

PROTOKÓŁ
KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ
(ORYGINAL / KOPIA*)

Nr HŻ-P-6323/ 20 /2015

Lublin, dnia 24.08.2017r.
(Miejscowość i data)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017r., poz. 1261) 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 2017r., poz. 1257).

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 08.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

**w Bloku żywienia w Szkole Podstawowej Nr 34 im. Kornela Makuszyńskiego
ul. Ireny Kosmowskiej 3, 20-815 Lublin**

Podlega: Gmina Miasto Lublin, Urząd Miasta Lublin
(nazwa kontrolowanego zakładu, adres)

dnia 24.08.2017r. przez upoważnionego przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie
Monikę Staszek – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K-0160/6/2017.

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

w obecności Pani Sławomiry Kryńska – Dyrektor Szkoły
Pani Katarzyny Mazur – Kierownika gospodarczego
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu)

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

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016r. 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 191 z 30.04.2004, str. 1, ze. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

- a) wykonanie*) pkt 5
- b) niewykonanie*) pkt 1, pkt 2, pkt 3, pkt 4

obowiązków wynikających z decyzji zmieniającej termin wykonania obowiązków z dnia **06.07.2016r.** znak: **HŻ-P-6323/20/2015** wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie lub/ ~~oraz~~^{*)} innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia - znak: - , a mianowicie:

Kontrola sanitarna przeprowadzona w związku ze złożonym pismem Dyrektora Szkoły w dniu 11.08.2017r., który zwrócił się w prośbę o przesunięcie terminu wykonania obowiązków decyzji administracyjnej HŻ-P-6323/20/2017 z dnia 06.07.2016r.

WYKONANO:

Pkt 5 – Zapewniono wyposażenie w dobrym stanie technicznym, o powierzchniach gładkich, łatwo zmywalnych. Wewnętrzna powierzchnia wanny, wykorzystywanej do mycia warzyw okopowych i nieokopowych została oczyszczona oraz odmalowana. Metalowy stelaż podtrzymujący wannę oczyszczono – powierzchnie równe, nieskorodowane. Wylewkę ww. wanny podłączono bezpośrednio do otworu kratki ściekowej, nieczystości płynne nie rozlewają się po podłodze pomieszczenia. Blaty stołów pomocniczych przy okienku wydawczym i zwrotnym wymieniono na nowe. Metalowe stelaże podtrzymujące blaty stolików wyczyszczono oraz odmalowano – powierzchnie w dobrym stanie technicznym, łatwe do utrzymania w czystości. Szafki wiszące w pomieszczeniu kuchni wymieniono na nowe, w dobrym stanie technicznym.

NIEWYKONANO:

Pkt 1 – W dalszym ciągu nie zapewniono funkcjonalnego pomieszczeń bloku żywienia oraz właściwej przestrzeni roboczej. Stanowisko mycia naczyń stołowych zlokalizowane w pomieszczeniu produkcyjnym. Zwrot brudnych naczyń odbywa się bezpośrednio do strefy czystej. Pomieszczenie magazynu warzyw niewielkie, z dodatkowo wydzielonym stanowiskiem do dezynfekcji jaj. Podczas kontroli ustalono, iż dostawy żywności odbywać się będą na bieżąco, tak aby zminimalizować ryzyko wtórnego zanieczyszczenia żywności. Do przechowywania surowców zapewniono plastikowe, zamykane pojemniki oraz drewniane skrzynie, a także wydzielono miejsce do przechowywania jaj.

Pkt 2, pkt 3, pkt 4 – Nie zapewniono ścian i podłóg pomieszczeń bloku żywienia w dobrym stanie sanitarnym – technicznym, o powierzchniach gładkich, łatwo zmywalnych. Ubytki w płatkach glazury na ścianach kuchni właściwej zostały wypełnione, płytki miejscami pomalowane farbą (m.in. przy punkcie wodnym) zostały odmalowane, powierzchnie czyste. Jednakże ściany w dalszym ciągu nierówne, trudne do utrzymania w bieżącej czystości. Ściany w magazynie żywności suchej z ubytkami tynku o powierzchnia nierównych. Ściany ww. pomieszczenia odmalowano, nie stwierdzono oznak zawilgocenia, przymocowano również drewniane płyty w rogu pomieszczenia,

w miejscu gdzie będzie magazynowane mleko. W pomieszczeniu produkcyjnym instalacja wodna, elektryczna i gazowa poprowadzona natynkowo – bezpośrednio nad stanowiskami roboczymi stanowiąca miejsce gromadzenia się nieczystości, powierzchnie trudne do utrzymania w czystości, chropowate. Podłogi w pomieszczeniu produkcyjnym oraz wstępnej obróbki warzyw i jaj wyeksploatowane, zakamienione, nierówne. Podłogi ww. pomieszczeń uzupełniono płytkami terakoty, przez co wyeliminowano możliwość tworzenia się zastoin wody. Podłoga w magazynie środków czystościowych wyłożona zniszczoną, wyeksploatowaną wykładziną podłogową, nieprzymocowaną w sposób trwałych na obrzeżach. Uzupełniono ubytek wykładziny podłogowej przy drzwiach do pomieszczenia. Nie zapewniono drzwi wewnętrznych bloku żywienia we właściwym stanie technicznym. Drzwi wewnętrzne pomieszczeń bloku żywienia zostały odmalowane, jednak nadal spuchnięte w dolnej części skrzydeł. Drewniana ościeżnica przy drzwiach pomieszczenia wstępnej obróbki warzyw i jaj nadmiernie wyeksploatowana, ze znacznymi ubytkami drewna. Drewniane listwy wykończeniowe przy okienkach wydawczym i zwrotnym odmalowano.

Wobec powyższego strona w miarę możliwości podjęła działania mające na celu zminimalizowane ryzyka zanieczyszczeń w zakładzie oraz jest świadoma zagrożeń wynikających z niefunkcjonalnego układu pomieszczeń oraz niewłaściwego stanu technicznego. Pracownicy bloku żywienia zostali przeszkoleni oraz zobowiązali się do zachowywania szczególnego reżimu sanitarnego.

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

2. Zobowiązany do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości była Szkoła Podstawowa Nr 34, im. Kornela Makuszyńskiego, ul. Ireny Kosmowskiej 3, 20-815 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)

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2017r., poz. 149 ze zm.),
- Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r. str.1 ze zm.).

(przepisy)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy IW 9-92/3/224

6. W czasie kontroli sanitarnej dokonano / nie dokonano*) wpisu do książki 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 co do treści i czytelności protokołu.

8. Uwagi osoby kontrolującej: brak.

9. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - niniejszego protokołu
nie ukarano -

(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).

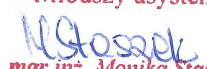
10. Czas trwania kontroli: od 10²⁰ do 12¹⁰

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla
każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany. W przypadku odmowy
podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

10. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie było.

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

Dyrektor

mgr Sławomira Kryńska
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Młodszy asystent

mgr inż. Monika Staszek

Kierownik gospodarczy


mgr Katarzyna Mazur
(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 24.08.2017r.
otrzymałem (-am) w dniu 24.08.2017r.

Szkoła Podstawowa nr 34
im. Kornela Makuszyńskiego
20-815 Lublin, ul. I. Kosmowskiej 3
tel./fax 81 741 89 06

Dyrektor

mgr Sławomira Kryńska
(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 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 o swobodzie działalności gospodarczej