

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ-K-6323/ 3 /2018

Lublin, dnia 26.01.2018r.
(Miejscowość i data)

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

Monikę Staszek – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K-0160/20/2018.

Przy kontroli uczestniczyła Klaudia Zdybel odbywająca staż w PSSE w Lublinie nr zaświadczenia
K0717.1/2/2017 z dnia 31.10.2017r.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 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 1960r. 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.

Na podstawie art. 79 ust. pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004r. 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 regulami 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.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

Zakład: **Blok żywienia Szkoły Podstawowej nr 34, im. Kornela Makuszyńskiego**
ul. Kosmowskiej 3, 20-815 Lublin

Podlega: Gmina Miasto Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 712-19-36-885

TEL. 81-741-89-06

FAX 81-741-89-06 E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej*
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Sławomira Kryńska – Dyrektor Szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Sławomira Kryńska – Dyrektor Szkoły
Pani Wioletta Wiertel – Intendent
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.

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

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

Działalność bloku żywienia szkoły prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków od surowca na bazie warzyw okopowych, nieokopowych, mięsa, w tym drobiu, ryb, jaj, półproduktów oraz wyrobów gotowych. Do szkoły uczęszcza ok. 313 dzieci w wieku od 6 do 13 lat. Blok żywienia zapewnia śniadania, obiady i podwieczorki dla 24 dzieci w wieku od 6 do 7 lat. Obiad składa się z dwóch posiłków: zupy oraz drugiego dania.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze (kuchnia główna, magazyn środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie, pomieszczenie wstępnej obróbki warzyw i jaj, magazyn warzyw ze stanowiskiem przeznaczonym do dezynfekcji jaj, pomieszczenie porządkowe, pomieszczenie socjalne dla personelu, toaleta dla personelu i stołówka). Układ pomieszczeń zgodny z protokołem nr HŻ-H-6323/11/12 z dnia 02.04.2012r.

Budynek murowany, wolnostojący, drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Okazano do wglądu Sprawozdania z badania wody Nr DL-W/Z-155/17/PBM z dnia 11.05.2017r. wystawione przez Dział Laboratoryjny PSSE ul. Uniwersytecka 12 w Lublinie. Badanie wykonane w zakresie mikrobiologicznym, potwierdza prawidłową jakość wody używaną w zakładzie. Przy każdym punkcie wodnym zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody.

Zapewniono prawidłowe warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji żywności. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w dezynfekcyjne mydło w płynie Gastro Sept Hand VC 615 Voigt, preparaty z aktualnymi terminami ważności. W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością – w bloku żywienia dostępny Suma Bac D 10 Diversey oraz Divodes FG VT 29 Diversey z aktualnymi terminami ważności. Naczynia stołowe, z których korzystają dzieci myte i dezynfekowane termicznie w profesjonalnej maszynie gastronomicznej marki FAGOR – Concept.

Nieczystości stałe komunalne usuwane do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenera na zewnątrz budynku. Okazano do wglądu aneks zawarty w dniu 28.12.2010r. z firmą MPO-SITA Lublin spółka akcyjna, ul. Ciepłownicza 6 w Lublinie.

Odpady pokonsumpcyjne i poprodukcyjne usuwane do zamykanego pojemnika zlokalizowanego w zamykanej altanie obok budynku. Odpady zagospodarowywane są przez firmę Pro-Eko Tomasz Szykora Odbiór Odpadów Organicznych Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin. Okazano do wglądu ostatnią kartę przekazania odpadów nr 17/12/2017 z dnia 22.12.2017r. potwierdzający przekazanie ww. firmie odpadów o kodzie 20 01 08 (odpady kuchenne ulegające

Dostawcami żywności do Szkoły są:

- wyroby garmażeryjne (pierogi, pyzy, knedle, naleśniki) - Przedsiębiorstwo Produkcji Wyrobów Garmażeryjnych PYZA Parafiniuk Michał Rutka Kozłowiecka 107, Niemce ,
- warzywa okopowe i nieokopowe, owoce i jaja - TYMWAR, Grzegorz Tymczak Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn,
- środki spożywcze trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie (produkty zbożowe, nabiał) – ALMAX Dystrybucja Sp. z o.o. Panieńszczyzna 21-002 Jastków,
- mrożonki i ryby mrożone - Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowo Usługowe, I. Welman Żytia 21B, Kraśnik,
- mięso czerwone i drobiowe, wędliny – LADROS S.C. A. Lewczyk, R. Lewczyk, Wólka 2D, 20-258 Lublin
- pieczywo – Przedsiębiorstwo Produkcyjno Handlowe KOLSTAR Sp. z o.o. Starościn 39, Kamionka.

Okazano do wglądu aktualne faktury potwierdzające zakup żywności. Każda kontrola środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie podlega kontroli, która rejestrowana jest w stosownej karcie. Kontroluje się m.in. stan higieniczny samochodu, higienę osobistą dostawcy, stan opakowań, oznakowanie, datę przydatności do spożycia oraz dokonuje się kontroli temperatury przywozu środków spożywczych.

Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze opomiarowane, segregacja asortymentowa zachowana. Magazynowane środki spożywcze identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości. Z kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych oraz temperatury i wilgotności w magazynie codziennie prowadzi się zapisy.

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Przeprowadzono analizę zagrożeń pod względem wystąpienia zagrożeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych. Na podstawie analizy ryzyka wyznaczono 3 CCP na etapie magazynowania, obróbki termicznej i przechowywania gotowych posiłków. Okazano do wglądu rejestry potwierdzające zapisy z powyższych CCP. Dla w/w punktów opracowano sposób monitorowania, wartości krytyczne, dopuszczalne odchylenia. Okazano do wglądu zapisy potwierdzające monitoring punktów krytycznych. Czynności kontrole oraz okazane zapisy potwierdzają utrzymanie kontroli wewnętrznej w zakładzie i wiedzę personelu.

Dokonano oceny jadłospisów obowiązujących od 08.01.2018r. do 19.01.2018r. pod względem jakościowym i wymogów zawartych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r., stwierdzono, iż do przygotowania posiłków wykorzystuje się środki spożywcze z różnych grup: np. pieczywo, ziemniaki, kasze, nabiał, owoce i warzywa. Smażenie potraw odbywa się około 1 raz na dwa tygodnie. Blok żywienia wyposażony w piec konwekcyjno – parowy, w którym są przygotowywane potrawy. Do smażenia wykorzystany olej mazowiecki i olej rzepakowy kujawski z pierwszego tłoczenia (o zawartości kwasów jednonienasyconych powyższe 50%, oraz wielonienasyconych poniżej 30%). Po przygotowaniu posiłków nie używa się koncentratów, za wyjątkiem koncentratu pomidorowego. Dania przyprawiane są naturalnymi ziołami suszonymi

biodegradacji, o masie 0,3Mg). Podczas kontroli ustalono iż odpady pokonsumpcyjne i poprodukcyjne zagospodarowywane są przez specjalistyczną firmę raz w miesiącu.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz mechaniczna (nad punktami obróbki termicznej zainstalowany okap wyciągowy). Przedłożono do wglądu Protokół Nr 1916 z dnia 25.08.2017r. z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony przez Mistrza Kominarskiego Pana Marka Cyprysiaaka Spółdzielnia Pracy Kominarzy, ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin, potwierdzający, iż objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych spełniają obowiązujące przepisy Prawa Budowlanego.

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

W bloku żywienia w styczności z żywnością pracuje 6 osoby (5 pań pracujące w kuchni i pani Intendent). Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników bloku żywienia. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania w wydzielonej szafie ustawionej w pomieszczeniu socjalnym. W dniu kontroli personel pracował w odzieży ochronnej. Odzież ochronna prana w pralni szkolnej.

Monitoring obecności szkodników prowadzony wspólnie ze specjalistyczną firmą DDD. Pomieszczenia bloku żywienia zabezpieczone przed dostępem szkodników, w otwieranych celem przewietrzania pomieszczeń oknach zapewniono siatki uniemożliwiające wnikanie szkodników. Okazano do wglądu protokół z przeprowadzonej dezynsekcji z dnia 14.08.2017r. wystawiony przez Dezynfekcja, Dezynsekcja, Deratyzacja S.C. Urban Kowalski, Anita Łucjan-Kowalska 20-401 Lublin, ul. Krochmalna 24 pok. 2, protokół potwierdza zastosowanie preparatów i substancji czynnych m.in w pomieszczeniach bloków żywienia. Otwory wentylacyjne i ściekowe zabezpieczone kratką, w pomieszczeniach wyłożone stacje monitorujące obecność szkodników. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia. Okazano do wglądu kartę monitoringu obecności owadów i szkodników w pomieszczeniach.

Wydzielono stanowiska robocze do mycia i przetwarzania poszczególnych surowców. Wstępna obróbka jaj i warzyw odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu. Jaja myte w wydzielonej komorze zlewozmywaka dwukomorowego, dezynfekowane metoda fizyczną (promieniami UV) na stanowisku do tego przeznaczonym w magazynie warzyw i owoców. Jaja przechowywane w zamykanym plastikowym pojemniku w pomieszczeniu przechowywania owoców i warzyw w ten sposób zmniejszając ryzyko zanieczyszczenia mikrobiologicznego surowców. Jaja dostarczane przez TYMWAR, Grzegorz Tymczak Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn. W dniu kontroli nie stwierdzono przechowywania jaj w zakładzie, uzyskano informacje iż zostały one wykorzystane do przygotowywania posiłków. Okazano do wglądu rejestr z wykonanych czynności mycia i dezynfekcji jaj. Warzywa myte w wannie w ww. pomieszczeniu, obierane w obieraczce mechanicznej.

Naczynia kuchenne myte w dwukomorowym zlewozmywaku w kuchni głównej. Naczynia stołowe w basenie gastronomicznym, następnie dezynfekowane termicznie w zmywarce z funkcją wyparzania. W pomieszczeniu kuchni zamontowane dwa okienka - jedno służy do wydawania posiłków, drugie do zwrotu brudnych naczyń stołowych. Wydawanie posiłków oraz zabiegi mycia i dezynfekcji naczyń wielokrotnego użytku wykonywane są w rozdzielności czasowej. Obecnie toczy się postępnie (numer sprawy HŻ-P-6323/20/2015) dotyczące funkcjonalności, układu, przestrzeni roboczej i stanu technicznego bloku żywienia). Pomieszczenia i sprzęt wykorzystywane do produkcji żywności utrzymany czysto. Okazano do wglądu zapisy z przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sprzętu i urządzeń.

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 i czytelności protokołu.

5. Uwagi osoby kontrolującej – bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 10¹⁵ do 13⁵⁰.

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: brak.

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

Dyrektor
[Podpis]
mgr Sławomira Kryńska

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

Młodszy asystent
[Podpis]
mgr inż. Monika Ślasek

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

[Podpis]
Wioletta Wiertel

(podpisy świadków)

(podpis osoby kontrolującej)

[Podpis]
Klaudia Zdybel

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 26.01.2018r.
otrzymałem (-am) w dniu 26.01.2018r.

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

Dyrektor
[Podpis]
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

i świeżymi, pieprzem i solą. Po posiłków podaje się warzyw i owoce. Jadłospis urozmaicony, oceniony pozytywnie.

Na tablicy wywieszony jadłospis z wyszczególnionymi składnikami i substancjami alergennymi i powodującymi reakcje nietolerancji występującymi w serwowanych posiłkach w dniu 26.01.2018r.

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

Nie przedłożono dokumentów potwierdzających, iż środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty spełniają odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej zgodnie z § 2 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. 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.

Stwierdzona podczas kontroli nieprawidłowość stanowi naruszenie przepisów:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o Bezpieczeństwie Żywności i Żywienia (Dz. U. z 2017r., poz. 149 ze zm.).
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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 2016r. poz. 1154).

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 - Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01
Nie 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 -

(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).

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 wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – dokonano wpisu do książki kontroli, nie wydano doraźnych zaleceń. O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu- nie dotyczy.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ-K-6323 /3/2018 z dnia 26.01.2018r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

**Blok żywienia Szkoły Podstawowej nr 34, im. Kornela Makuszyńskiego
ul. Kosmowskiej 3, 20-815 Lublin**

**INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0X	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0X	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0X	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0X	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0X	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0X	3	5	

¹⁾ zaznaczyć właściwe