

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*

Nr HŻ-P-6323/ 31 / 2013

Lublin, dnia 11.12.2013r.

Kontrola sanitarna interwencyjna w zakresie oceny warunków produkcji żywności i żywienia zbiorowego uczniów Szkoły Podstawowej Nr 21 – Lublin ul. Zuchów 21 w związku z podejrzeniem wystąpienia zbiorowego zatrucia/zakażenia pokarmowego.

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Agnieszka Trykacz – młodszy asystent - nr upoważnienia do czynności kontrolnych K.0160/12/13,
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podst. art. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (jednolity tekst Dz. U. z 2011 r. 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 regułami 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. Zakład / obiekt kontrolowany

Blok żywienia Szkoły Podstawowej Nr 21 im. Królowej Jadwigi - 20-047 Lublin ul. Zuchów 1

(pełna nazwa, adres)

Pan Jerzy Piskor – Dyrektor

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

-

(informacje dodatkowe o zakładzie / obiekcie kontrolowanym)

Pani Marta Biedrzycka – intendentka

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

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*.

Kontrola sanitarna interwencyjna w zakresie oceny warunków produkcji żywności i żywienia zbiorowego uczniów Szkoły Podstawowej Nr 21 – Lublin ul. Zuchów 21 w związku z podejrzeniem wystąpienia zbiorowego zatrucia/zakażenia pokarmowego.

Blok żywienia prowadzi żywienie zbiorowe dzieci – uczniów szkoły podstawowej. Dziennie wydawanych jest około 118 posiłków śniadaniowych oraz ok. 600 dwudaniowych posiłków obiadowych. Posiłki produkowane są na bazie mięsa drobiowego, wieprzeowego oraz ryb, warzyw okopowych i nieokopowych, jaj, półproduktów. Posiłki podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku.

W trakcie kontroli poddano oględzinom stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń bloku żywienia, sprzętu i wyposażenia, oceniono warunki utrzymania właściwej higieny rąk, warunki magazynowania żywności, warunków porcjowania i wydawania gotowych posiłków oraz mycia i dezynfekcji naczyń i wyposażenia.

Zgodnie z uzyskanymi informacjami do wystąpienia objawów chorobowych ze strony układu pokarmowego doszło ponad 3 tygodnie temu u jednego pracownika kuchni. Tydzień temu zachorowaniu uległa kolejna osoba zatrudniona w kuchni - intendenta, a także jej domownicy. W dniu kontroli objawy wystąpiły u pomocy kuchennej. Objawy tj. wymioty i biegunka występowały u poszczególnych osób w zróżnicowanym nasileniu.

W dniu 09.12.2013r. (pn) podawano: śniadanie: kanapka z wędliną, obiad: zupa ogórkowa, ryż z truskawkami, w dniu 10.12.2013r. (wt) podawano: śniadanie : zupa pomidorowa z makaronem, sznycel, ziemniaki, mizeria.

W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowe wykorzystywanie stanowisk na których przetwarzana jest żywność. W pomieszczeniu kuchni głównej stwierdzono wydzielone i opisane stanowiska przetwarzania poszczególnych grup surowców, tj. obróbka drobiu, potrawy mączne, obróbka ryb, surówek. Na stanowisku obróbki drobiu stwierdzono ustawioną krajalicę wykorzystywaną do porcjowania wędlin, co stwarza ryzyko wtórnych zanieczyszczeń żywności niepoddawanej obróbce termicznej, przeznaczonej do bezpośredniego spożycia mikroflorą patogenną.

Do produkcji posiłków obiadowych wykorzystywane są jaja. Do wstępnej obróbki jaj wydzielono pomieszczenie, wyposażone w szafę chłodniczą wykorzystywaną do przechowywania wyłącznie jaj, punkt wodny, naświetlarkę UV. W pomieszczeniu wstępnej obróbki jaj stwierdzono przechowywanie jaj bez etykiety producenta, brak możliwości weryfikacji ich jakości zdrowotnej, brak możliwości określenia ich terminu przydatności do spożycia. Brak kontroli wewnętrznej przy dostawie surowców. Okazano do wglądu fakturę zakupu m.in. jaj Nr Fv 5451/13 z dnia 05.12.2013r. Wystawiona przez Hurtownię KARO Sp. z o.o. - 24-320 Poniatowa ul. Kraczeńska 180.

W pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw stwierdzono dostateczną ilość punktów wodnych, umożliwiającą oddzielenie stanowisk mycia warzyw okopowych i nieokopowych: stwierdzono 1 zlewozmywak dwukomorowy oraz trzy zlewozmywaki jednokomorowe. W pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw brak wydzielonego punktu wodnego do mycia rąk.

Punkty wodne przeznaczone do mycia rąk wyposażone w mydło dezynfekujące w terminie ważności oraz papierowe ręczniki jednorazowego użytku. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością wykorzystywany jest preparat Mikro-Qat-Extra ECOLAB – w pomieszczeniu kuchni stwierdzono stację automatycznie dozującą. Preparat dezynfekujący w terminie ważności.

Wszystkie pomieszczenia bloku żywienia w dobrym stanie sanitarno-higienicznym. Dokonano pomiaru kontrolnego warunków przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie. W pomieszczeniu magazynowym stwierdzono opomiarowane 4 urządzenia chłodnicze oraz 2 zamrażalnice, na stanie niewielki zapas żywności. Segregacja asortymentowa zachowana. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w warunkach

prawidłowych, zgodnych z zaleceniami producentów: nabiał przechowywany w temperaturze +1,6°C. W dniu kontroli nie stwierdzono magazynowania mięsa. Wg wyjaśnień intendenci dostawy mięsa odbywają się codziennie w godzinach wczesnoporannych i mięso poddawane jest przetworzeniu. Okazano do wglądu etykiety mięsa czerwonego, które zużyte zostało w dniu dzisiejszym do produkcji kotletów. Okazano do wglądu faktury zakupu mięsa. Producentem i dostawcą mięsa jest Masarnia -Ubojnia ZEMAT Z.Trościański i Spółka S.J. - Wołyń ul. Łąkowa 1. Dostawcą mięsa drobiowego jest : AVOCANO Sp. z o.o. - Rzeszów ul. Trembeckiego 11A, oddział Lublin ul. Bursaki 6.

Podczas kontroli nie stwierdzono środków spożywczych przeterminowanych, po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia.

Okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników bloku żywienia, osób mających kontakt z żywnością nieopakowaną. Personel zatrudniony przy produkcji żywności w czystej odzieży ochronnej. Zapewniono prawidłowe warunki przechowywania odzieży wierzchniej i ochronnej, segregacja zapewniona.

W bloku żywienia posiłki produkowane są posiłki wyłącznie na potrzeby własne, nie prowadzi się świadczenia usług cateringowych. W kuchni szkoły pobierane są i przechowywane próbki posiłków. Poddano ocenie próbki przechowywane w wydzielonym do tego celu urządzeniu chłodniczym. Stwierdzono przechowywanie próbek w niewłaściwych warunkach chłodniczych, tj. w temperaturze +6,4°C, co niezgodne jest w obowiązujących przepisami obowiązującego prawa. W dokumentacji systemowej stwierdzono instrukcje prawidłowego pobierania i przechowywania próbek posiłków.

Naczynia stołowe myte są w wydzielonej zmywalni, dezynfekowane w wyparzarce kapturowej LOZMET ZKU-10.20. Czyste naczynia przechowywane w szafie przelotowej .

Na potrzeby bloku żywienia opracowano procedury i instrukcje GHP/GMP oraz system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności. Dokumentacja opracowana we wszystkich wymaganych obszarach, dostosowana do zakresu i charakteru prowadzonej działalności. Przedłożono do wglądu bieżące zapisy z kontroli wewnętrznej.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:
- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (jednolity tekst Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm)
- Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. \ w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 str1 z 30 kwietnia 2004).

(przepisy)

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy Nr SK/S/K/09-151/HŻ, termometr elektroniczny PP/K/03-07/HŻ, PP/K/03-32/HŻ.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

Pani Marta Biedrzycka - intendenta

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego -CU 2813850 w wysokości 100 zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o art. 100 ust. 1 pkt 7, 8, pkt 11 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (jednolity tekst Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm)

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 27.12.2012r. Nr 81/12

(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)

3. Załączone dokumenty - nie załączono .

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień* - brak

4. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące 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 / obiektu kontrolowanego*.

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

6. Czas trwania kontroli: od 11.50 do 1510.

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: brak

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

DIREKTOR
mgr inż. Urszula
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
M. Brednich
.....

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 21
im. Królowej Jadwigi
20-047 Lublin, ul. Zuchów 1

Między asystent
mgr inż. Agnieszka Trykacz
.....
(podpisy osób kontrolujących)

.....
(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 11.12.2013r
otrzymałem (-am) w dniu 11.12.2013r.

.....
DIREKTOR
mgr inż. Urszula
.....
(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 właściwego 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)

* - właściwe zaznaczyć