

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr DNS-HŻ.9020.6.16.2017.RS

Lublin, dnia 26.10.2017 r.

(Miejscowość i data)

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

Ryszarda Szeligę – st. asystent, nr upoważnienia 10

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 15 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r. poz. 1261), w związku z art. 67§1 art. §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017 r. poz. 1257).

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 8 maja 2017 r. 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 (Dz. U. z 2016 r. poz. 1829 ze zm.)^{**) (Dz. U. z 2016 r. poz. 1829 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 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: **Stółówka Bursy szkolnej Nr 1 w Lublinie**

(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 - nd

TEL. 81 533-05-30

FAX 81 533-05-30

E-MAIL - nd

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Grażyna Piotrowska – Dyrektor Bursy nr 1
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pan Łukasz Wypych – Intendent
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nd

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr nr PP/S/K/04/HŻ

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

Obiekt prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy dla około 156 uczniów mieszkających w bursie. Stołówka funkcjonuje od poniedziałku do piątku. Młodzież pozostająca na soboty i niedziele (średnio kilka osób) żywi się we własnym zakresie. Dziennie przygotowywane są cztery posiłki, wydawane o ustalonych porach.

- Śniadania od 6.00 do 7.30, II śniadania wydawane podczas śniadania pierwszego.

- Obiady wydawane są w trzech turach: od 12.00 do 13.00, od 14.00 do 15.30, od 16.00 do 17.00. Produkcja II dań odbywa się w dwóch turach, tak aby zostały wydane o wszystkich ustalonych porach. Zupa produkowana jest jednokrotnie. Część zupy wydawana jest w porze obiadowej do godz. 14.00, zaś pozostała część po schłodzeniu do +4⁰C przechowywana jest w urządzeniu chłodniczym. Przed wydaniem ok. godz. 16.00 zupa podgrzewana jest do temperatury wrzenia. Proces schładzania, podgrzewania i wydawania zupy przebiega zgodnie z opracowaną procedurą.

- Kolacje wydawane są od 19.00 do 20.00.

Jadłospis układany jest na okres jednego tygodnia przez intendenta (technolog żywności i żywienia człowieka). W trakcie kontroli dokonano oceny jadłospisu za ostatni tydzień. Ustalono, że podczas tworzenia jadłospisu brane są pod uwagę wymagania ujęte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W jadłospisach umieszczane są informacje o alergenach. Wydawane posiłki są urozmaicone, nie powtarzają się, do ich

przygotowania wykorzystywane są produkty ze wszystkich grup. W każdym posiłku wykorzystywane są warzywa i owoce.

Stołówka bursy korzysta z wody zimnej i ciepłej z wodociągu miejskiego. W dniu kontroli okazano do wglądu sprawozdanie z ostatniego badania wody w laboratorium PSSE w Lublinie z dnia 22.09.2017 r. – woda nadaje się do spożycia przez ludzi.

Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne traktowane są jako odpady komunalne i usuwane są do kontenera usytuowanego na zewnątrz budynku bursy. Odpady komunalne odbierane są przez firmę MPO SITA Lublin Sp. A. Lublin, ul. Ciepłownicza 6. Odbiorem i utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych zajmuje się firma PRO-EKO Tomasz Szyrkora Odbiór Odpadów Organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin.

Pomieszczenia stołówkowe usytuowane są funkcjonalnie na niskim parterze budynku bursy, zachowany jest jednokierunkowy tok pracy. W obiekcie zachowana jest rozdzielnosc czynności „brudnych” od „czystych”.

Ściany, sufity, podłogi łatwo zmywalne, utrzymane czysto, w dobrym stanie technicznym. Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna, sprawna technicznie, skuteczna. Urządzenia produkcyjne, magazynowe i sprzęt wykorzystywany w produkcji są w dobrym stanie technicznym, utrzymane w czystości, wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Obiekt wyposażono w wystarczającą ilość punktów wodnych wykorzystywanych do celów produkcyjnych (zlewozmywaki, baseny) i umywalk służących do mycia i dezynfekcji rąk (wyposażone prawidłowo). Do utrzymania czystości stosowane są m. in. preparaty: „Suma Bac” do mycia i dezynfekcji powierzchni i „Suma Care” do dezynfekcji rąk.

Personel stołówkowy posiada aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, pracę wykonuje w kompletnej odzieży roboczej, korzysta z wydzielonej szatni i WC.

Wyróżnia się pomieszczenia:

Kuchnia właściwa

Wydzielone są i oznakowane stanowiska pracy, wyposażone w punkty wodne. Zachowana jest segregacja czynności produkcji końcowej (obróbka termiczna, przygotowanie potraw mącznych, przygotowanie potraw warzywnych).

Wydzielone jest również stanowisko mycia naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego. Mycie odbywa się przy wydzielonym zlewozmywaku, pod bieżącą gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Czyste naczynia i sprzęt przechowywane są na regale ze stali nierdzewnej z ociekaczem.

W pomieszczeniu kuchennym znajdują się urządzenia chłodnicze, służące do przechowywania środków spożywczych łatwo psujących się pobranych z magazynu (zachowana segregacja).

W dniu kontroli stan sanitarny pomieszczenia nie budził zastrzeżeń, a czynności produkcyjne przebiegały zgodnie z opracowanymi instrukcjami.

Przygotownia mięsa

W pomieszczeniu odbywa się proces przygotowania mięsa (mycie, porcjowanie, mielenie) do dalszej produkcji, który przebiega zgodnie z opracowaną instrukcją. W dniu kontroli ustalono, że mięso wykorzystywane do produkcji kupowane jest na bieżąco, zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień.

Przygotownia wstępna

Obróbka wstępna warzyw i ziemniaków odbywa się mechanicznie przy wykorzystaniu płuczko-obieraczki, ponadto wydzielony jest zlewozmywak do płukania warzyw i ziemniaków. W pomieszczeniu wydzielone jest stanowisko do mycia i dezynfekcji jaj. Jaja po umyciu (wydzielony zlewozmywak) poddawane są procesowi dezynfekcji poprzez działanie promieniami UV (naświetlacz). Podczas tych czynności pracownik zmienia odzież roboczą oraz myje i dezynfekuje ręce przy wydzielonej umywalce. Proces mycia i dezynfekcji jaj przebiega zgodnie z opracowaną instrukcją.

Magazyn chłodnia

Surowce, półprodukty i produkty spożywcze łatwo psujące się przechowywane są w urządzeniach chłodniczych w warunkach zalecanych przez producentów, z zachowaniem tzw. segregacji asortymentowej. Potwierdziły to pomiary temperatury dokonane przy użyciu służbowego termometru z sondą:

- dwudzielna szafa chłodnicza: przechowywany nabiał (pomiar wykazał wartość $+3,8^{\circ}\text{C}$) i wędlina (pomiar wykazał wartość $+3,5^{\circ}\text{C}$),
- zamrażarka 1: przechowywane mrożonki owocowo-warzywne, pomiar wykazał wartość -19°C ,
- zamrażarka 2: przechowywana garmażerka, pomiar wykazał wartość -20°C .

Ustalono również, że surowce, półprodukty i produkty spożywcze łatwo psujące się posiadają aktualne terminy przydatności do spożycia.

Magazyn środków spożywczych trwałych

Środki spożywcze trwałe przechowywane są na półkach regałów lub podestach w temperaturze ok. $+20^{\circ}\text{C}$, posiadają aktualne daty minimalnej trwałości.

Analiza udostępnionej podczas kontroli dokumentacji wykazała, że w obiekcie istnieje pełna identyfikowalność dostawców oraz dostarczanych środków spożywczych. Surowce, półprodukty i produkty spożywcze przyjmowane są przez magazyniera w oparciu o „Kartę przyjęcia towaru”, przez co istnieje możliwość zwrotu dostawcy środków spożywczych dostarczanych w warunkach niezgodnych z obowiązującym prawem żywnościowym.

Ekspedycja posiłków

Przygotowane posiłki umieszczane są w bemarze elektrycznym, z którego odbywa się porcjowanie do talerzy (II dania) i do waz (zupy). II dania przygotowywane są i wydawane w dwóch turach. Część przygotowanej zupy, której wydanie przewidziano po godz. 16.00 schładza się do $+4^{\circ}\text{C}$ i przechowuje się w urządzeniu chłodniczym.

Zmywalnia naczyń stołowych i sztućców

Naczynia stołowe i sztućce myte są wstępnie pod bieżącą gorącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie są myte i wyparzane (temp. powyżej $+90^{\circ}\text{C}$) w zmywarce typu gastronomicznego. Czyste naczynia stołowe i sztućce przechowywane są w zamykanym regale. Odpady pokonsumpcyjne usuwane są do metalowego, zamykanego pojemnika. Proces mycia i wyparzania naczyń stołowych i sztućców odbywa się zgodnie z opracowaną instrukcją

W obiekcie podejmowane są we własnym zakresie profilaktyczne działania przeciwko szkodnikom. Kontrola przeprowadzana jest raz w tygodniu. Sprawdzana jest szczelność otworów drzwiowych, okiennych oraz zabezpieczeń otworów wentylacyjnych. W otwieranych oknach kuchennych umieszczane są siatki ochronne. Sprawdzana jest czystość wszystkich pomieszczeń stołówekowych. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności szkodników.

W obiekcie zatrudnionych jest siedmiu pracowników (5 kucharek, intendent i magazynier). Wszyscy pracownicy posiadają aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, pracę wykonują w kompletnej odzieży roboczej, korzystają z wydzielonej szatni i WC.

Podczas kontroli dokonano również oceny opracowanego i wdrożonego **systemu bezpieczeństwa żywności**. Ustalono, że wszystkie czynności związane z przyjęciem i magazynowaniem surowców, półproduktów i produktów spożywczych, produkcją potraw i ich wydawaniem, wykonywane są zgodnie z opracowanymi **instrukcjami i procedurami GHP/GMP i zasadami HACCP**, co zapewnia bezpieczne żywienie stołującej się młodzieży.

Opracowano receptury przygotowywanych potraw wg. podziału grupy:

- potrawy wymagające obróbki termicznej (gotowane, smażone, duszone, parowane, pieczone),
- potrawy podawane na zimno (surówki, sałatki, napoje zimne),
- potrawy podawane bezpośrednio po obróbce wstępnej (warzywa i owoce, pieczywo, wyroby piekarnicze).

W oparciu o wyodrębnione grupy potraw przygotowano schemat technologiczny: dostawa - przyjęcie produktów spożywczych – magazynowanie - obróbka wstępna - obróbka termiczna - porcjowanie i ekspedycja potraw - zmywanie i wyparzanie naczyń stołowych - mycie naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego.

Przeprowadzono analizę zagrożeń dla każdego etapu procesu technologicznego, uwzględniono zagrożenia chemiczne, fizyczne i biologiczne, w wyniku której ustalono dwa Krytyczne Punkty Kontroli CCP: *CCP 1 – przechowywanie żywności w urządzeniach chłodniczych*, *CCP 2 – obróbka termiczna dużych kawałków mięs*. Ponadto ustalono dwa Punkty Kontrolne CP: *CP 1 – przyjęcie towaru*, *CP 2 – serwowanie potraw ciepłych*.

CCP 1 – magazynowanie żywności w urządzeniach chłodniczych

Ustalono **limity** temperatur dla przechowywanej w urządzeniach chłodniczych żywności. Surowce, półprodukty i produkty spożywcze chłodzone magazynowane są w temperaturze do $+6^{\circ}\text{C}$, różnego rodzaju mrożonki (warzywne, owocowe, mięsne, mieszane) przechowywane są w warunkach nie wyżej niż -18°C . – przede wszystkim w warunkach zalecanych przez producentów z zachowaniem tzw. segregacji asortymentowej. W przypadku wystąpienia niezgodności z warunkami ustalonymi w limitach, przewiduje się podejmowanie **działań korygujących**:

- ponowne wykonanie pomiaru w celu upewnienia się co do wystąpienia nieprawidłowości,
- sprawdzenie prawidłowości wskazań urządzeń pomiarowych,
- regulacja urządzeń chłodniczych do wartości wskazanych limitem,
- przeniesienie produktów do urządzenia spełniającego wymogi przechowywania,
- skrócenie terminu przydatności do spożycia.

Codzienny monitoring zapisywany jest w prowadzonym na bieżąco rejestrze – nie stwierdzono nieprawidłowości.

CCP 2 – obróbka termiczna dużych kawalków mięs

Ustalono **limit** temperatury dla dużych kawalków mięs poddawanych obróbce termicznej w temperaturze 180°C – 200°C przez ok. 1,5 godziny (pieczenie, smażenie) – wewnątrz potrawy od $+74^{\circ}\text{C}$ (przez minimum 2 minuty). Są to najczęściej pieczenie wieprzowe o masie do 1 kg. W przypadku wystąpienia niezgodności z warunkami ustalonymi limitem przewiduje się podejmowanie **działań korygujących**:

- regulacja temperatury do wymaganej limitem,
- wydłużenie procesu technologicznego o 15 – 20 minut i ponowne dokonanie pomiaru temperatury, czynność powtarzać aż do osiągnięcia temperatury do wymaganej limitem,

Monitoring obróbki termicznej zapisywany jest (w każdym przypadku) w rejestrze. Analiza rejestru nie wykazała aby w ostatnim czasie podejmowano działania korygujące.

CP 1 – przyjęcie towaru

Przyjęcie surowców, półproduktów i produktów spożywczych prowadzone jest w oparciu o opracowaną Kartę Przyjęcia Towaru. Oceniany jest stan higieny środka transportu i kierowcy, terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości dostarczanej żywności, a przede wszystkim sprawdzana jest temperatura jej przewozu. Prowadzony jest rejestr każdej dostawy żywności. W przypadku wystąpienia niezgodności z warunkami ustalonymi przez producentów, przewiduje się zwrot towaru dostawcy. Analiza rejestru nie wykazała obowiązku podejmowania takich działań w przeszłości.

CP 2 - serwowanie potraw ciepłych

Pilnowanie czasu (do 2 godzin) przechowywania potraw w bieżącym elektrycznym. Przestrzeganie aby temperatura przechowywania potraw wynosiła od $+80^{\circ}\text{C}$ do $+100^{\circ}\text{C}$. Prowadzony jest rejestr (codzienny) wskazanych powyżej czynności. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W obiekcie opracowano instrukcję weryfikacji systemu bezpieczeństwa żywności, wg. której podejmowane są następujące działania:

- sprawdzanie raz w roku skuteczności działania całego systemu bezpieczeństwa żywności,
- sprawdzanie raz w tygodniu skuteczności zabezpieczenia przed szkodnikami,
- codzienne sprawdzanie przed rozpoczęciem pracy stanu czystości i porządku w pomieszczeniach stołowych.

W trakcie kontroli ustalono, że pracownicy stołówki posiadają stosowną wiedzę w zakresie prawidłowego i bezpiecznego żywienia młodzieży. Wynika to między innymi z prowadzonych systematycznie szkoleń. W dniu kontroli przedstawiono do wglądu *Harmonogram szkoleń na 2017 r.*, z którego wynika, iż w tym roku przeprowadzono szkolenia:

- 24.01.2017 r. „Rodzaje zagrożeń żywności”, prowadził P. Łukasz Wypych, przeszkolono 5 pracowników kuchennych,
- 07.07.2017 r. „Nadzór nad CCP i CP” – prowadził P. Łukasz Wypych, przeszkolono 5 pracowników kuchennych,

Przeprowadzona w dniu 26 października 2017 r. kontrola wykazała, że proces żywienia uczniów w Bursie szkolnej nr 1 w Lublinie prowadzony jest zgodnie z opracowanym i wdrożonym systemem bezpieczeństwa żywności, dostosowanym do charakteru działania tego obiektu.

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

W dniu kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pktnd..... zał. nr.....
ukaranonieukarano.....

(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: nd

.....

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pktnd.....
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: brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 11.30 do 14.00

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.

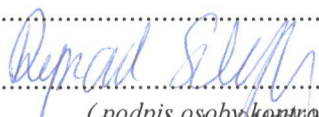
Poprawki i uzupełnienia do protokołu:nd.....

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

DYREKTOR


mgr Grażyna Piotrowska
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Wypych Julka))
(podpisy świadków)


(podpis osoby kontrolującej)
Starszy Asystent Oddziału Higieny,
Żywności i Przedmiotów Użytku
mgr Ryszard Szeliga

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 26.10.2017 r.

otrzymałem (-am) w dniu 15.11.2017 ✓

DYREKTOR


mgr Grażyna Piotrowska

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

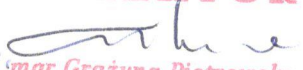
Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody 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:

DYREKTOR

eh. 15.11.2017. 
mgr Grażyna Piotrowska
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej