

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.9.34.2023.AM

Lublin, dnia 22.11.2023r.
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego¹⁾ Inspektora Sanitarnego w Lublinie:

Monikę Zielińską – **asystenta**, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych
Nr K.057.2.46.2023,

Adele Markiewicz – **asystenta**, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych
Nr K.057.2.65.2023,

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K.057.4.1122.2023 z dnia 21.11.2023r.

(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. 2023r. poz. 338 ze zm.)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r. poz. 775 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⁾ 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023r. zmieniającym 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 2023r., poz. 221 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, zmieniające 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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 52 im. Marii Konopnickiej w Lublinie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Władysława Jagiełły 11, 20-281 Lublin

(adres)

NIP 946-235-54-75

TEL. 81 746-81-77

FAX -

E-MAIL -

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie; kontrola na wniosek strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Mariola Szponar – p.o. Dyrektora Szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Mariola Szponar – p.o. Dyrektora Szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: żywienia zbiorowego, w związku ze złożonym do siedziby PSSE w Lublinie wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: sprzęt komputerowy DELL nr SK/S/K/OS-325/HŻ.

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

Protokół za zgodą strony sporządzono w siedzibie PSSE w Lublinie.

W Szkole Podstawowej w pomieszczeniach kuchennych produkcja posiłków odbywała się od 2003r. W związku z remontem została przeprowadzona rozbudowa pomieszczeń kuchennych.

W dniu 10.11.2023r. (data wpływu 13.11.2023r.) strona złożyła wnioski o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej: „*Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 52 im. Marii Konopnickiej w Lublinie, ul. Władysława Jagiełły 11, 20-281 Lublin*”, gdzie w sekcji: „*Rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu*” wpisano: „*zmiana układu funkcjonalnego Bloku żywienia w Szkole Podstawowej nr 52 im. Marii Konopnickiej w Lublinie w związku z przebudową i rozbudową segmentu kuchni i stołówki*”.

Pani Dyrektor Placówki uzupełniła pismem zakres prowadzonej działalności.

W trakcie trwania czynności kontrolnych ustalono, iż zakres prowadzonej działalności będzie obejmować: przygotowywanie posiłków i napojów w oparciu o mięso drobiowe, mięso czerwone, jaja, warzywa okopowe i nieokopowe, owoce, półprodukty i produkty gotowe, przygotowywania i serwowania napojów ciepłych i zimnych w oparciu o półprodukty i produkty gotowe. Dania i napoje przygotowane dla uczniów SP Nr 52 będą wydawane na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku. Dodatkowo w bloku żywienia odbywać się będzie produkcja posiłków dla dzieci uczęszczających do oddziałów Przedszkola Nr 84 w Lublinie. Posiłki w ramach cateringu pakowane w pojemniki GN, termosy i opakowania zbiorcze. Za odbiór i transport posiłków odpowiadać będzie placówka Przedszkola.

Pomiędzy Szkołą a Przedszkolem zostanie podpisana umowa regulująca warunki przygotowania, wydawania i transportu posiłków.

Z żywienia w szkole korzystać będzie około 300 uczniów. Dodatkowo w ramach cateringu produkowane będą posiłki dla około 200 dzieci w wieku przedszkolnym.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze oraz na poziomie -1. Do pomieszczeń bloku żywienia na poziomie parteru prowadzą wejścia:

- ze stołówki do wewnętrznego korytarza komunikacyjnego;
- z zewnątrz jako droga dla dostaw do wewnętrznego korytarza komunikacyjnego;

- z zewnątrz do przedsiönka izolacyjnego jako droga ekspedycji posiłków w ramach cateringu;
- z zewnątrz bezpośrednio do pomieszczenia myjni pojemników cateringowych jako droga zwrotu brudnych pojemników.

Dojścia do budynku utwardzone, utrzymane czysto.

Budynek szkoły, podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Do punktów wodnych zainstalowanych w obiekcie doprowadzono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Ciepła woda dostarczana z sieci miejskiej. Okazano do wglądu sprawozdanie nr 1311/23/LUB z dnia 23.05.2023r. w zakresie parametrów mikrobiologicznych, organoleptycznych ul. Probostwo 4, 20-089 Lublin. Miejsce pobrania: „mycie i dezynfekcja jaj - kran”. Wynik badania potwierdza, że woda spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017r. (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294) w zbadanym zakresie.

Nieczystości stałe komunalne gromadzone w pojemnikach zamykanych wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane będą do kontenerów zbiorczych na odpady ustawionych na utwardzonym i wydzielonym terenie szkoły. Okazano do wglądu umowę nr 15111/N/2023 na świadczenie usług w zakresie odbioru odpadów zawartą w dniu 19.09.2023r. z KOM-EKO S.A. ul. Metalurgiczna 9B, 20-234 Lublin. Przedmiotem umowy jest odbiór odpadów komunalnych zmieszanych o kodzie 20 03 01 oraz selektywnie zbieranych o kodzie 20 01 39. Umowa podpisana na czas określony do dnia 30.09.2025r.

Odpady pokonsumpcyjne i poprodukcyjne usuwane będą do wydzielonych pojemników, a następnie odbierane przez specjalistyczną firmę. Okazano do wglądu umowę na odbiór i transport odpadów zawartą w dniu 01.09.2023r. z firmą ProEko Tomasz Szykora Odbiór Odpadów Organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin. Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi w zakresie odbioru i zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych kategorii III umowa zawarta na czas określony do dnia 31.08.2024r.

Wentylacja pomieszczeń mechaniczna nawiewno-wywiewna. Okazano do wglądu dokument potwierdzający sprawdzenie skuteczności wentylacji nawiewno-wywiewnej przeprowadzonej na obiekcie: Szkoła Podstawowa Nr 52, budynek kuchni, ul. Władysława Jagiełły 11. Przedmiotem było wykonanie pomiarów wydajności instalacji nawiewno-wywiewnej. W dokumencie nie stwierdzono nieprawidłowości. Pomiary wykonane przez PROKLIM Sławomir Sobota, ul. Piękna 8, 20-423 Lublin.

Z ogólnej powierzchni zakładu wydzielono:

PARTER:

- kuchnia główna wyposażona w umywalkę do mycia rąk, urządzenie chłodnicze, regał, stoły, regał ociekowy, zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do mycia sprzętu, mieszalka do ciasta, krajalnica, cztery kotły, szafki stojące, regały na blachy, dwa piece konwekcyjno-parowe, zlewozmywak dwukomorowy do mycia owoców i warzyw, dwie patelnie, kuchenka gazowa cztero palnikowa, kuchenka gazowa dwu palnikowa, trzy taborety, wilka do mielenia, szafka wisząca, okap wyciągowy, zlewozmywak dwukomorowy do mycia mięsa;
- pomieszczenie wydawcze przy kuchni głównej oraz przy jadalni wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy (jedna komora do mycia drobnego sprzętu, jedna do mycia rąk), stoły, szafki stojące i wiszące, bęmar grzewczy, bęmar chłodniczy, podgrzewacz do talerzy, szafa przelotowa na czyste naczynia łącząca pomieszczenie ze zmywalnią naczyń stołowych;

- zmywalnia naczyń stołowych wyposażona w okienko zwrotu, stół roboczy, umywalkę do mycia rąk, szafę przelotową, dwie zmywarko-wyparzarzarki kapturowe, zmywarko-wyparzarzkę gastronomiczną, zlewozmywak gastronomiczny z powierzchnią roboczą do wstępnego mycia naczyń stołowych, okap;
- myjnia pojemników cateringowych wyposażona w basen do mycia pojemników, regał, szafkę;
- przedsionek izolacyjny;
- wewnętrzny korytarz komunikacyjny z wydzieloną strefą dostaw z ustawionym stołem i zamontowaną umywalką do mycia rąk oraz dwiema windami towarowymi do poziomu -1 (winda czysta i winda brudna);
- toaleta dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym z zamontowaną umywalką do mycia rąk i wydzieloną kabiną prysznicową;
- pomieszczenie porządkowe z obniżonym punktem wodnym przeznaczonym do poboru wody na cele porządkowe, wyposażony w regał na środki czystości;
- pokój intendenta;
- stołówka z krzesłami i stołami oraz przedsionkiem z umywalkami do mycia rąk;

POZIOM -1

- magazyn środków spożywczych suchych wyposażony w regały;
- magazyn owoców wyposażony w regały;
- magazyn wyposażony w regały, umywalkę do mycia rąk;
- pomieszczenie obróbki jaj wyposażone w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak z powierzchnią roboczą przeznaczony do mycia jaj, naświetlarkę UV do dezynfekcji jaj, urządzenie chłodnicze;
- magazyn warzyw i owoców wyposażony w regały i podesty;
- pomieszczenie obróbki warzyw wyposażone w umywalkę do mycia rąk, stoły robocze, regał, basen do mycia warzyw, dwie mechaniczne płuczko-obieraczki;
- magazyn sprzętu wyposażony w regały i stół;
- magazyn zasobów wyposażony w regały;
- magazyn środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie wyposażony w szafę chłodniczą, cztery zamrażarki skrzyniowe;
- pomieszczenie obróbki mięsa wyposażone w umywalkę do mycia rąk, basen gastronomiczny do mycia mięsa, urządzenie chłodnicze, podest, pień do dzielenia mięsa;
- magazyn zasobów i sprzętu;
- magazyn zasobów i sprzętu;
- pomieszczenie socjalne wyposażone w umywalkę do mycia rąk, zlewozmywak do celów socjalnych, szafki, urządzenie chłodnicze, stół, krzesła;
- szatnia męska wyposażona w szafki na odzież wierzchnią i ochroną z zachowaniem segregacji;
- szatnia damska wyposażona w umywalkę do mycia rąk, stół, szafki na odzież wierzchnią i ochroną z zachowaniem segregacji;
- magazyn środków czystości wyposażony w regały;
- pomieszczenie porządkowe wyposażone w obniżony punkt wodny do poboru wody na cele porządkowe, wieszaki na sprzęt porządkowy.

Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie utrzymane we właściwym stanie sanitarno-technicznym. Zapewniono powierzchnie nienasiąkliwe, łatwe do mycia i dezynfekcji. W obiekcie ściany, sufity i podłogi o powierzchni łatwej do utrzymania w bieżącej czystości. Ściany w miejscach narażonych na zanieczyszczenie wyłożone płytkami glazury, pozostałe powierzchnie ścian i sufitów pomalowane farbą. Podłogi pokryte terakotą.

Posiłki produkowane w pomieszczeniach w bloku żywienia dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej Nr 52 porcjowane będą na naczynia wielokrotnego użytku i wydawane bezpośrednio z pomieszczenia wydawczego. Posiłki nakładane z bemałów grzewczych i chłodniczych. Zwrot naczyń okienkiem bezpośrednio do pomieszczenia zmywalni. Mycie naczyń odbywa się w punkcie wodnym następnie dezynfekowane termicznie w zmywarko-wyparzarkach.

Posiłki w ramach cateringu umieszczane w pojemniki zbiorcze na wydzielonych blatach w kuchni. Posiłki zabezpieczone pojemnikami transportowymi. Wynoszone z zakładu wydzieloną strefą ekspedycyjną. Zwrot pojemników bezpośrednio do zmywalni termosów. Pojemniki myte w wydzielonym punkcie wodnym, następnie dezynfekowane poprzez spryskiwanie na wydzielonym regale, po osuszeniu.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu. Wydzielono punkty wodne przeznaczone do mycia rąk przy których dostępna była bieżąca ciepła i zimna woda. W zakładzie dostępne są środki myjące, dezynfekujące do rąk. Zapewniono mydło w płynie, preparat do dezynfekcji rąk pn.: „Septi” z datą ważności 08.09.2024r. Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością zapewniono preparat pn.: „Lerasept FP408” z datą ważności 03.07.2025r. oraz do osuszania rąk zapewniono ręczniki jednorazowe.

Oświetlenie pomieszczeń naturalne oraz sztuczne, punkty świetlne prawidłowo zabezpieczone osłonami.

Obiekt został zabezpieczony przed dostępem szkodników. W dniu kontroli nie stwierdzono w zakładzie szkodników ani śladów ich bytowania. Nadzór nad obecnością szkodników prowadzony będzie wspólnie ze specjalistyczną firmą, z którą zostanie podpisana umowa.

Okazano 8 aktualnych dokumentacji lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych. ***Poinformowano o obowiązku zatrudniania osób posiadających aktualne dokumentacje do celów sanitarno-epidemiologicznych potwierdzającą brak przeciwwskazań do wykonywania pracy, przy wykonywaniu której istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.***

Na potrzeby prowadzonej działalności opracowano dla obiektu zakładową dokumentację systemową HACCP z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP.

W ramach systemu HACCP opracowano:

- politykę jakości;
- powołanie zespołu ds. HACCP;
- opis produktu;
- schematy technologiczne produkcji wraz z opisami etapów;
- ocena schematów technologicznych i ich weryfikacja;
- analiza zagrożeń przeprowadzona na każdym etapie;
- drzewko decyzyjne;
- opis wyznaczonych punktów krytycznych i kontrolnych wraz z ustalonym poziomem docelowym, granicą krytyczną, sposobem monitorowania, działaniami korygującymi:
 - CCP1 – na etapie przyjęcia środków spożywczych wymagających zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego;
 - CCP2 – na etapie magazynowania środków spożywczych wymagających zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego;
 - CP1- kontrola zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami;
 - CP2 – kontrola temperatury oraz czasu obróbki termicznej;

Do obszarów wymagających prowadzenia nadzoru opracowano karty monitorowania.

W ramach GHP/GMP objęto następujące obszary:

- opis i profil placówki;
- lokalizacja;
- układ funkcjonalny;
- wykaz pomieszczeń wraz z wyposażeniem;
- zakres stosowania;
- procedura wyboru, zakupu produktu i usług;
- procedura reklamacji;
- procedura RASFF;
- procedura higieny osobistej na stanowisku pracy;
- procedura przyjęcia środków spożywczych, opakowań oraz sposobu ich magazynowania;
- procedura rozmrażania środków spożywczych;
- postępowanie z jajami;
- procedura transportu środków spożywczych z wykorzystaniem wind towarowych;
- procedura wydawania na miejscu gotowych posiłków i napojów;
- procedura wydawania żywności gotowej do spożycia kierowanej do transportu w ramach świadczenia usług cateringowych w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego;
- procedura wychładzania i przechowywania wyrobu gotowego;
- procedura przechowywania próbek żywności;
- procedura zamieszczania informacji o wykazie składników wraz z alergenami;
- procedura usuwania środków spożywczych o niewłaściwej jakości;
- procedura utrzymania porządku i czystości zakładu i wyposażenia;
- procedura mycia i dezynfekcji windy towarowej przeznaczonej do transportu żywności;
- procedura zwrotu termosów transportowych wraz ze schematem postępowania;
- procedura mycia i dezynfekcji naczyń wielokrotnego użytku;
- procedura zwrotu brudnych naczyń;
- procedura badania wody (częstotliwość ponownego badania wody ustalono 1 raz na 5 lat);
- procedura konserwacji maszyn i urządzeń;
- postępowanie z odpadami;
- zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami;
- procedura żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty;
- szkolenia pracowników;
- przyjęcia osób wizytujących;
- nadzoru nad dokumentacją;
- weryfikacja systemu HACCP.

Poinformowano o obowiązku stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z dnia 22.11.2011r.), w zakresie informowania konsumentów o produktach i substancjach powodujących alergię i nietolerancje pokarmowe. Kontrola dotycząca sposobu informowania konsumenta o zawartości substancji alergicznych w żywności serwowanej w zakładzie odbędzie się w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego.

Poinformowano o konieczności zamieszczenia w widocznym miejscu informacji w formie słownej i graficznej o zakazie palenia wyrobów tytoniowych oraz na temat zakazu używania e-papierosów zgodnie z ustawą z dn. 22 lipca 2016r. o zmianie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2016r., poz. 1331).

Poinformowano oraz o konieczności posiadania dla nowo zakupionych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nowych maszyn i urządzeń, drobnego sprzętu

produkcyjnego pisemnej deklaracji producenta stwierdzającej, że są one zgodne z obowiązującymi przepisami prawa.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pktzał. nr

Ukarano:

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnegow wysokości.....zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie

(podstawa prawna)

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

(po uprzednim 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. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: brak

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

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

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: uwag nie wniesiono

6. Czas trwania kontroli: od 10²⁰ do 13⁰⁰

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 – protokół podpisano.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dokonano poprawek, nie wniesiono uzupełnień

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

p. o. DYREKTOR

mgr Mariola Szponar

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

.....
(podpisy świadków)

Asystent
mgr Adela Markiewicz

.....
(podpis osoby kontrolującej)

Asystent
mgr Inż. Monika Zielińska

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22.11.2023r.
otrzymałem (-am) w

p. o. DYREKTOR

mgr Mariola Szponar

Szkoła Podstawowa nr 52
im. Marii Konopnickiej
ul. Władysława Jagiełły 11
20-281 Lublin

27.11.2023r.

.....
(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 właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.9.34.2023.AM
z dnia 22.10.2023r.

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

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 52 im. Marii Konopnickiej w Lublinie
ul. Władysława Jagiełły 11, 20-281 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	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0x	1	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.	0x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0x	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0x	2	4	
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	42	
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	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	nd
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0x	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		x		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie wniesiono

DYREKTOR
mgr Mariola Szponar

.....
(podpis kontrolowanego)

Asystent
mgr Adela Mar

Asystent
mgr inż. Monika Zielińska

.....
(podpis osoby kontrolującej)

[Handwritten mark]