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

(tematycznej, interwencyjnej)*

Nr: DNS-HŻ.9020.5.2.2011

Lublin, dnia 21 kwietnia 2011 r.

(Miejscowość i data)

Kontrola interwencyjna bloku żywienia w związku z informacją o objawach zatrucia pokarmowego u osób korzystających z żywienia w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionych pracownika (-ów) Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Lublinie:

Tomasz Lis – Starszy Asystent nr upoważnienia 14

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

Kontrolę przeprowadzono na podst. art. 4 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.

I. Zakład / obiekt kontrolowany

Blok żywienia - Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego nr 2 w Lublinie
ul. Głuska 5, 20-439 Lublin

(pełna nazwa, adres)

1. Pani Danuta Wach - dyrektor

(kierujący zakładem / obiektem kontrolowanym – imię i nazwisko, stanowisko)

2. NIP: 946-18-30-626 REGON: 000200555 PESEL: nd
TEL: 81-744-47-07 FAX: 81-744-47-07 E-MAIL: brak

(informacje dodatkowe o zakładzie / obiekcie kontrolowanym)

3. Pan Janusz Zajdel – wicedyrektor

(przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego, uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

4. Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*.

W dniu kontroli ze względu na okres przedświąteczny i brak podopiecznych w ośrodku, zakład nie prowadzi produkcji posiłków.

Kontrolę zakładu przeprowadzono ściśle odnosząc się do zarzutów ujętych w interwencji z dnia 25 marca 2011 r., która wpłynęła do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie dnia 20 kwietnia 2011 r. W trakcie kontroli ustalono, iż zgodnie z umową Nr 11/2011 zawartą w dniu 20 stycznia 2011 r. pomiędzy Specjalnym Ośrodkiem Szkolno-Wychowawczym Nr 2 w Lublinie przy ul. Głuskiej 5, a Charytatywnym Stowarzyszeniem Niesienia Pomocy Chorym „Misericordia" Zakład Aktywności Zawodowej przy ul. Głuskiej 145 w Lublinie – żywienie podopieczny odbywało się w systemie cateringowym i trwało ono od dnia 31 stycznia do 20 marca 2011 r. Z dniem 21 marca 2011r. obiekt uruchomił własny blok żywienia, w związku z czym zaprzestał korzystania z usług firmy cateringowej.

Jak wynika z ww. umowy posiłki sporządzane były w siedzibie firmy cateringowej i dostarczane specjalistycznym pojazdem dostosowanym do przewozu żywności do stołówki Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego Nr 2 w Lublinie. Posiłki transportowane były w termosach wykonanych ze stali nierdzewnej, w stanie gotowym do spożycia. Żywność dostarczana była do obiektu trzy razy dziennie, ściśle przestrzegając przy tym umówionej godziny dostawy, zgodnie z porami posiłków: tj.: śniadania 7^{20}, obiady 12^{50}, kolacje 17^{50}. W obiekcie następowało wyłącznie porcjowanie oraz wydawanie posiłków na talerzach wielorazowego użytku. Naczynia stołowe były myte, dezynfekowane i przechowywane w miejscu wydawania posiłków. Żywność w czasie wydawania tj. od godziny 13^{00} do ok. 14^{00} w celu utrzymania jej temperatury przetrzymywana była w termosach i wydawana bez konieczności podgrzewania. Po zakończonym wydawaniu termosy zwracane były do firmy cateringowej gdzie następowało ich mycie.

Jak wyżej wspomniano, od dnia 21 marca 2011 r. w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym Nr 2 w Lublinie uruchomiono blok żywienia. Osoba interweniująca wskazała, iż ostatnie zatrucie pokarmowe jej dziecka miało miejsce dnia 24 marca 2011 r. W związku z powyższym szczegółowej analizie poddano jadłospisy posiłków przygotowywanych w obiekcie od dnia uruchomienia stołówki do dnia 25 marca 2011r. Wszystkie potrawy mogące być potencjalnym źródłem zatrucia zweryfikowano odnosząc się do wdrożonego i prowadzonego w zakładzie systemu kontroli wewnętrznej HACCP. W trakcie analizy głównie brano pod uwagę potrawy sporządzane z dodatkiem jaj lub z mięsa drobiowego, a także potrawy łatwo psujące się takie jak serki twarogowe, wędlina, surówki i sałatki z dodatkiem śmietany bądź majonezu. Po przeanalizowaniu procedur, instrukcji oraz zapisów systemowych prowadzonych na bieżąco, ustalono, iż produkcja potraw, zwłaszcza tych objętych szczególnym ryzykiem jest ściśle monitorowana i rejestrowana, co potwierdzają prowadzone

zapisy. W ramach kontroli wewnętrznej pracownicy bloku żywienia monitorują przyjęcie oraz przechowywanie surowca, a także obróbkę termiczną potraw sporządzanych w obiekcie. W przypadku przygotowywania posiłków z wykorzystaniem jaj, prowadzony jest proces dezynfekcji udokumentowany w stosownym rejestrze. Każda dezynfekowana partia jaj ujmowana jest w rejestrze z podaniem czasu jej dezynfekcji (2,5 minuty) oraz ilości sztuk. Urządzenie do dezynfekcji nowe, sprawne. Na skutek weryfikacji rejestrów ustalono, iż osobą prowadzącą dezynfekcję jaj przeddzień zatrucia pokarmowego, o którym wspomniano w interwencji był szef kuchni. W związku z tym poproszono o zademonstrowanie w jaki sposób dokonuje się dezynfekcji jaj przeznaczonych do produkcji. Nie stwierdzono nieprawidłowości, metoda dezynfekcji zgodna ze sporządzoną procedurą. Ponadto ustalono, iż mięsa (w tym kotlety drobiowe) pieczone są w piecu konwekcyjno-parowym z wykorzystaniem termometru zainstalowanego w urządzeniu. Pieczenie mięs odbywa się w taki sposób aby osiągnąć wewnątrz potrawy temperaturę 84°C. Zgodnie z dokumentacją systemową limit krytyczny dla tego punktu to 75°C. Niemniej jednak szef kuchni poinformował, że dla bezpieczeństwa ustawia urządzenie kontrolno-sterujące na temp. 84°C.

W ramach kontroli dokonano również wyrywkowej weryfikacji terminów przydatności do spożycia surowców, sposób ich przechowywania oraz ich jakość zdrowotną. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Dostawcy środków spożywczych:

pieczywo – Piekarnia „EMARK" Stara Wieś I

mięso – Masarnia-Ubojnia „Zemat" ul. Łąkowa, Wohyń.

owoce, warzywa – Gospodarstwo Rolne – Grzegorz Kiciński, ul. Nowowiejska 1/24 w Elizówce

art. mleczarskie – Lubelska Spółdzielnia Usług Mleczarskich ul. Probostwo 4 w Lublinie.

Produkty spożywcze przechowywane są z zachowaniem właściwej segregacji oraz temperatur w urządzeniach chłodniczych zgodne z zaleceniami producentów żywności. Pomieszczenia zarówno kuchenne jak i magazynowe utrzymane w wysokiej czystości.

W bloku żywienia zatrudnione są cztery osoby. Wszyscy posiadają aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno epidemiologicznych oraz pełną odzież ochronną. Personel przeszedł stosowne szkolenia z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP – potwierdzone w dokumentacji systemowej.

Obiekt zabezpieczony przed dostępem szkodników, nie stwierdzono ich obecności.

Za istotne należy uznać także wyjaśnienia dyrekcji, iż w sezonie wczesnowiosennym, także w okresie żywienia cateringowego stwierdzano pojedyncze przypadki dolegliwości jelitowych u różnych osób, także nie spożywających posiłków w stołówce. Przypadki te były diagnozowane przez lekarzy jako infekcja wirusowa. Wg wyjaśnień dyrekcji interwencja, która w pierwszej kolejności wpłynęła do Kuratorium Oświaty mogła wynikać z niezadowolenia rodziców z powodu podwyżki ceny wyżywienia podopiecznych, która wynikała z konieczności wynajęcia firmy cateringowej. Dyrekcja

została poinformowana o danych personalnych osoby interweniującej przez inne organy nadzoru. Ustalono, iż nikt o tym nazwisku nie figuruje w rejestrze podopiecznych ośrodka.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

Nie stwierdzono

(przepisy)

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy, termometr: PP/S/K/03/OHŻŻiPU

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego: --------- w wysokości -------- zł.

(nr mandatu karnego)

w oparciu: ----------

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego ------- z dnia: -------- nr: --------

2. Załączone dokumenty: umowa nr 11/2011 o dostawę posiłków przez firmę cateringową, adłospisy za okres korzystania z usług firmy cateringowej, jadłospis za okres od dnia 21.03 do 30.03.2011 r., wyjaśnienie dyrekcji w związku z zarzutami osoby interweniujące.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień* nie ustalono.

4. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt. **Nd.**

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu kontrolowanego*.
Pan (i) wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

6. Czas trwania kontroli: od 10.00 do 12.30

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w **2** jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie naniesiono

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

DYREKTOR
mgr Dariusz Wach

SPECJALNY OŚRODEK
SZKOLNO-WYCHOWAWCZY NR 2
ul. Głuska 5, tel. 081 74-44-707
20-439 Lublin
NIP 946-18-30-626, Regon 00020055

.....

WICEDYREKTOR
mgr Janusz Zajdel

.....

podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy Asystent
w Zakładzie Higieny Żywności, Żywienia
i Przedmiotów Użytku
mgr Tomasz Łis

.....

(podpisy osób kontrolujących)

.....

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 21.04.2011r.
otrzymałam w dniu 21.04.2011r.

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)

* - właściwe zaznaczyć