

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

*ORYGINAŁ / KOPIA \**

Nr DNS-HŻ.9020.4.10.2018.WS

Lublin, dnia 20.11.2018 r.  
*(Miejscowość i data)*

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

Waldemara Staszewskiego – st. asystent, nr upoważnienia 3, nr upoważnienia ORG.057.1011.2018

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r. poz. 1412 ze zm.), w związku z art. 67§1 art. §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2016 r. poz. 23 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 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. ~~79~~ ust. 2 pkt. 1 ~~ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016 r. poz. 1829 ze zm.)~~\*\*<sup>\*)</sup> oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. 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 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia w Pogotowiu Opiekuńczym w Lublinie  
*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

ul. Kosmonautów 51, 20-358 Lublin

*(adres)*

NIP 946-257-58-11

TEL.81 744 02 36

FAX 81 443-18-27 E-MAIL [po@po.lublin.eu](mailto:po@po.lublin.eu)

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej  
*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

Pani Karol Czachajda – Dyrektor

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Genowefa Zuń – intendent,  
Pani Wioletta Kosik – kierownik działu administracyjno - obsługowego.  
(imię i nazwisko, stanowisko)  
nie przywołano

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w zakresie oceny zgodności funkcjonowania zakładu z obowiązującym prawem żywnościowym

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr nr PP/S/K/02/HŻ

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

Teren zakładu wydzielony, zabezpieczony przed dostępem osób postronnych. Drogi dojazdowe i dojścia posiadają nawierzchnię utwardzoną. W obiekcie prowadzona jest działalność w zakresie żywienia w systemie całodziennym przez siedem dni w tygodniu, dla 11 dzieci w wieku od 9-17 lat zamieszkujących w placówce (dane na dzień kontroli). Kuchnia zlokalizowana w półsuterenie, przygotowuje posiłki w pełnym zakresie od surowca do gotowej potrawy. Posiłki wydawane są o stałych porach w ciągu dnia. Jadłospisy dekadowe układa pani Genowefa Zuń zatrudniona na stanowisku intendenta w oparciu o długoletnie doświadczenie. Ponadto do układania jadłospisów wykorzystywana jest fachowa literatura. W przedmiotowych jadłospisach uwzględniono informacje na temat składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji. W wyniku przeprowadzonej analizy stwierdzono, iż serwowane w placówce dania są zróżnicowane i uwzględniają udział zarówno mięsa, ryb, przetworów mlecznych, produktów zbożowych, nasion strączkowych, warzyw, owoców, itp.

W dniu kontroli stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń nie budzi zastrzeżeń. Układ funkcjonalny pomieszczeń, wyposażenie zakładu nie uległy zmianie, stan opisano w protokole z dnia 14.06.2014 r znak: DNS-HŻ.9020.4.6.2014AD.

Produkty suche magazynowane z zachowaniem segregacji asortymentowej. Zaopatrzenie odbywa się na bieżąco bez magazynowania dużej ilości a surowiec wydawany jest zgodnie z zasadą FI-FO. Poddano wrywkowej ocenie daty minimalnej trwałości produktów trwałych takich jak przyprawy, mąka, makarony, itp. Nie stwierdzono żywności po upływie terminu ważności. Produkty przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta w suchym i chłodnym miejscu.

Pani Genowefa Zuń zatrudniona na stanowisku intendenta, na podstawie dokumentacji handlowej (faktur) jest w stanie zidentyfikować każdego dostawcę dostarczającego do obiektu środki spożywcze. Surowce i produkty dostarczane są przez stałych dostawców. Ww. osoba odpowiedzialna za magazynowanie środków spożywczych.

W przypadku złożonego zapotrzebowania na jaja, personel kuchni w wydzielonym pomieszczeniu przeprowadza dezynfekcję jaj przy wykorzystaniu naświetlacza UV, zgodnie z opracowaną instrukcją (CCP4 – dezynfekcja jaj promieniami UV, limitem jest czas naświetlania 40 sek., prowadzony jest rejestr czasu przeprowadzonych cykli naświetlań). W pomieszczeniu dostępne jest stanowisko do mycia i dezynfekcji rąk a przeprowadzona rozmowa z personelem odnośnie poprawności przeprowadzania przedmiotowego procesu nie stwierdziła nieprawidłowości.

Odpady pokonsumpcyjne i odpady technologiczne gromadzone są w zamykanych pojemnikach wyłożonych wkładami foliowymi a następnie usuwane do zamykanych pojemników na niesegregowane zmieszane odpady komunalne, usytuowanych w stałym miejscu na terenie placówki (frakcja płynna usuwana do kanalizacji). Przedstawiono aneks z dnia 29.03.2017 r. do umowy zawartej z firmą SUEZ Wschód Sp. z o.o., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin na odbiór odpadów. Usługi wywozowe w zakresie odbioru odpadów przeprowadzane są zgodnie z ustalonym harmonogramem. Budynek wraz z pomieszczeniami bloku żywienia podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej w ramach umowy nr Z/08/WK 18825/000828 o „dostarczanie wody i odprowadzanie ścieków z dnia 20.06.2011 r w Lublinie (ANEKS NR 3 z dnia 23.06.2017). Woda bieżąca gorąca zapewniona na każdym stanowisku pracy uzyskiwana z sieci ciepłowniczej w ramach „umowy kompleksowej dostarczania ciepła” NR 6351 z dnia 26.04.2017 R zawartej z Lubelskim Przedsiębiorstwem Energetyki Ciepłej S.A z siedzibą w Lublinie, ponadto strona przedstawiła wynik badania próbek wody pobranej z punktu czerpalnego w kuchni - sprawozdanie z badania wody nr DL-W/Z-211/18/PBM z dnia 08.06.2018r. w zakresie parametrów mikrobiologicznych spełnia wymagania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Ocenie sanitarnej poddano pomieszczenia produkcyjne i magazynowe związane z blokiem żywienia tj. kuchnie właściwą, punkt porcjowania i ekspedycji posiłków, pomieszczenia magazynowe (magazyn produktów suchych, magazyn ziemniaków i warzyw, magazyny produktów łatwopsujących się), przygotowalnię wstępną, szatnię, zespół sanitarny dla personelu. W pomieszczeniu produkcyjnym wydzielono odpowiednią liczbę stanowisk produkcyjnych dostosowaną do charakteru i zakresu produkcji /działalności zakładu/. Umywalki do mycia rąk z dopływem ciepłej wody usytuowane w pomieszczeniu produkcyjnym, ekspedycyjnym, zmywalni naczyń stołowych. Kolejność ciągu zmywania naczyń uwzględnia segregację brudnych naczyń, usuwanie resztek talerzowych, mycie wstępne w zlewozmywaku (*mycie z detergentem, płukanie*) oraz mycie właściwe i dezynfekcję naczyń w zmywarce z funkcją wyparzania. Suche naczynia stołowe i sztućce przechowywane w zamykanej szafie przelotowej wykonanej ze stali nierdzewnej, zabezpieczone przed ewentualnym zanieczyszczeniem. Gotowe potrawy (dania obiadowe) wydawane są na jadalnię z kuchni wydzielonym oknem podawczym a zwrot brudnych naczyń i sztućców odbywa się drugim oknem bezpośrednio do zmywalni naczyń stołowych. W dniu kontroli instalacja wodna i kanalizacyjna oraz wentylacja sprawna. Cały personel

biorący udział w przygotowywaniu i/lub w wydawaniu posiłków posiada aktualne orzeczenia lekarskie o stanie zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Higiena personelu oraz wiedza z zakresu higieny procesu produkcji nie budzi zastrzeżeń. Pracownicy mają dostęp do toalety. Zapewniono środki do utrzymania higieny w tym umywalkę do mycia rąk. Surowce i produkty spożywcze magazynowane są zgodnie z warunkami zalecanymi przez producentów – dokonano weryfikacji temperatury, termometrem służbowym o numerze identyfikacyjnym PP/S/K/02/HŻ - odczyt temperatury w komorze z nabiałem wynosił  $+4,0^{\circ}\text{C}$  przy zalecanej przez producenta temperaturze w zakresie  $+2$  do  $+8^{\circ}\text{C}$ .. W dniu kontroli nie stwierdzono na stanie suplementów diety, środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz żywności GMO. Powierzchnie stykające się z potrawami (naczynia, blaty, sprzęt kuchenny) nie budzą zastrzeżeń. Pomieszczenia produkcyjne i magazynowe zabezpieczone przed dostępem szkodników, otwory drzwiowe i okienne szczelne ( otwierane okna wyposażone są w moskitiery). W pomieszczeniach nie zaobserwowano śladów oraz obecności szkodników. Obiekt monitorowany jest w zakresie obecności szkodników we własnym zakresie w ramach kontroli wewnętrznych. W placówce opracowano i wdrożono szereg procedur i instrukcji z zakresu kontroli wewnętrznej tj. procedur GHP/GMP. Przyjęte przez zakład rejestry prowadzone są na bieżąco. W obiekcie na podstawie wykorzystywanych w procesie produkcyjnym receptur i podziału na grupy asortymentowe potraw, opracowano schematy technologiczne dla potraw. Przeprowadzono analizę zagrożeń na podstawie drzewka decyzyjnego w wyniku której ustalono cztery krytyczne punkty kontroli (CCP) na etapie: „*przyjęcia i oceny warzyw i owoców*” – CCP1 wskazanym limitem jest brak oznak zapleśnienia oraz brak obecności zanieczyszczeń fizycznych, przewidziano ocenę sensoryczną dostarczonych surowców, „*przyjęcia i oceny mięsa świeżego*” - CCP2 limitem jest temperatura dla mięsa drobiowego docelowo  $+4^{\circ}\text{C}$  oraz  $+6^{\circ}\text{C}$  dla mięsa wieprzowego, działaniem korygującym jest odmowa przyjęcia surowca, „*rozmrzanie mięsa*” – CCP3 temperatura docelowa po rozmrożeniu  $+4^{\circ}\text{C}$ , rozmrażanie prowadzone jest okresowo przy braku do produkcji świeżego mięsa , CCP4 opisano przy procesie dezynfekcji jaj oraz punkty kontroli na etapie: magazynowanie artykułów wymagających chłodzenia oraz artykułów suchych. Prowadzone są na bieżąco rejestry temperatur w urządzeniach chłodniczych – na wyposażeniu obiektu termometry do kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych. Dla wyznaczonego punktu kontroli wskazano sposób kontroli, limity, działania korygujące oraz osobę odpowiedzialną. Zdaniem kontrolera funkcjonujący w placówce system kontroli wewnętrznej dopasowany do indywidualnego charakteru placówki a stosowane procedury zapewniają bezpieczeństwo zdrowotne produkowanych i wydawanych wychowankom gotowych posiłków, jednakże zaleca się przeprowadzenie powtórnej weryfikacji systemu HACCP w zakresie celowości wyznaczonych w placówce CCP.

Na terenie placówki obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

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

Przeprowadzona kontrola nie stwierdziła nieprawidłowości  
Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: nr 6 ZF/PK/HŻ/01/01/01

### III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano - nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego .....nd..... w wysokości.....nd.....zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie .....,

(podstawa prawna)

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

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

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

Nie ustalono

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt .uchybień nie stwierdzono .....nd.....

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: brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 9.00 do 12.30

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: .....nd.....

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

**DYREKTOR**

*mgr Karol Czachajda*

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy Asystent Odbziału Higieny Żywności  
Żywnienia i Przemysłów Użytku

*mgr farm. Waldemar Staszewski*

(podpis osoby kontrolującej)

**Pogotowie Opiekuńcze**  
20-358 Lublin, ul. Kosmonautów 51  
tel. 81 744 02 36, fax 81 443 18 27

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 20.11.2018 r.

otrzymałem (-am) w dniu 30.11.2018

DYREKTOR

*mgr Karol Czachajda*

**Pogotowie Opiekuńcze**

20-358 Lublin, ul. Kosmonautów 51  
tel. 81 744 02 36, fax 81 443 18 27

---

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 Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego 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:

DYREKTOR

**Pogotowie Opiekuńcze**  
20-358 Lublin, ul. Kosmonautów 51  
tel. 81 744 02 36, fax 81 443 18 27

30.11.18

*mgr Karol Czachajda*

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

\*) zaznaczyć właściwe

\*\*) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej

Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny  
w Lublinie  
ul. Pielęgniarek 6, 20-708 Lublin  
tel. centr. 743-42-72 do 73  
Insp. 743-46-96; fax 743-46-86  
skr. poczt. 119

## Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr DNS-HŻ.9020.4.10.2018.WS z dnia 20 listopada 2018 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Pogotowie Opiekuńcze ul. Kosmonautów 51, 20-358 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>9</b>	<b>18</b>	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	(0)	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	(0)	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	(0)	1	2	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	(0)	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	(0)	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	(0)	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	(0)	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	(0)	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	(0)	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	(0)	3	5	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	(0)	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	(0)	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	(0)	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	(0)	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	(0)	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	(0)	4	8	
7	Znakowanie.	(0)	4	8	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>(8)</b>	
	<b>Suma punktów</b>	0	0	8	
	<b>Suma punktów ogółem</b>			<b>8</b>	
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie</b>	<b>Średnie</b>	<b>Wysokie</b>	
		<b>(N)</b>	<b>S</b>	<b>W</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>	x			



**KRYTERIA OCENY:**

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

II NIE STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

nie wniesiono uwag i zastrzeżeń

DYREKTOR

  
.....  
*mgr Karol Czachajda*

(podpis kontrolowanego)

**Pogotowie Opiekuńcze**20-358 Lublin, ul. Kosmonautów 51  
tel. 81 744 02 36, fax 81 443 18 27Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności,  
Żywienia i Przedmiotów Użytku  
.....  
*mgr farm. Waldemar Staszewski*

(podpis osoby kontrolującej)

