

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 412/1211/NS-HZZ/2020

Lisów, 22.09.2020r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublińcu:

Małgorzata Kulicka – młodszy asystent ds. HZZ, nr upoważnienia 14/2020

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 oraz art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019r. poz. 59 z późn. 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 2020r. poz. 256 z późn. 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 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. zmieniające zarządzenie 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 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r. poz. 1292 z późn. zm.) 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:

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Lisowie – blok żywieniowy

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Szkolna 2, 42-714 Lisów

(adres)

NIP 575 17 55 061

TEL. 34 357 12 18

FAX -----

E-MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzji zatwierdzającej Nr NS-HZZ-432-Op-149/12 z dnia 22.10.2012r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

#### 2. Kierujący zakładem:

mgr Katarzyna Adamik – Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Lisowie

(imię i nazwisko, stanowisko)

#### 3. Przedstawiciel zakładu:

mgr Katarzyna Adamik – Dyrektor Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Lisowie

(imię i nazwisko, stanowisko)

-----  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

#### 4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola kompleksowa z oceną stanu sanitarnego bloku żywieniowego.

#### 5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Bezkontaktowy termometr do żywności Model RAYFP2EU - nr ident. PP/W/S/K/13/NS-HŻŻ.

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

Zatrudnienie w kuchni: 2 kucharki, 1 pomoc kuchenna, 1 intendientka, pracownicy posiadają orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. W kuchni przygotowywane są posiłki od surowca do gotowego wyrobu – śniadania i obiady dwudaniowe dla dzieci przedszkolnych, z których korzysta 77 dzieci ( w tym 11 sponsorowanych przez GOPS) oraz obiady jednodaniowe dla dzieci szkolnych – korzysta 80 dzieci (w tym 30 sponsorowanych przez GOPS) i wydawane są w naczyniach wielorazowego użytku. Dodatkowo przygotowywanych jest 22 obiadów dwudaniowych dla dzieci przedszkolnych z Oddziału Zamiejscowego w Hadrze (3 sponsorowanych). Posiłki do Oddziału Zamiejscowego w Hadrze dostarczane są w pojemnikach izotermicznych. Po wydaniu posiłków pojemniki myte są i dezynfekowane w zmywalni naczyń w szkole, zgodnie z opracowaną instrukcją. Szkoła uczestniczy w programie „Szklanka mleka” – wszystkie dzieci otrzymują codziennie mleko białe w kartoniku lub przetwory mleczne (jogurt, kefir lub twaróg). Dostawcą mleka i przetworów mlecznych jest firma EUROMLEK Katarzyna Puczek, Racibórz, ul. Łąkowa 19/3, 47-400 Racibórz. Dostawy surowców do przygotowywania posiłków odbywają się na bieżąco, zgodnie z zapotrzebowaniem specjalistycznymi środkami transportu dostawców lub kupowane są w pobliskich sklepach przez intendientkę. Mięso do przygotowywania potraw pochodzi z Masami Łucjan Malcher, 42-714 Chwostek, ul. G. Morcinka 26. Dostawcą mięsa i ziemniaków jest Market GRAND Andrzej Grabowski, ul. Handlowa 4, kartoteka magazynowa z dnia 11.09.2020r. (faktura wystawiana jest na koniec miesiąca). Instrukcje dobrej praktyki higienicznej opracowane, zasady systemu HACCP wdrożone w zakresie: oceny jakości zdrowotnej przyjmowanych środków spożywczych, kontroli warunków przechowywania środków spożywczych łatwo psujących się oraz kontroli obecności szkodników. Zapisy prowadzone są na bieżąco, prawidłowo. Dokonywane są również zapisy z przeprowadzanych zabiegów mycia i dezynfekcji. Środki spożywcze trwale przechowywane są na regałach w magazynie, a środki spożywcze łatwo psujące się w urządzeniach chłodniczych w warunkach zgodnych z zaleceniami producentów, z zachowaniem segregacji. Zweryfikowano pomiary temperatur dokonywane przez zakład w urządzeniach chłodniczych – wskazania termometrów będących wyposażeniem zakładu są zgodne ze wskazaniami termometru wzorcowanego. Jakość zdrowotna używanych do produkcji surowców i wydawanych potraw nie budzi zastrzeżeń. Odpady pokonsumpcyjne umieszczane są w zamkniętym oznakowanym pojemniku, usuwane są codziennie z pomieszczeń kuchennych, zgodnie z opracowaną instrukcją GMP. Mycie i dezynfekcja naczyń odbywa się w zmywarce w kuchni Szkoły. Warunki przechowywania półproduktów zgodne są z opracowaną instrukcją GMP. Jadłospisy układane są tygodniowo. Posiłki przygotowywane są zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia 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. Dokumentacja żywieniowa, raporty żywieniowe prowadzone prawidłowo. Dokonana analiza jadłospisów przedszkolnych i jadłospisów szkolnych wykazała, iż na całodzienne żywienie składały się produkty pochodzące z różnych grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych oraz tłuszcze. Zupy, sosy oraz potrawy sporządzone były z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników (przecier pomidorowy). Stwierdzono, iż posiłki przygotowywane są m.in. na bazie naturalnych ziół, warzywa lub owoce podawane są w każdym posiłku, raz w tygodniu podawana jest porcja ryby. Od poniedziałku do piątku podawane były nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, do smażenia używany jest olej rzepakowy. Pozostałe potrawy poddawane były innej obróbce termicznej (gotowanie, duszenie, pieczenie). W jadłospisach przedszkolnych do posiłków podawane jest pieczywo pełnoziarniste i mieszane, codziennie podawana jest porcja mleka lub przetworów mlecznych. Opracowano opis technologii przygotowywanych potraw oraz karty składu potraw z uwzględnieniem substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. Informacja o obecności tych substancji jest umieszczona również przy jadłospisie i jest zgodna z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Zakład stosuje wymagania przepisów prawnych dotyczące palenia

papierosów i papierosów elektronicznych zgodnie z Ustawą o ochronie zdrowia przed następstwem używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U. z 2016 r. poz. 1331). W zakładzie przestrzegane są obostrzenia wynikające z przepisów przeciwepidemicznych oraz wytycznych GIS dla funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego w trakcie epidemii SARS CoV-2 w Polsce. W zakładzie opracowano i wdrożono procedury postępowania w przypadku stwierdzenia zachorowania pracownika na koronawirusa. W zakładzie pozostawiono ulotkę opracowaną przez WSSE w Katowicach „KORONAWIRUS – przestrzegaj podstawowych zasad bezpieczeństwa i higieny”. Zakład jest zgodny z wymaganiami sanitarnymi w tym zakresie.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01 – arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego; jadłospisy szkolne i przedszkolne od dnia 21.09.2020r. do dnia 02.10.2020r.

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ----- zał. nr -----

ukarano                      nie ukarano  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ----- w wysokości ----- zł  
(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 ustalano.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt

Bez uwag

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?

Pani wnosi /nie wnosi uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag i zastrzeżeń.

6. Czas trwania kontroli: od 10.15 do 12.45.

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 poprawek i uzupełnień.

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

DYREKTOR  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego  
w Lisowie  
*Adamik*  
mgr Katarzyna Adamik

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)  
.....

.....  
(podpisy świadków)

Zespół Szkolno-Przedszkolny  
w Lisowie  
ul. Szkolna 2, 42-714 Lisów  
tel. 24 867 12 13

*Indyca*  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 22.09.2020r. otrzymałam w dniu 22.09.2020r.

DYREKTOR  
Zespołu Szkolno-Przedszkolnego

*Holownik*  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis 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 Lublińcu powielany inaczej jak tylko w całości.

---

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 412/1211/NS-HŻŻ/2020 z dnia 22.09.2020r.

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWNIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Zespół Szkolno-Przedszkolny w Lisowie – blok żywieniowy, ul. Szkolna 2, 42-714 Lisów  
**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)	Średni e (S)	Wysokie (W)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>		2		
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeni robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.		2		
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0			
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0			
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0			
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0			
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0			
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0			
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	0			
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.	0			
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0			

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwie

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0			
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>		<b>13</b>		
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0			
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0			
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).		9		
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0			
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0			
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0			
7	Znakowanie.		4		
<b>IV</b> <b>1</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>				ND
<b>IV</b> <b>2</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>			16	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>				ND
	<b>Suma punktów</b>	0	15	16	
	<b>Suma punktów ogółem</b>				31
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>		x		

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie                        nie więcej niż 15 pkt

**II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR ----- Z DNIA -----**

**III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

Brak uwag i zastrzeżeń

Zespołu Szkół i Przedszkolnego

.....  
mgr Katarzyna Adamik

(podpis kontrolowanego)

.....  
*Jurlich*

(podpis osoby kontrolującej)