

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ-Z-6323/9/11

Lublin, dnia 14.03.2011 r.

Przeprowadzonej przez upoważnionego pracownika Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Lublinie:

Anna Kołb-Sielecka- stażysta upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych Nr K-0160/65/11;
Halina Małek- starszy instruktor higieny- upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych Nr K-0160/11/11;

(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 (jednolity tekst 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:

Blok żywienia Szkole Podstawowej Nr 52, ul. Władysława Jagiełły 11, 20-281 Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 946-23-55-475

REGON 431030384

PESEL –

TEL. 817468177

FAX 817468177

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 (jednolity tekst Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914)

NZ 4424/Ż/170/03 z dnia 08.09.2003r.

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

Pani Halina Pawłowicz- Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

Pani Halina Pawłowicz- Dyrektor

Pani Jolanta Sobkowicz – Intendentka

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zamkniętego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Zestaw komputerowy SK/S/K/09-32/HZZiPU, termometr elektroniczny Nr PP/S/K/03-18/HŻ

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

Zakład mieści się na parterze oraz w podpiwniczeniu budynku Szkoły, podłączonego do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Ciepła woda dostępna przy wszystkich punktach wodnych. Okazano do wglądu raport z badania wody Nr OL-W/821/Z-818/09/PBM z dnia 28.08.2009r., potwierdzający prawidłową jakość wody. Nieczystości stałe gromadzone wewnątrz zakładu w koszach wyłożonych wkładami foliowymi, następnie do kontenera zbiorczego ustawionego na zewnątrz budynku opróżnianego przez firmę KOM-EKO Sp. z o. o. ul. Wojenna 1, Lublin w ramach umowy Nr 11309/0/08 z dnia 22.08.2008r. Zakład posiada umowę na odbiór tłuszczu posmażalniczego Nr 109Pc/10 z dnia 01.07.2010r. z firmą Lub-eko-plus Wiesław Łukasik 20-234 Lublin, ul. Metalurgiczna 17C. Okazano do wglądu protokół Nr 112/10 z dnia 10.08.2010r. z okresowej kontroli przewodów kominowych, Usługi Kominiarskie FULKOM 20-314 Lublin, ul. Przyjaźni 10/19.

Działalność zakładu przygotowywanie posiłków (śniadania, obiady dwudaniowe, podwieczorki) dla ok. 330 dzieci w wieku 5-12lat (śniadania 120 szt., obiady 330 szt. podwieczorki 60 szt.).

Posiłki przygotowywane na bazie mięsa, w tym drobiu, ryb, jaj, produktów gotowych, półproduktów, warzyw w tym okopowych. Dania i napoje podawane w naczyniach wielorazowego użytku.

Jadłospis dekadowy układany przez Panią Intendentkę oraz Panią Szefową Kuchni, zatwierdzany przez Panią Dyrektora.

Stawka żywieniowa 6,20 zł (1,80zł śniadanie, 3,30 zł obiad, 1,10zł podwieczorek).

Dostawy środków spożywczych odbywają się transportem producentów i dostawców.

Dostawcy: artykuły spożywcze Hurtownia LUBAZO, owoce i warzywa Gospodarstwo Produkcyjne Andrzej Chrześcijan, Hurtownia Dajan Punkt handlowy LGRO Elizówka hala 4C, 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 ul. Kunickiego 12/24 Lublin, nabiał OSM Piaski, pieczywo Piekarnia-Ciastkarnia KUNA, mięso, wędliny P.M.H.I.P.P Krzczonów ul. Spółdzielcza 17, wyroby garmazeryjne Restauracja Jontek.

W skład pomieszczeń bloku żywienia znajdujące się na parterze wchodzi:

- kuchnia, wyposażona w: dwie umywalki do mycia rąk (wyposażona w ręczniki papierowe, środki myjące i dezynfekujące), dwa dwukomorowe zlewozmywaki, dwa kotły gazowe, dwa taborety gazowe, piec konwekcyjny, basen dwukomorowy, urządzenie chłodnicze, dwie kuchnie gazowe czteropalnikowe, patelnia elektryczna, wilk, krajalnica, kuchenka mikrofalowa, szafki zamykane, regały, blaty robocze ze stali nierdzewnej, okienko do wydawania potraw.
- sala konsumpcyjna z dostępnymi umywalkami do mycia rąk dla dzieci.
- zmywalnia naczyń stołowych wyposażona w zlew jednokomorowy, zmywarę z funkcją wyparzania, blat roboczy, szafę przelotową łączącą zmywalnię z kuchnią, okienko zwrotu naczyń.
- korytarz komunikacyjny wyposażony w lodówko-zamrażarkę, zamykaną szafę na pieczywo.
- pomieszczenie socjalne z przedsionkiem z umywalką do mycia rąk wyposażone w WC dla personelu oraz natrysk.
- pomieszczenie biurowe.

Pomieszczenia znajdujące się w podpiwniczeniu:

- szatnia pracowników wyposażona w szafki dwudziałowe.
- magazyn produktów suchych wyposażony w regały, w wagę.
- magazyn chłodnia wyposażony w urządzenia chłodnicze, wagę,
- 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,
- magazyn warzyw, wyposażony w podesty,
- magazyn jaj wyposażony w umywalkę do mycia rąk, zlew do mycia jaj, naświetlacz UV, urządzenie chłodnicze,
- pomieszczenie do przechowywania środków spożywczych (mleko, owoce i warzywa) dostarczane w ramach programów „szklanka mleka dla uczniów”, „owoce i warzywa w szkole”.
- magazyn środków czystości wyposażony w umywalkę do mycia rąk, pralkę, regały.

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

Oświetlenie naturalne i sztuczne prawidłowe. Wentylacja grawitacyjna, mechaniczna wyciągowa (okap kuchenny) Podłogi wyłożone terakotą, ściany w części produkcyjnej wyłożone glazurą, powierzchnie łatwe do utrzymania w czystości.

W dniu kontroli nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej. Pomieszczenia oraz wyposażenie zakładu utrzymane w bieżącej czystości oraz w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Ciągłość łańcucha chłodniczego zachowana.

Okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych zatrudnionego personelu (8 pracowników).

Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzone we własnym zakresie w razie potrzeby wzywana specjalistyczna firma DDD. W pomieszczeniu kuchni w otwieranych oknach zamontowane siatki zabezpieczające zakład przed dostępem szkodników. W dniu kontroli szkodników ani śladów ich bytowania nie stwierdzono. Okazano do wglądu fakturę Nr 2010/MD/143 z dnia 21.10.2010r. z przeprowadzonych zabiegów DDD przeprowadzonych przez firmę DDD MD SYSTEMS Marcin Depta 20-250 Lublin, ul. Daszyńskiego 19/76.

Zakład posiada opracowane instrukcje i procedury GHP/GMP oraz system HACCP dostosowane do prowadzonej działalności. W ramach systemu HACCP wyznaczono CCP- obróbka termiczna przygotowywanych potraw. Kontrola wewnętrzna prowadzona na bieżąco. Okazano do wglądu bieżące zapisy z zakresu: przyjęcia towaru, kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych, kontroli temperatur, wilgotności, mycia i dezynfekcji jaj, mycia pieca konwekcyjno-parowego, mycia okapu kuchennego, mycia patelni, szkoleń wewnętrznych.

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

-

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt- jak w protokole zał. -
nie ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie art. - (podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywnien 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 nie 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 *.
Pani wnosi / nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak

6. Czas trwania kontroli: od 11⁴⁵ do 13²⁰

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

mgr Halina Pawłowicz


(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Szkola Podstawowa Nr 52
im. Marii Konopnickiej
20-261 Lublin, ul. Władysława Jagiełły 11
tel./fax 81 746-81-77
NIP 946-23-55-475, REGON 432511996

mgr inż. Anna Kubiś-
Młodszy Asystent

Kubiś

Starszy Instruktor Higieny

Halina Nisiek

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 14.03.2011r.

otrzymałam w dniu 14.03.2011r.

DYREKTOR

mgr Halina Pawłowicz

.....
(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 HŻ-Z-6323/9/11 z dnia 14.03.2011 r.

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Blok żywienia Szkole Podstawowej Nr 52, ul. Władysława Jagiełły 11, 20-281 Lublin

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

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.

Lp.	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.	Szatnie 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.	Lód 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 niejedalnych	X		
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	X		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	ND		
Liczba punktów		60	0	0
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		60		
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)		5		
Ocena zakładu		ZGODNY		

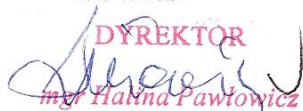
Kryteria oceny:

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

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ znak - z dnia -

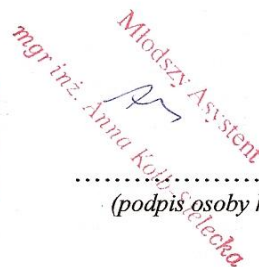
IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Nie wnosi

DYREKTOR

 mgr Hanna Pawłowiak

(podpis osoby kontrolowanej)

Szkoła Podstawowa Nr 52
 im. Marii Konopnickiej
 20-281 Lublin, ul. Władysława Jagiełły 11
 tel./fax 81 746-81-77
 NIP 946-23-55-475, REGON 432511996

Młodszy Asystent
 mgr inż. Anna Kolaś-Szelecha


Starszy Instruktor Higieny
 Ewelina Małach


(podpis osoby kontrolującej)