

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr DNS-HŻ.9020.5.11.2019.ZU

Lublin, dnia 12 grudnia 2019 r.

(Miejscowość i data)

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

Agnieszka Domańska - Mełgieś, starszego asystenta, nr upoważnienia 13 oraz ORG.057.1236.2019

Zbigniewa Urbaniuka, starszego asystenta, nr upoważnienia 12 oraz ORG.057.1236.2019

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 oraz art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019r. poz. 59), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 §1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2018r. poz. 2096 ze zm.).

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 2016r. 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191/1 z 30.04.2004, 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: **Specjalny Ośrodek Szkolno – Wychowawczy nr 2 - internat**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Głuska 5, 20-439 Lublin

(adres)

NIP 946 18 30 626

TEL. 81 74 44 707

FAX 81 74 44 707

E-MAIL poczta@sosw2.lublin.eu

Zakład objęty nadzorem na podstawie: numer i data wpisu do rejestru: 1489/03/08 z dnia 15.02.2008 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Danuta Wach – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pan Janusz Zajdel – Wicedyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny A-11/4/S/HŻ.

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

Charakter działalności zakładu: W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i wydawania posiłków w ramach całodziennego wyżywienia dzieci i młodzieży w wieku 7-20 lat. W internacie mieszka obecnie 13 chłopców. Dziennie przygotowuje śniadania, drugie śniadania, obiady i kolacje. W dniu kontroli przygotowano śniadania i drugie śniadania dla 45 osób, posiłków obiadowych dla 87 osób, kolacja planowana jest dla 13 osób. Ustalono stałe godziny wydawania posiłków. Żywnienie prowadzone jest od poniedziałku do piątku. Jadłospisy układane są przez panią intendent kuchni na 10 dni. Dokonano analizy jadłospisu pod względem składu jakościowego i zgodności z wymaganiami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 (Dz. U. 2016 poz. 1154). W trakcie kontroli stwierdzono, że posiłki obiadowe składają się z zupy, drugiego dania i kompotu. W ocenianych jadłospisach zupy są różnorodne, nie powtarzają się. Drugie dania składają się z dodatków dostarczających węglowodanów złożonych (ziemniaków, makaronów, kasz), pełnowartościowego białka pochodzenia zwierzęcego oraz surówek lub sałatek. Zestawienia obiadowe oceniono jako prawidłowe. Smażenie odbywa się na oleju rzepakowym. Śniadania i kolacje składają się ze składników dostarczających węglowodanów złożonych, pełnowartościowego białka pochodzenia zwierzęcego oraz dodatku warzyw lub owoców. Nie używa się koncentratów spożywczych, co potwierdziła kontrola stanów magazynowych.

Uwzględniono informacje na temat alergenów i składników powodujących nietolerancje pokarmowe, zgodnie z wymaganiami przepisów prawnych (rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011). Obecnie w zakładzie żywione są dzieci z alergiami pokarmowymi na gluten – 6 osób i laktozę 4 osoby. Pomieszczenia wchodzące w skład bloku żywienia zlokalizowane są w części budynku murowanego, podłączonego do miejskiej sieci wodociągowej. Otoczenie budynku, dojścia i dojazdu utwardzone, utrzymane w należyтым stanie sanitarnym. Odpady gastronomiczne stałe usuwane są do wydzielonego pojemnika, wyłożonego wkładem foliowym z pokrywą. Odpady komunalne oraz resztki pokonsumpcyjne (w niewielkiej ilości około 4 l dziennie) i poprodukcyjne usuwane są do kontenera, usytuowanego na posesji, szczelnego, zamykanego a następnie są wywożone przez firmę KOM-EKO Lublin, wg umowy nr 15100/O/16 z dnia 05.12.2016 r. Pracownicy kuchni oświadczyli, że nie ma trudności z usługami ww. firmy wywozowej.

Ciepła woda uzyskiwana jest z własnej kotłowni gazowej. W zakresie ochrony przez szkodnikami, zakład jest monitorowany w ramach własnych kontroli oraz przez firmę specjalistyczną DDD CENTRUS ul. 1 Maja 19 w Lublinie. Przedstawiono ostatni protokół zabiegów DDD nr 1582/09/19/V a dnia 20.09.2019 r.

Przy produkcji posiłków pracują 4 osoby, które posiadają aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz prawidłową odzież roboczą. Osoby te są kompetentne i przeszkolone w zakresie opracowanego w zakładzie systemu bezpieczeństwa żywności.

Posiłki podawane są w naczyniach wielorazowego użytku. Do przechowywania czystych naczyń wydzielono zamykaną szafę przelotową.

Posiłki porcjowane są na stanowisku porcjowania i ekspedycji, wydawane do jadalni przez okienko wydawcze. Brudne naczynia stołowe zmywane są w zmywalni naczyń stołowych. Mycie naczyń stołowych odbywa się w zlewie dwukomorowym (płukanie) a następnie mycie właściwe i dezynfekcja naczyń odbywa się w zmywarce typu gastronomicznego z funkcją wyparzania. Dokonano podczas kontroli wizualnej oceny czystości naczyń stołowych i sztućców – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Pomieszczenia wchodzące w skład bloku żywienia usytuowane są na jednym poziomie (przyziemie): kuchnia właściwa, zmywalnia naczyń stołowych, magazyn podręczny, pomieszczenie obróbki wstępnej jaja i drobiu, magazyn chłodniczy, magazyn środków spożywczych trwałych, pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw, magazyn warzyw, pomieszczenie przechowywania i dezynfekcji jaj, szatnia dla personelu, toaleta dla personelu.

Pomieszczenie produkcyjne wyposażone jest w urządzenia grzewcze służące do prowadzenia procesów obróbki termicznej potraw: trzon gazowy, kotły gazowe, patenie, piec konwekcyjny.

Naczynia produkcyjne myte są na wydzielonym stanowisku. Obróbka wstępna jajek prowadzona jest z wykorzystaniem naświetlacza UV, zgodnie z instrukcją. Zapewnione są właściwe warunki do mycia rąk personelu. Do dezynfekcji powierzchni roboczych stosowany jest profesjonalny środek przeznaczony do stosowania w przemyśle gastronomicznym. Przechowywanie środków spożywczych odbywa się w sprawnych urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych, z zachowaniem segregacji asortymentowej. Istnieje identyfikowalność dostawców i surowców. Środki spożywcze kupowane są od stałych sprawdzonych dostawców, na bieżąco w niewielkich ilościach, oznakowane zgodnie z wymaganiami przepisów prawnych oraz magazynowane z zachowaniem segregacji asortymentowej i w zalecanych przez producentów temperaturach przechowywania. W zakładzie stosuje się zasadę FI-FO. Podczas kontroli zweryfikowano temperatury w urządzeniach chłodniczych za pomocą termometru służbowego. Stwierdzono, że były zgodne ze wskazaniami termometrów znajdujących się na wyposażeniu urządzeń. Temperatury w urządzeniach w chwili kontroli prawidłowe, np. w urządzeniu chłodniczym z nabiałem + 6 ° C, temperatura w zamrażarce – 19 ° C (temperatury zgodne z zaleceniem producentów).

Pomieszczenia oraz urządzenia i sprzęt – znajdujące się na wyposażeniu tych pomieszczeń, w dniu kontroli sprawne, w dobrym stanie sanitarnym i technicznym.

W zakładzie zapewniona jest wentylacja grawitacyjna i mechaniczna. Nad stanowiskami obróbki termicznej zainstalowane okapy wentylacyjne, które (wg oświadczenia osób obecnych przy kontroli) sprawnie usuwają ciepło i opary emitowane w czasie procesu obróbki termicznej. Zakład zaopatrzony w dostateczną ilość ciepłej wody. Wszystkie punkty do mycia rąk wyposażone są w środki do higienicznego mycia i osuszania rąk. Zapewniony zapas środków myjących i ręczników papierowych.

Nie stwierdzono na stanie suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz żywności GMO lub zawierającej składniki genetycznie modyfikowane. W trakcie kontroli nie zaobserwowano śladów i obecności szkodników żywności. Obiekt monitorowany jest w zakresie obecności szkodników przez personel zakładu w ramach kontroli wewnętrznych oraz przez firmę zewnętrzną.

Okna w pomieszczeniach bloku żywienia, które są otwierane, zostały wyposażone w siatki (ekrany) zabezpieczające zakład przed dostępem szkodników. Zapewnione jest oświetlenie naturalne i sztuczne. W zakładzie praktykuje się pobierania próbek kontrolnych posiłków, zgodnie z wymaganiami prawnymi.

Zakładowy system HACCP został opracowany, wdrożony i utrzymany. W dniu kontroli okazano dokumenty potwierdzające stałe monitorowanie wyznaczonych na podstawie analizy zagrożeń krytycznych punktów kontroli (na etapach rozmrażania żywności, czasu naświetlania jaj, obróbki termicznej wybranych potraw) i punktów kontroli. Pomiary są udokumentowane, rejestry z monitoringu prowadzone są na bieżąco. Analiza zakładowego systemu kontroli wewnętrznej wykazała, że jest on opracowany prawidłowo i dostosowany do rodzaju prowadzonej działalności.

W dniu kontroli w bloku żywienia, nie stwierdzono naruszeń przepisów o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

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

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt*nd*.... zał. nr.....*nd*.....

ukarano*nd*.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego*nd*..... w wysokości.....*nd*.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie*nd*.....
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia.....*nd*..... nr...*nd*...
(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. Kodeksu postępowania administracyjnego 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 ...

dokonano wpisu w książce 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:

.....
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej: *bez uwag*

6. Czas trwania kontroli: od 13.30 do 15.00.

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: *nie wniesiono*

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

WICEDYREKTOR

J. Zajdel
mgr Janusz Zajdel

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

SPECJALNY OSRODEK
SZKOLNO-WYCHOWAWCZY NR 2
ul. Głuska 5, tel. 081 74-44-707
20-439 Lublin

Starszy asystent Oddziału Higieny
Żywności, Żywności i Przedmiotów Użytku

Jan
mgr inż. Agnieszka Domańska-Melgiesz

Agnieszka Domańska-Melgiesz
(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 12.12.2019 r.

otrzymałem (-am) w dniu 12.12.2019 r.

WICEDYREKTOR

J. Zajdel
mgr Janusz Zajdel

(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:

.....
*(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)*

*) zaznaczyć właściwe

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr DNS-HŻ.9020.5.11.2019.ZU z dnia 12 grudnia 2019 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

**Internat w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym nr 2 ul. Głuska 5, 20-439
Lublin**

**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)	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	(0)	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)	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	(0)	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	(0)	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwie

5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	(0)	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	(0)	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	(0)	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	(0)	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	(0)	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	(0)	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	(0)	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	(0)	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	(0)	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	(0)	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	(0)	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	(0)	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	(0)	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	(0)	4	8	
7	Znakowanie.	(0)	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	(8)	
	Suma punktów	0	0	8	
	Suma punktów ogółem				8
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	N			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR nd Z DNIA nd

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....
WICEDYREKTOR

J. Zydziński
mgr Janusz Zydziński
.....

(podpis kontrolowanego)

**SPECJALNY OŚRODEK
SZKOLNO-WYCHOWAWCZY NR 2**
ul. Głuska 5, tel. 081 74-44-707
20-439 Lublin

.....
Starszy kasyer Oddziału Higieny
Żywności, Żywności i Przedmiotów Użytku

J. M.
mgr inż. Aneta Domanińska-Melgiesz

.....
(podpis osoby kontrolującej)