

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAL / KOPIA*)

Nr HŻ-Y-6323/ 16 /2018

Lublin, dnia 17.04.2018r.

(Miejscowość i data)

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

Anetę Grabek - Kierownik Sekcji Nadzoru nad Żywieniem Zbiorowym Typu Zamkniętego,
upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych K-0160/ 15 /2018;

Agatę Mazurek – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K-0160/13/2018.

(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 2017r., poz. 1261 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz
art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U.
z 2017r., poz. 1257 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 08.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania
urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie ~~art. 79 ust. pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności
gospodarczej (Dz. U. z 2017r., poz. 2168)**~~ 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 z 30.04.2004,
str. 1, ze zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 3, t. 45, str. 200, ze zm.) – nie dokonano
zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 10 im. Henryka Sienkiewicza,
ul. Kalinowszczyzna 70, 20-201 Lublin**

Podlega: Gmina Miasto Lublin, Urząd Miasta Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946-13-36-895

TEL. 81 747 28 46

FAX 81 747 28 46

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *zakład pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego w Lublinie.*

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Ewa Mamot – Dyrektor Szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)
3. Przedstawiciel zakładu: Pani Ewa Mamot – Dyrektor Szkoły
Pani Małgorzata Greguła – intendent
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w placówce oświatowej.
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak SK/S/K/09-152/HŻ, termometr elektroniczny PP/W/K/03-38/HŻ.

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

Działalność bloku żywienia prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków od surowca na bazie mięsa, w tym drobiu, owoców i warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, jaj, półproduktów, w tym ryb mrożonych, produktów gotowych, przygotowywania napojów zimnych i gorących. Posiłki i napoje podawane na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku.

W przedmiotowym bloku żywienia produkowanych jest łącznie około 315 posiłków dwudaniowych obiadowych dla dzieci z oddziałów przedszkolnych, dzieci i młodzieży uczęszczającej do Szkoły Podstawowej, a także około 48 posiłków śniadaniowych i podwieczorków dla dzieci z oddziałów przedszkolnych.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są w podpiwniczeniu oraz na parterze budynku szkoły. Budynek murowany, wolnostojący. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Przedłożono do wglądu sprawozdanie z badania wody nr OL-W/821/Z-873/11/PBM z dnia 30.09.2011r. wystawione przez Oddział Laboratoryjny – Pracownia Badań Mikrobiologicznych Wody Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie, ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin, wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych – wyniki prawidłowe w badanych parametrach. Zgodnie z wewnętrzną procedurą zaopatrzenia zakładu w wodę woda badana jest raz w roku – opis nieprawidłowości w pkt II.2.

Nieczystości stałe komunalne usuwane do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych, opróżnianych w ramach umowy Nr P-59/K z dnia 28.12.2010r. zawartej z MPO ITA Lublin S.A. ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin. Odpady pokonsumpcyjne przekazywane są firmie PRO-EKO Tomasz Szynekora Odbiór odpadów organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin na podstawie umowy na odbiór, transport i utylizację odpadów zawartej w dniu 01.09.2017r. Umowa zawarta na czas określony do dnia 30.06.2018r.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna, nad punktami obróbki termicznej zamontowany okap. Układ pomieszczeń zgodny z opisem ujętym w protokole kontroli sanitarnej interwencyjnej znak HŻ-H-6323/6/2015 z dnia 02.03.2015r. Pomieszczenie kuchni właściwej wyposażono w piec konwekcyjno – parowy. W związku z brakiem możliwości zapewnienia funkcjonalności bloku żywienia (rok budowy 1950) personel wykonuje czynności z zachowaniem rozdzielności czasowej zgodnie z obowiązującym harmonogramem pracy załączonym do protokołu.

W dniu czynności kontrolnych stwierdzono, iż w bloku żywienia pracują 4 osoby (3 panie pracujące na kuchni oraz pani intendent). Dokumentacja lekarska do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników bloku żywienia aktualna. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania, która przechowywana jest w zamykanych szafkach odzieżowych ustawionych w pomieszczeniu szatni. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej (fartuchach oraz osłonach włosów).

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. W dniu kontroli w zakładzie nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania, obiekt szczelny. Otwory wentylacyjne i ściekowe zabezpieczone kratką. W otworach okiennych otwieranych celem przewietrzania pomieszczeń bloku żywienia zainstalowano siatki uniemożliwiające wnikanie szkodników. Na zewnątrz budynku wyłożone stacje bajtowe.

Wydzielono stanowiska robocze mycia i przetwarzania poszczególnych surowców – stanowiska wykorzystywane zgodnie z ich przeznaczeniem. Mięsa myte są w komorze zlewozmywaka dwukomorowego w kuchni właściwej. Wstępna obróbka jaj oraz owoców i warzyw odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu zlokalizowanym w podpiwniczeniu. Pomieszczenie, w którym odbywa się obróbka warzyw, owoców i jaj wyposażone jest w basen jednokomorowy gastronomiczny do mycia warzyw, owoców oraz zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do mycia rąk (1 komora) oraz mycia jaj (2 komora), powierzchnie pomocnicze, naświetlacz UV, mechaniczną obieraczkę do warzyw okopowych. Dezynfekcja jaj przeprowadzana jest poprzez naświetlanie promieniami UV w naświetlaczu. Magazyn warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej i owoców zlokalizowany w podpiwniczeniu budynku. Warzywa przechowywane na paletach.

Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono preparat dezynfekcyjny w postaci proszku do sporządzania roztworu VIRKON z terminem ważności 06.2019r. – opis nieprawidłowości w pkt II.2 protokołu. Naczynia stołowe (talerze, sztućce, szklanki) myte są wstępnie w zlewozmywaku dwukomorowym zamontowanym w strefie brudnej kuchni właściwej, a następnie dezynfekowane termicznie w zmywarkach gastronomicznych Asber oraz Hydro 750. Naczynia kuchenne i sprzęt produkcyjny myty jest w basenie gastronomicznym zamontowanym w korytarzu komunikacyjnym prowadzącym na klatkę schodową. Czyste naczynia kuchenne i sprzęt produkcyjny przechowywany jest w zamykanych szafkach.

Dostawcami środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie do przedmiotowej placówki są:

- Firma Ogrodnicza FRUTPOL Elżbieta Gospodarek, Jakubowice Konińskie, ul. Dębina 20, dostarczający owoce i warzywa, w tym wymagające obróbki brudnej;
- Lubelska Spółdzielnia Spożywców w Lublinie, ul. Prymasa Kardynała Wyszyńskiego 15, Lublin, dostarczająca pieczywo;
- Almax-Dystrybucja Sp. z o.o. Panieńszczyzna, 21-002 Jastków, dostarczający tłuszcze roślinne i zwierzęce, środki spożywcze trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie (m.in. nabiał, jaja);
- IGLOTEX – LUKASZ Sp. z o.o. Filia w Lublinie ul. Władysława Grabskiego 23, 20-330 Lublin, dostarczający mrożonki (warzywne, owocowe, mączne) oraz ryby mrożone;
- Zakłady Przetwórstwa Mięsnego „RYJEK” Sp.J. Woźniak i Spółka, 21-025 Niemce, Nasutów 173, dostarczający mięso wieprzowe, wyroby wędliniarskie;
- „LADROS” s.c. A. Lewczyk, R. Lewczyk, Wólka 2D, 20-258 Lublin, dostarczający mięso drobiowe;

- Garmazierka „Łakomczuszek” Agnieszka Głowacka, Tomaszowice, ul. Dąbrowica 196B, 21-008 Dąbrowica, dostarczająca wyroby garmazeryjne.

Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Magazynowane w bloku żywienia w dniu kontroli środki spożywcze identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. Przy magazynowaniu środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie kontroluje się oraz dokonuje zapisu z temperatury - urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze opomiarowane. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane z zachowanie warunków przechowywania deklarowanymi przez producentów. Jaja dostarczane są przez Almax-Dystrybucja Sp. z o.o. Panięszczyzna, 21-002 Jastków. W dniu czynności kontrolnych stwierdzono magazynowania jaj w ilości 120 sztuk – surowiec w terminie przydatności do spożycia 05.05.2018r. źródło pochodzenia surowca: ferma Drobiu Kardrob M. Fijałkowska 05-530 Góra Kalwaria, Karolina 51. Do produkcji posiłków wykorzystywane jest m.in. mięso drobiowe (kury, indyk) oraz czerwone (wieprzowe, wołowe). Wg wyjaśnień pracownika bloku żywienia nie wykorzystuje się mięsa z dzika, zajęcy. Mięso czerwone dostarczane jest przez Zakłady Przetwórstwa Mięsnego „RYJEK” Sp. J. Woźniak i Spółka, 21-025 Niemce, Nasutów 173 natomiast mięso drobiowe z firmy LADROS” s.c. A. Lewczyk, R. Lewczyk, Wólka 2D, 20-258 Lublin. W dniu kontroli stwierdzono poporcjowane mięso czerwone (łopatka b/k wieprzowa) przeznaczone do przygotowania jutrzejszego posiłku obiadowego – surowiec z terminem ważności 20.04.2018r.

Przedłożono do wglądu dokumentacja systemowa opracowana w zakresie instrukcji GHP/GMP oraz systemu HACCP, która wymaga przestrzegania i utrzymania w obszarach opisanych w pkt II.2 protokołu. Przedłożono do wglądu zapisy z CCP1 (na etapie przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie) oraz CCP2 (na etapie obróbki cieplnej). Prowadzona jest kontrola na etapie przyjęcia surowców zgodnie z obowiązującą procedurą.

Podczas czynności kontrolnych Pani Małgorzata Greguła – intendentka zobowiązała się do dostarczenia dokumentów potwierdzających wyliczenie wartości energetycznych i odżywczych posiłków podawanych w bloku żywienia dzieciom z grup przedszkolnych oraz uczniom szkoły z okresu od dnia 09.04.2018r. do dnia 20.04.2018r. do siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie przy ulicy Uniwersyteckiej 12 w Lublinie w dniu 19.04.2018r. Jadłospisy oraz przedłożone dokumenty zostaną poddane analizie w celu przeprowadzenia ich oceny w zakresie żywienia dzieci.

Na tablicy informacyjnej dla wiadomości rodziców wywieszony jest jadłospis obowiązujący w bloku żywienia w ramach żywienia dzieci i młodzieży z bieżącego dnia, tj. 17.04.2018r., w którym przy poszczególnych posiłkach (śniadanie, zupa, II danie, podwieczorek) został podany wykaz składników zawierający wyszczególnione alergeny i substancje powodujące nietolerancje pokarmowe.

Czynności kontrolne wykazały, iż na terenie placówki ustawione zostały dwa urządzenia typu vending służące do sprzedaży napojów zimnych oraz środków spożywczych trwałych pakowanych jednostkowo. Dyrektor placówki okazał do wglądu umowę współpracy zawartą w dniu 02.11.2017r. z firmą Artsteel ul. Dzieci Zamojszczyzny 18, 20-811 Lublin, przedmiotem której jest wydzierżawienie powierzchni na automaty. Strona przedłożyła również aneks nr 01/2018 z dnia 12.02.2018r. zawarty z ww. firmą, w którym określono, iż umowa została zawarta na czas określony do dnia 30.09.2019r. Przeprowadzono oględziny środków spożywczych umieszczonych w automatach, które wykazały, iż część wprowadzanych do obrotu na terenie placówki oświatowej środków spożywczych niespełna wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. 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 m.in. ciasteczka belvita śniadanie, baton Chocapic, baton Nesquik. Dyrektor placówki zobowiązał się do skontaktowania z właścicielem ww. automatów celem zweryfikowania wprowadzanego do obrotu asortymentu oraz poinformowania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie o podjętych działaniach do dnia 19.04.2018r.

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

Pkt I.6 załącznika nr 6 do protokołu – brak przedłożonej karty przekazania odpadów powstałych w bloku żywienia przy produkcji posiłków oraz resztek pokonsumpcyjnych. Podczas czynności kontrolnych ustalono, iż odpady przekazywane są firmie PRO-EKO Tomasz Szykora Odbiór odpadów organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin na podstawie umowy na odbiór, transport i utylizację odpadów zawartej w dniu 01.09.2017r. Umowa zawarta na czas określony do dnia 30.06.2018r. Od strony dostaw (w miejscu wyznaczonym) środków spożywczych ustawione są 3 beczki o pojemności 100l.

Pkt II.3, III.3, III.4 załącznika nr 6 do protokołu – czynności kontrolne wykazały brak na wyposażeniu punktów wodnych przeznaczonych do mycia rąk środków do utrzymania właściwej higieny rąk personelu pracującego przy produkcji posiłków posiadających aktualny termin ważności do użycia. Umywalka do mycia rąk w kuchni właściwej wyposażona jest w mydło antybakteryjne FRESCO po terminie ważności 11.01.2018r. Przy komorze zlewozmywaka dwukomorowego przeznaczonej do mycia rąk w pomieszczeniu obróbki brudnej surowców (warzyw, owoców, jaj) znajduje się mydło do higienicznego mycia rąk Sapone Dez extra marki Tenzi po terminie ważności 02.03.2016r. Brak na wyposażeniu punktów wodnych przeznaczonych do mycia rąk środków do dezynfekcji rąk. Powyższy stan świadczy o nieskutecznie przeprowadzanych zabiegach mycia i dezynfekcji rąk. Zakładowa instrukcja mycia i dezynfekcji rąk stawia wymóg mycia i dezynfekcji rąk. Podczas czynności kontrolnych zapewniono środki do mycia i dezynfekcji rąk w terminach ważności tj. mydło w płynie ROSA z terminem ważności 22.07.2019r., płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk Velodes soft marki Mediline z terminem ważności 29.11.2019r.

Pkt III.3, III.4 załącznika nr 6 do protokołu - zakładowa dokumentacja systemowa opracowana w zakresie instrukcji GHP/GMP oraz systemu HACCP wymaga przestrzegania i utrzymania w następujących obszarach, tj.

- zaopatrzenia zakładu w wodę (zgodnie z procedurą zaopatrzenia w wodę badania wody przeprowadzane raz w roku, a wynik badania wody przetrzymywany w dokumentacji zakładu – ostatnio przedłożone sprawozdanie z badania wody zostało przywołane w pkt I.2 protokołu, nie okazano wyniku badania wody przeprowadzonego w terminie zgodnym z zakładową procedurą);
- mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością (zgodnie z dokumentacją „ogólne zasady mycia i dezynfekcji” w pkt 3 zawarto zapis „pracownicy wykonujący mycie i dezynfekcję muszą być przeszkoleni z przygotowywania roztworów do mycia i dezynfekcji” – podczas czynności kontrolnych stwierdzono przygotowany roztwór preparatu VIRKON, na butelce którego brak daty jego przygotowania. Zgodnie z informacją umieszczoną na etykiecie producenta „przygotowany roztwór może być używany do zmiany (zanikania) różowej barwy roztworu ale nie dłużej niż 1 dobę od sporządzenia”. Ostatni zapis w rejestrze sporządzania

roztworów z dnia 15.03.2018r. Czynności kontrolne wykazały również na wyposażeniu zakładu preparat do mycia i dezynfekcji powierzchni w przemyśle spożywczym Food Service marki Swish Profiline po terminie ważności 05.2017r.)

- nadzoru nad szkodnikami (zgodnie z zapisami w dokumentacji monitoring własny prowadzony jest za pomocą stacji i detektorów – w magazynie środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie nie stwierdzono wyłożonych detektorów monitorujących obecność szkodników. Zapisy z monitoringu dokonywane raz w miesiącu – nie okazano kart kontroli);
- szkoleń personelu (zgodnie z dokumentacją karty szkoleń powinny być przechowywane przez kierownika gospodarczego – nie okazano dokumentów potwierdzających, iż personel pracujący przy produkcji posiłków jest przeszkolony z zakładowej dokumentacji GHP/GMP i systemu HACCP
- kontroli wewnętrznej (zgodnie z dokumentacją kontrolę wewnętrzną należy przeprowadzać raz w miesiącu, a jej wyniku umieścić w karcie kontroli wewnętrznej – nie okazano kart kontroli wewnętrznej);
- weryfikacji systemu HACCP (zgodnie z dokumentacją weryfikacja przeprowadzana powinna być przez kierownika gospodarczego za pomocą opracowanej listy kontrolnej, a osoba weryfikująca ma obowiązek sporządzić raport – nie okazano raportów).

Stwierdzone nieprawidłowości stanowią naruszenie przepisów prawa:

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2017r. poz. 149 ze zm.);
- Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. str.1 ze zm.).

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt II.3, pkt III.3, pkt III.4 Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01 ukarano Panią Ewę Mamot – Dyrektora Szkoły

Młodszy Asystent,
mgr inż. Agata Mazurek

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego Db1377388 w wysokości 150zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie: art. 100 ust. 1 pkt 8 Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2017r. poz. 149 ze zm.)

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia 28.12.2017r. nr 9/2018 (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

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – dokonano wpisu do książki kontroli, wydano doraźne zalecenia dotyczące dostarczania dokumentacji szczegółowo opisane w pkt II.1 w terminie do dnia 19.04.2018r.

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

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *)

Pan (i) wnosi / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie wniesiono uwag i zastrzeżeń co do treści i czytelności protokołu.

5. Uwagi osoby kontrolującej – bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 10⁴⁰ do 14⁴⁰

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.

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

DYREKTOR
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 10
im. Henryka Sienkiewicza
w Lublinie
Ewa Momot
mgr Ewa Momot

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Kierownik Sekcji Nadzoru
nad Żywieniem Zbiorowym Typu Zamkniętego
Aneta Grabek
mgr inż. Aneta Grabek

Młodszy Asystent
Agata Mazurek
mgr inż. Agata Mazurek

(podpis osoby kontrolującej)

Małgorzata Greguła
INTENDENT
Małgorzata Greguła

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 17.04.2018r.

otrzymałem (-am) w dniu 17.04.2018r.

DYREKTOR
SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 10
im. Henryka Sienkiewicza
w Lublinie
Ewa Momot
mgr Ewa Momot

(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 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

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ-Y-6323/ 16 /2018 z dnia 17.04.2018r.

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

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 10 im. Henryka Sienkiewicza,
ul. Kalinowszczyzna 70, 20-201 Lublin**

Podlega: Gmina Miasto Lublin, Urząd Miasta Lublin

**II. 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 x	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.	0x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 x	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 x	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1x	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 x	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	

¹⁾ zaznaczyć właściwe


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.	0x	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 x	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3x	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	2x	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9x	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3x	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0x	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8x	
	Suma punktów	0	18	8	
	Suma punktów ogółem				26
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		x		

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 HŻ-Y-6233/ 16 /2018 z dnia 17.04.2018r.

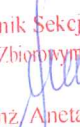
III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:
 nie wniesiono.

DYREKTOR
 SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 10
 im. Henryka Sienkiewicza
 w Lublinie

 mgr Ewa Momot

(podpis kontrolowanego)

INTENDENT

 Malgorzata Gregula

Kierownik Sekcji Nadzoru
 nad Żywnieniem Zbiorowym Typu Zamkniętego

 mgr inż. Aneta Grabek

(podpis osoby kontrolującej)

Młodszy Asystent

 mgr inż. Agata Mazurek