

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.9.14.2024.PS

Lublin, dnia 06.03.2024 r.
(miejscowość i data)

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

Annę Rybak – starszego asystenta, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K.057.2.23.2024

Pawła Skikiewicza - starszego asystenta, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K.057.2.17.2024.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K.057.4.209.2024,
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2023 poz. 338 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 2023 r. poz. 775 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 2) 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19.04.2023 r. 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 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024r., poz. 236)**) 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, zmieniającego 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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 29 im. Adama Mickiewicza, ul. Wajdeloty 1,
20-604 Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane identyfikacji zakładu)

Podlega: Urząd Gminy Lublin

(adres)

NIP: 712-193-59-63

TEL: 81 525-21-23

FAX:

- E MAIL: -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: obiekt pod stałym nadzorem PPIS w Lublinie

2. Kierujący zakładem: Pan dr Jerzy Jarosiński – Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pan dr Jerzy Jarosiński – Dyrektor Szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy z drukarką

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

Działalność bloku żywienia szkoły podstawowej 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 oraz produktów gotowych. W bloku żywienia produkowane są posiłki dla około 390 osób. Dzieciom serwowany jest dwudaniowy obiad oraz napój. Posiłki serwowane są dzieciom podczas przerw w godzinach 11⁴⁵-12⁰⁵, 12⁵⁰-13¹⁰, 13⁵⁵-14⁰⁵.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze i w podpiwniczeniu budynku wolnostojącego, murowanego. Drogi i dojścia do placówki utwardzone, utrzymane czysto. Wyposażenie bloku żywienia szkoły podstawowej utrzymane we właściwym stanie sanitarno-higienicznym oraz technicznym. W dniu kontroli pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie zakładu utrzymane w bieżącej czystości. Czynności kontrolne potwierdziły, że prace porządkowe prowadzone są z należytą częstotliwością i starannością. W związku z powyższym utrzymane zostały instrukcje GHP opracowane w zakresie mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia oraz zachowania higieny na stanowisku pracy.

Budynek szkoły podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i sieci kanalizacyjnej, woda ogrzewana za pomocą pieca gazowego oraz przepływowych ogrzewaczy wody. Przy każdym punkcie wodnym zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody.

Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody nr DL-9051.1.29.2024 z dnia 25.01.2024 r. w zakresie badań mikrobiologicznych. Badania wykonane przez Dział Laboratoryjny PSSE w Lublinie, ul. Uniwersytecka 12. Zgodnie z zakładową procedurą badania wody, częstotliwość badania wyznaczona została raz na 5 lat.

Na wyposażeniu zakładu znajduje się mydło do mycia rąk, płyn do dezynfekcji rąk LERASEPT HD, preparat do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością LERASEPT FP 408. Wszystkie preparaty posiadają aktualne terminy ważności do użycia. Do utrzymania odpowiedniej higieny rąk zapewniono również ręczniki jednorazowe przy umywalkach.

Nieczystości stałe komunalne, usuwane są do zamkniętych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku na utwardzonym podłożu. Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu aktualną fakturę vat nr 24/01/VF/KEWO/01662 z dnia 31.01.2024 r. wystawioną przez Kom Eko S.A. ul. Metalurgiczna 9B, 20-234 Lublin. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez firmę specjalistyczną UTYLIMED Sp. z o.o., ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin, zgodnie z okazaną fakturą VAT nr FAD/1057/02/2024 z dnia 29.02.2024 r.

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Nad punktem obróbki cieplnej zamontowano okap z wyciągiem mechanicznym. Podczas kontroli okazano do wglądu protokół nr 2/09/2023 z dnia 20.09.2023 r. z okresowej kontroli grawitacyjnych przewodów wentylacyjnych i spalinowych w budynku. Zgodnie z protokołem objęte kontrolą przewody wentylacyjne i spalinowe oraz inne elementy odpowiadają przepisom ustawy – Prawo Budowlane. Termin następnej kontroli wyznaczono na 20.09.2024 r.

W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej wentylacji. Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne.

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych pracuje 6 osób. Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu bloku żywienia. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej. Zapewniono warunki do właściwego przechowywania odzieży ochronnej i wierzchniej pracowników kuchni.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone we własnym zakresie, w razie konieczności wzywana jest specjalistyczna firma. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania. Okazano do wglądu rejestr monitoringu szkodników, w którym prowadzone są bieżące zapisy z częstotliwością 1 raz w tygodniu. Na okazanej karcie nie odnotowano uwag. Obiekt został zabezpieczony przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne budynku bloku żywienia szczelne. W dniu kontroli otwory wentylacyjne i kanalizacyjne zabezpieczone kratkami. W dniu kontroli nie stwierdzono w zakładzie szkodników ani śladów ich bytowania.

Mycie zasadnicze oraz dezynfekcja termiczna naczyń stołowych odbywają się w profesjonalnej zmywarko-wyparzarce. W trakcie kontroli stwierdzono niewielki zapas środków spożywczych trwałych nietrwałych mikrobiologicznie. Segregacja asortymentowa przechowywanej w bloku żywienia żywności zachowana. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego.

Podczas kontroli okazano do wglądu faktury na zakup środków spożywczych. Dostawcami środków spożywczych są m.in.:

- Mięso oraz wędliny dostarczane z Ladros Sp. z o.o., Łuszczów Drugi 107, 20-258 Lublin, na podstawie faktury VAT 15868/MG/2024 z dnia 06.02.2024 r.
- Pieczywo dostarczane z PHU EMTO, Wojciechów Kolonia Piąta 131, 24-204 Wojciechów, na podstawie faktury nr 482/03/2024 z dnia 01.03.2024 r.
- Warzywa i owoce dostarczane z Frukto Mieczysław Urban, ul. Partyzantów 49, 21-040 Lublin, na podstawie okazanej faktury VAT 1/03/2024 z dnia 04.03.2024 r.
- Jaja po dezynfekcji dostarczane z Eggs Investment Sp. z o.o., ul. Piasecka 49a, 21-007 Mełgiew, na podstawie faktury VAT nr 5/03/2024 z dnia 04.03.2024 r. Faktura stanowi jednocześnie Handlowy Dokument Identyfikacyjny.

Na potrzeby prowadzonej działalności opracowano dla obiektu zakładową dokumentację systemową z zakresu GHP/GMP oraz procedur HACCP. Podczas kontroli okazano do wglądu zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej, CP1 – na etapie przyjęcia surowców wymagających chłodzenia, CP2 – na etapie przechowywania surowców w urządzeniach chłodniczych. Dodatkowo przedstawiono karty z kontroli wewnętrznej z zakresu monitoringu mycia i dezynfekcji pomieszczeń, monitoringu mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, pieca konwekcyjno-parowego i okapu.

Okazano do wglądu certyfikaty wystawione dla pracowników bloku żywienia, potwierdzające uczestnictwo w szkoleniu z zakresu planowania i prawidłowej realizacji posiłków w żywieniu zbiorowym oraz podstawowymi zagadnieniami zasad higieny na stanowiskach związanych z procesem produkcji i obrotu żywnością, z dnia 02.02.2024 r.

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis przygotowany na potrzeby żywienia dzieci w i szkole w okresie 04.03.2024 r. – 08.03.2024 r. Jadłospis układany jest przez pracownika szkoły. Dzieciom serwowane są obiady dwudaniowe. Napoje stanowią dodatek do każdego posiłku (herbata owocowa, lemoniada, kompoty). Podawane są zupy czyste i zabielaone. W ocenianym jadłospisie zupy nie powtarzają się. W jadłospisie ujęto np. zupę jarzynową, koperkową, z groszku łupanego, żurek świętokrzyski, barszcz czerwony. Na drugie danie zaplanowano m.in. filet drobiowy, filey rybne, gołąbki z farszem mięsny. Dodatek skrobiowy do drugiego dania stanowią: ziemniaki, kasza gryczana, kasza kuskus, makaron i kluski leniwe. Do dań podawane są surówki, m.in. z kapusty pekińskiej, z kiszanej kapusty, z marchwi i jabłka, sałatka grecka. Czynności kontrolne, potwierdziły, że w żywieniu dzieci stosowane są różnorodne środki spożywcze w poszczególnych grupach

produktów. Analiza jakościowa jadłospisu wykazała, że posiłki komponowane są z wykorzystaniem ziemniaków, makaronów, kasz, warzyw surowych i gotowanych, mięsa, jaj oraz tłuszczów. Na podstawie jadłospisu oceniono, że w produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, duszenie, pieczenie. Na drugie dania podawane są potrawy mięsne, mięsno-mączne, mączne oraz porcja ryby. Warzywa stanowią dodatek do każdego zaplanowanego obiadu. Jadłospis wywieszony na tablicy informacyjnej na stołówce, obok świetlicy szkolnej, a także na stronie internetowej szkoły. Udostępniono wykaz posiłków z wykazanymi alergenami i substancjami powodującymi nietolerancję pokarmową poprzez wypisanie ich czcionką wytłuszczoną w każdej kolumnie dnia.

2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono:
Nieprawidłowości nie stwierdzono.

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 j.w. - zał. nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01

Ukarano: Nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nr - 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. 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 wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: 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.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu^{*)}.

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

5. Uwagi osoby kontrolującej – uwag nie wniesiono.

6. Czas trwania kontroli: od 11²⁰ do 14²⁰

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 – protokół podpisano.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dokonano poprawek, nie wniesiono uzupełnień

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

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 29
im. Adama Mickiewicza
20-604 Lublin, ul. Wajdeloty 1
tel. 81 525-21-23

DYREKTOR SZKOŁY

dr Jerzy Jarosiński

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

Starszy asystent

mgr inż. Paweł Skikiewicz

Starszy asystent

mgr Anna Rybak

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 06.03.2024 r.
otrzymałem (-am) w dniu 06.03.2024 r.

DYREKTOR SZKOŁY

dr Jerzy Jarosiński

.....
(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

KLAUZULA INFORMACYJNA

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, dalej zwanego *RODO*, informujemy, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie, dalej zwany *Administratorem*, z siedzibą w Lublinie ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin;
- 2) Inspektor ochrony danych jest dostępny pod adresem e-mail::
- 3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i e oraz art. 9 ust. 2 lit. h *RODO*, w związku z przepisami *Kodeksu postępowania administracyjnego*;
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych będą osoby lub podmioty uprawnione na podstawie obowiązujących przepisów prawa;
- 5) Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych;
- 6) Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a następnie archiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
- 7) Przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) dostępu do danych osobowych Panią/Pana dotyczących,
 - b) sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
 - c) żądania od *Administradora* ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 1 *RODO*;
- 1) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) żądania usunięcia danych osobowych,
 - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
 - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
- 2) W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w Warszawie, ul Stawki 2;
- 3) Pani/Pana dane nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również nie podlegają profilowaniu.

Niniejsze nie dotyczy przetwarzania danych osobowych dotyczących osób prawnych, w szczególności przedsiębiorstw będących osobami prawnymi, w tym danych o firmie i formie prawnej oraz danych kontaktowych osoby prawnej.