

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej)^{*)}

ORYGINAL / KOPIA*)

Nr HŻ.9020.40.11.23.2023.MB

Lublin, dnia 21.06.2023r.

(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w związku z planowanym zapewnianiem wyżywienia dla uczestników wypoczynku letniego.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Magdalenę Bocheńczyk – Starszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych nr K.057.2.53.2023,

Krzysztofa Domańskiego – Starszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.47.2023;

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 20.06.2023r. nr: K.057.4.587.2023.

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023r. poz. 338), 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 2023r. 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 zarządzeniu²⁾ nr 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)^{**)} 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 uchylające 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 31 im. Lotników Polskich w Lublinie
ul. Lotnicza 1, 20-322 Lublin
(pełna nazwa, adres)

Podlega: Gmina Lublin

Pani Jolanta Józefaciuk – Dyrektor Szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 946-183-87-11, tel. kontaktowy (81 728-67-00), zakład objęty nadzorem na podstawie decyzji zatwierdzającej z dnia 04.04.2007r. znak ONS.HŻ.R-6323/23/07

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Jolanta Józefaciuk – Dyrektor Szkoły

(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^{*)}.**

W zakładzie prowadzona jest działalność gastronomiczna na podstawie decyzji zatwierdzającej znak ONS.HŻ.R-6323/23/07 wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie dnia 04.04.2007r. w zakresie produkcji posiłków od surowca na bazie mięsa, w tym drobiu, ryb, warzyw okopowych, nieokopowych, jaj oraz napojów w półproduktów, wyrobów gotowych. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Podczas kontroli Pani Jolanta Józefaciuk – Dyrektor Szkoły potwierdziła, że w stołówce szkolnej przygotowywane będą posiłki dla uczestników półkolonii letnich zorganizowanych przez UKS „HELIOS” SP NR 31 W LUBLINIE, ul. Lotnicza 1, 20-322 Lublin na terenie Szkoły Podstawowej Nr 31 w Lublinie. Półkolonie będą odbywały się w terminie 26.06.2023r. – 30.06.2023r. Utworzone zostaną 2 grupy po 15 uczestników. Podczas pobytu na wypoczynku uczestnikom serwowane będą śniadania i obiady dwudaniowe. Posiłki spożywane będą w jadalni szkolnej w naczyniach wielokrotnego użytku. Podczas kontroli uzyskano informację, że jadłospis na potrzeby półkolonii wakacyjnych jest w trakcie ustalania. Pouczono, że sposób żywienia dzieci i młodzieży podczas wypoczynku letniego musi być zgodny z wytycznymi zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.

Budynek, w którym znajduje się stołówka szkolna, podłączony jest do gminnej sieci wodociągowej. Przy każdym punkcie wodnym zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej LPEC. Przedłożono do wglądu Sprawozdanie z badań nr 2445/22/LUB wydane dnia 08.11.2022r. przez Laboratorium Usług Badawczych Lubelskiej Spółdzielni Usług Mleczarskich w Lublinie, 20-089 Lublin, ul. Probostwo 4, punkt poboru wody: „Lublin, ul. Lotnicza 1, kran w kuchni”. Zgodnie z okazanymi dokumentami badanie wody zostało

wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych, fizyko-chemicznych i organoleptycznych, wynik badania potwierdza, że woda wykorzystywana w zakładzie spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017r. (Dz. U. z 2017r. poz. 2294) w zbadanym zakresie.

Wentylacja pomieszczeń zakładu grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (okapy wyciągowe nad stanowiskami obróbki termicznej).

Nieczystości stałe komunalne usuwane w budynku do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenera ustawionego na posesji, na której zlokalizowany jest zakład. Odpady powstałe w zakładzie poddawane są segregacji. Odpady odbierane w ramach umowy zawartej ze specjalistyczną firmą. Przedłożono do wglądu fakturę nr KL/230500453 wystawioną 31.05.2023r. przez KOMA LUBLIN Sp. z o.o., ul. Mełgiewska 11E, 20-209 Lublin zobowiązującą do wniesienia opłaty za odbiór odpadów komunalnych segregowanych i frakcji mokrej. Odpady pochodzenia zwierzęcego, w tym pokonsumpcyjne składowane w zamkniętej beczce z tworzywa sztucznego, odbierane i zagospodarowywane przez specjalistyczną firmę, z którą zawarto umowę. Okazano do wglądu dokument handlowy stosowany przy przewozie wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi lub produktów pochodzących KATEGORIA 3 w rozumieniu rozporządzenia nr 1069/2009, data wydania: 12.06.2023r., potwierdzający zbycie przez Szkołę Podstawową Nr 31 w Lublinie odpadów o całkowitej wadze materiału 100 kg.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji posiłków. Wydzielono punkty wodne przeznaczone do mycia rąk. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w mydło w płynie oraz płyn do dezynfekcji rąk o działaniu wirusobójczym ERG CleanSkin X z aktualnym terminem ważności 02.04.2024r. oraz płyn do dezynfekcji rąk Medical Line For You Laboratorium Kosmetyczne Canexpol GROUP Sp. z o.o. Sp. k. z aktualnym terminem ważności 08.2023r. oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk. Zapewniono warunki do przechowywania odzieży ochronnej personelu zgodnie z zasadami segregacji (szafki zamykane w pomieszczeniu socjalnym). Na wyposażeniu zakładu dostępny zapas odzieży ochronnej. Podczas kontroli uzyskano informację, że przy produkcji, wydawaniu posiłków i myciu naczyń stołowych w zakładzie uczestniczą 4 osoby. Okazano do wglądu 4 aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych wskazanych osób.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych z myciem i dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością. W zakładzie dostępny jest środek do szybkiej dezynfekcji pn. preseptol QV firmy LAKMA z aktualnym terminem ważności 10.03.2024r. Zapewniono warunki do osuszania sprzętu produkcyjnego i naczyń stołowych. Naczynia stołowe myte i poddawane dezynfekcji termicznej w zmywarko-wyparzarce gastronomicznej. Czysty sprzęt przechowywany w szafkach zamykanych i na półkach.

Pomieszczenia zakładu zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. W otwieranych oknach zainstalowane zostały ekrany uniemożliwiające wnikanie owadów. Drzwi zewnętrzne obiektu szczelne. Nadzór nad obecnością szkodników prowadzony wspólnie ze specjalistyczną firmą DDD. Okazano do wglądu protokół z przeprowadzonego audytu zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami dnia 05.06.2023r. wydany przez Przedsiębiorstwo Usługowe Zabij Szkodnika Łukasz Tylec, 20-325 Lublin, ul. Droga Męczenników Majdanka 49/58. Zgodnie z okazanym dokumentem szkodników w zakładzie nie stwierdzono.

W dniu kontroli pomieszczenia i stanowiska wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Zapewniono punkty wodne do mycia żywności, mycia sprzętu oraz rąk personelu. Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie utrzymane w dobrym stanie higienicznym.

Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Segregacja asortymentowa środków spożywczych zachowana. W magazynie środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie ustawiono regały i zamrażarkę skrzyniową, w której magazynowane są warzywa, owoce i niewielkie ilości mięsa mrożonego we własnym zakresie. Magazynowane środki spożywcze opatrzone etykietami producentów. Nie stwierdzono środków spożywczych nieoznakowanych lub o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Żywność przechowywana zgodnie z zaleceniami producentów. Przedłożono do wglądu dokumenty potwierdzające dostawy środków spożywczych wygenerowane przez system VULCAN tj.:

- przyjęcie zewnętrzne PZ/31/06/2023 z dnia 21.06.2023r. dane kontrahenta TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65/E01 na dostawę owoców, kwaszonek;
- przyjęcie zewnętrzne PZ/30/06/2023 z dnia 21.06.2023r. dane kontrahenta LADROS s.c. A. Lewczyk, A. Lewczyk, Łuszczów Drugi 107, 20-258 Lublin na dostawę mięsa wieprzowego, wędliny;
- przyjęcie zewnętrzne PZ/29/06/2023 z dnia 19.06.2023r. dane kontrahenta „KARO” Sp. z o.o., Poniatowa 180, 24-320 Poniatowa na dostawę przetworów warzywnych, soków;
- przyjęcie zewnętrzne PZ/28/06/2023 z dnia 19.06.2023r. dane kontrahenta TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65/E01 na dostawę warzyw, jaj, owoców, pieczarek;
- przyjęcie zewnętrzne PZ/27/06/2023 z dnia 19.06.2023r. dane kontrahenta Publimar Lucjan Staniszewski Sp. K., ul. Związkowa 19, 20-148 Lublin na dostawę fileta z kurczaka;
- przyjęcie zewnętrzne PZ/26/06/2023 z dnia 19.06.2023r. dane kontrahenta Zakład gastronomiczno-Handlowy „ALICJA” Tomasz Traczuk, Chełm 54B, 22-100 Chełm na dostawę naleśników z serem;
- przyjęcie zewnętrzne PZ/25/06/2023 z dnia 19.06.2023r. dane kontrahenta Halina Pęziół, ul. Jana Sawy 3, 20-632 Lublin na dostawę pieczywa.

Do ww. dokumentów załączone są faktury zakupu środków spożywczych.

Na potrzeby prowadzonej działalności gastronomicznej opracowano dla zakładu system bezpieczeństwa żywności z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP procedur opartych na zasadach HACCP. Przedłożono do wglądu zapisy z kontroli wewnętrznej w obszarze przyjęcia środków spożywczych, przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, dezynfekcji jaj, kontroli zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

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

Nie naruszono przepisów.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop nr: ST: JMR0273, drukarka mobilna.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: nie stwierdzono nieprawidłowości

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(nr mandatu karnego)

w oparciu o: -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego nr - z dnia -
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty: nie załączono.

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

4. W książce kontroli dokonano wpisu, nie wydano doraźnych zaleceń dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: nie dotyczy.

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: nie wniesiono

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

7. Czas trwania kontroli: od 11⁵⁰ do 13⁵⁰.

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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

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

DYREKTOR SZKOŁY

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Starszy Asystent

mgr inż. Magdalena Bochenczyk

Starszy Asystent

mgr inż. Krzysztof Domański

(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **21.06.2023r.**

otrzymałem (-am) w dniu **21.06.2023r.**

DYREKTOR SZKOŁY

(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 Ustawy Prawo Przedsiębiorców