

Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny
w Lublinie
ul. Pielegniarek 6, 20-708 Lublin
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
Insp. 743-46-96; fax 743-46-86
skr. poczt. 119

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*
*ORYGINAŁ / KOPIA**

Nr DNS-HŻ.9020.6.23.2018.AD.AK

Lublin, dnia 15.06.2018 r.
(Miejscowość i data)

Kontrola interwencyjna w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego wśród młodzieży mieszkającej w bursie należącej do Zespołu Szkół Elektronicznych w Lublinie przy ul. Wojciechowskiej 38 B. Kontrola w zakresie warunków żywienia młodzieży.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Państwowego Wojewódzkiego/Powiatowego/Granicznego* Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Agnieszka Domańska-Melgieś – starszego asystenta up. Nr 6 oraz ORG.057.276.2018 z dnia 15.06.2018r.

Annę Kondrat – starszego asystenta up. Nr 7, oraz ORG.057.277.2018 z dnia 15.06.2018 r.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art.1, art. 4 oraz art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2017r. poz.1261 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 §1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. 2017r. poz.1257).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

~~Na podstawie art. art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U. z 2016r. poz. 1829 ze zm. ze zm.)*^{*)} oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191/1 z 30.04.2004 z ze zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.~~

I. Zakład**Zespół Szkół Elektronicznych ul. Wojciechowska 38 B, 20-704 Lublin - bursa***(pełna nazwa, adres)*

Pani Elżbieta Hanc – Dyrektor

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Telefon 81-537-15-50 – Pani Wicedyrektor, mbuczowska-gola@zsel.lublin.eu

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Maja Buczkowska – Gola – Wicedyrektor,

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*).

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji posiłków od surowców, z konsumpcją na miejscu, w ramach całodziennego wyżywienia młodzieży mieszkającej w bursie (180 osób). Dodatkowo z obiadów korzysta młodzież uczęszczająca do Zespołu Szkół Elektronicznych oraz do innych szkół w Lublinie. Dziennie przygotowywane są śniadania, drugie śniadania dla 195 osób, kolacje dla 180 osób oraz posiłki obiadowe dla 250 osób.

Ustalono, że w dniu 13 czerwca 2018 r. (środa) o godzinie 18.20 miało miejsce pierwsze zgłoszenie objawów chorobowych (ból brzucha, wymioty, temperatura początkowo 35,7 °C a następnie 38,1°C) u jednego z uczniów mieszkających w bursie. Około 18.50 ratownicy medyczni po zbadaniu ucznia zdiagnozowali „jelitówkę”. Uczeń został zabrany przez rodzica do domu. Około godziny 19 miało miejsce drugie zgłoszenie podobnych objawów, dodatkowo z biegunką. Ostatnie zgłoszenie miało miejsce w dniu 16 czerwca 2018 r. (piątek) o godzinie 8.20. Z informacji przekazanych przez panią wicedyrektor wynika, że łącznie objawy chorobowe typu bóle brzucha, wymioty, biegunka, gorączka wystąpiły u 22 osób. Z przekazanych w trakcie kontroli informacji wynika, że jedna osoba była zbadana przez lekarza. W pozostałych przypadkach miała miejsce konsultacja telefoniczna, bez badania lekarskiego. Nie było osób hospitalizowanych. Wszystkie osoby, które wykazywały objawy chorobowe są mieszkańcami bursy, uczęszczającymi do Zespołu Szkół Elektronicznych, z wyjątkiem jednego ucznia, który uczęszcza do IX LO w Lublinie. Część osób zostało wysłanych do domów rodzinnych. W chwili obecnej w bursie przebywają 3 osoby z tych u których wystąpiły objawy chorobowe. W dniu kontroli przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie pobrali do badań laboratoryjnych wymazy z rąk personelu, wymazy sanitarne z powierzchni roboczych i wyposażenia pomieszczeń produkcyjnych, próbki kontrolne wybranych posiłków oraz próbki środków spożywczych (jaja, zamrożone filety drobiowe).

W dniu kontroli stwierdzono prawidłowy stan sanitarno – techniczny pomieszczeń zakładu i wyposażenia będącego na stanie tych pomieszczeń. Oceniono warunki przechowywania środków

spożywczych w urządzeniach chłodniczych, zamrażarkach i magazynach. Poddano ocenie, w zakresie zachowania terminu przydatności do spożycia oraz temperatury przechowywania, magazynowanie wybranego produktu nietrwałego mikrobiologicznie: „Śmietana 12%” OSM Piaski z terminem przydatności do spożycia 30.06.2018 r., przechowywana w urządzeniu chłodniczym w temp. +4,2°C przy zalecanej przez producenta temperaturze od +1°C do +8°C. Pomiar termometrem służbowym. Nie stwierdzono nieprawidłowości w magazynowaniu ww. środka spożywczego nietrwałego mikrobiologicznie. Zgodnie z deklaracją personelu cały zapas śmietany z danej partii zostanie wykorzystany m.in. jako dodatek do zup w terminie do dnia 18.06.2018 r., co jest zgodne z okazanym jądłospisem. Ponadto sprawdzono warunki przechowywania wędlin: 3°C oraz mrożonek (paluszki rybne): - 21 ° C. Temperatury przechowywanej żywności zgodne z zaleceniami producentów. Nie stwierdzono żywności po upływie terminu przydatności do spożycia. Zachowana segregacja asortymentowa. Wyrówkowej ocenie poddano także w zakresie zachowania daty minimalnej trwałości produkty suche takie jak przyprawy, mąka, itp. Nie stwierdzono żywności po upływie terminu ważności. Produkty przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta w suchym i chłodnym miejscu. Warzywa magazynowane są w podpiwniczeniu na paletach.

Wydawanie posiłków odbywa się w ustalonych godzinach, okienkiem wydawczym do jadalni. Brudne naczynia stołowe przekazywane są do zmywalni naczyń stołowych – nie zachodzi krzyżowanie dróg „brudnych” i „czystych”. Mycie wstępne naczyń stołowych odbywa się w zlewie dwukomorowym, natomiast mycie właściwe w zmywarce z funkcją wyparzania. Resztki pokonsumpcyjne usuwane są do pojemnika na nieczystości jako odpad komunalny. Zapewniono stanowiska do produkcji żywności, które w dniu kontroli wykorzystywano zgodnie z przeznaczeniem.

Obróbka brudna warzyw okopowych odbywa się przy wykorzystaniu płuczko obieraczki w wydzielonym pomieszczeniu w podpiwniczeniu budynku. Ponadto wydzielono pomieszczenie przeznaczone do obróbki warzyw zielonych oraz warzyw typu pomidor, rzodkiewka, itp., które są myte w wydzielonej wannie. Nie stwierdzono w obiekcie szkodników bądź śladów ich żerowania. Zakład posiada podpisaną umowę

Monitoring prowadzony jest raz na kwartał.

W zakładzie istnieje możliwość identyfikacji środków spożywczych. Intendentka, na podstawie dokumentacji handlowej (faktur), jest w stanie zidentyfikować każdego dostawcę dostarczającego do obiektu środki spożywcze. Wykaz dostawców w załączeniu.

W zakładzie pobierane są próbki kontrolne posiłków, które przechowywane są w wydzielonym urządzeniu chłodniczym w magazynie. Pomiar temperatury przechowywania przy użyciu termometru służbowego wyniósł 3,3 ° C. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Personel prowadzi zapisy z monitoringu temperatury.

Dostępne są środki myjące i dezynfekcyjne, zarówno do higienicznego mycia rąk personelu, jak też do powierzchni kontaktujących się z żywnością. Środki dezynfekcyjne profesjonalne, gotowe do użycia: De-zal – preparat do higienicznej antyseptyki rąk z zachowanym terminem ważności do dnia 25.09.2018 r., natomiast do dezynfekcji powierzchni używany jest profesjonalny preparat myjąco-dezynfekujący o działaniu bakteriobójczym Dezopol-Med (zachowany termin ważności do dnia 11.01.2019 r.).

Personel produkcyjny w zakładzie to 6 osób łącznie z intendentem. Okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno – epidemiologicznych. Zapewniono prawidłową odzież ochronną dla personelu produkcyjnego. Osoby będące przy kontroli wykazują dużą wiedzę z zakresu opracowanego w zakładzie systemu bezpieczeństwa żywności, w tym dotyczącą higieny produkcji potraw. Z ustaleń wynika, że nie było zgłoszeń ze strony personelu produkcyjnego odnośnie objawów chorobowych.

System Bezpieczeństwa Żywności:

W ramach kontroli wewnętrznej, w obiekcie opracowano i wdrożono system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP oraz program warunków wstępnych, w skład którego wchodzi procedura i instrukcje GHP/GMP. System dostosowany do rodzaju prowadzonej działalności.

Ww. procedury i instrukcje określają zasady właściwego postępowania z surowcem na różnych etapach oraz sposoby utrzymania właściwej higieny produkcji w celu uniknięcia wystąpienia ryzyka dla produkowanej żywności. Przyjęte przez zakład rejestry prowadzone są na bieżąco, m.in.: rejestr mycia urządzeń kuchennych (np. rozdrabniacza warzyw, płuczkoobieraczki, itp.), rejestr mycia pomieszczeń, rejestr kontroli temperatury podczas obróbki termicznej dań mięsnych i rybnych.

W wyniku weryfikacji opracowanego i wdrożonego w obiekcie systemu HACCP przeprowadzonej w 2016 r., na podstawie analizy zagrożeń wyznaczono dwa krytyczne punkty kontroli na etapie przechowywania produktów nietrwałych mikrobiologicznie w urządzeniach chłodniczych i w zamrażarkach (CCP1) oraz na etapie wydawania posiłków (CCP2).

Dla poszczególnych CCP ustalono limity krytyczne, skuteczne procedury monitorowania oraz działania korygujące, wskazano osoby odpowiedzialne.

Wg okazanych rejestrów zapisy z monitoringu krytycznych punktów kontroli prowadzone są regularnie. Zgodnie z okazaną dokumentacją w ciągu ostatniego roku nie było potrzeby podejmowania działań korygujących.

W dniu kontroli przeanalizowano jadłospisy od dnia 9 czerwca 2018 r. (w załączeniu). Jadłospisy układane są zgodnie z zapisami *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2016 poz. 1154)*. W trakcie kontroli

stwierdzono, że posiłki składają się z produktów dostarczających węglowodanów złożonych, pełnowartościowego białka pochodzenia zwierzęcego oraz dodatków warzyw i owoców. Zapewniono dwie porcje mleka lub przetworów mlecznych w ciągu dnia. Do przyprawiania potraw stosowane są suszone przyprawy i zioła. Placówka zapewnia możliwość sporządzania kanapek na drugie śniadania z udziałem pieczywa mieszanego, wędlin, serów, dżemu, różnego rodzaju warzyw. Posiłki obiadowe składają się z zupy, drugiego dania i kompotu. W ocenianym jadłospisie zupy są różnorodne, nie powtarzają się. Drugie dania składają się z dodatków dostarczających węglowodanów złożonych (ziemniaków ryżu), pełnowartościowego białka pochodzenia zwierzęcego oraz surówek lub sałatek. Zestawienia obiadowe oceniono jako prawidłowe.

Zachowany dostateczny stan sanitarny pomieszczeń, sprzętu i urządzeń.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

- w wydzielonym pomieszczeniu jaja dezynfekowane metodą chemiczną z użyciem roztworu środka CHLORAMIN[®] T, który nie jest przeznaczony do dezynfekcji środków spożywczych czy stosowania w gastronomii. Ww. środek, zgodnie z informacją na opakowaniu, przeznaczony jest do dezynfekcji powierzchni i urządzeń sanitarnych oraz medycznych. Instrukcja dezynfekcji jaj opracowana w ramach GHP nie jest spójna ze sposobem użycia opisanym na opakowaniu preparatu CHLORAMIN[®] T (dotyczy stężenia i czasu dezynfekcji). Jednocześnie, wg informacji uzyskanej od osób obecnych przy kontroli, proces dezynfekcji jaj w zakresie czasu dezynfekcji jest także rozbieżny z czasem wskazanym w ww. instrukcji.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny: PP/S/K/01/HŻ.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....nd.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnegond..... w wysokości.....nd.....zł
(nr mandatu karnego)

w oparciu ond.....
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego

z dnia.....nd..... nrnd.....

(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. Załączone dokumenty: nd

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*)

.....nd.....

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt:

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.

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

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

.....bez uwag.....

6. Uwagi osoby kontrolującej: bez uwag

7. Czas trwania kontroli: od 9.15 do 12.00.

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

U
 DYREKTOR

Elżbieta Hanc

mgr Elżbieta Hanc

.....
 (podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
 (podpisy świadków)

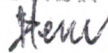
Starczy Asystent Główny Higieny
 Żywności, Żywieńcy i Przemysłu Lęka
 mgr inż. Agnieszka Kondrat

Starczy Asystent
 i Przedmiotów Wyodrębnionych
 mgr inż. Agnieszka Kondrat
 (podpis Agnieszka Kondrat)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 15.06.2018 r.....
otrzymałem (-am) w dniu 14.06.2018.....

DYREKTOR



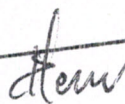
mgr. Elżbieta Hanc.....

(podpis i pieczęć 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 Wojewódzkiego 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:

~~12.06.2018~~

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej /
kierownika technicznego/ zastępcy)

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej

