

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 081 532 97 05

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr HŻ.9020.40.11.5.2024.AM

Lublin, dnia 30.01.2024r.
(miejsowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie żywienia zbiorowego w związku z zapewnieniem wyżywienia dla uczestników wypoczynku zimowego.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

*Monikę Zielińską – asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
Nr K.057.2.15.2024;*

*Adele Markiewicz – asystenta, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych
Nr K.057.2.33.2024,*

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K.057.4.88.2024

(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. 2023r. poz. 338 ze zm.)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r. poz. 775 ze zm.)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r., poz. 221 ze zm.)^{1)***} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017 str. 1 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

I. Zakład:

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 23 im. Olimpijczyków Polskich w Lublinie,
ul. Podzamcze 9, 20-126 Lublin**
(pełna nazwa, adres)

Pani Renata Kwiatosz – p.o. Dyrektor Szkoły
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 946-183-88-98 TEL 81 444-44-08
(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Renata Kwiatosz – p.o. Dyrektor Szkoły
Pani Iwona Kuśmierz – Intendent
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli**1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*).**

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego dzieci w związku z organizowanymi w placówce oświatowej półkoloniami zimowymi.

Blok żywienia Szkoły Podstawowej Nr 23 prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków na bazie mięsa, w tym drobiu, ryb, jaj, warzyw okopowych i nieokopowych, owoców, półproduktów i produktów gotowych, napojów zimnych i gorących.

Podczas kontroli ustalono, iż na terenie placówki zorganizowane są półkolonie zimowe trwające podczas dwóch tygodni ferii tj. od 29.01.2024r. do 09.02.2024r. Zorganizowany jest jeden turnus trwający dwa tygodnie. Organizatorem wypoczynku zimowego jest Szkoła Podstawowa Nr 23.

Z żywienia korzysta 60 dzieci w wieku szkolnym.

Dzieciom zapewniono wyżywienie w postaci dwudaniowego obiadu (zupa, II danie, napój). Dania i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki spożywane są na stołówce szkolnej. Posiłki są serwowane o godzinie 12:00.

Przygotowywane posiłki wydawane są bezpośrednio po przygotowaniu, nie są przechowywane. Gotowe posiłki rozdzielane w pomieszczeniu kuchni i wydawane okienkiem do pomieszczenia stołówki szkolnej. Zwrot brudnych naczyń odbywa się przez okienko podawcze do zmywalni naczyń stołowych. Naczynia myte wstępnie w zlewozmywaku gastronomicznym, następnie dezynfekowane w gastronomicznej zmywarko – wyparzarce. Czyste naczynia przechowywane w zamkniętej szafie. W trakcie kontroli naczynia stołowe w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Punkty wodne przeznaczone do mycia rąk wyposażone w dezynfekujące mydło w płynie Merida z terminem ważności do 04.01.2025r., płyn do dezynfekcji rąk L&D Sept z terminem ważności do 08.09.2024r. oraz ręczniki papierowe do osuszania dłoni.

Odzież wierzchnia i ochronna przechowywana w zamkniętych szafach, z zachowaniem segregacji. W dniu kontroli personel wykonywał prace w czystej odzieży ochronnej oraz w jednorazowych rękawiczkach. Zapewniono zapas czystej odzieży ochronnej.

Zapewniono warunki do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością - na wyposażeniu kuchni dostępny preparat BerloSept z terminem ważności do 09.06.2024r.

Podczas kontroli stwierdzono, że pomieszczenia bloku żywienia, wyposażenie i sprzęt wykorzystywany do produkcji posiłków utrzymany jest w bieżącej czystości, w dobrym stanie technicznym.

Odpady komunalne usuwane do zamykanych pojemników wyłożonych wkładem foliowym, a następnie usuwane do kontenera zbiorczego ustawionego na zewnątrz budynku w wyznaczonym miejscu. Okazano do wglądu fakturę VAT nr 23/12/FV/KEWO/21624 z dnia 31.12.2023r. wystawioną przez KOM-EKO S.A. ul. Metalurgiczna 9B, 20-234 Lublin potwierdzającą wywóz odpadów.

Odpady pokonsumpcyjne gromadzone do zamykanym pojemniku ustawionym w wyznaczonym miejscu, a następnie odbierane przez Utylimed Sp. z o.o. ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin. Okazano do wglądu fakturę VAT nr FAD/1048/11/2023 z dnia 30.11.2023r. wystawioną przez ww. firmę potwierdzającą poniesienie kosztów za utylizację odpadów.

Podczas kontroli poddano ocenie warunki przechowywania żywności w zakładzie. Segregacja asortymentowa środków spożywczych zachowana. Nie stwierdzono w zakładzie żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia, daty minimalnej trwałości lub nieoznakowanej. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych. Dokonano pomiaru temperatury termometrem służbowym nr PP/W/S/K/03-28/HŻ w:

- szafa chłodnicza w magazynie pomiar temperatury wyniósł: +0,9°C – nabiał;
- szafa chłodnicza w magazynie pomiar temperatury wyniósł: +5,3°C – jaja, warzywa;
- szafa mroźnicza w magazynie pomiar temperatury wyniósł: -18,3°C – mrożone warzywa, owoce, ryby.

Wydzielono stanowiska mycia i przetwarzania poszczególnych grup środków spożywczych. Stanowiska wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem.

W zakładzie zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych. Okazano do wglądu bieżące faktury:

- Faktura Nr FV/98/2024/01 z dnia 30.01.2024r. wystawiona przez Przedsiębiorstwo Produkcji Wyrobów Garmazeryjnych PYZA, Rudka Kozłowiecka 84B, 21-025 Niemce – wyroby garmazeryjne: pyzy z mięsem;
- WZ Nr 2170/2024 z dnia 30.01.2024r. wystawiona przez TOMIK, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn – kiszonki, warzywa, owoce;
- DD Nr 2483/01/2024 z dnia 30.01.2024r. wystawiona przez POLA 21-030 Motycz, Stasin 34 – pieczywo;
- Zamówienie Nr 36918/01/2024 z dnia 30.01.2024r. wystawiona przez TOMAR Niziuk Tomasz, ul Kasztanowa 44, 20-138 Lublin – napoje, środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie;
- WZ Nr 1699/MWM/24 z dnia 29.01.2024r. wystawiona przez Masarnie Ubojnia ZEMAT Sp.J., ul. Łąkowa 1, 21-310 Wochyń – wędliny;
- Zamówienie Nr 172433/01/2024 z dnia 30.01.2024r. wystawiona przez Solidez Sp. z o.o. Turka, ul. Bukowa 2 – jaja;

Okazano również HDI do jaj magazynowanych w zakładzie. Dokument wystawiony przez EGGIS Investment Sp. z o.o. ul. Piasecka 49A, 21-007 Mełgiew, w którym widnieje m.in. data dostawy (22.01.2024r.), termin przydatności do spożycia (16.02.2024r.), numer identyfikacyjny zakładu weterynaryjnego oraz informację, że jaja zostały poddane działaniom promieni UV. W dniu kontroli jaja przechowywane w urządzeniu chłodniczym.

W okresie trwania zimowiska przy pracy w kontakcie z żywnością pracują 3 osób. Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością.

RK

W dniu kontroli obecności szkodników i śladów ich bytowania nie stwierdzono. Nadzór nad obecnością szkodników prowadzony jest wspólnie z specjalistyczną firmą: ELAG, Uniszowice 1F, 21-030 Motycz. Okazano do wglądu protokół z ostatniej kontroli przeprowadzonej przez ww. firmę w dniu 15.12.2024r.

W bloku żywienia prowadzona jest codzienna kontrola temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych oraz rejestr dezynfekcji jaj. Okazano do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy.

Podczas trwania półkolonii zimowych jadłospisy układane są przez intendenta szkoły. Okazano do wglądu jadłospis realizowany w dniach 29.01.2024r. – 02.02.2024r. (poniedziałek - piątek). Okazany jadłospis oceniono pod kątem wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Na obiad zaplanowano:

29.01.2024r. – zupa grochowa, ryż z jabłkami, kompot porzeczkowy, banan;

30.01.2024r. – zupa jarzynowa, pyzy z mięsem z surówką z kiszzonej kapusty, woda niegazowana;

31.01.2024r. – rosół, filet z kurczaka z kaszą kuskus i surówką z sałaty lodowe, kompot wiśniowy;

01.02.2024r. – krupnik, kotlet mielony z ziemniakami i marchewką zasmażaną, kompot truskawkowy;

02.02.2024r. – zupa ogórkowa, paluszki rybne z kaszą jęczmienną i surówką z kapusty pekińskiej, sok owocowy.

Na tablicy ogłoszeń przy stołówce umieszczono tygodniowy jadłospis z pełnym wykazem składników oraz wyszczególnionymi występującymi substancjami alergennymi lub powodującymi reakcje nietolerancji.

Do produkcji posiłków nie używa się koncentratów spożywczych. Posiłki produkowane są z różnych grup środków spożywczych (warzywa świeże, kiszzone, gotowane, owoce, kasze, makarony, mięsa, ryby, produkty zbożowe, nabiał). Do przyprawiania posiłków stosuje się wyłącznie zioła (papryka słodka, majeranek, oregano, bazylia, naturalna przyprawa do mięsa, lubczyk, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, pieprz kolorowy, zioła prowansalskie). W posiłkach znajdują się owoce i/lub warzywa, jako dodatek do posiłków lub składnik potrawy. W planowanym jadłospisie uwzględniono podanie porcji ryby. Do napojów stosuje się niewielkie ilości cukru, nieprzekraczające 10g/porcja, zgodnie z recepturą. Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie, rzadko smażenie. Do smażenia stosowany olej rzepakowy. Potrawy przyrządzane są głównie poprzez wykorzystanie pieca konwekcyjno-parowego.

Okazany jadłospis oceniono pozytywnie.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono. Przepisów nie naruszono.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Laptop Dell, drukarka Canon, termometr służbowy nr PP/W/S/K/03-34/HŻ.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego.

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nr - w wysokości -

(nr mandatu karnego)

dlk.

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: brak.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*): nie dokonano ustaleń.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: okazano książkę kontroli, dokonano wpisu.

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: nd.

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

7. Czas trwania kontroli: od godz. 10⁴⁰ do godz. 12¹⁰

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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

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

Intendent
Iwona Kuśmierz
(Iwona Kuśmierz)

p.o. DYREKTORA
Renata Kwiatosz
mgr Renata Kwiatosz

Asystent
mgr Adela Markiewicz
Asystent
mgr inż. Monika Zielińska

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 30.01.2024r.
otrzymałem (-am) w dniu 30.01.2024r.

p.o. DYREKTORA
Renata Kwiatosz
mgr Renata Kwiatosz

(imię i nazwisko oraz podpis 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 Prawa przedsiębiorców