

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAŁ / KOPIA\*)

Nr HŻ-P-6314a/ 6 /2018

Lublin, dnia 22.08.2018r.

(Miejscowość i data)

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

Agnieszce Trykacz – starszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K-0160/10/2018.

W kontroli uczestniczyła Ewelina Jabłońska – odbywająca staż w PSSE w Lublinie – zaświadczenie Nr K-0717.1/1/2018 z dnia 25.04.2018r.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K-0160.1/2991 /2018.

(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 2017r., poz. 1261 ze zm.), 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 2017r., poz.1257 ze zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017r. 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 2018r. poz. 646) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, ze zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 3, t. 45, str. 200, ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. 1. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

Zakład: **Punkt Wydawania Posiłków w Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów**  
**– 20-470 Lublin ul. Nalkowskich 114**

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

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946-184-59-70

TEL. 81 466 55 60 wew. 13

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zatwierdzającej Nr HŻ-K-6314a/5/2016 z dnia 01.09.2016r., zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej Nr 8736/0309/2016 z dnia 01.09.2016r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

### 2. Kierujący zakładem:

Pani Anna Walczak – Dyrektor Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie

Pani Aleksandra Machniak - Kierownik Ośrodka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Aleksandra Machniak - Kierownik ośrodka

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano (osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego dzieci.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy nr: SK/S/K/09-151/HŻ, termometr elektroniczny PP/W/K/03-38/HŻ.

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

Punkt wydawania posiłków posiada decyzję zatwierdzającą Nr HŻ-K-6314a/5/2016 z dnia 01.09.2016r., zezwalającą na prowadzenie działalności w zakresie: porcjowania, wydawania i konsumpcji gotowych posiłków (obiadów) dostarczanych w ramach usług cateringowych, przygotowywania sałatek i surówek na bazie warzyw nieokopowych, półproduktów i produktów gotowych oraz pieczenia ciast w ramach zajęć kulinarnych dla seniorów. Dania i napoje podawane w naczyniach jednorazowych. W trakcie kontroli ustalono, iż od kilku miesięcy wstrzymano prowadzenie warsztatów kulinarnych dla seniorów. Seniorom (dla osób chętnych) zapewniany jest posiłek obiadowy, który dostarczany jest przez zewnętrzną firmę cateringową „4 pory smaku” – 20-314 Lublin ul. Krzemionki 7A. Okazano do wglądu Umowę nr 20/2018/P zwaną w dniu 02.02.2018r. pomiędzy Gminą Lublin – Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie ul. Lwowska 28 a w/w firmą „4 pory roku”. Zgodnie z zapisem zawartym w paragrafie 2 przedmiotem umowy jest usługa gastronomiczna – catering, dostawa posiłków jednodaniowych, obiadów i podwieczorków dla podopiecznych Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie”. Umowa dotyczy podopiecznych uczęszczających do kilkunastu ośrodków/klubów/domów, w tym m.in. do Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów (CARS) mieszczącego się przy ul. Nałkowskich 114 w Lublinie. W umowie określono terminy realizacji przedmiotu umowy, tj.: obiady dla CARS przy ul. Nałkowskich 114 – w okresie od 01.03.2018r. do 28.02.2019r. z przerwą w lipcu 2018r. W umowie zawarto informację, iż posiłki dostarczane będą w naczyniach jednorazowych (opakowanie + sztucce). Zgodnie z zawartą umową próbki posiłków pobierane są i przechowywane w zakładzie produkcyjnym.

Poinformowano stronę o obowiązku pisemnego informowania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o zmianie firmy produkującej i dostarczającej posiłki.

Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów – 20-470 Lublin ul. Nałkowskich 114 prowadzi pomoc społeczną m.in. poprzez organizację zajęć dla seniorów w Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów. W okresie wakacyjnym w zajęciach uczestniczy mniejsza ilość osób tj. 8 osób w wieku 60+ (60-80 lat). Posiłki spożywane są na jadalni. Placówka czynna w godzinach 10.00 – 15.00.

Centrum Aktywizacji zlokalizowane w budynku podłączonym do miejskich sieci wodociągowej oraz kanalizacyjnej. Przy punktach wodnych zapewniono ciepłą i zimną wodę bieżącą. Okazano do wglądu sprawozdanie z badań nr 3289/16 wystawione w dniu 25.08.2016r. przez Centralne Laboratorium MPWiK w Lublinie w zakresie mikrobiologicznym – dokument potwierdza prawidłową jakość wody używanej w placówce (miejsce poboru próbki wody do badań – „kuchniojadalnia Centrum Aktywizacji Seniorów Lublin ul. Nałkowskich 114”). Wewnętrzna instalacja kanalizacyjna szczelna. Przy umywalkach do mycia rąk zapewniono mydło płynne, papierowe ręczniki jednorazowe oraz płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk Velodes Soft (w terminie ważności do 28.11.2019r.) oraz preparat do dezynfekcji rąk i skóry AHD 1000 (w data ważności do 04.2020r.). Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością wykorzystywany

jest preparat Medi-Line Velox Top AF – gotowy do użycia preparat do mycia i dezynfekcji, z terminem ważności do 20.05.2021r.

Wypożyczenie zakładu zgodne z opisem zawartym w decyzji zatwierdzającej zakład Nr HZ-K-6314a/5/2016 z dnia 01.09.2016r. z niewielkimi zmianami dotyczącymi wyposażenia pomieszczenia kuchni w zmywarkę typu domowego marki BOSH specjal line typ SD 14R1B SRS3039EU/11. Znaki graficzne umieszczone na obudowie urządzenia wskazują max temp 65°C. W trakcie kontroli stwierdzono znaczną ilość naczyń jednorazowych - talerzyków płaskich, głębokich na zupę (flaczarki), sztućców i kubków do napojów. Producent naczyń jednorazowych: Bittner S.J. Ożarów Mazowiecki ul. Sowińskiego 5. Na opakowaniu zawarto oznakowania graficzne o dopuszczeniu naczyń do kontaktu z żywnością (kieliszek i widelec).

Nieczystości stale usuwane wewnątrz zakładu do pojemników wyłożonych wkładem foliowym, usuwane na bieżąco do pojemnika zbiorczego ustawionego przy budynku. Okazano do wglądu umowę wywozu odpadów komunalnych Nr 45/2017 zawartą w dniu 21.09.2017r. pomiędzy Gminą Lublin Plac Łokietka 1 Lublin – Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie ul. Lwowska 28 z PHU EKO-TRANS Cezary Kubacki 21-143 Abramów, Wielkie 90. Umowa zawarta w zakresie odbioru odpadów o kodzie 20 03 01 – frakcja mokra oraz odpadów o kodzie 20 01 99 - frakcja sucha.

Powierzchnie wyposażenia, ściany i podłogi w dobrym stanie sanitarno-technicznym oraz sanitarnym. Urządzenie chłodnicze podłączone do zasilania umożliwia przechowywanie żywności nietrwalej mikrobiologicznie. W dniu kontroli stwierdzono niewielkie ilości przechowywanej żywności – wyłączenie owoce.

Na potrzeby punktu wydawania posiłków opracowano dokumentację GHP. Każda dostawa żywności poddawana jest ocenie pod kątem: m.in. temperatury oraz jakości. Wyniki kontroli wewnętrznej notowane na odpowiednich formularzach z wyszczególnieniem daty, rodzaju posiłku, wartości zmierzonej temperatury oraz podpisem osoby dokonującej oceny. Zapisy prowadzone dwa razy w miesiącu. Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. W dniu kontroli w obiekcie nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania. W otwieranych oknach zainstalowane siatki uniemożliwiające wnikanie szkodników. Przedłożono Kartę kontroli obecności szkodników – zapisy z oględzin wszystkich pomieszczeń prowadzone raz w miesiącu. Odzież ochronna przechowywana w wydzielonej szafce ustawionej w pomieszczeniu socjalnym. Segregacja odzieży personelu zachowana. Okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych Pani Aleksandry Machniak – kierownika ośrodka, koordynującego zajęcia prowadzone w ośrodku, nadzorującego żywienie uczestników.

Konsumentom finalnym, zapewniono informacje na temat alergenów i substancji powodujących nietolerancję pokarmową - informacje wyszczególnione na jadalospisie wywieszonym na tablicy ogłoszeń w jadalni. W trakcie czynności kontrolnych zobowiązano organ prowadzący Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów (CARS) do zapewnienia konsumentom finalnym informacji na temat wykazu wszystkich składników wchodzących w skład danej potrawy (wraz z alergenami) zgodnie z wymogiem § 19 Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23.12.2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych oraz art. 18 – art. 21 Rozporządzenia (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. 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 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. U. L 304 z 2.11.2011). Pani Aleksandra Machniak - Kierownik ośrodka zobowiązała się dostarczyć do siedziby PSSE w

Lublinie do dnia 29.08.2018r. jadłospisy z wykazem wszystkich składników (z wyszczególnieniem alergenów) wchodzących w skład poszczególnych posiłków i napojów.

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

- nie stwierdzono nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01.

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w Załączniku Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01. nie ukarano -

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -zł

(nr mandatu karnego)

art. -

(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 dotyczy.

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

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 - brak.

6. Czas trwania kontroli: od 10:20 - 12.45.

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.

W załączeniu do protokołu: jadłospis tygodniowy.

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

Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie  
Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów  
20-470 Lublin, ul. Nałkowskich 114  
tel. 81 466 55 25

*Aleksandra Maciejowska*  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy asystent  
*Agnieszka Trykacz*  
mgr inż. Agnieszka Trykacz

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

*Gordina Jędrzejka*

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 22.08.2018r.  
otrzymałem (-am) w dniu 22.08.2018r.

Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie  
Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów  
20-470 Lublin, ul. Nałkowskich 114  
tel. 81 466 55 25

*Aleksandra Kochuś*

(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<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> - zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o Prawie przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr HŻ-P-6314a/ 6 /2018 z dnia 22.08.2018r.

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

**Punkt Wydawania Posiłków w Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów  
– 20-470 Lublin ul. Nałkowskich 114**

**II. 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>9</b>	<b>18</b>	
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	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0x	1	2	
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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
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	0x	3	5	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

	kontakt z żywnością.				
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
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 właściwości.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0x	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4x	8	
	Suma punktów	0	4	0	
	Suma punktów ogółem				4
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	x			

#### KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie                      powyżej 50 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 50 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.

Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie  
Centrum Aktywizacji i Rozwoju Seniorów  
20-470 Lublin, ul. Nałkowskich 114  
tel. 81 466 55 25

*Aleksandra Kociniak*

(podpis kontrolowanego)

Starszy asystent  
*Agnieszka Trykacz*  
mgr inż. Agnieszka Trykacz

(podpis osoby kontrolującej)

*Emilia Jędrzejko*