

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

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr HŻ.9020.40.15.2.2023.MW

Lublin, dnia 16.10.2023r.
(*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 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 nr²⁾ 7/23 zarządzeniu 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

w Bloku żywienia w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym Nr 1 w Lublinie, al. Spółdzielczości Pracy 65, 20-147 Lublin

(*nazwa kontrolowanego zakładu, adres*)

Dnia 16.10.2023r. przez upoważnionego przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Adele Markiewicz – asystenta, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych Nr K.057.2.65.2023;

Monikę Wójtowicz – asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak nr K.057.2.63.2022;

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli numer K.057.4.905.2023.

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

w obecności: Pana Marcina Rakowskiego – Dyrektora Ośrodka

(*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 20018 r. — Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r. poz. 221 ze zm.)^{**}) 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)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

(Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

- a) wykonanie^{*)}
pkt 1, pkt 2, pkt 3, pkt 4, pkt 5, pkt 6
- b) niewykonanie^{*)}
pkt 1, pkt 6

obowiązków wynikających z decyzji z dnia 10.07.2023r. nr HŻ.9012.91.2023.MW wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie ~~lub~~^{oraz}) innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia - nr -

WYKONANIE

Pkt 1

Zapewniono właściwy stan techniczny ściany w magazynie „chłodniczym” oraz w magazynie środków spożywczych suchych. Ściany zostały oczyszczone i pomalowane farbą. Powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.

Pkt 2

Zapewniono właściwy stan techniczny podłogi w magazynie warzyw. Podłoga wyłożona wykładziną PCV. Powierzchnie gładkie, nienasiąkliwe, łatwe do utrzymania w czystości.

Pkt 3

Zapewniono właściwy stan techniczny drzwi prowadzących do pomieszczenia magazynu środków spożywczych suchych oraz właściwy stan techniczny futryny i progu drzwi prowadzących do pomieszczenia wstępnej obróbki warzyw. Powierzchnie zostały oczyszczone i pomalowane. Próg został odbudowany, płytki uzupełnione. Zapewniono powierzchnie gładkie, nienasiąkliwe, łatwe do utrzymania w czystości.

Pkt 4

Zapewniono właściwy stan techniczny sufitu w pomieszczeniu magazynu środków spożywczych suchych. Powierzchnie zostały oczyszczone i pomalowane. Zapewniono powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.

Pkt 5

Punkt oświetleniowy w aneksie do przechowywania sprzętu kuchennego został zabezpieczony osłoną.

Pkt 6

- Zapewniono właściwy stan techniczny zlewozmywaka w pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw. Powierzchnia została oczyszczona, pomalowana. Zapewniono powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.

- Urządzenia chłodnicze przeznaczone do przechowywania próbek posiłków oraz urządzenie mroźniczo-chłodnicze (w dniu kontroli przeznaczone do przechowywania mięsa) zostały wymienione na nowe. Powierzchnie w urządzeniach (w tym m.in. uszczelki) w dobrym stanie technicznym, gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.

- Wnętrze windy służącej do transportu warzyw po obróbce wstępnej zostało oczyszczone i pomalowane. Zapewniono powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.

- Z pomieszczeń zakładu usunięto stół pomocniczy będący w niewłaściwym stanie technicznym ustawiony w dniu kontroli sanitarnej tj. 23.05.2023r. w pomieszczeniu obieralni warzyw.

- Zapewniono właściwy stan techniczny stelaża patelni elektrycznej. Powierzchnie oczyszczono i pomalowano. Zapewniono powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.

- Błat stołu pomocniczego w pomieszczeniu magazynu „chłodni” został wymieniony na nowy. Zapewniono powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości.

NIEWYKONANIE

Pkt 1

Ściany w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych w niewłaściwym stanie technicznym, z ubytkami płytek glazury. Powierzchnie trudne do utrzymania w czystości, nierówne.

Pkt 6

- Obudowa urządzenia chłodniczego w magazynie „chłodni” w podpiwniczeniu w niewłaściwym stanie technicznym. W dolnej części urządzenia widoczna rdza, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości.

- Szafka pod blatem roboczym w zmywalni naczyń stołowych w niewłaściwym stanie technicznym z łuszczącą się farbą. Powierzchnia trudna do utrzymania w czystości, nierówna.

(opis stanu faktycznego z przytoczeniem niewykonania któregośkolwiek z nałożonych obowiązków)

2. Zobowiązany do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był: Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Nr 1 w Lublinie, al. Spółdzielczości Pracy 65, 20-147 Lublin

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

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego: -

(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023. poz. 1448);

- Rozporządzenie (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r. str. 1 ze zm.).

(przepisy)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy PN SB-RIW-ZE/0136

6. W czasie kontroli sanitarnej dokonano / nie 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: uwag nie wniesiono.

9. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - niniejszego protokołu ukarano: *nie ukarano*

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł

(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 13⁰⁰ 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.

11. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: poprawek i uzupełnień nie wniesiono.
(podać nr strony protokołu, wyrazy błędne i wyrazy, które je zastępują)

DYREKTOR

mgr Marcin Rakowski

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

.....
(podpisy świadków)

Asystent

mgr Adela Markiewicz

Asystent

mgr inż. Monika Wójtowicz

.....
(podpis osoby kontrolującej)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.10.2023r.
otrzymałem (-am) w dniu 16.10.2023r.

Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Nr 1
w Lublinie
Al. Spółdzielczości Pracy 65, 20-147 Lublin
REGON 001022624
tel. 81 747 50 75, 81 747 66 68, 81 747 57 54

DYREKTOR

mgr Marcin Rakowski

.....
(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