



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ *ORYGINAŁ / KOPIA**

Nr DNS-HŻ.9020.2.12.2019.BZ

Lublin, dnia 9 grudnia 2019r.

(Miejscowość i data)

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

Beata Zielińska - Starszego Asystenta, nr upoważnienia – 14, ORG.057.1206.2019

(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 (Dz. U. z 2019r. poz.59), 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 2018r., poz. 2096 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 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014r. 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 2018r. Prawo Przedsiębiorców (Dz. U. z 2018r. poz.646**) 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 z 30.04.2004, str. 1, z późn. 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: Szkoła Podstawowa Specjalna nr 26 im. Janusza Korczaka

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Bronowicka 21, 20-301 Lublin

(adres)

NIP 946-11-83-291

TEL. (81) 746-14-07

FAX nd

E-MAIL bd.

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr wpisu do rejestru : 1977/0309/08 z dnia 26.03.2008r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Bożenna Kowalik - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Agata Borys – Szatałowicz -Intendet

(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 elektroniczny A-11/1/S/HŻ

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

W zakładzie prowadzona jest produkcja posiłków obiadowych od surowca do gotowej potrawy dla dzieci w wieku od 7 do 20 lat dziennie oraz dostarczania obiadów w termosach do filii szkoły przy ul. Kurantowej 5 w Lublinie.

Otoczenie budynku, dojścia i dojazdy utwardzone, utrzymane w dobrym stanie sanitarnym. Pomieszczenia kuchni zlokalizowane w budynku murowanym podłączonym do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Jadłospisy układane są na 10 dni przez intendenta i wywieszane w stołówce. W jadłospisie uwzględniono informacje o substancjach mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowej wg. wymagań zawartych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011. Analizie poddano jadłospis z okresu od 02.12.2019 r do 13.12.2019 r. Weryfikacja wykazała, iż posiłki są zróżnicowane i uwzględniają różne grupy produktów dostarczających białko zwierzęce i roślinne, węglowodany w tym złożone, warzywa oraz owoce. Przestrzegane jest rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku. obiady (I i II danie) przygotowywane z udziałem warzyw i nasion strączkowych, mięs, ziemniaków, kasz, wyrobów mącznych. kompot z owoców. Podawane są surówki oraz kompot z owoców.

Dania serwowane są w naczyniach wielorazowego użytku. Naczynia oraz sztucce poddawane procesowi mycia wstępnego w zlewie, w zmywalni naczyń, następnie wyparzane w wyparzaczkach posiadających parametr 95 °C, przez okres do 5 min. Czyste naczynia przechowywane w zamkniętej szafie wykonanej ze stali nierdzewnej.

Odpady poprodukcyjne oraz resztki pokonsumpcyjne gromadzone w zamkniętych pojemnikach z wyłożonymi wkładami foliowymi, systematycznie opróżniane do pojemnika zbiorczego ustawionego poza pomieszczeniami kuchni. Zgromadzone w pojemniku odpady usuwane są raz w tygodniu przez firmę PRO-EKO Tomasz Szykora Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin. Na dowód pozostawiana jest karta przekazania odpadów.

Zakład dostatecznie zabezpieczony przed dostępem szkodników, otwory okienne osłonięte siatką, wpusty kanalizacyjne i wentylacyjne zasłonięte kratkami. Okazano umowę podpisaną w dniu 17.11.2015r. z firmą DDD Piotr Matys ul. Partyzantów 25, Lublin, wg której dokonywana jest deratyzacja – 1 raz w miesiącu, przegląd stacji DDD – 1 raz w miesiącu. Wg procedury zakład przeprowadza badanie wody raz na pięć lat. Ostatnie badanie mikrobiologiczne przeprowadzone było w 19.02.2015 r. nr OL-W/Z-65/15/PBM, wynik zgodny z parametrami dla wody przeznaczonej do

picia przez ludzi. Okazano także komunikat MPWIK sp z.o.o w Lublinie, który określa przydatność wody do spożycia przez ludzi na okres do 31.12.2019r.

Z ogólnej powierzchni wydzielono pomieszczenia: kuchnię w raz z punktem wydawania posiłków, pomieszczenie zmywalni naczyń i obróbki wstępnej warzyw, magazynów naczyń oraz art. suchych z miejscem do dezynfekcji jaj, szatni, wc personelu. Kuchnia wyposażona w zlew dwukomorowy do z wydzieleniem komór do mycia rąk i drobnego sprzętu produkcyjnego, stanowiska do obróbki termicznej potraw, blaty i stoły pomocnicze, szafki stojące zamykane do przechowywania czystego sprzętu produkcyjnego oraz naczyń stołowych i przypraw. Zakład posiada wentylację mechaniczną i grawitacyjną.

Magazyn art. suchych wyposażony w naświetlacz z lampą UV do dezynfekcji jaj, naczynia na jaja po procesie dezynfekcji oraz wydzieloną odzież, podesty i regały.

Ocenie poddano warunki przechowywania odzieży ochronnej w pomieszczeniu szatni, nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Zakład wyposażony w dostateczną ilość szafek na odzież oraz umywalkę zamontowaną w przedsionku wc personelu.

Porcjowaniem posiłków na jadalnię zajmuje się personel, który ubiera odzież ochronną, posiadający aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych. Produkcją żywności zajmują się trzy osoby, natomiast intendent odpowiada m.in. za przyjęcie oraz magazynowanie środków spożywczych w magazynie, dezynfekcję jaj i układanie jadłospisów. Osoby mające kontakt z żywnością posiadają czystą i kompletną wierzchnią odzież ochronną (fartuchy oraz okrycia ochronne na włosy) oraz dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych. Higiena personelu zachowana.

Zakład zaopatrzony w dostateczną ilość ciepłej i zimnej wody. Stanowiska do mycia rąk wyposażone w środki do higienicznego mycia i dezynfekcji rąk (Presep – OL) oraz ich osuszania (ręczniki papierowe i suszarki do rąk).

Powierzchnie produkcyjne dezynfekowane po umyciu środkiem do szybkiej dezynfekcji pn. SPD 105, pozostawiany do wyschnięcia na okres co najmniej 60 sek. Sprzęt produkcyjny dezynfekowany terminie przez wyparzenie w zmywarce typu gastronomicznego.

W zakładzie istnieje identyfikowalność dostawców surowców. Środki spożywcze kupowane są od stałych sprawdzonych dostawców, na bieżąco w niewielkich ilościach, oznakowane zgodnie z wymaganiami przepisów prawnych oraz magazynowane z zachowaniem segregacji asortymentowej.

W zakładzie stosowana jest zasada FI-FO. Podczas kontroli zweryfikowano temperatury w urządzeniach chłodniczych za pomocą termometru służbowego m.in. w urządzeniu chłodniczym z nabiałem $+2^{\circ}\text{C}$, w zamrażarce z mrożonkami -23°C , temperatury zgodne z zaleceniem producentów.

Trwałe artykuły spożywcze przechowywane w magazynie na regałach oraz paletach, posiadające wymagane znakowanie. Wśród ocenianych środków spożywczych nie stwierdzono żywności po

terminie przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości (nabiału, wędlin, przypraw, płatków, mąki, kasz, tłuszczu). Żywność przechowywana z zachowaniem segregacji asortymentowej. Zachowany dobry stan sanitarny pomieszczeń, sprzętów i urządzeń. Zakład posiada opracowany system HACCP. Po analizie zagrożeń wskazano CCP1 – przyjęcie produktów, CCP2 – przechowywanie produktów, CCP 3 – obróbka właściwa termiczna, CCP 4 – wydawanie posiłków. Do wskazanych CCP wskazano osobę odpowiedzialną, sposób kontroli, częstotliwość, działania korygujące, limity krytyczne oraz sposób zapisu. Analizie poddano punkty CCP 1 i CCP 2 – przyjęcie i przechowywanie środków spożywczych. Przy limitach uwzględniono parametry wskazane przez producentów. Rejestry prowadzone na bieżąco, w ostatnim okresie nie było konieczności wdrażania działań naprawczych.

W dniu kontroli w bloku żywienia, nie stwierdzono naruszeń przepisów Ustawy z dnia 9 listopada 1995r o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U z 1996r. nr 10, poz.55 z późn.zm).

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

I.1. W pomieszczeniu zmywalni naczyń przeprowadzana jest obróbka wstępna warzyw w tym ziemniaków i marchwi w płuczkoobieraczce. W zmywalni prowadzana jest także w zlewie dwukomorowym obróbka wstępna mięsa wieprzowego lub drobiowego, natomiast w brodziku mycie warzyw i owoców.

Czynności wykonywane w zmywalni odbywają się wg. ustalonego harmonogramu tj. dostarczenie warzyw od 6.45 do 7.00, mycie mięsa drobiowego od 7.00 do 7.30, mycie mięsa wieprzowego 7.30 do 8.00, obróbka wstępna warzyw 8.00-9.00. Opracowane procedury odnośnie utrzymania czystości w pomieszczeniach kuchni w tym zmywalni odnoszą się do procesu mycia i dezynfekcji 1 raz dziennie lub częściej w miarę potrzeb. Z oświadczenia personelu wynika, że proces dezynfekcji pomieszczenia zmywalni oraz sprzętu przeprowadza się m.in. po obróbce warzyw.

Powyższy sposób wykorzystania zmywalni stanowi krzyżowanie się dróg brudnych z czystymi.

I.3. W zmywalni naczyń brodzik używany do mycia warzyw z ubytkami emalii oraz futryną z ubytkami farby trudne do utrzymania w czystości.

I.2. Drzwi w pomieszczeniu zmywalni naczyń zniszczone z ubytkami farby, z widoczną częścią nasiąkłą, trudne do przeprowadzenia właściwego procesu mycia.

Drzwi prowadzące ze zmywalni naczyń, w której stoi płuczkoobieraczka nie stanowią szczelnego zamknięcia do pomieszczenia kuchni.

- Ściana przy regale z naczyniami zapasowymi w magazynie sprzętów z łuszczącą się farbą.

- Ściany i sufit w ciągu komunikacyjnym używanym do dystrybucji żywności do magazynów z wykwitami pleśni i miejscami łuszczącej się farby.

III. 3. W dokumentacji brak przeprowadzenia weryfikacji systemu HACCP, która by potwierdziła, że opracowany i wdrożony system HACCP działa prawidłowo i daje pożądane rezultaty.

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. 2019 poz. 1252).
Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r.
w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. 139/1 z dnia 30 kwietnia 2004 r. ze zm.)
Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01, lista
wspomagająca ocenę żywienia ,

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt protokołu zał. nr
ukarano

.....

(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 dnianr

(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: poinformowano o naruszeniu przepisów prawa
żywnościowego.

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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: bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 10:00 do 13:30

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

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

STARSZY INTENDENT

Boris Swatoszowicz Apote

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy Asystent Oddziału Higieny
Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

mgr inż. Beata Zielińska

(podpis osoby kontrolującej)

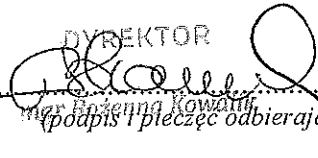
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 9.12. 2019r.

otrzymałem (-am) w dniu 9.12.2019r.

Szkoła Podstawowa Specjalna nr 26
im. Janusza Korczaka
20-301 Lublin, ul. Bronowicka 21
tel. 81 746-14-07

DYREKTOR

mgr Beata Kowalik
(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.9020.2.12.2019.BZ z dnia 9 grudnia 2019 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

**Szkoła Podstawowa Specjalna nr 26 im. Janusza Korczaka ul. Bronowicka 21,
20-301 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)	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	14	8	
	Suma punktów ogółem				22
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		Ś		

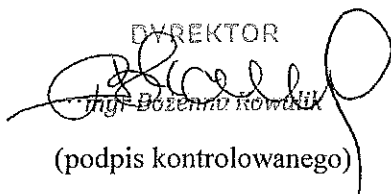
KRYTERIA OCENY:

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

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI
SANITARNEJ NR DNS-HŻ.9020.2.12.2019BZ Z DNIA 9.12.2019.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

DYREKTOR

mgr Bożenna Kowalik
(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent Oddziału Higieny
Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
.....
mgr inż. Beata Zielińska
(podpis osoby kontrolującej)

Szkoła Podstawowa Specjalna nr 26
im. Janusza Korczaka
20-301 Lublin, ul. Bronowicka 2i
tel. 81 746-14-07

