

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr HŻ.6321.2.1.2020.MB

Lublin, dnia 05.08.2020r.

(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 1960 r. – 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 Punkcie wydawania posiłków w Szkole Podstawowej Specjalnej Nr 26 –
Szkole Filialnej dla Dzieci z Autyzmem w tym z Zespołem Aspergera
ul. Kurantowa 5, 20-836 Lublin

Podlega: Szkoła Podstawowa Specjalna Nr 26 im. Janusza Korczaka w Lublinie, 20-301 Lublin,
ul. Bronowicka 21

(nazwa kontrolowanego zakładu, adres)

Dnia 05.08.2020r. przez upoważnionego przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Lublinie

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

Agatę Mazurek – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.14.2020.

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

w obecności:

Pani Beaty Kosidło – Wicedyrektora

(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)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

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 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 z dnia **22.01.2020r.** znak: **HŻ.6321.2.1.2020.MB** wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie ~~lub/~~ oraz^{*)} innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia - nr -

Podczas kontroli okazano do wglądu zakładową dokumentację systemową opracowaną na potrzeby działalności prowadzonej w Szkole Podstawowej Specjalnej Nr 26 im. Janusza Korczaka w Lublinie, 20-301 Lublin, ul. Bronowicka 21 oraz Szkole Podstawowej Specjalnej Nr 26 – Szkole Filialnej dla Dzieci z Autyzmem w tym z Zespołem Aspergera, ul. Kurantowa 5, 20-836 Lublin opracowaną zakładową dokumentację systemową z zakresu GHP, GMP oraz system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP, data wydania 19.09.2017r. Dokumentacja zawiera procedury i instrukcje realizowane zarówno w bloku żywienia Szkoły Podstawowej Specjalnej Nr 26 im. Janusza Korczaka w Lublinie, ul. Bronowicka 21 jak również w te realizowane w punkcie wydawania posiłków w Szkole Filialnej dla Dzieci z Autyzmem w tym z Zespołem Aspergera, ul. Kurantowa 5, 20-836 Lublin.

Dokonano analizy instrukcji dotyczącej zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami. Opracowana instrukcja stanowi, że okna pomieszczeń żywieniowych są otwierane oraz, że w oknach zamontowano ekrany chroniące przed dostępem owadów i szkodników. Zapis w dokumentacji systemowej brzmi następująco: „Okna w obu budynkach są otwierane, lecz tam gdzie istnieje taka potrzeba są zabezpieczone w odpowiednie siatki przeciwko insektom”. Strona poinformowała, że w otwieranych oknach rozdzielni posiłków zamontowano moskitiery zabezpieczające przed dostępem szkodników i owadów. Przedłożono do wglądu Fakturę VAT 87/2020 wystawioną dnia 04.02.2020r. przez Acero s.c., ul. Łęczyńska 58, 20-309 Lublin dla Gmina Lublin, 20-109 Lublin, pl. Króla Łokietka 1 (odbiorca Szkoła Podstawowa Specjalna Nr 26 im. Janusza Korczaka w Lublinie, 20-301 Lublin, ul. Bronowicka 21) potwierdzającą zakup siatek w ramce aluminiowej w ilości 19 sztuk.

W obszarze zatytułowanym: „Zaopatrzenie kuchni w wodę” opisano sposobu postępowania w przypadku stwierdzenia wody o niewłaściwej jakości w budynku szkoły przy ul. Kurantowej 5. Dokumentacja stanowi, że w przypadku stwierdzenia wody o niewłaściwej jakości należy wstrzymać produkcję posiłków w bloku żywienia mieszczącym się w Lublinie przy ul. Bronowickiej 21. Opisano również, że dzieciom uczęszczającym do filii placówki przy ul. Kurantowej 5 w Lublinie zostaną zapewnione posiłki w ramach cateringu. Natomiast w przypadku wystąpienia wody o niewłaściwej jakości w budynku w Lublinie przy ul. Kurantowej 5 wydawanie posiłków zostanie wstrzymane.

Dokumentacja Księgi GHP i GMP stanowi, że: „ Szkoła wykonuje okresowo (w odstępach 5-letnich) własne badania wody, a wyniki tych badań przechowuje. (...) Wszystkie wyniki badania wody wykonane przez Szkołę archiwizowane są przez okres minimum 5 lat”. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badania wody Nr DL-W/Z-304/17/PBM z dnia 20.07.2017r. oraz Sprawozdanie z badania wody Nr DL-W/Z-304/17/PBFCH z dnia 20.07.2017r. wystawione przez Dział Laboratoryjny PSSE w Lublinie, ul. Uniwersytecka 12. Zgodnie z dokumentami woda została zbadana w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych, punkt poboru wody: „Szkoła

Specjalna – kuchnia”, w budynku w Lublinie przy ul. Kurantowej 5, wyniki potwierdzają, że woda spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Okazano do wglądu opis wyposażenia punktu wydawania posiłków mieszczącego się w Lublinie na ul. Kurantowej 5.

W zakładowej dokumentacji systemowej zawarto zapis dotyczący postępowania w przypadku wystąpienia partii żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Zgodnie z dokumentacją kwestionowana partia żywności zostanie umieszczona w specjalnych beczkach do gromadzenia odpadów organicznych i zostanie ona zutylizowana na podstawie umowy zawartej ze specjalistyczną firmą. W takim przypadku kuchnia (blok żywienia zlokalizowany w Lublinie, ul. Bronowicka 21) przygotowuje posiłek zastępczy z produktów żywnościowych dostępnych w magazynie.

Obszar dokumentacji pt. „Szkolenia i świadomość personelu” stanowi, że: „Pracownicy w celu uświadomienia sobie roli i znaczenia bezpieczeństwa zdrowotnego produktu dla Klienta, zostali przeszkoleni w zakresie systemu HACCP oraz zagrożeń, które mogą się pojawić w cyklu życia produktu. Pracownicy szkoleni są także w zakresie higieny pracy oraz Dobrych Praktyk Produkcyjnych”. Z przeprowadzonych szkoleń sporządzany jest dokument, w którym przeszkoleni pracownicy składają swoje podpisy. Okazano do wglądu 2 dokumenty potwierdzające, że personel punktu wydawania posiłków: Pani Monika Czerniak oraz Pani Barbara Kuśpit zostały przeszkolone w dniu 25.03.2019r. przez Panią Agatę Bors-Szatałowicz – Intendenta Szkoły Podstawowej Specjalnej Nr 26 w Lublinie, z zakresu treści zawarty w szkolnej księdze HACCP, załączników do Księgi HACCP, instrukcji oraz rejestrów GHP i GMP.

Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające, że personel punktu wydawania posiłków (dwie osoby) został przeszkolony z zagadnień dotyczących bezpieczeństwa żywności, w tym obowiązującej zakładowej dokumentacji systemowej w zakresie wykonywanych obowiązków.

Przygotowano dokument pn. „Osoby odpowiedzialne za czyszczenie, mycie i dezynfekcję pomieszczeń i urządzeń stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej Specjalnej Nr 26 im. J. Korczaka w Lublinie oraz Szkoły Filialnej dla Dzieci z Autyzmem w tym Zespołem Aspergera przy ul. Kurantowej 5 w Lublinie” obowiązujący od 01.09.2019r. (załącznik nr 2 do Księgi GHP, aktualizacja) i harmonogram dnia roboczego w kuchni stołówki szkolnej oraz w punkcie wydawania posiłków.

Dokumentacja nakłada wymóg rejestrowania czynności wykonanych w ramach kontroli wewnętrznej w obszarze kontroli temperatury wewnątrz potrawy podczas przechowywania w bumarze/termosie, mycia okapu kuchennego, kontroli czasu transportu i wydawania posiłków. Okazano do wglądu stosowne karty do rejestrowania wymaganych czynności. Obecnie rejestry nie są prowadzone z uwagi na trwający okres wakacyjny – dzieci nie uczęszczają do szkoły i nie prowadzi się żywienia zbiorowego. Zgodnie z pismem strony z dnia 24.06.2020r. planowane jest wznowienie działalności od dnia 01.09.2020r., po zakończeniu wakacji.

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

2. Zobowiązaniem do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był: Szkoła Podstawowa Specjalna Nr 26 im. Janusza Korczaka w Lublinie, ul. Bronowicka 21, 20-301 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:

- 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.),
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. 1252 ze zm.).

(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: dokonano wpisu w książce kontroli.

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 osób kontrolujących.

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, pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

10. Czas trwania kontroli: od 13³⁰ do 14⁰⁵.

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.

WICEDYREKTOR


mgr Beata Kosidło

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

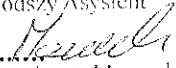
.....
(podpisy świadków)

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

Młodszy Asystent


mgr Magdalena Bocheńczyk

Młodszy Asystent


(podpis osoby kontrolującej)

mgr inż. Agata Mazurek

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **05.08.2020r.**
otrzymałem (-am) w dniu **05.08.2020r.**

WICEDYREKTOR


mgr Beata Kosidło

.....
(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.lublin.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*;
- 8) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) żądania usunięcia danych osobowych,
 - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
 - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
- 9) 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;
- 10) 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.

WICEDYREKTOR

mgr Beata Kasidło

✓

