz. 59)<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 2018r. poz. 2096 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> 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 2019r. poz. 1292 ze zm.)<sup>1)\*\*</sup> 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

<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.

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 7 ul. Braci Wieniawskich 10, 20-844 Lublin**  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

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

NIP 712-23-38-057 (Żłobek)

TEL. 81 741-58-69

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *decyzji zatwierdzającej zakład znak: ONS.HŻ.I-6322/1/07 z dnia 23.07.2007r. wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie*  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Beata Chojnacka – Dyrektor Żłobka  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Beata Chojnacka – Dyrektor Żłobka  
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia dzieci uczęszczających do placówki oświatowej.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli zestaw komputerowy znak IW 9-92/3/224.

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

W bloku żywienia produkowane są posiłki od surowca na bazie mięsa, w tym drobiu, owoców i warzyw w tym wymagających obróbki brudnej, jaj, półproduktów, w tym ryb mrożonych, produktów gotowych oraz przygotowywania napojów zimnych i gorących. Posiłki i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Obecnie w bloku żywienia produkowanych jest obecnie około 60 posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) dla dzieci w wieku od 14 miesiąca życia do 3 lat. Posiłki wydawane o regularnych porach dnia. W żłobku przygotowywane są również posiłki dla dzieci będących na indywidualnych dietach. Posiłki dietetyczne są układane przez panią Pielęgniarkę. Posiłki dla diety ogólnej układane są przez dietetyka z Miejskiego Zespołu Żłobków dla wszystkich placówek żłobkowych, z możliwością wprowadzania niewielkich zmian.

Budynek wolnostojący, murowany. Otoczenie budynku, dojścia i dojazdów utrzymane czysto. Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są w podpiwniczeniu, na parterze oraz na I piętrze.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. W placówce woda badana w roku 2015. Sprawozdanie z badania wody zostało szczegółowo opisane w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-K-6322/1/2018 z dnia 13.02.2018r.

Zgodnie z opracowaną dokumentacją badanie wody przeprowadzane będzie w przypadku przebudowy lub awarii sieci wodociągowej. Przy punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Przy punktach wodnych przeznaczonych do mycia rąk zapewniono higieniczne warunki do ich mycia poprzez wyposażenie ich w dezynfekujące mydło w płynie w terminie ważności do użycia oraz papierowe ręczniki jednorazowego użytku.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych, ustawionych na zewnątrz budynku w wyznaczonym miejscu. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie usuwania odpadów. Kontenery zbiorcze z odpadami komunalnymi opróżniane są w ramach umowy zawartej z firmą specjalistyczną SUEZ WSCHÓD Sp. z o.o. ul. Ciepłownicza 6 w Lublinie. Okazano do wglądu umowę na odbiór odpadów nr 32/254/2019 z dnia 28.02.2019r. zawartą z ww. firmą. Odpady pokosmupcyjne i poprodukcyjne usuwane są jako frakcja zmieszana.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Przedłożono do wglądu Protokół nr 161/2019 z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony dnia 10.09.2019r. przez Mistrza Kominiarskiego Pana Marka Białka z Zakład Usług Kominiarskich Andrzej Kędrak 21-044 Trawniki, Siostrzytów 76, zawierający zapis o treści „Objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom ustawy Prawo Budowlane (...) kontrola okresowa na budynku została przeprowadzona”. Termin następnej kontroli 09.2020r. Podczas kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o niewłaściwym działaniu systemu wentylacji.

Pomieszczenia bloku żywienia, sprzęt i wyposażenie nie uległo zmianie od czasu ostatniej kontroli przeprowadzonej w 2019r. Pomieszczenia bloku żywienia we właściwym stanie sanitarno-technicznym. Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne.

W kontakcie z żywnością pracuje łącznie 24 osoby tj. 2 panie kucharki, 4 pokojowe, intendent, pielęgniarka oraz 16 opiekunek dziecięcych zajmujących się porcjowaniem i karmieniem dzieci. Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania, z zachowaniem segregacji. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej (fartuchy oraz osłony włosów).

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania, obiekt szczelny. W otworach okiennych otwieranych celem przewietrzania pomieszczeń bloku żywienia zainstalowano siatki uniemożliwiające wnikanie szkodników. Zapis z monitoringu obecności owadów i szkodników prowadzony jest na bieżąco.

Wydzielono stanowiska robocze mycia i przetwarzania poszczególnych surowców – stanowiska wykorzystywane zgodnie z ich przeznaczeniem.

Jaja wykorzystywane w zakładzie do produkcji potraw przechowywane są w wydzielonym urządzeniu chłodniczym. Jaja opatrzone pieczęcią: 2PL12161315. Na etykiecie widnieje zakład produkcji jaj Vipack s.j. Krzeszowska 68F, 23-400 Biłgoraj. Okazano do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny zgodny z informacjami na etykiecie. Jaja w terminie ważności. Jaja dezynfekowane są w bloku żywienia metodą termiczną poprzez wyparzanie. Wydzielono punkt wodny oraz sprzęt do wykonywania czynności dezynfekcji i mycia jaj. Przedłożono do wglądu bieżące zapisy z mycia i dezynfekcji jaj.

Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono preparat posiadające aktualny termin ważności do użycia. Naczynia stołowe, z których korzystają dzieci myte są wstępnie w zlewozmywakach (zmywalnia naczyń stołowych na parterze

i I piętrze) następnie dezynfekowane są termicznie w zmywarkach gastronomicznych. Czyste naczynia stołowe przechowywane są w zamykanych szafkach. Naczynia kuchenne i sprzęt produkcyjny myty jest w punkcie wodnym w kuchni właściwej.

Posiłki z kuchni zlokalizowanej na I piętrze transportowane są windą do pomieszczenia wydawania posiłków/zmywalni. Posiłki są spożywane na salach. Pomieszczenia wydawania posiłków/zmywalni wykorzystywane w rozdzielności czasowej zgodnie z procedurą. Wnętrze powierzchni windy w dobrym stanie technicznym i sanitarnym.

Zwrócono szczególną uwagę na źródło pozyskiwania surowców, ich jakość, higienę procesu produkcji. Zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych:

- TOMIK Tomasz Jarosław Duda Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn (jaja, owoce, warzywa);
- Solidez Sp. z o.o. ul. Bukowa 2, 20-258 Turka (środki spożywcze trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie, nabiał, pieczywo, mięso w tym drób);
- REN sp. z o.o. ul. Grenadierów 1a, Lublin (mrożonki, ryby).

Magazynowane w zakładzie zapasy środków spożywczych identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego.

Przedłożono do wglądu zakładową dokumentację w zakresie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP, a także bieżące zapisy wynikające z opracowanej dokumentacji (rejestr temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, mycia i dezynfekcji jaj, karta przyjęcia towarów, temperatury i wilgotności w magazynie środków spożywczych trwałych, mycie i dezynfekcja magazynu, kuchni, pomieszczeń kuchennych, monitoring temperatury podczas obróbki termicznej – mięso w dużych kawałkach). Podczas przeprowadzonych rozmów z pracownikami bloku żywienia stwierdzono, iż personel wykazuje się wiedzą i świadomością dotyczącą zapewniania bezpieczeństwa żywności, opracowanej dokumentacji systemowej oraz prowadzenia zapisów wynikających z opracowanej zakładowej dokumentacji systemowej. Zakładowa dokumentacja utrzymana.

Tygodniowy jadłospis wraz z wykazem składników z wyszczególnionymi substancjami alergennymi lub powodującymi reakcje nietolerancji pokarmowych umieszczony jest w widocznym miejscu na tablicy znajdującej się w holu placówki.

W placówce oświatowej obowiązuje zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych. Wywieszka z informacją słowną i graficzną o zakazie palenia wywieszona w placówce oświatowej w widocznym miejscu.

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

### **Pkt I.3 Załącznika**

W pomieszczeniu kuchni właściwej stwierdzono półki ociekowe na sprzęt produkcyjny mocno zakamienione, co stwarza ryzyko fizycznego zanieczyszczenia sprzętu produkcyjnego oraz żywności.

W pomieszczeniu zmywalni zlokalizowanej na parterze budynku stwierdzono ociekacz wiszący (w zamykanej szafce) w niewłaściwym stanie technicznym. Powierzchnie z widoczną rdzą i łuszczącą się farbą. Powierzchnie trudne do utrzymania w czystości.

Stwierdzone nieprawidłowości stanowią naruszenie następujących przepisów:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz.1252);
- Rozporządzenie (WE) Nr 852/04 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r. ze zm.)

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 nd. zał. Nr nd.

Ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nd. w wysokości nd. zł  
(nr mandatu karnego)

na podstawie nd.  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nd nr nd  
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

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

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – nie dokonano wpisu do książki kontroli, 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 11<sup>30</sup> do 13<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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

DYREKTOR  
ŻŁOBKA Nr 7  
*mgr Beata Chojnacka*

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

.....  
(podpisy świadków)

*Młodszy asystent*

.....  
*mgr. Aleks. Markiewicz*  
(podpis osoby kontrolującej)

### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 31.01.2020r.  
otrzymałem (-am) w dniu 31.01.2020r.

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 7  
Braci Wieniawskich 10, 20-844 Lublin

DYREKTOR  
ŻŁOBKA Nr 7  
*mgr Beata Chojnacka*

.....  
(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.pl](mailto:iod@psse.lublin.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.6320.5.2020.AM2  
z dnia 31.01.2020r.

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

**Blok żywienia w Żłobku Nr 7 ul. Braci Wieniawskich 10, 20-844 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)	
<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.	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.	0	2x	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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</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).	0x	8	16	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



	Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.				
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0x	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0x	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).	0x	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0x	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0x	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0x	4	8	
<b>IV</b> <b>1</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	nd
<b>IV</b> <b>2</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>Suma punktów</b>		2	16	
	<b>Suma punktów ogółem</b>				18
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>		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 HŻ.6320.5.2020.AM2 Z DNIA 31.01.2020r.

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

DYREKTOR  
ŻŁOBKA Nr 7  
  
mgr Beata Chojnacka

.....  
(podpis kontrolowanego)

  
Młodszy asystent  
  
mgr Adela Markiewicz

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

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

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)<sup>\*)</sup>

Nr HŻ.6320.6.2020.ML2

Lublin, dnia 31.01.2020r.

*(miejscowość i data)*

Kontrola sanitarna tematyczna w zakresie oceny sposobu żywienia dzieci uczęszczających do placówki oświatowej.

*(rodzaj kontroli, zakres itp.)*

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

**Adele Markiewicz** – Młodszy Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.13.2020,

**Małgorzatę Łętowską** – Stażystę, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.71.2020; Upoważnienie do przeprowadzania kontroli K.0125.358.2020 z dnia 31.01.2020r.

*(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 2019r. poz. 59)<sup>1)</sup>, w związku z art. art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. Dz. U. z 2018r. poz. 2096 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> nr 291/19 zarządzeniu 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. art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r. poz. 1292 ze zm.)<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, zmieniającego 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

<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.

## **I. Zakład**

**Blok żywienia w Żłobku Nr 7 ul. Braci Wieniawskich 10, 20-844 Lublin**

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

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

*(adres)*

Pani Beata Chojnacka – Dyrektor Żłobka

*(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)*

NIP 712-23-38-057 (Żłobek)

TEL 81 741-58-69

*(informacje dodatkowe o zakładzie)*

Pani Beata Chojnacka- Dyrektor Żłobka

*(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)*

Świadków nie przywołano.

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

## **II. Przeprowadzenie kontroli**

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości\*).

Kontrola sanitarna tematyczna w zakresie oceny jakościowej żywienia dzieci w wieku od 14 miesiąca życia do 3 lat uczęszczających do żłobka.

Posiłki dla diety ogólnej układane są przez dietetyka z Miejskiego Zespołu Żłobków dla wszystkich placówek żłobkowych, z możliwością wprowadzania niewielkich zmian.

Na podstawie okazanych jadłospisów z okresu 20.01.2020r. – 31.01.2020r. dokonano oceny sposobu żywienia dzieci uczęszczających do placówki oświatowej.

Produkty spożywcze stosowane w żłobku pochodzą z różnych grup spożywczych: pieczywa mieszanego, kasz, makaronów, ryżu, ziemniaków, mięs, drobiu, ryb, jaj, roślin suchych strączkowych, mleka i produktów mlecznych, warzyw i owoców.

Na śniadania serwowane są: zupy mleczne, kanapki z pieczywa mieszanego smarowane masłem z żółtym serem, wędliną, pastą jajeczną, pastą mięsną, pastą twarogową, miodem, dżemem. Dodatek warzyw stanowią: pomidor, papryka, sałata, szczypior. Do picia podawana jest herbata czarna, ziołowa lub owocowa.

Drugie śniadanie stanowią: owoce świeże – pomarańcza, banan, jabłka i warzywa np. marchew, koktajle owocowe.

Na pierwsze dania serwowane są różnego rodzaju zupy produkowane na wywarach mięsnych i warzywnych z dodatkami węglowodanowymi: jarzynowa, solferino, barszcz ukraiński, krem z brokułu, bulion warzywny z zielonymi kluseczkami, ogórkowa, pomidorowa, wielowarzywna, krupnik jęczmienny, krem z dyni z lanymi kluskami.

Drugie dania stanowią potrawy mięsne i mięsno-warzywne oraz jarskie: pulpety z szynki wieprzowej w sosie pomidorowym, pulpety z łososia w sosie koperkowym, pulpety z indyka w sosie śmietanowym, dorsz w sosie po grecku, gulasz cielęcno-wieprzowy, pieczeń rzymska, pierogi ruskie, pulpety z udźca kurczaka, pieczony kotlet z łososia, kopytka ze szpinakiem.

Dodatek węglowodanowy stanowią ziemniaki, makaron, ryż, kasze. Do posiłków obiadowych zapewniane są dodatki w postaci surowych warzyw (surówki/sałatki), gotowanych oraz kiszonych.

Porcje warzyw znajdują się również w zupach. Do posiłku obiadowego podawany jest kompot owocowy lub herbatki.

Na podwieczorki dzieciom podawane są: budyń waniliowy z musem truskawkowym, budyń czekoladowy, płatki ryżowe, gryczane, jaglane na mleku, ciasto dyniowe, krem z kaszy manny.

W ciągu dekady potrawy nie powtórzyły się. Jak ustalono, potrawy sporządzane są z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych. Nie stosuje się koncentratów do zup i sosów. W magazynie stwierdzono naturalne przyprawy. W ciągu dekady zastosowano różne techniki obróbki termicznej: gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie. Każdego dnia podawane jest co najmniej jedna porcja z grupy mięso/jaja/nasiona roślin strączkowych, co najmniej jedna porcja produktów zbożowych. W każdym tygodniu podano co najmniej jedną porcję ryby.

Jadłospis pod kątem jakościowym oceniono pozytywnie.

Jadłospis tygodniowy wraz z wykazem składników oraz wyszczególnionymi występującymi substancjami alergennymi lub powodującymi reakcje nietolerancji umieszczany jest w widocznym miejscu w korytarzu żłobka.

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

*(imię, nazwisko, stanowisko)*

grzywną w drodze mandatu karnego nd w wysokości nd zł

*(nr mandatu karnego)*

w oparciu o nd

*(podstawa prawna)*

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

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

2. Załączone dokumenty: nie załączono.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień\*)

Nie ustalono.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu \*).

Pan (i) wnosi/nie wnosi\*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nd.

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

7. Czas trwania kontroli: od 13<sup>30</sup> do 14<sup>40</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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

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

DYREKTOR  
ŻŁOBKA Nr 7  
*Beata Chojnacka*  
mgr Beata Chojnacka

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

.....  
(podpisy świadków)

*Adela Markiewicz*  
Miejszy asystent  
mgr Adela Markiewicz  
(podpisy osób kontrolujących)

## POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **31.01.2020r.**

otrzymałem (-am) w dniu **31.01.2020r.**

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 7  
ul. Braci Wieniawskich 10, 20-844 Lublin

DYREKTOR  
ŻŁOBKA Nr 7  
*Beata Chojnacka*  
mgr Beata Chojnacka

.....  
(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.pl](mailto:iod@psse.lublin.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*;
- 8) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
  - a) żądania usunięcia danych osobowych,
  - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
  - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
- 9) 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;
- 10) 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.**