

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ-H-6323a/6/12

Lublin, dnia 03.04.2012r

Przeprowadzonej przez upoważnionych pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie ul. 3 Maja 4

Helena Szynkora – starszy instruktor higieny upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych nr.K.0160/6/12

Bożena Wrona – starszy asystent upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych K.0160/69/12
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2011r Nr 212 poz. 1263 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

Punkt wydawania posiłków w Gimnazjum Nr 16 w Lublinie, ul. Poturzyńska 2

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Punkt wydawania posiłków prowadzony jest przez ZSZ Nr 5 w Lublinie, ul. Elsnera 5

(adres)

NIP 712-10-19-700

REGON 000187579

PESEL

TEL. 81 443 85-30

FAX -

E-MAIL -

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. 2010r. Nr 136, poz.914 z późn. zm.)

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym: Pan Marian Klimczak – dyrektor szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego: Pan Marek Kowalczyk – osoba nadzorująca

(imię i nazwisko, stanowisko)

Pan Piotr Wójcik – kierownik gospodarczy Gimnazjum Nr 16 ul. Poturzyńska, Lublin

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli : ocena warunków żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Zestaw komputerowy SK/S/K/09-82/HŻ

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

Punkt wydawania posiłków zlokalizowany w wydzielonej części Gimnazjum na parterze, budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Dojeżdża dojazd utwardzony, teren ogrodzony. Działalność obiektu prowadzona jest w zakresie wydawania posiłków dostarczanych z ZS Nr 5 w Lublinie, ul. Elsnera 5. Do wglądu okazano umowę z dnia 30.08.2011r o świadczenie usług w zakresie dostarczania posiłków z Zespołu Szkół nr 5 im. Jana Pawła w Lublinie z siedzibą Elsnera 2. Obiady dwu-daniowe dostarczane są w termosach oraz pojemnikach środkiem transportu dostawcy, do wglądu okazano opinię PPIS w Lublinie nr ONS-HŻ.I-S-64/60/06 z dnia 16.02.2006r. W dniu kontroli środek transportu w dobrym stanie sanitarno-technicznym dostosowany do transportu posiłków. Obiady wydawane są w naczyniach wielorazowego użytku. Obsługa punktu to uczniowie ZS Nr 5 w Lublinie, ul. Elsnera 5. Wydawanie posiłków na salę konsumpcyjną odbywa się okienkiem podawczym, zupy podawane są w wazach, drugie dania porcjowane są i podawane na talerzach. Ilość wydawanych posiłków około 120 dwudaniowych obiadów dziennie dla uczniów gimnazjum i nauczycieli. Próbkę wydawanych posiłków pobierane i przechowywane są w ZS Nr 5.

W punkcie wydawania posiłków wydzielono pomieszczenia:

- pomieszczenie wydawania posiłków z okienkiem podawczym wyposażone w: szafki stojące zamykane na czyste naczynia i sztućce, oraz szuflady do przechowywania drobnego sprzętu pomocniczego,
- pomieszczenie mycia i dezynfekcji termicznej naczyń stołowych z okienkiem zwrotnym wyposażone w: zlew dwukomorowy do mycia wstępnego naczyń i sztućców, zmywarkę gastronomiczną z funkcją dezynfekcji termicznej. W korytarzu komunikacyjnym przy wejściu do zmywalni naczyń wydzielono umywalkę do mycia rąk wyposażoną w środki do mycia i ręczniki jednorazowego użytku,
- szatnię dla osób wydających posiłki (uczniów) wyposażono szafki zamykane dwudzielne ponadto dla osób wydających dostępny natrysk oraz toaleta z umywalką do mycia rąk w wydzielonym aneksie (przedsionku). Ściany malowane farbą emulsyjną z zachowaniem powierzchni łatwo zmywalnej (glazura i farba olejna), podłogi łatwe do utrzymania w czystości lastrisko. Wentylacja grawitacyjna, oświetlenie naturalne i sztuczne.

Woda znajduje się pod stałym nadzorem PIS w Lublinie. Woda do badań pobierana jest w ramach nadzoru PIS nad jakością wody. Odpady i śmieci gromadzone są wewnątrz obiektu w pojemnikach z przykrywkami i wkładami foliowymi, na zewnątrz w kontenerach należących do MPO SITA. Odpady pokonsumpcyjne zabierane są przez ZS Nr 5 w Lublinie, ul. Elsnera 5.

Uczniowie oraz osoba nadzorująca wydawanie posiłków posiadają aktualną dokumentację o stanie zdrowia.

Nadzór nad jakością i bezpieczeństwem posiłków oferowanych do konsumpcji sprawowany jest poprzez pomiar i zapis temperatury dostarczanych posiłków. Prowadzona jest kontrola wewnętrzna w zakresie utrzymania czystości pomieszczeń i wyposażenia. Prowadzone są szkolenia uczniów wykonujących czynności związane z wydawaniem posiłków.

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. nie ukarano 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 dnia nr

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie dotyczy

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu *.

Pani wnosi nie wnosi * uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osób kontrolujących: nie wnoszą

6. Czas trwania kontroli: od 11⁰⁰ do 12³⁰

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: nie wniesiono

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

Kierownik gospodarczy

mgr Piotr Wojcik

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Gimnazjum nr 16

im. Fryderyka Chopina
ul. Poturzyńska 2, 20-853 Lublin
tel. 81-7415992, tel./fax 81-4438530
REGON 431030272, NIP 7122470041

F/PK/HŻ/01/01

Data wydania: 2006-10-28

Strona 4 (4)

Starszy Asystent
mgr Bożena Wrona
(podpis osoby kontrolującej)
Starszy Instruktor Higieny
Helena Szyńska

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 03.04.2012r

Otrzymałam w dniu 03.04.2012r

Evok Przemysław Elsen
Marek Kowalski
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr HZ-H-6323a/6/12 z dnia 03.04.2012r

**ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO**

Punkt wydawania posiłków w Gimnazjum Nr 16 w Lublinie, ul. Poturzyńska 2

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagrożenie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	STAN TECHNICZNY			
1.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności	x		
2.	Usytuowanie zakładu	x		
3.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	x		
4.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	x		
5.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	x		
6.	Kanalizacja zakładu	x		
7.	Umywalki do mycia rąk	x		
8.	Ustępy	x		
9.	Systemy wentylacyjne	x		
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	x		
11.	Szatnie dla pracowników	x		
12.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	x		
13.	Podłogi	x		
14.	Ściany	x		
15.	Połączenia ścian i podłóg	x		
16.	Sufity i zamocowane w górze elementy	x		
17.	Okna i inne otwory	x		
18.	Drzwi	x		
19.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	x		
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	x		
21.	Warunki do mycia żywności	ND		
22.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością	x		
23.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	x		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	x		
25.	Woda technologiczna	ND		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
28.	Higiena osobista pracowników	x		
29.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	x		
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	x		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
31.	Jakość surowców i składników	x		
32.	Magazynowanie surowców i składników	x		
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	x		
34.	Obecność szkodników	x		
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	x		
36.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	x		
37.	Segregacja żywności	x		
38.	Rozmrażanie żywności	ND		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	x		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	x		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	x		
42.	Pakowanie żywności	x		
43.	Procesy technologiczne	ND		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	x		

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	ND		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	x		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	ND		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	x		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	x		
50.	Znakowanie żywności	x		
51.	Wydawanie potraw	x		
52.	Transport żywności	x		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
53.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	x		
54.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	x		
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	x		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	x		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	x		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	x		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	x		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	x		
Liczba punktów		60	0	0
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt		60		
W tym liczba punktów wg haseł wyłuszczonych (max. 5 pkt)		5		
Ocena zakładu		zgodny		

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ - Z DNIA -

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie wnosi

Broch pieczęci Z.S. Elsnere
Karel Kowalski
(podpis osoby kontrolowanej)

mgr Bożena Wójcik
mgr Piotr Wójcik
Starszy Instruktor
Starszy Asystent
Helena
(podpis osoby kontrolującej)

Gimnazjum nr 16
im. Fryderyka Chopina
ul. Poturzyńska 2, 20-033 Lublin
tel. 81-7415992, tel./fax 81-74138530
REGON 431030272, NIP 780-0041

Kierownik gospodarczy
mgr Piotr Wójcik