

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



Załącznik nr 3
F/PK/BŻ/01/01
Strona 1 z 6

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.6320.3.2020.MŁ2

Lublin, dnia 29.01.2020r.
(miejscowość i data)

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

Monikę Dziurzyńską- Wójtowicz – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania
czynności kontrolnych K.0122.7.2020;

Małgorzatę Łętowską –stażystę, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K.0122.71.2020. Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K.0125.320.2020 z dnia 29.01.2020r.

(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 2019r. poz. 59)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 2018r. poz. 2096 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 2019r. poz. 1292 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 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

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

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 Żłobku Nr 4, ul. Puławska 7, 20-411 Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Podlega: Miejski Zespół Żłobków w Lublinie, ul. Wolska 5, 20-411 Lublin

(adres do korespondencji)

(adres)

NIP 712 23 38 057

TEL. 81 533 88 29 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 Renata Kawecka- Dyrektor Żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Renata Kawecka- Dyrektor Żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *ocena warunków żywienia zbiorowego dzieci uczęszczających do placówki oświatowej*

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli zestaw komputerowy znak SK/S/K/09-206/HŻŻiPU,

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

Działalność bloku żywienia żłobka prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków od surowca na bazie jaj, warzyw okopowych, nieokopowych, mięsa, w tym drobiu, ryb, półproduktów oraz wyrobów gotowych, owoców. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W placówce oświatowej posiłki (śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek) spożywa ok. 109 dzieci w wieku od roku do trzech lat.

Pomieszczenia bloku żywienia usytuowane są w podpiwniczeniu na parterze i na I piętrze budynku żłobka. Budynek wolnostojący, murowany, drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań wody Nr OL-W-616/15/PBM z dnia 15.10.2015r. wystawione przez Oddział Laboratoryjny PSSE w Lublinie, ul. Uniwersytecka 12. W „procedurze badania wody” zawarto zapis, że „woda w placówce badana jest w przypadku zaistnienia podejrzeń, co do jakości wody (np. wygląd, zapach, smak)”. Przy punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Do higieny rąk personelu zapewniono mydło dezynfekujące z aktualnym terminem ważności oraz papierowe ręczniki jednorazowe.

Układ pomieszczeń oraz wyposażenie bloku żywienia nie uległo zmianie, zgodnie z opisem ujętym w protokole kontroli sanitarnej znak HŻ-H-6322/3/2016 z dnia 10.05.2016r. W dniu kontroli pomieszczenia i wyposażenie bloku żywienia utrzymane czysto.

Nieczystości stałe komunalne, usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenera zbiorczego ustawionego na zewnątrz budynku. Przedłożono do wglądu umowę nr 32/254/2019 z dnia 28.02.2019r. zawartą z SUEZ Wschód Sp. z o.o. ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin. Umowa zawarta na czas określony do dnia 28.02.2020r. Zakres usług obejmuje odbiór odpadów o kodzie 20 03 01.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Przedłożono do wglądu Protokół z okresowej kontroli przewodów kominowych Nr 160/2019 z dnia 10.09.2019r. wystawiony przez Zakład Usług Kominarskich Andrzej Kędrak 21-044 Trawniki, Siostrzytów 76, Marek Białek Mistrz Kominarski. Termin następnego badania ustalono na wrzesień 2020r.

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

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych oraz karmieniu dzieci pracują łącznie 24 osoby, których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania, obiekt szczelny. W pomieszczeniach bloku żywienia stwierdzono wyłożone stacje monitorujące obecność szkodników, okazano rejestr, prowadzony na bieżąco. Wydzielono stanowiska robocze mycia i przetwarzania poszczególnych surowców.

Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono środek z aktualnym terminem ważności. Mycie zasadnicze oraz dezynfekcja termiczna naczyń stołowych odbywa się w profesjonalnych zmywarkach gastronomicznych z funkcją wyparzania.

Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, zgodnie z warunkami temperaturowymi określonymi przez producentów żywności. Okazano do wglądu bieżące faktury, potwierdzające zakup środków spożywczych. Dostawcami środków spożywczych są m.in.:

1. Solidez Sp. z o.o. Turka ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin – nabiał, jaja, pieczywo, mięso, w tym drób;
2. TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn- owoce, warzywa.

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Okazano do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy tj. „Karta kontroli przyjęcia towaru” CP1, „Rejestr miesięczny temperatur w lodówkach i zamrażarkach” –CP2, „Mycie i dezynfekcja jaj”- CP5, „Monitoring obróbki termicznej duże kawałki mięsa”- CP4, „karta kontroli temperatury i wilgotności w magazynie środków spożywczych”- CP3.

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

W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono:

Pkt I.2

W pomieszczeniu przeznaczonym do przechowywania czystego sprzętu produkcyjnego (m.in. garnki, miski) ubytek ściany wielkości około 80cm x 30 cm, przy suficie powstały wskutek prac remontowych związanych z częściową wymianą instalacji kanalizacyjnej, co stanowi ryzyko zanieczyszczenia sprzętu produkcyjnego oraz produkowanej żywności.

Pkt I.3

W zmywalni naczyń stołowych znajdującej się na parterze w wiszącej szafce dwa ociekacze do naczyń stołowych w złym stanie sanitarno-technicznym, z widocznymi śladami rdzy, nie zapewniono powierzchni gładkich, łatwych do utrzymania w czystości.

Tylna ściana szafki wiszącej, w której znajdowały się ociekacze do naczyń stołowych z ubytkami laminatu, powierzchnia nasiąkliwa, trudna do utrzymania w czystości.

Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości stanowią naruszenie przepisów:

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2019r., poz. 1252);
- Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 str.1 z 30 kwietnia 2004 ze zm.).

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. Nr -

ukarano – w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nd. w wysokości nd. zł
(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 dotyczy

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – nie okazano 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 11¹⁵ do 13⁴⁵

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)

DYREKTOR
Żłobka Nr 4

Ilek. wet. Małgorzata Łętowska

mgr Renata Kawecka
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

mgr inż. Monika Czarnyńska-Wąrowska

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 29.01.2020r.
otrzymałem (-am) w dniu 29.01.2020r.

Gmina Lublin
Plac Króla Władysława Łokietka 1
20-109 Lublin NIP: 946-25-75-811
Miejski Zespół Żłobków w Lublinie
Żłobek nr 4
ul. Puławska 7, 20-046 Lublin

DYREKTOR
Żłobka Nr 4

mgr Renata Kawecka

(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 przedsiębiorc

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 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.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.6320.3.2020.MŁ2
z dnia 29.01.2020r.

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

Blok żywienia w Żłobku Nr 4, ul. Puławska 7, 20-411 Lublin

Podlega: Miejski Zespół Żłobków w Lublinie, ul. Wolska 5, 20-411 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.	0	2x	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2x	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		4	16	
	Suma punktów ogółem				20
	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 HŻ.6320.3.2020.MŁ2 Z DNIA 29.01.2020r.

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

DYREKTOR
Żłobek Nr 4
mgr Renata Hawecka
.....
(podpis kontrolowanego)

Stażysta
lek. wet. Małgorzata Łętowska
.....
(podpis osoby kontrolującej)