

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ.6321.2.2.26.2019.MB

Lublin, dnia 21.10.2019r.
(Miejscowość i data)

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

Magdalenę Bocheńczyk – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.25.2019,

Agatę Mazurek – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.40.2019;

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 15.10.2019r. znak: K.0125.4733.2019,

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 21.10.2019r. znak: K.0125.4840.2019.

(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), 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.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017r. 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.)** oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, ze zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 3, t. 45, str. 200 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

**Punkt wydawania posiłków
w Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii ze Szkołą Podstawową Nr 56 w Lublinie
ul. Zemborzycka 63, 20-445 Lublin**

Podlega: Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii w Lublinie, ul. Zemborzycka 63, 20-445 Lublin
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 712-19-34-627

TEL. (081) 53-384-95

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja warunkowego zatwierdzenia zakładu zostanie wydana.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pan mgr Jarosław Socha - Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pan mgr Jarosław Socha - Dyrektor
(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 szkoły w związku z wnioskiem strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

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

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

Dnia 26.09.2019r. strona zwróciła się do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie z wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie wydawania i konsumpcji posiłków obiadowych dwudaniowych dostarczanych w ramach usługi cateringowej. Podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w placówce stwierdzono, że zakres działalności obejmuje: porcjowanie, wydawanie i transport gotowych posiłków i napojów dostarczanych z bloku żywienia Szkoły Podstawowej Nr 30 w Lublinie przy ul. Nałkowskich 110 oraz mycie i dezynfekcję zbiorczych pojemników do transportu posiłków (termosów). Dania i napoje wydawane w naczyniach jednorazowego użycia. Przedmiotem wniosku strony jest również środek transportu przeznaczony do przewozu żywności – Renault Espace o numerze rejestracyjnym: LU 8597K będący własnością Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii w Lublinie, ul. Zemborzycka 63, 20-445 Lublin, który wykorzystywany jest do transportu posiłków w pojemnikach zbiorczych (termosów).

Do Szkoły Podstawowej Nr 56 w Lublinie przy ul. Zemborzyckiej 63 uczęszcza obecnie 48-oro dzieci w wieku od 12 do 17 lat (3 oddziały po 16-oro uczniów). Z żywienia korzysta 25-oro uczniów, ustalono, że w dniu kontroli wydano 23 posiłki obiadowe dwudaniowe. Żywienia zbiorowe w szkole podstawowej realizowane jest wspólnie ze Szkołą Podstawową Nr 30 w Lublinie mieszczącą się przy ul. Nałkowskich 110 na podstawie Porozumienia D-MOS.132.1.2019 na dostawę obiadów do Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii ze Szkołą Podstawową Nr 56 w Lublinie zawartego w dniu 05.09.2019r. roku w Lublinie pomiędzy Młodzieżowym Ośrodkiem Socjoterapii w Lublinie, ul. Zemborzycka 63 a Szkołą Podstawową Nr 30 w Lublinie reprezentowanymi przez Dyrektorów ww. placówek (dokument w załączeniu do protokołu kontroli sanitarnej). Zgodnie z opisanym dokumentem wykonawca posiłków zobowiązuje się do sprzedaży obiadów dla Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii ze Szkołą Podstawową Nr 56 w Lublinie w okresie od dnia 09.09.2019r. do dnia 26.09.2019r. Porozumienie zostało spisane w zakresie dostawy maksymalnie 50 posiłków dziennie. W §2 ust. 6 wyżej powołanego Porozumienia: „Posiłki będą odbierane przez Zamawiającego we własnych termosach przeznaczonych do przewozu żywności, posiadających atesty, spełniających wymagania sanitarne”. Czynności kontrolne prowadzone w obiekcie potwierdziły, że Wykonawca posiłków (tj. Szkoła Podstawowa Nr 30 w Lublinie) odpowiada za: produkcję posiłków obiadowych, pakowanie posiłków w zbiorcze pojemniki przeznaczone do transportu żywności (termosy gastronomiczne) oraz przygotowanie pojemników z posiłkami do wydania kierowcy, natomiast Odbiorca posiłków (tj. Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii ze Szkołą Podstawową Nr 56 w Lublinie) odpowiada za: przewóz posiłków oraz czystych pojemników do przewozu posiłków, który odbywa się transportem własnym Odbiorcy, porcjowanie i wydawanie posiłków konsumentom, mycie i dezynfekcję pojemników zbiorczych przeznaczonych do transportu posiłków oraz za

zagospodarowanie odpadów pokonsumpcyjnych powstałych po spożyciu posiłków. Okazano również do wglądu dokument informujący o tym, że Wykonawca posiłków pobiera i przechowuje w zakładzie produkcyjnym próbki posiłków dostarczanych dla Odbiorcy.

Budynek, w którym znajduje się obiekt, podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej. Przy punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej LPEC. Okazano do wglądu następujące dokumenty potwierdzające prawidłową jakość wody wykorzystywanej w obiekcie, tj.:

- Sprawozdanie z badań Nr 3477/15 wystawione dnia 03.08.2015r. przez Centralne Laboratorium Miejskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacja w Lublinie Sp. z o.o., ul. Zawilcowa 10, 20-245 Lublin, dokument potwierdza, że woda została zbadana w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych, miejsce/pkt pobrania próbki: „Lublin, ul. Diamentowa 2 – Zespół Szkół nr 6 / źródło wody pitnej”;
- Sprawozdanie z badań Nr 3587/15 wystawione dnia 11.08.2015r. przez Centralne Laboratorium Miejskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacja w Lublinie Sp. z o.o., ul. Zawilcowa 10, 20-245 Lublin, dokument potwierdza, że woda została zbadana w zakresie parametrów fizyko-chemicznych (mętność), miejsce/pkt pobrania próbki: „Lublin, ul. Diamentowa 2 – Zespół Szkół nr 6 / źródło wody pitnej”;
- Sprawozdanie z badań Nr 3588/15 wystawione dnia 11.08.2015r. przez Centralne Laboratorium Miejskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacja w Lublinie Sp. z o.o., ul. Zawilcowa 10, 20-245 Lublin, dokument potwierdza, że woda została zbadana w zakresie parametrów fizyko-chemicznych (mętność), miejsce/pkt pobrania próbki: „Lublin, ul. Diamentowa 2 – Zespół Szkół nr 6 / łazienka”.

Nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej.

W pomieszczeniu punktu wydawania posiłków zapewniono wentylację grawitacyjną pośrednią oraz naturalną (otwieranie okno). W ścianie pomieszczenia jadalni, które sąsiaduje z pomieszczeniem punktu wydawania posiłków stwierdzono kratki wentylacyjne. Okazano do wglądu Protokół sprawozdawczo-opiniodawczy Nr 57/2019 wystawiony dnia 11.03.2019r. przez Mistrza Kominiarskiego Pana Marka Białka reprezentującego Zakład Usług Kominiarskich Marek Szelaszuk, ul. Niecała 10 lok. 53, 20-080 Lublin. Dokument potwierdza, że objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych w budynku, w którym mieści się punkt wydawania posiłków (tj. Zespół Szkół Nr 6 w Lublinie, ul. Diamentowa 2) odpowiadają przepisom Ustawy Prawo Budowlane. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej lub niewystarczającej wentylacji pomieszczeń.

Nieczystości stałe komunalne usuwane w budynku do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenera zbiorczego o pojemności 1100l. ustawionego na posesji placówki oświatowej. Wydzielono pojemnik na odpady przeznaczony do gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych. Okazano do wglądu Aneks do umowy nr P-16/Z zawarty w dniu 08.08.2019r. pomiędzy Gminą Lublin reprezentowaną przez Pana Jarosława Sochę – Dyrektora Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii w Lublinie, ul. Diamentowa 2, 20-447 Lublin a firmą SUEZ WSCHÓD Sp. z o.o., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin zgodnie z którym zmieniono treść §2 umowy nr P-16/Z, dotyczącego zmiany kwoty za odbiór odpadów o kodzie: 20 03 01 z pojemnika 1100l. znajdującego się na posesji usytuowanej w Lublinie, przy ul. Diamentowej 2, częstotliwość odbioru odpadów: 1 raz na 1 tydzień. W dniu kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie składowania i usuwania odpadów w zakładzie.

Oświetlenie pomieszczenia punktu wydawania posiłków naturalne i sztuczne. Punkty świetlne prawidłowo zabezpieczone osłonami.

Ściany pomieszczenia punktu wydawania posiłków częściowo wyłożone płytkami glazury, również w miejscach narażonych na zawilgocenie przy punkcie wodnym, pozostałe powierzchnie malowane farbą, podłoga wyłożona łatwo zmywalną wykładziną z tworzywa sztucznego PCV (tzw. linoleum). Powierzchnie utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym oraz higienicznym.

Na potrzeby prowadzonej działalności wydzielono następujące pomieszczenia i ich wyposażenie:

PARTER:

- pomieszczenie punktu wydawania posiłków wyposażone w: zlewozmywak dwukomorowy z powierzchnią ociekową przeznaczony do mycia rąk personelu w jednej komorze oraz mycia sprzętu pomocniczego o porcjowania posiłków i pojemników przeznaczonych do transportu żywności w drugiej komorze w rozdzielności czasowej w drugiej komorze, ociekacz stojący dla czystego sprzętu pomocniczego ustawiony na powierzchni ociekowej zlewozmywaka, zmywarę typu domowego BOSCH Silence Plus nr ew. SMS24AW00E/48 typ SL6P1B, zmywarę typu domowego Indesit, szafki zamykane wiszące i stojące, urządzenie chłodnicze, 3 stoły pomocnicze, w tym jeden przeznaczony do ustawiania wyporcjowanych posiłków tuż przed ich wydaniem, elektryczna płyta grzewcza, kuchenka mikrofalowa;
- jadalnię, w której ustawiono stoliki i krzesła dla konsumentów; przy ścianie łączącej jadalnię z punktem wydawania posiłków ustawiono stół przeznaczony do składowania brudnych naczyń stołowych;
- magazyn pojemników przeznaczonych do transportu posiłków przyległy do pomieszczenia punktu wydawania posiłków, w którym zapewniono podest do przechowywania czystych pojemników;
- toaletę dla personelu, do której wejście prowadzi z korytarza komunikacyjnego szkoły, w której zapewniono misę ustępową oraz umywalkę do mycia rąk;

PODPIWNICZENIE:

- szatnię dla personelu wyposażoną w: szafy zamykane, jedna przeznaczona do przechowywania odzieży ochronnej personelu, druga przeznaczona do przechowywania odzieży wierzchniej i rzeczy osobistych personelu, stolik, krzesła; w szatni dla personelu wydzielono miejsce do przechowywania wózka porządkowego oraz zapasu chemii gospodarczej w zamykanej szafie metalowej;
- pomieszczenie porządkowe wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony na cele porządkowe.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy porcjowaniu i wydawaniu posiłków oraz myciu pojemników transportowych. Przy punktach wodnych przeznaczony do mycia rąk dostępna była bieżąca ciepła i zimna woda. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w mydło w płynie oraz płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk Velodes Soft firmy MEDISEPT (data ważności: „20210829”). Zapewniono warunki do przechowywania odzieży ochronnej personelu w szafie zamykanej ustawionej w pomieszczeniu szatni dla personelu. W dniu kontroli personel wykonujący prace w styczności z żywnością ubrany był w odzież ochronną. Na wyposażeniu obiektu dostępny był zapas odzieży ochronnej. Podczas kontroli Pan Jarosław Socha – Dyrektor placówki, oznajmił że przy obsłudze żywienia w szkole zatrudniona jest 1 osoba. Okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych wskazanego pracownika.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych myciem i dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością.

W zakładzie dostępny jest płyn do mycia i dezynfekcji alkalicznej – bez chloru GranAlkaDez firmy TENZI (zasadowy produkt do mycia i dezynfekcji powierzchni posadzek, maszyn oraz urządzeń mających kontakt z żywnością) z aktualnym terminem ważności. Według informacji uzyskanych podczas kontroli jest on używany do dezynfekcji powierzchni (blatów i wyposażenia, w tym pojemników do transportu żywności), w miarę potrzeb.

Zapewniono warunki do osuszania sprzętu pomocniczego i pojemników transportowych. Czysty sprzęt pomocniczy oraz naczynia jednorazowe, z których dzieci spożywają posiłki przechowywane są w szafkach zamykanych. Pojemniki transportowe przechowywane w wydzielonym pomieszczeniu na podeście.

Pomieszczenia zakładu zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Podczas kontroli ustalono, że nadzór obecności szkodników prowadzony jest we własnym zakresie. Drzwi zewnętrzne budynku szkoły szczelne. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku, odpady usuwane na bieżąco. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach punktu wydawania posiłków.

Dokonano oceny warunków przechowywania artykułów spożywczych w obiekcie. Zapewniono urządzenie chłodnicze do przechowywania artykułów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie. Zapewniono szafki zamykane do ewentualnego przechowania artykułów spożywczych trwałych mikrobiologicznie. W dniu kontroli na stanie pomieszczenia przechowywano wyłącznie środki spożywcze należące do personelu, tj. kawę i herbatę w opakowaniach jednostkowych, mleko do kawy i wodę. W punkcie wydawania posiłków przechowuje się w urządzeniu chłodniczym wyporcjowane posiłki wydawane dzieciom jedynie w przypadku kiedy nie może ona być spożyta w porze obiadowej. Schłodzony posiłek jest podgrzewany w kuchence mikrofalowej bezpośrednio przed jego wydaniem. Urządzenie chłodnicze opomiarowane i utrzymane czysto. Nie stwierdzono środków spożywczych nieoznakowanych lub o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

Zapewniono prawidłowe warunki transportu zewnętrznego posiłków. Posiłki w pojemnikach zbiorczych (termosach) przewożone samochodem – Renault Espace o numerze rejestracyjnym: LU 8597K będący własnością Młodzieżowego Ośrodka Socjoterapii w Lublinie, ul. Zemborzycka 63, 20-445 Lublin. Część przewozowa auta została wyłożona materiałem z tworzywa sztucznego (ceratą). Powierzchnia gładka, nienasiąkliwa, łatwa do utrzymania w czystości i do ewentualnej dezynfekcji. Auto posiada tylną klapę załadunkową. Drzwi auta szczelne. W dniu kontroli środek transportu utrzymany był we właściwym stanie sanitarno-technicznym.

Proces technologiczny w obiekcie obejmuje takie czynności jak: porcjowanie i wydawanie posiłków gotowych posiłków dostarczanych z bloku żywienia Szkoły Podstawowej Nr 30 w Lublinie na naczynia jednorazowe, transport posiłków z zakładu produkcyjnego do miejsca konsumpcji, mycie i dezynfekcję pojemników zbiorczych wykorzystywanych do przewozu posiłków. Gotowe posiłki dostarczane są do punktu wydawania posiłków w porze obiadowej. Następnie odbywa się ich porcjowanie przy wejściu do rozdzielni posiłków i wydawanie uczniom na naczyniach jednorazowych. Przy wejściu do punktu wydawania posiłków przyklejono kartkę z informacją: „WYDAWANIE POSIŁKÓW”. Obiad spożywany jest w jadalni. Wydzielono stół przeznaczony do gromadzenia zużytych naczyń jednorazowych, na których oraz ewentualnych odpadów pokonsumpcyjnych. Obok stołu ustawiono pojemnik z wkładem jednorazowym do usuwania odpadów pokonsumpcyjnych. Nad stołem przyklejono kartkę z informacją „ZWROT NACZYŃ”. Po zakończeniu wydawania posiłków pracownik zajmuje się myciem sprzętu pomocniczego, a następnie myciem i dezynfekcją pojemników zbiorczych do przewozu posiłków. Czynności mycia sprzętu i pojemników odbywają się w określonej rozdzielności czasowej w wydzielonych komorach zlewozmywaka. Sprzęt po osuszeniu

przechowywany jest w zamykanych szafkach, natomiast pojemniki do transportu posiłków w wydzielonym magazynie przyległym do punktu wydawania posiłków. Ostatnim etapem jest usunięcie z jadalni ewentualnych resztek pokonsumpcyjnych i zużytych naczyń jednorazowych do pojemnika na odpady komunalne znajdującego się na terenie szkoły.

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

Ad. III.3, III.4

Brak opracowanych zakładowych procedur/instrukcji z zakresu GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP na potrzeby działalności prowadzonej w zakresie porcjowania i wydawania gotowych posiłków, transportu żywności oraz mycia i dezynfekcji pojemników zbiorczych przeznaczonych do przewozu żywności.

Stwierdzone nieprawidłowości stanowią naruszenie następujących przepisów:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. 1252);
- Rozporządzenie (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r. str. 1 ze zm.).

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt -

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

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

na podstawie: nd
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego - z dnia -
(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 nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: wg protokołu.

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: nie wniesiono uwag i zastrzeżeń co do treści i czytelności protokołu.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.
6. Czas trwania kontroli: w dniu 15.10.2019r. od 12³⁰ do 14⁰⁵,
w dniu 21.10.2019r. od 10⁴⁰ do 11³⁰.

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.

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

mgr Jarosław Socha
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Młodszy Asystent
mgr inż. Agata Mazurek
Młodszy Asystent
mgr inż. Magdalena Bochenczyk

.....
(podpisy świadków)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu **15.10.2019r.** oraz w dniu **21.10.2019r.** otrzymałem (-am) w dniu **21.10.2019r.**

Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii
20-445 Lublin, ul. Zemborzyska 6
tel. 815338495

DYREKTOR
mgr Jarosław Socha
(podpis i pieczęć 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 Prawo 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;
- 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.6321.2.2.26.2019.MB z dnia 21.10.2019r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ ¹⁾**

**Punkt wydawania posiłków
w Młodzieżowym Ośrodku Socjoterapii ze Szkołą Podstawową Nr 56 w Lublinie
ul. Zemborzycka 63, 20-445 Lublin**

Podlega: Młodzieżowy Ośrodek Socjoterapii, ul. Zemborzycka 63, 20-445 Lublin

**II. 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	9	18	
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	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 x	1	2	
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	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
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	9	17 x	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7 x	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 x	4	8	
7	Znakowanie.	0 x	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4 x	8	
	Suma punktów	0	4	24	
	Suma punktów ogółem				28
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
 Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR HŻ.6321.2.2.26.2019.MB z dnia 21.10.2019r.

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

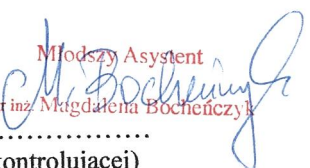
DYREKTOR

 mgr Jarosław Socha

 (podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent

 mgr inż. Agata Mazurek

Młodszy Asystent

 mgr inż. Magdalena Bocheńczyk

 (podpis osoby kontrolującej)