

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)^{*}

Nr HŻ-H-6323/ 11 /2017

Lublin, dnia 16.05.2017r.
(Miejscowość i data)

Kontrola interwencyjna w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego uczniów Szkoły Podstawowej Nr 4, jakości używanych do produkcji surowców oraz jakości wydawanych posiłków.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Państwowego Powiatowego/Granicznego^{*}
Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Anetę Grabek – Kierownika Sekcji Nadzoru nad Żywieniem Zbiorowym typu Zamkniętego
Agnieszkę Trykacz - asystent - numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K-0160/19/2017

Monika Staszek – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K-0160/6/2017 .

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. 2015r. poz. 1412 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. 2016r. poz. 23 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 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016r., poz. 1829 ze zm.) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład:

Blok żywienia Szkoły Podstawowej Nr 4 im. Adama Mickiewicza

- 20-143 Lublin ul. Hiacyntowa 69

-podlega Gmina Lublin, Urząd Gminy Lublin (pełna nazwa, adres)

Pani Alina Broniowska – Dyrektor szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP – 946-18-49-815,

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Alina Broniowska – Dyrektor szkoły

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Pani Barbara Tokarska – Wicedyrektor Szkoły

Pani Urszula Matejko – Intendent

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*):

Kontrola sanitarna interwencyjna w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego uczniów Szkoły Podstawowej Nr 4, jakości używanych do produkcji surowców oraz jakości wydawanych posiłków.

W bloku żywienia prowadzona jest produkcja posiłków na bazie surowców, tj. mięsa czerwonego, drobiowego oraz ryb, warzyw nieokopowych i okopowych (wymagających obróbki wstępnej), jaj, półproduktów i wyrobów gotowych. Produkowane posiłki i napoje wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Posiłki produkowane są na potrzeby żywienia uczniów Szkoły Podstawowej wraz z oddziałem przedszkolnym. Do przedmiotowej placówki oświatowej uczęszcza łącznie 672 uczniów, z czego 465 uczniów korzysta z posiłków obiadowych. Uczniowie szkoły podstawowej korzystają z dwudaniowych posiłków obiadowych wraz z napojem i ewentualnie deserem. Dla dzieci z oddziału przedszkolnego zapewniono dodatkowo śniadania oraz podwieczorki.

Jadłospis układany jest przez intendentkę szkolną – Panią Urszulę Matejko. Wybór dostawców środków spożywczych dokonywany jest w ramach procedury przetargowej. Oferty składane w oparciu o zapytanie o cenę dla zamówienia publicznego o wartości nieprzekraczającej 30 000 euro. Po sprawdzeniu ofert pod względem merytorycznym i wartościowym dokonywany jest wybór najkorzystniejszej oferty. Po wyborze oferenta sporządzany jest protokół oraz zawierana umowa na poszczególne artykuły.

Wyłoniono następujących dostawców:

- 1- artykuły spożywcze PW TOMAR Tomasz Niziuk – 20-138 Lublin ul. Kasztanowa 44–umowa 12/Ż/2016 zawarta 29.08.2016r. na dostawę artykułów spożywczych na okres od 01.09.2016r. do 26.06.2017r.
- 2- przyprawy PW TOMAR Tomasz Niziuk – 20-138 Lublin ul. Kasztanowa 44–umowa 11/Ż/2016 zawarta 31.08.2016r. na dostawę przypraw na okres od 01.09.2016r. do 30.06.2017r.

- 3- jaja- PW TOMAR Tomasz Niziuk – 20-138 Lublin ul. Kasztanowa 44–umowa 10/Ż/2016 zawarta 31.08.2016r. na dostawę artykułów spożywczych na okres od 01.09.2016r. do 30.06.2017r.
- 4- Pieczywo i wyroby cukiernicze, bulka tarta – Zakład piekarniczy BOMAR/ Ciastkarnia BEZA Marek Czuba-Kosior, Marysin, ul. Ziemska 84, 21-002 Jastków – umowa 9/Ż/2016 zawarta 31.08.2016r. na dostawę artykułów spożywczych na okres od 01.09.2016r. do 26.06.2017r.
- 2 nabiał - PW TOMAR Tomasz Niziuk – 20-138 Lublin ul. Kasztanowa 44–umowa 8/Ż/2016 zawarta 31.08.2016r. na dostawę artykułów nabiałowych na okres od 01.09.2016r. do 30.06.2017r.
- 3 wyroby garmazeryjne – PPWG PYZA – 21-025 Niemce Rudka Kozłowska 107, Zakład produkcyjny Wola Niemiecka 70A -umowa 7/Ż/2016 zawarta 01.09.2016r. na dostawę wyrobów garmazeryjnych na okres od 01.09.2016r. do 30.06.2017r.
- 4 mrożonki – IGLOTEX-ŁUKASZ Sp. z o.o. – Filia Lublin 20-330 Lublin ul. Grabskiego 23 - umowa 6/Ż/2016 zawarta 31.08.2016r. na dostawę mrożonek na okres od 01.09.2016r. do 31.06.2017r.
- 5 owoce i warzywa świeże - PW TOMAR Tomasz Niziuk – 20-138 Lublin ul. Kasztanowa 44–umowa 5/Ż/2016 zawarta 31.08.2016r. na dostawę artykułów nabiałowych na okres od 01.09.2016r. do 30.06.2017r.
- 6 tłuszcze i oleje PW TOMAR Tomasz Niziuk – 20-138 Lublin ul. Kasztanowa 44–umowa 4/Ż/2016 zawarta 31.08.2016r. na dostawę artykułów nabiałowych na okres od 01.09.2016r. do 30.06.2017r.
- 7 ryby –IGLOTEX-ŁUKASZ Sp. z o.o. – Filia Lublin 20-330 Lublin ul. Grabskiego 23 - umowa 3/Ż/2016 zawarta 31.08.2016r. na dostawę mrożonek na okres od 01.09.2016r. do 30.06.2017r.
- 8 drób -mięso świeże i wędliny – PUBLIMAR Sp. J. -Staniszewski i Sp. – 20-148 Lublin ul. Związkowa 10 - umowa 2/Ż/2016 zawarta 31.08.2016r. na dostawę mrożonek na okres od 01.09.2016r. do 30.06.2017r.
- 9 mięso ZPM RYJEK Sp. J i Spółka - 21-025 Niemce, Nasutów 173- umowa 1/Ż/2016 zawarta 31.08.2016r. na dostawę mrożonek na okres od 01.09.2016r. do 30.06.2017r.

Wg wyjaśnień intendenci – Pani Urszuli Matejko dostarczane przez dostawców surowce i wyroby gotowe (w tym gotowe wyroby garmazeryjne) nie budziły zastrzeżeń co do ich jakości, systematyczna kontrola wewnętrzna prowadzona na etapie przyjęcia żywności do bloku żywienia uniemożliwia przyjęcie do placówki szkolnej żywności niewłaściwej jakości.

W trakcie kontroli poddano ocenie stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny pomieszczeń bloku żywienia. Zarówno pomieszczenia, jak i wyposażenie zakładu, utrzymane w dobrym stanie sanitarnym oraz higienicznym. Zapewniono środki niezbędne do utrzymania czystości pomieszczeń, sprzętu, wyposażenia, naczyń kuchennych, stołowych oraz powierzchni mających kontakt z żywnością.

W pomieszczeniach bloku żywienia zapewniono warunki do utrzymania właściwej higieny rąk personelu wykonującego prace z żywnością. Przy umywalkach do mycia rąk zapewniono ciepłą i zimną wodę bieżącą, mydło płynne oraz preparat P3 Manodes- płyn do dezynfekcji rąk do stosowania w przemyśle spożywczym ECOLAB (termin ważności 03/2018) oraz warunki do higienicznego osuszania rąk. Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością zapewniono Sirafan Speed Ekolab – produkt do szybkiej dezynfekcji powierzchni bez konieczności splukiwania (termin ważności 11/2017) oraz Oxivir Plus Spray – preparat myjąco-dezynfekujący Diversey – gotowy do użycia preparat bakteriobójczy, wirusobójczy, grzybobójczy oraz prądkobójczy (termin ważności 04.11.2018).

Zapewniono wyposażenie umożliwiające prawidłowe, bezpieczne prowadzenie procesów produkcyjnych. Wydzielono stanowiska przetwarzania poszczególnych surowców, celem uniemożliwienia zanieczyszczeń.

Podczas kontroli poddano ocenie surowce przechowywane w zakładzie. Magazynowane surowce identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. Środki spożywcze trwale mikrobiologicznie magazynowane na wydzielonych regałach w magazynie żywności trwałej. Żywność łatwopsująca przechowywana w opomiarowanych urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych. Zapewniono warunki przechowywania zgodne z zaleceniami producentów. Nie stwierdzono naruszenia ciągłości łańcucha chłodniczego żywności nietrwałej mikrobiologicznej. Segregacja asortymentowa zachowana.

Nie stwierdzono przechowywania środków spożywczych niezgodnych z wymogami Rozporządzenia 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 stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r., poz. 1154).

W bloku żywienia obowiązuje system bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, którego wdrożenie potwierdzają okazane do wglądu bieżące zapisy oraz raporty z przeprowadzonych audytów. Audyty przeprowadzane raz w miesiącu zazwyczaj przez 3-osobowe zespoły auditorów, sporadycznie przez dwie. Kontroli poddawane są obszary zgodnie z Planem audytów na dany rok kalendarzowy, np.:

- 06.09.16r. - Nr 61 – personel kuchni (higiena, odzież, dokumentacja),
- 07.10.16r.– Nr 62 kuchnia- wydawanie posiłków gotowanych (temperatura, czystość na stanowiskach pracy),

- 18.10.2016r.- Nr 63 – kuchnia szkolna – wydawka posiłków (sprawdzenie zgodności wagowej porcji obiadowej, czystość na stanowisku porcjowania obiadów, temperatura),
- 15.11.2016r. -Nr 64 – ocena jakościowa posiłków (–ocena wizualna, estetyka, temperatura, ocena organoleptyczna),
- 18.11.2016r. -Nr 65 – czystość sprzętu i urządzeń używanych przy produkcji,
- 10.01.2017r. –Nr 66 – personel kuchni (stan zdrowia czystość odzieży, higiena osobista),
- 06.02.2017r – Nr 67 – magazyn -ocena jakości surowców w trakcie magazynowania (etykiety, czystość, warunki przechowywania),
- 20.02.2017r. –Nr 68 – zmywalnia – ocena czystości ,
- 06.03.2017r. –Nr 69 –porcjowanie potraw - sprawdzenie poprawności,
- 10.04.2017r. –Nr 70 – wydawanie posiłków (czystość na stanowiskach pracy, czystość naczyń, estetyka, waga, ocena organoleptyczna).

W ramach systemu jakości opracowana jest procedura „Ocena dostawców”. Dostawcy oceniani są podczas każdorazowych dostaw przez intendenta – osobę odpowiedzialną za jakość surowców przyjmowanych do kuchni szkolnej (procedura Nr KP-POD-05 z dnia 30.12.2008r.).

Audyty przeprowadzane zgodnie z Procedurą weryfikacji systemu HACCP - xerokopia procedury w załączeniu do protokołu.

Zgodnie z wyjaśnieniami Dyrekcji – Pani Aliny Broniowskiej – Dyrektor Szkoły oraz Pani Barbary Tokarskiej – Wicedyrektor Szkoły, w roku szkolnym 2016/2017 nie wpłynęły żadne zgłoszenia (zarówno pisemne jak i ustne) dotyczące zastrzeżeń co do sposobu żywienia, jakości surowców używanych do produkcji oraz jakości wydawanych uczniom posiłków. Dyrekcja szkoły potwierdziła również, iż nie wpłynęło zgłoszenie dotyczące zatrucia uczniów szkoły.

Wyjaśniły również, iż w kwietniu 2017r. jeden z rodziców wystąpił o udostępnienie faktur zakupowanych środków spożywczych. Xerokopie faktur przekazane zostały rodzicowi w ramach dostępu do informacji publicznej. Jak wyjaśniła Pani Dyrektor, osoba ta do dnia kontroli nie zgłaszała żadnych uwag dotyczących otrzymanych dokumentów oraz realizowanego w placówce żywienia. Zgodnie z wyjaśnieniami Pani Intendent –jedna z mam ucznia (prosząca o w/w faktury zakupu żywności) zgłosiła jedynie zastrzeżenia, iż w jadłospisie za rzadko występuje rosół i naleśniki, które lubi jej córka.

Jak wynika z rozmów przeprowadzonych podczas kontroli z personelem bloku żywienia oraz zastanego stanu sanitarnego pracownicy bloku żywienia (w tym Pani Intendent) wykazują dużą wiedzę na temat wymagań i warunków niezbędnych do zapewnienia właściwej jakości produkowanych posiłków oraz znajomości obowiązującego w zakładzie systemu jakości. Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające systematyczne szkolenia pracowników bloku żywienia.

Wg wyjaśnień gotowe wyroby garmażeryjne nabywane są ok. raz w tygodniu. W placówce nie produkuje się wyrobów garmażeryjnych z uwagi na znaczną ilość dzieci korzystających ze stołówki szkolnej. Stosunkowo niewielka powierzchnia robocza pomieszczeń produkcyjnych oraz ilość pracowników kuchni (3 osoby) uniemożliwia samodzielne przygotowanie wymaganej ilości wyrobów garmażeryjnych. Do placówki szkolnej uczęszcza łącznie 672 uczniów, z czego ok. 465 korzysta z posiłków szkolnych, co stanowi 2/3 uczniów szkoły. Od 1 stycznia 2016r. stawka żywieniowa wynosi dla dwudaniowego posiłku obiadowego 4,20 zł, dla posiłku dla dzieci przedszkolnych 6,50 zł (śniadania, dwudaniowe obiady, podwieczorki).

Jadłospis tygodniowy wraz z wykazem alergenów i substancji powodujących nietolerancje pokarmową wywieszony dla dzieci i ich rodziców na tablicy ogłoszeń przy szatni dzieci przy wejściu głównym szkoły. Puczone o rozpisywaniu alergenów dla poszczególnych potraw wchodzących w skład potraw.

W trakcie czynności kontrolnych okazano do wglądu faktury zakupowanych przez placówkę szkolną środków spożywczych za okres od stycznia 2017r. do końca kwietnia 2017r.

Podczas kontroli ustalono, do obróbki termicznej potraw wykorzystywany jest piec konfekcyjno-parowy, który w 2016r. wymieniony został na większy. Podczas kontroli ustalono, iż nie prowadzi się

Smażenia potraw z wykorzystaniem patelni elektrycznej, która od października 2016r. jest uszkodzona. W załączeniu protokół potwierdzający uszkodzenie urządzenia.

Okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych czterech osób zatrudnionych w bloku żywienia oraz czterech pomagających przy porcjowaniu posiłków. Nie stwierdzono obecności szkodników w pomieszczeniach zakładu, monitoring obecności szkodników prowadzony zarówno przez personel szkoły jak i firmę zewnętrzną.

Okazano do wglądu faktury zakupu środków spożywczych używanych do produkcji posiłków.

Po analizie faktur można uznać, iż do przygotowania posiłków wykorzystywane są surowce jak najmniej przetworzone – np. mięso, które mielone jest przez personel kuchni, warzywa i owoce, z których produkowane są sałatki i surówki. W załączeniu zestawienie przychodów i rozchodów warzyw i owoców od stycznia do marca 2017r. Mrożonki (owoce i warzywa) wykorzystywane są jako dodatek do produkcji niektórych zup (jarzynowa i dyniowa) z owocowych produkuje się kompoty.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie przepisów prawa:

- nieprawidłowości nie stwierdzono, przepisów nie naruszono.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: - nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł

(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 pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy).

2. Załączone dokumenty:

- oświadczenie Dyrektora szkoły z dnia 16.05.2017r.
- procedura weryfikacji systemu HACCP
- protokół uszkodzenia patelni
- kalkulacja zestawień przychodów za rok szkolny 2015/2016 stanowiący podstawę do kalkulacji zapotrzebowania artykułów spożywczych na rok 2016/2017
- załącznik do zapytania ofertowego,
- wzory etykiet wyrobów garmazeryjnych dostarczanych do placówki,
- zestawienia przychodów i rozchodów warzyw.

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

4. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia 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 – nie dotyczy.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *).

Pan (i) wnosi / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie wniesiono uwag i zastrzeżeń do treści i czytelności protokołu.

6. Czas trwania kontroli: od 10:50 do 15:50.

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.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

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


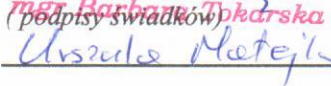
DYREKTOR

mgr Alina Anna Broniowska
(podpis i pieczęć kontrolowanego)



Asystent

mgr inż. Agnieszka Trykacz

WICEDYREKTOR SZKOŁY

mgr Barbara Topkarska
(podpis świadków)


SZKOŁA PODSTAWOWA NR 4
im. Adam Mickiewicza
20-143 Lublin, ul. Jacynkowa 69
tel. 081 747-10-49, 781 748-49-43
REGON 000214936, NIP 946-18-49-815
-3-

Młodszy asystent
(podpisy osób kontrolujących)

mgr inż. Monika Staszek

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.05.2017r.
otrzymałem (-am) w dniu 16.05.2017r.

DYREKTOR

mgr Alina Anna Broniowska
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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