

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.10.7.2023.MB

Lublin, dnia 09.11.2023r.

(miejsowość i data)

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

Magdalenę Bocheńczyk – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.53.2023,

Krzysztofa Domańskiego – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.47.2023;

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 09.11.2023r. nr: K.057.4.1094.2023.

(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. z 2023r. poz. 338 ze zm.)¹⁾, 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 2023r. poz. 775 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 2) nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającego 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 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r. poz. 221 ze zm.)^{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 uchylające 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.

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia w Bursie Szkolnej Nr 1
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. Księdza Jerzego Popiełuszki 7, 20-052 Lublin
(adres)

Podlega: Gmina Lublin

NIP 712-194-10-99

TEL. (81) 533-05-30

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja zatwierdzająca zakład znak ONS.HŻ.P/6324/15/08 z dnia 12.11.2008r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:
Pani Ewa Bab - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:
Pani Ewa Bab – Dyrektor
Pani Ewa Brodacz – Intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop nr ST: JMR0273, drukarka mobilna, termometry służbowe elektroniczne: nr PP/W/K/03-32/HŻ oraz PP/W/K/03-34/HŻ.

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

Blok żywienia w bursie prowadzi działalność gastronomiczną na podstawie decyzji zatwierdzającej zakład wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie znak ONS.HŻ.P/6324/15/08 z dnia 12.11.2008r. w zakresie przygotowywania i konsumpcji posiłków produkowanych od surowca z wykorzystaniem mięsa, w tym drobiu, warzyw okopowych, jaj, ryb, półproduktów i produktów gotowych, napojów zimnych i gorących. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielorazowego użytku.

Podczas kontroli ustalono, że w bursie może mieszkać maksymalnie 159-oro uczniów szkół średnich, w wieku od 14 do 21 roku życia. Codziennie mieszkańcom serwowane są 4 posiłki: śniadanie o godz. 6⁰⁰ - 7⁴⁵, obiad dwudaniowy 12⁰⁰ – 13⁰⁰, 14⁰⁰-15³⁰, późne obiady 4 tury razy 10 minut w godz. 16⁰⁰ – 17⁴⁰, i kolacje 19⁰⁰ – 20³⁰. W weekend blok żywienia bursy nie pracuje, nie prowadzi się żywienia zbiorowego.

Budynek, w którym znajduje się placówka jest murowany i kilkukondygnacyjny. Pomieszczenia bloku żywienia usytuowane są na parterze budynku bursy. Posesja ogrodzona, utrzymana czysto.

Na potrzeby stołówki bursy wydzielono następujące pomieszczenia:

- kuchni właściwej wyposażone w umywalkę do mycia rąk, dwa zlewozmywaki przeznaczone do celów technologicznych, basen gastronomiczny do mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego i pomocniczego, regały ociekowe, dwa kotły warzelne o pojemności 90 l, szatkownice do warzyw, mikser planetarny, dwie krajalnice, kuchnię 6-cio palnikową, patelnię elektryczną, piec konwekcyjno-parowy, taboret gazowy, blaty robocze, wydzielono stanowiska produkcji dań mącznych, sałatek i surówek, trzy urządzenia chłodnicze, urządzenie mroźnicze, regały, szafki;
- jadalni wyposażone w stoły i krzesła;
- punkt wydawania posiłki wyposażony w szafę przelotową, ladę wydawczą, bemał grzewczy, blat pomocniczy. Do czasu wydawania, posiłki podgrzewane są w bemałach grzewczych przez maksymalnie 2 godziny;
- zmywalnia naczyń stołowych wyposażona jest umywalkę do mycia rąk, basen jednokomorowy do mycia naczyń stołowych, zmywarke gastronomiczną kapturową do naczyń stołowych STALGAST, szafę przelotową łączącą się z pomieszczeniem wydawania posiłków. Brudne naczynia zwracane są okienkiem zwrotnym;
- obróbki mięsa wyposażone w umywalkę do mycia rąk, dwa punkty wodne przeznaczone do mycia mięsa czerwonego i drobiowego;
- obróbki ryb wyposażone w umywalkę do mycia rąk, punkt wodny do mycia ryb, blat pomocniczy;
- obróbki brudnej warzyw i owoców wyposażone w umywalkę do mycia rąk, trzy punkty wodne przeznaczone do mycia warzyw, owoców oraz jaj, obieraczkę mechaniczną do warzyw, blaty robocze, urządzenie chłodnicze do przechowywania jaj, naświetlarkę UV;
- magazyn warzyw wyposażony w podesty;
- magazyn owoców wyposażony w stół pomocniczy;
- magazyn środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie wyposażony w regały;
- magazyn środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie wyposażony w dwa urządzenia chłodnicze i dwa chłodniczo-mroźnicze;
- magazyn próbek pokarmowych (wyłączony z użytku);
- szatnię damską wyposażoną w szafki dwudziałowe przeznaczone do przechowywania odzieży wierzchniej i ochronnej personelu, zlewozmywak przeznaczony na cele socjalne, umywalkę do mycia rąk, stół, krzesła. Przy pomieszczeniu szatni znajduje się toaleta dla personelu z przedsionkiem wyposażonym w umywalkę do mycia rąk, kabinę prysznicową;
- gospodarcze do przechowywania środków czystościowych oraz sprzętu porządkowego.

Budynek przedszkola podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej zbiorowego zaopatrzenia. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej LPEC. W dniu kontroli przy punktach wodnych bloku żywienia dostępna jest bieżąca ciepła i zimna woda. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badania wody nr DL.9051.1.931.2022 wydane dnia 08.09.2022r. Sprawozdanie z badania wody nr DL.9051.1.932.2022 wydane dnia 08.09.2022r. przez Dział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie, ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin, punkt poboru wody: „MPWiK Lublin; Bursa Szkolna nr 1, ul. Ks. J. Popiełuszki 7, 20-052 Lublin”. Zgodnie z okazanymi dokumentami badanie wody zostało wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych, wyniki badań potwierdzają, że woda wykorzystywana w zakładzie spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017r. (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) w zbadanym zakresie. Podczas kontroli uzyskano informację, że od ostatniego badania wody nie dokonywano ingerencji w instalację wodociągową budynku. W zakładowej dokumentacji systemowej

opracowanej w obszarze zaopatrzenia zakładu w wodę oraz nadzoru nad jej jakością wskazano, że kontrolne badanie jakości wody powinno być wykonywane z częstotliwością 1 raz na 5 lat.

Wentylacja pomieszczeń zakładu grawitacyjna oraz mechaniczna. Nad stanowiskami obróbki cieplnej (piec konwekcyjno-parowy, kuchnia, taboret gazowy, patelnia elektryczna) zainstalowano okapy wyciągowe. Okazano do wglądu Protokół sprawozdawczo-opiniodawczy 013936 z dokonanej kontroli i oględzin przewodów i połączeń dymowych, spalinowych, wentylacyjnych oraz urządzeń grzewczo-kominowych w budynku położonym w Lublinie, ul. Ks. J. Popiełuszki 7 będącym własnością Bursa Szkolna nr 1 wydany dnia 03.08.2023r. przez Pana Ryszarda Bałamuta – opiniodawcę, rejonowego mistrza kominarskiego, kierownika Zakładu Usług Kominarskich „FLORIAN” s.c. R. Bałamut, M. Galiński, 21-040 Świdnik, ul. C. K. Norwida 2/21. Dokument potwierdza, że objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych w budynku, w którym mieści się placówka odpowiadają przepisom Ustawy Prawo Budowlane.

Nieczystości stałe usuwane do pojemników z wkładem foliowym usuwane do kontenerów zbiorczych ustawionych na parkingu, na utwardzonej powierzchni. Odpady odbierane przez firmę specjalistyczną na podstawie umowy nr 4/97/P z dnia 30.11.2008r. zawartej pomiędzy Bursą Szkolną Nr 1 w Lublinie, ul. Popiełuszki a MPO SITA Lublin S.A., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin, przedmiotem której jest odbiór odpadów, tj. zmieszanych odpadów komunalnych o kodzie 20 03 01 z częstotliwością 1 raz na tydzień oraz odpadów segregowanych z posesji zlokalizowanej w Lublinie przy ul. Popiełuszki 7. Umowa zawarta na czas określony, w trakcie trwania aneksowana pomiędzy stronami. Przedłożono do wglądu także fakturę nr 1530514701 wystawioną dnia 31.10.2023r. przez PreZero Service Wschód Sp. z o.o., ul. Wrocławska 3, 26-600 Radom zobowiązującą Bursę Szkolną Nr 1 w Lublinie, ul. Popiełuszki 7 do wniesienia opłaty za wywóz nieczystości. Odpady organiczne, w tym resztki pokonsumpcyjne usuwane są do zamykanej beczki z tworzywa sztucznego. Odpady odbierane przez specjalistyczną firmę w ramach zawartej umowy Nr 04/BS1/2023 na odbiór i transport odpadów zawartej dnia 22.08.2023r. pomiędzy Gminą Lublin (punkt odbioru: Bursa Szkolna nr 1 ul. Ks. J. Popiełuszki 7, 20-052 Lublin) a Tomaszem Szyńkorą prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą PRO-EKO Tomasz Szyńkora Odbiór odpadów organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin, przedmiotem której jest świadczenie usługi w zakresie odbioru i zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych kategorii 3. Umowa obowiązuje do dnia 31.08.2025r. Okazano także do wglądu dokumenty potwierdzające higieniczne zagospodarowanie odpadów organicznych powstałych w zakładzie, m.in. Dokument handlowy stosowany przy przewozie, wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi lub produktów pochodnych KATEGORIA 3 w rozumieniu rozporządzenia 1069/2009 wystawiony dnia 30.10.2023r. na odbiór odpadów produkty pochodne „nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi” o całkowitej wadze materiału 200 kg z Bursy Szkolnej Nr 1 w Lublinie. Okazano także fakturę VAT 23/10/2023 wystawioną dnia 31.10.2023r. przez PRO-EKO Tomasz Szyńkora Odbiór odpadów organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin zobowiązującą Bursę Szkolną Nr 1 w Lublinie do wniesienia opłaty m.in. za odbiór odpadów. W placówce nie prowadzi się procesu smażenia w głębokim tłuszczu. Obróbka cieplna potraw prowadzona jest z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego oraz kuchni gazowej, taboretu gazowego). Nieczystości płynne usuwane do kanalizacji miejskiej.

Ściany w pomieszczeniu kuchni wyłożone są w całości glazurą, w pozostałych pomieszczeniach w miejscach narażonych na zanieczyszczenie wyłożone glazurą oraz pomalowane farbą. Sufity w pełni zabudowane, pomalowane farbą. Podłogi pokryte terakotą.

W pomieszczeniach związanych z prowadzoną działalnością gastronomiczną zapewniono oświetlenie naturalne i sztuczne.

Pomieszczenia zakładu zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne obiektu szczelne. W dniu kontroli otwory wentylacyjne i kanalizacyjne zabezpieczone były kratkami. W otwieranych oknach pomieszczeń bloku żywienia zamontowano moskitiery chroniące przed wnikaniem owadów do zakładu. Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie, w otwieranych oknach zamontowano siatki przeciw wnikaniem owadów. W pomieszczeniu magazynu środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie ustawiona stacja monitorowania owadów zbożowo-mącznych. W magazynach warzyw oraz środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie ustawiona pułapki żywo łowne na gryzonie. W dniu kontroli szkodników ani śladów ich bytowania nie stwierdzono. Okazano do wglądu bieżące rejestry z zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami – prowadzone zgodnie z opracowaną w tym zakresie procedurą. Dodatkowo dwa razy do roku przeprowadzona jest usługa deratyzacji przez firmę specjalistyczną – okazano do wglądu Protokół Usług z dnia 31.10.2023r. wykonany przez DDD Usługi Marta Kostrzewska, Rudnik Szlachecki 21, 23-212 Wilkołaz. W protokole zawarto następujące informacje m.in. „W dniu 31.10.2023r. wykonano deratyzację wymieniając i uzupełniając trutkę pokarmową w stacjach deratyzacyjnych na zewnątrz budynku zgodnie z PZSz. Dokonano przeglądu chwytaczy gryzoni. Nie stwierdzono obecności gryzoni. Wyjedzone 30% trutki w karmnikach deratyzacyjnych na zewnątrz budynku”. Natomiast zaleceniach po zabiegu wpisano „Nie niszczyć urządzeń i nie otwierać. W razie pojawienia się martwych gryzoni wezwać firmę DDD w celu zabrania i utylizacji”.

Zapewniono warunki do mycia i dezynfekcji powierzchni wykorzystywanych w procesie produkcyjnym, w tym powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością. Na wyposażeniu zakładu stwierdzono preparat Clinex nano protect silver Table z aktualną datą ważności. Naczynia stołowe, na których dzieci spożywają posiłki myte i dezynfekowane są z wykorzystaniem zmywarko-wyparzarki kapturowej gastronomicznej będących na wyposażeniu zmywalni naczyń stołowych.

W bloku żywienia przy pracy w kontakcie z żywnością zatrudnionych jest 5 osób oraz Intendent. Przedłożono do wglądu 6 aktualnych dokumentacji lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych wskazanych pracowników, tj. szefowa kuchni, intendent oraz pomoce kuchenne. Do utrzymania higieny rąk personelu zapewniono hipoalergiczne mydło w płynie ERG CleanSkin X płyn do dezynfekcji rąk z aktualną datą ważności oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk. Osoby wykonujące prace w kontakcie z żywnością posiadały prawidłową odzież ochronną, uwzględniającą nakrycia głowy.

W zakładzie wydzielono miejsce do magazynowania żywności. Środki spożywcze wykorzystywane w zakładzie do produkcji posiłków przechowywane w warunkach zalecanych przez producentów. Segregacja asortymentowa zachowana. Wszystkie środki spożywcze prawidłowo oznakowane etykietami producentów.

W wyniku dokonanych pomiarów termometrem służbowym temperatur w urządzeniach przeznaczonych do przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie, stwierdzono, iż w urządzeniach mroźniczych zmierzona temperatura wyniosła $-18,7^{\circ}\text{C}$ (warzywa mrożone, mieszanki owocowe), $-20,8^{\circ}\text{C}$ (ryby mrożone), w urządzeniach chłodniczych: $+4,2^{\circ}\text{C}$ (tłuszcze, mleko do $+8^{\circ}\text{C}$), $+6,9^{\circ}\text{C}$ (nabiał do $+8^{\circ}\text{C}$), $+5,8^{\circ}\text{C}$ (wędliny do $+7^{\circ}\text{C}$), $+7,4^{\circ}\text{C}$ (urządzenie wykorzystywane do schładzania zup), $+7,3^{\circ}\text{C}$ (nabiał do $+8^{\circ}\text{C}$), $+4,1^{\circ}\text{C}$ (umyte, poporcjowane warzywa), $+3,9^{\circ}\text{C}$ (mięso drobiowe do $+7^{\circ}\text{C}$). Wyroby gotowe przechowywane w bemarze grzewczym w temperaturze $+97,7^{\circ}\text{C}$. Przedłożono do wglądu bieżące zapisy z kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych.

Podczas kontroli przedłożono do wglądu dokumenty zbiorcze (miesięczne) potwierdzające zakupy środków spożywczych, tj.:

- fakturę vat nr FG/5675/10/23 z dnia 31.10.2023r. wystawioną przez WIKI Spółka Jawna J. Wikira, A. Wikira, ul. Biernata z Lublina 31, 20-465 Lublin potwierdzającą dostawę jaj. Do każdej dostawy dołączany jest handlowy dokument identyfikacyjny. Okazano handlowy dokument identyfikacyjny nr 0115/11/23 z dnia 06.11.2023r. wystawiony przez WIKI Spółka Jawna J. Wikira, A. Wikira, ul. Biernata z Lublina 31, 20-465 Lublin, w którym zawarto informację m.in. kategorię świeżości, rodzaj opakowań, pochodzenie surowca (Ferma Drobiu Andrzej Kałużny, Przyczyna Dolna 63, 67-400 Wschowa), Weterynaryjny Numer Identyfikacyjny, Numer zakładu pakowania, warunki przechowywania, miejsce pozyskiwania/przetwarzania i naświetlania, termin przydatności do spożycia 02.12.2023r.
- fakturę vat nr 4146/10/2023 z dnia 31.10.2023r. wystawioną przez Firma „POLA” Karol Krzyszczak, Stasin 34, 21-030 Motycz na dostawę pieczywa m.in. chleb (razowy, orkiszowy, pszenny, mieszany, wieloziarnisty), bułka (graham, wieloziarnista, orkiszowa, siedlecka, kukurydziana, żytnia, musli, kajzerka) drożdżówki, chałka, bułka tarta;
- fakturę vat 1419/10/2023 z dnia 31.10.2023r. wystawioną przez Przedsiębiorstwo Wielobranżowe TOMAR Niziuk Tomasz, Kasztanowa 44, 20-138 Lublin na dostawę przypraw, musy owocowe, musztardy, kasza gryczana, makarony, warzyw konserwowe, soki owocowe, ;
- fakturę vat 9669/WH/23 z dnia 31.10.2023r. wystawioną przez Masarnię Ubojnię ZEMAT Sp. J. Zdzisław Trościańczyk i S-ka, ul. Łąkowa 1, 21-310 Wołyń potwierdzające dostawę wędlin, mięso wieprzowe, mięso drobiowe;
- fakturę vat 12858/10/2023 z dnia 31.10.2023r. wystawioną przez TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka, ul. Szafranowa 6, 21-003 Ciecierzyn, ul. Łęczyńska 5D, 20-309 Lublin na dostawę warzyw, owoców, kiszonek, nasiona roślin strączkowych;
- fakturę vat FS 983/S/10/2023 z dnia 31.10.2023r. wystawioną przez SOLIDEZ Sp. z o.o., Turka ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin na dostawę nabiału, tłuszcze.

Przedłożono do wglądu opracowaną dokumentację GHP/GMP oraz HACCP. W ramach dobrej praktyki produkcyjnej i higienicznej opisano lokalizacji i otoczenie budynku, konserwacji maszyn i urządzeń, mycia i dezynfekcji (pomieszczeń, wyposażenia, sprzętu, urządzeń, w tym chłodniczych i mroźniczych, powierzchni roboczych, naczyń stołowych, zaopatrzenia zakładu w wodę z ustaloną częstotliwością kontroli 1 raz na 5 lat, postępowania w przypadku awarii sieci wodociągowej, usuwania odpadów, w tym pokonsumpcyjnych, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, szkoleń personelu, higieny i stanu zdrowia personelu, kontroli wewnętrznej, sposób dostawy środków spożywczych, przechowywania środków spożywczych, postępowania z jajami, obróbki warzyw, obróbki mięsa i drobiu, obróbka cieplna, proces rozmrażania, dystrybucji potraw, w tym beamarowania, postępowania z produktem niezgodnym, prowadzenia dokumentacji i zapisów. W ramach systemu bezpieczeństwa żywności HACCP opisano politykę bezpieczeństwa żywnościowego, zakres stosowania systemu, opis produktów wraz z recepturami przygotowania, opracowano blokowe schematy technologiczne, procedurę weryfikacji schematu, przeprowadzono analizę zagrożeń na podstawie której wyznaczono CP1 na etapie dostawy, CP2 na etapie serwowania potraw ciepłych po odgrzaniu, CCP1 na etapie przechowywania produktów w warunkach chłodniczych/mroźniczych, CCP2 obróbki termicznej (potraw o dużej masie), opracowano sposób i częstotliwość monitorowania, działania korygujące, weryfikację systemu HACCP.

Stan zastany w zakładzie podczas kontroli potwierdza, że zakładowa dokumentacja systemowa jest przestrzegana oraz, że personel zajmujący się produkcją i wydawaniem posiłków posiada wiedzę z zakresu wykonywanych obowiązków. Zgodnie z procedurą szkoleń personelu zgodnie, z którą każdy nowozatrudniony pracownik powinien być przeszkolony z zakresu przestrzegania dokumentacji

bezpieczeństwa żywności HACCP. Przedłożono do wglądu dokumentację potwierdzającą przeprowadzanie szkoleń personelu bloku żywienia. W 2023 roku przeprowadzono następujące szkolenia: dnia 10.02.2023r. z zakresu Wymagania co do gramatury i rodzaju codziennych posiłków dla mieszkańców bursy, dnia 01.06.2023r. z zakresu Usuwanie i kontrole odpadów, zabezpieczenie przed szkodnikami, dnia 03.07.2023r. z zakresu Usuwanie i kontrole odpadów, zabezpieczenie przed szkodnikami, dnia 01.09.2023r. z zakresu Procesy mycia i dezynfekcji oraz higiena pomieszczeń zakładu, dnia 04.09.2023r. z zakresu Przypomnienie zasad higieny personelu pracującego przy produkcji i obrotem żywnością. Pracownicy biorący udział w szkoleniach złożyli podpisy w listach pracowników uczestniczących w szkoleniach wewnętrznych.

W dniu kontroli okazano do wglądu zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w następujących obszarach: kontrola temperatur w urządzeniach chłodniczych, kontrola mycia i dezynfekcji magazynów zakładu, kontrola mycia i dezynfekcji urządzeń i drobnego sprzętu pomocniczego, kontrola mycia i dezynfekcji pomieszczeń zakładu, kontrola temperatur obróbki cieplnej potraw o dużej masie, kontrola rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, kontrola temperatury wody w bieżącej grzewczej, kontrola przyjęcia towaru, kontrola temperatury i wilgotności w magazynie środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie, kontrola obecności szkodników w zakładzie, kontrola stanu sanitarnego pracowników.

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis zrealizowany na potrzeby żywienia dzieci w bursie szkolnej w okresie 04.09.2023r. – 15.09.2023r. Jadłospis układany jest przez Panią Intendentkę w porozumieniu z Szefową kuchni. Codziennie mieszkańcom serwowane są 4 posiłki: śniadanie o godz. 6⁰⁰ - 7⁴⁵, obiad dwudaniowy 12⁰⁰ – 13⁰⁰, 14⁰⁰-15³⁰, późne obiady 4 tury razy 10 minut w godz. 16⁰⁰ – 17⁴⁰, i kolacje 19⁰⁰ – 20³⁰. Na podstawie okazanych jadłospisów stwierdzono, że mieszkańcom bursy są na śniadania serwowane są kanapki na bazie różnorodnego pieczywa, np. chleba razowego, chleba pszenno-żytniego, chleba żytniego razowego, bułek grahamek, bułek wieloziarnistych, bułek pszennych, bułek orkiszowych, bułek kukurydzianych, bułek żytnich, chleba żytniego pyłowego, chleba mieszanego sitkowego, bułek müsli, chleba wieloziarnistego, smarowanego masłem extra o zawartości tłuszczu mlecznego minimum 82%, z dodatkiem wędlin, warzyw świeżych (np. sałata, ogórek, papryka, pomidor), przetworów rybnych (paprykarz szczeciński), twarogu półtłustego, serów podpuszczkowych, miodu pszczelego i dżemów. Podawane są także porcje mleka i produktów mlecznych, takie jak płatki kukurydziane z mlekiem, müsli z mlekiem. Każdego dnia śniadanie zawierało dodatek warzyw świeżych. Razem ze śniadaniem głównym wydawane jest drugie śniadanie. Na drugie śniadanie zapewniane są porcje produktów mlecznych (kefir, jogurt z ziarnami, jogurt pitny), owoce (jabłka, banany, gruszki), kanapki z serem podpuszczkowym i sałatą, wyroby półcukiernicze (drożdżówka z makiem). Do picia dzieciom wydawane są napoje –herbata czarna z cytryną, herbata owocowa. Obiad stanowi posiłek dwudaniowy, tj. zupa i drugie danie. Podawane są zupy czyste i zabielenie śmietanką słodką o zawartości tłuszczu 30%. Podawane są również zupy na bazie suchych nasion roślin strączkowych. W ocenianym okresie zaplanowano następujące zupy: zupa kalafiorowa, zupa grochowa z grochu łupanego, zupa owocowa z wiśni z makaronem, rosół z makaronem, kapuśniak mazurski, zupa ogórkowa, krupnik jęczmienny, barszcz czerwony, zupa pomidorowa z makaronem, zupa jarzynowa. W ocenianej dekadzie zupy nie powtarzają się. Na obiad serwowane są dania mięsne, mięsno-warzywne i mączne. Na drugie danie serwowane są różnorodne potrawy, np. gulasz wieprzowy z gotowaną kaszą jęczmienną i ogórkiem kiszonym, naleśniki z serem, brzoskwiniami i śmietaną, pieczone udko z kurczaka z ziemniakami gotowanymi i surówka colesław, kotlet drobiowy z ziemniakami gotowanymi i surówką z marchewki i chrzanu, kasza gryczana gotowana z sosem pieczarkowym, spaghetti z sosem bolońskim i jabłko, kotlet schabowy z ziemniakami i marchewką

z groszkiem oraz nektarynka, kurczak z warzywami po chińsku z ryżem brązowym, ryba smażona z ziemniakami gotowanymi i miksem sałat z sosem vinegret oraz arbuz, jajka sadzone z ziemniakami i bukietem warzyw na parze z dodatkiem masła. Do picia serwowane są kompoty przyrządzane na bazie mrożonej mieszanki owocowej. Dodatek warzywny do obiadu stanowiły warzywa świeże i przetworzone podawane w postaci sałatek, surówek, warzyw gotowanych i duszonych, owoce przetworzone stanowiły dodatek do zupy (wiśnie). Zgodnie z okazanym jadłospisem na kolację dzieci otrzymują zupy mleczne (płatki owsiane na mleku, kasza manna na mleku), kanapki na bazie różnorodnego pieczywa, smarowanego masłem extra o zawartości tłuszczu mlecznego minimum 82%, z dodatkiem wędlin, warzyw świeżych, twarogu półtłustego, serów podpuszczkowych, past kanapkowych na bazie twarogu półtłustego i warzyw, leczo, pizzerki na ciepło, miodu. Do picia młodzież otrzymuje herbatę czarną z cytryną, kakao na mleku, kawę zbożową na mleku. Czynności kontrolne, potwierdziły, że w żywieniu dzieci stosowane są różnorodne środki spożywcze w poszczególnych grupach produktów. Zapewniono podaż pieczywa, kasz, makaronów, ryżu, warzyw i owoców pod różną postacią, mleka i produktów mlecznych, mięsa, ryb, jaj i nasion roślin strączkowych. Jak ustalono zupy, sosy oraz potrawy są sporządzane z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Na stanie magazynowym zakładu nie stwierdzono środków spożywczych niedopuszczonych do stosowania w żywieniu dzieci i młodzieży w placówce oświatowej. Potrawy doprawiane są solą spożywczą, cukrem i suszonymi ziołami. W produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, duszenie, pieczenie, rzadko smażenie na oleju rzepakowym. Potrawy smażone podawane są nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Do smażenia potraw używany jest olej roślinny rzepakowy. Napoje przygotowywane dla dzieci nie zawierają więcej niż 10g cukrów w porcji 250 ml napoju. Oceniany jadłospis wskazuje, że każdego dnia zapewniono dzieciom podaż co najmniej dwóch porcji mleka bądź jego przetworów, co najmniej jedną porcję z grupy mięso, jaja, nasiona roślin strączkowych, warzywa lub owoce w każdym posiłku, a także co najmniej jedną porcję produktów zbożowych (pieczywo, kasze, makaron, ryż) lub ziemniaków w każdym z głównych posiłków (śniadanie i obiad). Jadłospis oceniono pozytywnie. Serwowane posiłki dostosowane do potrzeb żywionych dzieci. W jadłospisie ujęto także informację o wartości energetycznej i odżywczej (białko, tłuszcze, węglowodany oraz sól) dla każdego posiłku. Spełniono wymogi określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. 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. Jadłospis wywieszany w części komunikacyjnej przy jadalni. Na jadłospisie wyszczególniono alergeny i substancje powodujące nietolerancję pokarmową w serwowanych posiłkach. Wykaz składników potraw serwowanych w stołówce znajduje się u Intendenta.

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

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W wyniku przeprowadzonej oceny zagrożenia ujętej w Załączniku Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01 do niniejszego protokołu zakład otrzymał łącznie 16 pkt i został zakwalifikowany w ryzyku średnim.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - zał. -

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego
(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 ustalono terminów.

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

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: brak uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 10⁵⁰ do 15⁰⁵.

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 poprawek i uzupełnień.

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

DYREKTOR
Bursy Szkolnej Nr 1 w Lublinie
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

BURSA SZKOLNA NR 1
ul. Ks. J. Popiełuszki 7
19-100 Lublin
20-052 Lublin

Starszy asystent
mgr inż. Magdalena Bocheńczyk
Starszy Asystent
mgr inż. Krzysztof Domański
.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **09.11.2023r.**
otrzymałem (-am) w dniu **09.11.2023r.**

DYREKTOR
Bursy Szkolnej Nr 1 w Lublinie

Ewa Bub

.....
(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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.10.7.2023.MB
z dnia 09.11.2023r.

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

Blok żywienia w Bursie Szkolnej Nr 1
ul. Księdza Jerzego Popiełuszki 7, 20-052 Lublin

Podlega: Gmina 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.	0 x	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 x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 x	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 x	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 x	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 x	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwie

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **09.11.2023r.**
otrzymałem (-am) w dniu **09.11.2023r.**

DYREKTOR
Bursy Szkolnej Nr 1 w Lublinie



.....
mgr Ewa Bub
(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