

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.6324.11.2020.MDW

Lublin, dnia 06.02.2020r.
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego¹⁾ Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.13.2020,

– Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.7.2020;

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019r., poz. 59)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 2018r. poz. 2096 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 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 2019r. poz. 1292 ze zm.)^{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, 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 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 65 w Lublinie, ul. Mariana Langiewicza 3a, 20-032 Lublin**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Podlega: Urząd Miasta Lublin Gmina Lublin

(adres)

NIP 712 333 82 43

TEL. 81 533 08 10

FAX -

E-MAIL -

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem PPIS w Lublinie.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Małgorzata Kozłowska – Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Małgorzata Kozłowska – Dyrektor
(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: zestaw komputerowy znak: SK/S/K/09-226/HŻŻIPU.

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

Blok żywienia prowadzi działalność w zakresie żywienia zbiorowego dzieci uczęszczających do przedszkola. Produkcja posiłków prowadzona jest w oparciu o mięso czerwone, mięso drobiowe, ryby mrożone, owoce i warzywa, w tym wymagające obróbki brudnej, jaj, półproduktów oraz produktów gotowych. Posiłki i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Podczas czynności kontrolnych ustalono, że w bloku żywienia produkowane są posiłki dla około 94 dzieci składających. W przedszkolu zapewniono dzieciom śniadanie, obiad składający się z dwóch dań oraz podwieczorek.

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że infrastruktura i wyposażenie bloku żywienia nie uległy zmianie od czasu ostatnie kontroli sanitarnej przeprowadzonej dnia 24.11.2016r. Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie bloku żywienia utrzymane czysto, w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono dostęp ciepłej i zimnej wody. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody nr DL-W/Z-44/18/PBM z dnia 12.02.2018r. potwierdzające prawidłową jakość wody wykonane w zakresie mikrobiologii przez Dział laboratoryjny PSSE w Lublinie. Zgodnie z opracowaną dokumentacją HACCP częstotliwość badania wody ustalono raz na 5 lat.

Przy punktach wodnych do mycia rąk zapewniono dezynfekujące mydło w płynie z aktualnym terminem ważności oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk. W bloku żywienia zapewniono preparat dezynfekujący przeznaczony do powierzchni mających kontakt z żywnością z aktualnym terminem ważności.

W dniu kontroli w bloku żywienia prace przy kontakcie z żywnością wykonywało 7 osób, których aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych okazano do wglądu podczas kontroli. Zapewniono warunki do mycia i osuszania sprzętu. Czysty sprzęt pomocniczy i naczynia stołowe przechowywane w szafkach zamykanych. W dniu kontroli personel bloku żywienia pracował w czystej odzieży ochronnej z nakryciem głowy.

Zapewniono miejsce do przebierania się przez personel oraz miejsce do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej z zachowaniem segregacji.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Okazano do wglądu Protokół sprawozdawczo opiniodawczy nr 011032 z dnia 23.05.2019 wystawiony przez mistrza

kominiarskiego Zakład Usług Kominiarskich Floria s.c., ul. C.K. Norwida 2/21, 21-040 Świdnik, w którym zawarto zapis: „przewody kominowe drożne, ciąg prawidłowy”. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak zawilgocenia lub zapleśnienia ścian i sufitów w pomieszczeniach bloku żywienia.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne, punkty świetlne zabezpieczone osłonami.

Obiekt został zabezpieczony przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne obiektu szczelne. W otwieranych częściach okien zamontowano siatki zabezpieczające przed dostępem owadów. Podczas kontroli ustalono, że monitoring obecności szkodników prowadzony jest we własnym zakresie. Okazano bieżące zapisy z monitoringu szkodników prowadzone dwa razy w miesiącu. Ponadto w palcówce raz na kwartał przeprowadzana jest kontrola obecności szkodników przez firmę specjalistyczną. Okazano do wglądu umowę zawartą na świadczenie usług w zakresie monitorowania obecności i zwalczania gryzoni z dnia 02.01.2019r. Umowa zawarta z firmą ELAG ul. Głowackiego 35/329 20-060 Lublin. W dniu kontroli okazano również protokół z wykorzystania preparatu dezynsekcji deratyzacji w dniu 12.01.2020r. w ww. protokole zawarto zapis „bez uwag i zaleceń”. W dniu kontroli nie stwierdzono w zakładzie szkodników ani śladów ich bytowania.

W Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające prawidłowe zgodne z przepisami prawa zagospodarowanie odpadów powstających w bloku żywienia placówki przedszkola. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez specjalistyczną firmę, okazano do wglądu umowę na odbiór i transport odpadów z dnia 01.09.2018r. zawarta z Pro Eko Odbiór Odpadów Organicznych Świdnik Duży Pierwszy 2, 20-258 Lublin. Umowa zawarta na czas nieokreślony. Okazano również kartę przekazania odpadów nr 246/12/19, potwierdzającą odbiór odpadów kuchennych ulegających biodegradacji za miesiąc grudzień. Odpady stałe komunalne odbierane są przez firmę specjalistyczną w ramach umowy najmu budynku zawartej z UMCS w Lublinie. Okazano do wglądu fakturę nr 1906004222 wystawioną przez uczelnię dnia 17.12.2019r., w której wyszczególniono m.in. opłatę za wywóz nieczystości stałych.

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych dokonano oceny jakości środków spożywczych i warunków jej przechowywania, wyniku których stwierdzono, że w placówce przechowuje się niewielkie ilości środków spożywczych. Żywność przechowywana jest zgodnie z zaleceniami określonymi przez producentów środków spożywczych oraz nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości lub po upływie daty przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości. Środki spożywcze trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie (w tym mięso, wędliny, drób, jaja, nabiał, warzywa) dostarczane są przez SOLIDEZ Sp. z o.o. Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin. Pieczywo dostarczane jest Piekarnia Halina i 20-632 Lublin, ul. Jana Sawy 3. Środki spożywcze dostarczane są każdego dnia i wykorzystywane na bieżąco do produkcji posiłków.

Wydzielono stanowisko mycia i dezynfekcji jaj. Jak ustalono jaja dostarczane są do zakładu po procesie dezynfekcji promieniami UV. W dniu czynności kontrolnych nie stwierdzono w zakładzie magazynowania jaj.

Okazano do wglądu dokumentację zakładową HACCP. Dokumentacja opracowana zgodnie z prowadzoną działalnością. Opisane procedury i instrukcje wdrożone i utrzymane, o czym świadczy stan zastały podczas kontroli. Okazano do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy z monitoringu prowadzonego w bloku żywienia. Okazano również dokument potwierdzający przeprowadzone szkolenie personelu w roku 2019r. W bloku żywienia raz w miesiącu prowadzony jest audyt wewnętrzny.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono. 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 nd zał. nd

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

grzywną w drodze mandatu karnego nd w wysokości nd zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie nd
(podstawa prawna)

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

(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: okazano książkę 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 11¹⁵ do 14⁰⁰.

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)

PRZEDSZKOLE nr 65
ul. Langiewicza 3A, 20-032 Lublin
tel. 81 533-08-10
REGON 431030800, NIP 7123338243

Dyrektor

mgr Małgorzata Kozłowska

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

.....
(podpisy świadków)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **06.02.2020r.**
trzymałem (-am) w dniu **06.02.2020r.**

PRZEDSZKOLE nr 65
ul. Langiewicza 3A, 20-032 Lublin
tel. 81 533-08-10
REGON 431030800, NIP 7123338243

Dyrektor

mgr Małgorzata Kozłowska

.....
(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.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*;
- 8) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) żądania usunięcia danych osobowych,
 - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
 - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
- 9) 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;
- 10) 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.6324.11.2020.MDW
z dnia 06.02.2020r.

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

Zakład: Blok żywienia w Przedszkolu nr 65 w Lublinie, ul. Mariana Langiewicza 3a,
20-032 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	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 x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 x	2	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	16	42	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	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	Profil działalności – producenci – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	nd
IV	Profil działalności – pozostała działalność – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	x
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0 x	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

mgr. Małgorzata Kozłowska

(podpis kontrolowanego)

PRZEDSZKOLE nr 65
ul. Langiewicza 3A, 20-032 Lublin
tel. 81 533-08-10
REGON 431030800, NIP 7123339243

(podpis osoby kontrolującej)