

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr HŻ.9020.40.12.3.2023.MB

Lublin, dnia 23.03.2023r.

(miejsowość i data)

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)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022r. poz. 2000 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 zarządzeniu nr²⁾ 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

w bloku żywienia w Przedszkolu Nr 73 w Lublinie, ul. Uśmiechu 5, 20-534 Lublin

Podlega: Gmina Lublin

(nazwa kontrolowanego zakładu, adres)

Dnia 23.03.2023r. przez upoważnionego przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Magdalenę Bocheńczyk – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.53.2023,

Joannę Poździk – Kierownika Sekcji Nadzoru nad Produkcją Żywności i Żywnością Zbiorową, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.55.2023; upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 23.03.2023r. nr: K.057.4.246.2023.

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

w obecności:

Pani mgr Aliny Prasow – Dyrektora Przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r. poz. 221)^{**)} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

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 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

a) wykonanie*)

pkt

b) niewykonanie*)

pkt

obowiązków wynikających z decyzji administracyjnej z dnia - nr - wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie ~~lub/eraż~~) innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia - nr -

Kontrolę przeprowadzono w związku z pismem Pani mgr Aliny Prasow – Dyrektora Przedszkola z dnia 13.03.2023r. skierowanym do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie informującym o usunięciu nieprawidłowości opisanych w protokole kontroli przeprowadzonej dnia 10.02.2023r.

Podczas kontroli stwierdzono, że zostały usunięte wszystkie nieprawidłowości opisane w protokole kontroli sanitarnej z dnia 10.02.2023r. nr HŻ.9020.40.12.3.2023.MB:

Ad I.2 Załącznika Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01

Zapewniono właściwy stan sanitarno-techniczny ścian i podłóg w pomieszczeniu magazynu warzyw okopowych i pomieszczenia obróbki wstępnej warzyw okopowych zlokalizowanych w podpiwniczeniu budynku.

Ściany oraz elementy zamontowane nad sufitem, w tym nad stanowiskiem mycia mechanicznego warzyw (płuczko-obieraczka) w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw zostały oczyszczone z kurzu. W dniu kontroli farba strukturalna (tzw. „baranek”) utrzymana czysto. Ściany w magazynie ziemniaków zostały oczyszczone i pomalowane farbą. W dniu kontroli nie zaobserwowano łuszczących, osypujących się powierzchni.

Ubytek płytki terakoty w podłodze pomieszczenia obróbki wstępnej warzyw został uzupełniony fragmentem płytki terakoty. Powierzchnia podłogi gładka, łatwa do utrzymania w czystości, nie zaobserwowano powierzchni, w których gromadzą się zastoiny nieczystości płynnych. Podłoga w magazynie warzyw okopowych została wyłożona gładką i łatwą do utrzymania w czystości wykładziną PCV. W dniu kontroli w pomieszczeniu przechowywane są ziemniaki w workach jutowych. Worki z ziemniakami przechowywane w skrzyni wykonanej z płyt meblowych, dno skrzyni również wyłożone łatwą zmywalną wykładziną PCV.

Ad I.3 Załącznika Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01

Zapewniono właściwy stan sanitarno-techniczny szafek wiszące i stojące będące na wyposażeniu zmywalni naczyń stołowych zlokalizowanych na I piętrze i na parterze, przeznaczonych do przechowywania czystych naczyń stołowych, na których spożywane są posiłki. Wnętrza i półki szafek w miejscach ubytku laminatu ochronnego zostały zabezpieczone folią oraz pomalowane farbą zmywalną. Nie zaobserwowano w nich ubytków, w których widoczna byłaby nasiąkliwa płyta wiórowa. Powierzchnie szafek łatwe do mycia i do skutecznej dezynfekcji, nienasiąkliwe.

Półki znajdujące się pomiędzy pomieszczeniem zmywalni naczyń stołowych, a pomieszczeniem ekspedycji posiłków na I piętrze, na których przechowywany jest sprzęt pomocniczy, zostały wymienione na nowe. Powierzchnia półek łatwo zmywalna, nienasiąkliwa, gładka.

Stolik pomocniczy ustawione w zmywalni naczyń stołowych (wykorzystywany do odstawiania kosza z naczyniami ze zmywarko-wyparzarki w celu odparowania naczyń), został zabezpieczony łatwo zmywalną, nienasiąkliwą ceratą przytwierdzoną do blatu stolika. Powierzchnia blatu utrzymana czysto. Blaty stolików w pomieszczeniu ekspedycyjnym (wykorzystywany do przechowywania czystego sprzętu kuchennego) oraz w pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw niewymagających obróbki brudnej i jaj zostały wymienione na nowe. Powierzchnie blatów gładkie, łatwo zmywalne i nienasiąkliwe.

Kosze ażurowe stanowiące wyposażenie zamrażarki ustawionej w magazynie środków spożywczych na I piętrze, w której przechowywane są mrożone warzywa i owoce zostały oczyszczone, pomalowane farbą zmywalną. Powierzchnia koszy gładka, łatwo zmywalna, na koszach nie zaobserwowano powierzchni skorodowanych.

Stan techniczny zastany w bloku żywienia potwierdza, że zastosowana została zakładowa procedura pt. Procedura utrzymania higieny w przedszkolu oraz w jego otoczeniu oraz Plan utrzymania higieny w Przedszkolu Nr 73, który stanowi Załącznik nr 7 do ww. procedury. W niniejszej procedurze zawarto następujące zapisy cyt: „Pomieszczenia przedszkola: kuchnię, a w niej wydzieloną zmywalnię naczyń stołowych i kuchennych, pomieszczenie obróbki wstępnej, magazyny, rozdzielnię posiłków (...) a także maszyny, urządzenia i sprzęt należy utrzymywać w porządku i czystości (...) „Skuteczność mycia i dezynfekcji w przedszkolu jest kontrolowana przez wizualną ocenę czystości pomieszczeń, maszyn, urządzeń i sprzętu (...) Zabiegi porządkowe, mycia i dezynfekcji należy wykonywać zgodnie z „Planem utrzymania higieny w przedszkolu” (...) generalne porządki na zapleczu produkcyjnym raz w tygodniu (...) mycie powierzchni okresowo według „Instrukcji mycia powierzchni...” (glazury, drzwi, okien). Okazano do wglądu Plan utrzymania higieny w Przedszkolu Nr 73, zgodnie z którym określono sposób, częstotliwość i osobę odpowiedzialną za wykonywanie ww. czynności. Według harmonogramu podłogi powinny być poddawane procesom sprzątania i mycia codziennie, ściany i sufity powinny być poddawane procesom mycia i dezynfekcji 1 raz na tydzień, powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcyjnym (blaty, zlewozmywaki, urządzenia, sprzęt i naczynia kuchenne) powinny być poddawane procesom mycia i dezynfekcji po użyciu, na bieżąco, natomiast stanowiska pracy powinny być poddawane procesom mycia sprzątania i dezynfekcji codziennie. Stan sanitarny zastany w przedszkolnym bloku żywienia potwierdza, że procedura utrzymania higieny w przedszkolu jest przestrzegana.

2. Zobowiązaniem do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości było: Przedszkole Nr 73 w Lublinie, ul. Uśmiechu 5, 20-534 Lublin.

(podać nazwę i siedzibę kontrolowanego zakładu / imię i nazwisko oraz adres osoby fizycznej)

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego: nie dotyczy.

(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)

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

(przepisy)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop nr ST: JMR0273, drukarka mobilna.

6. W czasie kontroli sanitarnej dokonano / nie dokonano*) wpisu do książki kontroli: dokonano wpisu do książki kontroli.

7. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).

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

8. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag osób kontrolujących.

9. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - niniejszego protokołu

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)

10. Czas trwania kontroli: od godz. 10³⁰ do godz. 11³⁰.

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.

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

(podać nr strony protokołu, wyrazy błędne i wyrazy, które je zastępują)

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

J. Praso
mgr inż. Jolanta Praso

PRZEDSZKOLE Nr 73
20-534 Lublin, ul. Uśmiechu 5
tel. 81 533 92 02

.....
Kierownik Sekcji Laboratorium
i Zakładu Zmiany i
mgr inż. Jolanta Praso
Starszy asystent
Magdalena Bocheńczyk
mgr inż. Magdalena Bocheńczyk
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **23.03.2023r.**
otrzymałem (-am) w dniu **23.03.2023r.**

PRZEDSZKOLE Nr 73
20-534 Lublin, ul. Uśmiechu 5
tel. 81 533 92 02

DYREKTOR

mgr Alina Prasow

.....
(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

