

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)

Nr HŻ.9020.40.11.9.2023.WS

Lublin, dnia 24.01.2023r.
(miejsowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego dzieci w związku z organizowanymi w placówce oświatowej półkoloniami zimowymi.
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Weronikę Sokół – starszego asystenta, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych

Nr K.057.2.58.2023,

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

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K.057.4.68.2023.

(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 2021r. poz. 195 ze zm.)¹⁾, w związku z art. art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022r. poz. 2000 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⁾ nr 291/19 zarządzeniu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającego 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 2018 r. Prawo przedsiębiorców (~~Dz. U. z 2021r. poz. 162 ze zm.~~)^{1)***} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. 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.

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 39 im. Szarych Szeregów, ul. Krężnicka 156,
20-518 Lublin**
(pełna nazwa, adres)

Pani ██████████ Dyrektor Szkoły
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Podlega: Urząd Miasta Lublin

NIP 946 181 32 14

TEL 81 750 09 23

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Beata Daniewska – Wicedyrektor 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*).**

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 39 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 16.01.2023r. do 2.01.2023r. (I tura wypoczynku) oraz w dniach 23.01.2023r. , 25.01.2023r. oraz 27.01.2023r. (II tura wypoczynku).

W II turze wypoczynku (trwającej obecnie) z żywienia korzysta około 49 dzieci (ilość dzieci w dniu kontroli) w wieku szkolnym.

Dzieci przebywają w placówce w godzinach 8:30 (śniadanie) , obiad z podwieczorkiem 13:00-14:00. Półkolonie zimowe organizowane są przez Szkołę Podstawową Nr 39 w Lublinie. Dzieciom zapewniono wyżywienie w postaci dwudaniowego obiadu (zupa, II danie, napój) oraz podwieczorku. Dania i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki spożywane są w stołówce szkolnej. Posiłki są serwowane między godziną 11:30 a 14:00.

Przygotowywane posiłki wydawane są bezpośrednio po przygotowaniu, nie są przechowywane. Gotowe posiłki rozdzielane w pomieszczeniu kuchni, transportowane wydzieloną widną transportową do pomieszczenia rozdzielni 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 przelotowej.

Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Punkty wodne przeznaczone do mycia rąk wyposażone w antybakteryjne mydło w płynie ATTIS z terminem ważności do 06.03.2023r., płyn do dezynfekcji rąk ERG CleanSkine z terminem ważności do 15.04.2024r. oraz ręczniki papierowe do osuszania dłoni.

Odzież wierzchnia i ochronna przechowywana w pomieszczeniu szatni w zamykanych szafach, z zachowaniem segregacji. W dniu kontroli personel wykonywał prace w czystej odzieży ochronnej uwzględniającej nakrycie głowy. W razie potrzeby personel korzysta z jednorazowych rękawiczek, których zapas stwierdzono w bloku żywienia. Zapewniono zapas czystej odzieży ochronnej.

Zapewniono warunki do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością - na wyposażeniu kuchni dostępny preparat PRESEP + OL QV z terminem ważności do 07.10.2023r.

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 FS 8/12/2022 z dnia 28.12.2022r. wystawioną przez EKO-LOGISTYKA Lublin Sp. z o.o. ul. Metalurgiczna 13D, 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 kartę przekazania odpadów nr 8/1/23 z dnia 12.01.2023r. wystawioną przez ww. firmę potwierdzającą odbiór odpadów pokonsumpcyjnych „resztki kuchenne ze stołówki” o masie 161 kg.

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 termometrami służbowymi nr PP/W/K/03-34/HŻ i nr PP/W/K/03-48/HŻ w urządzeniach chłodniczych oraz mroźniczych. Pomiaru nie wykazały nieprawidłowości, żywność przechowywana zgodnie z deklaracjami producentów zamieszczonymi na etykietach opakowań, tj.

+4,8°C – przechowywane półprodukty i nabiał;

+7,1°C – przechowywany nabiał;

-22,1°C – przechowywane półprodukty;

-18,5°C – przechowywane mrożone warzywa i owoce.

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 565/01/2023 z dnia 16.01.2023. wystawiona przez TOMIK, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn – warzywa, owoce, kiszonki, jaja (w pomieszczeniu obróbki wstępnej jaj stwierdzono jaja z dołączoną etykietą: producent: Vipack Dzido, Matyszczak Sp. j. ul. Krzeszowska 68F, 23-400 Biłgoraj z terminem przydatności do spożycia 01.02.2023r., jaja opatrzone pieczętkami na skrupkach),

- Faktura Nr 83/01/2023 z dnia 13.01.2023r. wystawiona przez piekarnio-ciastkarnia KUNA Żabia Wola 130A – pieczywo;

- Faktura Nr 92/2023 z dnia 16.01.2023r. wystawiona przez Hurtownię Tomasz Dudek Hurtownia Dato ul. Bursaki 6, 20-150 Lublin – nabiał;

- Faktura Nr 3228/G/2023 z dnia 16.01.2023r. wystawiona przez Ladros Łuszczow Drugi 107, 20-258 Lublin – mięso w tym czerwone i drobiowe, wyroby wędliniarskie (szynka, polędwica, boczek);

- faktura Nr 5/01/2023 z dnia 02.01.2023r. wystawiona przez Hurtownię KARO Sp. z o.o. Kraczeńska 180, 24-320 Poniatowa – środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie, przyprawy makarony;

W okresie trwania zimowiska przy pracy w kontakcie z żywnością pracuje 6 osób. Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością.

W dniu kontroli obecności szkodników i śladów ich bytowania nie stwierdzono.

W bloku żywienia prowadzona jest codzienna kontrola temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, przyjęcia dostaw, warunków przechowywania produktów trwałych mikrobiologicznie w magazynie. Ponadto prowadzona jest karta kontroli rozmrażania, mycia i dezynfekcji zamrażarek i urządzeń chłodniczych, rejestr dezynfekcji jaj, monitoring obecności szkodników. Okazano do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy.

Podczas trwania półkolonii zimowych jadłospisy układane są przez intendenta szkoły. Okazano do wglądu jadłospis realizowany w dniach 20.01.2023r. – 27.01.2023r. (poniedziałek - piątek). Okazany jadłospis oceniono pod kątem wymagań zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r.

Na obiad serwowane są:

23.01.2023r. – śniadanie: herbata, bułka parówkowa z masłem, serek kanapkowy; obiad: zupa jarzynowa, pulpet w sosie, kasza bulgur, sałatka szwedzka, woda; podwieczorek: batonik owsiany;

24.01.2023r. – śniadanie: herbata, chleb wieloziarnisty z masłem, szynka; obiad: zupa żurek, pierogi leniwe, surówka z marchwi, jabłka, kompot; podwieczorek: drożdżówka;

25.01.2023r. – śniadanie: płatki jaglane na mleku, bułka parówka z masłem, dżem; obiad: zupa barszcz ukraiński, udziec z kurczaka pieczony z ryżem, sałata lodowa, lemoniada pomarańczowa; podwieczorek: jabłko, banan;

26.01.2023r. – śniadanie: herbata, bułka z masłem i serem żółtym z sałatą; obiad: zupa neapolitańska, bigos, ziemniaki, woda; podwieczorek: wafelek ryżowy, jabłko;

27.01.2023r. – śniadanie: herbata, chleb razowy z masłem, pasta z jaj i konserwy rybnej i papryka; obiad: zupa fasolowa, makaron z truskawkami, lemoniada; podwieczorek: jogurt owocowy.

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

Do produkcji posiłków nie używa się koncentratów spożywczych, używane są przyprawy naturalne, których zapas stwardzono w magazynie produktów spożywczych trwałych mikrobiologicznie. Posiłki produkowane są z różnych grup środków spożywczych (warzywa świeże, kiszzone, gotowane, owoce, kasze, makarony, mięsa, ryby, jaja, produkty zbożowe, nabiał). Do przyprawiania posiłków stosuje się wyłącznie zioła (papryka słodka, majeranek, oregano, bazylija, 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 (pasta rybna). Do napojów stosuje się miód naturalny. Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, parowanie, duszenie, rzadko smażenie. Do smażenia stosowany olej rzepakowy.

Okazany jadłospis jest zgodny z wytycznymi zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości. Przepisów nie naruszono.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop DELL, drukarka mobilna, termometr służbowy nr PP/W/K/03-48/HŻ, nr PP/W/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 - w wysokości -

(nr mandatu karnego)

w oparciu o: -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia - nr -

(po przednim 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. 10⁵⁰ do godz. 12³⁰

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)

Wicedyrektor

Beata Dmielewska

mgr Beata Daniewska

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

.....
(podpisy świadków)

Starszy Asystent

Krzysztof Domański

mgr inż. Krzysztof Domański

Starszy asystent

Weronika Sokół

mgr inż. Weronika Sokół

Szkoła Podstawowa Nr 39

20-518 Lublin, ul. Krężnicka 156

tel./fax 81 75 00 923

.....
(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 24.01.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 24.01.2023r.

Wicedyrektor

Beata Dmielewska

mgr Beata Daniewska

.....
(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 właściwc

**) 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: iod.psse.lublin@sanepid.gov.pl;
- 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.