

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ.6321.17.2019.AM2

Lublin, dnia 21.05.2019r.

(Miejscowość i data)

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

Adele Markiewicz – stażystę, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K.0122.50.2019;

Małgorzatę Łętowską – stażystę, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K.0122.85.2019.

(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 2019r., poz. 59), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018r., poz. 2096 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. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo Przedsiębiorców (Dz. U. z 2018r. poz. 646 ze zm.**) 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 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 25, ul. Sieroca 17, 20-089 Lublin

Podlega: Urząd Miasta Lublin, Gmina Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 712-21-86-759

TEL. 81 747-48-49

FAX

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 Celina Nikolska - Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Celina Nikolska - Dyrektor Szkoły

Wioletta Świszcz - 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 uczęszczających do placówki oświatowej.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak IW 9-92/3/224.

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

W bloku żywienia w placówce oświatowej prowadzona jest działalność w zakresie żywienia dzieci, obejmująca produkcję posiłków od surowca na bazie mięsa, w tym drobiu, owoców i warzyw w tym wymagających obróbki brudnej, jaj, ryb, półproduktów oraz produktów gotowych. Posiłki i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Obecnie w bloku żywienia produkowanych jest około 130 posiłków obiadowych (zupa, II danie, napój) dla dzieci w wieku od 6 roku życia do 15 lat. Dla grupy zerówkowej dodatkowo produkowane są śniadania i podwieczorki w ilości około 16 posiłków.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze szkoły. Drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Ciepła woda z sieci miejskiej. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody Nr DL-W/Z-38/18/PBM z dnia 09.02.2018r. wystawione przez PSSE w Lublinie potwierdzające prawidłową jakość mikrobiologiczną wody. Zgodnie z zapisem w dokumentacji woda badana jest raz na 3 lat. Przy punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Przy punktach wodnych przeznaczonych do mycia rąk zapewniono higieniczne warunki do ich mycia poprzez wyposażenie ich w mydło w płynie, preparat do dezynfekcji oraz papierowe ręczniki jednorazowego użytku, środek w terminie ważności do użycia.

Nieczystości stałe komunalne, w tym pokonsumpcyjne usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenera zbiorczego, ustawionego na zewnątrz budynku. Kontener zbiorczy z odpadami komunalnymi opróżniany jest w ramach zawartej umowy z firmą specjalistyczną SUEZ WSCHÓD Sp. z o.o. w Lublinie, ul. Ciepłownicza 6. Okazano do wglądu fakturę vat Nr 130302490 wystawioną dnia 30.04.2019r. przez ww. firmę, przedmiotem której jest wywóz odpadów o kodzie 20 03 01.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Przedłożono do wglądu Protokół Nr 37/L/2019 z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony dnia 08.01.2019r. przez Mistrza Komisarzkiego Pana Grzegorza Kubiaka z Usługowy Zakład Kominiarski Grzegorz Kubiak, 20-089 Lublin ul. M. Biernackiego 19, potwierdzający, iż „Objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom ustawy Prawo Budowlane”. Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne i sztuczne, prawidłowo zabezpieczone osłonami. Układ pomieszczeń i wyposażenie nie uległo zmianie, zgodny z opisem ujętym w protokole kontroli sanitarnej znak HŻ-P-6323/30/2017 z dnia 15.12.2017r. Pomieszczenia bloku żywienia, sprzęt i wyposażenie utrzymane czysto, w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych oraz porcjowaniu posiłków pracuje łącznie 4 osób (3 panie kucharki, 1 pani intendent), których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania, która

przechowywana jest w zamykanej szafie odzieżowej. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej.

Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono środek Ecolab Sirofan Speed z aktualnym terminem ważności do użycia. Naczynia stołowe są myte i dezynfekowane termicznie w profesjonalnej zmywarce gastronomicznej. Zapas czystych naczyń stołowych przechowywany jest w zamykanych szafkach.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. W pomieszczeniach bloku żywienia obecne stacje monitorujące szkodniki. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania, obiekt szczelny. W otworach okiennych otwieranych celem przewietrzania pomieszczeń bloku żywienia zainstalowano siatki uniemożliwiające wnikanie szkodników.

Wydzielono stanowiska robocze mycia i przetwarzania poszczególnych surowców – stanowiska wykorzystywane zgodnie z ich przeznaczeniem.

W dniu kontroli nie stwierdzono magazynowania w zakładzie jaj. Według wyjaśnień Pani Intendent, zakup jaj odbywa się na bieżąco. Jaja dostarczane są do placówki po procesie naświetlania, dodatkowo są dezynfekowane metodą termiczną przy pomocy wydzielonego sprzętu, w wydzielonym zlewozmywaku. Okazano do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny wystawiony przez Fermy Drobiu SŁOWIK S.C. W. Słowik, B. Słowik J. Słowik-Bukowska, I. Słowik-Kwiatkowska, 24-320 Poniatowa, Majdan Trzebieski 37. Na ww. dokumencie zawarto takie informacje jak: weterynaryjny numer identyfikacyjny zakładu pakowania, numer weterynaryjny, data przydatności. Do produkcji posiłków wykorzystywane jest m.in. mięso drobiowe oraz czerwone. Nie wykorzystuje się do produkcji posiłków mięsa z zwierząt dzikich.

Zwrócono szczególną uwagę na źródło pozyskiwania surowców, ich jakość, higienę procesu produkcji. Zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych. Dostawcami środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie są:

- SOLIDEZ Sp. z o.o. Turka Bukowa 2, 20-258 Lublin (środki spożywcze trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie - w tym nabiał, wędliny, mięso, drób, pieczywo, warzywa, owoce, jaja);
- Przedsiębiorstwo Wielobranżowe TOMAR Niziuk Tomasz ul. Kasztanowa 44, 20-138 Lublin (produkty trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie);
- Garmazerka Gościniec Wólka 17b, 20-258 Lublin.

Okazano do wglądu faktury potwierdzające zakup środków spożywczych.

W obiekcie magazynowane są niewielkie zapasy środków spożywczych, ze względu na ograniczoną powierzchnię bloku żywienia. Dostawy środków spożywczych odbywają się każdego dnia.

Zostały w zakładzie środki spożywczych identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie daty minimalnej trwałości. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, zgodnie z warunkami temperaturowymi określonymi przez producentów żywności.

Przedłożono do wglądu zakładową dokumentację w zakresie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP, a także zapisy wynikające z opracowanej dokumentacji. Okazano do wglądu aktualne zapisy z następujących obszarów: karta kontroli dezynfekcji jaj, formularz kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, formularz kontroli mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia, karta przyjęcia środków spożywczych (CCP1), karta kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych (CCP2). Okazano również do wglądu Kartę szkoleń pracowników. Podczas przeprowadzonych rozmów

z pracownikami bloku żywienia stwierdzono, iż personel wykazuje się wiedzą i świadomością dotyczącą zapewniania bezpieczeństwa żywności, opracowanej dokumentacji systemowej oraz prowadzenia zapisów wynikających z opracowanej zakładowej dokumentacji systemowej. Zakładowa dokumentacja utrzymana o czym świadczy stan zastały podczas kontroli.

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 -
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 dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia bieżących uchybień wymienionych 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 - 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 11⁴⁰ do 14⁰⁰

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

mgr Celina Nikolska
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

STARZY INTENDENT

Wioletta Swiszczyk
Słuzysta

mgr Krzysztof Adela Markiewicz.....
(podpisy świadków).....
(podpis osoby kontrolującej)**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 21.05.2019r.
otrzymałem (-am) w dniu 21.05.2019r.SZKOŁA PODSTAWOWA NR 25 DYREKTOR SZKOŁY
im. Władysława Broniewskiego
20-089 Lublin, ul. Sieroca 17
tel. 84 747 49 49
0007

mgr Celina Nikolska
(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 Prawo Przedsiębiorców.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.6321.17.2019.AM2 z dnia 21.05.2019r.

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

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 25, ul. Sieroca 17, 20-089 Lublin
Podlega: Urząd Miasta Lublin, Gmina 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)	Wyso- kie (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.	0x	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.	0x	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0x	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0x	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0x	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.	0x	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0x	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających	0x	3	5	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	kontakt z żywnością.				
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0x	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0x	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0x	3	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	0	8	
	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.

DYREKTOR SZKOŁY
[Podpis]
 (podpis kontrolowanego)

STARSZY INTENDENT
[Podpis]
 Wioletta Swiszczyk

Stażysta
[Podpis]
 Adela Markiewicz
 (podpis osoby kontrolującej)