

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr IIŻ-U-6323/14/10

Lublin, dnia 23.03.2010 r.

Przeprowadzonej przez upoważnionych pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie

Marcin Libera – stażysta, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych nr K-0160/63/10

Anna Janeczko – stażysta, upoważnienie wykonywania czynności kontrolnych nr K-0160/81/10

(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. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Stolówka w Szkole Podstawowej Nr 52
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. Jagielly 11, 20-281 Lublin
(adres)

NIP 946-235-54-75	REGON 432-511-996	PESEL	-
TEL. 81 7468177	FAX 81 7468177	E-MAIL	-

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225)

Decyzja PPIS w Lublinie znak NZ 4424/Ż/170/03 z dnia 08.09.2003r.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Pani Halina Pawłowicz – Dyrektor Szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Pani Jolanta Sobkowicz- intendentka, Pani Małgorzata Stacharska- Wice Dyrektor
(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 nr SK/K/09-41/HŻ, termometr kontrolny PP/SK/03-04/HŻ

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków (śniadania, obiady dwudaniowe, podwieczorki) dla ok. 280 dzieci w wieku 5-12 lat (śniadania 80-85 szt., obiady 280 szt., podwieczorki 45 szt.) oraz dla ok. 100 w wieku przedszkolnym.

Posiłki przygotowywane na bazie mięsa, w tym drobiu, ryb, jaj, produktów gotowych, warzyw, w tym okopowych. Jadłospis dekadowy układany przez Panią intendentkę oraz szefową kuchni zatwierdzany przez Panią Dyrektora.

Zatrudniony personel 8 osób, posiada prawidłową odzież ochronną. Okazano do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Blok żywienia usytuowany na parterze i w podpiwniczeniu wolnostojącego budynku Szkoły, podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Okazano do wglądu raport z badania wody Nr OL-W/821/Z-818/09/PBM z dnia 28.08.2009 r. Wynik badania prawidłowy.

Nieczystości stałe i odpady pokonsumpcyjne gromadzone w zamykanych koszach, włożonych workami foliowymi, następnie usuwane do kontenera zbiorczego ustawionego na zewnątrz budynku, odbierane przez firmę „KOM-EKO” Sp. z o. o., ul. Wojenna 1, Lublin (umowa Nr 11309/08 z dnia 22.08.2008 r.).

Do kuchni prowadzą dwa wejścia z rampy dostawczej przylegającej do budynku.

Pomieszczenia zakładu znajdujące się na parterze:

- kuchnia właściwa wyposażona w: dwie umywalki do mycia rąk, dwa zlewy dwukomorowe, dwa kotły gazowe, dwa taborety gazowe, piec konwekcyjny, basen dwukomorowy, lodówka na próbki, dwie kuchenki gazowe czteropalmnikowe, patelnia elektryczna, wilk, krajalnica, mikrofalówka, zamykane szafki, regały, blaty robocze ze stali nierdzewnej, okienko do wydawania potraw.
- sala konsumpcyjna, wyposażona w stoliki i krzesła, przed wejściem dostępne umywalki do mycia rąk dla dzieci;
- zmywalnia naczyń stołowych wyposażona w: zlew jednokomorowy, zmywarka z funkcją wyparzania, blat roboczy, szafa przelotowa łącząca zmywalnię z kuchnią, okienko zwrotu naczyń.
- korytarz komunikacyjny wyposażony w: lodówko-zamrażarkę, zamykaną szafę na pieczywo i bułkę tartą.
- pomieszczenie socjalna z przedsionkiem z umywalką do mycia rąk, wyposażone w WC dla personelu oraz natrysk.

Pomieszczenia zakładu znajdujące się w podpiwniczeniu:

- szatnia pracowników wyposażona w: szafki dwudziałowe na odzież ochronną i osobistą,
- magazyn produktów suchych wyposażony w regały, wagę;
- pomieszczenie magazynowe wyposażone w dwie zamrażarki, zlew dwukomorowy, umywalkę do mycia rąk, blat roboczy;
- pomieszczenie magazynowe wyposażony w dwie zamrażarki, szafę chłodniczą;
- magazyn podręczny wyposażony w regały;
- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw wyposażone w zlew dwukomorowy, umywalkę do mycia rąk, punkt wodny z podłączonym węzłem gumowym, obieraczkę elektryczną, blat roboczy;
- magazyn warzyw wyposażony w palety plastikowe, regały przyścienne;
- magazyn środków czystości wyposażony w umywalkę do mycia rąk, pralkę, blat roboczy, regał na środki czystości;
- magazyn jaj wyposażony w umywalkę do mycia rąk, zlew jednokomorowy, naświetlacz UV, lodówkę, blat roboczy.

Wydzielono dwie windy (brudna i czysta) do transportu surowców z magazynów do kuchni.

Oświetlenie naturalne i sztuczne. Wentylacja grawitacyjna, mechaniczna wyciągowa (okap kuchenny). Podłogi we wszystkich pomieszczeniach wyłożone terakotą, ściany w części produkcyjnej wyłożone glazurą, a w pomieszczeniach magazynowych częściowo do wysokości ok. 2m oraz malowane farbą łatwe do utrzymania w czystości.

Dostawcy:

artykuły spożywcze: Hurtownia „LUAZO”

owoce warzywa: Gospodarstwo Produkcyjne Andrzej Chrześcijan, FRUPAKS FRUIT Paweł Ignatiuk
Hurtownia Owoców i Warzyw, ul. Chemiczna 5, Chełm (w ramach programu „ owoce i warzywa w szkole”)

mrożonki: Konsorcjum Handlowe GHL

drób: Hurtownia „AVES”

jaja: MCK- Biuro Handlowe Komandowski

nabiał: OSM Piaski

pieczywo: Piekarnia-Ciastkarnia „KUNA”

mięso, wędliny: Z.M. ZiJ Cioczek

wyroby garmazeryjne: Restauracja „Jontek” Robert Majewski Lublin

Dostawy środków spożywczych odbywa się środkami transportu producentów i dostawców.

Urządzenia chłodnicze sprawne z temperaturą chłodzenia prawidłową nabiał +4⁰C, zamrażarka- 24⁰C.

Przy stanowiskach mycia rąk znajdują się dozowniki zawierające środek myjąco – dezynfekcyjny oraz ręczniki papierowe. Zapas środków czystościowych wystarczający.

W dniu kontroli środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia, obecności szkodników nie stwierdzono.

Zakład posiada opracowane i wdrożone instrukcje oraz procedury GHP/GMP oraz system HACCP.

W ramach systemu HACCP wyznaczono CCP - obróbka termiczna przygotowywanych potraw.

Prowadzone są zapisy z rejestru temperatur wewnątrz produktu podczas obróbki termicznej.

W zakładzie prowadzony jest monitoring oraz bieżące zapisy z: kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych, kontroli temperatur i wilgotności w szafie do przechowywania pieczywa, mycia i dezynfekcji jaj, przyjęcia towaru, mycia pieca konwekcyjno-parowego, mycia okapu kuchennego, mycia patelni.

2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości –brak

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/HŻ/01/01/03

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. - zał. Nr -

nie ukarano (imię, nazwisko, stanowiska)

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-

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie ustalono

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu *.

Pan (i) wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej

Nie wniesiono

6. Czas trwania kontroli: od 10:30 do 13:15

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)

WICEDYREKTOR

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
Sobława Jolanta
(podpisy świadków)

szkoła Podstawowa Nr 52
20-281 Lublin, ul. Władysława Jagiełły 11
tel./fax (0-81) 746-81-77
NIP 646-23-55-475, REGON 432511996

.....
.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 23.03.2010r.

otrzymałam w dniu 23.03.2010r.

WICEDYREKTOR

mgr Małgorzata Stacharska

.....
Sobława Jolanta
(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/obiektu.

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr HZ-U-6323/14/10 z dnia 23.03.2010 r.

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO
OBIEKTU:**

Stołówka w Szkole Podstawowej Nr 52 ul. Jagielły 11 Lublin

P - ocena pozytywna - 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy - 0,5 pkt, N - ocena negatywna - 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

I.p.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	STAN TECHNICZNY			
1.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności	X		
2.	Usytuowanie zakładu	X		
3.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
4.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
5.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
6.	Kanalizacja zakładu	X		
7.	Umywalki do mycia rąk	X		
8.	Ustępy	X		
9.	Systemy wentylacyjne	X		
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
11.	Szafki dla pracowników	X		
12.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
13.	Podłogi	X		
14.	Ściany	X		
15.	Połączenia ścian i podłóg	X		
16.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
17.	Okna i inne otwory	X		
18.	Drzwi	X		
19.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
21.	Warunki do mycia żywności	X		
22.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	X		
23.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	ND		
26.	Łód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
28.	Higiena osobista pracowników	X		
29.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
31.	Jakość surowców i składników	X		
32.	Magazynowanie surowców i składników	X		
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
34.	Obecność szkodników	X		
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
36.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
37.	Segregacja żywności	X		
38.	Rozmrażanie żywności	X		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	ND		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
42.	Pakowanie żywności	X		
43.	Procesy technologiczne	X		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		
45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		

46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	ND		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	ND		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	X		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	X		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
53.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X		
54.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	X		
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	X		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	ND		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	ND		
Liczba punktów		60	0	0
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		60		
W tym liczba punktów wg haseł wyłuszczonego (max. 5 pkt)		5		
Ocena zakładu		ZGODNY		

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonego uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonego wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ - Z DNIA -

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY

Nie wnosi

.....
DIREKTOR

.....
Stacharska

.....
(podpis osoby kontrolowanej)

.....
Sobolona Jolanta

Szkoła Podstawowa Nr 52
16-281 Lublin, ul. Władysława Jagiełły 11
tel./fax (0-81) 746-81-77
tel. 046-23-55-475, REGON 432511996

.....
(podpis osoby kontrolującej)