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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.7.1.3.2023.AM **Lublin, dnia 23.02.2023r.**
(miejscowość i data)

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

Weronikę Sokół – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.58.2023;
Adelę Markiewicz – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.65.2023.
Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K.057.4.172.2023.
(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 2021r., poz. 195 ze zm.)[1], 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 2022r. poz. 2000 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 [2] nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. 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)[1)**)] 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 Środowiskowym Centrum Seniorów
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Śliwińskiego 5, 20-861 Lublin
(adres)

---

[1] Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

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

NIP 946-184-59-70
TEL. 880-523-419 (Pani Iwona Jeżewska – Kierownik Środowiskowego Centrum Seniorów)
FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: kontrola sanitarna przeprowadzona w związku z wnioskiem strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:
Pani Anna Walczak – Dyrektor Zespołu Ośrodków Wsparcia
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:
Pani Iwona Jeżewska – Kierownik Środowiskowego Centrum Seniorów
(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna przeprowadzona w związku z wnioskiem strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: Komputer DELL, drukarka mobilna.

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

Wnioskiem z dnia 13.02.2023r. Pani Anna Walczak – Dyrektor Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie zwróciła się do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zakładu „Środowiskowe Centrum Seniorów, ul. Śliwińskiego 5, 20-861 Lublin", w którym w sekcji: Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu wpisano: „Punkt wydawania gotowych posiłków i napojów w Środowiskowym Centrum Seniorów w Lublinie przy ul. Śliwińskiego 5, dostarczanych w ramach cateringu. Zupa i napoje będą dostarczane w termosach gastronomicznych, porcjowane na miejscu i podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Drugie danie będzie dostarczane w pojemnikach jednorazowych typu „lunch-box" zabezpieczonych transporterami styropianowymi zbiorczymi. Transport będzie się odbywał samochodem marki MERCEDES BENZ Citan Nr rej. LU 076 NV, stanowiącym własność Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie. Posiłki będą przygotowywane w Dziennym Ośrodku Adaptacyjnym dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością Intelektualną w Lublinie przy ul. Poturzyńskiej 1".

Podczas kontroli ustalono, że w punkcie wydawania posiłków odbywać się będzie porcjowanie i wydawanie posiłków tj. zupy dostarczanej w opakowaniach zbiorczych oraz II dania dostarczanego w opakowaniach jednorazowych typu lunch-box zgodnie z zapisem ujętym we wniosku. Dodatkowo, w pomieszczeniu przygotowywane będą napoje gorące z wykorzystaniem półproduktów i wody. Pomieszczenie wykorzystywane będzie również do prowadzenia czynności związanych z zajęciami terapii kulinarnej.

Zakres prowadzenia działalności został uzupełniony pismem wysłanym na adres mailowy PSSE w Lublinie. Pismo przesłane przez Panią Annę Walczak – Dyrektora Ośrodka Zespołów Wsparcia.

Posiłki w ramach żywienia zbiorowego dostarczane będą raz dziennie w godzinach 12:00 – 12:30 z Bloku żywienia w Dziennym Ośrodku Adaptacyjnym Dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością Intelektualną, ul. Poturzyńska 1, 20-853 Lublin. Posiłki dostarczane w opakowaniach zbiorczych (termosy, styropianowe termoporty) bezpośrednio do pomieszczenia porcjowania i wydawania posiłków. Zupa dostarczana będzie w termosach zbiorczych, porcjowana do waz i przenoszona do sali. Drugie dania obiadowe dostarczane będą w jednorazowych pojemnikach typu lunch-box. Uczestnicy spożywać będą posiłki przy stolikach zlokalizowanych w sali bezpośrednio przy pomieszczeniu porcjowania i wydawania posiłków. Uczestnicy zupy porcjują sami przy stolikach na naczynia wielokrotnego użytku. Drugie dania wydawane w lunch-boxach. W przypadku nie spożycia posiłku na miejscu, uczestnicy mają możliwość zabrania ze sobą posiłku w lunch-boxie.

W pomieszczeniu porcjowane będą kompoty dostarczane w ramach cateringu oraz przygotowywane napoje zimne i gorące z wykorzystaniem półproduktów, produktów gotowych i wody.

W ramach warsztatów kulinarnych opracowano procedury, zgodnie z którymi pomieszczenie wykorzystywane będzie do prowadzenia zajęć. Wyznaczono dzień i godziny wykorzystywania pomieszczenia – poniedziałek w godzinach 10:00 - 11:00. Godziny nie kolidują z godzinami wydawania posiłków obiadowych w ramach żywienia zbiorowego. W ramach zajęć przygotowywane będą posiłki z wykorzystaniem półproduktów, produktów gotowych. Półprodukty dostarczane będą bezpośrednio przed rozpoczęciem warsztatów z Bloku żywienia w Dziennym Ośrodku Adaptacyjnym Dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością Intelektualną, ul. Poturzyńska 1, 20-853 Lublin po obróbce brudnej, tj.: warzywa będą oczyszczone i umyte, jaja po procesie dezynfekcji i mycia. Mięso surowe nie będzie wykorzystywane. Uczestnicy warsztatów mają zapewnioną jednorazową odzież ochronną oraz jednorazowe rękawiczki. Większość zajęć kulinarnych tj. czynności związanych z przygotowaniem posiłków odbywać się będzie na sali przy stolikach, m.in. krojenie, doprawianie, itp.

Przygotowane dania w ramach terapii będą konsumowane przez uczestników warsztatów na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku. Po zakończonych warsztatach pomieszczenie, sprzęt i wyposażenie będzie myte i dezynfekowane.

Pomieszczenia punktu wydawania posiłków zlokalizowane są na parterze w budynku Szkoły Podstawowej Nr 43, ul. Józefa Śliwińskiego 5 w Lublinie. Budynek murowany, wolnostojący. Drogi i dojazdy do budynku utwardzone, utrzymane czysto. Dla uczestników Środowiskowego Centrum Seniorów wydzielono wejście z zewnątrz do korytarza komunikacyjnego szkoły, którego prowadzą wejścia do sal zajęciowych oraz do pomieszczenia punktu wydawania posiłków.

Pomieszczenia wynajmowane na podstawie umowy najmu Nr 2/201/2022 z dnia 25.08.2022r. zawartej z Szkołą Podstawową Nr 43, ul. Józefa Śliwińskiego 5 w Lublinie. Przedmiotem umowy jest określenie zasad korzystania przez Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie z pomieszczeń Szkoły o łącznej powierzchni 133,85m^2. Umowa określa, że wskazane pomieszczenia wykorzystywane są jedynie przez Środowiskowe Centrum Seniorów. Umowa zawarta na czas określony do 30.06.2024r.

Uczestnikami zajęć są seniorzy. Maksymalnie w zajęciach, w tym z żywienia uczestniczyć może 30 osób.

Punkt wydawania posiłków stanowi jedno pomieszczenie, do którego prowadzi wejście z korytarza komunikacyjnego szkoły oraz wejście z sali zajęć, w której seniorzy spożywają posiłki przy ustawionych stolikach i krzesłach.

Pomieszczenie wyposażone w: umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do wstępnego mycia naczyń stołowych (jedna komora) oraz do mycia sprzętu pomocniczego (druga komora), zmywarko-wyparzarkę gastronomiczną marki Stalgast, szafki wiszące, szafki stojące z blatami pomocniczymi, lodówko-zamrażarkę, płytę indukcyjną, piekarnik elektryczny, czajnik elektryczny, kuchenkę mikrofalową, ekspres do kawy, stół pomocniczy, wózek kelnerski.

W jednej z sal zajęciowych wydzielono szafę na odzież wierzchnią personelu. Odzież ochronna przechowywana w szafce w pomieszczeniu punktu wydawania posiłków.

Dla uczestników i personelu wydzielono toalety: jedna z przedsionkiem izolacyjnym i dwoma kabinami ustępowymi, druga bez przedsionka izolacyjnego. W toaletach dostępne umywalki do mycia rąk.

W toalecie wydzielono punkt wodny do poboru wody na cele porządkowe obudowany w zamykanej szafie, w której również przechowywany sprzęt porządkowy.

Ściany w miejscach narażonych na zanieczyszczenie wyłożone płytkami glazury, pozostałe powierzchnie pomalowane zmywalną farbą. Sufity pomalowane farbą. Podłogi wyłożone panelami. Powierzchnie ścian, sufitów i podłogi o powierzchniach gładkich, łatwo zmywalnych.

Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Brudne naczynia stołowe odstawiane na wózek kelnerski. Po zakończonym wydawaniu posiłków wózek z brudnymi naczyniami przewożony do pomieszczenia porcjowania i wydawania posiłków. Naczynia myte wstępnie w komorze zlewozmywaka, następnie dezynfekowane termicznie w zmywarko-wyparzarce. Czyste naczynia stołowe przechowywane w zamykanych szafkach. Pomieszczenie wykorzystywane w rozdzielności czasowej. Sprzęt pomocniczy osuszany na ociekaczu w zamykanej szafce, przechowywany w szafkach.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych, ustawionych na zewnątrz budynku.

Podczas kontroli ustalono, że odpady pokonsumpcyjne powstałe po spożyciu zupy (również ta pozostała w opakowaniu zbiorczym) odbierana jest wraz z termosem do zakładu produkcyjnego. Drugie danie nie spożyte na miejscu zbierane jest przez uczestników w opakowaniach jednorazowych.

Nieczystości odbierane przez specjalistyczną firmę EKO-TRANS Przedsiębiorstwo Handlowo Usługowe, Wielkie 90, 21-143 Abramów w ramach zawartej umowy nr 78/2022 z dnia 28.09.2022r. Przedmiotem umowy są kompleksowe usługi w zakresie wywozu odpadów komunalnych – pojemnik frakcja zmieszana 240l.

Nieczystości płynne usuwane do kanalizacji miejskiej.

Budynek podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Przy punktach wodnych stwierdzono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Okazano do wglądu sprawozdanie z badań nr 330/23 z dnia 10.02.2023r. w zakresie parametrów mikrobiologicznych, fizyko-chemicznych oraz organoleptycznych wystawione przez Centralne Laboratorium MPWiK w Lublinie Sp. z o.o., ul. Zawilcowa 10, 20-245 Lublin. Dokument potwierdza prawidłową jakość wody wykorzystywanej w zakładzie. Miejsce i punkt pobrania - kran nad zlewem dwukomorowym pracownia kulinarna Środowiskowego Centrum Seniorów budynek Szkoły Podstawowej Nr 43, ul. Śliwińskiego 5, Lublin.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna. Okazano do wglądu Protokół Nr 98/L/2023 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 08.02.2023r. wystawiony przez Mistrza kominiarskiego Grzegorza Kubiaka z Usługowego Zakładu Kominiarskiego Grzegorz Kubiak, ul. Biernackiego 19, 20-089 Lublin. W protokole nie stwierdzono nieprawidłowości.

Oświetlenie pomieszczeń naturalne oraz sztuczne, zabezpieczone osłonami.

Zabezpieczenie zakładu prowadzone we własnym zakresie. W dniu kontroli nie stwierdzono w zakładzie szkodników ani śladów ich bytowania.

Prace w kontakcie z żywnością wykonywane będą przez dwie osoby, których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych okazano do wglądu. Poinformowano o konieczności zatrudniania pracowników, w stosunku do których nie stwierdzono przeciwwskazań przy pracy, przy której istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby (aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych) oraz przechowywanie ww. dokumentacji lub ich kserokopii w placówce.

Przy punktach wodnych przeznaczonych do mycia rąk zapewniono higieniczne warunki do ich mycia poprzez wyposażenie ich w mydło w płynie antybakteryjne Rosa z terminem ważności do 25.07.2024r., płyn do dezynfekcji rąk Velodes Silk Medisept z terminem ważności do 07.12.2023r. oraz papierowe ręczniki jednorazowego użytku. W zakładzie zapewniono preparat do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością Velox Spray Medispet z terminem ważności do 13.05.2023r.

Podczas kontroli okazano do wglądu zakładową dokumentację systemową opartą na zasadach systemu HACCP.

W dokumentacji uwzględniono następujące obszary: lokalizacja i otoczenie zakładu, wyposażenie i infrastruktura, maszyny i urządzenia, w tym konserwacja, utrzymanie higieny pomieszczeń, sprzętu i wyposażenia, mycie i dezynfekcja naczyń wielokrotnego użytku, zaopatrzenie w wodę (ponowne badanie wody wykonane w przypadku ingerencji w sieć wodną w zakładzie), usuwanie odpadów, zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami, higiena personelu i stanu zdrowia, szkoleń personelu.

Została opracowana szczegółowa procedura dotycząca:

- przyjmowania i wydawania obiadów dostarczanych w formie cateringu, której ujęto cel i zakres procedury, zakres odpowiedzialności, sposób dostarczania pojemników, miejsce dostarczania pojemników, sposób porcjowania posiłków, przechowywania pojemników biorczych do czasu ich odbioru, mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia po zakończonym porcjowaniu i konsumpcji, wykorzystywania pomieszczenia w rozdzielności czasowej;
- wykorzystywania pomieszczenia kuchennego w ramach prowadzenia warsztatów kulinarnych, w której ujęto: dzień i godziny realizacji warsztatów, korzystania z pomieszczenia przez personel oraz przez uczestników, przestrzegania instrukcji utrzymania czystości pomieszczenia oraz higieny osobistej;
- prowadzenia terapii kulinarnej, w której ujęto zasady utrzymania higieny osobistej, wykonywania prac pod nadzorem terapeuty posiadającego aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych, posiadania odzieży ochronnej, sposobu konsumpcji przygotowanych posiłków, mycia i dezynfekcji pomieszczenia i wyposażenia po zakończonych warsztatach;
- kontroli wewnętrznej jakości prowadzenia zajęć z terapii kulinarnej obejmującej: stan zdrowia terapeuty, stan zdrowia uczestników, stosowanie zasad GHP/GMP, utrzymania higieny osób wykonujących prace w kontakcie z żywnością, utrzymanie higieny pomieszczenia i wyposażenia w tym mycie i dezynfekcja naczyń stołowych i sprzętu pomocniczego.

W ramach kontroli wewnętrznej opracowano instrukcję pomiaru temperatury wewnątrz potraw wraz z kartą kontroli dostaw posiłków.

Poinformowano o obowiązku udostępniania konsumentom wykazu składników wraz z informacją dotyczącą alergenów i substancji powodujących reakcje nietolerancji pokarmowych zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z dnia 22.11.2011r.).

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości. 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 -

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, pouczono 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: brak uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 11^{20} do godz. 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 poprawek i uzupełnień.
(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

KIEROWNIK
Iwona Jeżewska
.....Iwona Jeżewska.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Asystent
mgr Adela Markiewicz
.....
Starszy asystent
mgr inż. Weronika Sokół
.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu
Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **23.02.2023r.**
otrzymałem (-am) w dniu **23.02.2023r.**

Zespół Ośrodków Wsparcia
w Lublinie
Środowiskowe Centrum
Seniorów
ul. Józefa Śliwińskiego 5, 20-861 Lublin
tel. 880 523 419

KIEROWNIK
Iwona Jeżewska
Iwona Jeżewska
.....
(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

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.7.1.3.2023.AM
z dnia 23.02.2023r.

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ[1)]

Punkt wydawania posiłków w Środowiskowym Centrum Seniorów ul. Śliwińskiego 5, 20-861 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	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	
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	

[1)] *zaznaczyć właściwe*

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 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	0	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

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

KIEROWNIK
Iwona Jeżewska
Iwona Jeżewska
.....
(podpis kontrolowanego)

Asystent
mgr Adela Markiewicz
.....

Starszy asystent
mgr inż. Weronika Sokół
.....
(podpis osoby kontrolującej)

Zespół Ośrodków Wsparcia
w Lublinie
Środowiskowe Centrum
Seniorów
ul. Józefa Śliwińskiego 5, 20-861 Lublin
tel. 880 523 419