

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ.9020.33.3.3.2023.RT

Lublin, dnia 21.02.2023r.
(Miejscowość i data)

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

Monikę Wójtowicz – młodszego asystenta, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych
Nr K.057.2.63.2023

Renatę Tomaszewską – młodszego asystenta, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych
Nr K.057.2.68.2023

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K.057.4.162.2023

(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. 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 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 nr²⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. 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 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) (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.

Zakład: Kiosk szkolny w Zespole Szkół nr 5 im. Jana Pawła II w Lublinie, ul. Józefa Elsnera 5, 20-854 Lublin

Podlega: Gmina Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 712- 010- 47-11 TEL. 81 740-40-19 FAX -

E-MAIL -

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

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: Pan Marian Klimczak – Dyrektor Zespołu Szkół

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Alicja Podolak – Kierownik Warsztatów Szkolnych

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków sprzedaży i żywienia zbiorowego.

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

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

Kiosk szkolny posiada zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nr 2486/0309/2008 z dnia 20.05.2008r w zakresie sprzedaży wyrobów garmażeryjnych, ciast produkcji własnej, artykułów spożywczych trwałych i nietrwałych, artykułów chemiczno-gospodarczych.

Kiosk szkolny zlokalizowany jest na parterze w budynku Zespołu Szkół nr 5 w Lublinie, ul. Józefa Elsnera 5, 20-854 Lublin. Dojścia i dojazdy utwardzone utrzymane czysto. Budynek szkoły podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostępna z sieci miejskiej. Przy punktach wodnych dostępna bieżąca ciepła i zimna woda. Okazano do wglądu sprawozdanie z badań wody Nr 994/19/LUB z dnia 25.09.2019r. wystawione przez Lubelską Spółdzielnię Usług Mleczarskich w Lublinie, Laboratorium Usług Badawczych, ul. Probostwo 4, 20-089 Lublin w zakresie mikrobiologicznym, fizykochemicznym i organoleptycznym. Wynik badania potwierdza prawidłową jakość wody. Oświetlenie naturalne i sztuczne. Wentylacja grawitacyjna okazano do wglądu protokół z okresowej kontroli przewodów kominowych nr 3252 z dnia 22.11.2022r., w którym zapisano „Objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom ustawy Prawo Budowlane”. Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest przez zewnętrzną firmę specjalistyczną, okazano do wglądu protokół z dnia 06.12.2022r. wystawiony przez DDD Kowalski s.c. ul. Krochmalne 24, 20-401 Lublin. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności szkodników ani śladów ich bytowania.

Nieczystości stałe usuwane są do pojemników z wkładami foliowymi, następnie opróżniane do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz w wiacie śmietnikowej na posesji szkoły. Okazano do wglądu fakturę nr KL/230100240 z dnia 31.01.2023r. wystawiony przez KOMA Lublin sp. z o.o. ul. Mełgiewska 11e, 20-209 Lublin

W skład kiosku szkolnego wchodzi dwa pomieszczenia. Pomieszczenie sprzedażowe wyposażone w dwukomorowy basen gastronomiczny przeznaczony do mycia sprzętu pomocniczego, ekspres do kawy, zmywarkę gastronomiczną z funkcją wyparzania (obecnie nie używana), urządzenie chłodnicze do przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, regał, kuchenka mikrofalowa, szafki stojące, stół pomocniczy z półką podblatową, okienko sprzedażowe, lada sprzedażowa, półki. Zaplecze wyposażone w umywalkę do mycia rąk, urządzenie chłodnicze (wyłączone z użytkowania), szafki stojące. W pomieszczeniu zaplecza wyznaczono miejsce do przechowywania sprzętu porządkowego. Podłogi w pomieszczeniach wyłożone płytkami terakoty, ściany w miejscach narażonych na zanieczyszczenia wyłożono płytkami glazury, pozostałe powierzchnie ścian oraz sufitów pomalowane farbą.

Pomieszczenia oraz wyposażenie utrzymane czysto, w dobrym stanie techniczno-sanitarnym.

Obecnie kiosk prowadzi sprzedaż wyłącznie wyrobów wyprodukowanych w warsztatach szkolnych takich jak sałatki, kanapki, zapiekanki, pierogi, kawa i herbata. Napoje i dania podawane są w naczyniach jednorazowych. Wg wyjaśnień Pani Alicji Podolak od dłuższego czasu nie prowadzi się sprzedaży gotowych środków spożywczych zakupywanych z zewnątrz.

Sprzedażą żywności zajmuje się 1 osoba, okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Szatnia dla pracowników znajduje się na poziomie niskiego parteru, użytkowana wspólnie z innymi pracownikami szkoły, wyposażona w dwudzielne szafki do przechowywania odzieży wierzchniej i roboczej z możliwością zachowania segregacji, stół i krzesła. Toalety dla personelu znajdują się na parterze i na poziomie niskiego parteru. Woda do celów porządkowych pobierana jest z punktu wodnego znajdującego się w pomieszczeniu socjalno-porządkowym szkoły w aneksie prysznicowym.

Do utrzymania higieny rąk zapewniono mydło w płynie, ręczniki jednorazowe do higienicznego osuszania rąk oraz środek do dezynfekcji rąk pn.: „Jax Professional” z datą ważności 25.04.2023r. Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością zapewniono środek pn. „Jax Professional” z datą ważności 19.04.2023r.

Podczas kontroli poddano ocenie warunki przechowywania żywności w zakładzie. Segregacja asortymentowa środków spożywczych zachowana. W kiosku stwierdzono niewielką ilość środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży przygotowanych w warsztatach szkolnych. Nie stwierdzono żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Gotowe wyroby sprzedawane w kiosku szkolnym oferowane są do sprzedaży w dniu przygotowywania. Po zakończonym dniu środki spożywcze są usuwane.

W kiosku szkolnym udostępniono uczniom informacje na temat wprowadzanej do obrotu żywności zawierające pełny wykaz składników z wyszczególnionymi alergenami oraz substancjami powodującymi reakcje nietolerancji.

Przedłożono do wglądu zapisy prowadzone w ramach kontroli wewnętrznej z monitoringu temperatury w urządzeniu chłodniczym.

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

- nieprawidłowości nie stwierdzono.

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-Załącznik - nie ukarano -

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł

(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 dotyczy.

3. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – nie wydano doraźnych zaleceń.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu - nie dotyczy.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *)

Pan (i) wnosi / nie wnosi*)- uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie wniesiono.

5. Uwagi osoby kontrolującej – bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 10:30 -13:45

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: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

Kierownik
Warsztatów Szkolnych

.....
mgr inż. Alicja Podulak
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Młodszy asystent.....
mgr inż. Renata Tomaszewska Młodszy asystent
mgr inż. Monika Wójto wicz
.....
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 21.02.2023r.
otrzymałem (-am) w dniu 21.02.2023r.

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 5
im. Jana Pawła II
20-854 Lublin, ul. Elsnera 5
tel. 81 740 40 19
NIP 7120104711

Kierownik
Warsztatów Szkolnych

.....
mgr inż. Alicja Podulak
(podpis i pieczęć 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 dotyczy przepisy o swobodzie działalności gospodarczej

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@sanepid.gov.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 przenoszenia 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.

Kierownik
Warsztatów Szkolnych

mgr inż. Alicja Podolak

