Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny
w Lublinie
ul. Pielęgniarek 6, 20-708 Lublin
tel. centr. 743-42-72 do 75
Insp. 743-46-96; fax 743-46-86
skr. poczt. 119

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HŻ.TL.6329/4/10

Lublin, dnia 31.05.2010r

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych pracowników Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie:
Anna Kondrat – Asystent nr upoważnienia do kontroli 57
Tomasz Lis – Asystent nr upoważnienia do kontroli 27
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.
Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany: Blok żywienia Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego nr 2

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

20-439 Lublin ul. Głuska 5

(adres)

NIP 9461830626 REGON 000200555 PESEL nd

TEL. 0-81 744-47-07 FAX 0-81 744-47-07 E-MAIL brak

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm)
Zakład pod stałym nadzorem Państwowego Inspektora Sanitarnego

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Pani Danuta Wach - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Pan Janusz Zajdel – Wicedyrektor

Pani Jolanta Kowalczyk - Intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa - ocena funkcjonowania zakładu w oparciu o przepisy prawa żywnościowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy, termometr elektroniczny PP/S/K/03/HZZiPU

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

Działalność zakładu polega na przygotowywaniu posiłków w oparciu o surowce podstawowe oraz półprodukty. W dniu kontroli w kuchni przygotowywane są posiłki dla 86 dzieci w wieku od 7 do 18 lat. Prowadzone jest całodzienne żywienie dzieci: śniadania (I i II), obiady i kolacje. Posiłki wydawane bezpośrednio po przygotowaniu, godziny wydawania posiłków: śniadanie I – 7.30, śniadanie II – 9.00-10.00, obiad – 13.00-14.00, kolacja – 18.00. W przypadku dzieci, które mają problem z poruszaniem się posiłki wydawane są bezpośrednio do pokoi przy użyciu wózka. Pozostałe dzieci spożywają posiłki w jadalni. Jadłospisy dekadowe układane są przez intendenta, kucharza i pielęgniarkę szkolną w oparciu o posiadane poradniki w zakresie żywienia.

Pomieszczenia kuchni zlokalizowane są w podpiwniczeniu budynku wolnostojącego, murowanego. W skład pomieszczeń wchodzi:

1. kuchnia właściwa – wyposażona w dwie kuchenki elektryczne, patelnię elektryczną, taboret elektryczny, jarzyniarkę, pień do mięsa, wilk do mielenia mięsa, dwukomorowy zlew do mycia mięsa, szafę ze stali nierdzewnej na podręczny sprzęt. Wydzielono dwukomorową umywalkę do mycia i dezynfekcji rąk oraz dwukomorowy zlewozmywak do mycia sprzętu produkcyjnego. Dezynfekcja sprzętu produkcyjnego roztworem Virkonu. Wydzielone i oznakowane stanowiska produkcyjne. W pomieszczeniu kuchni wentylacja grawitacyjna i mechaniczna. W dniu kontroli wentylacja mechaniczna nie działa (konserwacja silników) - wentylacja grawitacyjna jest skuteczna i wystarczająca (w trakcie kontroli nie zaobserwowano nadmiaru pary, skroplin, ewentualnych odprysków i wykwitów pleśni). Wg oświadczenia Wicedyrektora obiektu wentylacja mechaniczna zostanie uruchomiona w ciągu tygodnia.
2. Obieralnia warzyw - pomieszczenie przejściowe do magazynu warzyw, wyposażone w dwukomorowy zlewozmywak oraz płuczkobieraczkę. W obieralni warzyw wydzielono stanowisko do dezynfekcji jaj (metoda UV).
3. W magazynie warzyw surowiec przechowywany na podestach i paletach. W dniu kontroli stwierdzono niewielkie ilości warzyw.

4. Magazyn artykułów suchych – wyposażony w stojące regały. Środki spożywcze przechowywane z zachowaniem segregacji asortymentowej a surowiec wydawany zgodnie z zasadą FI-FO. Zaopatrzenie odbywa się na bieżąco bez magazynowania dużej ilości.
5. Magazyn artykułów łatwo psujących – wyposażony w chłodziarki i zamrażarki. Dokonano kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych: w lodówce z nabiałem + 6^0 C – przy zalecanej temperaturze przez producentów do + 8 ^{0} C, w lodówce z wędlinami +2^0 C przy zalecanej temperaturze przez producentów do + 6 ^{0} C, w zamrażarce z mrożonkami -24^0 C. Pomiaru dokonano własnym termometrem. Poddano ocenie przechowywanie artykułów spożywczych używanych do produkcji w zakresie zachowania terminów przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości (wędliny, nabiał, przyprawy) – nie stwierdzono żywności niewłaściwej jakości zdrowotnej. Nie stwierdzono żywności GMO.
6. Magazyn podręczny – wyposażony w 3 urządzenia chłodnicze. Jedno wykorzystywane do przechowywania próbek żywnościowych (parametry oraz warunki przechowywania próbek nie budzą zastrzeżeń). Pozostałe dwa urządzenie, zgodnie z deklaracją personelu, przeznaczone do rozmrażania surowca – w trakcie kontroli nie wykorzystywane.
7. Zmywalnia naczyń stołowych – wyposażona w dwukomorowy zlewozmywak oraz jednokomorowy zlew z młynkiem koloidalnym. Wydzielono stanowisko do mycia rąk – dwukomorowa umywalka. Dezynfekcja naczyń w zmywarce z funkcją wyparzania. Umyte i zdezynfekowane naczynia przechowywane w przelotowej szafie łączącej zmywalnie z pomieszczeniem wydawania posiłków.
8. Pomieszczenie wydawania posiłków – wyposażone w okno podawcze łączące rozdzielnię ze stołówką oraz taboret elektryczny służący do utrzymywania właściwej temperatury gotowych posiłków.
9. Szatnia – wyposażona w dwudzielne szafki. Jedna z szafek wydzielona do przechowywania czystych fartuchów. Z przedsionka szatni wchodzi się do toalety dla personelu wyposażonej w umywalkę do mycia rąk. Pomieszczenie szatni stanowi jednocześnie pokój socjalny pracowników kuchni.

Resztki pokonsumpcyjne wg informacji personelu usuwane są do kanalizacji miejskiej przy wykorzystaniu młynka koloidalnego (poinformowano stronę o wytycznych GISu w zakresie prawidłowego postępowania z odpadami). Inne odpady m.in. poprodukcyjne usuwane są do zamykanych pojemników wykładanych workami foliowymi a następnie wyrzucane do kontenera zbiorczego usytuowanego na terenie zakładu. Teren ogrodzony, utwardzony, utrzymany czysto. Okazano umowę na odbiór nieczystości Nr 3508/O/00 z dnia 07.03.2000r. z firmą wywozową: „KOM-

EKO" Sp. z o.o. w Lublinie, ul. Wojenna 1. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno – kanalizacyjnej. Okazano raport z badania wody nr OL-W/821/Z-381/10/PBM z dnia 17.05.2010r. Wynik prawidłowy. Woda ciepła z ogrzewania własną kotłownią.

W kuchni zatrudnionych jest 6 osób w tym intendent. Personel posiada aktualne orzeczenia lekarskie o stanie zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych, oraz właściwą odzież ochronną.

Dostawcy środków spożywczych: nabiał – Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Opolu Lubelskim, ul. Przemysłowa 16, mięsa i wędliny – Masarnia-Ubojnia Zemat Zdzisław Trościańczyk i Sp. J. w Wohyniu ul. Łąkowa 1, pieczywo – Przedsiębiorstwo Piekarskie w Lublinie Sp. z o.o. ul. Zemborzycka 96, ziemniaki, inne warzywa – Robert Kiciński Gospodarstwo Rolno-Handlowe, Hurt-Detal owoce-warzywa, ul. Nowowiejska 1/24 20-619 Lublin, Katex Katarzyna Kicińska ul. Fulmana 1/39 20-492 Lublin, Jan Józef Nagajewicz Osmolice 26, jaja i artykuły spożywcze trwałe – Eldorado S.A ul. Turystyczna Lublin, Makro Cash and Carry S.A. ul. Chemiczna 5 Lublin.

Kontrola obecności szkodników prowadzona jest we własnym zakresie. Zapobiegawczo prowadzone są okresowo zabiegi DDD przez specjalistyczną firmę – Centrum Usług Sanitarnych DDD „Centrus" z siedzibą przy ul. 1-Maja 19 w Lublinie. Posiadane opracowane procedury GHP/GMP, prowadzone rejestry przyjęte przez zakład na bieżąco. W dniu kontroli nie stwierdzono śladów szkodników.

Wyposażenie w sprzęt produkcyjny i pomocniczy dostosowany do charakteru prowadzonej działalności. W dniu kontroli pomieszczenia, urządzenia i sprzęt zachowane w dostatecznym stanie sanitarnym.

W celu poprawy warunków i zwiększenia bezpieczeństwa produkowanej w zakładzie żywności przewidziana jest rozbudowa obiektu, w tym przeniesienie bloku żywienia do nowego budynku. Wg oświadczenia Wicedyrektora Ośrodka prace remontowe rozpoczną się na przełomie lipca/sierpnia bieżącego roku.

W obiekcie opracowano i wdrożono niezbędne procedury i instrukcje GHP/GMP, prowadzona jest kontrola wewnętrzna, rejestry przyjęte przez zakład prowadzone na bieżąco. System HACCP jest opracowany i wdrożony. Po przeprowadzeniu analizy zagrożeń wyznaczono 3 CCP:

- rozmrażanie towaru (CCP1)
- obróbka wstępna brudna - dezynfekcja jaj (CCP2)
- obróbka termiczna – pieczenie, smażenie (CCP3).

W początkowej fazie opracowywania systemu HACCP dodatkowo wyznaczone były 4 CCP na etapie przyjęcia surowca, przechowywanie towarów w warunkach chłodniczych, przechowywanie towarów w stanie zamrożonym oraz przechowywanie towarów nie wymagających warunków chłodniczych. Po weryfikacji systemu w dniu 10 września 2008r. etapy te zamieniono na CP z uwagi na długotrwałą

i sprawdzoną współpracę ze stałymi dostawcami oraz ciągłą modernizacją urządzeń chłodniczych. Do wyznaczonych CCP opracowano limity krytyczne i działania korygujące. Rejestry z monitoringu poszczególnych CCP realizowane na bieżące – w dniu kontroli nie zaobserwowano odstępstw od normy. Personel posiada wiedzę z zakresu opracowanych i wdrożonych systemów kontroli wewnętrznej. Biorąc pod uwagę profil działalności stwierdzono, że system został opracowany w dostatecznym zakresie.
W obiekcie obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu.

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

Nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/HŻ/01/01/03

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt.- zał. Nr-
nie ukarano,-
(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

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych. Nie ustalono

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu *.
Pan (i) wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak

6. Czas trwania kontroli: od 9.30 do 13.30

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: nie naruszono,

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

WICEDYREKTOR
.....
mgr Janusz Zajdel
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....

Asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
mgr Tomasz Lis
(podpis osoby kontrolującej)

Asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
mgr inż. Anna Kondrat

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

SPECJALNY OŚRODEK SZKOLNO-WYCHOWAWCZY NR 2
ul. Głuska 5, tel. 081 74-44-707
20-439 Lublin
NIP 946-18-30-626, Regon 000200555

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 31.05.2010r.

Otrzymałem w dniu 31.05.2010r.

WICEDYREKTOR
mgr Janusz Zajdel
(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/obiektu.
Niniejszy protokół nie może być bez zgody 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