

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*
*ORYGINAŁ / KOPIA**

Nr HŻ-P-6323/ 28 /2018

Lublin, dnia 23.08.2018r.
(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków technicznych oraz higieniczno-sanitarnych pomieszczeń bloku żywienia, warunków magazynowania żywności oraz produkcji posiłków dla uczniów.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Agnieszkę Trykacz – starszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K-0160/10/2018;

Adele Markiewicz – stażystkę, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K-0160/ 90 /2018;

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

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

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 165 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład: Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 34 im. Kornela Makuszyńskiego
- 20-815 Lublin ul. Kosmowskiej 3

Podlega: Gmina Miasta Lublin

(pełna nazwa, adres)

Pani Sławomira Kryńska - Dyrektor szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Obiekt pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Sławomira Kryńska - Dyrektor szkoły

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*).

Kontrola sanitarna tematyczna w zakresie oceny warunków higieniczno-sanitarnych oraz technicznych pomieszczeń żywieniowych tj. stanu technicznego ścian, podłóg oraz drzwi wewnętrznych pomieszczeń bloku żywienia oraz układu funkcjonalnego pomieszczeń.

Kontrola sanitarna przeprowadzona w związku z pismem strony Nr KG.222.1.2018 z dnia 08.08.2018r. o zmianę terminu wykonania nakazów decyzji administracyjnej Nr HŻ-P-6323/20/2015 z dnia 08.09.2017r. określonych w pkt 1, 2, 3 i 4. Kontrola sanitarna kompleksowa przeprowadzona w dniu 19.05.2015r. wykazała m.in. nieprawidłowości techniczne, z uwagi na powyższe pismem z dnia 21.05.2015r. wszczęto postępowanie administracyjne. W dniu 09.07.2015r. wydana została decyzja nakazowa. Z uwagi na brak środków finansowych strona dwukrotnie zwracała się z prośbą o zmianę terminu wykonania nakazów decyzji.

W trakcie kontroli poddano ocenie stan techniczny pomieszczeń bloku żywienia. Ustalono, iż w okresie wakacyjnym przeprowadzono drobne prace remontowe oraz naprawy celem zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego posiłków produkowanych w roku szkolnym 2018/2019. Zgodnie z wyjaśnieniami dyrekcji w roku szkolnym 2017/2018 uczęszczało łącznie z oddziałem „zerowym” około 426 uczniów, z czego 307 korzystało z posiłków szkolnych. Uczniom z klas 1-7 wydawano posiłki obiadowe dwudaniowe wraz z kompotem, dzieciom z oddziałów „zerowych” wydawano śniadania, dwudaniowe obiady oraz podwieczorki.

Układ funkcjonalny i rozplanowanie pomieszczeń nie uległ zmianom. Stanowisko mycia naczyń stołowych zlokalizowane w pomieszczeniu produkcyjnym, tj. w kuchni właściwej. Zwrot brudnych naczyń stołowych odbywa się bezpośrednio do części produkcyjnej. Zarówno stanowisko mycia naczyń kuchennych jak i stanowisko mycia naczyń stołowych zlokalizowane w pomieszczeniu produkcyjnym - kuchni właściwej.

Pomieszczenie magazynu warzyw okopowych i nieokopowych oraz wstępnej obróbki jaj niewielkie, wyposażone w blat z półką podblatową oraz palety wykorzystywane do magazynowania warzyw okopowych. Na wyżej wymienionym blacie wykorzystywanym zarówno do przechowywania warzyw (poddawanych i nie poddawanych obróbce termicznej) ustawiona naświetlarka do dezynfekcji jaj.

W okresie wakacyjnym przeprowadzono doraźne prace remontowe ścian pomieszczeń bloku żywienia. W pomieszczeniu magazynu warzyw okopowych, nieokopowych oraz dezynfekcji jaj część ściany (nadmiernie wyeksploatowanej) wyłożono płytą typu karton/gips, pomalowaną farbą olejną. W magazynie surowców trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie część ściany wyłożono płytą wiórową (typu OSB) celem zminimalizowania zagrożenia dla przechowywanej żywności – płyta nie stanowi powierzchni łatwozmiennej. Miejscami powierzchnia malowana farbą z kruszącą się, odstającą powierzchnią. Ściany w obieralni warzyw w złym stanie technicznym, chropowate, nierówne, wielokrotnie malowane, powierzchnie trudne do mycia, do utrzymania w czystości. W okresie wakacyjnym ściany w obieralni warzyw miejscami odmalowano farbą olejną. Według wyjaśnień Dyrektora szkoły Pani Sławomiry Kryńskiej, z uwagi na nadmierne zawilgocenie ścian, w czasie wolnym od zajęć szkolnych (ferie, wakacje) przeprowadzane jest odgrzybianie ścian pomieszczeń bloku żywienia. Okazano do wglądu wykorzystywany preparat, tj. płyn do usuwania pleśni i grzybów PILMAS marki SBS-SIM. Oznakowanie na etykiecie produktu informuje o możliwości wykorzystywania preparatu w pomieszczeniach kuchennych.

W pomieszczeniu kuchni podłoga niewyprofilowana, stwierdzono powstające zastoiny wody (m.in. przy kratce ściekowej oraz przy stołach produkcyjnych). Podłoga w pomieszczeniu kuchni zakamieniona. Podłoga w magazynie warzyw o nierównej powierzchni betonowej, przy pokrywie kanalizacyjnej oraz kratce ściekowej liczne ubytki, powierzchnia trudna do utrzymania w bieżącej czystości. Metalowe wykończenia i elementy skorodowane.

Drzwi wewnętrzne pomieszczeń bloku żywienia wyeksploatowane, zniszczone, spuchnięte w dolnej części skrzydeł. Drewniana ościeżnica przy drzwiach pomieszczenia wstępnej obróbki warzyw i jaj mocno wyeksploatowane, ze znacznymi ubytkami drewna.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2018r. poz. 1541),
- Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 str.1 z 30 kwietnia 2004 r. ze zm.),

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy SK/S/K/09-151/HŻ, aparat fotograficzny SP/K/10-05/HŻ.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: 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 pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty: brak.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*): brak.

4. W książce kontroli dokonano / nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: nie wydano, nie dotyczy.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu *). brak

Pan (i) wnosi/nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak.

7. Czas trwania kontroli: od 10:30 do 13:10.


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.

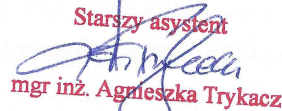
8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

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

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

 Dyrektor

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy asystent

mgr inż. Agnieszka Trykacz



(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 23.08.2018r.
otrzymałem (-am) w dniu 23.08.2018r.

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

 Dyrektor
(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 Ustawy Prawo Przedsiębiorców