

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.7.1.5.2023.AM

Lublin, dnia 23.05.2023r.

(miejsowość i data)

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

**Magdalenę Bocheńczyk** – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.53.2023;

**Adele Markiewicz** – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.65.2023.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K.057.4.460.2023.

(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)<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<sup>2)</sup> nr 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)<sup>1)\*\*</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, 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 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: Punkt wydawania posiłków w Centrum Dniennego Pobytu dla Seniorów Nr 3

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Niecała 16, 20-806 Lublin

(adres)

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

<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.

NIP 946-18-45-970

TEL. 81 466-52-98/880-523-417

FAX -

E-MAIL -

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

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

Pani Agata Kowalczyk – Kierownik placówki

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Agata Kowalczyk – Kierownik placówki

*(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: Komputer DELL, drukarka mobilna, termometr służbowy nr PP/W/K/03-32/HŻ (nr świadectwa wzorcowania 1760/661/LA/T/2022 z dnia 27.12.2022r., sprawdzenie wewnątrz 09.03.2023r., 10.03.2023r.)

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie porcjowania, serwowania i konsumpcji posiłków obiadowych dostarczanych w ramach cateringu. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Podopiecznymi placówki są osoby starsze, dla których organizowany jest pobyt dzienny od godziny 8:00 do godziny 16:00. Dla podopiecznych zapewniono dwudaniowy obiad (zupa, II danie, napój). W placówce może przebywać maksymalnie 19 osób. Posiłki dostarczane są w opakowaniach zbiorczych zabezpieczonych pojemnikami transportowymi dostarczonymi z bloku żywienia Zespołu Ośrodków Wsparcia przy ulicy Zbożowej 22A w Lublinie. Transport posiłków odbywa się transportem dostawcy. Posiłki dostarczane są i wydawane w godzinach 12:00 – 12:30. Posiłki porcjowane w pomieszczeniu porcjowania i wydawania posiłków, w którym również odbywa się zmywanie naczyń stołowych – pomieszczenie wykorzystywane w rozdzielności czasowej. Posiłki porcjowane na naczynia wielokrotnego użytku. Posiłki przenoszone do sali pobytu, gdzie przy stolikach są spożywane.

Po spożytym posiłku podopieczni odstawiają naczynia na wózek kelnerski przed pomieszczeniem kuchenki. Po zakończonym porcjowaniu wózek z naczyniami jest przewożony do pomieszczenia. Naczynia są oczyszczane z resztek, następnie myte wstępnie w komorze zlewozmywaka. Naczynia dezynfekowane termicznie w zmywarko-wyparzarce. Czyste naczynia przechowywane w zamykanych szafkach.

Dla podopiecznych przygotowywane są również napoje gorące: kawa, herbata z wykorzystaniem półproduktów. Dla podopiecznych prowadzone są również warsztaty kulinarne.

W pomieszczeniu stwierdzono środki ogólnospożywcze, które zgodnie z wyjaśnieniami dostarczane są z Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie.

Pomieszczenia punktu wydawania posiłków zlokalizowane są na parterze budynku wolnostojącego, muranego. Pomieszczenie wyposażone w: szafki stojące z blatami pomocniczymi, szafki wiszące, urządzenie chłodniczo-mroźnicze, kuchenkę mikrofalową, czajnik elektryczny, umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak dwukomorowy, zmywarko-wyparzararka gastronomiczna Lozamet, ociekacz, kuchenkę gazową z piekarnikiem.

Dla personelu wydzielono toaletę z umywalką do rąk. Zapas środków czystości oraz sprzęt porządkowy przechowywane w wydzielonym magazynie.

Pracownik odzież wierzchnią i ochronną przechowuje w zamkniętej szafie ustawionej na korytarzu komunikacyjnym przed pomieszczeniem kuchennym, z zachowaniem segregacji.

Pomieszczenia punktu wydawania posiłków, sprzęt i wyposażenie utrzymane czysto, w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ogrzewana za pomocą pieca gazowego.

Okazano do wglądu sprawozdanie z badań nr 2921/20 z dnia 24.08.2020r. w zakresie parametrów mikrobiologicznych wystawione przez Centralne Laboratorium MPWiK Sp. z o.o., w Lublinie. Dokument potwierdza prawidłową jakość wody wykorzystywanej w zakładzie. Miejsce i punkt pobrania – kuchnia – kran nad zlewem dwukomorowym. Zgodnie z zakładową dokumentacją badanie wody wykonywane raz na 3 lata.

Przy punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Przy punktach wodnych przeznaczonych do mycia rąk zapewniono higieniczne warunki do ich mycia poprzez wyposażenie ich w mydło w płynie do mycia rąk, płyn do dezynfekcji rąk pn. „ERG Clean Skin PRO” z terminem ważności 21.09.2024r. oraz papierowe ręczniki jednorazowego użytku.

W zakładzie zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością wykorzystując preparat pn. „Alkosept 70” z terminem ważności 21.10.2025r.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do zamkniętych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych, ustawionych na zewnątrz budynku. Odpady usuwane w ramach zawartej umowy. Okazano do wglądu umowę nr 78/2022 z dnia 28.09.2022r. zawartą pomiędzy Gminą Lublin reprezentowaną przez Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin a Przedsiębiorstwem Handlowo-Usługowym EKO-TRANS, Wielkie 90, 21-143 Abramów. Przedmiotem umowy są kompleksowe usługi w zakresie wywozu odpadów komunalnych z podziałem na frakcje, w tym odpady zmieszane m.in. z posesji przy ulicy Niecałej 16 w Lublinie. Umowa zawarta na czas określony do dnia 30.09.2023r.

Eventualne odpady pokonsumpcyjne odcieczane są, a następnie usunwane do koszy na odpady jako frakcja zmieszana.

Wentylacja pomieszczeń grzewczych. Okazano do wglądu Protokół Nr 4281 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 30.12.2022r. wystawiony przez Mistrza Kominiarskiego Dariusza Cyprysiaka z Spółdzielni Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin. W okazywanym protokole nie stwierdzono nieprawidłowości. Termin następnego przeglądu: grudzień 2023r.

Oświetlenie pomieszczeń naturalne oraz sztuczne, zabezpieczone osłonami.

Monitoring obecności szkodników prowadzony jest we własnym zakresie. W dniu kontroli nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania.

Prace w kontakcie z żywnością w zakładzie wykonuje 1 osoba. Okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W pomieszczeniach stwierdzono magazynowane niewielkie ilości środków spożywczych. Środki spożywcze trwałe trwałe mikrobiologicznie przechowywane w szafkach. Środki spożywcze nietrwałe przechowywane w lodowce. Magazynowane środki spożywcze identyfikowane, opatrzone etykietami producentów. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości. Dokonano kontrolnego pomiaru temperatury w urządzeniu chłodniczym. Pomiar wykazał +7,2°C. W dniu kontroli w urządzeniu przechowywane m.in. mleko, majonez, masło, musztarda.

Przedłożono do wglądu zakładową dokumentację w zakresie instrukcji GHP/GMP i elementów systemu HACCP. Dokumentacja została opracowana w następujących obszarach: lokalizacja i warunki techniczne zakładu, wyposażenie, opis procesu technologiczne z uwzględnieniem obszarów, opis postępowania z termosami, zaopatrzenie w wodę i nadzór nad jakością wody, usuwania odpadów, dostawy posiłków, mycia i dezynfekcji w zakładzie (pomieszczeń i wyposażenia), w tym utrzymania porządku, harmonogramu prac porządkowych, mycia i dezynfekcji naczyń stołowych, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, higieny i stanu zdrowia personelu, w tym mycia i dezynfekcji rąk, szkoleń personelu, nadzór nad czynnościami w zakładzie, konserwacji zmywarki, mycia i rozmrażania urządzenia chłodniczego;

Okazano do wglądu prowadzone bieżące zapisy z utrzymania kontroli wewnętrznej w zakładzie wynikające z opracowanej dokumentacji tj.: Karta kontroli dostaw posiłków, Karta kontroli obecności szkodników, Karta kontroli prowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji w zakładzie.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Przepisów nie naruszono.

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w -

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego.

*(imię, nazwisko, stanowisko)*

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

*(nr mandatu karnego)*

na podstawie: -

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

Pan (i) wnosi / nie wnosi<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 10<sup>45</sup> do godz. 12<sup>45</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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

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

*Arleta Kowalczyk*  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....  
(podpisy świadków)

*Arleta Kowalczyk*  
.....  
Starszy asystent  
mgr inż. Magdalena Pochończyk  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **23.05.2023r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **23.05.2023r.**

Zespół Usług Wsparcia a Lubiń  
Centrum Dniennego Pobytu  
dla Seniorów Nr 3  
20-080 Lubin, ul. Młocin 15  
tel. 81 446 52 98

*Arleta Kowalczyk*  
.....  
(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 HŻ.9020.40.7.1.5.2023.AM  
z dnia 23.05.2023r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

**Punkt wydawania posiłków w Centrum Dziennego Pobytu dla Seniorów Nr 3  
ul. Niecała 16, 20-806 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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0x	1	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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwie



					Ryzyko dla ocenianego zakładu
			Niskie (N)	Srednie (S)	Wysokie (W)
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 pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0x	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właścicielskich i gotowość do współpracy.	0x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0x	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonej niezgodnościach.	0x	3	7	
5	Sledzenie produktu (Traceability).	0x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właściwości.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0x	4	8	
IV	Profil działalności – producent- 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		0	16	
	Suma punktów ogółem				16

**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 - Z DNIA -

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

KIEROWNIK  
*Agata Kowalczyk*  
 mgr Agata Kowalczyk  
 (podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)