

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ-Y-6323/ 16 /2017

Lublin, dnia 21.06.2017r.

(Miejscowość i data)

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

Agatę Mazurek – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K-0160/32/2017.

(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 2015r., poz. 1412 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 2016r., poz. 23 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 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 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 23 im. Olimpijczyków Polskich**
ul. Podzamcze 9, 20-126 Lublin

Podlega: Gmina Miasto Lublin, Urząd Miasta Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946 183 88 98

TEL. 81 444 44 08

FAX 81 444 44 08

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *zakład pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie. Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nr 1032/0309/2007 z dnia 03.06.2016r. wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie.*

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pan Marcin Stec – Dyrektor Szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pan Włodzisław Tybiszewski – Wicedyrektor Szkoły
Pani Ewa Odziomek – starszy 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/HŻZIPU, 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 330 posiłków dwudaniowych obiadowych dla dzieci z oddziałów przedszkolnych oraz dzieci i młodzieży uczęszczającej do Szkoły Podstawowej. Dodatkowo dla dzieci z oddziałów przedszkolnych zapewnione jest śniadanie i podwieczorek.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze oraz w podpiwniczeniu budynku (pomieszczenie porządkowe). Budynek murowany, wolnostojący, drogi i dojścia utwardzone. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Woda ciepła pozyskiwana z sieci miejskiej. Przedłożono do wglądu sprawozdanie z badań wody nr 3748/15 wystawione w dniu 25.08.2015r. przez Centralne Laboratorium Miejskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji w Lublinie Sp. z o.o. ul. Zawilcowa 10, 20-245 Lublin, wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych – wynik prawidłowy w badanych parametrach (bakterie grupy coli, Escherichia coli). Na dokumencie wyszczególnione zostało miejsce pobrania wody do badań: „Szkoła Podstawowa Nr 23 im. Olimpijczyków Polskich / kuchnia”. Przy punktach wodnych zamontowanych w pomieszczeniach bloku żywienia zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody.

Nieczystości stałe komunalne gromadzone są w zakładzie do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenerów zbiorczych, opróżnianych w ramach umowy Nr 15139/O/16 z dnia 19.12.2016r. zawartej z firmą KOM-EKO S.A. w Lublinie, ul. Wojenna 3. Przedmiotem umowy jest odbiór odpadów o kodzie 20 03 01 z nieruchomości położonej przy ulicy Podzamecze 9 w Lublinie. Zgodnie z ww. dokumentem odpady komunalne odbierane są z obiektu 2 razy w tygodniu. Umowa została zawarta na czas określony do dnia 31.12.2018r. Przedłożono również kartę przekazania odpadów nr 37/5/2017 z dnia 27.05.2017r. wystawioną przez PRO-EKO Odbiór Odpadów Organicznych Tomasz Szykora, Świdnik Duży Pierwszy I, 20-258 Lublin, która potwierdza odbiór odpadów o kodzie 20 01 08 „Odpady kuchenne ulegające biodegradacji”, masa przekazanych odpadów 2,600Mg.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechaniczna nad punktami obróbki termicznej. Przedłożono do wglądu Protokół nr 40/10/16 z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony dnia 19.10.2016r. przez Mistrza Komisarzkiego Pana Andrzeja Fularskiego

(upr. nr 18239) z firmy „FULKOM” Usługi Kominiarsko-Gazownicze, ul. Przyjaźni 10, 20-314 Lublin, w którym został zawarty zapis o treści „Objęte kontrolą przewody urządzeń kominowych oraz inne elementy urządzeń kominowych odpowiadają wyżej wymienionym przepisom. Wykonane konstrukcje i elementy mieszczą się w wymienionych normach. Przewody kominowe nadają się do dalszej eksploatacji”. W ww. dokumencie został przywołany art. 62 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 7 lipca 1994r.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty świetle zabezpieczone osłonami. Ściany, sufity, podłogi, utrzymane w dobrym stanie technicznym.

Układ pomieszczeń zgodny z opisem ujętym w protokole kontroli sanitarnej Nr HŻ-P-6323/2/15 z dnia 16.02.2015r. i 08.09.2015r. ze zmianami dotyczącymi wyposażenia kuchni właściwej, którą doposażono w piec konwekcyjno-parowy, trzon kuchenny 4 palnikowy oraz szafę przelotową, która łączy się ze zmywalnią naczyń stołowych. Ponadto w kuchni właściwej stwierdzono zamontowany basen jednokomorowy typu gastronomicznego przeznaczony do mycia mięs. Pomieszczenie obróbki owoców, warzyw oraz mycia i dezynfekcji jaj doposażono w punkt wodny przeznaczony do mycia rąk, elektryczną suszarkę do rąk, mechaniczną obieraczkę, stół oraz półkę pomocniczą. W pomieszczeniu WC dla personelu stwierdzono zamontowany brodzik, który wykorzystywany jest do poboru wody do celów porządkowych oraz utrzymania w czystości sprzętu porządkowego i pojemników na odpady (stanowisko posiada dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody). Z infrastruktury bloku żywienia wydzielono również pomieszczenie porządkowe zlokalizowane w podpiwniczeniu budynku, w którym przechowywany jest zapas środków czystościowych oraz sprzęt porządkowy. Na wyposażeniu kuchni właściwej stwierdzono zamontowany kocioł warzelny gazowy 900.BGK-150.1 marki Kromet. W dniu czynności kontrolnych nie stwierdzono magazynowania zapasu owoców i warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej. Podczas czynności ustalono, iż owoce i warzywa, w tym wymagające obróbki brudnej dostarczane są do bloku żywienia codziennie przez dostawcę, tj. TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn.

W dniu czynności kontrolnych stwierdzono, iż w bloku żywienia pracuje 5 osób. Okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników bloku żywienia oraz intendenci uczestniczącej podczas czynności kontrolnych. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania, która przechowywana jest w zamkniętych szafkach odzieżowych ustawionych w pomieszczeniu intendenci.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie oraz przez firmę specjalistyczną DDD. W dniu kontroli w zakładzie nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania, obiekt szczelny. W otworach okiennych otwieranych celem przewietrzania pomieszczeń bloku żywienia zainstalowano siatki uniemożliwiające wnikanie szkodników. Przedłożono do wglądu protokół z wykorzystania preparatu do dezynsekcji, deratyzacji w dniu 12.06.2017r. wystawiony przez pracownika firmy „ELAG” Michał Palak, ul. Głowackiego 35/329, 20-060 Lublin, potwierdzający przeprowadzenie monitoringu obecności szkodników wg programu zabezpieczenia przed szkodnikami. Zgodnie z dokumentem zastosowano preparat ratimor pasta oraz rozłożono detektory. Częstotliwość wizyt specjalistycznej firmy DDD zgodnie z okazanymi protokołami przeprowadzana jest raz na 3 miesiące.

Wydzielono stanowiska robocze mycia i przetwarzania poszczególnych surowców. Mięsa myte są w basenie jednokomorowym typu gastronomicznego w kuchni właściwej. Wstępna obróbka jaj oraz owoców i warzyw odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu. Pomieszczenie wyposażone w basen dwukomorowy typu gastronomicznego, mechaniczną obieraczkę, stół i półkę pomocniczą, punkt wodny przeznaczony do mycia jaj, czajnik elektryczny, punkt wodny przeznaczony do mycia rąk, elektryczną suszarkę do rąk. Dezynfekcja jaj przeprowadzana jest metodą termiczną.

Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono preparat myjąco-dezynfekujący bakteriobójczy, grzybobójczy, wirusobójczy Barlosept w terminie ważności. Naczynia stołowe (talerze, sztućce, szklanki) myte są wstępnie w basenie dwukomorowym typu gastronomicznego zamontowanym w wydzielonej zmywalni naczyń, a następnie dezynfekowane termicznie w zmywarce gastronomicznej OMNIWASH model J 500. Naczynia kuchenne i sprzęt produkcyjny myty i dezynfekowany jest przy wydzielonym stanowisku w kuchni właściwej, wyposażonym w basen jednokomorowy typu gastronomicznego, a następnie osuszany na regale ociekowym posiadającym powierzchnie ociekowe. Zapas czystych naczyń stołowych przechowywany jest w szafie przelotowej łączącej zmywalnię naczyń stołowych z kuchnią właściwą. Czyste naczynia kuchenne i sprzęt produkcyjny przechowywany jest na regale oraz w zamykanych szafkach stojących.

Zapewniono warunki do utrzymania właściwej higieny rąk personelu pracującego w kontakcie z żywnością. Przy punktach wodnych przeznaczonych do mycia rąk w pomieszczeniach bloku żywienia zapewniono mydło dezynfekujące MERIDA w terminie ważności oraz ręczniki jednorazowego użycia lub elektryczne suszarki do rąk (pomieszczenie WC dla personelu, pomieszczenie obróbki owoców, warzyw oraz mycia i dezynfekcji jaj).

Dostawcy surowców mięsnych, warzywnych, środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie do przedmiotowego bloku żywienia zgodni z wykazem załączonym do protokołu. Dostawa środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie stanowi wyznaczony CCP1. Podczas kontroli przy przyjęciu monitoruje się m.in. stan sanitarno-higieniczny pojazdu oraz temperaturę przewozu. Z powyższego CCP1 prowadzone są zapisy przy każdej dostawie.

Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. W bloku żywienia pobierane i przechowywane są kontrolne próbki posiłków, które przechowywane są w wydzielonym urządzeniu chłodniczym zlokalizowanym w magazynie środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. 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. Po przeprowadzeniu analizy etykiet środków spożywczych nie stwierdzono produktów GMO wykorzystywanych do produkcji posiłków. Na etapie przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie wyznaczono CCP2 - dokonywany pomiar temperatury zapisywany jest raz dziennie.

Przedłożono do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności HACCP. Na podstawie analizy zagrożeń przeprowadzonej na poszczególnych etapach produkcji pod względem wystąpienia zagrożeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych, wyznaczono 2 CCP na etapie: przyjęcia środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie oraz magazynowania środków nietrwałych mikrobiologicznych. Przedłożono również następujące zapisy z wyznaczonych 2 CCP, utrzymania czystości w stołówce, zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników, rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, dezynfekcji jaj. Podczas przeprowadzonych rozmów z pracownikami bloku żywienia stwierdzono, iż personel wykazuje się wiedzą i świadomością dotyczącą zapewniania bezpieczeństwa żywności, opracowanej dokumentacji systemowej w tym wyznaczonych CCP oraz prowadzenia zapisów wynikających z opracowanej zakładowej dokumentacji systemowej. Przedłożono do wglądu raporty szkoleń personelu bloku żywienia z dnia 01.09.2016r.

oraz 13.04.2017r. z zakresu m.in. profilaktyki zatruc pokarmowych w zakładach żywienia zbiorowego, zasad GHP, GMP oraz systemu HACCP jako narzędzie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, zmian w ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Przedłożono do wglądu dokumenty potwierdzające wyliczenie wartości energetycznych i odżywczych dla posiłków wydawanych w bloku żywienia.

Na podstawie okazanego jadłospisu za okres od 29.05.2017r. do 23.06.2017r. dokonano ogólnej oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży uczęszczającej do placówki oświatowej. Na posiłki śniadaniowe podawane są głównie kanapki z pieczywem (chleb mieszany pełnoziarnisty, pieczywo orkiszowe, bułka szpinakowa, bułka kajzerka, bułka grahamka, bułka paryska) z dodatkiem mięsnym (połędwica, szynka wędzona, pasztet drobiowy), nabiałowym (twarożek ze szczypiorkiem, ser żółty, serek ziołowy Almette) i warzywnym (sałata, papryka, kielki rzodkiewki, pomidor, rzodkiewka, ogórek małosolny, pomidor koktajlowy). Kanapki podawane są również na słodko (chałka) z dodatkiem dżemu (morelowy, brzoskwiniowy), miodu, powideł śliwkowych, a także z dodatkiem pasty jajecznej. Podawana jest również jajecznicza ze szczypiorkiem oraz zupy mleczne. Do posiłków śniadaniowych podawane są herbaty owocowe, mleko i napoje mleczne przygotowane na bazie mleka typu kawa inka, kakao. Podawane są również świeże owoce (morela, winogrona, arbuzy, banan, nektarynka, jabłko, brzoskwinia, paragwajka), soki owocowo-warzywne i wyroby ciastkarskie (herbatniki). Do przygotowania śniadań wykorzystywane jest masło extra o zawartości 82% tłuszczu mlecznego.

Do posiłków obiadowych podawane są kompoty owocowe (malinowy, z rabarbaru, truskawkowy, jabłkowy, porzeczkowy, wiśniowy), lemoniada, soki owocowo-warzywne oraz woda mineralna. Na pierwsze dania serwowane są zupy warzywne (botwinka, ziemniaczana, kapuśniak z młodej kapusty, kalafiorowa, zacierka, jarzynowa, koperkowa), z dodatkiem makaronu (pomidorowa, brokułowa, rosół), ryżu (pomidorowa), kasz (krupnik jęczmienny), mięsa (gulaszowa), nasion roślin strączkowych (duet fasolowy, fasolowa, barszcz ukraiński) oraz grzybów (pieczarkowa). Do zup z wyłączeniem zup z makaronem i ryżu podawane jest pieczywo (orkiszowe, słonecznikowe, mieszane pełnoziarniste). Do drugiego dania podawane są dodatki mięsne, w tym z warzywami (potrawka z kurczaka z warzywami i ryżem, bigos, schab w sosie własnym, smażony filet z morszczuka, kotlet mielony z serem, gulasz meksykański, filet z dorsza, stek z cebulą, karczek w sosie własnym, udko z kurczaka pieczone, kotlet z ryby pieczony, zraz w sosie własnym, kotlet schabowy, risotto) oraz potrawy bezmięsne (pierogi ruskie). Serwowane są ziemniaki, kasza jęczmienna, ryż oraz potrawy na słodko (ryż z jabłkami, cynamonem i jogurtem, pierogi z truskawkami i śmietaną). Do każdego drugiego dania zapewniany jest dodatek w postaci surowych i kiszonych warzyw (mizeria, sałata z rzodkiewką i szczypiorem, sałatka wiosenna, surówka z marchewki z chrzanem, pomidory z oliwą z oliwek, surówka z młodej kapusty, ogórek małosolny) oraz warzyw podawanych na ciepło (bukiet warzyw na parze, fasolka szparagowa). Do posiłków obiadowych raz lub dwa razy w tygodniu podawane są owoce (nektarynka, banan), a także jogurt z ziarnami zbóż.

Na podwieczorek podawane są świeże warzywa i owoce (marchewka, jabłko, kiwi), pieczywo półcukiernicze (drożdżówka z budyniem), ciasteczka zbożowe z maliną, herbatniki, budynie i kisiele, chrupki kukurydziane, soki, mieszanka studencka, orzeszki oraz produkty nabiałowe (jogurt owocowy, deser jogurtowy, jogurt naturalny, serek owocowy).

Na tablicy informacyjnej dla wiadomości rodziców wywieszony jest jadłospis obowiązujący w bloku żywienia w ramach żywienia dzieci i młodzieży z bieżącego tygodnia, tj. od 19.06.2017r. do 23.06.2017r., w którym przy poszczególnych posiłkach (śniadanie, obiad, podwieczorek) w formie numerologicznej zostały wyszczególnione alergeny i substancje powodujące nietolerancje pokarmowe.

Pod jądłospisem został umieszczony wykaz alergenów i substancji powodujących nietolerancje pokarmowe.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości. Przepisów nie naruszono.

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 - Załącznik Nr -
- nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(nr mandatu karnego)

na podstawie: -

(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. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie dotyczy.

3. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – nie dokonano wpisu do książki kontroli, nie wydano doraźnych zaleceń.

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 13⁰⁰ dnia 21.06.2017r. - przeprowadzenie czynności kontrolnych wraz z przeprowadzoną oceną dokumentacji zakładowej
od 8³⁰ do 10³⁰ dnia 22.06.2016r. - sporządzenie protokołu

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)

WICEDYREKTOR

mgr Włodzisław Tybiszewski

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy Intendent


mgr inż. Ewa Odziomek

(podpisy świadków)

.....
GMINA LUBLIN
Plac Króla Władysława Łokietka 1
20-109 LUBLIN, NIP: 9462575811
adres do korespondencji :
Szkoła Podstawowa Nr 23
im. Olimpijczyków Polskich
20-126 Lublin, ul. Podzamcze 9
tel. 81 444 44 08

.....
Młodszy Asystent


mgr inż. Agata Mazurek

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 21.06.2017r.
otrzymałem (-am) w dniu 23.06.2017r.

WICEDYREKTOR

mgr Włodzisław Tybiszewski

.....
(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-6323/16/2017 z dnia 21.06.2017r.

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

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 23 im. Olimpijczyków Polskich
ul. Podzamecze 9, 20-126 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 x	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 x	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 x	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 x	5	11	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 x	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 x	2	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 x	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 x	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0 x	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8 x	
	Suma punktów			x	
	Suma punktów ogółem				8
	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -.

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

WICEDYREKTOR

mgr Włodzisław Tybiszewski

Młodszy Asystent

mgr inż. Agata Mazurek

.....
 (podpis kontrolowanego)

.....
 (podpis osoby kontrolującej)

Starszy Intendent
mgr inż. Ewa Odziomek

GMINA LUBLIN
 Plac Króla Władysława Łokietka 1
 20-109 LUBLIN, NIP: 9462575811
 adres do korespondencji :
Szkoła Podstawowa Nr 23
 im. Olimpijczyków Polskich
 20-126 Lublin, ul. Podzamcze 9
 tel. 81 444 44 08