Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektorat
w Lublinie
ul. Pielęgniarek 6, 20-708 Lublin
tel. centr. 743-42-72 do 73
Insp. 743-46-96; fax 743-46-86
skr. poczt. 119
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr DNS-HŻ.9020.6.12.2019.WS

Lublin, dnia 11.12.2019 r.
(Miejscowość i data)

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

Waldemara Staszewskiego – st. asystent, nr upoważnienia 10, ORG.057.1223.2019.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r. poz. 1412 ze zm.), w związku z art. 67§1 art. §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2016 r. poz. 23 ze zm.).
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 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. ~~79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016 r. poz. 1829 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 165 z 30.04.2004, str. 1, z poźn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: Zespół Szkół Elektronicznych w Lublinie
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Wojciechowska 38 20-704 Lublin

NIP 712-01-04-645 ; 946-25-75-811

TEL. 81-525-37-96 FAX 81- 525-37-96 E-MAIL *mbuczkowska-gola@zsel.lublin.eu*

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru nr2655/03/09 z dnia 6.04.2009 r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Elżbieta Hanc – Dyrektor Zespołu Szkół Elektronicznych w Lublinie
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Maja Buczkowska-Gola Wicedyrektor.

(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w zakresie oceny zgodności funkcjonowania zakładu z obowiązującym prawem żywnościowym

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr nr A-11/2/S/HŻ

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

Teren zakładu wydzielony, zabezpieczony przed dostępem osób postronnych. Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji i wydawania posiłków od surowca do gotowego wyrobu w ramach całodziennego wyżywienia młodzieży szkolnej w wieku 15 do 19 lat mieszkającej w bursie (165 osób). W dniu kontroli kuchnia przygotowuje 165 porcji posiłków dla młodzieży bursy (*śniadania, obiady, kolacje*) wydawanych o stałych porach w ciągu dnia odpowiednio (*6.30-7.30; 12.00-13.50-I tura; 14.20-16.00- II tura; 19.00-20.00)* oraz dodatkowo 95 porcji dań obiadowych (dla młodzieży uczącej się nie korzystającej z internatu oraz kadry nauczycielskiej). Jadłospisy układane są przez intendenta w porozumieniu z personelem kuchni –posiadającą stosowne szkolenia w zakresie sposobów żywienia. Wg udostępnionych jadłospisów za okres: *02.12.-06.12.2019r.; 09.12-13.12.2019r.*, na całodzienne żywienie składają się środki spożywcze pochodzące z różnych grup środków spożywczych (*m.in. produkty mleczne, produkty zbożowe, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, warzywa, owoce).* Zdaniem kontrolera personel układający jadłospisy stosuje się do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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". Jadłospisy są eksponowane w jadalni i uwzględniają informacje na temat składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. W dniu kontroli stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń nie budzi zastrzeżeń. Pomieszczenia produkcyjne wyposażone w sprzęt ze stali nierdzewnej (*stoły robocze z szafką, regały pomocnicze ociekowe na sprzęt kuchenny, szafkę na naczynia konsumpcyjne, basen/zmywak)* oraz urządzenia niezbędne do zakresu prowadzonej działalności (*zmywarkę naczyń konsumpcyjnych, urządzenia chłodnicze, taborety gazowe, kuchnie gazową 4- palnikową, patelnie elektryczną, piec konwekcyjny z programatorem czasu i temperatury obróbki, kocioł warzelny gazowy, obieraczkę do ziemniaków i warzyw korzeniowych, urządzenie wyciągowe nad stanowiskami obróbki termicznej).* W dniu wizyty przeprowadzono inspekcję pomieszczeń zakładu usytuowanych na parterze (*kuchni właściwej z częścią ekspedycyjną funkcjonalnie połączoną z salą konsumencką i zmywalnią naczyń konsumpcyjnych),* w suterenie (*magazynu chłodniczego, magazynu produktów suchych, magazynu ziemniaków, warzyw, przygotowalni wstępnej).* Liczba i wielkość pomieszczeń produkcyjnych dostosowana do charakteru

i zakresu prowadzonej działalności. Grupy produktów przechowywane są w urządzeniach chłodniczych i w zamrażarkach z zachowaniem segregacji asortymentowej. W magazynie chłodniczym wydzielono urządzenie chłodnicze do przechowywania próbek żywności (w dniu kontroli próbki w ilościach niezbędnych do przeprowadzenia badań laboratoryjnych przechowywane w temp. + 4°C – prowadzone są zapisy z monitoringu temperatury). Stanowiska pracy i deski produkcyjne wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Zwrot brudnych naczyń stołowych odbywa się wydzielonym okienkiem. Kolejność ciągu zmywania naczyń uwzględnia segregację brudnych naczyń, usuwanie resztek talerzowych, mycie wstępne w zlewozmywaku (*mycie z detergentem, płukanie)* oraz mycie właściwe i dezynfekcję naczyń w zmywarce z funkcją wyparzania. Suche naczynia stołowe i sztućce przechowywane w zamykanej szafie usytuowanej w pomieszczeniu wydawania potraw. Odpady pokonsumpcyjne, odpady technologiczne (np. skorupki jaj i niejadalne odpady mięsne) usuwane są do zamykanych pojemników na odpady organiczne a następnie usuwane do pojemnika 1100 l (częstotliwość odbioru: 2 razy na tydzień, frakcja płynna usuwana do kanalizacji.

Usługi wywozowe w zakresie odbioru odpadów komunalnych zmieszanych świadczone przez firmę [redacted] zgodnie z umową [redacted] zawartą dniu [redacted]. Zakład podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej w ramach umowy [redacted] *zawartej w dniu* [redacted]. Strona okazała do wglądu sprawozdanie z badania wody nr [redacted] woda spełnia wygania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Woda bieżąca ciepła uzyskiwana z [redacted] godnie z [redacted] *zawartą w dniu* [redacted] *z* [redacted] Zapewniona jest dostateczna ilość bieżącej wody ciepłej na każdym stanowisku pracy. W dniu kontroli instalacja wodna i kanalizacyjna oraz wentylacja sprawna. Stanowiska do mycia rąk wyposażone w środki myjące oraz ręczniki jednorazowe do higienicznego osuszania rąk. Surowce i produkty spożywcze dostarczane są na bieżąco w niewielkich ilościach i magazynowane są zgodnie z warunkami zalecanymi przez producentów – dokonano weryfikacji temperatur, termometrem służbowym o numerze identyfikacyjnym A-11/2/S/HŻ - odczyt temperatury w urządzeniu z przetworami mlecznymi wynosił +3,0°C. Produkty przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta w suchym i chłodnym miejscu.

Istniejąca w obiekcie dokumentacja handlowa (faktury) pozwala zidentyfikować każdego dostawcę środka spożywczego (*dla produktów jajczarskich wprowadzanych na rynek- Jaja z chowu klatkowego. Klasa A, należy spożyć przed 19.12.2019, weterynaryjny numer zakładu sortowania i pakowania jaj: PL-06025902 / jaja poddane działaniu promieni UV)* – zaopatrzenie przez stałych i sprawdzonych dostawców. Zaopatrzenie odbywa się na bieżąco bez magazynowania dużej ilości a surowiec wydawany jest zgodnie z zasadą FI-FO. Dodatkowo poddano wyrywkowej ocenie daty minimalnej trwałości produktów takich jak makaron, przyprawy, itp. Nie stwierdzono żywności po

upływie terminu ważności. W dniu kontroli nie stwierdzono na stanie suplementów diety, środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz żywności GMO. Zapewniono warunki do właściwego postępowania z surowcami używanymi do produkcji. W przypadku złożonego zapotrzebowania na jaja, wytypowana osoba z personelu kuchni przeprowadza dezynfekcję jaj przy wykorzystaniu 1% roztworu Virkonu w przeznaczonym do tego celu koszyku/perforowanym pojemniku z tworzywa – wydzielono i oznakowano sprzęt oraz zapewniono stanowisko do mycia i dezynfekcji rąk. W dniu kontroli uczestniczący w procesie produkcyjnym personel, posiada czystą, kompletną odzież ochronną. Higiena personelu oraz wiedza z zakresu higieny procesu produkcji nie budzi zastrzeżeń. Personel ma dostęp do zespołu sanitarnego i szatni. Zapewniono środki do utrzymania higieny i umywalki do mycia rąk. Powierzchnie stykające się z potrawami (naczynia, blaty, sprzęt kuchenny) nie budzą zastrzeżeń. Pomieszczenia produkcyjne i magazynowe zabezpieczone przed dostępem szkodników, otwory drzwiowe i okienne szczelne (otwierane okna wyposażone są w moskitiery). W pomieszczeniach nie zaobserwowano śladów oraz obecności szkodników. Obiekt monitorowany w zakresie obecności szkodników w ramach umowy podpisanej z firmą [redacted] Okazano do wglądu ostatni protokół [redacted] r. W obiekcie zostały opracowane i wdrożone procedury i instrukcje GHP/GMP zapewniające bezpieczeństwo zdrowotne żywności, dostosowane do zakresu i rodzaju prowadzonej działalności. Przyjęte przez zakład rejestry prowadzone są na bieżąco: okazano m.in. aktualne zapisy z prowadzonego monitoringu temperatur przechowywanych w urządzeniach chłodniczych produktów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (CCP1). Przeprowadzono analizę zagrożeń na poszczególnych etapach procesu technologicznego z uwzględnieniem również zagrożeń mikrobiologicznych mogących występować na poszczególnych etapach produkcji posiłków i wyznaczono 2 Krytyczne Punkty Kontroli CCP1- monitorowanie temperatury przechowywania produktów nietrwałych mikrobiologicznie, CCP_2 – na etapie wydawania posiłków. Monitoring CCP prowadzony jest przez wytypowane osoby personelu kuchni – intendenta i szefa kuchni (wyznaczono wartości docelowe dla CCP2 –temperatura wydawania gorących potraw: zup- min75°C i granice tolerancji +1°C,-1°C , przewidziano działania korygujące w przypadkach gdy temp. wewnątrz produktu jest niższa niż wartości docelowe. Potrawy przechowywane są w bemarach max. 2h). Ponadto Zespół ds. HACCP przeprowadza sukcesywnie przeglądy i audyty wewnętrzne działu produkcyjnego – ostatni przegląd systemu z dnia 27.08.2019 r.- nie podejmowano działań korygujących. Zdaniem kontrolera prowadzona działalność oraz funkcjonujący system bezpieczeństwa zapewnienia bezpieczeństwo produkowanych posiłków. Przeprowadzona analiza systemu potwierdza, że system został dostosowany do profilu działalności i zapewnia bezpieczeństwo produkowanych potraw.

Na terenie placówki obowiązuje zakaz palenia tytoniu.

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

Przeprowadzona kontrola nie stwierdziła nieprawidłowości
Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: nr 6 ZF/PK/HŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt .....nd..... zał. nr.....

ukarano - nie ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego .....nd..... w wysokości.....nd.....zł
(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: nd
Nie ustalono
3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt .uchybień nie stwierdzono .....nd.....
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:

.....

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 11.00 do 13.50

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: .....nd.....

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

WICEDYREKTOR
dr Maja Buczkowska-Gola
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
.....

Zespół Szkół Elektronicznych w Lublinie
Internat
Technikum Elektronicznego im. Obrońców Lublina 1939 roku
ul. Wojciechowska 38, 20-704 Lublin
tel./fax 81 525 37 96

Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
.....
mgr farm. Waldemar Staszewski
.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 11.12.2019 r.

otrzymałem (-am) w dniu 11.12.2019.....

WICEDYREKTOR
dr Maja Buczkowska-Gola

.....
(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 Lubelskiego 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:

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

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr DNS-HŻ.9020.6.12.2019.WS Lublin, dnia 11.12.2019 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ[1)]

Zespół Szkół Elektronicznych w Lublinie ul. Wojciechowska 38, 20-704 Lublin

I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	(wpisać ND kiedy nie dotyczy)
I	**Stan techniczno-sanitarny zakładu**	0	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	(0)	2	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.	(0)	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	(0)	1	2	

[1)] *zaznaczyć właściwe*

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	(0)	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	(0)	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	(0)	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	(0)	1	2	
II	**Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży**	**0**	**16**	**32**	
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.	(0)	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	(0)	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	(0)	3	5	
III	**Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności**	**0**	**25**	**50**	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	(0)	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	(0)	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	(0)	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	(0)	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	(0)	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	(0)	4	8	
7	Znakowanie.	(0)	4	8	
IV	**Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów**	**0**	**4**	**(8)**	
	Suma punktów	0	0	8	
	Suma punktów ogółem			**8**	
	Kategoria ryzyka	**Niskie (N)**	**Średnie S**	**Wysokie W**	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	x			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II NIE STWIERDZONO NIEPRAWIDŁOWOŚCI

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Nie wnosi uwag i zastrzeżeń

WICEDYREKTOR
....dr Maja Buczkowska-Gola

(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
....mgr farm. Waldemar Staszewski

(podpis osoby kontrolującej)