

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAŁ / КОPIА*)

Nr HŻ.6321.40.2019.MDW

Lublin, dnia 23.10.2019r.

(Miejscowość i data)

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

Monikę Dziurzyńską-Wójtowicz – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania
czynności kontrolnych K.0122.49.2019;

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

(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 2019r. poz. 1292 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
regułami 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 Szkoły Podstawowej nr 42 im. Stefana Ildefonsa Gałczyńskiego,
ul. Rycerska 9, 20-552 Lublin**

Podlega: Urząd Miasta Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 712 11 41 861

TEL 81 536 01 10

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *zakład znajduje się pod stałym nadzorem Państwowego
Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie*

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pan Jerzy Kolowca – Dyrektor Szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.

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).

Działalność bloku żywienia szkoły prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków od surowca na bazie mięsa, w tym drobiu, warzyw okopowych, nieokopowych, jaj, półproduktów oraz wyrobów gotowych. Przygotowywania napojów zimnych i gorących. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W placówce oświatowej posiłki obiadowe (składające się z dwóch dań) spożywa ok 330 dzieci w wieku od 5 lat do 15 lat. Ponadto blok żywienia zapewnia dla ok. 30 dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego śniadanie i podwieczorek.

Pomieszczenia bloku żywienia usytuowane w podpiwniczeniu (magazyn produktów trwałych, obróbka brudna warzyw, magazyn warzyw i owoców, magazyn i obróbka jaj) oraz na pierwszym piętrze pomieszczenie kuchni, magazyn oraz pomieszczenie socjalne dla pracowników z toaletą. Budynek wolnostojący wielokondygnacyjny, drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. W dniu kontroli drzwi zewnętrzne szczelnie utrzymane w dobrym stanie technicznym. Budynek podłączony do miejskich sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda Ciepła dostępna z sieci miejskiej. Okazano do wglądu sprawozdanie z badań wody nr 1304/16 z dnia 31.03.2016r. wystawione przez centralne Laboratorium MPWiK w Lublinie potwierdzające prawidłową jakość mikrobiologiczną wody. Zgodnie z zapisami opracowanej dokumentacji HACCP woda badana jest raz na 5 lat.

Do higieny rąk personelu zapewniono mydło w płynie oraz środek do dezynfekcji rąk z aktualnym terminem ważności oraz papierowe ręczniki jednorazowe.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenera zbiorczego, ustawionego na zewnątrz budynku. Odpady komunalne odbierane są przez firmę Kom-Eko Sp. z o. o., ul. Wojenna 3, w Lublinie. Okazano do wglądu fakturę nr 1465/FV/09/2019 z dnia 30.09.2019r. na wywóz odpadów wystawioną przez ww. firmę. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez Pro-Eko Odbiór Odpadów Organicznych Tomasz Szykora, Świdnik Duży Pierwszy 1, 2-258 Lublin, okazano kartę przekazania odpadów nr 212/9/2019 potwierdzającą przekazanie odpadów z miesiąca września oraz umowę na odbiór i transport odpadów z dnia 28.08.2019r. zawarta pomiędzy Dyrektorem placówki oświatowej, a ww. firmą zawarta na czas określony do 30.06.2022 r.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz nad punktami obróbki cieplnej wspomagana mechanicznie. Przedłożono do wglądu Protokół nr 37/2019 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 22.05.2018r. wystawiony przez Usługowy Zakład Kominiarski Dariusz Cytawa ul. Motorowa 4/21, 20-214 Lublin, Mistrz Kominiarski Dariusz Cytawa. W wyniku kontroli stwierdzono, że objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom ustawy Prawo budowlane. Termin następnego badania technicznego ustalono na 22.05.2020r.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty światła zabezpieczone osłonami.

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych pracują łącznie 4 osoby, których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-

epidemiologicznych przedłożono do wglądu. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania.

W bloku żywienia zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono środek do dezynfekcji z aktualnym terminem ważności. Zapewniono warunki do prowadzenia zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń zakładu – obniżony punkt poboru wody do celów porządkowych oraz mycia sprzętu porządkowego. Zapewniono warunki do przechowywania odzieży roboczej oraz odzieży osobistej pracowników. Odzież przechowywana w szafkach dwudzielnych pomieszczenia socjalnego dla pracowników.

Zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych są m.in. Gospodarstwo Rolne Tarczyńska Janina, Zemborzyce Tereszyńskie 44, 20-515 Lublin (ziemniaki); Lemonex S.A., ul. Do Dysa 1, 20-149 Lublin (podkuty trwale i nietrwale mikrobiologicznie); Wikor Witold Mysak, ul. Wólczańska 52, 20-386 Lublin (ryby mrożone); Avocado sp. z o.o. ul. Kilońskiego 72, 22-400 Zamość (drób); Ladros s.c., Łuszczów Drugi 107, 20-258 Lublin (wędliny); Tomik Tomasz Duda, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn (warzywa, owoce, jaja).

Magazynowane w szkole zapasy środków spożywczych identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, zgodnie z warunkami temperaturowymi określonymi przez producentów żywności.

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Dokumentacja we wymaganych obszarach, dostosowana do zakresu prowadzonej działalności. Okazano do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy. Okazano do wglądu szkolenia pracowników z zakresu GHP/GMP oraz HACCP.

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

Pkt I.1. W trakcie kontroli stwierdzono, że zmienione zostało przeznaczenie pomieszczenia zlokalizowanego na parterze budynku szkoły uprzednio wykorzystywanego do magazynowania i mycia jaj. Pomieszczenie obecnie wykorzystywane jest do celów innych niż żywieniowe. Podczas czynności stwierdzono, że zostało wydzielone pomieszczenie mieszczące w podpiwniczeniu, wyposażone jest w urządzenie chłodnicze do przechowywania jaj, naświetlarkę UV oraz umywalkę do mycia rąk. W pomieszczeniu nie zapewniono warunków do mycia jaj.

Pkt I.2. Podłoga w pomieszczeniu magazynowania warzyw i owoców częściowo wyłożona płytkami lastryka i częściowo płytami betonowymi z metalowymi kratkami, wyeksploatowana, i z licznymi szczelinami na łączeniach trudna do utrzymania w czystości. Ściany przy podłodze z łuszczącą się farbą, powierzchnia ściany przy zsypie do ziemniaków z miejscami odpadającym tynkiem.

Pkt I.3. Regały ociekowe przeznaczone do osuszania umytego sprzętu produkcyjnego i pomocniczego mocno wyeksploatowane z łuszczącą się farbą oraz widocznymi śladami korozji. Powyższe stanowi ryzyko zanieczyszczenia żywności.

Pkt I.4. Otwory wentylacyjne w pomieszczeniu „chłodni”, obieralni warzyw oraz magazynie warzyw niezabezpieczone kratką.

- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. 1252);
- rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004r. str.1 ze zm.);

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 pouczono 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 ustalono

3. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – w trakcie kontroli nie okazano książki kontroli.

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 – Dyrektor placówki oświatowej Pan Jerzy Kolowca złożył oświadczenie, że do czasu zapewnienia punktu wodnego przeznaczonego do mycia jaj w bloku żywienia jaja nie będą używane do produkcji posiłków.

6. Czas trwania kontroli: od 11³⁵ do 15³⁵

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

Jerzy Kolowca

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Stażysta

mgr. Adela Markiewicz

Młodszy Asystent

mgr (podpis osoby kontrolującej):

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 23.10.2019r.
otrzymałem (-am) w dniu 23.10.2019r.

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 42
im. K. I. Gałczyńskiego
20-552 Lublin, ul. Rycerska 9
tel. (081) 536 01 10, fax (081) 536 01 16
(1)

DYREKTOR

Jerzy Kolowca

(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.

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.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.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin ul. Uniwersytecka 12
Tel. 81 532 97 05

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.6321.40.2019.MDW z dnia 23.10.2019r.

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

Blok żywienia Szkoły Podstawowej nr 42, Ul. Rycerska 9, 20-552 Lublin

Podlega: Urząd Miasta Lublin

**I. 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)	Wysokie (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.	0	2X	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.	0	2X	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1X	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1X	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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0X	3	5	
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		6	8	
	Suma punktów ogółem				14
	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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ Nr HŻ.6321.40.2019.MDW Z DNIA 23.10.2019r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

D Y R E K T O R

 Jerzy Kotowca

 (podpis kontrolowanego)
STACJA SANITARNA Nr 42
im. K. I. Gałczyńskiego
 20-552 Lublin, ul. Rycerska 9
 tel. (081) 536 01 10, fax (081) 536 01 16

Stażysta

 mgr Adela Markiewicz
Młodszy Asystent

 mgr inż Monika Dziurzyńska-Wójtowicz

 (podpis osoby kontrolującej)