

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.12.3.2024.AM

Lublin, dnia 12.02.2024r.

(miejsowość i data)

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

la, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych

tenta, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K.057.4.128.2024

(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 ze zm.)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 2023r. poz. 775 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 ²⁾ nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023r. 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 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, 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 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia w Przedszkolu Nr 81

pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Wyzynna 10, 20-560 Lublin

(adres)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

NIP 712-333-83-61

TEL. 81 466-48-14

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 Anna Taracha – Dyrektor Przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Anna Taracha – Dyrektor Przedszkola

(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: laptop DELL, drukarka mobilna, termometr elektroniczny nr PP/W/S/K/03-35/HŻ.

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

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie przygotowywania posiłków dla dzieci od surowca do wyrobu gotowego. Posiłki przygotowywane z wykorzystaniem: mięsa czerwonego, drobiowego, ryb, jaj, warzyw okopowych i nieokopowych, półproduktów i produktów gotowych. Przygotowywane są również napoje.

W placówce serwowane są posiłki dla dzieci w wieku 3 – 6 lat. Docelowo do placówki uczęszczać może 50 dzieci. W dniu kontroli w przedszkolu obecnych było 42 dzieci. Podawane są śniadania o godzinie 8:30, obiady dwudaniowe o godzinie 12:00 i podwieczorki o godzinie 14:30.

Posiłki wydawane bezpośrednio po przygotowaniu z kuchni drzwiami i dostarczane do dwóch sal wózkami kelnerskimi. Zwrot brudnych naczyń odbywa się drzwiami (wózkiem) do pomieszczenia zmywalni. Naczynia myte w zlewozmywaku, następnie dezynfekowane termicznie w zmywarko-wyparzarce gastronomicznej. Czyste naczynia przechowywane w zamkniętych szafach.

W pomieszczeniach wydzielono stanowiska do obróbki poszczególnych surowców wraz z punktami wodnymi. Obróbka warzyw odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu. Warzywa przechowywane w koszach i podestach.

Jaja dostarczane do zakładu po procesie dezynfekcji. Okazano do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny z dnia 12.02.2024r. wystawiony przez VIPACK Sp.J. Nowy Bidaczów 110, 23-400 Biłgoraj (producent jaj). W dokumencie ujęto m.in. weterynaryjny nr zakładu, warunki przechowywania (od 5 do 18°C), termin przydatności do spożycia (10.03.2024r.) oraz informację, że jaja zostały poddane naświetlaniu promieniami UV C. Dodatkowo, w zakładzie zapewniono możliwość prowadzenia dezynfekcji – dostępne urządzenie sterylizujące jaja promieniami UV. Jaja przechowywane w urządzeniu chłodniczym, w zabezpieczonym pojemniku. Jaja myte w wydzielonym punkcie wodnym.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze budynku murowanego mieszkalnego (blok mieszkalny). Drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto.

W skład pomieszczeń wchodzi:

- pomieszczenie produkcyjne wyposażone w umywalkę do mycia rąk, dwukomorowy zlewozmywak do mycia sprzętu, ociekacze wiszące, taboret gazowy, kuchnia gazowa 4-ro palnikowa, piec konwekcyjno-parowy, wagę, patelnię elektryczną, szafki wiszące i stojące, blaty pomocnicze;
- pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych wyposażone w dwukomorowy zlewozmywak przeznaczony do wstępnego mycia naczyń, ociekacze wiszące, gastronomiczna zmywarko-wyparzarka, urządzenie chłodniczo-mroźnicze, szafy na naczynia stołowe, urządzenie chłodnicze pracownicze, wózek kelnerski;
- pomieszczenie obróbki surowców wyposażone w umywalkę do mycia rąk, dwukomorowy zlewozmywak przeznaczony do mycia mięs, zlewozmywak jednokomorowy z powierzchnią ociekową do mycia warzyw, zlewozmywak jednokomorowy do mycia jaj, regał, szafa;
- pokój intendenta, w którym ustawiono urządzenie mroźnicze;
- wewnętrzny korytarz komunikacyjny, w którym ustawiono szafy na odzież wierzchnią i ochronną personelu;
- toaleta z przedsionkiem izolacyjnym z zamontowaną umywalką do mycia rąk.

Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie utrzymane w dobrym stanie technicznym i w bieżącej czystości.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarcza z sieci miejskiej. W dniu kontroli przy wszystkich punktach wodnych zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań nr 2572/23/LUB z dnia 04.09.2023r. wystawione przez LSUM ul. Probostwo 4, 20-089 Lublin. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych. Miejsce pobrania próbki – kran w kuchni. Okazany dokument potwierdza prawidłową jakość wody wykorzystywaną w zakładzie.

Zgodnie z zakładową procedurą dotyczącą obszaru zaopatrzenia zakładu w wodę ponowne badanie wody wykonywane jest z częstotliwością raz na 3 lat. Powyższe potwierdza utrzymanie procedury w omawianym zakresie.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenera zbiorczego, ustawionego na zewnątrz budynku. Kontener zbiorczy z odpadami komunalnymi opróżniany jest w ramach zawartej umowy ze specjalistyczną firmą. Okazano do wglądu fakturę nr 1530543524 z dnia 31.01.2024r. wystawioną przez PreZero Service Wschód Sp. z o.o., ul. Wrocławska 3, 26-600 Radom potwierdzająca poniesienie opłaty za wywóz nieczystości o kodach: 20 03 01, 20 01 39.

Odpady pokonsumpcyjne usuwane jako frakcja zmieszana.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w obszarze zagospodarowania i usuwania odpadów.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej lub niewystarczającej wentylacji pomieszczeń bloku żywienia. Okazano do wglądu protokół Nr 2074 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 21.07.2023r. wystawiony przez Mistrza i reprezentującego zakład Spółdzielnia Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 1, 20-501 Lublin. w protokole nie stwierdzono nie stwierdzono nieprawidłowości. Termin następnej kontroli: lipiec 2024r.

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

W bloku żywienia w kontakcie z żywnością pracuje łącznie 3 osoby, których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania. W dniu kontroli personel

pracował w czystej odzieży ochronnej (fartuchy, czepki, rękawiczki). Zapewniono warunki do przebierania się personelu. Odzież wierzchnia i ochronna przechowywana w szafach z zachowaniem segregacji.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji i wydawaniu posiłków. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w mydło w płynie Solution Plus z terminem ważności 11.2025r. oraz preparat do dezynfekcji rąk i powierzchni, w tym mających kontakt z żywnością Alcovirex Tenzi z terminem ważności 16.12.2025r. oraz ręczniki jednorazowe do osuszania rąk.

Pomieszczenia bloku żywienia zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne szczelne, w otwartych oknach zamontowane ekrany zabezpieczające przed dostępem szkodników. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia. Nadzór nad obecnością szkodników prowadzony we własnym zakresie.

Dostawcy środków spożywczych do placówki:

- Przedsiębiorstwo Wielobranżowe TOMAR Niziuk Tomasz, ul. Kasztanowa 44, 20-138 Lublin – środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie – dokument Nr 36996/02/2024 z dnia 02.02.2024r.;
- SOLIDEZ Sp. z o.o. Turka ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin – jaja – dokument nr 173685/02/2024 z dnia 07.02.2024r. oraz doukument Nr 174071/02/2024 z dnia 09.02.2024r. - nabiał;
- P.P.H.U. Ireneusz Welman, ul. Żytunia 21B, 23-200 Kraśnik – ryba mrożona – dokument Nr 546/2024 z dnia 19.01.2024r.;
- REN Sp. z o.o. ul. Tartaczne 3, 26-600 Radom – mrożonki (warzywa, owoce) – Dokument Nr 09802/W5524 z dnia 09.02.2024r.;
- Masarnia Ubojnia ZEMAT Sp. J., ul. Łąkowa 1, 21-310 Wołyń – mięso, wędliny – dokument WZ Nr 2175/MWM/24 oraz Nr 2183/MWM/24 z dnia 06.02.2024r.;
- Firma POLA Karol Krzyszczak, Stasin 34, 21-030 Motycz – pieczywo – dokument Nr 3591/02/2024 z dnia 12.02.2024r.;
- TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka, ul. Szafranowa 6, 21-003 Ciecierzyn – warzywa, owoce – dokument WZ Nr 2980/2024 z dnia 12.02.2024r.

Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Segregacja asortymentowa środków spożywczych zachowana. Magazynowane środki spożywcze opatrzone etykietami producentów. Nie stwierdzono środków spożywczych nieoznakowanych lub o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. Żywność przechowywana zgodnie z zaleceniami producentów.

Podczas kontroli przy użyciu służbowego termometru elektronicznego nr PP/W/S/K/03-35/HŻ dokonano pomiarów temperatur przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie:

- urządzenie chłodnicze – wędliny, nabiał, warzywa, mięso – pomiar wykazał +5,9°C;
- urządzenie mroźnicze – warzywa, owoce – pomiar wykazał -18,0°C;
- urządzenie mroźnicze (w gabinecie intendenta) – mrożone warzywa, owoce, ryby, mięso we własnym zakresie – pomiar wykazał -18,3°C.

Okazano do wglądu aktualne zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej wynikające z zakładowej dokumentacji tj. rejestr temperatur w urządzeniach chłodniczych, rejestry dostaw środków spożywczych, monitoring obecności szkodników, rejestr mycia/rozmrażania urządzeń chłodniczych, rejestr dezynfekcji jaj.

Dokonano oceny jadłospisów potraw serwowanych w placówce w dniach 05.02 – 09.02.2024r. pod kątem zgodności z Rozporządzeniem Ministra zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży tych jednostkach.

Śniadania skomponowane są z: pieczywa z masłem z dodatkiem: wędlin, jaj, dżemu, serów oraz warzyw. Dwa razy podano zupę mleczną: kasze mannę oraz musli. Do picia dzieci otrzymują kawę zbożową na mleku, kakao na mleku. Dodatek stanowią również owoce.

Obiady skomponowane były z różnego rodzaju zup (meksykańska, krupnik, żurek z jajkiem, zupa z soczewicy czerwonej, zupa ziemniaczana) oraz II dań (makaron z serem białym i kiełbasą oraz surówką z marchwi i jabłka, kotlet z piersi kurczaka z ziemniakami i sałatą lodową z pomarańczą, pierogi ruskie z surówką z pora, bitki schabowe w sosie warzywnym z kaszą bulgur i surówką z buraków, ryba pieczona z ziemniakami z surówką z kapusty kiszzonej). Do picia do obiadu podawany był kompot.

Podwieczorek stanowił: nabiał, owoce, kanapki, wyroby cukiernicze. Dzieci do picia otrzymują herbatę, mleko, kawę zbożową na mleku.

Potrawy ujęte w jadłospisie są urozmaicone, uwzględniono podaż środków spożywczych pochodzących z różnych grup (warzywa świeże, gotowane, owoce, kasze, mięsa, ryby, rośliny suche strączkowe, jaja, produkty zbożowe, nabiał). Do przyprawiania posiłków stosuje się zioła. W posiłkach znajdują się owoce i/lub warzywa, jako dodatek do posiłków lub składnik potrawy. W planowanym jadłospisie uwzględniono podanie porcji ryby raz w tygodniu. Do napojów stosuje się niewielkie ilości cukru, nieprzekraczające 10g/porcja (zgodnie z recepturą). Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie, rzadko smażenie. Potrawy przyrządzane z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Jadłospis oceniono pozytywnie.

Jadłospis wraz z pełnym wykazem składników i oznaczonymi alergenami do wglądu dla rodziców umieszczony na tablicy informacyjnej.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01.

Nieprawidłowości nie stwierdzono. Przepisów nie naruszono.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w - zał. -
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: nie ustalono terminów.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: okazano książkę kontroli, dokonano wpisu.

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. 11⁵⁰ 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)

Dyrektor

mgr Anna Tracha

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

mgr

PRZEDSZKOLE NR 81
W LUBLINIE
20-560 Lublin, ul. Wyżynna 10
REGON: 431030929, NIP: 7123338361
tel. 81 526 06 77

.....
(podpisy świadków)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **12.02.2024r.**

otrzymałem (-am) w dniu **12.02.2024r.**

Dyrektor

mgr Anna Tracha

.....
(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