

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAL / KOPIA*)

Nr HŻ.6324.35.2019.MDW

Lublin, dnia 29.05.2019r.
(Miejscowość i data)

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

Małgorzatę Łętowską – stażystę, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.0122.85.2019;

Monikę Dziurzyńską-Wójtowicz – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.0122.49.2019.

(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 2018r. poz. 646 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 regulami 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: **Blok żywienia w Przedszkolu nr 37, ul. Zakopiańska 3, 20-858 Lublin**

Podlega: Urząd Miasta Lublin, Gmina Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 712 333 81 19

TEL. 81 741-64-22

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *zakład pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie.*

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Mariola Michalska – Dyrektor przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Magdalena Broniek – Wicedyrektor przedszkola

(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 placówki oświatowej.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak SK/S/K/09-206/HŻŻiPU

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

W bloku żywienia w placówce oświatowej prowadzona jest działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca na bazie mięsa czerwonego i drobiu, ryb, owoców i warzyw w tym okopowych, jaj, półproduktów oraz produktów gotowych. Posiłki i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Obecnie w bloku żywienia produkowanych jest około 170 posiłków (śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek) dla dzieci w wieku od 3 lat roku życia do 6 lat. Posiłki wydawane o regularnych porach dnia.

Budynek dwukondygnacyjny z podpiwniczeniem, dojścia i dojazdy utwardzone utrzymane czysto. Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze, na I piętrze oraz w podpiwniczeniu (magazyn warzyw okopowych i jaj) budynku. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda Ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Przedłożono do wglądu sprawozdanie z badań wody Nr DL-W/Z-185/17/PBM z dnia 01.06.2017r. wystawione przez Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie potwierdzające prawidłową jakość wody. Zgodnie z okazaną dokumentacją opracowaną w danym obszarze na podstawie Zarządzenia nr 3/2013 „częstotliwość badania wody raz na 5 lat”. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Przy punktach wodnych zapewniono środki do mycia i dezynfekcji rąk tj. mydło w płynie oraz preparat do dezynfekcji rąk „Tork”. Środki do mycia i dezynfekcji rąk w terminach ważności do użycia. Do dezynfekcji powierzchni mający kontakt z żywnością zapewniono preparat dezynfekujący SPD 100 Ww. preparatu z aktualnymi terminami ważności.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenera zbiorczego, ustawionego na zewnątrz budynku. Odpady komunalne o kodzie 20 03 01, 20 01 02, 20 01 39, 20 01 01 odbierane są w ramach umowy nr P-30/Z z dnia 05.12.2019r. zawartej na czas określony do 31.12.2021r. z firmą specjalistyczną Suez Wschód Sp. z o. o., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (okap wyciągowy nad punktem obróbki termicznej). Przedłożono do wglądu Protokół sprawozdawczo-opiniodawczy Nr 117/2018 wystawiony dnia 04.05.2018r. przez Zakład Usług Kominiarskich Marek Szelaszuk, 20-080 Lublin, ul. Niecała 3, Mistrz Komisarski Marek Białek (nr upr. 2023), potwierdzający, iż „przewody kominowe są drożne”. Termin następnej kontroli ustalono na czerwiec 2019r.

Układ pomieszczeń oraz wyposażenie nie uległy zmianie i są zgodne z opisem ujętym w protokole kontroli sanitarnej znak HŻ-H-6326/1/12 dnia 02.01.2012r z dnia 16.01.2012r. Pomieszczenia oraz wyposażenie bloku żywienia placówki utrzymane czysto, w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne i sztuczne. Punkty świetlne zabezpieczone osłonami.

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych pracuje łącznie 9 osób. Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów

sanitarno-epidemiologicznych. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania w pomieszczeniu socjalnym dla pracowników gdzie zapewniono zamykaną szafę odzieżową na I piętrze. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej. Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest przez firmę specjalistyczną. Okazano do wglądu protokół DDD (po zabiegowy) z dnia 26.04.2019r. przez F.H.U. RATTUS Dezynfekcja Dezynsekcja Deratyzacja Marcin Brewczak 35-105 Rzeszów, ul. Przemysłowa 9 A. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania, obiekt szczelny. W otworach okiennych pomieszczeń żywieniowych zamontowano siatki uniemożliwiające wnikanie szkodników.

Wydzielono stanowiska robocze mycia i przetwarzania poszczególnych surowców – stanowiska wykorzystywane zgodnie z ich przeznaczeniem. Jaja zakupywane poddawane są po dezynfekcji. W dniu kontroli stwierdzono na zapasie 120 szt. jaj o numerze PL 14271315. Okazano do wglądu dokument HDI nr 19/05/2019 wystawiony przez Solid-Eggs Joanna Laskowska, 20-418 Lublin, ul. Nowy Świat 30i/1, w którym zawarto m.in. informacje: nr zakładu pakującego 14375901, nr identyfikacyjny fermi 14271315 oraz „zdezynfekowane promieniami UV-C”.

W trakcie kontroli poddano ocenie warunki przechowywania żywności. Środki spożywcze trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w wydzielonych pomieszczeniach magazynowych w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych - urządzenia opomiarowane. Kontrola oraz zapisy prowadzone na bieżąco ze wszystkich urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych. W dniu kontroli nie stwierdzono naruszenia łańcucha chłodniczego, środki spożywcze przechowywane zgodnie z deklaracją producenta zamieszczoną na opakowaniu środków spożywczych.

Magazynowane w zakładzie niewielkie zapasy środków spożywczych identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające zakup surowca m.in. mięso wieprzowe i wędliny faktura z dnia 20.05.2019r. i 17.05.2019r. wystawiona przez Zakłady mięsne Zbigniew i Jan Cioczek Sp. J. ul. Gospodarcza 33, 20-211 Lublin; mięso drobiowe okazano dokument z dnia 15.05.2019r. wystawiony przez Polski Drób sp. z o.o. Sp. K. al. Armii Krajowej 20, 21-040 Świdnik; nabiał faktura z dnia 21.05.2019r. wystawiona przez LSUM w Lublinie 20-089 Lublin, ul. Probstwo 4. Pieczywo dostarczane przez Piekarnię Jadwiga Sarzyńska, ul. Sudecka 2, Lublin. środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie dostarczane przez PW Tomar Niziuk, Tomasz Niziuk, ul Kasztanowa 44, Lublin okazano fakturę vat z dnia 16.05.2019r.; warzywa i owoce – okazano paragon z dnia 21.05.2019r. wystawiony przez firmę Tymwar Grzegorz Tymczak, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn. Nie stwierdzono środków spożywczych nieoznakowanych, o niewłaściwej jakości zdrowotnej lub po upływie daty minimalnej trwałości. W zakładzie zapewniono identyfikowalność przechowywanej żywności.

Jadłospis dzienny wraz z pełnym wykazem składników oraz wyszczególnionymi występującymi substancjami alergennymi lub powodującymi reakcje nietolerancji umieszczone są w widocznym miejscu na tablicy ogłoszeń w holu przedszkola.

Powyższe zgodne jest z rozporządzeniem nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z dnia 22.11.2011r. s. 18, ze zm.).

Przedłożono do wglądu zakładową dokumentację z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu opartego na zasadach HACCP, a także zapisy wynikające z opracowanej dokumentacji. Na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń ustalono krytyczne punkty kontrolne: CCP 1 – Przechowywanie i magazynowanie w urządzeniach chłodniczych, CCP2 – obróbka termiczna,

smażenie produktu mięsnego. Okazano do wglądu aktualne zapisy z monitoringu ww. punktów krytycznych. Ponadto w zakładzie prowadzone są zapisy z mycia jaj. Okazano zapisy z przeprowadzanych w placówce szkoleń wewnętrznych i zewnętrznych pracowników. Zakładowa dokumentacja utrzymana.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości. Przepisów nie naruszono.

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 - Załącznik Nr -

Ukarano: -

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - 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: -

3. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt –

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 – bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 11⁰⁵ do 14³⁰

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.

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

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 29.05.2019r.
otrzymałem (-am) w dniu 29.05.2019r.

Wicedyrektor
Przedszkola nr 37 w Lublinie
Magdalena Broniek
mgr Magdalena Broniek

.....
(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*;
- 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.6324.35.2019.MDW z dnia 29.05.2019r.

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

Blok żywienia w Przedszkolu nr 37, ul. Zakopiańska 3, 20-858 Lublin

Podlega: Urząd Miasta Lublin, 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)	
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.	0X	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.	0X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0X	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0X	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0X	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.	0X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0X	5	11	

¹⁾ zaznaczyć właściwie

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0X	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).	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).	0X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0X	4	8	
7	Znakowanie.	0X	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8X	
	Suma punktów			8	
	Suma punktów ogółem				8
	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 - Z DNIA -.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Wicedyrektor
 Przedszkola nr 37 w Lublinie
 ...mgr. *M. Broniek*

Stażysta
[Podpis]
 lek. wet. Małgorzata Łętowska

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

Młodszy Asystent
[Podpis]
 mgr inż. Monika Dąbrowska-Wójtowicz