



Zespół Szkół Publicznych

ul. Mickiewicza 4
58 - 420 Lubawka
tel/fax 75 74 11 762

w Lubawce

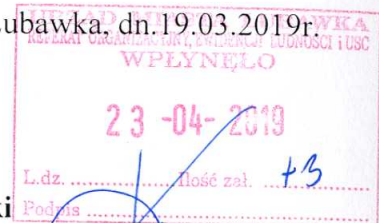
www.gimnazjumlubawka.pl
www.splubawka.szkolnastrona.pl
www.przedszkolelubawka.szkolnastrona.pl

ZSP.I.071.1.2019

ZESPÓŁ SZKÓŁ PUBLICZNYCH
58-420 LUBAWKA
ul. Mickiewicza nr 4
tel./fax. 075-741 17 62

RADA MIEJSKA w LUBAWCE
WPLYNEŁO DNIA 23.04
L.dz. 62 Zał. 3
Podpis *[Signature]*

Lubawka, dn. 19.03.2019r.



Pan
Piotr Wiktorowski
Radny Rady Miejskiej w Lubawce

Szanowny Panie,

w odpowiedzi na Pańskie zapytanie z dnia 8 kwietnia 2019r. przesyłam kopię Protokołu Kontroli Sanitarnej nr 74/HŻ/19 przeprowadzonej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamiennej Górze, który zawiera wykaz stwierdzonych usterek i nieprawidłowości oraz nałożonych kar. Z uwagi na ochronę danych osobowych nazwiska ukaranych zostały zanonimizowane.

Termin usunięcia usterek został wyznaczony do dnia 31.08.2019r. zgodnie z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamiennej Górze nr 103/2019 z dnia 10 kwietnia 2019r. (również w załączeniu). O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości jesteśmy zobowiązani zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu. Następnie Inspektor dokonuje kontroli sprawdzającej wykonanie obowiązków wynikających z decyzji.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Publicznych
[Signature]
dr inż. Arkadiusz Kzepka

Sporządził:
Intendent ZSP w Lubawce
Gabriela Jakubas
tel. /75/ 74 11 762

Kamienna Góra, dnia 10 kwietnia 2019 roku

HŻ.5045.325.02.2019

W P Ł Y N Ę Ł O

1 2 0 4 2 0 1 9

dnia

numer 547

Dyrektor
Zespołu Szkół Publicznych
ul. Mickiewicza 4
58-420 Lubawka

DECYZJA NR 103/2019

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamiennej Górze po zapoznaniu się z treścią protokołu kontroli sanitarnej Nr 74/HŻ/19 z dnia 19.03.2019r. przeprowadzonej przez przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamiennej Górze - działając na podstawie: art. 27 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 roku poz. 59, tj. z późn.zm.), art. 104 Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018 roku poz. 2096, tj. z późn.zm.); art. 59 ust 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 roku poz. 1541, z późn. zm.), Załącznika II rozdział II ust 1 lit f rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r.z późn. zm.), Rozdziału II art. 5 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r. z późn. zm.),
nakazuje wykonanie obowiązków w:

P. Dyrektor Zespołu Szkół Publicznych, ul. Mickiewicza 4, 58-420 Lubawka

o treści:

1. Zapewnić prawidłowe warunki mycia warzyw i owoców w przygotowalni wstępnej tj. dostosować wielkość komór basenu do mycia owoców i warzyw do wielkości produkcji.
2. Usunąć ślady korozji oraz zapewnić łatwą do czyszczenia, mycia i dezynfekcji powierzchnię podręcznego urządzenia chłodniczego znajdującego się w kuchni właściwej.
3. Wymienić lub zapewnić łatwą do utrzymania w czystości powierzchnię taboretu przy stanowisku wydawania kompotów.
4. Wymienić lub zapewnić łatwą do utrzymania w czystości powierzchnię blatu podręcznego stołu w zmywalni naczyń stołowych.
5. Zapewnić prawidłowe warunki ociekania naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego – wyposażyć stanowisko w prawidłowy ociekacz.
6. Zweryfikować system HACCP w obszarze „Kwalifikacje i szkolenia personelu.

Termin wykonania: pkt 1, 2, 3, 4, 5, 6 do dnia 31 sierpnia 2019r.

WP/1000
dnia

numer

UZASADNIENIE

Dnia 19.03.2019r. została przeprowadzona kompleksowa kontrola w Stołówce Szkolnej ul. Mickiewicza 4, 58-420 Lubawka. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości, szczegółowo określone w protokole kontroli sanitarnej nr 74/HŻ/19, z dnia 19.03.2019r. pozostawionym stronie. Dnia 26.03.2019r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamiennej Górze wydał zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego, które dostarczono stronie za zwrotnym potwierdzeniem.

W czasie kontroli sanitarnej przeprowadzonej w ww. zakładzie stwierdzono:

1. Brak prawidłowych warunków mycia warzyw i owoców w przygotowalni wstępnej.

Nieprawidłowość ta stanowi naruszenie:

Rozdziału II art. 5 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r. z późn. zm.), zg. z którym przedsiębiorcy sektora spożywczego opracowują i utrzymują procedury na podstawie zasad systemu HACCP oraz dokonują weryfikacji systemu, w celu zapewnienia bezpieczeństwa środków spożywczych.

2. Trudna do czyszczenia, mycia i dezynfekcji, ze śladami korozji powierzchnia podręcznego urządzenia chłodniczego znajdującego się w kuchni właściwej.

Nieprawidłowość ta stanowi naruszenie:

Załącznika II rozdział II ust 1 lit f rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. z późn. zm.), zg. z którym powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów.

3. Trudna do utrzymania w czystości powierzchnia taboretu przy stanowisku wydawania kompotów.

Nieprawidłowość ta stanowi naruszenie:

Załącznika II rozdział II ust 1 lit f rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. z późn. zm.), zg. z którym powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów.

4. Trudna do utrzymania w czystości powierzchnia blatu podręcznego stołu w zmywalni naczyń stołowych.

Nieprawidłowość ta stanowi naruszenie:

Załącznika II rozdział II ust 1 lit f rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. z późn. zm.), zg. z którym powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów.

5. Brak zapewnienia prawidłowych warunków ociekania naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego.

Nieprawidłowość ta stanowi naruszenie:

Rozdziału II art. 5 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r. z późn. zm.), zg. z którym przedsiębiorcy sektora spożywczego opracowują i utrzymują procedury na podstawie zasad systemu HACCP oraz dokonują weryfikacji systemu, w celu zapewnienia bezpieczeństwa środków spożywczych.

6. Brak weryfikacji system HACCP w obszarze „Kwalifikacje i szkolenia personelu.

Nieprawidłowość ta stanowi naruszenie:

Rozdziału II art. 5 rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r. z późn. zm.), zg. z którym przedsiębiorcy sektora spożywczego opracowują i utrzymują procedury na podstawie zasad systemu HACCP oraz dokonują weryfikacji systemu, w celu zapewnienia bezpieczeństwa środków spożywczych.

W tym stanie rzeczy, mając na względzie bezpieczeństwo żywności i ochronę zdrowia ludzkiego oraz z uwagi na fakt, że stwierdzone uchybienia stanowią naruszenie ww. przepisów prawnych należało orzec jak w sentencji decyzji.

Pouczenie

Od niniejszej decyzji służy odwołanie do Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamiennej Górze w terminie 14 dni od daty jej doręczenia.

Strona może zrzec się prawa do wniesienia odwołania.

Z dniem doręczenia Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Kamiennej Górze oświadczenia o zrzeczeniu się prawa do wniesienia odwołania decyzja staje się ostateczna i prawomocna. Cofnięcie oświadczenia o zrzeczeniu się prawa do wniesienia odwołania jest niedopuszczalne.



Z-GA PAŃSTWOWEGO POWIATOWEGO
INSPEKTORA SANITARNEGO
w Kamiennej Górze

mgr Grażyna Smok

Otrzymują:

- Adresat
- Dział HŻŻiPU w/m

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego
H. Sienkiewicz
58-400 Kamienna Góra

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAŁ/KOPIA*)

Nr 74/HŻ/19

Lubawka, 19 marca 2019r.
(Miejscowość i data)

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

Ewę Podobińską, mł. asystenta, nr upoważnienia 3/2018, nr up. 158/2019 z dnia 19.03.2019r.

Krystynę Szymkowską-Chamot, st. asystenta, nr upoważnienia 14, nr up. 159/2019 z dnia 19.03.2019r.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 roku poz. 59, tj.) 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 2018.2096 tj. z dnia 2018.11.05) Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 107/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust.2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2016 r. poz. 1829 z późn. 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 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, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Stołówka w Zespole Szkół Publicznych w Lubawce
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Mickiewicza 4, 58-420 Lubawka
(adres)

NIP 614-156-65-92

TEL. 075 741 17 62

FAX ---

E-MAIL ---

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja Nr 690/2009 z dnia 21 października 2009r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

p. Arkadiusz Rzepka - dyrektor ZSP w Lubawce
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

p. Arkadiusz Rzepka - dyrektor ZSP w Lubawce, p. Gabriela Jakubas - intendent
(imię i nazwisko, stanowisko)

bez udziału świadków

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: *Kontrola kompleksowa – ocena stanu sanitarno-technicznego zakładu, ocena funkcjonowania zasad GHP, GMP oraz systemu HACCP, systemu „traceability” oraz sposobu żywienia dzieci i młodzieży w oparciu o losowo pobrane jadlospisy za okres dekady.*
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: *nie użyto*

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

W zakładzie żywienia zamkniętego prowadzona jest działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowej potrawy w zakresie przygotowywania posiłków obiadowych. W stołówce pracują 3 osoby posiadające orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz podstawowe wiadomości z zasad higieny na stanowisku pracy. Dziennie wydawanych jest ok. 200 obiadów (zupa, drugie danie i kompot).

W stołówce prowadzi się działalność zgodnie z decyzją PPIS w Kamiennej Górze, decyzja Nr 690/2009 z dnia 21 października 2009r. Zakład zaopatrzony jest w wodę z wodociągu publicznego a ścieki odprowadzane są do kanalizacji miejskiej. Przedstawiono do wglądu ocenę jakości wody przeznaczonej do spożycia z dnia 17.08.2018r. sporządzoną na podstawie sprawozdania z badań próbki wody nr S/LAB/2666/LM/W-629/2018 i S/LAB/2666/Lch/W-481/2018 zgodnie z którą woda wykorzystywana w zakładzie pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym odpowiada wymaganiom ustalonym dla wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Podczas kontroli w związku z pismem Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu z dnia 29 stycznia 2019r. znak: HŻ.9011.7.2019.AA w sprawie dodatków do żywności i ustaleń podjętych na posiedzeniach Komisji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia (BŻiŻ) Rady Sanitarno – Epidemiologicznej, które dotyczyły oszacowania pobrania substancji dodatkowych z diety w populacji polskiej – konieczne do dalszej analizy tego zagadnienia są informacje na temat stosowania przez producentów żywności w Polsce dwóch grup substancji dodatkowych w środkach spożywczych: estrów sorbitolu E493-494 oraz stearoilomleczanów E 481-482 - dokonano kontroli w przedmiotowym zakresie. W wyniku dokonanej podczas kontroli oceny znakowania losowo wybranych, stosowanych do produkcji posiłków środków spożywczych tj. m. in. przetworów mleczarskich, sosów, koncentratów, herbaty – w wykazie składników ocenianych środków spożywczych nie stwierdzono estrów sorbitolu E493-494 oraz stearoilomleczanów E 481-482.

Dodatkowo w związku z pismem Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu z dnia 11 maja 2017r.r. znak: HŻ.9011.66.2016.2017 w sprawie wzmożonych kontroli nad sprzedażą mięsa związanych z Afrykańskim Pomorem Świń (ASF) podczas kontroli dokonano oceny znakowania oraz dokumentacji towarzyszącej produktom mięsnym znajdującym się w magazynie. W dniu kontroli nie stwierdzono wykorzystywania do produkcji posiłków dziczyzny i mięsa z dzików. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie funkcjonowania systemu „traceability” tj. możliwości identyfikowalności oraz określenia

pochodzenia produktów pochodzenia zwierzęcego. W dniu kontroli na stanie mięso wieprzowe pn. Łopatka 3D oznakowana terminem przydatności spożycia 20.03.2019, datą produkcji 16.03.2019, weterynaryjnym numerem identyfikacyjnym PL12060345, numerem partii 20190201/0253, wyprodukowane przez SUCHAN Zakład Mięсны Sp. J. 32-070 Czernichów, Zagacie 206.

Zespół HACCP opracował i wdrożył system HACCP w oparciu o 7 zasad zgodnych z Codexem Alimentarius. Zespół do spraw wdrażania systemu HACCP ustalił po przeprowadzeniu identyfikacji i analizy zagrożeń, iż w zakładzie występują n/w krytyczne punkty kontroli:

CCP1 – dostawa i przejęcie surowców łatwopsujących się;

CCP2 – przechowywanie produktów w warunkach chłodniczych.

Czynności kontrolne prowadzone w zidentyfikowanych krytycznych punktach kontroli dokumentowane są w rejestrach pn. „Karta kontroli jakości zdrowotnej i handlowej artykułów spożywczych przyjmowanych do zakładu żywienia zbiorowego” - CCP1 i „Karta kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach” - CCP2 – monitoring kontrolny nie jest prowadzony systematycznie i na bieżąco - ostatnie zapisy w „Karcie kontroli temperatur w magazynie produktów suchych” z dnia 12.03.2019r. W dniu kontroli nie są również przestrzegane zasady GHP w obszarze: Procesy mycia i dezynfekcji (nieprawidłowości opisane w punkcie II.2.).

Ponadto w ramach przestrzegania zasad TRACEABILITY dokonano oceny możliwości śledzenia pochodzenia produktów żywnościowych na podstawie zestawu obiadowego wyprodukowanego w dniu 18 marca 2019r. pn. „Zupa pomidorowa, ziemniaki, gulasz, ogórek kwaszony”. Na podstawie prowadzonej w ramach systemu „traceability” dokumentacji w zakładzie istnieje możliwość ustalenia pochodzenia żywności oraz jej identyfikowalności.

Jednocześnie w celu dokonania oceny sposobu żywienia dzieci i młodzieży pobrano losowo wybrane jadłospisy za okres dekady tj. od dnia 04.03.2019r – 11.03.2019r. – po dokonaniu analizy jadłospisów ocena ta zostanie załączona do niniejszego protokołu.

Podczas kontroli dokonano oceny surowców typu przyprawy przechowywanych w magazynie produktów suchych wykorzystywanych do produkcji posiłków. Stwierdzono na stanie wykorzystywanie do produkcji koncentratów i przypraw pn. „Przyprawa w płynie do zup i potraw”, „Kucharek” w składzie których występują wzmacniacze i polepszacze smaku.

Przedstawiono do wglądu wynik badania nietrwalej mikrobiologicznie potrawy przeprowadzonego przez przedsiębiorcę w ramach kontroli wewnętrznej oraz weryfikacji systemu HACCP - sprawozdanie nr S/LAB/389/LM/Ż-282/2014 z dnia 30.06.2014r. W zakresie zbadanych parametrów mikrobiologicznych tj: obecności pałeczek Salmonella spp., obecności Listeria monocytogenes - próbkę oceniono jako prawidłową. W procedurze nadzoru nad jakością gotowego wyrobu w zakładzie ustalono częstotliwość badań mikrobiologicznych raz na 5 lat – przedmiotowa procedura wymaga weryfikacji w zakresie ustalonej częstotliwości.

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

Ad.I.2 – Stanowisko mycia warzyw i owoców w przygotowalni wstępnej nie jest dostosowane do wielkości produkcji (dziennie wydawanych jest ok. 200 posiłków), brak możliwości przeprowadzenia prawidłowych czynności technologicznych dot. płukania warzyw pod bieżącą wodą.

Ad.I.3 – Uszkodzona, częściowo skorodowana powierzchnia podręcznego urządzenia chłodniczego w kuchni właściwej,

- zniszczona z odpryskami farby powierzchnia taboretu przy stanowisku wydawania kompotów,
- powierzchnia stołu podręcznego w zmywalni naczyń stołowych, częściowo uszkodzona z ubytkami o nierównej powierzchni trudnej do utrzymania w czystości,
- brak prawidłowego ociekacza przy stanowisku mycia naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego, drobny sprzęt produkcyjny oraz sprzęt z mas PCV w celu osuszenia przechowywany częściowo na umywalce do mycia rąk, w zlewozmywaku do mycia mięsa itp. co stanowi ryzyko wtórnych zanieczyszczeń sprzętu.

Ad.II.1 i ad. III.3,4 - Stwierdzono wybiórczo niedomyty sprzęt produkcyjny w kuchni właściwej i zmywalni naczyń. Ponadto:

- podłogi w pomieszczeniach produkcyjnych po kątach brudne,
- brak prowadzenia na bieżąco udokumentowanych zapisów w ramach kontroli wewnętrznej wynikających z opracowanej dokumentacji dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz systemu HACCP, ostatnie zapisy w „Karcie kontroli temperatury w magazynie produktów suchych” z dnia 12.03.2019r.
- brak do wglądu dokumentu potwierdzającego odbyte przez pracowników zakładu szkolenia z zasad GHP, GMP oraz systemu HACCP zapewniającego, że personel pracujący z żywnością jest nadzorowany i szkolony w sprawach higieny żywności odpowiednio do charakteru pracy.

Wymienione nieprawidłowości naruszają przepisy prawa: rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004r. z późn. zm.) oraz Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 roku poz. 1541, z późn. zm.).

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Tabela identyfikowalności („traceability”), ZF/PK/BZ/01/01/01 z dnia 19.03.2019r.

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. II.1 i III.3,4 zał. nr ZF/PK/BZ/01/01/01 ukarano grzywnami w drodze mandatów karnych kredytowanych: 1) [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE] mandatem karnym kredytowanym w wysokości 100,00 zł (słownie: sto złotych); nr mandatu karnego – CZ 0458584

2) [REDAKTOWANE] mandatem karnym kredytowanym w wysokości 50,00 zł (słownie: pięćdziesiąt złotych); nr mandatu karnego – CZ 0458585

3) [REDAKTOWANE] mandatem karnym kredytowanym w wysokości 50,00 zł (słownie: pięćdziesiąt złotych); nr mandatu karnego - CZ0458586

4) [REDAKTOWANE] mandatem karnym kredytowanym w wysokości 50,00 zł (słownie: pięćdziesiąt złotych); nr mandatu karnego – CZ 0458587

(imię, nazwisko, stanowisko)

[Handwritten signature]

na podstawie art. 100 ust. 1 pkt. 8 oraz art. 111 KW
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 05.01.2017r. nr: 7.
(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 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: **nie ustalono**

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik/przedstawiciel zakładu/objektu kontrolowanego 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 / obiektu *.

Pan (i) wnosi / nie wnosi * uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

nie wnosi

5. Uwagi osoby kontrolującej: **brak uwag**

6. Czas trwania kontroli: od 09¹⁵ do 14⁰⁰

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.

protokół podpisano

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

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

DYREKTOR
Zespołu Szkół Publicznych

dr inż. Arkadiusz Rzepka

INTENDENTKA

Gabriela Jakubas

STARSZY ASYSTENT
Krzysztof Szpakowski-Chamot

MŁODSZY ASYSTENT

Ewa Podobińska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

ZESPÓŁ SZKÓŁ PUBLICZNYCH (podpis osoby kontrolującej)

58-420 LUBAWKA

ul. Mickiewicza nr 4
tel./fax. 075-741 17 62

bez udziału świadków

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 19 marca 2019r.

otrzymałem (-am) w dniu 19 marca 2019r.

DYREKTOR
Zespołu Szkół Publicznych

dr inż. Arkadiusz Rzepka

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/objektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody *Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamiennej Górze* 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

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
ul. H. Sienkiewicza 5
58-400 Kamienna Góra

Kamienna Góra, dnia 25 marca 2019 roku

25 MARCA 2019 LUBAWKA
REPERAT ORGANIZACYJNY, EWIDENCJA LUDNOSCI I USC
WPLYNELO
11-04-2019
L.dz. 5123 Ilość zal.
Podpis

HŻ.07.21.2018

Pani
Burmistrz
Miasta i Gminy Lubawka
Plac Wolności 1
58-420 Lubawka

Dotyczy: Stołówki w Zespole Szkół Publicznych przy ul. Mickiewicza 4 w Lubawce

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamiennej Górze uprzejmie informuje, iż dnia 19 marca 2019r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamiennej Górze przeprowadzili kontrolę sanitarną kompleksową w Zakładzie Żywnienia Zbiorowego Zamkniętego - w Stołówce Zespołu Szkół Publicznych przy ul. Mickiewicza 4 w Lubawce produkującego posiłki obiadowe od surowca do gotowej potrawy dla dzieci i młodzieży szkolnej (protokół kontroli sanitarnej Nr 74/HŻ/18 z dnia 19 marca 2019r.)

Zakres przeprowadzonej kontroli obejmował również między innymi ocenę jakości żywienia dzieci i młodzieży dokonaną w oparciu o losowo wybrane jadłospisy za okres dekady, tj. od dnia 04.03.2019r. do dnia 15.03.2019r. Analiza przedmiotowych jadłospisów wykazała nizej wymienione nieprawidłowości:

- *brak dodatków warzywnych lub owocowych w zestawie obiadowym podanym dnia 11.03.br.)*
- *- w dniach 07.03.br. oraz dnia 08.03.br. w posiłkach obiadowych brak produktów zawierających pełnowartościowe białko*
- *od poniedziałku do piątku podano więcej niż dwie potrawy smażone (tj. 04.03, 05.03, 06.03.br.),*
- *w podawanych dzieciom i młodzieży potrawach brak dań z udziałem nasion roślin strączkowych, będących źródłem pełnowartościowego białka pochodzenia roślinnego*
- *na deser dwukrotnie podano wyroby cukiernicze: typu ciastka i batony „Crunchy” (tj. dnia 08.03.br. i 11.03.br.), zamiast owoców, warzyw lub produktów zawierających pełnowartościowe białko np. maślanka, jogurt, koktajl z udziałem owoców itp.*

→ *na stanie magazynowym zakładu żywienia stwierdzono koncentraty spożywcze i przyprawy, w składzie których występują substancje wzmacniające smak i zapach oraz inne dodatki do żywności, które są niewskazane w żywieniu dzieci i młodzieży.*

Wyżej wymienione nieprawidłowości stanowią naruszenie przepisów § 2 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 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), wobec czego celem wyeliminowania stwierdzonych nieprawidłowości m. in. w żywieniu dzieci w wieku rozwojowym wszczęte zostało postępowanie administracyjne.

Według oświadczenia dyrektora Zespołu Szkół Publicznych w Lubawce p. Arkadiusza Rzepka w dniu kontroli stawka żywieniowa czyli tzw. wsad do kotła wynosiła 3 zł. Tak mała kwota uniemożliwia spełnienie wymagań w zakresie racjonalnego, zgodnego z wytycznymi prawa żywnościowego - sposobu żywienia dzieci i młodzieży.

Powyższą informację przesyłam do wiadomości celem podjęcia niezwłocznych działań w zakresie wyeliminowania nieprawidłowości, ewentualnego uwzględnienia zwiększenia dotacji finansowych przeznaczonych na poprawienie jakości żywienia oraz celem spełnienia norm żywieniowych dla dzieci i młodzieży w wieku rozwojowym w jednostkach systemu oświaty na terenie miasta i gmina Lubawka.

Proszę o poinformowanie mnie o działaniach podjętych w przedmiotowej sprawie.

Do wiadomości:
Dyrektor
Zespołu Szkół Publicznych
ul. Mickiewicza 4
58-420 Lubawka

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Kamieniu Górze
lek. med. Andrzej Wyrzykowski