

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

Miejski Zespół Żłobków
w Lublinie

22-12-2021

WPŁYNĘŁO
L. dz. 12.720 zał. K

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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.29.8.5.2021.MŁ2

Lublin, dnia 21.12.2021r.

(miejscowość i data)

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

Małgorzatę Łętowską – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.K.057.23.2021.

Daniela Młotkowskiego- młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.057.45.2021. Upoważnienie do przeprowadzania kontroli K.0125.2938.2021;

(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)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)^{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. Zakład: Blok żywienia w Żłobku nr 5, ul. Sowia 4, 20-323 Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

ul. Sowia 4, 20-323 Lublin

(adres)

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

NIP 712 23 38 057

TEL. 81 744 19 19

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 Małgorzata Chomicz– dyrektor żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Małgorzata Chomicz– 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 żłobka

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli zestaw komputerowy Dell, drukarka Cannon

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

Blok żywienia żłobka przygotowuje posiłki na bazie mięsa czerwonego, drobiowego, warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, owoców, jaj, półproduktów, w tym ryb mrożonych i produktów gotowych. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W dniu kontroli odbywała się produkcja posiłków dla 45 dzieci (śniadanie, drugie śniadanie, obiad dwudaniowy oraz podwieczorek).

Pomieszczenia bloku żywienia usytuowane są na parterze, I piętrze i w podpiwniczeniu budynku wolnostojącego, murowanego. Drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda podgrzewana za pomocą pieca gazowego. Ostatnie Sprawozdanie z badań wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych zostało odnotowane w protokole kontroli sanitarnej znak HŻ-K-6322/9/2018 z dnia 19.09.2018r. Zgodnie z zakładową dokumentacją badanie wody przeprowadzane będzie w przypadku przebudowy oraz awarii sieci wodociągowej. Przy punktach wodnych w bloku żywienia zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Do higieny rąk personelu zapewniono mydło w płynie z aktualnym terminem ważności, płyn do chirurgicznej i higienicznej dezynfekcji rąk Velodes Soft z aktualnym terminem ważności do 06.2022r. oraz papierowe ręczniki jednorazowe do higienicznego osuszania dłoni.

W dniu kontroli pomieszczenia i wyposażenie bloku żywienia utrzymane w dobrym stanie sanitarnym oraz technicznym.

Nieczystości stałe komunalne, usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku w wiacie śmietnikowej. Podczas kontroli okazano umowę nr 17/254/2021 z dnia 10.06.2021r. zawartą SUEZ Wschód Sp. z o.o. ul. Ciepłownicza 6 w Lublinie na wywóz odpadów komunalnych łącznie z frakcją mokrą o kodach: 20 03 01, 20 01 39, 20 01 02 aneks nr 2 z dnia 08.09.2021r., w którym zawarto m.in. informację o zmianie nazwy odbierającego na Pre Zero Recycling Wschód ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin. Przedłożono do wglądu fakturę vat 14.12.2021r. wystawioną przez PreZero Recycling Sp. z o.o. ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin. Na obiór odpadów o kodach 20 03 01, 20 01 39, 20 01 01.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (okapy wyciągowe nad punktami obróbki cieplnej). Przedłożono do wglądu Protokół Nr 418/2021 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 03.08.2021r. wystawiony przez Usługowy Zakład Kominiarsko-Gazowniczy ul. Przyjaźni 24/6, 20-314 Lublin, wystawiony przez Mistrza Kominiarskiego Leszka Kowalskiego. Termin następnego badania ustalono na wrzesień 2022r. W dniu kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o nieprawidłowym działaniu systemu wentylacji.

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

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych oraz karmieniu dzieci pracują łącznie 4 osoby wraz z panią intendent, 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. W pomieszczeniach bloku żywienia stwierdzono w oknach siatki ochronne.

Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono środek Velox Spray z aktualnym terminem ważności do 05.2024r. Mycie zasadnicze oraz dezynfekcja termiczna naczyń stołowych odbywa się w profesjonalnej zmywarce gastronomicznej 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. Nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości, po upływie terminu ważności.

Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu bieżące faktury, potwierdzające zakup środków spożywczych. Dostawcami środków spożywczych jest m.in.:

1. Solidez Sp. z o. o. ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin – jaja, mrożonki, środki spożywcze trwałe i nietrwale mikrobiologicznie, warzywa, owoce, mięso, w tym drób, pieczywo.

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 m.in.: miesięczny rejestr temperatury w lodówkach i zamrażarkach (CP2); karta przyjęcia towaru (CP1); karta kontroli temperatury i wilgotności w magazynie produktów suchych (CP3); monitoring temperatury podczas obróbki termicznej mięsa w dużym kawałku (CP4); karta kontroli dezynfekcji jaj (CP5).

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 - zał -

Ukarano: n.d.

(imię, nazwisko, stanowisko)

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

(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 ustalono

3. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących 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*^o uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: nie wniesiono

6. Czas trwania kontroli: od 11⁰⁵ do 13²⁰

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

Złobka Nr 5

mgr Małgorzata Chomicz

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Młodszy asystent

lek. wet. Małgorzata Łętowska mgr inż. Daniel Młotkowski

Młodszy asystent

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 21.12.2021r.
otrzymałem (-am) w dniu 21.12.2021r.

DYREKTOR
Złobka Nr 5
mgr Małgorzata Chomicz

.....
(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.

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 *Administratora* 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.9020.29.8.5.2021.MŁ2
z dnia 21.12.2021r.

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

Blok żywienia w Żłobku nr 5, ul. Sowia 4, 20-323 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. | 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⁾ 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 | | | 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

DYREKTOR

Żłobka Nr 5

mgr Małgorzata Chomicz

(podpis kontrolowanego)

Młodszy asystent

Młodszy asystent

lek. wet. Małgorzata Łętowska

mgr inż. Daniel Młotkowski

(podpis osoby kontrolującej)