

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.9.12.2024.PS

Lublin, dnia 28.02.2024r.

(miejscowość i data)

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

Annę Rybak – starszego asystenta, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K.057.2.23.2024

Pawła Skikiewicza - starszego asystenta, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K.057.2.17.2024.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K.057.4.191.2024,

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2023 poz. 338 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r. poz. 775 ze zm.). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 2) 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19.04.2023r. 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 2018r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024r., poz. 236)**) 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 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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 48, ul. J. Kasprowicza 112, 20-232 Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane identyfikacji zakładu)

Podlega: Urząd Gminy Lublin

(adres)

NIP: 946 25 75 811

TEL: 81 746 35 59

FAX:

- E MAIL: -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: obiekt pod stałym nadzorem PPIS w Lublinie

2. Kierujący zakładem: Pani Henryka Olszak – Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

ANOLK

3. Przedstawiciel zakładu: Pan Andrzej Piętaś - Wicedyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy z drukarką

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

Działalność bloku żywienia szkoły podstawowej prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków od surowca na bazie mięsa, drobiu, ryb, jaj dostarczanych do zakładu po dezynfekcji, warzyw okopowych i nieokopowych, półproduktów i wyrobów gotowych. Posiłki i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. W bloku żywienia produkowane są posiłki dla około 152 dzieci i uczniowie, dla 23 dzieci z oddziału przedszkolnego serwowane jest śniadanie, obiad dwudaniowy oraz podwieczorek, uczniom w wieku szkolnym serwowany jest dwudaniowy obiad.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze i w podpiwniczeniu budynku wolnostojącego, murowanego. Drogi i dojścia do placówki utwardzone, utrzymane czysto. Wyposażenie bloku żywienia szkoły podstawowej/przedszkola utrzymane we właściwym stanie sanitarno-higienicznym. W dniu kontroli pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie zakładu utrzymane w bieżącej czystości. Czynności kontrolne potwierdziły, że prace porządkowe prowadzone są z należytą częstotliwością i starannością. W związku z powyższym utrzymane zostały instrukcje GHP opracowane w zakresie mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia oraz zachowania higieny na stanowisku pracy.

Budynek szkoły podłączony do gminnej sieci wodociągowej i miejskiej sieci kanalizacyjnej. Woda ogrzewana za pomocą gazowego pieca. Przy każdym punkcie wodnym zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody.

Na wyposażeniu zakładu znajduje się mydło do mycia rąk, pianka do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością, płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk. Wszystkie preparaty posiadają aktualne terminy ważności do użycia.

Nieczystości stałe komunalne, usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku na utwardzonym podłożu. Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu aktualną fakturę vat nr 24/01/FV/KEWO/01657 z dnia 31.01.2024r. wystawioną przez Kom Eko S.A. ul. Metalurgiczna 9B, 20-234 Lublin. W trakcie kontroli okazano do wglądu umowę 15644/N/2023 z dnia 30.10.2023r. z profesjonalną firmą Kom-Eko S.A. ul. Metalurgiczna 9b, 20-234 Lublin na odbiór odpadów o kodzie 20 03 01, 20 01 39, 20 01 40, 20 01 01, 20 01 02 oraz 20 01 08 – odpady kuchenne ulegające biodegradacji.

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Nad punktem obróbki cieplnej zamontowano okap z wyciągiem mechanicznym. Podczas kontroli okazano do wglądu Protokół z pomiaru skuteczności wentylacji 375/2023 z dnia 27.10.2023r. wystawiony przez Usługowy Zakład Kominiarsko-Gazowniczy, ul. Przyjaźni 24/6, 20-314 Lublin, zgodnie z którym przewody kominowe nadają się do użytkowania. Termin następnego badania wyznaczono na październik 2024r. Ponadto przedłożono do wglądu protokół z pomiaru skuteczności działania

Artales

wentylacji mechanicznej nawiewno-wywiewnej z dnia 09.05.2023r., w którym zawarto, iż wentylacja jest sprawna i nadaje się do eksploatacji. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej wentylacji. Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne.

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych pracują cztery osoby. Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu bloku żywienia. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej. Zapewniono warunki do właściwego przechowywania odzieży ochronnej i wierzchniej pracowników kuchni. Woda wykorzystywana do celów porządkowych w bloku żywienia pobierana z obniżonego punktu wodnego znajdującego się w pomieszczeniu porządkowym.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone we własnym zakresie, w razie konieczności wzywana jest specjalistyczna firma. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania. W otwieranych oknach bloku żywienia zamontowano siatki ochronne.

Mycie zasadnicze oraz dezynfekcja termiczna naczyń stołowych odbywa się w profesjonalnej zmywarko-wyparzarce. W trakcie kontroli stwierdzono niewielki zapas środków spożywczych trwałych nietrwałych mikrobiologicznie. Segregacja asortymentowa przechowywanej w bloku żywienia żywności zachowana. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego.

Podczas kontroli okazano do wglądu faktury na zakup środków spożywczych. Dostawcami środków spożywczych są m.in.:

- Masarnia Ubojnia ZEMAT Sp.j., ul. Łąkowa 1, 21-310 Wochyń – mięso, w tym drób, zgodnie z okazanym dokumentem WZ nr 3611/MWN/24 z dnia 27.02.2024r.;
- Piekarnia POLA, Stasin 34, 21-030 Motycz – pieczywo, zgodnie z okazanym dowodem dostawy 5096/02/2024 z dnia 28.02.2024r.
- Tomik Tomasz Jarosław Duda, ul. Szafranowa 6, Elizówka 21-003 Ciecierzyn, zgodnie z okazanym dokumentem WZ 3949/2024 z dnia 26.02.2024r.
- Solidez Sp. z o.o., Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin, zgodnie z okazaną fakturą VAT FS 1008/S/01/2024 z dnia 31.01.2024r. za zakup jaj naświetlanych. Faktura stanowi jednocześnie Handlowy Dokument Identyfikacyjny.

Obiekt został zabezpieczony przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne budynku bloku żywienia szczelne. W dniu kontroli otwory wentylacyjne i kanalizacyjne zabezpieczone kratkami. W dniu kontroli nie stwierdzono w zakładzie szkodników ani śladów ich bytowania.

Na potrzeby prowadzonej działalności opracowano dla obiektu zakładową dokumentację systemową z zakresu GHP/GMP oraz procedur HACCP. Podczas kontroli okazano do wglądu zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej, CCP1- na etapie przyjęcia i magazynowania towarów – środków spożywczych, termicznej CCP2 – na etapie obróbki. Okazano do wglądu formularz szkolenia pracowników m.in. z zakresu GMP, GHP i HACCP z dnia 25.04.2023r. Na dokumencie widnieją podpisy pracowników placówki.

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis przygotowany na potrzeby żywienia dzieci w przedszkolu i szkole w okresie 26.02.2024r. – 01.03.2024r. Jadłospis układany jest przez pracownika szkoły. Dzieciom w wieku przedszkolnym serwowane są śniadania, obiady dwudaniowe, podwieczorki. Napoje stanowią dodatek do każdego posiłku (herbata czarna, kawa inka, kakao, herbata z cytryną). Na śniadania podawane są dzieciom płatki kukurydziane na mleku, kanapki

z dodatkiem wędlin, nabiału, warzyw. Dzieciom serwowane są obiady dwudaniowe (zupa i drugie danie). Podawane są zupy czyste i zabielaone. W ocenianym jadłospisie zupy nie powtarzają, w jadłospisie ujęto np. pieczarkową, jarzynową, rosół, kapuśniak mazurski, zupa z zielonego groszku. Na drugie danie zaplanowano m.in. spaghetti, pyzy z mięsem z dodatkiem surówki, kotlety mielone z kaszą i surówką, indyk w cieście z ziemniakami i z surówką, ryba duszona z ryżem. Do picia dzieciom podawany jest kompot, lemoniada oraz woda. Dodatek skrobiowy do drugiego dania stanowią: ziemniaki, kasza pęczak, makaron. Podwieczorek stanowią kasza manna z brzoskwinia, jogurt bananowy, rogal maślany z dżemem, mleczko czekoladowe, galaretki. Czynności kontrolne, potwierdziły, że w żywieniu dzieci stosowane są różnorodne środki spożywcze w poszczególnych grupach produktów. Analiza jakościowa jadłospisu wykazała, że posiłki komponowane są z wykorzystaniem ziemniaków, makaronów, kasz, warzyw surowych i gotowanych, mięsa, jaj oraz tłuszczów. Na podstawie jadłospisu oceniono, że w produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, duszenie, pieczenie. Na drugie dania podawane są potrawy mięsne mięsno-mączne, mączne oraz porcja ryby. Warzywa stanowią dodatek do każdego zaplanowanego obiadu. Do obiadu zapewniany jest dodatek w postaci warzyw surowych, kiszonych i gotowanych. Jadłospis wywieszony na tablicy informacyjnej na stołówce, obok świetlicy szkolnej i obok oddziału przedszkolnego. Udostępniono wykaz posiłków z wykazanymi alergenami i substancjami powodującymi nietolerancję pokarmową poprzez wypisanie ich czcionką wytłuszczoną w każdej kolumnie dnia.

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

Rozdz. III pkt 3

W trakcie oględzin pomieszczenia produkcyjnego pracownik bloku żywienia przedłożył do wglądu kartę z rejestrem CCP 2, na którym umieszczono sporządzone zapisy z pomiaru temperatur przygotowywanych potraw za okres 04.01.2024r. – 01.03.2024r. Czynności kontrolne przeprowadzane były w dniu 28.02.2024r. Natomiast na karcie z zapisami temperatur zapisy sporządzone były już dla pomiarów z dni 29.02.2024 oraz 01.03.2024r. W dniu 29.02.2024r. wskazano rodzaj mięsa – filet z indyka w cieście 200°C, w dniu 01.03.2024r. – ryba 170-100°C. Na arkuszu widniał podpis pracownika sporządzającego zapis. Powyższe świadczy o niewłaściwym sporządzaniu zapisów z wyznaczonego etapu – CCP 2. Sporządzone zostały zapisy z czynności, które nie mogły być jeszcze przeprowadzone. Zgodnie z przedłożoną instrukcją monitorowania CCP, zawartą w dokumentacji systemu bezpieczeństwa żywności HACCP: „(...) Monitorowane są warunki przebiegu procesu technologicznego podczas obróbki termicznej. Kontrolowana jest temperatura wewnątrz produktu podczas obróbki termicznej”. W załączonej do instrukcji tabeli pt. Zasady monitorowania CCP, określono częstotliwość dla ww. punktu krytycznego jako każda obróbka termiczna.

W dniu kontroli stwierdzono środki po upływie daty minimalnej trwałości tj.: Duży Kisiel smak Truskawkowy firmy Delecta. W ilości 17 sztuk opakowań jednostkowych, z datą minimalnej trwałości 01.2024r. Wskazane środki spożywcze zostały wycofane z użytku i potraktowane jako odpad.

Arętecki

Zgodnie z zapisami w księdze GHP/GMP w rozdziale pn. Przyjmowanie i przechowywanie żywności: „*należy na bieżąco sprawdzać warunki przechowywania artykułów spożywczych, szczególnie temperaturę, wilgotność, termin przydatności do spożycia, a także daty minimalnej trwałości*”.

W toku kontroli przedłożono do wglądu sprawozdanie z badania wody nr 1616/23/LUB z dnia 16.06.2023r. oraz 1617/23/LUB z dnia 16.06.2023r. dotyczące jakości mikrobiologicznej, fizykochemicznej i organoleptycznej wody. Wykonane przez LSUM, ul. Probostwo w Lublinie. Na sprawozdaniach z badania wody wskazano nazwę zlecniodawcy: Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej Wólka Sp. z o.o., Jakubowice Murowane 8, 20-258 Jakubowice Murowane, gdzie miejsce poboru określono jako WZZ Wólka Hydrofornia Kran oraz WZZ Wólka Urząd Gminy Wólka, Jakubowice Murowane 8, kran w łazience. Tym samym woda nie została pobrana z ujęć wody na terenie szkoły. Zgodnie z okazaną dokumentacją HACCP, w części dotyczącej zaopatrzenia w wodę, zawarto: „*Badania wody przewiduje się w przypadku gdy zaistnieje podejrzenie, że może ona stwarzać zagrożenie dla zdrowia dzieci (zmętnienie, zły smak), ale nie rzadziej niż 1 raz na 5 lat*”.

Tym samym nie przedłożono do wglądu dokumentu potwierdzającego właściwą jakość wody, pobranej w kontrolowanym obiekcie.

- rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r. str. 1 ze zm.),
- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023r., poz. 1448).

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 j.w. Rozdz III pkt 3 zał. nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01

Ukarano: Pana Andrzeja Piętaka - Wicedyrektora

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nr Dg 1826513 wysokości 100 zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o art. 100 ust. 1 pkt 1, 8 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2023r. poz. 1448);

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 28.12.2023 r. nr K.057.3.3.2024

(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 dotyczy.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: nie wydano doraźnych zaleceń o usunięciu stwierdzonych

Arętdell

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: uwag nie wniesiono.

5. Uwagi osoby kontrolującej – uwag nie wniesiono.

6. Czas trwania kontroli: od 11⁴⁵ do 14⁴⁵

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 – protokół podpisano.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dokonano poprawek, nie wniesiono uzupełnień

(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazi błędne i te, które je zastępują)

Andrzej Piątek
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Szkoła Podstawowa nr 48 Paweł Skikiwicz
Starszy asystent

im. Józefa Piłsudskiego w Lublinie

20-232 Lublin, ul. Jana Kasprówicza 112

tel./fax 81-746-35-59

(podpis osoby kontrolującej)

mgr Małgorzata Rybak
Starszy asystent

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 28.02.2024r.

otrzymałem (-am) w dniu 28.02.2024r.

Z up. DYREKTORA
Szkoły Podstawowej nr 48
im. Józefa Piłsudskiego w Lublinie

Andrzej Piątek
mgr Andrzej Piątek
WICEDYREKTOR

(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 dotyczy 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;
- 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.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.9.12.2024.PS z dnia
28.02.2024r.

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

Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 48, ul. J. Kasprowicza 112, 20-232 Lublin

**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)	Średni e (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.	0X	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.	0X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0X	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0X	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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.	0X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0X	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne	0X	2	4	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

Aręka


	pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).				
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).	0	9X	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0X	4	8	
7	Znakowanie.	0X	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16X	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0X	25	50	
	Suma punktów	0	9	16	
	Suma punktów ogółem		25		
	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 HŻ.9020.40.9.12.2024.PS z dnia 28.02.2024r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: Brak uwag kontrolowanego.

Z up. DYREKTORA
 Szkoły Podstawowej nr 48
 im. Józefa Piłsudskiego w Lublinie

 mgr Andrzej Piętaś
 WICEDYREKTOR

Starszy asystent Starszy asystent
 
 mgr inż. Paweł Skikiewicz mgr. Aneta Rybak
 (podpis osoby kontrolującej)

(podpis kontrolowanego)

K.057.4. *AGA* 2024

Lublin, dnia 28.02.2024r.

UPOWAŻNIENIE DO PRZEPROWADZENIA KONTROLI

Na podstawie art. 4 ust. 1 pkt. 3, pkt. 3a oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023r. poz. 338 ze zm.) oraz §1 i §5 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 grudnia 2009r. w sprawie zasad i trybu upoważniania pracowników stacji sanitarno-epidemiologicznych lub Głównego Inspektoratu Sanitarnego do wykonywania określonych czynności kontrolnych i wydawania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz. U. z 2010 r. Nr 2, poz. 10)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie upoważnia pracownika(ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie:

Pawła Skikiewicza -starszy asystent
Annę Rybak – starszy asystent
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

legitymacja służbowa nr 17/2020
legitymacja służbowa nr 13/2021

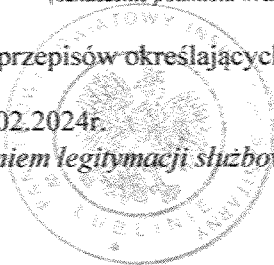
do przeprowadzenia kontroli w bloku żywienia w Bloku żywienia w Szkole Podstawowej nr 48,
ul. J. Kasprowicza 112, 20 – 232 Lublin.

(oznaczenie podmiotu wraz z adresem)

celem stwierdzenia przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne w zakresie żywienia zbiorowego.

Data przeprowadzenia kontroli 28.02.2024r.

Upoważnienie jest ważne za okazaniem legitymacji służbowej.



Zastępca Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Aneta Grabek