

## PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr HŻ.9020.40.9.6.2023.MW

Lublin, dnia 29.09.2023r.  
(*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. )<sup>1)</sup>, 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.)<sup>1)</sup>. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 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 Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 26, im. Janusza Korczaka, ul. Krochmalna 29, 20-401 Lublin

(*nazwa kontrolowanego zakładu, adres*)

Dnia 29.09.2023r. przez upoważnionego przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego<sup>a)</sup> Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Monikę Wójtowicz – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak nr K.057.2.63.2022; Małgorzatę Łętowską – asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak nr K.057.2.64.2023.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli numer K.057.4.933.2023 z dnia 28.09.2023r.

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

w obecności: Pana Piotra Mochola Dyrektora Szkoły do podpisania protokołu

(*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)<sup>\*\*\*)</sup> 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)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

<sup>2)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego 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
- b) niewykonanie\*)  
pkt

obowiązku wynikającego z decyzji z dnia 15.06.2023r. nr 9012.59.2023.MW wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie ~~lub/~~oraz\*) innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia - nr -

Kontrola przeprowadzona w związku z pismem strony.

Okazano do wglądu księgę procedur i instrukcji GHP/GMP opartych na zasadach systemu HACCP opracowaną w obszarach profil placówki lokalizacja, wyposażenia zakładu, zabezpieczenia przed szkodnikami, zaopatrzenia w wodę, szkolenia personelu, usuwania odpadów, w tym ścieków, przechowywania surowców, wydawania posiłków, higieny personelu, mycia i dezynfekcji naczyń i wyposażenia, utrzymania porządku i czystości zakładu, obróbki surowców, zamrażania i rozmrażania, przyjęcia i magazynowania towarów, postępowania z towarem niezgodnym lub nie nadającym się do spożycia, przygotowywania potraw. Okazano do wglądu opracowaną dla zakładu księgę HACCP obejmującą: przedmiot i zakres systemu, terminologię, zakres odpowiedzialności, powołano zespół HACCP, opis produktów i ich przeznaczenie, opisy technologiczne receptur, schematy i procedury technologiczne, procedury weryfikacyjne systemu HACCP, przeprowadzono analizę zagrożeń, na podstawie której wyznaczono CCP1 na etapie dostawy produktów łatwo psujących się, CCP2 na etapie przechowywania produktów w warunkach chłodniczych-zamrażalniczych oraz CCP3 na etapie wydawania posiłków, a także CP na etapie obróbki termicznej potraw. Określono parametry oraz ich zakres, wyznaczono wartości krytyczne, częstotliwość monitorowania, ustalono działania korygujące oraz zapobiegawcze.

Okazano do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy monitoringu dostaw środków spożywczych, mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia, mycia i dezynfekcji jaj, temperatury w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych. Powyższe stanowi udokumentowanie prowadzenia nadzoru w ramach kontroli wewnętrznej.

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

2. Zobowiązany do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości była: Szkoła Podstawowa nr 26, im. Janusza Korczaka, ul. Krochmalna 29, 20-401 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:

*Nieprawidłowości nie stwierdzono, przepisów nie naruszono*

*(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 grzywiny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

10. Czas trwania kontroli: od 13<sup>30</sup> do 14<sup>30</sup>

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.

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

mgr inż. Piotr R. Mochol  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

**Asystent**

mgr inż. Monika Wójtowicz

**Asystent**

lek. wet. Małgorzata Łętowska

(podpis osoby kontrolującej)

### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 29.09.2023r.  
otrzymałem (-am) w dniu 29.09.2023r.

**WICEDYREKTOR**

mgr inż. Piotr R. Mochol

(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

