

Poznań, 06.06.2018 r.

**KONTROLA DORAŻNA PRZEPROWADZONA PRZEZ  
PRACOWNIKÓW ODDZIAŁU HIGIENY DZIECI I MŁODZIEŻY ORAZ  
ODDZIAŁU HIGIENY ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU  
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU  
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ  
W SZAMOTUŁACH**

**ul. B. Chrobrego 8, 64-500 Szamotuły**

**1. Data kontroli:** 29.05.2018 r.

**2. Znak pisma:** DN-HD.1611.5.2018

**3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE:** Stanowisko Pracy do Spraw Higieny Dzieci i Młodzieży oraz Sekcja Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Szamotułach.

**3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – 23/2018 z dnia 19.05.2018 r.:**

- [ ] – starszy asystent Oddziału Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej (WSSE) w Poznaniu,
- [ ] – asystent Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży WSSE w Poznaniu,
- [ ] – asystent Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży WSSE w Poznaniu.

**3.2. Imię i nazwisko osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Szamotułach:**

- [ ] - starsza pielęgniarka na Stanowisku Pracy do Spraw Higieny Dzieci i Młodzieży,
- [ ] – młodszy asystent w Sekcji Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku.

**4. Zakres kontroli**

Sposób przeprowadzenia czynności kontrolnych w oddziałach przedszkolnych w [ ] przez pracownika na Stanowisku Pracy do Spraw Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Szamotułach oraz sprawdzenie poprawności wypełniania dokumentacji kontrolnej.

Ocena prowadzonych czynności kontrolnych przez przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (PPIS) w Szamotułach w oddziałach przedszkolnych w \_\_\_\_\_ oraz sprawdzenia poprawności wypełniania dokumentacji pokontrolnej w zakresie sposobu i higieny wydawania posiłków.

## **5. Wyniki kontroli**

### **5.1. Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:**

Na podstawie poniższych ustaleń kontroli:

1. **Pozytywnie**
2. **Pozytywnie z uchybieniami**
3. **Pozytywnie mimo stwierdzonych nieprawidłowości**
4. **Negatywnie**

Ocenia się działalność PSSE w Szamotułach w kontrolowanym zakresie.

#### **W zakresie higieny dzieci i młodzieży:**

W dniu 29.05.2018 r. pracownik na Stanowisku Pracy do Spraw Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Szamotułach przeprowadził bieżącą kontrolę sanitarną oddziałów przedszkolnych w \_\_\_\_\_

Kontrolę przeprowadzono w związku ze skargą otrzymaną przez WPWIS w dniu 16.05.2018 r. dotyczącą braku podejmowania działań przez PPIS w Szamotułach na zgłaszane uwagi co do prawidłowości funkcjonowania oddziałów przedszkolnych w \_\_\_\_\_

Po przedstawieniu osób biorących udział w kontroli, okazaniu legitymacji służbowej i upoważnienia do przeprowadzenia czynności kontrolnych, a także przedstawieniu celu i zakresu kontroli, pracownik na Stanowisku Pracy do Spraw Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Szamotułach przystąpił do wykonywania czynności kontrolnych.

Skontrolowano pomieszczenia oddziałów przedszkolnych w \_\_\_\_\_  
tj. sale zajęć, pomieszczenia sanitarne, ciągi komunikacyjne, pomieszczenia porządkowe oraz otoczenie placówki.

W trakcie wykonywania czynności kontrolnych osoba kontrolująca zadawała pytania i sporządzała notatki niezbędne do wypełnienia dokumentacji kontrolnej.

Dokumentacja kontrolna została sporządzona w trakcie kontroli, na aktualnych drukach: „Protokół kontroli”, stanowiący załącznik do procedury technicznej PT/01 oraz „Ocena stanu sanitarnego przedszkola” F/HDM/02 z użyciem sprzętu komputerowego.

W punkcie II. 6 protokołu kontroli pracownik PSSE w Szamotułach opisał zakres przedmiotowej kontroli (tj. kontrola: oddziałów przedszkolnych znajdujących się w budynku Szkoły Podstawowej i otoczenia, dokumentacji zdrowotnej pracowników do celów sanitarno-epidemiologicznych, wyposażenia technicznego pomieszczeń, mikroklimatu pomieszczeń, pomieszczeń sanitarnych, warunków do prowadzenia z zajęć rekreacji, dożywiania dzieci, miejsca gromadzenia odpadów stałych oraz przestrzegania ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 2017. 957), winno być (Dz. U. 2017. 957 ze zm.).

Ponadto w punkcie II. 7 odnotowano wyposażenie, które zostało użyte podczas kontroli. Następnie w pkt II. 11 wymienione zostały wszystkie dokumenty, które zostały faktycznie zweryfikowane podczas kontroli. W protokole kontroli w pkt II. 13 i pkt V. zawarto informacje na temat wypełnionego podczas kontroli formularza F/HDM/02 „Ocena stanu sanitarnego przedszkola” (AK-DN-HD-2).

W punkcie III. 2 protokołu kontroli opisano aktualny stan sanitarno-higieniczny kontrolowanego obiektu.

Wolne miejsca wypełnionych druków wykreślono w sposób uniemożliwiający wprowadzenie dodatkowych zapisów.

Na zakończenie kontroli pracownik na Stanowisku Pracy do Spraw Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Szamotułach omówił wyniki kontroli z Dyrektorem placówki. Kontrolę przeprowadzono obiektywnie i wnikliwie. Zapisów w dokumentacji kontrolnej dokonano z zachowaniem zasady rzetelności oraz należytej staranności, ściśle według poszczególnych punktów wzoru protokołu kontroli, zgodnie z procedurą techniczną PT/01 „Sposób wykonywania działań w ramach zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego oraz zapobiegania i zwalczania chorób zakaźnych i zakażeń”.

#### **W zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku:**

W spisie spraw „Interwencje, zażalenia” w 2017 oraz do dnia 29 maja 2018 r. nie odnotowano w aktach Sekcji HŻŻiPU wpływu pisma dotyczącego stwierdzenia nieprawidłowości podczas wydawania posiłków dla przedszkolaków.

Stwierdzenie zamieszczone w piśmie „Ponadto rodzice poinformowali, że jedzenie przywożone z zewnątrz szkoły dystrybuują sprzątaczkę” nie zawiera uzasadnienia i odpowiedzi na pytanie dlaczego rodzice kwestionują udział „sprzątaczek” w wydawaniu posiłków, jakie nieprawidłowości stwierdzono.

W tym miejscu należy podkreślić, iż zatrudnienie pracownika na stanowisku „sprzątaczkę” nie jest tożsame z zakazem wykonywania czynności związanych z wydawaniem posiłków.

Decyzja nr ON-HŻ-4110/29/5/17-1/09 z dnia 09.12.2009 r.

Decyzją tą zatwierdzono „Punkt wydawania posiłków – Szkoła Podstawowa

K... rowadzenia działalności obejmującej wydawanie posiłków obiadowych w systemie cateringowym”.

Protokół Kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ-466/3-150/15 z 21.04.2015 r.

Zgodnie z aktami sprawy ostatnia kontrola „wydawki” w Szkole Podstawowej Nr 2, ul. Kapłańska 18 w Szamotułach odbyła się 21.04.2015 r. W dniu kontroli wydawane były obiady dla uczniów Szkoły, w tym dla klasy „0”. Nieprawidłowości podczas kontroli nie stwierdzono.

Opinia sanitarna z 1 września 2016 r.

Zgodnie z tym dokumentem w Szkole Podstawowej w Szamotułach utworzono oddziały przedszkolne (2 sale). W związku z tym faktem w „wydawce” od momentu utworzenia oddziałów przedszkolnych serwowane są posiłki także dla tej grupy wiekowej dzieci.

Kontrola wydawki zaplanowana została na 2018 r. według kategorii niskiego ryzyka (kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 36 miesięcy dla zakładów obrotu).

Protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej Nr ON.HŻ-466/3-175/18 z 29.05.2018 r.

Sposób prowadzenia czynności kontrolnych obserwował przedstawiciel Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Sposób i tryb postępowania upoważnionego pracownika z ramienia PPIS w Szamotułach

Przed przystąpieniem do kontroli pracownik wykonał następujące czynności: zapoznał się z wynikami ostatniej kontroli, w rejestrze protokołów odnotował kolejny numer będący numerem protokołu z kontroli, zaopatrzył się w odpowiedni sprzęt, drukarkę i formularze.

Pracownik przeprowadzający kontrolę w zakładzie przed przystąpieniem do wykonywania czynności kontrolnych okazał dyrektorowi legitymację służbową i upoważnienie do przeprowadzania czynności kontrolnych, zapoznał się z charakterem aktualnie prowadzonej w zakładzie działalności oraz ze zmianami w związku z utworzeniem oddziałów przedszkolnych.

Kontrola została przeprowadzona wnikliwie, profesjonalnie, osoba z ramienia PPIS w Szamotułach decydowała jak ma być prowadzona kontrola. W trakcie kontroli zadawano rzeczowe, związane z tematyką kontroli pytania osobie wykonującej czynności związane z wydawaniem posiłków. W trakcie kontroli sporządzono dokumentację fotograficzną oraz poproszono o przedstawienie dodatkowej dokumentacji oraz dokumentacji związanej z prowadzoną kontrolą wewnętrzną opartą na zasadach dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

Po wykonaniu czynności kontrolnych oceniono zapisy z prowadzonej kontroli wewnętrznej, pobrano materiał do oceny jadłospisów, przeprowadzono rozmowę z dyrektorem Szkoły oraz w sposób czytelny i przejrzysty, z zastosowaniem właściwego wzoru formularza sporządzono dokumentację pokontrolną.

Na zakończenie czynności urzędowej pracownik PSSE w Szamotułach omówił wyniki kontroli oraz przekazał 1 egzemplarz podpisanego protokołu dyrektorowi Szkoły.

Wnioski

przestrzeganie przez Szkołę wymagań prawa żywnościowego, co następnie znalazło odzwierciedlenie w treści protokołu, zawartych w nw. przepisach:

- Załączniku II. Rozdział VIII HIGIENA OSOBISTA rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.4.2004, str. 1, z późn. zm.)

#### ROZDZIAŁ VIII HIGIENA OSOBISTA

1. Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.
  2. Żadna osoba cierpiąca na chorobę, lub będąca jej nosicielem, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też stwierdza się u niej np. zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę nie może uzyskać pozwolenia na pracę z żywnością ani na wejście do obszaru, w którym pracuje się z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiekolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zanieczyszczenia. Każda taka osoba zatrudniona w przedsiębiorstwie sektora spożywczego i która prawdopodobnie będzie miała kontakt z żywnością musi niezwłocznie zgłosić chorobę lub symptomy, a jeżeli to możliwe, również ich powody, przedsiębiorstwu sektora spożywczego.
- ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.: Dz. U. z 2017 r. poz. 149)

#### DZIAŁ IV Wymagania higieniczne Rozdział 1 Przepisy ogólne dotyczące wymagań higienicznych

Art. 59.

1. Podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004.
2. Osoba pracująca w styczności z żywnością powinna uzyskać określone przepisami o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do

wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

4. Podmiot działający na rynku spożywczym jest obowiązany przechowywać w aktach osobowych orzeczenia lekarskie i dokumentację, o których mowa w ust. 2 i (...), oraz udostępniać je na żądanie organów urzędowej kontroli żywności.
5. Kopie orzeczenia lekarskiego oraz dokumentacji, o których mowa w ust. 2 i (...), znajdują się w miejscu wykonywania pracy przez osobę, której dotyczy to orzeczenie lub dokumentacja.

#### Wniosek

Osoby wykonujące czynności w „wydawce” były czyste, schludne i nosiły czystą odzież ochronną. Osoba kontrolująca zakwestionowała treść posiadanej instrukcji w zakresie higieny osobistej dotyczącej odzieży roboczej i ochronnej:

Instrukcja „nie definiuje zmiany odzieży przy zmianie stanowiska pracy (wydawanie posiłków, sprzątanie) oraz pracy z użyciem rękawiczek jednorazowego użytku. Instrukcja zbyt ogólna nie dostosowana do specyfiki wykonywanej pracy przez konkretną osobę”

W protokole kontroli zawarto także następującą informację:

„Według oświadczenia Pani Dyrektor do chwili obecnej nie wpłynęły zażalenia pisemne, telefoniczne bądź ustne na jakość i sposób wydawanych posiłków w punkcie wydawania w Szkole Podstawowej Nr 2 w Szamotułach. W dniu kontroli bieżący stan sanitarno-techniczny pionu żywienia oraz higiena personelu nie budziła zastrzeżeń.”

#### PODSUMOWANIE

Skarga dotycząca wydawania posiłków - prawdopodobnie w warunkach niehigienicznych nie potwierdziła się. Nie można dyskredytować stanowiska sprzątaczk/woźnej u osoby, która wydaje posiłki przy zachowaniu zasad higieny.

#### **5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:**

nie dotyczy

PPIS w Szamotułach ma prawo zgłosić umotywowane pisemne zastrzeżenia dotyczące ustaleń zawartych w sprawozdaniu w ciągu 3 dni roboczych od dnia otrzymania przedmiotowego sprawozdania.

Wielkopolski Państwowy Wojewódzki  
Inspektor Sanitarny  
07 06 2019 .....  
Data, podpis kierownika  
kierownika komórki do spraw kontroli  
Wojewódzkiej Trybunał