

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 081 532 97 05

Zespół Szkół nr 13 w Lublinie
ul. Beryłowa 7, 20-582 Lublin

Dnia 2020 -12- 30

W PŁY NĘ Ł O

Nr 1487 Podpis Pogorzelska

Załącznik nr 4

F/PK/BŻ/01/02

Strona 1 z 4

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

I. Ekowawa

Nr HŻ.6321.13.2020.MB

Lublin, dnia 23.12.2020r.

(miejsowość i data)

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 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 2020r. poz. 256 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⁾ 291/19 zarządzeniu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającego zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

w bloku żywienia w Zespole Szkół Nr 13 w Lublinie
ul. Beryłowa 7, 20-582 Lublin

Podlega: Gmina Lublin

(nazwa kontrolowanego zakładu, adres)

Dnia 23.12.2020r. przez upoważnionego przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Magdalenę Bocheńczyk – Młodsze Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.15.2020.

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

w obecności:

Pan Piotr Huszcz – Szef kuchni

Pani Ewelina Korona – Kierownik stołówki

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 20018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r. poz. 1292 ze zm.)^{**)} 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, zmieniającego 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)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

- a) wykonanie^{*)}
pkt
- b) niewykonanie^{*)}
pkt

obowiązku wynikającego z decyzji warunkowego zatwierdzenia zakładu z dnia **24.09.2020r.** znak: **HŻ.6321.13.2020.MB** wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie ~~lub/~~ oraz^{*)} innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia - nr -

Kontrolę przeprowadzono w związku z upływem terminu decyzji warunkowego zatwierdzenia zakładu oraz pismem Pana mgr Marka Błaszczaka – Dyrektora ZS Nr 13 w Lublinie z dnia 18.12.2020r. informującym o usunięciu nieprawidłowości.

Na potrzeby prowadzonej działalności opracowano dla obiektu dokumentację pn. „Dobra Praktyka Higieniczna i Produkcyjna Stołówka w Zespole Szkół nr 13 (...)”. Dokumentacja zawiera m.in.: definicje i podstawy prawne, rodzaj prowadzonej działalności, gospodarki odpadami, oświetlenia i wentylacji pomieszczeń, zaopatrzenia zakładu w wodę, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, opisu pomieszczeń i wyposażenia bloku żywienia, konserwacji maszyn i urządzeń, wycofania z obrotu żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, magazynowania artykułów spożywczych, mrożenia żywności we własnym zakresie i rozmrażania żywności, opis technologii produkcji (obróbki wstępnej surowców, obróbki termicznej, wychładzania potraw, odgrzewania potraw), opisu alergenów i substancji powodujących nietolerancję pokarmową, polityki wobec szkła, higieny produkcji, w tym zachowania higieny na stanowisku pracy, mycia i dezynfekcji sprzętu i wyposażenia, mycia pomieszczeń, higieny personelu, w tym mycia i dezynfekcji rąk, pobierania i przechowywania próbek posiłków. W ramach systemu HACCP opisano: organizację systemu HACCP, zakres stosowania i organizacji systemu HACCP, weryfikacji schematu technologicznego, identyfikacji zagrożeń mogących wystąpić w procesie technologicznym. Stworzono schemat technologiczny i przeprowadzono analizę zagrożeń. Na podstawie analizy ryzyka wyznaczono CCP 1 na etapie przechowywania artykułów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (temperatura), CP 1 na etapie dostaw artykułów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, CP 2 na etapie przechowywania potraw gorących w bębenkach grzewczych (temperatura, max. czas przechowywania 2 godziny). Dla CCP i CP ustalono wartości docelowe, krytyczne, sposób monitorowania (instrukcje), działania korygujące, osoby odpowiedzialne oraz procedurę szkoleń personelu. Ustanowiono sposób prowadzenia i przechowywania dokumentacji. Przygotowano stosowne rejestry i formularze do prowadzenia zapisów w ramach kontroli wewnętrznej. Opracowano receptury posiłków serwowanych w stołówce szkolnej. Receptury uzupełniane na bieżąco. W programie warunków wstępnych opisano właściwy rodzaj wentylacji budynku szkoły (wentylacja mechaniczna nawiewno-wywiewna). W obszarze dotyczącym zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami opisano, że zabezpieczenie przed szkodnikami oraz nadzór nad obecnością szkodników prowadzony jest we

własnym zakresie. W pomieszczeniach bloku żywienia oraz wokół budynku stwierdzono wyłożone stacje monitorujące obecność szkodników. Nadzór nad obecnością szkodników oraz kontrolę stacji powierzono wyznaczonym pracownikom. Opisano sposób dezynfekcji pojemników wykorzystywanych do transportu żywności. W schemacie technologicznym ujęto zwrot brudnych naczyń stołowych, mycie i dezynfekcję naczyń stołowych i pojemników do transportu żywności. Opisano transport zewnętrzny posiłków. Dokumentacja opracowana we wszystkich wymaganych obszarach, dostosowana do zakresu i charakteru prowadzonej działalności. Kontrola potwierdziła, że opracowany system został wdrożony i jest stosowany w obszarach opisanych w procedurach i instrukcjach. W dniu kontroli personel pracował w odzieży ochronnej. Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie utrzymane w czystości i dobrym stanie technicznym. Punkty wodne zaopatrzone w środki myjące, dezynfekujące oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk. Rozmowa z personelem punktu wydawania posiłków potwierdziła, że posiada on wiedzę z zakresu wykonywanych obowiązków. Żywność przechowywana prawidłowo. Okazano do wglądu raport z przeprowadzonej weryfikacji systemu HACCP (weryfikacja przeprowadzana we wrześniu i grudniu 2020). Przedłożono również rejestr pracowników przeszkolonych z zakresu bezpieczeństwa żywności. W dniu kontroli stanowiska i sprzęt wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem.

(opis stanu faktycznego z przytoczeniem niewykonania któregośkolwiek z nałożonych obowiązków)

2. Zobowiązaniem do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był: Zespół Szkół Nr 13 w Lublinie, ul. Beryłowa 7, 20-582 Lublin.

(podać nazwę i siedzibę kontrolowanego zakładu / imię i nazwisko oraz adres osoby fizycznej)

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego: brak.

(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów: Nieprawidłowości nie stwierdzono, przepisów nie naruszono.

(przepisy)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: SK/S/K/09-259/HŻŻIPU.

6. W czasie kontroli sanitarnej dokonano / nie dokonano*) wpisu do książki kontroli: okazano książkę kontroli przedsiębiorcy, dokonano wpisu.

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

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

8. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag osoby kontrolującej.

9. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - niniejszego protokołu

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(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, pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywiny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

10. Czas trwania kontroli: od godz. 13⁴⁰ do godz. 15⁴⁰.

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.

11. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

(podać nr strony protokołu, wyrazy błędne i wyrazy, które je zastępują)

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

.....
.....

.....
(podpisy świadków)

.....
Młodszy Asystent
.....
mgr inż. Magdalena Bocheńczyk

.....
(podpis osoby kontrolującej)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **23.12.2020r.**

otrzymałem (-am) w dniu **23.12.2020r.**

DYREKTOR SZKOŁY

x

.....
mgr Marek Błaszczak

.....
(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