



## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.6320.7.2020.AG

Lublin, dnia 10.02.2020r.  
(miejscowość i data)

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

**Magdalenę Bocheńczyk** – Młodszeo Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.15.2020,

**Anetę Grabek** – Kierownika Sekcji Nadzoru Nad Żywieniem Zbiorowym Typu Zamkniętego, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.0122.38.2019;

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 06.02.2020r. znak: K.0125.428.2020,

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 10.02.2020r. znak: K.0125.466.2020.

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. 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 1960 r. – 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<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. 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

**Blok żywienia w Żłobku Nr 3 w Lublinie**  
**ul. Wolska 5, 20-411 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

TEL. 81 446-49-91

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

decyzja zmieniająca zatwierdzenie z dnia 10.09.2018r. znak: HŻ-K-6322/8/2019.  
*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

Pani Teresa Dłużewska – Dyrektor Żłobka Nr 3 w Lublinie

Pani Małgorzata Momot – Dyrektor Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie  
*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Teresa Dłużewska – Dyrektor Żłobka Nr 3 w Lublinie

Pani Agnieszka Jeziórska – Konsultant ds. Żywienia  
*(imię i nazwisko, stanowisko)*

Świadków nie przywołano.

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego dzieci uczęszczających do żłobka.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: SK/S/K/09-259/HŻŻIPU.

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

Blok żywienia posiada decyzję zmieniającą zatwierdzenie z dnia 10.09.2018r. znak: HŻ-K-6322/8/2019, zgodnie z którą zakres działalności obejmuje przygotowywanie i konsumpcję dań w oparciu o mięso w tym drobiowe, jaja, ryby mrożone, warzywa niekorzeniowe i korzeniowe, surowce mączne, półprodukty i produkty gotowe z kooperacji, napojów zimnych i gorących, świadczenia usług cateringowych dla Żłobka Nr 9 mieszczącego się przy ul. Zelwerowicza 9 w Lublinie. Dania i napoje na miejscu wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki dostarczane do Żłobka Nr 9 w Lublinie w pojemnikach i termosach ze stali nierdzewnej lub termoportach. Obecnie działalność w obiekcie prowadzona jest w zakresie produkcji i konsumpcji posiłków produkowanych od surowca, usługi cateringowe nie są świadczone od października 2018r. Do żłobka może być zapisanych maksymalnie 160-oro dzieci w wieku od 20 tygodnia życia do 3 lat. Obecnie wszystkie dzieci przebywające w placówce mają ukończony 1 rok życia. Żłobek czynny jest od godz. 6<sup>00</sup> do godz. 19<sup>00</sup>. W obiekcie wydawane jest śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy z napojem oraz kolacja (dla dzieci, które później przychodzą do żłobka). Posiłki wydawane są o regularnych porach dnia. Przez cały pobyt w żłobku dzieci mają zapewnioną wodę lub inne płyny do picia. W bloku żywienia przygotowywane są mieszanki mleczne, w miarę potrzeb dzieci (diety, ułożony jadłospis). Jadłospisy układane są przez Konsultanta ds. Żywienia –

Jadłospis na tydzień układany jest dla wszystkich placówek podlegających pod Miejski Zespół Żłobków w Lublinie.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na I piętrze i parterze budynku żłobka. Układ funkcjonalny pomieszczeń i wyposażenie obiektu nie uległo zmianie od kontroli sanitarnej przeprowadzonej dnia 03.07.2013r. (szczegółowy opis pomieszczeń i wyposażenia zawarty w protokole kontroli sanitarnej z dnia 03.07.2013r. znak: HŻ-C-6322/7/2013).

Budynek żłobka podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. W 2013r. przeprowadzono badanie wody w obiekcie i potwierdzono jej prawidłową jakość. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych, wynik potwierdza prawidłową jakość wody używanej w zakładzie. Zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody przy punktach wodnych zainstalowanych w pomieszczeniach bloku żywienia. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej LPEC. Nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Zgodnie ze zweryfikowaną instrukcją dotyczącą zaopatrzenia zakładu w wodę ponowne badanie wody zostanie wykonane w przypadku wystąpienia awarii sieci wodociągowej lub jej przebudowy.

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (okap wyciągowy w kuchni właściwej). Okazano do wglądu Protokół Nr 165/2019 wystawiony dnia 10.09.2019r. z okresowej kontroli przewodów kominowych przez Pana Marka Białka reprezentującego firmę Zakład Usług Kominarskich Andrzej Kędrak, 21-044 Trawniki, Siostrzytów 76. Dokument potwierdza, że objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych w budynku Żłobka Nr 3 w Lublinie, ul. Wolska 5 będącym własnością Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie, ul. Wolska 5, opowiadają przepisom Ustawy Prawo Budowlane. Termin następnego badania technicznego ustalono na wrzesień 2020r. 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 dwóch kontenerów zbiorczych o pojemności 1100 l. ustawionych w wiacie, zgodnie z zasadami segregacji odpadów, zlokalizowanych na ogrodzonej posesji żłobka, na utwardzonym 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 firma SUEZ WSCHÓD Sp. z o.o., Lublin, ul. Ciepłownicza 6. Okazano do wglądu Umowę nr 32/254/2019 zawartą w dniu 28.02.2019r. w Lublinie pomiędzy Gminą Lublin działającą przez jednostkę organizacyjną Miejski Zespół Żłobków w Lublinie z siedzibą przy ul. Wolskiej 5, 20-411 Lublin a SUEZ WSCHÓD Sp. z o.o. z siedzibą w Lublinie, ul. Ciepłownicza 6, przedmiotem której są kompleksowe usługi w zakresie wywozu odpadów komunalnych łącznie z frakcją mokrą (kod 20 03 01, niesegregowane, zmieszane odpady komunalne dotyczące nieruchomości, na których znajdują się wszystkie żłobki wchodzące w skład Miejskiego Zespołu Żłobków w Lublinie, w tym Żłobek Nr 3 mieszczący się przy ul. Wolskiej 5 w Lublinie (pojemnik 1100 l., 2 sztuki). Zgodnie z § 3 umowy wywóz odpadów komunalnych, w tym frakcji mokrej odbywać się będzie z częstotliwością 1 raz w tygodniu. Umowa została zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia 01.03.2019r. do 28.02.2020r.

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

Ściany pomieszczeń bloku żywienia wyłożone płytkami ceramicznymi, również w miejscach narażonych na zawilgocenie, oraz malowane farbą emulsyjną i olejną; 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 Gastro-Sep Hand VC 615 z aktualnym terminem ważności oraz ręczniki jednorazowe do osuszania rąk. W dniu kontroli personel bloku żywienia prace w styczności z żywnością wykonywał w odzieży ochronnej. W pomieszczeniu socjalnym znajduje się szafa, w której przechowywana jest odzież ochronna. Na wyposażeniu dostępna zapasowa odzież ochronna. W styczności z żywnością w żłobku pracuje 6 osób (3 panie przygotowujące posiłki, pani Intendent oraz 2 panie zajmujące się zmywaniem naczyń stołowych), 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 preparatu SPD 105 firmy ProfiMax z aktualnymi terminami ważności. Wykorzystywany będzie też nowy preparat – spray do mycia i dezynfekcji powierzchni Velox spray Neutral firmy Medisept. Sprzęt kuchenny produkcyjny oraz stoliki w jadalniach dziecięcych dezynfekowany jest w miarę potrzeb w kuchni właściwej, przy użyciu ww. preparatów. Naczynia stołowe, z których korzystają dzieci myte są w zmywalniach naczyń stołowych w przeznaczonych do tego celu punktach wodnych. Dzieci korzystają zarówno z naczyń porcelanowych i plastikowych (przystosowanych do mycia i wyparzania w maszynie gastronomicznej oraz do bezpośredniego kontaktu z żywnością). Mycie zasadnicze i dezynfekcja termiczna prowadzona jest z wykorzystaniem profesjonalnych zmywarko-wyparzarek firmy DIHR. Czyste naczynia przechowywane w wydzielonych szafkach zamykanych. Każda grupa dzieci posiada „swoje” naczynia, które zawsze są przechowywane w tych samych szafkach.

Pomieszczenia bloku żywienia zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. W otwieranych oknach zainstalowano ekrany uniemożliwiające wnikanie szkodników. Drzwi zewnętrzne przedszkola 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 i gryzoni). Pracownicy bloku żywienia prowadzą obserwacje pod kątem obecności szkodników w trakcie codziennie wykonywanych czynności porządkowych. Okazano do wglądu „Kartę kontroli obecności szkodników”. Zapis w karcie dokonywany 1 raz w miesiącu.

W zakładzie wydzielono i opisano stanowiska robocze do mycia i przetwarzania poszczególnych surowców. Wstępna obróbka jaj i odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu w podpiwniczeniu budynku. Jaja dezynfekowane są metodą fizyczną, przy pomocy naświetlacza UV. Do mycia i dezynfekcji jaj wydzielono naczynia (miski, garnki), które zostały opisane. Z przeprowadzonych czynności w ramach kontroli wewnętrznej dokonywane są zapisy rejestrze. Obróbka wstępna warzyw również prowadzona jest w wydzielonym pomieszczeniu. Stan zastały w zakładzie potwierdza, że ciągi technologiczne zostały w zakładzie zachowane.

Żywność na poszczególne poziomy budynku transportowana jest windami. Transportowane są zarówno surowce w wiadrach i garnkach, jak również gotowe posiłki w zamkniętych pojemnikach. Windy utrzymane są we właściwym stanie sanitarno-technicznym.

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) Tomik, ul. Łęczyńska 5d, Lublin – warzywa, owoce, jaja;
- 2) Hurtownia REN Sp. z o.o., ul. Tartaczna 3/1, 26-600 Radom – mrożonki;
- 3) Solidez Sp. z o.o., ul. Bukowa 2, Lublin – artykuły ogólnospożywcze, w tym mięso czerwone, drobiowe, nabiał, mieszanki mleczne, pieczywo;
- 4) P.P.H.U. Ireneusz Welman, ul. Żytńia 2B, Kraśnik – ryby mrożone.

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. Program warunków wstępnych opracowany zgodnie ze stanem faktycznym zakładu. Przeprowadzono analizę zagrożeń analizując każdy etap procesu pod względem wystąpienia zagrożeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych. Ustalono następujące punkty kontrolne w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności:

- CP 1 – przyjęcie surowca;
- CP 2 – kontrola temperatur w urządzeniach chłodniczych;
- CP 3 – kontrola temperatury i wilgotności w magazynie środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie i warzyw;
- CP 4 – dezynfekcja jaj (monitorowany jest czas cykli dezynfekcyjnych w urządzeniu oraz ilość jaj).

Okazano do wglądu zapisy potwierdzające monitoring ww. procesów. Czynności kontrolne oraz okazane zapisy potwierdzają utrzymanie kontroli wewnętrznej w zakładzie. Stan sanitarno-higieniczny i rozmowa z personelem również potwierdziła, że posiada on wiedzę z zakresu bezpieczeństwa żywności oraz świadomość zagrożeń mogących wystąpić podczas produkcji posiłków. Okazano do wglądu Protokół z wewnętrznej kontroli bloku żywienia ~~nrzenrowadzonei~~ w Żłobku Nr 3 w Lublinie przy ul. Wolskiej 5 w dniu 12.12.2019r.

– Konsultanta ds. żywienia przy udziale p. Teresy Dłużewskiej – ~~DYKOWIA~~ LIODKA oraz p. Elżbiety Czajki – Intendenta znak: MZZ.080-4-15/19. Zgodnie z dokumentem oceniono stan higieniczno-sanitarny pomieszczeń bloku żywienia oraz jadalni, poprawność prowadzenia dokumentacji GHP/GMP oraz dokumentacji systemowej opartej na zasadach HACCP (od przyjęcia surowca do porcjowania posiłków), oceniono bieżący jadłospis dla dzieci u których realizowana jest dieta eliminacyjna oraz zgodność z harmonogramem przeprowadzonych szkoleń pracowników z zakresu GMP/GMP oraz HACCP. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Dokonano szczegółowej oceny instrukcji i procedur GHP/GMP opracowanych w obszarach mycia i dezynfekcji pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu. Szczegółowo opisano czynności związane z myciem i dezynfekcją sanitariatów, okapu kuchennego (z wykorzystaniem w rozdzielności czasowej zmywarko-wyparzarki do mycia maszynowego części ruchomych wyciągu kuchennego), drobnego sprzętu pomocniczego, utrzymania higieny na stanowisku pracy, urządzeń chłodniczych, naczyń stołowych, pomieszczeń kuchennych, mycia i czyszczenia taboretu elektrycznego,

W placówce dostępne są dokumenty potwierdzające wyliczenie wartości energetycznych i odżywczych dla posiłków wydawanych w bloku żywienia oraz wykaz składników poszczególnych potraw. Jadłospis wraz z wykazem składników oraz informacją o alergenach i substancjach powodujących nietolerancje pokarmowe zawartych w serwowanych w posiłkach umieszczony jest w widocznym miejscu na tablicy informacyjnej (posiłki wyszczególnione w jadłospisie, wykaz

składników oraz informacja o alergenach i substancjach powodujących nietolerancje pokarmowe umieszczona w skoroszycie).

## 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, nie naruszono przepisów.

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nd zał. 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 terminów.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: nie dokonano wpisu w książce kontroli, nie wydano doraźnych zaleceń, 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<sup>o)</sup>.

Pan (i) wnosi / nie wnosi<sup>o)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: w dniu 06.02.2020r. od 12<sup>30</sup> do 14<sup>05</sup>, w dniu 10.02.2020r. od 11<sup>20</sup> do 14<sup>05</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 poprawek i uzupełnień.

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

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

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **06.02.2020r., 10.02.2020r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **10.02.2020r.**

DYREKTOR ŻŁOBKA NR 3

*mgr Teresa Dłużewska*  
mgr Teresa Dłużewska

.....  
(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 właściwie

\*\*) 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.



Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr HŻ.6320.7.2020.AG  
z dnia 10.02.2020r.

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

**Blok żywienia w Żłobku Nr 3 w Lublinie  
ul. Wolska 5, 20-411 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.	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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

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	
<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>	nd
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b> x	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b> x	<b>25</b>	<b>50</b>	
	<b>Suma punktów</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	
	<b>Suma punktów ogółem</b>				<b>16</b>
	<b>Kategoria ryzyka</b>		<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>			<b>X</b>	

**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 3

*mgr Teresa Dłużewska*  
.....  
(podpis kontrolowanego)

Kierownik Sekcji Nadzoru  
nad Żywnością Zbiorczą Typu Zamkniętego

Młodszy Asystent  
*mgr inż. Magdalena Bochenczyk*

Gmina Lublin  
Plac Króla Władysława Łokietka 1  
20-109 Lublin NIP: 642-100-311  
adres do korespondencji:  
Miejski Zespół Żłobków w Lublinie  
Żłobek nr 3  
ul. Wolska 5, 20-411 Lublin

*mgr inż. Aneta Grabek*  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)