

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.9.6.2023.MW

Lublin, dnia 07.03.2023r.

(miejscowość i data)

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

Monikę Wójtowicz – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.63.2023;

Małgorzatę Łętowską – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.64.2023. Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K.057.4.190.2023 z dnia 07.03.2023r.

(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. z 2023r., poz. 338)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022r. poz. 2000 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 zarządzeniu²⁾ nr 291/19 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.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r. poz. 221)^{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 uchylające 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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 26, im. Janusza Korczaka**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Krochmalna 29, 20-401 Lublin

(adres)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

Podlega: Gmina Lublin

NIP 946 26 72 572 TEL. 81 443 43 31

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Zakład pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pan Piotr Mochol – Wicedyrektor szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pan Piotr Mochol – Wicedyrektor szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: Zestaw komputerowy PN SB-RIW-ZE/0136 termometr nr przyrządu PP/W/K/03-47/HŻ

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

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane w podpiwniczeniu budynku Szkoły Podstawowej mieszczącej się przy ul. Krochmalnej 29 w Lublinie. Budynek murowany, wielokondygnacyjny, dojścia i dojazdy utwardzone, utrzymane czysto. W stołówce przygotowywane są posiłki dla około 80 dzieci uczniów uczęszczających do Szkoły Podstawowej. W ramach dziennego wyżywienia dzieci otrzymują dwudaniowy obiad oraz kompot. Napoje zimne przygotowywane są w oparciu o owoce świeże i mrożone, posiłki przygotowywane są w oparciu o mięso, w tym drobiowe, jaja, warzywa, w tym wymagające obróbki brudnej, owoce, półprodukty i wyroby gotowe. Do pomieszczeń bloku żywienia prowadzą dwa wejścia, jedno wejście z zewnątrz do wewnętrznego korytarza komunikacyjnego dla personelu i dostaw oraz drugie wejście przez stołówkę szkolną.

W skład pomieszczeń bloku żywienia wchodzi:

- zmywalnia naczyń stołowych wyposażona w zmywarkę gastronomiczną z funkcją wyparzenia termicznego, szafki stojące, blaty robocze, szafy do przechowywania czystych naczyń stołowych, zlewozmywak jednokomorowy przeznaczony do wstępnego mycia naczyń stołowych, ociekacz stojący, okienko zwrotu brudnych naczyń stołowych, zlewozmywak jednokomorowy przeznaczony do mycia rąk;
- pomieszczenie kuchni wyposażone urządzenie chłodniczo mroźnicze, okienko wydawcze, dwa stoły robocze, zamrażarkę skrzyniową, blaty robocze, szafki podblatowe, kuchenkę mikrofalową, stół roboczy z półkami podblatowymi, kuchenkę gazową cztero-palnikową, 3 taborety gazowe, patelnię elektryczną, bemyły grzewcze, nad punktami obróbki cieplnej zamontowano 2 okapy z wyciągiem mechanicznym, basen gastronomiczny do mycia sprzętu kuchennego, zlewozmywak dwukomorowy

jedna komora przeznaczona do mycia mięsa, druga komora przeznaczona do mycia mięsa drobiowego w rozdzielności czasowe, zlewozmywak dwukomorowy- jedna komora przeznaczona do mycia rak , druga komora przeznaczona do mycia sprzętu produkcyjnego, ociekacz wiszący, szafki podblatowe;

- pomieszczenie obróbki warzyw oraz mycia i dezynfekcji jaj wyposażone w: zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony -do mycia warzyw -jedna komora, mycie jaj- druga komora, mechaniczna płuczko-obieraczka do warzyw;
- pomieszczenie socjalne dla pracowników wyposażone w: szafy na odzież roboczą i osobistą pracowników z możliwością zachowania segregacji;
- magazyn środków spożywczych wyposażony w regały oraz trzy urządzenia chłodniczo mroźnicze;
- magazyn warzyw i owoców wyposażony w regały.

Posiłki i napoje porcjowane są na naczynia wielokrotnego użytku i wydawane przez okienko wydawcze bezpośrednio na stołówkę. Zwrot brudnych naczyń odbywa się bezpośrednio do zmywalni, przez okienko zwrotu.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostępna z sieci miejskiej. Przy punktach wodnych w dniu kontroli zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Przy punktach wodnych do mycia rąk zapewniono mydło w płynie oraz jednorazowe ręczniki do higienicznego osuszania rąk. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody Nr DL-W/Z-104/16/PBFCH z dnia 13.04.2016r. oraz sprawozdanie z badania wody Nr DL-W/Z-104/16/PBM z dnia 13.04.2016r. wystawione przez Dział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie, ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych, fizykochemicznych i organoleptycznych. Badanie potwierdza prawidłową jakość wody wykorzystywanej w placówce. W dniu kontroli do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością zapewniono środek pn. „Velox Spray Natural” z terminem ważności 04.05.2023r. oraz do dezynfekcji rąk środek pn. „Orlen Oil Płyn do dezynfekcji rąk” z terminem ważności do 29.03.2023r. Woda do celów porządkowych pobierana jest w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych za pomocą baterii wysięgnikowej.

Nieczystości stałe komunalne usuwane do zamykanego pojemnika wyłożonego wkładem foliowym, a następnie do wyznaczonych kontenerów zbiorczych, ustawionych na zewnątrz budynku. Okazano do wglądu fakturę vat nr 130482234 z dnia 31.01.2023r. wystawioną przez PreZero Recycling Wschód Sp. z o.o., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin na odbiór odpadów o kodzie 20 03 01 oraz 20 01 01.

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna i mechaniczna (nad punktami obróbki ciepłej zamontowane okapy wyciągowe). W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej wentylacji. Oświetlenie pomieszczeń naturalne i sztuczne. W otwieranym oknie w kuchni zamontowano siatkę zabezpieczającą przed przedostawaniem się owadów.

Nadzór nad obecnością szkodników prowadzony jest przez specjalistyczną firmę. Okazano do wglądu kartę kontroli nr 03/2023 z dnia 04.03.2023r. wystawianą przez Piotr Matys Usługi DDD, ul. Partyzantów 25, 20-815 Lublin.

W bloku żywienia pracują dwie osoby, których aktualną dokumentację medyczną do celów sanitarno-epidemiologicznych okazano do wglądu podczas kontroli. W dniu kontroli personel bloku żywienia pracował w czystej odzieży ochronnej.

W dniu kontroli dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych. Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono przechowywania środków spożywczych niewłaściwej jakości lub po upływie daty minimalnej trwałości/daty przydatności do spożycia. Stwierdzono, iż żywność

przechowywana jest z zachowaniem segregacji asortymentowej, z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego oraz zgodnie z deklaracjami producentów zamieszczonymi na etykietach opakowań jednostkowych.

Podczas kontroli okazano do wglądu dowody zakupu środków spożywczych. Dostawcami są m.in. Solidez Sp. z o.o. ul. Bukowa 2, Turka, 20-258 Lublin - nabiał, Wiki sp. j. ul. Biernata z Lublina 31, 20-465 Lublin – jaja, Firma Pola Karol Krzyszczak 21-030 Motycz, Stasin 34 – pieczywo; Masarnia Ubojnia Zemat Sp. j. Zdzisław Trościańczyk, i S-ka, ul. Łąkowa1, 21-310 Wołyń – mięso, w tym drób.

Pomieszczenia i wyposażenie zakładu utrzymane czysto, w dobrym stanie sanitarnym.

Okazano do wglądu prowadzone zapisy tj.: rejestr mycia i dezynfekcji jaj, monitoringu temperatury i wilgotności w magazynie artykułów spożywczych, mycia okapu temperatury w urządzeniach chłodniczych.

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

Pkt I.2. W dniu kontroli w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych stwierdzono, że pokrywa włazu (w podłodze prowadząca do nieczynnej studzienki kanalizacyjnej) znajdowała się w niewłaściwym stanie technicznym, powierzchnia pokrywy mocno skorodowana, w szczelinach między podłogą, a pokrywą nagromadzone były zanieczyszczenia i zastoiny wody. Powierzchnia trudna do utrzymania w czystości.

W zmywalni naczyń stołowych przy blacie roboczym, pod oknem oraz przy drzwiach wejściowych do zmywalni naczyń stołowych, stwierdzono na ścianach ubytki płytek glazury. Powierzchnie trudne do utrzymania w czystości do mycia i dezynfekcji.

W pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw oraz jaj stwierdzono niezabezpieczony punkt świetlny, co może stanowić ryzyko zanieczyszczenia żywności w razie rozprysku szkła.

Pkt I.3. Szafki podblatowe w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych oraz półki w szafce podblatowej w pomieszczeniu kuchni ustawione naprzeciwko urządzenia w niewłaściwym stanie technicznym z odstającą okleiną, powierzchnie nierówne nasiąkliwe trudne do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji.

Pkt III.3. Podczas kontroli nie okazano do wglądu procedur i instrukcji GHP/GMP opartych na zasadach systemu HACCP, co uniemożliwiło weryfikację poprawności procesów prowadzonych w zakładzie.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r. poz. 2132);
- Rozporządzenie (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004 r. 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 -

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(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 wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: 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.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*.

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 11⁰⁰ do godz. 15⁰⁵

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 poprawek i uzupełnień.

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

WICEDYREKTOR

mgr inż. Piotr R. Mochol

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Asystent

Młodsz. asystent

tek. wet.

mgr inż. Monika Łętowska

mgr inż. Monika Wójtowicz

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 07.03.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 07.03.2023r.

Szkoła Podstawowa Specjalna nr 26
im. Janusza Korczaka
20-301 Lublin, ul. Bronowicka 21
tel 81746-14-07

WICEDYREKTOR

mgr inż. Piotr R. Mochol

(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

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@sanepid.gov.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.