

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ-Y-6323/ 14 /2016

Lublin, dnia 12.04.2016r.

(Miejscowość i data)

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

Agatę Mazurek - młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K-0160/20/2016.

(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 (Dz. U. z 2015r. poz. 1412), 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 2016r.
poz. 23).

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 01.07.2014 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 2015r., poz. 584 z późn. 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 regulami 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:

Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 31 im. Lotników Polskich, ul. Lotnicza 1, 20-322 Lublin

Podlega: Gmina Lublin, Urząd Miasta Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946 183 87 11

REGON 00219129

PESEL nd

TEL. 81 728 67 00

FAX 81 728 67 01

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zatwierdzającej zakład znak ONS.HŻ.R-6323/23/07
z dnia 04.04.2007r. wydanej przez Państwowego Powiatowego.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Jolanta Józefaciuk – Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Barbara Poleszak – Kierownik gospodarczy

Pani Anna Muzaj – szefowa kuchni

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego dzieci uczęszczających do placówki szkolnej.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy SK/S/K/09-152/HŻŻIPU, termometr elektroniczny PP/W/K/03-38/HŻ.

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

Działalność w bloku żywienia prowadzona jest w zakresie produkcji, wydawania oraz konsumpcji posiłków przygotowywanych od surowca, na bazie mięsa czerwonego, drobiowego oraz ryb, warzyw okopowych i nieokopowych, jaj, półproduktów i produktów gotowych. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użycia. Z żywienia w bloku żywienia w postaci posiłków obiadowych (zupa + II danie) korzysta około 300 dzieci uczęszczających do placówki. Wydawanie posiłków obiadowych odbywa się w godzinach 11⁵⁰ – 13⁴⁵.

Blok żywienia posiada decyzję zatwierdzającą zakład z dnia 04.04.2007r. znak ONS.HŻ.R-6323/23/07 wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie w zakresie „przygotowywania posiłków od surowca do gotowego wyrobu. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użycia”.

Blok żywienia zlokalizowany jest na parterze budynku szkoły. Budynek szkoły murowany, drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Przedłożono do wglądu sprawozdanie z badań wody Nr 594/WD/342/15/R dnia 19.10.2015r. w zakresie mikrobiologicznym, wystawione przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Lublinie, Dział Laboratoryjny, ul. Pielęgniarek 6, 20-708 Lublin, potwierdzające prawidłową jakość wody używanej w bloku żywienia. Przy punktach wodnych zamontowanych w bloku żywienia zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę z wyjątkiem wanny zamontowanej w pomieszczeniu obróbki warzyw oraz mycia i dezynfekcji jaj, posiadającej dopływ bieżącej zimnej wody.

Nieczystości stałe komunalne gromadzone w bloku żywienia do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z bloku żywienia do kontenerów zbiorczych, zlokalizowanych na terenie posesji szkoły (murowana altana). Przedłożono do wglądu umowę nr P-35/L zawartą w dniu 12.09.2014r. z firmą specjalistyczną SITA WSCHÓD Sp. z o.o., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin, potwierdzającą odbiór z przedmiotowej placówki odpadów o kodzie 20 03 01 oraz 15 01 06, co zostało zawarte w § 2 przedłożonej umowy. Przedłożono również do wglądu fakturę VAT nr 130128288 wystawioną w dniu 29.02.2016r. przez ww. firmę, potwierdzającą odbiór odpadów o kodzie 20 03 01 oraz 15 01 06. Strona przedłożyła do wglądu umowę na odbiór i transport odpadów zawartą w dniu 01.01.2016r. z firmą PRO-EKO Odbiór

odpadów organicznych Tomasz Szyrkora, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin, potwierdzając odbiór i transport odpadów określonych w załączniku nr 2 do niniejszej umowy, w tym odpadów kuchennych ulegających biodegradacji, co zostało zawarte w § 1. Przedłożono do wglądu kartę przekazania odpadów nr 29/3/2016 wystawioną w dniu 31.03.2016r. przez ww. firmę specjalistyczną, potwierdzającą odbiór odpadów o kodzie 20 01 08 tj. odpady kuchenne ulegające biodegradacji.

Wentylacja w pomieszczeniach bloku żywienia grawitacyjna oraz mechaniczna nawiewno-wyiewna. Dodatkowo w pomieszczeniu kuchni właściwej nad punktami obróbki termicznej, zamontowane okapy z wyciągiem mechanicznym. Przedłożono do wglądu Protokół Nr 9 z okresowej kontroli przewodów kominowych, wystawiony w dniu 26.01.2016r. przez Mistrza Kominiarstwa Pana Kazimierza Jeżyńskiego upr. 21/86 Usługowy Zakład Kominarski K. Jeżyński, ul. Wspólna 12/4, 20-344 Lublin, zawierający zapis o treści „I. Objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych odpowiadają – przepisom wyżej wymienionym. Wykonane konstrukcje i elementy mieszczą się w obowiązujących przepisach. Zgodnie z punktem I”. Przedłożono do wglądu protokół odbioru robót – końcowy sporządzony w dniu 20.08.2015r. w sprawie odbioru robót budowlanych związanych z wykonaniem instalacji wentylacyjnej mechanicznej w pomieszczeniach kuchennych i jadalni, podpisany przez firmę P.H.U. „HUP-BUD” Beata Wnuk, ul. Spółdzielcza 10, 23-465 Turobin, mgr inż. Sławomira Dobosza upr. bud.2450/Lb/94 upr. bud. LUB/0116/OWOS/12 oraz komisję szkoły.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty świetle zabezpieczone osłonami.

Ściany, sufity i podłogi w pomieszczeniach bloku żywienia utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym. Pomieszczenia, wyposażenie i sprzęt pozostający w kontakcie z żywnością, utrzymane w dobrym stanie techniczno-sanitarnym, o powierzchniach gładkich, nienasiąkliwych, łatwo zmywalnych.

Infrastruktura i wyposażenie bloku żywienia szkoły zostało opisane w protokole z kontroli sanitarnej znak HŻ-O-6323/12/2014 z dnia 02.10.2014r. - infrastruktura opisana w ww. protokole zgodna ze stanem faktycznym infrastruktury i wyposażenia stwierdzonym podczas czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 12.04.2016r. W przypadku pomieszczenia zmywalni naczyń stołowych na wyposażeniu stwierdzono dodatkowo zlew jednokomorowy z powierzchnią ociekową. W pomieszczeniu kuchni właściwej na wyposażeniu stwierdzono kuchnię gazową 6-palnikową oraz dodatkowy piec konwekcyjno-parowy. Sprzęt porządkowy oraz zapas środków czystościowych przechowywany w wydzielonym, zamykanym kącie zlokalizowanym w podpiwniczeniu pomieszczeń bloku żywienia.

W bloku żywienia w styczności z żywnością pracuje 5 osób (5 pań kucharek oraz pani Intendent). Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych wszystkich pracowników bloku żywienia. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania w wydzielonych, zamykanych szafach odzieżowych, umożliwiających segregację odzieży wierzchniej i ochronnej pracowników. W dniu kontroli personel pracował w czystej, prawidłowej odzieży ochronnej.

Pomieszczenia bloku żywienia zabezpieczone przed dostępem szkodników, w otwieranych celem przewietrzania pomieszczeń oknach zapewniono siatki uniemożliwiające wnikanie szkodników. Ponadto w pomieszczeniach bloku żywienia stwierdzono wystawione detektory monitorujące obecność szkodników biegających i latających oraz stację deratyzacyjną w podpiwniczeniu pomieszczeń. Drzwi zewnętrzne do pomieszczeń szkoły szczelne. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia. Przedłożono do wglądu protokół (zabezpieczenie obiektu przed

szkodnikami) wystawiony w dniu 21.03.2016r. przez Przedsiębiorstwo Usługowe ZABIJ SZKODNIKA Łukasz Tylec, ul. Droga Męczenników Majdanka 49/58, 20-325 Lublin, potwierdzający monitoring obecności szkodników oraz ich brak w pomieszczeniach bloku żywienia. Okazano do wglądu „rejestr kontroli występowania owadów i szkodników” w pomieszczeniach bloku żywienia. Kontrola i zapis dokonywany jest codziennie.

Zapewniono prawidłowe warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji żywności przy wszystkich punktach wodnych przeznaczonych do mycia i dezynfekcji rąk. Punkty wodne przeznaczone do mycia i dezynfekcji rąk zostały wyposażone w mydło dezynfekujące do rąk GASTRO-SEPT HAND VC615 marki VOIGT z terminem przydatności do użycia 03.08.2016r. oraz ręczniki jednorazowego użytku. Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością zapewniono preparat do mycia i dezynfekcji pn. Protect Spray MC561 marki Mediclean z terminem przydatności do użycia 18.01.2018r. Naczynia stołowe, z których korzystają dzieci myte są wstępnie w trzech punktach wodnych zamontowanych w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych. Naczynia stołowe po wstępnych czynnościach mycia są dezynfekowane termicznie w profesjonalnej zmywarce typu gastronomicznego marki Fagor FI-64.

Dostawcami żywności do przedmiotowego bloku żywienia są:

- mięso czerwone i wyroby wędliniarskie – Masarnia Ubojnia ZEMAT Zdzisław Trościańczyk i S-ka Sp.J. ul. Łąkowa 1, 21-310 Wołyń;
- mięso drobiowe – Zakład Mięсны NOWOPOL Krzysztof Chmielewski Sp. J. ul. Warszawska 10, 26-660 Jedlińsk;
- środki spożywcze trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie - Firma KARO Sp. z o.o. ul. Kraczeńska 180, 24-320 Poniatowa;
- owoce i warzywa - Tomik Tomasz Jarosław Duda Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn;
- wyroby garmazeryjne – Zakład Gastronomiczno-Handlowy ALICJA ul. Hrubieszowska 54b, 22-100 Chełm;
- półprodukty mrożone (ryby, mrożonki, artykuły nabiałowe) – Firma ALMAX Dystrybucja Sp. z o.o., Panieńszczyzna, 21-002 Jastków
- pieczywo – Firma MADEX Stanisław Madej Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe ul. Ceramiczna 10, 23-200 Kraśnik

Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze opomiarowane, segregacja asortymentowa zachowana. Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej. Dokonano kontrolnego pomiaru temperatury w urządzeniu chłodniczym przeznaczonym do przechowywania surowców mięsnych oraz półproduktów, który wyniósł +4,0°C co jest zgodne z warunkami chłodniczymi deklarowanymi przez producentów.

Przedłożono do wglądu dokumentację systemową bloku żywienia z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności HACCP, opracowaną w obszarach opisanych w protokole z kontroli sanitarnej HŻ-O-6323/ 12 /2014 z dnia 02.10.2014r. Przedłożono do wglądu aktualne zapisy z kontroli wewnętrznej ustanowione dokumentacją, tj. mycia i dezynfekcji okapu, rejestr kontroli występowania owadów i szkodników, kartę dezynfekcji jaj, kartę monitorowania CCP1 – kontrola temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych, kartę z monitoringu CCP2 – monitoring temperatury podczas obróbki termicznej, karty kontroli przyjęcia towarów nietrwałych mikrobiologicznie. Okazano do wglądu zaświadczenia o uczestnictwie w seminarium i warsztatach dla zespołów wdrażających system GMP i GHP oraz HACCP zorganizowanym przez Centrum Ochrony Pracy „Consultix”. Zaświadczenia wystawione dla pracowników bloku żywienia w dniu 30.06.2015r. Ponadto strona przedłożyła do wglądu protokoły

szkolenia okresowego wewnętrznego, potwierdzający przeszkolenie pracowników bloku żywienia w dniu 14.01.2016r. z zakresu „zapoznania pracowników z ogólnymi zasadami higieny osobistej na stanowisku pracy”. Podczas rozmowy z osobami pracującymi w bloku żywienia stwierdzono wysoką świadomość oraz odpowiedni stan wiedzy zapewniający bezpieczeństwo produkowanej żywności.

Na tablicy informacyjnej dla wiadomości rodziców wywieszony jadłospis obowiązujący w bloku żywienia w ramach żywienia dzieci z bieżącego dnia zawierający przy posiłku obiadowym dwudaniowym wyszczególnione alergeny i substancje powodujące nietolerancje pokarmowe.

Pouczono o obowiązku zastosowania się do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.08.2015r. 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. Niniejsze Rozporządzenie weszło w życie z dniem 01.09.2015r. Wg. uzyskanych wyjaśnień podjęto próbę zastosowania się do wymogów ww. rozporządzenia, modyfikacja sposobu żywienia dzieci w przedmiotowej placówce oświatowej polega na słodzeniu wybranych napojów (herbaty) miodem naturalnym, wykorzystania wędlin, nabiału z odpowiednią zawartością tłuszczu, wykorzystywaniu ziół oraz naturalnych przypraw. Osoba odpowiedzialna za żywienie dzieci poszukuje wśród różnych producentów ofert artykułów dopuszczonych do wykorzystania w placówkach oświatowych. Smażone potrawy podawane są dzieciom 1 raz w miesiącu.

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

III.4 – opracowana dokumentacja systemowa z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności HACCP wymaga wdrożenia. Brak przedłożonego zapisu z przeprowadzonej weryfikacji systemu bezpieczeństwa żywności HACCP. Opracowany zakładowy obszar dotyczący określenia systemu weryfikacji zawiera zapis o treści „(...) w firmie raz w roku odbywa się przegląd systemu HACCP, zgodnie z przyjętym stałym programem. Przebieg i wyniki przeglądu są zapisywane w formie raportu z przeglądu. Weryfikacje częściowe – audyty wewnętrzne są prowadzone kilka razy w roku, zgodnie z przyjętym harmonogramem”. Zgodnie z ustalonym harmonogramem przeprowadzania audytów wewnętrznych w kuchni na rok 2015/2016 w bloku żywienia w miesiącu styczniu zaplanowane zostały audyty z następujących obszarów tj. plan HACCP, dokumenty i zapisy, mycie i higiena, nadzór nad szkodnikami, szkolenia i świadomość, stan pomieszczeń i otoczenia, oznakowania produktów; w miesiącu lutym i marcu zaplanowane zostały audyty z następujących obszarów tj. mycie i higiena, nadzór nad szkodnikami, stan pomieszczeń i otoczenia, oznakowanie produktów – brak przedłożonych do wglądu formularzy z przeprowadzonych audytów wewnętrznych.

Nie przedłożono do wglądu wartości kalorycznej posiłków obiadowych serwowanych w bloku żywienia szkoły podstawowej.

Stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości stanowią naruszenie przepisów:

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2016r., poz. 594 z późn. zm.);

- Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r. str.1 z późn. zm.);
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. 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. z 2015r., poz. 1256).

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt -
nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - 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 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: nie dotyczy

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt –
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: nie wniesiono uwag i zastrzeżeń co do treści protokołu.

5. Uwagi osoby kontrolującej – bez uwag .

6. Czas trwania kontroli: od 10:05 do 15:25

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. - nie dotyczy.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

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

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 31
im. Lotników Polskich
20-322 Lublin, ul. Lotnicza 1
tel. 81 728 67 00, fax 81 728 67 01
NIP 946-183-87-11

F/PK/BŻ/01/01
Data wydania 2014-07-01
Strona 7 z 7

Kierownik Gospodarczy

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Młodszy Asystent

mgr inż. Agata Mazurek

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 12.04.2016r.
otrzymałem (-am) w dniu 12.04.2016r.

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 31
im. Lotników Polskich
20-322 Lublin, ul. Lotnicza 1
tel. 81 728 67 00, fax 81 728 67 01
NIP 946-183-87-11

Kierownik Gospodarczy

Barbara Połeszak

(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.

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