

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej, interwencyjnej)^{*)}

ORYGINAL / KOPIA*)

Nr HŻ-P-6325/ 9 /2018

Lublin, dnia 27.06.2018r.

(Miejscowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w związku z żywieniem uczestników zorganizowanego wypoczynku letniego w placówce oświatowej w formie półkolonii.

(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;

W kontroli uczestniczyła Ewelina Jabłońska – odbywająca staż w PSSE w Lublinie – zaświadczenie Nr K-0717.1/1/2018 z dnia 25.04.2018r.

(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 52 im. Marii Konopnickiej

20-281 Lublin ul. Władysława Jagiełły 11

Podlega: Gmina Miasta Lublin

(pełna nazwa, adres)

Pani Małgorzata Stacharska - Dyrektor szkoły

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

obiekt pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Małgorzata Stacharska - Dyrektor szkoły

Pani Jolanta Sobkowicz – Intendentka

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

Pani Jolanta Sobkowicz – Intendentka

(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 oraz jakości żywienia zbiorowego dzieci uczestniczących w zorganizowanych zajęciach wypoczynku letniego w formie półkolonii.

Ustalono, iż na terenie szkoły zorganizowano zajęcia w formie półkolonii dla około 135 dzieci i młodzieży. Organizatorem półkolonii jest Szkoła Podstawowa Nr 52 w Lublinie. Dzieciom zapewniono również wyżywienie w postaci śniadań i dwudaniowych posiłków obiadowych. Posiłki spożywane są na miejscu w stołówce szkolnej. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Blok żywienia Szkoły Podstawowej Nr 52 prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków na bazie mięsa, w tym drobiowego, ryb, jaj, warzyw okopowych i nieokopowych, półproduktów i produktów gotowych (gotowych wyrobów garmazeryjnych), napojów zimnych i gorących. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W dniu kontroli stwierdzono prowadzenie działalności w w/w zakresie.

Zapewniono warunki do dezynfekcji powierzchni pozostających w kontakcie z żywnością - używany jest preparat PROFILINE – gotowy preparat do mycia i dezynfekcji w przemyśle spożywczym SWISH FOOD Service (z terminem do 04.2014r.). Naczynia kuchenne myte w wydzielonym basenie gastronomicznym w pomieszczeniu kuchni, osuszane na regale ociekowym. Naczynia stołowe myte są w zmywalni naczyń stołowych w zlewozmywaku oraz dezynfekowane termicznie w gastronomicznej zmywarko – wyparzarce kapturowej; czyste naczynia przechowywane są w zamykanych szafkach. Drobnny sprzęt produkcyjny używany w zakładzie (miski, tacki, pojemniki z tworzywa sztucznego itp.) oznakowany graficznie w postaci kieliszka i widelca. Poinformowano o konieczności posiadania dla nowo zakupionych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nowych maszyn i urządzeń, drobnego sprzętu oraz naczyń kuchennych, pisemnej deklaracji producenta stwierdzającej, że są one zgodne z obowiązującymi przepisami prawa.

Umywalki do mycia rąk wyposażone w mydło w płynie do mycia rąk, płyn do dezynfekcji rąk MEDI LINE VELODES SOFT z aktualnym terminem ważności (29.11.2019r.) oraz dozowniki z ręcznikami jednorazowego użycia do higienicznego osuszania rąk. W dniu kontroli stan higieniczny oraz techniczny zakładu dobry.

Odpady usuwane do pojemników wyłożonych wkładem foliowym, usuwane do pojemników z zachowaniem segregacji. Okazano do wglądu fakturę nr 1660/FV/05/2018 z dnia 31.05.2018r. wystawioną przez KOM-EKO S.A. – Lublin ul. Wojenna 3, z wyszczególnionymi pozycjami: wywóz odpadów z pojemnika 1100l oraz odpadów EKO 1100l. Przedłożono również fakturę nr 24/05/2018 wystawioną w dniu 30.05.2018r. przez PRO-EKO Odbiór odpadów organicznych Tomasz Szykora – Świdnik Duży Pierwszy 1 za odbiór odpadów kuchennych ulegających biodegradacji (w ilości 500 kg). Jakość wody używanej w zakładzie m.in. do produkcji żywności oraz mycia naczyń, sprzętu i powierzchni kuchennych została udokumentowana w Protokole kontroli tematycznej Nr HŻ-P-6325/2/2018 z dnia 30.01.2018r. – badanie przeprowadzone zostało w zakresie fizykochemicznym i mikrobiologicznym.

W trakcie kontroli poddano ocenie jakość i identyfikowalność używanych do produkcji środków spożywczych. Zapewniono identyfikowalność magazynowanych środków spożywczych:

-jaja– opatrzone nr wet. na skorupce: 2PL 20021313; na opakowaniu zbiorczym zawarto m.in. informacje: PL-14125903, INVEST MICHEL Dębe Wielkie 05-311 Koberne 44A – zakład pakowania jaj,

- mięso - AVOCANO Sp. z o.o. – Zamość ul. Przemysłowa 4,

- pieczywo – PPHU MADEX – Kraśnik ul. Ceramiczna 10
- środki spożywcze SOLIDEZ - Lublin Turka
- mrożonki – Hurtownia REN – Radom
- warzywa i owoce – TOMIK Tomasz Duda – Elizówka 65
- środki spożywcze trwałe – ALMAX – Dystrybucja – Panieńszczyzna, Jastków
- gotowe wyroby garmazeryjne – ZGH ALICJA – ul. Hrubieszowska 54 B Chełm.

Dostawca jaj - INVEST MICHEL Dębe Wielkie 05-311 Koberne 44A wraz z dostawą surowca dostarczył oświadczenie o ich naświetleniu, wystawione w dniu 19.06.2018r. o ich dezynfekcji przeprowadzonej poprzez naświetlenie promieniami UV-C. Analiza etykiet środków spożywczych nie wykazała produktów GMO wykorzystywanych do produkcji posiłków.

Dostawy środków spożywczych podlegają kontroli, wyniki oceny rejestrowane są w „Tabeli kontroli przyjęcia towaru”. Ocenie podlegają m.in.: świadectwa jakościowe, stan higieniczny samochodu, higiena osobista kierowcy, stan opakowań, oznakowanie, temperatura przewozu towaru, data minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia oraz temperatura przewozu żywności. Przy przyjęciu żywności nietrwałej mikrobiologicznie wpisywana jest wartość temperatury zmierzonej podczas przeprowadzonej kontroli. W dniu kontroli dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Nie stwierdzono środków spożywczych nieidentyfikowalnych, niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu ważności/daty minimalnej trwałości. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. W dniu kontroli stwierdzono niewielkie ilości żywności. Nie stwierdzono przerwania ciągłości łańcucha chłodniczego przechowywanych w zakładzie środków spożywczych. Środki spożywcze przechowywane w warunkach zgodnych z deklaracjami producentów. W ramach kontroli wewnętrznej w zakładzie dokonywane są zapisy z kontroli warunków przechowywania środków spożywczych w warunkach chłodniczych i mroźniczych oraz kontroli temperatury i wilgotności w magazynie warzyw i żywności suchej. Opracowana dokumentacja systemu HACCP została wdrożona i jest przestrzegana. Personel posiada wystarczającą wiedzę niezbędną do zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanych posiłków.

Okazano do wglądu Certyfikat wystawiony przez Centrum Kształcenia i Wdrożeń Jaworzno, potwierdzający udział w dniu 15.03.2018r. Pani Intendent bloku żywienia w szkoleniu nt. zasad zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży i układania jadłospisów zgodnych z wymaganiami prawnymi.

Na podstawie okazanego jadłospisu obowiązującego w okresie od dnia 25-29.06.2018r. dokonano ogólnej oceny sposobu żywienia dzieci biorących udział w wypoczynku. Jadłospis na kolejny tydzień opracowany zostanie pod koniec bieżącego tygodnia. Dzieciom i młodzieży podawane jest śniadanie w postaci kanapek przygotowywanych z wykorzystaniem bułek (głównie kajerek oraz bułek z ziarnami) z dodatkiem mięsno-wędliniarskim lub nabiałem oraz z dodatkiem warzyw świeżych (pomidor, sałata, ogórek) lub ketchupu. Kanapki podawane są również na słodko (z dżemem, z miodem). Raz w tygodniu zaplanowano zupę mleczną. Do posiłków śniadaniowych podawana jest herbata, kakao lub kawa mleczna. Ustalono, iż do smarowania pieczywa wykorzystywane jest masło – tłuszcz zwierzęcy (82 % tł). Do zup i napojów mlecznych wykorzystuje się mleko świeże 2% tł.

Na obiad podawany jest posiłek dwudaniowy składający się z zupy i II dania wraz z kompotem. Zupy podawane z makaronem, ziemniakami oraz jajkiem. Do części zup podawane jest pieczywo mieszane. W trakcie oględzin pomieszczeń zakładu i magazynowanej żywności stwierdzono wyłącznie naturalne przyprawy, nie stwierdzono wykorzystywania koncentratów spożywczych innych niż naturalne. Do drugiego dania zapewniono porcję mięsa - wieprzowego, drobiowego oraz ryby; raz zaplanowano danie bezmięsne, a na dzień 29.06.2018r. zaplanowano podanie ryby - dorsza. Do smażenia wykorzystywany jest olej rzepakowy Kujawski spełniający

wymagania Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. Dodatkowo do II dań są zarówno ziemniaki, kasza gryczana, ryż i makaron oraz wyroby garmażeryjne – kopytka. Do drugiego dania zapewniono kompoty przygotowane na bazie owoców świeżych lub mrożonych. W magazynie żywności stwierdzono zapas owoców mrożonych, głównie truskawek. Ustalono, iż napoje przygotowywane na miejscu nie zawierają więcej niż 10g cukru w 250 ml.

Jadłospis skomponowany jest o środki spożywcze pochodzące z różnych grup, tj.: produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa i owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, oraz tłuszcze, jednakże W analizowanym okresie nie podano potraw zawierających nasiona roślin strączkowych. Jadłospis pod kątem jakościowym oceniono pozytywnie. Do każdego posiłku zapewniono dodatek warzywny lub owocowy. Raz w tygodniu podawana jest porcja ryby.

Na tablicy informacyjnej w korytarzu komunikacyjnym, przy wejściu głównym do szkoły, w miejscu dostępnym dzieciom i rodzicom, stwierdzono wywieszony jadłospis, w którym przy poszczególnych posiłkach został podany wykaz składników, w tym wykaz alergenów i substancji powodujących nietolerancje. Alergeny wyróżnione poprzez wytłuszczoną czcionkę. Jadłospis w załączeniu do protokołu.

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

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy SK/S/K/09-151/HŻ, termometr elektroniczny PP/W/K/03-38/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 pouczono 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 12:20 do 14:30.

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)

DYREKTOR

mgr Małgorzata Stacharska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

INTENDENT

(podpisy świadków)
Jolanta Sołkiewicz

Szkoła Podstawowa nr 52
im. Marii Konopnickiej
ul. Władysława Jagiełły 11
20-281 Lublin

Starszy asystent

mgr inż. Agnieszka Trykacz

(podpisy osób kontrolujących)

Andrzej Jędrzejko

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 27.06.2018r.
otrzymałem (-am) w dniu 27.06.2018r.

DYREKTOR

mgr Małgorzata Stacharska

(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

