

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
**(tematycznej, interwencyjnej)\***  
*(ORYGINAL / KOPIA\*)*

Nr HŻ-P-6323/ 11 /2018

Lublin, dnia 14.03.2018r.  
*(Miejscowość i data)*

**Kontrola sanitarna interwencyjna w związku ze zgłoszeniem podejrzenia ogniska zbiorowego zatrucia/zakażenia pokarmowego u dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 20 w Lublinie przy al. Józefa Piłsudskiego 26.**  
*(rodzaj kontroli, zakres itp.)*

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

Agnieszkę Trykacz – starszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K-0160/10/2018;

W kontroli uczestniczyła Klaudia Zdybel – odbywająca staż w PSSE w Lublinie – zaświadczenie Nr K-0717.1/2/2017 z dnia 31.10.2017r.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 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 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017r. poz. 1257 ze zm.). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów w 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. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016r., poz. 1829 ze zm.)<sup>\*\*\*</sup> oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. 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 165 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. Zakład: Blok żywienia w budynku Szkoły Podstawowej Nr 20 im. Jarosława Dąbrowskiego al. Józefa Piłsudskiego 26, 20-407 Lublin**

**Podlega: Gmina Miasta Lublin**

*(pełna nazwa, adres)*

Pani Kinga Ostrowska – Dyrektor placówki

*(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)*

Blok żywienia pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej, NIP 946-18-29-793.

*(informacje dodatkowe o zakładzie)*

Pani Kinga Ostrowska – Dyrektor placówki

*(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)*

Świadców nie przywołano

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

## **II. Przeprowadzenie kontroli**

Kontrola sanitarna interwencyjna w związku ze zgłoszeniem podejrzenia ogniska zbiorowego zatrucia/zakażenia pokarmowego u dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 20 w Lublinie przy al. Józefa Piłsudskiego 26.

W trakcie czynności kontrolnych ustalono, iż w szkole nie odnotowano zwiększonej absencji wśród uczniów, w tym uczniów korzystających z posiłków szkolnych. Pani Kinga Ostrowska – Dyrektor szkoły wyjaśniła, iż w ciągu kilku ostatnich tygodni nie odnotowano zachorowań wśród personelu kuchni. Pracownicy nie zgłaszali również złego samopoczucia, nie przebywali na zwolnieniach lekarskich. Personel kuchni stanowią przeszkoleni pracownicy o długim stażu pracy na zajmowanym stanowisku.

Pani Dyrektor wyjaśniła również, iż nikt z rodziców uczniów nie zgłaszał problemu wystąpienia objawów chorobowych ze strony układu pokarmowego wśród dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej nr 20. Pani Dyrektor wyjaśniła także, iż u dwojga dzieci z oddziału zerowego w dniu kontroli tj. 14.03.2018r. wystąpiła wysoka temperatura, o czym poinformowano ich rodziców/opiekunów prawnych w celu wcześniejszego odebrania dzieci. Pielęgniarka szkolna w dniach 13.03.2018 r. i 14.03.2018 r. była nieobecna w placówce szkoły.

Ustalono, że w Szkole Podstawowej nr 20 w Lublinie funkcjonuje oddział zerowy, do którego uczęszcza 24 dzieci. Dzieciom z oddziału zerowego zapewnia się trzy posiłki dziennie tj.: śniadania, obiady i podwieczorki. Około 180 uczniów z klas 1-7 korzysta wyłącznie z dwu-daniowych posiłków obiadowych. Wykaz posiłków serwowanych od dnia 05.03.2018 r. ustalono na podstawie okazanych do wglądu jadłospisów. Aktualny jadłospis wywieszony przy stołówce szkolnej.

W dniu 13.03.2018 r. na posiłek śniadaniowy podano bułkę grahamkę z masłem, kiełbasą żywiecką, ogórkiem i szczypiorkiem oraz kakao do picia; na posiłek obiadowy serwowano rosół z makaronem, paprykarz z ziemniakami i surówką z białej kapusty z kompotem owocowym, natomiast na podwieczorek chrupsy naturalne z wodą. Ustalono, iż rosół przygotowany został w dniu jego podania w godzinach porannych. W skład paprykarzu serwowanego na drugie danie posiłku obiadowego wchodziło mięso drobiowe, z którego przygotowany został rosół. W/w sos mięsny z papryką podano ziemniakami i surówką przygotowaną na bazie ogórka kiszzonego, marchwi, cebuli i oliwy.

Działalność bloku żywienia prowadzona w zakresie produkcji posiłków od surowca na bazie mięsa drobiowego, czerwonego oraz ryb, jaj, owoców i warzyw w tym wymagających obróbki brudnej, półproduktów i produktów gotowych. Przygotowuje się również napoje zimne i gorące. Posiłki i napoje podawane na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku.

Zapewniono warunki do utrzymania właściwej higieny rąk personelu wykonującego prace w styczności z żywnością. Stanowiska do mycia rąk wyposażone w mydło z dodatkiem środka antybakteryjnego marki BeDes z terminem ważności do 02.10.2019 r., środek do dezynfekcji rąk marki Spitaderm w terminie ważności do 12.2018 r., oraz ręczniki papierowe jednorazowego użytku do osuszania rąk przechowywane w dozownikach/uchwytych ściennych. Do dezynfekcji mających kontakt z żywnością wykorzystywany jest preparat gotowy do użycia SPD 105 marki Profimax –

produkt alkoholowy biobójczy – bakterio i grzybobójczy. Na etykiecie opakowania umieszczona data produkcji 06.06.2017 r. oraz informacja o 24 miesięcznym okresie ważności.

W pomieszczeniach produkcyjnych oraz magazynowych stwierdzono właściwy stan higieniczno-sanitarny. Stwierdzono przestrzeganie wydzielonych stanowisk. Odpady powstające przy produkcji żywności usuwane do wydzielonych pojemników; nie stwierdzono nieprawidłowości w tym obszarze. Szkoła posiada umowę zawartą z firmą SUEZ Wschód ul. Ciepłownicza 6 w Lublinie oraz Utylimed Sp. z o.o. ul. Turystyczna w Lublin w zakresie odbioru odpadów o kodzie 20 01 08.

Ustalono, iż przy produkcji żywności zatrudniono 4 osoby (3 Panie kucharki, 1 Pani na stanowisku pomocy kuchennej) oraz Pani intendent. Okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych wszystkich w/w osób (dokumentacja wystawiona bezterminowo). Personel wykonywał pracę w czystej odzieży ochronnej, która przechowywana jest w wydzielonej szafie ustawionej w korytarzu komunikacyjnym.

W trakcie czynności kontrolnych poddano ocenie sposób porcjowania i wydawania posiłków oraz zwrot brudnych naczyń stołowych. Porcjowanie posiłków płynnych (zupa) odbywa się przy stolikach z waz pod nadzorem pracownika kuchni, drugie danie porcjowane jest w pomieszczeniu kuchni przy okienku wydawczym. Brudne naczynia odkładane są przez dzieci na wydzielony wózek typu kelnerskiego lub bezpośrednio na blat zamontowany przy okienku zwrotnym boks zmywalni naczyń. Resztki posiłków zgarniane do wydzielonych, zamykanych pojemników. Naczynia stołowe wstępnie przepłukiwane w dwukomorowym zlewozmywaku, a następnie myte zasadniczo i dezynfekowane w zmywarko-wypaźarce przemysłowej marki Classeq Hydro 750. Personel wyjaśnił, iż naczynia dezynfekowane są po każdym ich użyciu.

W pomieszczeniach bloku żywienia prowadzony jest monitoring obecności szkodników z wykorzystaniem pułapek feromonowych oraz pułapek na gryzonie. W trakcie kontroli nie stwierdzono żywych szkodników ani śladów ich bytowania.

Okazano do wglądu zaświadczenia trzech pracowników kuchni potwierdzające udział w szkoleniu z zakresu GHP i systemu HACCP dla pracowników stołówki szkolnej.

W trakcie kontroli poddano ocenie warunki przechowywania oraz przetwarzania żywności. Warunki magazynowania stanowią wyznaczony CCP1, który poddawany jest systematycznej kontroli. Nie stwierdzono nieprawidłowości w obszarze przechowywania środków spożywczych. Segregacja asortymentu zachowana. Urządzenia chłodnicze opomiarowane, środki spożywcze przechowywane w warunkach zgodnych z deklaracjami producentów – masło +2°C, śmietana oraz sery +6°C. Środki spożywcze identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. Niewielkie ilości mięsa mrożonego we własnym zakresie oznakowane datą mrożenia, nazwą i masą środka spożywczego. Okazano do wglądu etykiety żywności nieopakowanej, w tym m.in. mięsa drobiowego wykorzystywanego do przygotowania rosołu podanego 13.03.2018 r. tj.:

- o kurczak świeży – Polski Drób Sp. z o.o. Sp. k., al. Armii Krajowej 20, 21-040 Świdnik należy spożyć do 15.03.2018 r., identyfikator partii 0910418 (Producent Nasz Drób Sp. z o.o. Ujżanów 77, 08-110 Siedlce).

Okazano do wglądu faktury potwierdzające nabycie surowców:

- o mięso drobiowe, wieprzowe i wołowe - zakład mięsny Krzczonów M. Dawidczyk, R. Dawidczyk, I. Staszczuk, S.C, 23-110 Krzczonów, ul. Spółdzielcza 17 – szponder wołowy, kurczak świeży, kielbasa żywiecka, boczek łuskany/wędzony – faktura nr 747/2018/03 oraz łopatka i wołowina udziec - faktura nr 766/2018/03,
- o pieczywo - Piekarnia nr 3 LSS, Koncertowa 11 w Lublinie,
- o środki spożywcze trwałe Almax – dystrybucja Sp. z o.o., Panińskiego Jastków,

- o warzywa i owoce - gospodarstwo rolno-handlowe Marzena Mitrut, Dys ul. Lipowa 7, Ciecierzyn,
- o mrożonki (ryby oraz warzywa) - PPHU Welman Kraśnik, ul. Żytnia 21,
- o nabiał, tłuszcze – Solidez Sp. z o.o. Turka Bukowa 2.

W trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono przechowywania jaj w zakładzie. Ustalono, iż jaj podano 14.03.2018 r. do posiłku śniadaniowego. Okazano do wglądu 4 dokumenty HDI wystawione w lutym i marcu 2018 r., w tym dokument dot. jaj użytych do produkcji w dniu kontroli: HDI nr 38/03-18 dla produktów jajczarskich wprowadzanych na rynek zawierający informacje: pochodzenie surowca Ovos – ul. Borek 5, 09-320 Biezuń, wet. nr. indetyfik. Fermi 14375901 miejsce przeznaczenia Almax-dystrybucja Sp. z o.o. Panieńszczyzna, należy spożyć do 31.03.2018 r. W/w dokumenty HDI wystawiane przez Solid-Eggs Joanna Laskowska 20-418 Lublin, ul. Nowy Świat 30i/1. W pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw i jaj stwierdzono wydzielone stanowisko do wstępnej obróbki jaj, do dezynfekcji wykorzystuje się sterylizator UV Stalgast. Okazano do wglądu rejestr wstępnej obróbki jaj. Żywność przyjmowana do zakładu poddawana jest ocenie pod względem jej jakości i oznakowania.

W pomieszczeniu produkcyjnym stwierdzono wydzielony i opisany punkt wodny przeznaczony wyłącznie do mycia mięsa. Zgodnie z wyjaśnieniami personelu po pracach związanych z myciem mięsa przeprowadzana jest dezynfekcja w celu zminimalizowania ryzyka zanieczyszczenia mikrobiologicznego. Do obróbki termicznej (CCP2) w tym dań mięsnych wykorzystywany jest piec konfekcyjno-parowy umożliwiający zachowanie odpowiednich parametrów podczas obróbki termicznej (temperatura, czas). W zakładzie nie pobiera się kontrolnych próbek żywności.

Pomieszczenia Bloku żywienia utrzymane we właściwym stanie sanitarno-higienicznym.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: nie stwierdzono nieprawidłowości.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy SK/S/K/09-152/HŻ.

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(nr mandatu karnego)

w oparciu o -

(podstawa prawna)

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

(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. Załączone dokumenty jadłospisy za okres od 05.03.2018r. do 16.03.2018r.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień<sup>o)</sup> brak

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia uchybień, określonych w pkt: -.

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 \*).

Pan (i) wnosi/nie wnosi\*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie wniesiono uwag i zastrzeżeń.

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak.

7. Czas trwania kontroli: od 12:30 do 15:50

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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

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


**DYREKTOR**  
Szkoły Podstawowej nr 20  
im. Jarosława Dąbrowskiego  
w Lublinie

  
mgr Kinga Ostrowska  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy asystent  
  
mgr inż. Agnieszka Trykacz

(podpisy świadków)

(podpisy osób kontrolujących)



#### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **14.03.2018r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **14.03.2018r.**

**DYREKTOR**  
Szkoły Podstawowej nr 20  
im. Jarosława Dąbrowskiego  
w Lublinie

  
mgr Kinga Ostrowska  
(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.