

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.15.2.2023.MW

Lublin, dnia 23.05.2023r.
(miejscowość i data)

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

Monikę Wójtowicz – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.63.2023;

Małgorzatę Łętowską – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.64.2023. Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K.057.4.459.2023 z dnia 23.05.2023r.
(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)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⁾ 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)^{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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym nr 1 w Lublinie**
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Al. Spółdzielczości Pracy 65, 20-147 Lublin
(adres)

Podlega: Gmina Lublin

NIP 946 177 66 60 TEL. 81 747 50 75

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Zakład pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pan Marcin Rakowski – Dyrektor Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Marta Mendelska – Wicedyrektor Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego
(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: Zestaw komputerowy PN SB- RIW-ZE/0136 termometr nr przyrządu PP/W/K/03-47/HŻ, nr świadectwa 245/92/2A/T/2021 z dnia 2.03.2021r.

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

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane na parterze oraz w podpiwniczeniu budynku Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego nr 1 w Lublinie, Al. Spółdzielczości Pracy 65, 20-147 Lublin. Budynek wielokondygnacyjny, murowany, dojścia i dojazdy utwardzone, utrzymane czysto. W bloku żywienia prowadzona jest produkcja posiłków na bazie mięsa czerwonego, drobiu, ryb, owoców i warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, jaj, półproduktów i wyrobów gotowych. Dania i napoje wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W ramach dziennego wyżywienia uczniowie otrzymują śniadania, obiady dwudaniowe i kolacje dla około 90 osób – mieszkańców bursy Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego oraz dodatkowo około 100 obiadów dla młodzieży dojeżdżającej do szkoły.

W skład pomieszczeń bloku żywienia na poziomie parteru wchodzi :

- wewnętrzny korytarz komunikacyjny;
- pomieszczenie socjalne dla pracowników wyposażone w szafy na odzież roboczą i osobistą pracowników z możliwością zachowania segregacji, stolik i krzesła;
- toaleta dla pracowników wyposażona w umywalkę do mycia rąk z przedsionkiem izolacyjnym wyposażonym w punkt wodny do poboru wody do celów porządkowych oraz aneks do przechowywania sprzętu porządkowego;
- magazyn „chłodniczy” wyposażony w urządzenia chłodnicze, urządzenia chłodniczo-mroźnicze, urządzenia mroźnicze stół roboczy, szafka wisząca, regały;
- zmywalnia naczyń stołowych wyposażona w zmywarkę gastronomiczną, dwukomorowy zlewozmywak przeznaczony do mycia rąk, dwa baseny gastronomiczne do wstępnego mycia naczyń stołowych, dwa ociekacze wiszące, okienko zwrotu brudnych naczyń stołowych z blatem pomocniczym oraz dwie szafy przelotowe do przechowywania czystych naczyń stołowych, blaty pomocnicze;
- pomieszczenie wstępnej obróbki warzyw i owoców wyposażone w umywalkę do mycia rąk, blaty pomocnicze, stoły robocze, basen gastronomiczny dwukomorowy do mycia warzyw i owoców, basen gastronomiczny jednokomorowy przeznaczony do mycia mięsa;
- pomieszczenie kuchni głównej wyposażone w umywalkę do mycia rąk, dwukomorowy basen gastronomiczny przeznaczony do mycia sprzętu kuchennego, dwa ociekacze wiszące, ociekacz stojący, szafki stojące, dwie kuchenki mikrofalowe, czajnik elektryczny, krajalnicę, blaty robocze, dwie patelnie elektryczne, waga, piec konwekcyjno-parowy, dwa piekarniki elektryczne, dwa taborety gazowe, kuchnia

gazowa sześćcio-palnikowe, trzy kotły warzelne, waga, pień do dzielenia mięsa, nad punktami obróbki cieplnej zamontowano okapy, zamykany aneks wyposażony w regały do przechowywania większego sprzętu produkcyjnego;

- pomieszczenie wydawania posiłków wyposażone w okienko wydawcze, szafę przelotową na czyste naczynia stołowe, bębny grzewcze, taboret gazowy;

w podpiwniczeniu znajduje się :

- w wewnętrzny korytarz komunikacyjny z windą służącą do transportu warzyw po obróbce wstępnej;

- obieralnia warzyw wyposażona w jednokomorowy zlewozmywak, mechaniczną płuczko-obieraczkę, stół roboczy;

-magazyn środków spożywczych suchych wyposażony w regały, podesty stół roboczy i wagę;

- magazyn warzyw wyposażony w podesty;

- magazyn jaj wyposażony w umywalkę, regał do przechowywania jaj, naświetlarkę UV do jaj regały, punkt wodny przeznaczony do mycia rąk;

- magazyn „chłodniczy” wyposażony w urządzenia chłodnicze, urządzenia chłodniczo-mroźnicze, urządzenia mroźnicze stół roboczy, wagę.

Podłoga w pomieszczeniach zakładu wykonana częściowo z lastrico bądź wyłożona płytkami terakoty, ściany w miejscach narażonych na zanieczyszczenie wyłożone płytkami glazury lub pomalowane farbą zmywalną, pozostałe powierzchnie ścian i sufity pomalowane farbą emulsyjną. Pomieszczenia i wyposażenie zakładu utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostępna z sieci miejskiej. W dniu kontroli przy wszystkich punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Przy punktach wodnych do mycia rąk zapewniono mydło w płynie oraz jednorazowe ręczniki do higienicznego osuszania rąk. Do dezynfekcji rąk zapewniono środek do dezynfekcji rąk pn.: „Medical Line for You” z terminem ważności 08.2023r. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody Nr DL.9051.1.1212.2022 z dnia 20.10.2022r. wystawione przez Dział Laboratoryjny PSSE w Lublinie, ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych potwierdzające prawidłową jakość wody wykorzystywanej w zakładzie. W dniu kontroli do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością zapewniono środek pn.: „Velox Spray Medisept” z terminem ważności

Nieczystości stałe komunalne usuwane do zamykanych pojemników wyłożonych wkładem foliowym, a następnie do wyznaczonych kontenerów zbiorczych, ustawionych na zewnątrz budynku na terenie szkoły w wiacie śmietnikowej. Okazano do wglądu dokument potwierdzający odbiór nieczystości stałych komunalnych tj. fakturę nr FS 109/03/2023 z dnia 31.03.2023r. wystawioną przez Eko-Logistyka Lublin sp. z o. o., ul. Metalurgiczna 13D, 20234 Lublin. Okazano do wglądu dokument potwierdzający odbiór odpadów organicznych tj. fakturę nr 58/4/2023 z dnia. 28.04.2023r. wystawioną przez Pro-Eko Tomasz Szynkora Odbiór Odpadów Organicznych, Świdnik Duży Pierwszy1, 20-258 Lublin.

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna. Okazano do wglądu protokół Nr 17/X/2022 z dnia 19.10.2022r. z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony przez Mistrz Kominiarki Leszek Mączka Zakład Usług Kominiarskich i Instalacyjnych Łukasz Mączka, ul. Przyjaźni 8/3, 20314 Lublin. Termin następnego badania wyznaczono na październik 2023r. Oświetlenie pomieszczeń naturalne i sztuczne.

Nadzór nad obecnością szkodników prowadzony jest we własnym zakresie oraz przez specjalistyczną firmę. Okazano do wglądu fakturę nr 59/3/2023 z dnia 17.05.2023r. Wystawiona przez Usługi DDD Piotr Matys, ul. Partyzantów 25, 20-815 Lublin. W dniu kontroli w pomieszczeniach bliku żywienia nie stwierdzono obecności szkodników ani śladów ich bytowania.

W bloku żywienia pracują cztery osoby, których aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych okazano do wglądu podczas kontroli.

W dniu kontroli dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych. Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono przechowywania środków spożywczych niewłaściwej jakości, po upływie daty minimalnej trwałości/daty przydatności do spożycia. Przechowywane środki spożywcze z zachowaniem segregacji asortymentowej w warunkach zalecanych przez producentów. W dniu kontroli dokonano pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych. W urządzeniu chłodniczym, w którym w dniu kontroli przechowywany był nabiał temperatura wynosiła +5,4°C, wędliny +6,1°C, mrożonki -19,2°C, warzywa owoce 7,2°C.

Podczas kontroli okazano do wglądu dowody zakupu środków spożywczych. Dostawcami są m.in.: - Masarnia Ubojnie ZEMAT Sp. j. Zdzisław Trościaczyk i Spółka – mięso, wędliny; - Tomik Tomasz Jarosław Duda, ul. Łęczyńska 5D, 20-309 Lublin – kiszonki, owoce i warzywa; Wiki sp. jawna J. Wikara, A. Wikara, ul. Biernata z Lublina 31, 20-465 Lublin – jaja + dokument HDI nr 0461/05/23 z dnia 17.05.2023r. wystawione przez Wiki sp. jawna J. Wikara, A. Wikara, ul. Biernata z Lublina 31, 20-465 Lublin; - Firma Pola Karol Krzaczek, Stasin 34, 20-030 Motycz – pieczywo; - Solidez Sp. z o. o. ul. Bukowa 2, Turka, 20-258 Lublin – środki spożywcze trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie; - PPHU Ireneusz Welman, ul. Żytnia 21b, 23-200 Kraśnik – mrożonki; Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Tomar Nizuk Tomasz, ul. Kasztanowa 44, 20-138 Lublin – środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie.

Przedłożono do wglądu zakładową dokumentację w zakresie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP. Okazano do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy z kontroli dostaw - CCP1, monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych - CCP2, kontroli temperatury podczas obróbki termicznej - CCP3, temperatury wydawanych posiłków przechowywanych w bemarach - CCP4.

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

Pkt I.2.

Niewłaściwy stan sanitarno-techniczny:

- ściany w zmywalni naczyń stołowych przy baterii nad basenem gastronomicznym do mycia wstępnych naczyń stołowych oraz przy podłodze pod basenem gastronomicznym – ubytki w płytach glazury, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji;
- ściany oraz sufitu w pomieszczeniu magazynu środków spożywczych suchych zlokalizowanego w podpiwniczeniu w niewłaściwym stanie sanitarno-technicznym z łuszczącą się i osypującą się farbą, co może stanowić ryzyko wtórnego zanieczyszczenia żywności;
- ściany w magazynie „chłodniczym” w podpiwniczeniu przy drzwiach wejściowych niewłaściwym stanie sanitarno-technicznym z łuszczącą się farbą, co może stanowić ryzyko wtórnego zanieczyszczenia żywności;
- podłogi w magazynie warzyw w podpiwniczeniu wykonane z materiału chłonnego, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji;
- progu drzwi w pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw wykonanego z płytek terakoty (ubytki płytek terakoty, powierzchnia nierówna, trudna do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji) oraz futryny drzwi prowadzących do pomieszczenia wstępnej obróbki warzyw (powierzchnia z oznakami rdzy z łuszczącą się farbą, trudna do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji);
- drzwi prowadzące do pomieszczenia magazynu środków spożywczych suchych z łuszczącą się farbą, powierzchnia trudna do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji;

- okapu zamontowanego nad kotłami warzelnymi z łuszczącą się farbą, krawędzie mocno skorodowane osypujące się, co stanowi ryzyko zanieczyszczenia żywności;
- powierzchnia przewodów wentylacyjnych zamontowanych w pomieszczeniu kuchni przebiegających m.in. nad basenem gastronomicznym przeznaczonym do mycia sprzętu produkcyjnego z łuszczącą się farbą z oznakami rdzy, co stanowi ryzyko zanieczyszczenia sprzętu produkcyjnego, a co za tym idzie przygotowywanej żywności. Punkt oświetleniowy w aneksie do przechowywania sprzętu kuchennego niezabezpieczony osłoną, co stanowi ryzyko zanieczyszczenia sprzętu, a co za tym idzie przygotowywanej żywności w razie rozprysku szkła.

Pkt. I.3

- drewniany stelaż stołu pomocniczego zlokalizowanego w pomieszczeniu obieralni warzyw w niewłaściwym stanie technicznym, licznymi ubytkami w z łuszczącą się farbą, powierzchnie nierówne, trudne do utrzymania w czystości, do mycia oraz dezynfekcji;
- niewłaściwy stan techniczny blatu stołu pomocniczego w pomieszczeniu magazynu „chłodni” na poziomie parteru, blat stołu z ubytkami w powierzchni, trudny do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji;
- zlewozmywak w pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw w niewłaściwym stanie technicznym, powierzchnie mocno skorodowane, pokryte rdzą, trudne do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji;
- szafka pod blatem roboczym w zmywalni naczyń stołowych w niewłaściwym stanie technicznym, powierzchnie z łuszczącą się farbą trudne do utrzymania w czystości, do mycia oraz dezynfekcji;
- niewłaściwy stan techniczny wnętrza windy służącej do transportu warzyw po obróbce wstępnej, powierzchnie z oznakami rdzy trudne do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji;
- powierzchnia stelaża jednej z patelni elektrycznych będących na wyposażeniu kuchni w niewłaściwym stanie sanitarno-technicznym z ubytkami farby oraz oznakami rdzy trudna do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji;
- urządzenie chłodnicze ustawione w magazynie „chłodni” w podpiwniczeniu, gdzie w dniu kontroli przechowywany był nabiał, w niewłaściwym stanie sanitarno-technicznym obudowa w dolnej części urządzenia skorodowana, trudna do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji;
- uszczelki w urządzeniu chłodniczym, którym w dniu kontroli przechowywane były próbki przygotowywanych posiłków oraz uszczelki w urządzeniu mroźniczo-chłodniczym, którym w dniu kontroli przechowywane były środki spożywcze (musztarda, majonez) w niewłaściwym stanie technicznym, popękane, co może stanowić ryzyko gromadzenia się zanieczyszczeń, trudne do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji;

- *Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022. poz. 2132 ze zm.);*

- *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.);*

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w Załącznika Nr -

ukarano: n/d

(imię, nazwisko, stanowisko)

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.15.2.2023.MW
z dnia 23.05.2023r.


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

Zakład: Blok żywienia w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym nr 1 w Lublinie,
Al. Spółdzielczości Pracy 65, 20-147 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	2 x	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2 x	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).	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).	0 x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0 x	4	8	
IV	Profil działalności – producenci – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	X
IV	Profil działalności – pozostała działalność – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 X	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0x	25	50	
	Suma punktów	0	4	16	
	Suma punktów ogółem				20
	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR HŻ.9020.40.15.2.2023.MW z dnia 23.05.2023r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

NADZIEKTA OŚRODKA
.....
mgr Maria Mendelska
(podpis kontrolowanego)

Asystent
.....
lek. wet. Małgorzata Łętocka
(podpis osoby kontrolującej)

Młodszy asystent
mgr inż. Monika Wójtowicz

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@sanepid.gov.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.**