

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.29.12.7.2021.MB

Lublin, dnia 23.11.2021r.

(miejsowość i data)

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

Magdalenę Bocheńczyk – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.K.057.2.13.2021.

(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 1960 r. – 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 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 2021r. poz. 162)^{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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia w Przedszkolu Nr 81 w Lublinie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Wyżynna 10, 20-560 Lublin

(adres)

Podlega: Gmina Lublin

NIP 712-333-83-61

TEL. (81) 526-06-77

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 Anna Taracha – Dyrektor Przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Anna Taracha – Dyrektor Przedszkola

Pani _____ – Intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop nr: ST: JMR0273, drukarka mobilna.

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

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie: produkcji posiłków na bazie mięsa czerwonego, drobiowego ryb, warzyw okopowych i nieokopowych, jaj, półproduktów i wyrobów gotowych. Posiłki i napoje wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

W czasie pobytu w przedszkolu dzieci mają zapewnione śniadania, II śniadania (owoce), dwudaniowy posiłek obiadowy – zupa i drugie danie, kompot oraz podwieczerek. Uzyskano informację, że dzieci mają stały dostęp do wody butelkowanej w czasie pobytu w przedszkolu. Do placówki uczęszcza obecnie 46-oro dzieci. Utworzono 2 grupy przedszkolne.

Pomieszczenia przedszkola zlokalizowane na parterze bloku mieszkalnego. Do przedszkola prowadzą dwa wejścia: jedno wejście główne i wyjście ewakuacyjne. Budynek, w którym znajduje się placówka, podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej. Zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody przy punktach wodnych zainstalowanych w pomieszczeniach bloku żywienia. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań Nr 1043/20/LUB wystawione dnia 28.09.2020r. przez Laboratorium Usług Badawczych Lubelskiej Spółdzielni Usług Mleczarskich w Lublinie, ul. Probostwo 4, 20-089 Lublin, punkt poboru wody: „Lublin, ul. Wyżynna 10, Przedszkole nr 81 – dystrybutor”. Okazano również do wglądu Sprawozdanie z badań Nr 1042/20/LUB wystawione dnia 28.09.2020r. przez Laboratorium Usług Badawczych Lubelskiej Spółdzielni Usług Mleczarskich w Lublinie, ul. Probostwo 4, 20-089 Lublin, punkt poboru wody: „Lublin, ul. Wyżynna 10, Przedszkole nr 81 – kran w kuchni”. Zgodnie z dokumentami badanie wody wykonane zostało w zakresie parametrów mikrobiologicznych, wyniki potwierdzają, że woda 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.

Ustalono, że nieczystości płynne powstałe w zakładzie usuwane są do kanalizacji miejskiej. Nieczystości stałe komunalne usuwane w budynku do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi,

a następnie usuwane z obiektu do kontenerów ustawionym w niedalekiej odległości od budynku. Ustalono, że kontenery na odpady użytkowane są wspólnie z mieszkańcami budynku, w którym znajduje się przedszkole. Okazano do wglądu aneks z dnia 27.12.2019r. do umowy nr P-261/W na odbiór stałych odpadów komunalnych z nieruchomości znajdującej się w Lublinie przy ul. Wyżynnej 10 zawartej pomiędzy Gminą Lublin, ul. Łokietka 1, 20-109 Lublin w ramach działalności Przedszkola Nr 81 w Lublinie. Ww. aneksem dokonano zmiany kodów odpadów zbieranych w sposób selektywny w umowie nr P-261/W. Okazano do wglądu fakturę VAT nr 130423313 wystawioną dnia 31.10.2021r. przez PreZero Recycling Wschód Sp. z o.o., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin zobowiązującą Gminę Lublin, adres do korespondencji: Przedszkole Nr 81 w Lublinie do uiszczenia opłaty za wywóz odpadów o kodzie 20 01 39 oraz 20 03 01.

Wentylacja pomieszczeń zakładu grawitacyjna. Okazano do wglądu Protokół Nr 4852 z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony dnia 30.12.2020r. przez Mistrza Kominiarskiego Pana mgr inż. Krzysztofa Czarneckiego reprezentującego Spółdzielnię Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin. Dokument potwierdza, że objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych w budynku, w którym mieści się placówka (Wspólnota Mieszkaniowa zarządzana przez TuMieszkamy Z.Z.N. Sp. z o.o. Oddział Lublin, ul. Wolska 11, 20-411 Lublin położony przy ul. Wyżynnej 10 w Lublinie) odpowiadają przepisom Ustawy Prawo Budowlane. Termin następnego badania technicznego wyznaczono na grudzień 2021r.

Oświetlenie pomieszczeń naturalne oraz sztuczne.

Ściany pomieszczeń żywieniowych zakładu wyłożone częściowo płytkami glazury, również w miejscach narażonych na zawilgocenie, powyżej malowane farbą, sufity pomalowane farbą, podłogi wyłożone płytkami terakoty. Powierzchnie utrzymane we właściwym stanie technicznym.

Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie utrzymane w czystości.

Pomieszczenia/stanowiska, sprzęt i wyposażenie wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji, porcjowaniu i wydawaniu posiłków. Wydzielono punkty wodne przeznaczone do mycia rąk, przy których dostępna była bieżąca ciepła i zimna woda. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w mydło w płynie, REMIX – Mydło AN do higienicznego mycia rąk z datą ważności 28.11.2022r., preparat do dezynfekcji rąk TRISEPT MIX z aktualnym terminem ważności 05.05.2022r. oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk. Zapewniono warunki do przechowywania odzieży ochronnej personelu w szafie zamykanej, ustawionej w pomieszczeniu obróbki surowców. Personel pobiera odzież ochronną przed rozpoczęciem pracy. Odzież wierzchnia i przedmioty osobiste personelu przechowywane w wydzielonej szafie zamykanej ustawionej w części komunikacyjnej przy pomieszczeniach bloku żywienia. Na wyposażeniu zakładu dostępny był zapas odzieży ochronnej. W dniu kontroli personel (dwie panie kucharki oraz Pani Intendent) wykonywał prace w czystej odzieży ochronnej. Ustalono, że prace w styczności z żywnością w bloku żywienia zakładzie wykonują 3 osoby (2 panie przygotowujące posiłki, zmywające naczynia stołowe oraz Intendent zajmujący się m.in. przyjmowaniem do zakładu artykułów spożywczych). Panie woźne oraz nauczycielki i pomoce nauczyciela zajmują się porcjowaniem posiłków w salach oraz ewentualną pomocą dzieciom podczas spożywania posiłków. Okazano do wglądu 7 aktualnych dokumentacji lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje ryzyko przeniesienia zakażenia na inne osoby wskazanych pracowników bloku żywienia oraz pań woźnych i nauczycieli.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych myciem i dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością.

W zakładzie dostępny jest płyn do dezynfekcji higienicznej i chirurgicznej rąk, powierzchni oraz urządzeń TRISEPT COMPLEX z aktualnym terminem ważności 05.05.2022r. oraz preparat BACTICID AF firmy Chemi-Pharm z aktualnym terminem ważności 04/2023r. Naczynia stołowe, na których dzieci spożywają posiłki na miejscu, myte są zasadniczo i dezynfekowane termicznie w profesjonalnej zmywarko-wyparzarce kapturowej HENDI, która znajduje się w zmywalni naczyń stołowych. Zapewniono warunki do osuszania sprzętu produkcyjnego i naczyń (ociekanie). Czysty sprzęt przechowywany w szafach zamykanych i na półkach w pomieszczeniu produkcyjnym. Naczynia stołowe przechowywane w zamykanej szafie ustawionej w zmywalni naczyń stołowych.

Zapas środków czystości przechowywany w wydzielonym magazynie na regale. W magazynie ustawiono pralkę automatyczną, w której prane są wkłady do mopów oraz odzież ochronna pracowników. Podczas kontroli ustalono, że woda do celów porządkowych pobierana jest z umywalki zlokalizowanej w przedsionku izolacyjnym toalety dla personelu i dzieci. Nieczystości płynne usuwane są do toalety bądź do kratki kanalizacyjnej.

Podczas kontroli ustalono, że nadzór nad obecnością szkodników i owadów w bloku żywienia prowadzony jest we własnym zakresie. W pomieszczeniach stwierdzono wyłożone stacje ułatwiające monitorowanie obecności szkodników biegających. W otwieranych oknach zainstalowane zostały ekrany chroniące przed wnikaniem owadów i szkodników. Drzwi zewnętrzne obiektu szczelne. Kanały wentylacyjne oraz ściekowe w dniu kontroli zabezpieczone były kratkami. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku, odpady usuwane na bieżąco. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach zakładu.

W obiekcie wydzielono stanowiska przeznaczone do obróbki i przetwarzania poszczególnych surowców. Punkty wodne opisane. Zapewniono pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw, mięsa i jaj, gdzie wydzielono punkty wodne do mycia żywności. Zapewniono warunki do dezynfekcji jaj – na wyposażeniu zakładu dostępny sterylizator UV Sterilizer 281208. Obróbka zasadnicza surowców, w tym rozdrabnianie, obróbka cieplna odbywa się w kuchni właściwej. W bloku żywienia nie wydzielono magazynu. Ustalono, że środki spożywcze dostarczane są codziennie przez stałego dostawcę i wykorzystywane na bieżąco do produkcji posiłków. Ewentualne nadwyżki żywności (mięsa, bądź warzyw) poddawane są obróbce i zamrażane. W dniu kontroli w zakładzie przechowywano niewielką ilość żywności, w urządzeniu chłodniczym przechowane były w pojemniku z tworzywa sztucznego jaja, nabiał (kefir), warzywa. Środki spożywcze oznakowane etykietami producentów, z aktualnymi terminami przydatności do spożycia. Naczynia stołowe oraz gotowe posiłki umieszczone w pojemnikach typu GN z pokrywami przewożone do sali pobytu dzieci na wózku kelnerskim. Porcjowanie na naczynia stołowe odbywa się na sali, bezpośrednio przed spożywaniem posiłków.

Środki spożywcze, z których produkowane są posiłki dostarczane są codziennie przez stałego dostawcę SOLIDEZ SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ, Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin. Okazano do wglądu bieżące dokumenty WZ oraz fakturę VAT FS 407/S/11/2021 wystawioną dnia 12.11.2021r. przez ww. firmę. Zgodnie z dokumentem zakupiono m.in. pieczywo, nabiał, warzywa, owoce, jaja, filet drobiowy z indyka, artykuły spożywcze trwałe mikrobiologicznie (kasze, cukier, zioła suszone, makarony, olej). Do dokumentów WZ Intendent załącza etykiety mięsa świeżego oraz dokument HDI dla jaj. Okazano do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny Nr 5040/SOLIDEZ/11/2021r – w dokumencie wskazano nazwę i adres wysyłającego: Fermy Drobiu „SŁOWIK” S.C. W. Słowik, B. Słowik, J. Słowik-Bukowska, 24-320 Poniatowa, Majdan Trzebieski 37, miejsce pozyskania/przetworzenia/składowania: Sortownia i pakownia: Fermy Drobiu „SŁOWIK” S.C., 24-320 Poniatowa, Majdan Trzebieski 37, nabywca: SOLIDEZ Sp. z o.o., ul. Bukowa 2, Turka, warunki przechowywania: Jaja przechowywać w warunkach chłodniczych oraz informację o tym,

że jaja zostały naświetlone promieniami UV-C. Zachowano segregację asortymentową środków spożywczych.

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis przygotowany na bieżący tydzień przy pomocy programu VULCAN. Rodzicom/opiekunom udostępniany jest na tablicy ogłoszeń jadłospis tygodniowy i szczegółowy (dzienny), w którym wskazane są wykazy składników potraw, alergeny występujące w posiłkach, gramatura oraz wartość energetyczna posiłków.

Na potrzeby prowadzonej działalności żywienia zbiorowego opracowano dla zakładu system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP oraz zbiór procedur i instrukcji GHP/GMP. Dokumentacja dostosowana do zakładu oraz charakteru i zakresu prowadzonej działalności. Stan zastały podczas kontroli oraz rozmowa z personelem kuchni szkolnej potwierdziła, że zakładowa dokumentacja systemowa została wdrożona i jest utrzymana. Stan sanitarno-higieniczny potwierdza, że czynności porządkowe wykonywane są z odpowiednią częstotliwością. Personel wykazał się wiedzą z zakresu opracowanego systemu bezpieczeństwa żywności. Podczas kontroli przedłożono do wglądu aktualne zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w następujących obszarach: kontroli dostaw artykułów spożywczych, kontroli temperatur w urządzeniu chłodniczym, dezynfekcji jaj, nadzoru nad obecnością szkodników, rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych. Okazano również dokumenty potwierdzające, że została przeprowadzona weryfikacja zakładowej dokumentacji systemowej, tj. formularz weryfikacji systemu HACCP w Przedszkolu 81 w Lublinie, data weryfikacji 22.11.2021r. oraz listę kontrolną weryfikacji systemu HACCP w Przedszkolu Nr 81 w Lublinie. Weryfikacja wykazała, że system działa prawidłowo.

Opracowano również procedury zachowania wzmożonego reżimu sanitarnego na terenie przedszkola.

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 -
(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: 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*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 11⁵⁰ do 14²⁰.

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

Anna Teracha
mgr Anna Teracha

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....

.....
(podpisy świadków)

Młodszy Asystent

Magdalena Bocheńczyk
mgr inż. Magdalena Bocheńczyk

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **23.11.2021r.**

otrzymałem (-am) w dniu **23.11.2021r.**

Dyrektor

Anna Teracha
mgr Anna Teracha

.....
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

PRZEDSZKOLE NR 81

W LUBLINIE

20-560 Lublin, ul. Wyznawca 10

REGON: 431020011, NIP: 723338361

481 51 52 30 33

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.