

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

*ORYGINAŁ / KOPIA**

Nr HŻŻ/59/2022/MS

Wicko, 2022-03-15

(Miejscowość i data)

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

Magdalena Skołod – Instr. Higieny Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku, nr up. 4/21

Anna Michor – Asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku, nr up. 6/21

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 poz. 195 t.j.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego.

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 13.12.2019 r. 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 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r. poz. 162 t.j.^{***})~~ 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: Szkoła Podstawowa w Wicku
ul. Parkowa 4, 84-352 Wicko
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
(adres)

NIP 841 16 13 725

TEL. - FAX-..... E-MAIL-.....

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr wpisu do rejestru – 988/1109/2013
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pan Michał Sałata - Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pan Michał Sałata - Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywoływano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: ---

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

Przeprowadzono kompleksową kontrolę w zakładzie. Stwierdzono, że zakład znajduje się w obiekcie murowanym, z podłączeniem do sieci wodno – kanalizacyjnej. Wszystkie punkty wodne posiadają dostęp do ciepłej i zimnej wody bieżącej. W obiekcie odbywa się zbiorowe żywienie dzieci i młodzieży w wieku od 7 do 15 lat. W dniu kontroli żywionych jest 146 dzieci przy czym ogółem zapisanych jest ich 280. Dzieciom podawany jest obiad dwudaniowy. Obiady wydawane są 3 razy dziennie o godzinach: 11:00, 12:00, 13:00. Dzieci podzielone są na grupy. Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospisy zawierające alergeny od 07.03 – 11.03.2022 r. oraz od 14.03 – 18.03.2022 r. Szczegóły jadłospisów przedstawia kopia która została udostępniona i będzie stanowić dodatkowy załącznik protokołu. Przed wejściem na kuchnię upoważnieni przedstawiciele PSSE w Lęborku zostali wyposażeni w jednorazowe fartuchy ochronne. Personel również ubrany w fartuchy o ochronne o jasnych kolorach oraz obuwie na zmianę. W zakładzie wydzielono: kuchnię właściwą wyposażoną w blaty o gładkiej i zmywalnej powierzchni – wszystko wykonane ze stali nierdzewnej. Kuchnia wyposażona m.in. w piec konwekcyjno – parowy, kuchenki gazowe, patelnię gastronomiczną, kocioł warzelny. Nad stanowiskiem do obróbki termicznej dań zamontowano okap gastronomiczny. Wydzielono dwa magazyny urządzeń chłodniczych. W urządzeniach chłodniczych w czasie kontroli przechowywane były kości wieprzowe surowe, pakowane próżniowo, natomiast w drugim urządzeniu przechowywany był nabiał (masło, jogurt naturalny). W częściach mroźniczych urządzeń przechowywane były owoce i warzywa mrożone przemysłowo i oznakowane przez producenta. Zapewniono magazyn warzyw, który wyposażono w regały ze stali nierdzewnej, a na nich ułożono plastikowe skrzynki z warzywami okopowymi (m.in. marchew, kapusta, por). W zakładzie wydzielono zmywalnię naczyń stołowych, wyposażoną w urządzenie do termicznej dezynfekcji naczyń, szafę przelotową zamykaną, co chroni przed zanieczyszczeniem czystych naczyń, okno do odbierania brudnych naczyń ze stołówki. W pomieszczeniu tym zapewniono również odpływ liniowy oraz wentylację. Zapewniono przygotowalnię wstępną wyposażoną w meble ze stali nierdzewnej. Nad blatem zawieszono informację na temat prawidłowego używania desek do krojenia. Każdy kolor deski przypisany danej grupie spożywczej. Zapewniono również szatnię wyposażoną w metalowe szafki dwudzielne dla pracowników. Pracownicy mają zapewnione miejsce do przebierania się i przechowywania rzeczy prywatnych oraz roboczych. Część socjalna zapewnia także toaletę dla personelu z przedsionkiem, w której znajduje się ceramiczna umywalka do mycia rąk. Zakład zapewnia magazyn środków spożywczych suchych wyposażony w regały wykonane z materiałów łatwozmywalnych i nienasiąkliwych. Na regale poukładano zgodnie z zachowaniem rozdziału asortymentowego środki spożywcze m.in.: sól niskosodowa, cieciora suszona, mąka, kasze, makarony, konserwy warzywne w puszkach, szczaw w słoikach, przyprawy, oraz inne środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie. Wydzielono pomieszczenie do mycia i dezynfekcji surowych jaj, które wyposażono w ceramiczną umywalkę do mycia rąk oraz urządzenie do naświetlania jaj. Jaja przechowywane na półce podblatowej, wykonanej ze stali nierdzewnej. Zapewniono pomieszczenie do obierania warzyw okopowych, które wyposażono w basen do mycia warzyw, oraz elektryczny obierak do ziemniaków. Środki chemiczne przechowywane są w szafie ze stali nierdzewnej, którą ułożono w ciągu komunikacyjnym. W zakładzie zapewniono gładkie i zmywalne powierzchnie. Ściany w miejscach narażonych na zabrudzenia

i wilgoć pokryte płytkami ceramicznymi, reszta pomalowana na biało. Sufit w prawidłowym stanie sanitarno – higienicznym pomalowany na biało. Na podłodze wyłożono gres, który jest łatwy do utrzymania w czystości. Zapewniono odpowiednią ilość umywalek do mycia rąk w zakładzie, które zostały wyposażone w środki do higienicznego mycia i suszenia dłoni oraz odpowiednią ilość zlewozmywaków. Stan techniczny pomieszczeń zakładu bez zastrzeżeń. Powierzchnie stykające się z żywnością - maszyny, urządzenia, sprzęty wykorzystywane w procesie produkcji w prawidłowym stanie sanitarno – higienicznym i technicznym. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie prawidłowe. Układ pomieszczeń funkcjonalny. Nie zauważono obecności szkodników ani śladów wskazujących na ich obecność. Otwieralne okna w pomieszczeniach, w których pracuje się z żywnością – zabezpieczone siatkami przeciw insektom. Zakład sam monitoruje obecność szkodników. W przypadku zauważenia ich obecności wzywana jest firma DDD. Czystość pomieszczeń zakładu bez zastrzeżeń. Warunki magazynowania, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego bez zastrzeżeń. Środki nietrwałe mikrobiologicznie po przyjeździe towaru przenoszone są do urządzeń chłodniczych najszybciej jak to możliwe. Wg. oświadczenia środki spożywcze dostarczane do zakładu są sprawdzane pod względem organoleptycznym (wygląd, zapach). Sprawdzany jest też stan pojazdu dostawczego oraz temperatura panująca w środku, jeżeli przywożone są środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie, jednak nie jest to rejestrowane. Zalecono stworzenie takiego rejestru. Nie okazano do wglądu sprawozdania z badania próbki wody do spożycia oraz orzeczeń do celów sanitarno – higienicznych osób, które mają kontakt z żywnością, dokumentu potwierdzającego prawidłowe postępowanie z odpadami komunalnymi. Należy usunąć nieprawidłowość.

Okazano do wglądu:

- opracowane procedury GHP/GMP, które zawierają instrukcje: utrzymania porządku, czystości i higieny w kuchni i jej otoczeniu, higieny na stanowisku pracy, higieny osobistej pracowników, mycia pieców i jego elementów, zabezpieczenia przed szkodnikami, rozmrażania, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych i zamrażarek, usuwania śmieci, odpadów i ścieków, szkolenia personelu, postępowania w przypadku wyników badania wody, niezgodnych z wymogami, mycia i konserwacji maszyn, urządzeń i sprzętu drobnego, postępowania z towarami wycofanymi z obrotu, mycia i dezynfekcji pomieszczeń, mycia okapu, postępowania z artykułami spożywczymi, wymagającymi przechowywania w obniżonych temperaturach, przyjęcia urzędowej kontroli osób wizytujących zakład, postępowania z artykułami spożywczymi mrożonymi, nabiałem, wędlinami, przetworami rybnymi, przyjęcia towaru do kuchni, magazynowania,
- rejestry wynikające z procedur GHP prowadzone na bieżąco (rejestr temperatur urządzeń chłodniczych, rejestr dezynfekcji jaj),
- jadłospis oraz wykaz alergenów,
- dokument potwierdzający prawidłowe postępowanie w zakresie DDD: umowa z zakładem INSEKT Krzysztof Strześniewski, ul. Gdańska 6c/3, 84-300 Lębork, z dnia 08.07.2021 r., protokoły z wykonanych usług, z dnia 11.02.2022 (dezynsekcja, deratyzacja), kontrola stanowisk (detektorów szkodników), z dnia 11.02.2022,
- faktury potwierdzające możliwość śledzenia środków spożywczych: nr 2402728/24/2022, z dnia 14.03.2022, zakłady mięsne SKIBA (mięso świeże); faktura nr 25124/A/2022, z dnia 11.03.2022, TRIADA AUGUSTO POMORZE D. I T. ALEKSANDROWICZ Sp. j (środki ogólne spożywcze, nabiał oraz mrożonki); faktura nr A08007/03/22, hurtownia 1001 witamin s. c., z dnia 14.03.2022;

2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono: Rozp. 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych: Art. 5, ust. 1.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny, kopia jadłospisu.

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukaranoNIE KARANO.....
(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 pouczone 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: dowody potwierdzające usunięcie nieprawidłowości należy dostać w formie zdjęć lub skanów na adres e-mail: hzzipu@psse.lebork.pl.

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

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*⁹ uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: ---

5. Uwagi osoby kontrolującej ---

6. Czas trwania kontroli: od 09:30 do 11:30

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: ---

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

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej
im. Jana Brzechwy w Wiciku
Michał Sotek
mgr Michał Sotek
.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku PSSE w Lęborku
Anna Michor
mgr inż. Anna Michor

INSTRUKTOR HIGIENY
Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku PSSE w Lęborku
Magdalena Skold
Magdalena Skold

.....
(podpisy osób kontrolujących)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 2022-03-15 otrzymałem (-am) w dniu 2022-03-15.

D Y R E K T O R
Szkoły Podstawowej
w Łęborcu
.....
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)
mgr Michał Szata

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 Łęborcu 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻŻ/59/2022/MS z dnia 2022-03-15

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

Szkoła Podstawowa w Wicku

ul. Parkowa 4, 84-352 Wicko

**I. 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	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	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.	<u>0</u>	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęty wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	<u>0</u>	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	<u>0</u>	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie	<u>0</u>	8	16	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.				
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	<u>9</u>	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	<u>0</u>	25	50	
	Suma punktów				
	Suma punktów ogółem <u>25</u>				
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		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 HŻŻ/59/2022/MS Z DNIA 15.03.2022r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Zawarto w prot. HŻŻ/59/2022/MS Z DNIA 15.03.2022r – jeden egzemplarz pozostawiono w zakładzie.

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej
im. Jana Brzechwy w Wicku

Magdalena Szalata

(imię, nazwisko oraz podpis kierownika/
przedstawiciela zakładu)

ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku PSSE w Lęborku

mgr inż. Anna Michor

INSTRUKTOR HIGIENY
Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku PSSE w Lęborku

Magdalena Skoś

(podpis osoby kontrolującej)