

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Lublinie  
20-029 Lublin  
al. Uniwersytecka 12  
Tel. 081 532 97 05

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)<sup>1)</sup>

Nr HŻ.6324.3.2021.MB

Lublin, dnia 22.02.2021r.  
(miejsowość i data)

Kontrola sanitarna interwencyjna przeprowadzona w związku ze zgłoszeniem dotyczącym wystąpienia zatrucia pokarmowego w przedszkolu.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego<sup>2)</sup> Inspektora Sanitarnego w Lublinie

**Magdalenę Bocheńczyk** – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.25.2021;

**Krzysztofa Domańskiego** – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.6.2021.

(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 2021r. poz. 195)<sup>1)</sup>, w związku z art. art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2020r. poz. 256 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 nr<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 2021r. poz. 162)<sup>1)</sup>~~<sup>2)</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

<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 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. Zakład**

**Blok żywienia w Przedszkolu Nr 34 w Lublinie**  
**ul. Motorowa 10, 20-214 Lublin**  
*(pełna nazwa, adres)*

**Podlega: Gmina Lublin**

Pani Sylwana Bartosiewicz – Dyrektor Przedszkola  
*(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)*

NIP 946-266-97-42, tel. (81) 746-23-14  
*(informacje dodatkowe o zakładzie)*

Pani Sylwana Bartosiewicz – Dyrektor Przedszkola  
*(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)*

Świadków nie przywołano.  
*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

## **II. Przeprowadzenie kontroli**

### **1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości\*).**

Kontrola sanitarna interwencyjna przeprowadzona w związku ze zgłoszeniem dotyczącym wystąpienia zatrucia pokarmowego w przedszkolu. Do PSSE w Lublinie wpłynęło zgłoszenie z informacją o zatruciu dzieci po obiedzie we wszystkich grupach przedszkolnych. W obiekcie zatrudnionych jest 27 osób – 15-oro nauczycieli i 12 osób administracji i obsługi (6 Pań Woźnych, 3 pracowników bloku żywienia oraz Intendent, konserwator, pracownik gospodarczy).

W obiekcie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji posiłków przygotowywanych w oparciu o mięso drobiowe, czerwone, ryby, warzywa w tym wymagające obróbki brudnej, jaja, półprodukty i wyroby gotowe oraz napojów i wydawania ich na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku. Obecnie do przedszkola zapisanych jest 137-oro dzieci w wieku od 3 do 6 lat, które uczęszczają do następujących grup: M1 – 25-oro dzieci, M2 – 25-oro dzieci, M3 – 25-oro dzieci, M4 – 25-oro dzieci, M5 – 15-oro dzieci, grupa 6 – 22-oje dzieci.

Podczas kontroli powzięto następujące informacje:

1. W dniu 19.02.2021r. do przedszkola przyszło 65-oro dzieci, które uczęszczają do następujących grup: M1 – 10-oro dzieci, M2 – 12-oro dzieci, M3 – 12-oro dzieci, M4 – 13-oro dzieci, M5 – 8-oro dzieci, grupa 6 – 11-oro dzieci. Ustalono, że u 19-orga dzieci wystąpiły wymioty w następujących grupach; M1 – 4-oro dzieci, M2 – 2-oje dzieci, M3 – 4-oro dzieci, M4 – 4-oro dzieci, M5 – 1 dziecko, grupa 6 – 3-oje dzieci. Wymioty u dzieci trwały w godz. 14<sup>20</sup> – 15<sup>10</sup>. Pani Sylwana Bartosiewicz – Dyrektor Przedszkola wyjaśniła, że wymioty u dzieci wystąpiły nagle, równolegle we wszystkich grupach, bez wcześniejszych oznak złego samopoczucia u dzieci. Dzieci nie wykazywały innych objawów chorobowych. U większości dzieci wymioty wystąpiły jednokrotnie, jedno dziecko z najmłodszej grupy zwymiotowało 3 razy. Pracownicy opisywali wymioty jako nagle, skąpe objętościowo, w treści widoczne były niewielkie ilości niestrawionego pokarmy i wypitych napojów. Ustalono, że wymioty wystąpiły również u personelu przedszkola,

tj. 2 pracowników bloku żywienia, 2 pań woźnych i jednego nauczyciela grupy M2, również podczas pobytu w przedszkolu. Do dnia 22.02.2021r. do Dyrekcji nie zgłoszono informacji o wystąpieniu objawów u innych przedszkolaków oraz personelu ani u osób i dzieci, u których wymioty wystąpiły w dniu 19.02.2021r. W przedszkolu po godz. 15<sup>00</sup> grupy są łączone w następujący sposób: M2 – M4 – grupa 6, M3 – M5, o 16<sup>30</sup> grupa M1 przyjmuje pozostałe dzieci z innych grup (zazwyczaj po kilkoro dzieci). Nauczyciel grupy M2 (u którego wystąpiły wymioty) ma kontakt wyłącznie z dziećmi z grupy M2. W dniu 19.02.2021r. w pracy obecnych było 3 trzech pracowników oraz Intendent, troje pracowników, którzy przygotowywali posiłki i je degustowali. Intendent nie próbował posiłków. Pani Dyrektor degustowała zupę grochową (u Pani Dyrektor nie wystąpiły wymioty). Wymioty wystąpiły u 2 Pań Woźnych zajmujących się grupą M3 i grupą M5. Miały one też kontakt z dziećmi z różnych grup. Ustalono że Pani Woźna z M5 jadła zupę i piła kompot, Nauczyciel z M2 piła kompot, Pani Woźna z M3 jadła surówkę. Uzyskano informację, że jedno z dzieci, które wymiotowało w dniu 19.02.2021r. nie spożywało tego dnia klusek leniwych. Zgodnie z uzyskaną informacją w dniu 22.02.2021r. 18-oro z dzieci u których wystąpiły objawy przyszły do przedszkola nie wykazując żadnych objawów chorobowych. Pani Nauczycielka z grupy M2 obecnie przebywa na planowanym urlopie, pozostali pracownicy uczęszczają do pracy.

2. W dniu 19.02.2021r. na śniadanie serwowano: kanapkę z chleba z masłem, wędliną pn. Schab wędzony, pomidorem świeżym, kawę zbożową typu Inka na mleku oraz owoc (jabłko). Na drugie śniadanie podano Orzechy ziemne prażone („U SEBCIA” Firma Handlowa Damian Stachyra, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn). Na obiad dzieci spożywały zupę grochową z grochu łupanego, kluski leniwe z masłem i bułką tartą, surówkę przygotowaną z marchwi i jabłka oraz kompot ugotowany z mrożonki z czarnej porzeczki. Na podwieczorek podano mus z owoców i marchwi 100 % „Kubuś” oraz pałeczki kukurydziane „Tygryski” (producent: TBM Sp. z o.o., ul Kolejowa 7a, 27-415 Kunów). W skład zupy wchodziły: woda, groch łupany, ziemniaki, mąka pszenna, włoszczyzna, zioła i przyprawy (majeranek, czosnek, sól), olej roślinny. W skład drugiego dania wchodziły: ziemniaki, ser twarogowy, masło, bułka tarta, jaja, mąka pszenna. W skład surówki wchodziła wyłącznie marchew i jabłko. Kompot przygotowano na bazie wody i mrożonej mieszanki kompotowej zawierającej mrożoną czarną porzeczkę oraz dodatek cukru białego. Posiłki spożywane są przez dzieci ze wszystkich grup o tej samej porze, tj. śniadanie około godz. 9<sup>00</sup>, obiad około 12<sup>30</sup> i podwieczorek 14<sup>00</sup> – 15<sup>30</sup>. Ustalono, że posiłki przygotowywane były tuż przed ich wydaniem. Kluski leniwe również wyprodukowane zostały w bloku żywienia tego samego dnia.
3. Poddano ocenie sposób magazynowania artykułów spożywczych wykorzystywanych do przygotowywania posiłków. Środki spożywcze przechowywane w urządzeniach chłodniczych, mroźniczych i szafkach zamykanych zgodnie z zaleceniami producentów. Dokonano pomiaru temperatury termometrem elektronicznym służbowym nr PP/W/K/03-28/HŻ (nr świadectwa 524/203/LR/T/2020), który wyniósł kolejno: w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowywany był nabiał: +4,9°C, w urządzeniu chłodniczym z wędliną +6,8°C, w zamrażarce z warzywami – 18,4°C, w zamrażarce z mięsem – 18,2°C. Nie stwierdzono na stanie zakładu artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości. W dniu kontroli stwierdzono na stanie zakładu niewielki zapas żywności. Ustalono, że dostawy żywności odbywają się codziennie przez stałych dostawców. Przedłożono do wglądu dokumenty potwierdzające zakup środków spożywczych: SOLIDEZ Sp. z o.o., Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin za zakup pieczywa, ryb mrożonych jaj, nabiału, tłuszczów, warzyw, czarnej porzeczki mrożonej, kasz, przypraw oraz musu owocowego „Kubuś”; „U SEBCIA” Firma

Handlowa Damian Stachyra, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn za zakup: warzyw, owoców, orzechów ziemnych. Środki spożywcze posiadały oznakowanie etykietami producentów. Niewielka ilość mięsa mrożonego we własnym zakresie oznakowana była datą dostawy oraz datą zamrożenia. Na stanie zakładu nie stwierdzono jaj, mrożonej porzeczki czarnej, z której przygotowywano kompot mięsa świeżego chłodzonego. Zgodnie z informacją jaja dostarczane są po naświetlaniu, w bloku żywienia są również naświetlane w wydzielonym pomieszczeniu. W dniu kontroli okazano bieżące rejestry z kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, temperatur i wilgotności magazynu. Kontrola wewnętrzna obejmuje również ocenę jakościową środków spożywczych przy dostawie, co również jest odnotowywane w stosownym rejestrze, dezynfekcji jaj (19.02.2021r. dezynfekcji poddano 10 sztuk jaj) oraz czasu i temperatury obróbki cieplnej potraw.

4. Oceniono stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia. W dniu kontroli pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie utrzymane było w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Sprzęt przechowywany prawidłowo, utrzymany w czystości. W trakcie kontroli nie stwierdzono, aby zanieczyszczony był resztkami żywności, niedomyty. Sprzęt produkcyjnym utrzymany we właściwym stanie technicznym. Błaty produkcyjne utrzymane w czystości. Okazano do wglądu zapisy z wykonanych czynności mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń chłodniczych i mroźniczych.
5. Zapewniono środek do dezynfekcji powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością TRISEPT COMPLEX – płyn do dezynfekcji higienicznej i chirurgicznej rąk, powierzchni oraz urządzeń mających i niemających kontaktu z żywnością z aktualną datą ważności 05.05.2022r. oraz preparat DS-1 GT firmy TENZI z aktualną datą ważności 26.03.2023r. oraz preparat Septosurf z datą 20.05.2021r. ustawione w różnych pomieszczeniach bloku żywienia. Ustalono, że czynności mycia i dezynfekcji prowadzone są z użyciem tych samych środków chemicznych. Okazano do wglądu dokument ze szkolenia personelu, jak wykorzystywać środki chemiczne.
6. Umywalki do mycia rąk wyposażone były w mydło w płynie oraz preparat do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk REMIX-DEZ z datą ważności 15.04.2021r. oraz Aniosgel 85 NPC z datą 05.2021. oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk. Przy punktach wodnych dostępna była bieżąca ciepła i zimna woda. Wydzielono miejsce do przechowywania odzieży ochronnej w szafkach zamykanych, przed wejściem do pomieszczeń produkcyjnych. Zapewniono zapas odzieży ochronnej. Okazano również do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników bloku żywienia – 3 osoby i Intendent.
7. Kontrola wykazała, że wydzielono pomieszczenia obróbki wstępnej i zasadniczej surowców. Punkty wodne zostały opisane ich przeznaczeniem. Wydzielono naczynia do przenoszenia surowców brudnych i po obróbce wstępnej.
8. Podczas kontroli pracownik uruchomił zmywarko-wyparzarki będące na wyposażeniu zmywalni naczyń stołowych na parterze oraz na I piętrze. Urządzenia były sprawne. Ustalono, że naczynia stołowe i sztućce są regularnie myte i dezynfekowane termicznie.

Podczas kontroli zobowiązano Panią Sylwana Bartosiewicz – Dyrektor Przedszkola, o przesłanie do PSSE w Lublinie informacji wyjaśniających dotyczących zaistniałej w dniu 19.02.2021r. sytuacji dotyczącej stanu zdrowia dzieci i nauczycieli oraz danych osób (pracowników oraz dzieci), u których wystąpiły wymioty na adres: psse.lublin@pis.gov.pl.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:  
Nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego  
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

w oparciu o: -  
(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. Załączone dokumenty: brak.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień<sup>\*)</sup>: nie dokonano ustaleń.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: dokonano wpisu w książce 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu<sup>\*)</sup>.

Pan (i) wnosi/nie wnosi<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nd.

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

7. Czas trwania kontroli: od godz. 14<sup>45</sup> do godz. 18<sup>10</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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

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

DYREKTOR  
*Sylwana Bartosiewicz*  
mgr Sylwana Bartosiewicz  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....  
.....  
(podpisy świadków)

PRZEDSZKOLE nr 34  
20-214 Lublin, ul. Motorowa 10  
tel. 81-746-23-14  
.....  
Starszy Asystent  
*Pomietis*  
mgr inż. Krzysztof Domański  
Młodszy Asystent  
*M. Bocheniuk*  
mgr inż. Mirosław Bocheniuk  
(podpisy osób kontrolujących)

## POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **22.02.2021r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **22.02.2021r.**

PRZEDSZKOLE nr 34  
20-214 Lublin, ul. Motorowa 10  
tel. 81-746-23-14  
NIP 9462669742, Regon 431030562

.....  
DIREKTOR  
*Sylwiana Bartosiewicz*  
mgr Sylwiana Bartosiewicz

.....  
(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<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

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

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców