

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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.29.17.14.2021.MŁ2

Lublin, dnia 28.12.2021r.

(miejsowość i data)

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

Małgorzatę Łętowską – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.K.057.23.2021.

Monikę Wójtowicz – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.057.22.2021.

(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 2021r. poz. 195)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r. poz. 735 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⁾ 291/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. zmieniające 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 2018r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162)^{1)**)} 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 rozporządzenie 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 rozporządzenie 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 Dziennym Ośrodku Adaptacyjnym dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością Intelektualną**

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Poturzyńska 1, 20-853 Lublin

(adres)

Podlega: **Urząd Miasta Lublin**

NIP 946 25 75 811

TEL. 81 466 55 68

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *obiekt pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie*

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Elżbieta Waniurska – kierownik Dziennego Ośrodka Adaptacyjnego

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Elżbieta Waniurska – kierownik Dziennego Ośrodka Adaptacyjnego

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli zestaw komputerowy Dell, drukarka Cannon

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

Podczas czynności kontrolnych ustalono, że w bloku żywienia Dziennego Ośrodka Adaptacyjnego dla Dzieci i Młodzieży przygotowuje się posiłki dla dzieci i młodzieży niepełnosprawnych intelektualnie i fizycznie przebywających w placówce. Działalność prowadzona jest w zakresie przygotowywania posiłków od surowca na bazie mięsa czerwonego, drobiu, ryb, jaj, owoców, warzyw okopowych, nieokopowych, półproduktów i produktów gotowych. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Dzieci i młodzież spożywają posiłki w na salach pobytu dziennego lub w przypadku dzieci karmionych dojelitowo w pokoju pielęgniarki. W placówce obecnie żywionych jest 15 dzieci (maksymalna ilość dzieci 30-oro) w wieku 3 do 25 lat. W dniu kontroli żywionych było 3 dzieci.

Pomieszczenia bloku żywienia usytuowane są podpiwniczeniu, na parterze oraz I piętrze budynku murowanego, wielokondygnacyjnego. Dojścia i dojazdy do budynku utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła ogrzewana za pomocą gazowego pieca. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody Nr 2985/20 z dnia 28.08.2020r. wystawione przez Dział Laboratoryjny MPWiK ul. J. Piłsudskiego 15, 20-407 Lublin w zakresie parametrów mikrobiologicznych potwierdzające prawidłową jakość wody wykorzystywanej w bloku żywienia. Do higieny rąk personelu zapewniono mydło w płynie z aktualnym terminem ważności, płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk firmy Medisept Velodes Soft z aktualnym terminem ważności do 06.2022r., papierowe ręczniki jednorazowe do higienicznego osuszania dłoni

W dniu kontroli pomieszczenia i wyposażenie bloku żywienia utrzymane w dobrym stanie sanitarnym i technicznym.

Nieczystości stałe komunalne, usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku w wiacie śmietnikowej. Okazano do wglądu umowę nr 63/2021 z dnia 23.09.2021r. zawarta z firmą Eko-Trans z siedzibą Wielkie 90, 21-143 Abramow na wywóz odpadów komunalnych o kodach : 20 03 01; 20 01 99; 20 02 01. Umowa zawarta na czas określony do dnia 30.09.2022r.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Okapy wyciągowe nad punktem obróbki cieplnej. Przedłożono do wglądu Protokół Nr 3927 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 08.12.2020r. wystawiony przez Spółdzielnię Pracy Kominiarzy ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin. Termin następnego badania ustalono na grudzień 2022r. W dniu kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o nieprawidłowym działaniu systemu wentylacji.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty świetle zabezpieczone osłonami.

W bloku żywienia placówki przy produkcji posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych pracują 2 osoby. Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone we własnym zakresie. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności szkodników ani śladów ich bytowania. Drzwi zewnętrzna szczelne. Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu rejestr obecności szkodników.

Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono środek Lysol z aktualnym terminem ważności do 11.2022r. Mycie zasadnicze oraz dezynfekcja termiczna naczyń stołowych odbywa się w profesjonalnej zmywarko -wyparzarce gastronomicznej.

Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, zgodnie z warunkami temperaturowymi określonymi przez producentów żywności. Nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości, po upływie terminu ważności.

Podczas czynności kontrolnych przedłożono do wglądu bieżące faktury na zakup środków spożywczych. Dostawcą środków spożywczych są m.in.:

1. Solidez Sp. z o.o. ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin- mięso drobiowe; nabiał;
2. Tomik Tomasz Jarosław Duda Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn- warzywa, jaja, owoce;
3. Masarnia Ubojnia Zemat ul. Łąkowa 1, 21-310 Wohyń- mięso, wędliny;
4. Cool Fish Michał Bolesławski ul. Wojska Polskiego 70, 24-170 Kurów- mrożonki;
5. „Karo” Sp. z o. o. ul. Kraczeńska 180, 24-320 Poniatowa- środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie.

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP.

Dokumentacja dostosowana do zakresu i charakteru prowadzonej działalności. Okazano do wglądu prowadzone na zapisy : Karta Przyjęcia towaru -CCP1, karta pomiaru temperatur w urządzeniach chłodniczych – CCP 2, karta kontroli temperatury w dużych kawałkach mięsa- CCP3, rejestr mycia i dezynfekcji wyposażenia i pomieszczeń zakładu, rejestr mycia i dezynfekcji jaj.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono. Przepisów nie naruszono.

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 - zał -

Ukarano: n.d.

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego n.d. w wysokości n.d.

(nr mandatu karnego)

na podstawie nd.

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nd. nr nd.
(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

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: nie wniesiono

6. Czas trwania kontroli: od 12³⁵ do 14⁵⁵

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

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

Kierownik

Młodszy asystent

.....
Elżbieta Waniurska

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
lek. wet. Małgorzata Łętowska

(podpisy świadków)

Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie
Dzienny Ośrodek Adaptacyjny
dla Dzieci i Młodzieży
z Niepełnosprawnością Intelektualną
20-853 Lublin, ul. Poturzyńska 1
tel. 81 466 55 68

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 28.12.2021r.
otrzymałem (-am) w dniu 28.12.2021r.

Kierownik

.....
Elżbieta Waniurska

(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

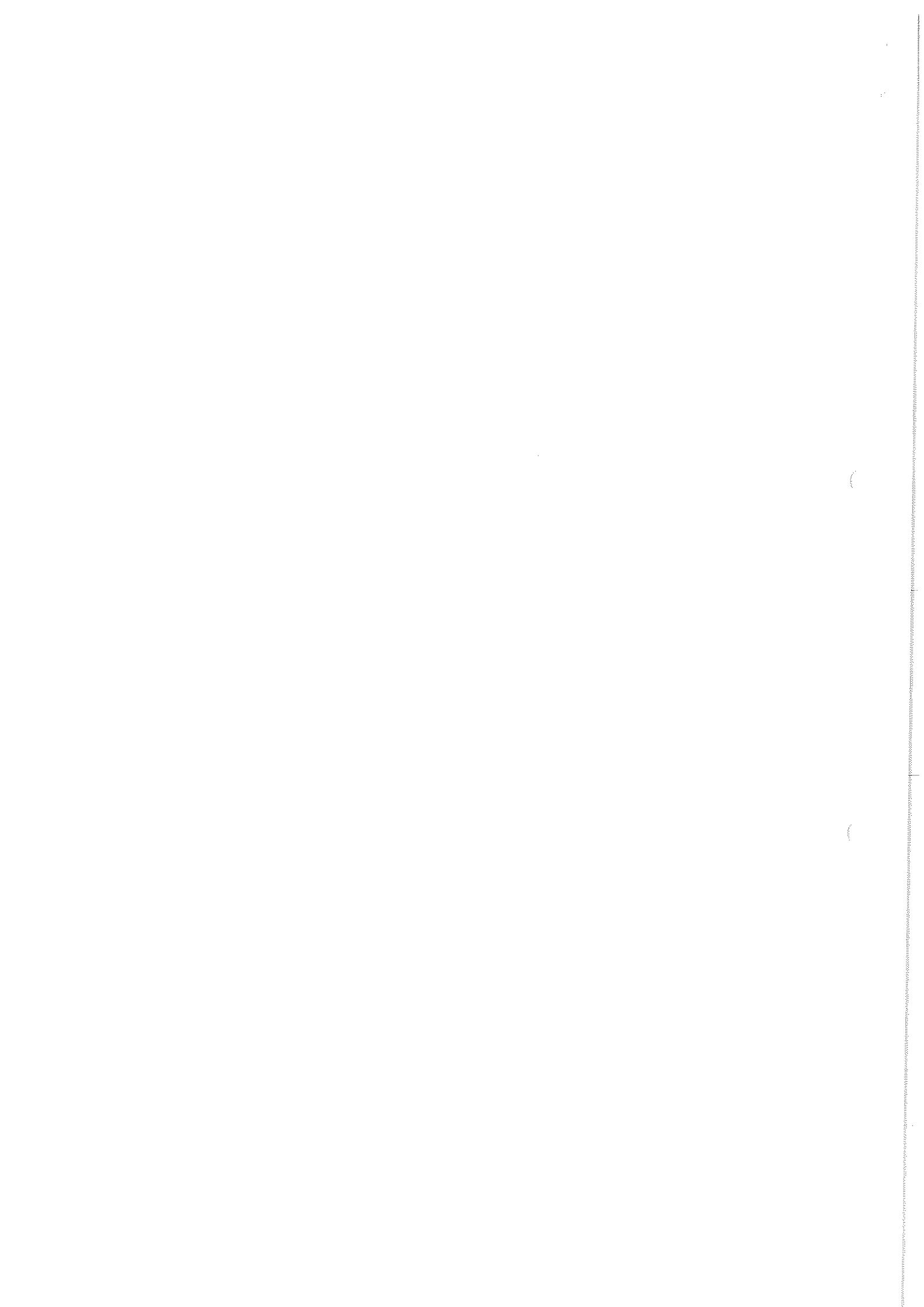
***) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców.

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.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 przeniesienia 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. 9020.29.17.14.2021.MŁ2

z dnia 28.12.2021r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ¹**

**Blok żywienia w Dziennym Ośrodku Adaptacyjnym dla Dzieci i Młodzieży
z Niepełnosprawnością Intelektualną**

Podlega: Urząd Miasta 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.	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⁾ 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.	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 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).	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	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	nd
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0x	25	50	
	Suma punktów			16	
	Suma punktów ogółem				16
	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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ Nr - z dnia -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie wniesiono

Kierownik

...*Elżbieta Waniurska*
(podpis kontrolowanego)

Młodszy asystent

lek. wet. *Marta Łętowska*

...*Monika Najtasiewicz*
(podpis osoby kontrolującej)