

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ-L-6323/30/2013

Lublin, dnia 11.12.2013r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych pracowników Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie ul. 3 Maja 4

Justyna Moskal - starszy asystent- upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych nr K.0160/8/13.

(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 (jednolity tekst Dz. U. z 2011 nr 212, poz. 1263 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.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2013r. poz. 672 z późn. zm.) w związku z 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 z 30.04.2004, str. 1; 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/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Stołówka szkoły Podstawowej Nr 10 – Lublin, ul. Kalinowszczyzna 70

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
(adres)*

NIP 946-13-36-895
TEL. 81/747-28-46

REGON 000714219
FAX -

PESEL -
E-MAIL -

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 (jednolity tekst Dz. U. 2010 nr 136 poz. 914 z późn. zm.)

obiekt pod stałym nadzorem PIS

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Pani Ewa Momot – Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Pani Renata Karczewska, Wicedyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

świadków nie przywoływano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy nr SK/S/K/9-149/HŻ, termometr elektroniczny PP/S/K/03-20/HŻ

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

Prowadzona działalność w zakresie przygotowywania, porcjowania i wydawania posiłków obiady dwudaniowe i podwieczorki z udziałem mięsa, drobiu, warzyw, półproduktów i produktów gotowych oraz napojów. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W bloku żywionych jest ok. 305 dzieci w wieku 5-12 lat. Jadłospis układany przez pracowników kuchni na okres 10 dni.

Zatrudnienie 4 osoby. Personel posiada aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Stołówka usytuowana w budynku wolno stojącym, podpiwniczonym. Budynek podłączony do sieci wodociągowej. Woda ciepła pozyskiwana z sieci. Prawidłowa jakość wody potwierdzona sprawozdaniem z badań wody nr OL-W-821/Z-873/11/PBM z dnia 30.09.2011r., wykonawca badania PSSE w Lublinie Oddział Laboratoryjny. Nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Z ogólnej powierzchni wydzielono następujące pomieszczenia:

- kuchnię właściwą wyposażoną w zlewozmywak dwukomorowy do wstępnego mycia naczyń stołowych oraz zmywarko-wyparząrkę jako stanowisko mycia i dezynfekcji naczyń stołowych – zwrot przez okienko bezpośrednio do wydzielonej strefy mycia i dezynfekcji, dwukomorowy zlewozmywak mycia mięsa i drobiu – stanowiska opisane, piec konwekcyjno-parowy, basen do mycia sprzętu produkcyjnego, umywalkę do mycia rąk, kuchenka gazowa czteropłanikowa, patelnię elektryczną, taborety gazowe – 3 sztuki, okap z wyciągiem mechanicznym, zamykane szafki, blaty robocze,
- stanowisko porcjowania i wydawania posiłków wyposażone w blat roboczy, zamykane szafki na czyste naczynia stołowe – wydawanie przez okienko podawcze,
- magazyn wyposażony w urządzenia chłodnicze i zamrażarki oraz regały,
- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw usytuowane w podpiwniczeniu wyposażone w basen i rozdrabniacz do warzyw oraz umywalkę do mycia rąk,
- część socjalna personelu wyposażona w zamykane szafy na odzież ochronną i osobistą,
- toaletę personelu z przedsionkiem izolacyjnym, w którym zainstalowana jest umywalka do mycia rąk.

Oświetlenie pomieszczeń naturalne i sztuczne. Wentylacja grawitacyjna wspomagana mechanicznie. Okazano do wglądu protokół nr 2941 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 15.05.2013r., stwierdzające, iż objęte kontrolą przewody kominowe oraz inne elementy (konstrukcje) odpowiadają w całości przepisom Ustawy Prawo Budowlane, wykonawca kontroli: Zakład Usług Kominiarskich, Lublin, ul. Lwowska 6. Podłogi pokryte terakotą. Ściany w miejscach narażonych na zanieczyszczenie wyłożone glazurą, pozostałe powierzchnie pomalowane farbą emulsyjną. Sufity tynkowane pomalowane farbą emulsyjną.

Odpady i nieczystości odbierane przez MPO-Sita Lublin w ramach umowy nr P-59/K z dnia 07.01.2011r. Zapewniono środki do dezynfekcji rąk oraz powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością. Do osuszania rąk stosowane są ręczniki papierowe. Zapewniono zamykane pojemniki na odpady i zużyte ręczniki papierowe. Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń, nie stwierdzono obecności szkodników, ani śladów ich bytowania. Nie stwierdzono żywności przeterminowanej, żywność identyfikowalna, nietrwała mikrobiologicznie przechowywana z zachowaniem ciągłości

łańcucha chłodniczego. Obiekt podlega stałym remontom poprawiającym funkcjonowanie. Od czasu ostatniej kontroli sanitarnej przeprowadzono prace remontowe dotyczące wymiany podłóg, pokrycia ścian płytkami ceramicznymi, remontu generalnego sanitariatów, szatni i pomieszczenia obróbki warzyw. Odpady pokonsumpcyjne odbierane przez P. Stanisława Panasiuka prowadzącego hodowlę psów rasowych ramach zarejestrowanej działalności.

Dostawcy żywności: pieczywo – EMTO Wojciechów, drób – Publimar., mięso i wędliny – EB Sp. z o.o., nabiał – AVEXIM, mrożonki – IGLOTEX, wyroby garmazeryjne – Gerwazy, pozostałe – ALMAX.

Okazano do wglądu rejestr dostawców artykułów spożywczych, w tym EB Sp. z o.o., zamówienia składane telefonicznie pod numerami 81 536 28 05, dostawy odbywają się samochodami dostawczymi ciężarowymi chłodniami, nie odnotowywano zastrzeżeń co do jakości zdrowotnej dostarczanych mięs i wędlin,

Zakład posiada opracowaną dokumentację GHP/GMP oraz dokumentację opartą na zasadach systemu HACCP w wymaganych obszarach. Na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono CCP 1 – przyjęcie towaru, CCP 2 – przechowywanie żywności nietrwałej mikrobiologicznie, CCP 3 – obróbka cieplna. Okazano do wglądu rejestry przeznaczone do dokumentowania prowadzonej kontroli wewnętrznej w obszarach GHP/GMP oraz systemu HACCP.

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

Nieprawidłowości 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. -
ukarano: nd

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -
(nr mandatu karnego)

art. -
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia - Nr -
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

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

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

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 osób kontrolujących: nie wnoszą

6. Czas trwania kontroli: od 12.15 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: nie było

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

Starszy Asystent

[Podpis]
mgr inż. Justyna Moskał

WICEDYREKTOR
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 10
im. Henryka Sienkiewicza
w Lublinie

(podpis i pieczęć kontrolowanego)
[Podpis]
mgr Renata Karczewska

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 10 (podpis osoby kontrolującej)
20-201 Lublin
ul. Kalinowszczyzna 70
NIP 946-13-36-895
Regon 000714219

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 11.12.2013r
otrzymałem/-am w dniu 11.12.2013r

WICEDYREKTOR
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 10
im. Henryka Sienkiewicza
w Lublinie

[Podpis]
mgr Renata Karczewska
(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 Powiatowego 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