

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.12.23.2023.MW

Lublin, dnia 28.04.2023r.  
(miejsowość i data)

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

Monikę Wójtowicz – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.63.2023;

Małgorzatę Łętowską – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.64.2023. Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K.057.4.376.2023 z dnia 27.04.2023r.

(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)<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 2023r. poz. 775)<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 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 2023r. poz. 221)<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, 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Przedszkolu nr 33 im. Kubusia Puchatka,**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**ul. Grażyny 10, 20-605 Lublin**

(adres)

**Podlega: Gmina Lublin**

NIP 712 333 80 94    TEL. 81 525 19 55

FAX -

E-MAIL -

<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.

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

Pani Magdalena Król – Dyrektor Przedszkola

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Dominika Furdyna – Wicedyrektor Przedszkola

*(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.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: Zestaw komputerowy PN SB-RIW-ZE/0136 termometr nr przyrządu PP/W/K/03-47/HŻ

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

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane na parterze budynku, dojścia i dojazdy utwardzone, utrzymane czysto. W bloku żywienia przygotowywane są posiłki w oparciu o mięso, w tym drobiowe, ryby, warzywa, w tym wymagające obróbki brudnej, owoce, półprodukty i wyroby gotowe. Napoje zimne i gorące przygotowywane są w oparciu o półprodukty i wyroby gotowe. Posiłki i napoje porcjowane są na naczynia wielokrotnego użytku.

W stołówce przygotowywane są posiłki dla około 128 dzieci uczęszczających w wieku od 3 do 6 lat. Dzieci uczęszczające do placówki przedszkolnej w ramach dziennego wyżywienia otrzymują śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy oraz podwieczerek.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła ogrzewana za pomocą bojlera gazowego. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody Nr 4145/21 z dnia 11.10.2021r. wystawione przez Centralne Laboratorium MPWiK, ul. Zawilcowa 10, 20-245 Lublin. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych potwierdzające prawidłową jakość wody wykorzystywanej w zakładzie. Zgodnie z zakładową dokumentacją HACCP badanie wody wykonywane jest co pięć lat.

W dniu kontroli przy punktach wodnych do mycia rąk dostępna bieżąca ciepła i zimna woda. Przy punktach wodnych do mycia rąk zapewniono mydło w płynie oraz jednorazowe ręczniki do higienicznego osuszania rąk. Do dezynfekcji rąk zapewniono środek do dezynfekcji pn.: „Medical Line For You” z datą ważności 08.2025r. Do dezynfekcji powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie z żywnością środek pn.: „Velox Spray” z aktualnym terminem ważności do 25.08.2025r.

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń oraz porcjowaniu posiłków pracują cztery osoby, których aktualną dokumentację do celów sanitarno-epidemiologicznych okazano do wglądu podczas kontroli. W dniu kontroli personel bloku żywienia pracował w czystej odzieży ochronnej.

Nieczystości stałe usuwane są do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane do pojemników ustawionych na zewnątrz budynku w wiacie śmietnikowej. Okazano do wglądu dokument potwierdzający odbiór odpadów stałych faktura Vat 23/03/FV/KEWO/01/01690 z

dnia 31.03.2023r. wystawioną przez Kom-Eko S.A., ul. Metalurgiczna 9B, 20234 Lublin oraz fakturę nr 86/3/2023 z dnia 31.03.2023r. wystawioną przez ProEko Tomasz Szyrkora, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin – za odbiór odpadów organicznych.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie, nad punktem obróbki cieplnej zamontowane okapy z wyciągiem mechanicznym. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej wentylacji. Okazano do wglądu protokół nr 357 z dnia 10.03.2022r. wystawiony przez Spółdzielnia Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin Oświetlenie pomieszczeń naturalne i sztuczne. W otwieranych oknach w kuchni zamontowano siatki zabezpieczającą przed przedostawaniem się owadów. Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono obecności szkodników ani śladów ich bytowania.

W dniu kontroli dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych. Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono przechowywania środków spożywczych niewłaściwej jakości lub po upływie daty minimalnej trwałości/daty przydatności do spożycia. Stwierdzono, iż żywność przechowywana jest z zachowaniem segregacji asortymentowej, z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego oraz zgodnie z deklaracjami producentów zamieszczonymi na opakowaniach. W dniu kontroli temperatura w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowywany był nabiał wynosiła 5,5°C

Podczas kontroli okazano do wglądu dowody zakupu środków spożywczych. Dostawcami są m.in. Solidez Sp. z, o.o. ul. Bukowa 2, Turka, 20-258 Lublin – mięso, w tym drób, Wiki sp. j., ul. Biernata z Lublina 31, 20-465 Lublin – jaja okazano HDI nr 0544/04/23 z dnia 19.04.2023r. przez Wiki sp. j.; Piekarnia Halina i Tadeusz Pęziół sp. j., ul. Jana Sawy 3, 20-632 Lublin – pieczywo; PPHU Ireneusz Welman, ul. Żytnia 21b, 23-200 Kraśnik – mrożonki; Tomik Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn – środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie, nabiał, owoce warzywa świeże.

Pomieszczenia i wyposażenie zakładu utrzymane czysto. Okazano do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy z monitoringu temperatury e urządzeniu chłodniczym, dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, pomiaru temperatury i wilgotności w miejscu przechowywania artykułów spożywczych trwałych mikrobiologicznie.

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

Podczas kontroli stwierdzono:

Pkt I.2. Niewłaściwy stan techniczny podłogi w pomieszczeniu kuchni, przy urządzeniu chłodniczo-mroźniczym ubytki w płytkach terakoty. Powierzchnie nierówne trudne do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji

Pkt I.3. Niewłaściwy stan techniczny powierzchni drzwi urządzenia chłodniczo - mroźniczego ustawionego w pomieszczeniu kuchni, w którym w dniu kontroli przechowywane były środki spożywcze. Powierzchnie drzwi z licznymi śladami rdzy. Powierzchnie trudne do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji.

- *Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r. poz. 2132 ze zm.);*

- *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/BŻ/01/01/01.

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - Załącznika Nr -

ukarano: -

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego seria - nr - w wysokości -

(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.

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

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. 13<sup>25</sup> do godz. 15<sup>00</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)

Dariusz Furdyna  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Asystent  
[Podpis]  
lek. wet. Małgorzata Letowska

Młodszy asystent  
[Podpis]  
mgr inż. Małgorzata Wójtowicz

(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 28.04.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 28.04.2023r.

PRZEDSZKOLE Nr 33  
im. Kubusia Puchatka  
20-605 Lublin, ul. Grażyny 10  
tel. 81 466 47 46  
NIP 7123338094, REG. 431030556

Dariusz Furdyna  
(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: \_\_\_\_\_ ;
- 3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i e oraz art. 9 ust. 2 lit. h *RODO*, w związku z przepisami *Kodeksu postępowania administracyjnego*;
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych będą osoby lub podmioty uprawnione na podstawie obowiązujących przepisów prawa;
- 5) Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych;
- 6) Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a następnie archiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
- 7) Przysługuje Pani/Panu prawo do:
  - a) dostępu do danych osobowych Panią/Pana dotyczących,
  - b) sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
  - c) żądania od *Administradora* ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 1 *RODO*;
- 1) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
  - a) żądania usunięcia danych osobowych,
  - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
  - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
- 2) W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w Warszawie, ul Stawki 2;
- 3) Pani/Pana dane nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również nie podlegają profilowaniu.

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HŻ. 9020.40.12.23.2023.MW

z dnia 28.04.2023r.

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

Blok żywienia w Przedszkolu nr 33 im. Kubusia Puchatka, ul. Grażyny 10, 20-605 Lublin

Podlega: Gmina 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	2 x	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2 x	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0x	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 właściwie

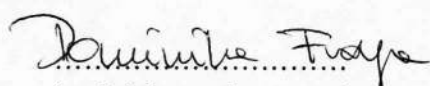
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0 x	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha 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).	0x	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0x	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	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>	<b>X</b>
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16 X</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0x</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	<b>Suma punktów</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>16</b>	
	<b>Suma punktów ogółem</b>				<b>20</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>	

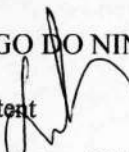
**KRYTERIA OCENY:**

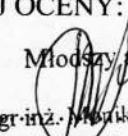
Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt  
 Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt  
 Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STwierdzone nieprawidłowości zostały ujęte w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ. 9020.40.12.23.2023.MW z dnia 28.04.2023r..

III. UWAGI I Zastrzeżenia kontrolowanego do niniejszej oceny:

  
 (podpis kontrolowanego)

Asystent   
 lek. wet. Małgorzata Letowska

Młodszy asystent   
 mgr inż. Małgorzata Woźniak  
 (podpis osoby kontrolującej)