

Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny

w Lublinie

ul. Pielegniarek 6, 20-708 Lublin

tel. centr. 743-42-72 do 73

Insp. 743-46-96; fax 743-46-86

skr. poczt. 119

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Bursa Szkolna Nr 1 w Lublinie

WPŁYNĘŁO

dnia 09.12.2015 r.

Nr 093/15

znak sprawy

podpis

Załącznik Nr 3

F/PK/BŻ/01/01

Strona 1 z 6

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HŻ.9020.6.24.2015.BZ.

Lublin, dn. 4.12.2015r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/

Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Beatę Zielińską – Starszego Asystenta, nr upoważnienia 15

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2011r. nr 212 poz.1263 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 art. 68 §1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U.2013r. poz. 267 ze.zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiał(a)w i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U. z 2013r. poz. 672 ze zm.) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. 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, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: Blok żywienia w bursie szkolnej nr 1

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Ks.J. Popieluszki 7, 20-052 Lublin

(adres)

NIP 712-194-10-99

REGON 00019565

PESEL -

TEL. (81) 53-305-30

FAX 0-81 53-305-30

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład objęty stałym nadzorem PIS

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Grażyna Piotrowska –Dyrektor bursy

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pan Łukasz Wypych – intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli kontrola kompleksowa w zakresie oceny zgodności funkcjonowania zakładu z obowiązującym prawem żywnościowym

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny PP/S/K/02/HŻ

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

W obiekcie prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy w ramach całodziennego żywienia dla około 150 uczniów zamieszkujących bursę od poniedziałku do piątku. Posiłki wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku w godzinach: 6.00 - 7.30- śniadania, obiady tura godz. 12.30-14.00, druga tura 16.00-do 17.00., kolacje 19.00-20.00. Nadto placówka udostępnia mieszkańcom wodę w termosie do picia do bieżącego korzystania.

Produkcja posiłków na drugie danie odbywa się w dwu turach, natomiast zupa produkowana jest jednokrotnie. W celu weryfikacji stosowania procedury wychładzania przeprowadzono rozmowę z Panią Agnieszką Brydą- pomoc kuchenna. Z rejestru prowadzonego przez personel wynika, iż w godzinach rannych młodzież deklaruje ilość do spożycia posiłków w godzinach popołudniowych, liczba ta waha się od kilku do kilkunastu porcji w zależności od potrzeb. Proces schładzania odbywa się wg. przyjętej procedury, zupa po wychłodzeniu przechowywana w urządzeniu chłodniczym w temp. + 4⁰ C, nie dłużej niż 2 godziny, następnie poddana procesowi wrzenia przed wydaniem.

Jadłospis układy na okres dekady przez intendenta z wykształcenia technolog żywności i żywienia człowieka, z uwzględnieniem wymagań określonych w rozporządzeniu parlamentu europejskiego i rady 1169/2011 oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Personel kuchni stanowi 5 osób oraz intendent i magazynier. Okazano aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu. Osoby pracujące w dniu kontroli posiadały odpowiednie, czyste dostosowane wierzchnie okrycie (fartuchy, czapki okrywające włosy) jak też zachowany odpowiedni stopień higieny. Do pracy w strefie brudnej wydzielono odrębną odzież (zielone fartuchy).

Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk wyposażone w ciepłą i zimną wodę, środki do ich mycia oraz dezynfekcji (Suma Care) oraz higienicznego suszenia. Z rozmów weryfikacyjnych przeprowadzonych w dniu kontroli wynika, iż personel posiada dostateczną wiedzę z zakresu zasad higieny. Posiłki wydawane z bemału zgodnie z procedurą, w czasie niedużym niż 2 godziny, pomiar kontrolny temperatury w dniu kontroli wykazał 88⁰ C w bemału.

Stan techniczny oraz rozmieszczenie pomieszczeń, nie uległo zmianie od kontroli w dniu 09.12.2013r. nr prot. DNS-HŻ.9020.6.19.2013.AK.

Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne gromadzone w zamykanym pojemniku, ustawionym w zmywalni naczyń, następnie usuwane jako odpad komunalny. Odbiorem zajmuje się

MPO SITA Lublin ul. Ciepłownicza 6 – umowa nr 4/97/). Pojemniki zamykane ustawione w odpowiedniej odległości od budynku. Teren ogrodzony, utrzymany w dobrym stanie sanitarnym. Okazano raport nr 4892/15 z badania wody pobranej ze stanowiska w kuchni tzw. pitnej, przez MPWiK w Lublinie, wg którego woda spełnia wymagania dla wody przeznaczonej do picia przez ludzi.

W zakładzie odstąpiono od pobierania i przechowywania próbek kontrolnych.

W pomieszczeniach magazynowych przechowywana niewielka ilość artykułów spożywczych. Zapewniono identyfikację pochodzenia środków spożywczych, okazano faktury na pochodzenie przechowywanych środków spożywczych. M.in. faktury pochodziły z PPHU MADEX z Kaśnika dostawa pieczywa, ALMAX Panieńszczyzna dostawca m.in. nabiału i aj, Przetwórstwo mięsa Krzczonów dostawca wędlin, FRUTPOL ul. Dębina 20, Jakubowice Końskie dostawca warzyw i owoców, Zakład Przetwórstwa mięsa Matthias Modliborzycze dostawca mies.

W trakcie kontroli dokonano oceny warunków przechowywanych środków spożywczych: wykonano pomiary kontrolne w urządzeniach chłodniczych oraz w zamrażarkach np. w urządzeniu chłodniczym z nabiałem + 4°C, z wędlinami + 2 °C (temperatury zgodne z zaleceniami producentów), w zamrażarkach – 22 °C, -23 °C.

Wśród ocenianych środków spożywczych nie stwierdzono żywności po terminie przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości (nabiał, przyprawy, makarony, kasze, wędliny). Żywność przechowywana z zachowaniem segregacji asortymentowej.

Podczas kontroli nie stwierdzono obecności oraz śladów obecności szkodników.

Ogólnie w pomieszczeniach produkcyjnych wydzielono odpowiednią ilość stanowisk do mycia żywności, rąk, sprzętów produkcyjnych oraz naczyń. Stanowiska pracy wykorzystywane zgodnie z ich przeznaczeniem.

Powierzchnie używane do produkcji dezynfekowane są metodą chemiczną, natomiast drobny sprzęt produkcyjny oraz naczynia stołowe dezynfekcyjne termicznie przez wyparzenie. Do dezynfekcji chemicznej używany jest m.in. środek myjąco-dezynfekujący pn. „Suma Bac”, którego roztwór przygotowujący jest przez kucharki w pomieszczeniu gospodarczym (2 dozy - 20ml. na 4 l wody). jest Ww. roztwór preparatu jest наносzony i pozostawiany do spłukania na ok. 1 min. Naczynia stołowe myte i dezynfekowane w zmywarce typu gastronomiczne go, która posiada parametr co najmniej 85°C w czasie od 3 do 4 m.in., ustawiana przez włączenie oprogramowania, do urządzenia podłączone automatycznie dozowanie środków chemicznych myjących i nabłyszczających.

Obróbka wstępna jaj przeprowadzana w pomieszczeniu obróbki brudnej. Jaja przed procesem dezynfekcji, wstępnie myte przy wydzielonym zlewozmywaku pod bieżącą ciepłą wodą z użyciem detergentu. Dezynfekcja prowadzona fizycznie przez naświetlenie promieniami UV. Przeprowadzona rozmowa weryfikująca z intendentem, nie wykazała nieprawidłowości w tym obszarze.

Poddano ocenie warunki przechowywania czystych naczyń stołowych. Czyste naczynia przechowywane w zamkniętej szafie wykonanej ze stali nierdzewnej w punkcie wydawania posiłków. Nieprawidłowości związanych z procesem mycia naczyń nie stwierdzono. Sztućce wydawane w zbiorczych pojemnikach, uchwytem do góry.

Zakład utrzymany w dobrym stanie sanitarnym. W dniu kontroli poddano ocenie warunki przechowywania odzieży ochronnej dla personelu, nieprawidłowości w tym obszarze nie stwierdzono (czysta odzież przechowywana w wydzielonej części, zamkniętej szafy ustawionej w pomieszczeniach socjalnych w pobliżu kuchni).

W obiekcie opracowane procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz HACCP. Do pracowania zakładowego systemu bezpieczeństwa żywności wykorzystano Przewodnik do wdrażania zasad GHP/GMP i systemu HACCP.....autor m.in. H.Turlejska.

Po kolejnej weryfikacji systemu HACCP wskazano 2 punkty krytyczne : CCP1 – przechowywanie żywności w urządzeniach chłodniczych, CCP2 –obróbka termiczna potraw mięsnych o dużej masie (np. pieczenie).Ustalono limity dla CCP1- uwzględniono wymagania producentów, dla CCP2- +74⁰ C wewnątrz pieczenia. Z rozmowy weryfikującej wynika, iż głównie jest to pieczeń wieprzowa np. łopatką o masie ok. 1 kg, pieczona w 180⁰ C-200⁰ C przez ok. 1,5 h. przygotowywana w piecu konwekcyjnym. Do pomiaru używany jest termometr z sondą, który wkłuwany jest w najgrubsze miejsce, w przypadku nie spełnienia limitu, wydłużany jest czas pieczenia i korygowana temperatura pieczenia. Z rejestrów obu CCP wynika, iż w ostatnim okresie nie było konieczności stosowania działań korygujących. Termometr po użyciu jest myty i dezynfekowany środkiem „Suma Bac”.

Nadto przyjęte są liczne punkty kontrolne: m.in. przyjęcie środków spożywczych, przechowywanie żywności w magazynie, mycie i dezynfekcja urządzeń chłodniczych. Jednym z kolejnych punktów kontrolnych jest monitoring zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, za który odpowiada magazynier. Kontrola prowadzona przynajmniej raz w tygodniu, natomiast za codzienną kontrolą i ewentualne zgłaszanie nieprawidłowości odpowiadają wszyscy pracownicy.

Weryfikacja systemu HACCP jest prowadzona 1 raz w roku, w trakcie której ocenie podaje się m.in. sposób i poprawność monitorowania CCP i CP, stan sanitarny pomieszczeń, sposób przechowywania żywności. Ostatnia weryfikacja była przeprowadzona w dn.02.04.2014r., w trakcie której nie stwierdzono nieprawidłowości. W roku 2015, weryfikacja zostanie przeprowadzona pod koniec grudnia.

Zakład szkoli pracowników przez szkolenia wewnętrzne jak i zewnętrzne. Okazano harmonogram szkoleń na 2014/2015 jak i liczną dokumentację związaną ze szkoleniami m.in. z dnia 11.12.2014r. „Jak chronić siebie i otoczenie przed zachorowaniem rotawirusami”, z dnia 03.02.2015r. „przypomnienie zasad i instrukcji mycia –dezynfekcji pomieszczeń kuchennych oraz sprzętu”, z dn. 12.08.2015r „przypomnienie z obszarów związanych z obróbką wstępna surowców”, szkolenia przeprowadzane przez intendenta , obecność pracowników poświadczana podpisem. Okazano także

zaświadczenia ze szkolenia zewnętrznego przeprowadzonego w dniu 19.10.2015r. przez PSSE w Lublinie dot. nowego Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych....(w szkoleniu uczestniczyło 3 osoby: dyrektor bursy, intendent, szefowa kuchni.

Przy głównym wejściu do budynku na drzwiach umieszczono znak graficzny i słowny informujący o zakazie palenia. W dniu kontroli nie stwierdzono naruszeń przepisów Ustawy z dnia 9 listopada 1995r o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U z 1996r. nr 10, poz.55 z późn.zm).

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

Przepisów nie naruszono.

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nd zał. nr. nd ukarano nd.

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nd w wysokości nd
(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: nd

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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: bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 10:30 do 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.
nd

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

DYREKTOR

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

F/PK/BŻ/01/01
Strona 6 z 6

.....
Starszy Asystent Gdziału Higieny
Żywności, Żywności, Przedmiotów Użytku
(podpis osoby kontrolującej)
mgr inż. Beata Ziemiecka

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 04.12. 2015r.

otrzymałem (-am) w dniu 04.12.2015r.

DYREKTOR

.....
mgr inż. Beata Ziemiecka
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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 Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego 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