

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.12.46.2023.AR2

Lublin, dnia 20.11.2023r.
(miejsowość i data)

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

– asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.65.2023,

– starszego asystenta, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.057.2.54.2023

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr: K.057.4.1115.2023 z dnia 20.11.2023r.

(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 2023r. poz. 338 ze zm.)¹⁾, 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 2023r. poz. 775 ze zm.)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu²⁾ nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023r. 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 2023r. poz. 221)^{1)***)} 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, zmieniające 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 uchylające 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 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia w Przedszkolu nr 25

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

al. Warszawska 37a, 20 – 803 Lublin

(adres)

Podlega: Gmina Miasto Lublin, Urząd Miasta Lublin

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

NIP 712 333 80 65

TEL. 81 466 47 38 FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem PPIS w Lublinie

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Agnieszka Kukawska – Żydek – Dyrektor przedszkola
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Agnieszka Kukawska – Żydek – Dyrektor przedszkola
(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: komputer DELL, drukarka mobilna, termometr służbowy PP/W/S/K/03-51/HŻ

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

Działalność bloku żywienia przedszkola prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków od surowca na bazie mięsa w tym drobiu, ryb, warzyw okopowych, nieokopowych, jaj, półproduktów oraz wyrobów gotowych. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Blok żywienia zapewnia śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy oraz podwieczorek.

Do przedszkola uczęszcza 70-oro dzieci w wieku od 3 do 6 lat Przedszkole czynne w godzinach 6³⁰ – 17⁰⁰. Posiłki wydawane o określonych porach dnia: śniadanie 8:30, drugie śniadanie 10:00, obiad 11:45, podwieczorek 14:00.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na niskim parterze (pomieszczenie produkcyjne, aneks przeznaczony do przechowywania sprzętu pomocniczego, przedsionek wraz z widną przeznaczoną do transportowania posiłków na wysoki parter oraz I piętro, magazyn produktów sypkich), pomieszczenie obróbki jaj oraz warzyw, magazyn warzyw, korytarz komunikacyjny); wysokim parterze (pomieszczenie rozdzielni posiłków i zmywalni); I piętrze (pomieszczenie rozdzielni posiłków i zmywalni).

Posiłki produkowane są w pomieszczeniach bloku żywienia placówki. Posiłki wydawane bezpośrednio po przygotowaniu. Do sal znajdujących się niskim parterze oraz na pierwszym piętrze posiłki dostarczane są windą do pomieszczenia rozdzielni posiłków oraz zmywalni , na drugie piętro posiłki dostarczane są klatką schodową z pomieszczeni rozdzielni posiłków zlokalizowanego na I piętrze. Zwrot brudnych naczyń z sal odbywa się bezpośrednio do pomieszczeń porcjowania posiłków i zmywalni w rozdzielności czasowej. Mycie naczyń wielokrotnego użytku odbywa się w zlewozmywakach, następnie dezynfekowane są termicznie w zmywarko-wyparzarkach gastronomicznych. Czyste naczynia przechowywane w zamkniętych szafkach.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepłą ogrzewana za pomocą pieca gazowego oraz elektrycznych podgrzewaczy wody. Okazano do wglądu sprawozdanie z badań Nr 2597/23/LUB z dnia 07.09.2023r. wystawione przez Laboratorium Usług Badawczych LSUM

w Lublinie ul. Probostwo 4, 20-089 Lublin w zakresie parametrów mikrobiologicznych potwierdzające prawidłową jakość wody. Miejsce pobrania próbki wody: Lublin, al. Warszawska 37a, Przedszkole nr 25 – kran w kuchni. Zgodnie z zakładową dokumentacją opracowaną w obszarze nadzoru nad jakością wody częstotliwość badania ustalono raz na 4 lata. Powyższe potwierdza utrzymanie procedury w opisanym obszarze.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenera zbiorczego, ustawionego na zewnątrz budynku. Kontener zbiorczy z odpadami komunalnymi opróżniany jest w ramach zawartej umowy ze specjalistyczną firmą PreZero Service Wschód Sp. z o.o., ul. Wrocławska 3, 26-600 Radom. Okazano do wglądu fakturę nr 1530521619 z dnia 31.10.2023r. wystawioną przez ww. firmę potwierdzającą poniesienie kosztów związanych z wywozem odpadów o kodach 200301, 200101, 200169.

Odpady pokonsumpcyjne i poprodukcyjne usuwane do wydzielonych zamykanych beczek. Beczki opróżniane w ramach zawartej umowy z PRO-EKO Tomasz Szykora Odbiór Odpadów Organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin. Okazano do wglądu fakturę VAT nr 38/10/2023 z dnia 31.10.2023r. wystawioną przez ww. firmę potwierdzającą poniesienie kosztów związanych z wywozem odpadów. Dodatkowo okazano kartę przekazania odpadów z dnia 08.11.2023r. wystawiona przez ww. firmę potwierdzającą odbiór odpadów nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi o wadze całkowitej 150 kg. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie usuwania odpadów.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Okazano do wglądu protokół Nr 1814 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 28.07.2023r. wystawiony przez Dariusza Cyprysiaka reprezentującego zakład Spółdzielnia Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin. W protokole nie stwierdzono nieprawidłowości. Termin następnej kontroli: lipiec 2024r.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. Pomieszczenia bloku żywienia zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne szczelne, w otwartych oknach zamontowane ekrany zabezpieczające przed dostępem szkodników. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia

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

W bloku żywienia w kontakcie z żywnością pracuje 3 osoby, których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania. Odzież ochronna przechowywana w zamykanych szafach, z zachowaniem segregacji ustawione w wewnętrznym korytarzu komunikacyjnym bloku żywienia. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji i wydawaniu posiłków. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w mydło w płynie oraz preparat do dezynfekcji rąk pn. ERG Clean Skin z terminem ważności 13.09.2024r. oraz ręczniki jednorazowe do osuszania rąk. Dodatkowo zapewniono również preparat Lorasept FP 408 z terminem ważności do 30.11.2023r. przeznaczony do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością.

W zakładzie wydzielono i opisano stanowiska robocze do mycia i przetwarzania poszczególnych surowców. Jaja dostarczane do zakładu po procesie dezynfekcji promieniami UV. W zakładzie zapewniono również warunki do naświetlania jaj – na wyposażeniu dostępna naświetlarka UV. Okazano do wglądu HDI wystawiony do danej partii jaj dostępnej w zakładzie – numer dokumentu zgodny z dokumentem WZ tj. 0054/11/23 wystawiony przez WIKI Sp. J. ul. Biernata z Lublina 31, 20-465 Lublin. W dokumencie ujęto m.in. pochodzenie surowca, weterynaryjny nr identyfikacyjny, warunki przechowywania, datę spożycia (24.11.2023r.).

Okazano bieżące faktury za środki spożywcze. Faktury wystawiane są przez dostawców zbiorczo, tj. na koniec każdego miesiąca. Dostawcy środków spożywczych do placówki:

- WIKI Sp. J. ul. Biernata z Lublina 31, 20-465 Lublin – jaja – WZ nr WZ/0054/11/23 z dnia 03.11.2023r.
- SOLIDEZ Sp. z o.o. Turka ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin – środki spożywcze trwałe mikrobiologiczne – faktura VAT FS 1007/S/10/2023 z dnia 31.10.2023r. – mleko, nabiał, masło, śmietana;
- P.P.H.U. Ireneusz Welman, ul. Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik – ryba mrożona, ryba w puszcze – faktura VAT 5127/MAG/2023 z dnia 30.10. 2023r. , faktura Vat nr 5128/MAG/2023 z dnia 30.10.2023r. – owoce i warzywa mrożone;
- Masarnia Ubojnia ZEMAT Sp. J., ul. Łąkowa 1, 21-310 Wołyń – mięso, drób, wędliny – faktura VAT 9704/WH/23 z dnia 31.10.2023r.
- Firma POLA Karol Krzyszczak, Stasin 34, 21-030 Motycz – pieczywo – faktura nr 4093/10/2023 z dnia 31.10.2023r.
- TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka, ul. Szafranowa 6, 21-003 Ciecierzyn – warzywa, owoce – faktura VAT 12892/10/2023 z dnia 31.10.2023r.
- Przedsiębiorstwo Wielobranżowe TOMAR Niziuk Tomasz ul. Kasztanowa 44, 20-138 Lublin – środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie , faktura Vat nr 1363/10/2023 z dnia 30.10.2023r.

Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. 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. Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Podczas kontroli przy użyciu służbowego termometru elektronicznego PP/W/S/K/03-51/HŻ dokonano pomiarów temperatur przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, w wyniku pomiarów stwierdzono, iż żywność przechowywana jest z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego zgodnie z warunkami zalecanymi przez producentów żywności.

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Dokumentacja programów i procedur opracowana w obszarach dostosowanych do zakresu i charakteru prowadzonej działalności. Okazano do wglądu listę kontrolną, której zapisy prowadzone są raz do roku obejmującą stan higieny personelu, czystości pomieszczeń i wyposażenia, utrzymania systemu HACCP. Ponadto okazano do wglądu aktualne zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej wynikające z zakładowej dokumentacji w zakresie: mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia, przyjęcia towarów (CCP1), pomiaru temperatury pieczenia (CCP 3), pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych (CCP4). Z uwagi na to, iż do przedszkola dostarczane są wyłącznie jaja po procesie dezynfekcji pkt krytyczny CCP2 został anulowany. W dniu 19.06.2023r. zostało przeprowadzone szkolenie wewnętrzne dla pracowników bloku żywienia z zakresu bezpieczeństwa żywności.

Dokonano oceny jadłospisów potraw serwowanych w placówce w dniach 20.11 – 24.11.2023r. pod kątem Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Na śniadania podawane są kanapki skomponowane z: pieczywa mieszanego, masła, serów, past (rybna oraz jajeczna), wędlin wraz z warzywami. W ocenianym tygodniu 1 raz podano zupełną mleczną. Do picia dzieci otrzymywały: herbatę, kawa zbożowa na mleku.

Na drugie śniadania podawane są: owoce, napoje mleczne, musy oraz soki owocowe.

Obiady skomponowane były z różnego rodzaju zup (kalafiorowa, barszcz ukraiński, pieczarkowa, żurek z kielbasą, zupa zimowa) oraz II dań (ziemniaki zapiekane z mięsem i warzywami, kotlet pozrski z ziemniakami i marchewką z groszkiem, kurczak duszony w warzywach z kaszą kus kus, makaron z truskawkami, bigos z ziemniakami). W potrawach uwzględniono warzywa. Do picia do obiadu podawany był kompot owocowy. Podwieczorek stanowił: owoc, nabiał, wyroby piekarnicze, warzywa.

Potrawy ujęte w jadłospisie są urozmaicone, uwzględniono podaż środków spożywczych pochodzących z różnych grup. W potrawach uwzględniono warzywa, owoce oraz porcje ryby. Serwowane potrawy nie powtórzyły się. Jadłospis oceniono pozytywnie.

Jadłospis wraz z pełnym wykazem składników i oznaczonymi alergenami do wglądu dla rodziców umieszczony na tablicy informacyjnej oraz w formie elektronicznej.

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

Rozdz. I pkt 2 , Rozdz. I pkt 3

Podczas kontroli stwierdzono, iż w pomieszczeniu produkcyjnym blat roboczy zlokalizowany przy pkt wodnym do mycia sprzętu produkcyjnego jest w złym stanie technicznym, bez widocznej warstwy zabezpieczającej laminatu, odsłaniające płytę paździerzową z ubytkami powierzchni, o powierzchniach nierównych, trudnych do utrzymania w czystości, nasiąkliwych.

Ponadto w pomieszczeniu produkcyjnym stwierdzono, iż wszystkie szafki są w niewłaściwym stanie technicznym z częściowo odklejoną warstwą okleiny, ubytkami laminatu. Powierzchnie trudne do utrzymania w czystości, nierówne.

W pomieszczeniu obróbki warzyw i jaj stwierdzono przy pkt wodnym przeznaczonym do mycia jaj ubytki płytek w ścianie, powierzchnie odsłaniające mur, nierówne trudne do utrzymania w czystości.

Winda do transportowania posiłków znajdująca się na niskim parterze w przedsiionku w dniu kontroli w złym stanie technicznym. Wewnętrzne półki windy z odpryskami farby, powierzchnie nierówne, trudne do utrzymania w czystości .

- rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r. str.1 ze zm.),
- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023r., poz. 1448),

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - zał. -

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

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - 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: nie ustalono terminów.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: nie okazano książki kontroli.

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu).

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 10⁴⁰ do 13²⁰.

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

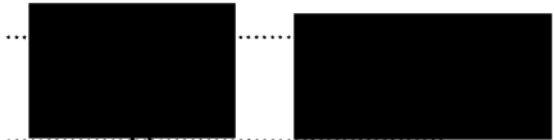
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

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

Dyrektor
Przedszkola Nr 25 w Lublinie

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



.....
(podpis osoby kontrolującej)

Przedszkole nr 25 w Lublinie

.....
(podpisy świadków) ul. Al. Warszawska 37a, 20-803 Lublin
tel. 81 466 47 38

REGON 431030504, NIP 7123338065

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 20.11.2023r.
otrzymałem (-am) w dniu 20.11.2023r.

Dyrektor
Przedszkola Nr 25 w Lublinie

mgr Agnieszka Kukawska-Żydek

.....
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

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

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

KLAUZULA INFORMACYJNA

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, dalej zwanego *RODO*, informujemy, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie, dalej zwany *Administratorem*, z siedzibą w Lublinie ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin;
- 2) Inspektor ochrony danych jest dostępny pod adresem e-mail: iod.psse.lublin@sanepid.gov.pl;
- 3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i e oraz art. 9 ust. 2 lit. h *RODO*, w związku z przepisami *Kodeksu postępowania administracyjnego*;
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych będą osoby lub podmioty uprawnione na podstawie obowiązujących przepisów prawa;
- 5) Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych;
- 6) Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a następnie archiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
- 7) Przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) dostępu do danych osobowych Panią/Pana dotyczących,
 - b) sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
 - c) żądania od *Administratora* ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 1 *RODO*;
- 1) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) żądania usunięcia danych osobowych,
 - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
 - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
- 2) W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w Warszawie, ul. Stawki 2;
- 3) Pani/Pana dane nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również nie podlegają profilowaniu.

Niniejsze nie dotyczy przetwarzania danych osobowych dotyczących osób prawnych, w szczególności przedsiębiorstw będących osobami prawnymi, w tym danych o firmie i formie prawnej oraz danych kontaktowych osoby prawnej.



Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.12.46.2023.AR2 z dnia
20.11.2023r.

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

Blok żywienia w Przedszkolu nr 25, al. Warszawska 37a, 20 – 803 Lublin

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

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	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	2X	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.	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	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0 X	16	42	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	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	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 X	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	4	16	
	Suma punktów ogółem				20
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:

- Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
- Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
- Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ Nr HŻ.9020.40.12.46.2023.AR2 z dnia 20.11.2023r.
III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Dyrektor
Brak przedszkola Nr 25 w Lublinie

mgr Agnieszka Kukawska-Żydek

.....
(podpis kontrolowanego)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

Przedszkole nr 25 w Lublinie
ul. Al. Warszawska 37a, 20-803 Lublin
tel. 81 466 47 38
REGON 431030504, NIP 7123338065