

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr **HŻN.12.31.2023**

Jabłonna, 16.06.2023r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Legionowie

Aneta Augustyn – Starszy asystent w Sekcji HŻŻ, nr upoważnienia 12

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 3, art. 4 ust. 1 pkt 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 i art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023r. poz. 775 ze zm.)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023 r. poz. 221 ze zm.)^{1)**} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywieniowy w Szkole Podstawowej im. Armii Krajowej
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Szkolna 2, 05-110 Jabłonna

(adres)

NIP : **536 16 43 466**

TEL. FAX E-MAIL

¹) Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

²) Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Zakład wpisany do rejestru z urzędu.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Jolanta Braun – Dyrektor Szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Jolanta Braun – Dyrektor Szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

Pani Jadwiga Stępniewska - Intendent
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola sanitarna bieżąca wynikająca z harmonogramu kontroli na rok 2023, prowadzona na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego Zakładu.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Termometr wodoodporny ETI 810-270, HŻN/WP/6/So/Sb/K.

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

Przed przystąpieniem do czynności kontrolnych okazano legitymację służbową oraz całoroczne upoważnienie do kontroli nr 12/2023 z dnia 03.01.2023 r., poinformowano kontrolowanego o jego prawach i obowiązkach. Przedstawiciel Zakładu zapoznał się z treścią okazanych dokumentów i nie zgłosił sprzeciwu co do prowadzenia czynności kontrolnych.

Układ funkcjonalny pomieszczeń ich przeznaczenie i wykorzystywanie nie uległy zmianie od ostatniej kontroli.

W Zakładzie prowadzona jest działalność gastronomiczna w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego z prowadzeniem obróbki wstępnej mięs i warzyw przy zachowaniu rozdzielności tych czynności w czasie.

Terren wokół budynku utwardzony, uporządkowany i ogrodzony. W wydzielonej części terenu ustawiono pojemniki na odpady, zamykane, wykonane z materiału szczelnego, nieprzepelnione, regularnie opróżniane. Zakład segreguje odpady, które odbiera specjalistyczna firma Zakład Kształtowania Terenów Zielonych Marek Włodarczyk z Serocka na podstawie zawartej umowy. Część odpadków pokonsumpcyjnych odbiera codziennie osoba prywatna – pracownik szkoły - na podstawie zawartej umowy na skarmianie psów stróżujących. Ponadto Zakład wyposażony jest w młynek koloidalny i resztki nieodbierane trafiają do tego urządzenia.

Placówka korzysta z wody wodociągowej miejskiej, okazano aktualny wynik badania wody z 2023 r. Nie stwierdzono przekroczeń badanych parametrów.

System kanalizacyjny Zakładu sprawny.

Punkty wodne w strefie produkcji potraw oraz w części socjalnej wyposażone są w ciepłą i zimną wodę, mydło, płyny do dezynfekcji, ręczniki jednorazowe do higienicznego osuszania rąk.

Środki chemiczne przeznaczone do użytku w przemyśle spożywczym i gastronomii używane są zgodnie z zaleceniami producenta umieszczonymi na opakowaniach. W Zakładzie korzysta się z preparatów firm Stalgast, Promex, Tenzi.

Specjalistyczne preparaty posiadają etykiety w języku polskim, przechowywane są w oryginalnych opakowaniach i mają ważne daty przydatności do użycia. Przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta oraz w miejscach bez możliwości kontaktu z żywnością.

Sprzęt przeznaczony do mycia i dezynfekcji utrzymany w ładzie, czysty, suchy, posegregowany i sprawny technicznie.

W dniu kontroli bieżący stan sanitarny nie budzi zastrzeżeń.

Okazano zapisy Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) i Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) w tym: kartę przyjęcia towaru na stan magazynowy, rejestr wykonania czynności porządkowych (w tym mycie powierzchni i dezynfekcja wyznaczonych obszarów), rejestr temperatur w urządzeniu chłodniczym. Okazane zapisy potwierdzają systematyczne funkcjonowanie tych praktyk. W obowiązującej w Zakładzie dokumentacji dotyczącej systemu jakości wyznaczono dwa CCP. 1-CCP, to wzmożony nadzór nad zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego przy dostawie artykułów spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie. 2-CCP, to temperatura obróbki termicznej mięs w piecu konwekcyjno-parowym mierzona przy użyciu specjalistycznego czujnika do mierzenia temperatury.

W dniu kontroli nie stwierdzono obecności szkodników, a także śladów ich bytowania. Zakład we własnym zakresie podejmuje działania profilaktyczne zabezpieczające przed pojawieniem się szkodników np. bieżące usuwanie odpadów, obecność siatek ochronnych w oknach, uszczelnianie otworów. W razie potrzeby zostanie wezwana specjalistyczna firma DDD.

Podczas magazynowania przestrzegana jest segregacja, identyfikacja, zapewniona jest izolacja od ścian i podłóg. Asortyment przechowywany jest zgodnie z zaleceniami producenta. Zachowana jest ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów nietrwałych mikrobiologicznie, łatwopsujących się. Sprawdzono wybiórczo daty minimalnej trwałości i terminy przydatności do spożycia. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Jaja używane w procesie przygotowywania potraw pochodzą od stałych dostawców, są dezynfekowane przez pracowników kuchni poprzez naświetlanie promieniami UV. Czynność ta prowadzona jest w miarę potrzeby, w godzinach porannych, w pomieszczeniu przeznaczonym do obróbki wstępnej warzyw. Prowadzone są rejestry potwierdzające wykonywanie tej czynności.

Okazano dokumentację (faktury, Handlowe Dokumenty Identyfikacyjne, rachunki i dowody dostawy) umożliwiającą identyfikację dostawców żywności oraz potwierdzające iż żywność stosowana do przyrządzania potraw pochodzi z legalnego źródła.

Asortyment do Zakładu kupowany jest regularnie, zgodnie z zapotrzebowaniem w niewielkich ilościach zużywanych na bieżąco. Przy dostawie zakupionego asortymentu, odbywa się ocena towaru przed przyjęciem na stan magazynowy. Oceniana jest zgodność dostawy ze złożonym zamówieniem, stan opakowań, termin przydatności, zachowana ciągłość łańcucha chłodniczego.

W dniu kontroli jakość żywności nie budzi zastrzeżeń. Podejmowane są czynności mające na celu zapobieganie zanieczyszczeniom żywności. Mycie i dezynfekcja naczyń przebiega prawidłowo. Odbywa się w pomieszczeniu wyposażonym w urządzenie myjąco – wyparzające. W dniu kontroli urządzenie sprawne.

W bloku żywienia pracuje 6 osób, 5 pracowników kuchni i intendentka. Personel pracuje w odzieży ochronnej (fartuch, czepki ochronne na włosy). Używane są też rękawiczki jednorazowego użytku. Stan higieniczny odzieży nie budzi zastrzeżeń.

Okazano aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych z naznaczoną przez lekarza datą kolejnego badania u zatrudnionych pracowników.

Ogółem żywionych jest 540 uczniów. Jadłospis na bieżący tydzień układany jest przez intendenta wraz z personelem kuchni w oparciu o fachową literaturę oraz inne wydawnictwa branżowe i po akceptacji dyrektora podawany jest do wiadomości rodzicom również w formie elektronicznej. W bieżącym roku szkolnym nie zgłoszono dzieci z dietami specjalistycznymi, wobec czego nie prowadzono modyfikacji jadłospisu podstawowego.

Stawka żywieniowa wynosi 4,50 zł./osobę/ dzień. Dla 17 osób obiady finansuje OPS. Obiad składa się z zupy i drugiego dania z napojem. Posiłek spożywany jest przez uczniów na stolówce szkolnej. Są trzy przerwy obiadowe:

I o 11.30,

II o 12 35,

III o 13.40.

Na każdą przerwę obiadową na bieżąco personel kuchni przygotowuje mięso.

W dniu kontroli okazano bieżący jadłospis. Jadłospisy spełniają wymagania zawarte w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. (Dz. U. z 2016r. poz. 1154) 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.

Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności,

w jadłospisach zaznaczono występujące alergeny pokarmowe oraz podano wielkość porcji w g lub ml.

Okazane jadłospisy są prawidłowo zestawione, urozmaicone pod względem doboru produktów i potraw, a także kolorystyki, konsystencji, uwzględniona jest ich sezonowość. Posiłki zawierają produkty pochodzące z różnych grup środków spożywczych. Zupy, sosy oraz potrawy sporządzane są z naturalnych składników bez użycia koncentratów. Napoje i potrawy słodzone są miodem i cukrem.

Do smażenia używa się oleju rzepakowego. W Zakładzie przechowywane są próbki żywności. Odkładane są na wydzielonej półce w urządzeniu chłodniczym w pomieszczeniu kuchni, opisane są datą przygotowania i wydania potrawy.

Zakład posiada opracowaną i wdrożoną Dobrą Praktykę Higieniczną (GHP) oraz Dobrą Praktykę Produkcyjną (GMP), opartych na zasadach systemu HACCP. Wyznaczono opisane wyżej 2 CCP.

Na terenie placówki obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu.

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

nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

- *arkusz oceny stanu sanitarnego Zakładu*
- *jadłospis*
-

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt *nie dotyczy* zał. nr.....

nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

nie dotyczy

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 § 1 i art. 12 § 1 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 *nie dotyczy*.

Dokonano wpisu do książki kontroli sanitarnej.

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik 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

5. Uwagi osoby kontrolującej: *Spełniono obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 i 14 Rozporządzenia o ochronie danych osobowych (RODO).*

Wyrażono zgodę na sporządzenie protokołu w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Legionowie.

✓ *Johanna Braun*

6. Czas trwania kontroli: od **13.00** do **14.30**

7. 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 odmówiono

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

nie wniesiono

Dyrektor Szkoły Podstawowej

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

✓
.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

J. Braun
mgr Jolanta Braun

.....
Starszy Asystent

.....
Aneta Augustyn
(podpis osoby kontrolującej)

.....
INTENDENT
VIT
(podpisy świadków)

L. Szapniewska
Ludwiga Szapniewska

SZKOŁA PODSTAWOWA
im. Armii Krajowej w Jabłonie
05-110 Jabłonna, ul. Szkolna 2
tel./fax 22 782 46 43
NIP 536-16-43-466 REGON 000627354

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **16.06.2023r.**
otrzymałem (-am) w dniu **20.06.2023r.**

Dyrektor Szkoły Podstawowej
im. Armii Krajowej w Jabłonie
J. Braun
mgr Jolanta Braun

✓
.....
(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 Legionowie 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

