

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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.7.3.2022.ML2

Lublin, dnia 05.09.2022r.

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego¹⁾ Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Małgorzatę Łętowską – asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.057.88.2022; *Monikę Wójtowicz* – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.057.65.2022.

Upoważnienie do przeprowadzania kontroli nr K.057.1.2477.2022 z dnia 05.09.2022r.

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 ze zm.)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 ze zm.)^{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⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

1. Zakład: **Blok żywienia w Zespole Ośrodków Wsparcia w Lublinie**
Ośrodek Wsparcia dla Osób z Niepełnosprawnością „BENJAMIN”
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul . Zbożowa 22a, 20-827 Lublin
(adres)

Podlega: **Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie, ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin**

NIP 946-184-59-70

TEL. 81 466-55-69

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 Anna Walczak– Dyrektor Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Jolanta Jaskowiak– kierownik ośrodka

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli zestaw komputerowy Dell, drukarka Cannon, termometr służbowy nr PP/W/K/03-47/HŻ

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

Zakład posiada decyzję o zatwierdzeniu zakładu znak: HŻ.6312.7.2019.MB z dnia 13.12.2019 w zakresie: produkcji, wydawania i konsumpcji posiłków na bazie o mięsa czerwonego, drobiowego, ryb, owoców, warzyw korzeniowych i niekorzeniowych, jaj, półproduktów i wyrobów gotowych, produkcji, wydawania i konsumpcji napojów zimnych i gorących, świadczenia usług cateringowych dla ośrodków wchodzących w skład Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie. Posiłki i napoje wydawane na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki i napoje w ramach cateringu transportowane w: pojemnikach jednorazowych typu lunch-box zabezpieczonych styropianowymi transporterami zbiorczymi, w pojemnikach zbiorczych ze stali nierdzewnej typu GN zabezpieczonych transporterami styropianowymi i plastikowymi, menażkach własnych uczestników, w termosach gastronomicznych” Zatwierdzenie obejmuje środek transportu do przewozu żywności samochód typu kombivan Opel Combo-D-Van o numerze rejestracyjnym LU 488GK. W trakcie czynności kontrolnych nie dokonano oceny stanu sanitarno-technicznego samochodu, samochód niedostępny.

W budynku, w którym mieści się blok żywienia działają 3 odrębne podmioty, tj.: Ośrodek Wsparcia dla Osób z Niepełnosprawnością „BENJAMIN”, który jest jednostką podległą Zespołowi

Ośrodków Wsparcia w Lublinie, ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin, Środowiskowy Dom Samopomocy „Mozaika” Oddział nr 1 – ŚDS typ B+D oraz Przedszkole Parafialne im. bł. Honorata Koźmińskiego w Lublinie.

Obecnie blok żywienia nie prowadzi produkcji posiłków dla pensjonariuszy Ośrodka Wsparcia dla Osób z Niepełnosprawnością „BENJAMIN”, ze względu na przeprowadzane prace remontowe m.in. dachu i łazienek ośrodka. Ustalono, że obecnie kuchnia Ośrodka Wsparcia dla Osób z Niepełnosprawnością „BENJAMIN” świadczy tylko i wyłącznie usługę cateringową dla dwóch placówek wchodzących w skład Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie, tj. Centrum Dziennego Pobytu Dla Seniorów Nr 2 w Lublinie, ul. Gospodarcza 7 oraz Centrum Dziennego Pobytu Dla Seniorów Nr 3 w Lublinie przy ul. Niecała 16.

Obecnie z żywienia korzysta 60-cioro uczestników. Dzieci uczęszczające do placówki przedszkolnej nie spożywają posiłków przygotowywanych przez blok żywienia.

Do Centrum Dziennego Pobytu Dla Seniorów Nr 2 w Lublinie przy ul. Gospodarczej 7 dostarczane są obiady dwudaniowe zapakowane w pojemniki jednorazowe typu lunch-box zabezpieczone styropianowymi transporterami zbiorczymi (dziennie około kilkunastu posiłków), natomiast do Centrum Dziennego Pobytu Dla Seniorów Nr 3 w Lublinie przy ul. Niecałej 16 dostarczane są obiady dwudaniowe zapakowane w pojemniki typu GN zabezpieczone transporterami styropianowymi lub plastikowymi oraz w termosach.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze oraz na I piętrze budynku będącego własnością Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie. Zapewniono windę wewnętrzną, którą transportowane są surowce po obróbce wstępnej oraz pojemniki.

Budynek podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Do punktów wodnych doprowadzono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Woda ogrzewana w kotłowni własnej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badania wody nr 2919/20 wystawione dnia 28.08.2022r. przez Centralne Laboratorium MPWiK, ul. Zawilcowa 10 w Lublinie, w zakresie parametrów mikrobiologicznych, potwierdzające prawidłową jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do pojemników zamykanych wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane do kontenerów zbiorczych na odpady ustawionych w wiacie na posesji placówki. Okazano do wglądu Fakturę wystawioną przez firmę Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe EKO-TRANS z siedzibą w Wielkiem 90, 21-143 Abramów z dnia 29.07.2022r. za odbiór odpadów komunalnych. Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu dokument handlowy stosowany przy przewozie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi lub produktów pochodnych KATEGORIA 3 z dnia 09.07.2022r. wystawiony przez UTYLIMED Sp. z o.o. ,ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin.

Wentylacja pomieszczeń obiektu grawitacyjna oraz mechaniczna. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskuteczności lub niewystarczającej instalacji wentylacyjnej. Okazano do wglądu Protokół Nr 3936 z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony dnia 10.12.2021r. wystawiony przez Spółdzielnię Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin. Zgodnie z okazanym dokumentem objęte kontrolą przewody kominowe oraz inne elementy urządzeń kominowych zainstalowanych w budynku placówki (adres: Lublin, ul. Zbożowa 22a), odpowiadają przepisom ustawy Prawo Budowlane. Termin następnej kontroli wyznaczono na grudzień 2022r.

Dokonano oceny warunków przechowywania artykułów spożywczych w obiekcie. Segregacja asortymentowa artykułów spożywczych zachowana. Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenia utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym, bieżącej czystości. Nie stwierdzono środków spożywczych nie oznakowanych lub o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

Podczas kontroli okazano do wglądu bieżące faktury za zakup środków spożywczych:

- Tomik Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn- owoce, warzywa,
- Publimar Lucjan Staniszewski Sp.k. ul. Związkowa 10, 20-148 Lublin – mięso, wędlina,
- VIPACK Dzido Matyjaszczyk Sp. J., ul. Krzeszowska 68F, 23-400 Biłgoraj- jaja. Jaja dostarczane do zakładu po procesie dezynfekcji. Podczas kontroli okazano do wglądu handlowy dokument identyfikacyjny.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji, porcjowaniu i wydawaniu posiłków. Punkty wodne do mycia rąk wyposażone w mydło w płynie, płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk Velodes Silk z aktualnym terminem ważności do 21.07.2023r. oraz ręczniki jednorazowe do osuszania rąk. Zapewniono warunki do przechowywania odzieży ochronnej personelu.

Przy przygotowywaniu, porcjowaniu i wydawaniu posiłków w zakładzie pracują 2 osoby. W trakcie kontroli okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładu.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych myciem i dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością. W zakładzie dostępny jest preparat w Velox Spray z aktualnym terminem ważności do 25.03.2024r.

Na potrzeby prowadzonej działalności gastronomicznej opracowano dla zakładu system bezpieczeństwa żywności z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP procedur opartych na zasadach HACCP. Dokumentacja opracowana we wszystkich wymaganych obszarach, dostosowana do charakteru i zakresu prowadzonej działalności. Podczas czynności kontrolnych okazano prowadzone na bieżąco zapisy m.in. z pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych, obróbki cieplnej mięsa w dużych kawałkach, rejestr obecności szkodników, rejestr rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, rejestr mycia i dezynfekcji podłóg.

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 n.d. zał n.d

Ukarano: nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

(nr mandatu karnego)

na podstawie art. n.d.

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia n.d. nr n.d.
(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)

Podczas kontroli okazano do wglądu bieżące faktury za zakup środków spożywczych:

- Tomik Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn- owoce, warzywa,
- Publimar Lucjan Staniszewski Sp.k. ul. Związkowa 10, 20-148 Lublin – mięso, wędlina,
- VIPACK Dzido Matyjaszczyk Sp. J., ul. Krzeszowska 68F, 23-400 Biłgoraj- jaja. Jaja dostarczane do zakładu po procesie dezynfekcji. Podczas kontroli okazano do wglądu handlowy dokument identyfikacyjny.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji, porcjowaniu i wydawaniu posiłków. Punkty wodne do mycia rąk wyposażone w mydło w płynie, płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk Velodes Silk z aktualnym terminem ważności do 21.07.2023r. oraz ręczniki jednorazowe do osuszania rąk. Zapewniono warunki do przechowywania odzieży ochronnej personelu.

Przy przygotowywaniu, porcjowaniu i wydawaniu posiłków w zakładzie pracują 2 osoby. W trakcie kontroli okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zakładu.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych myciem i dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością. W zakładzie dostępny jest preparat w Velox Spray z aktualnym terminem ważności do 25.03.2024r.

Na potrzeby prowadzonej działalności gastronomicznej opracowano dla zakładu system bezpieczeństwa żywności z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP procedur opartych na zasadach HACCP. Dokumentacja opracowana we wszystkich wymaganych obszarach, dostosowana do charakteru i zakresu prowadzonej działalności. Podczas czynności kontrolnych okazano prowadzone na bieżąco zapisy m.in. z pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych, obróbki cieplnej mięsa w dużych kawałkach, rejestr obecności szkodników, rejestr rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, rejestr mycia i dezynfekcji podłóg.

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 n.d. zał n.d

Ukarano: nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

(nr mandatu karnego)

na podstawie art. n.d.

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia n.d. nr n.d.
(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 nie dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – nie okazano książki kontroli.
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 11.40 do 14.40

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

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

(podpisy świadków)

Asystent Młodszy asystent
Inż. wet. Małgorzata Letowska mgr inż. Monika Wójtowicz

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu Zespół Ośrodków Wspierania w Lublinie (podpis osoby kontrolującej)
Ośrodek Wspierania dla Osób z Niepełnosprawnościami
"BENJAMIN"

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 05.09.2022r.
otrzymałem (-am) w dniu 05.09.2022r.

.....Jolanta Jaskowiak.....
(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.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 9020.40.7.3.2022.MŁ2 z dnia 05.09.2022r.

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

Blok żywienia w Zespole Ośrodków Wsparcia w Lublinie Ośrodek Wsparcia dla Osób z Niepełnosprawnością „BENJAMIN”, ul . Zbożowa 22a, 20-827 Lublin

**I. INFORMACJE SZCZEGÓLNE 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	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	0x	5	11	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

