

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
*ORYGINAŁ / KOPIA**

Nr DNS-HŻ.9020.3.16.2019.RS

Kalinka, dnia 20.08.2019 r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego* Inspektora Sanitarnego w Lublinie:

Ryszarda Szeligę – st. asystent, nr upoważnienia 11, nr upoważnienia jednorazowego
ORG.057.778.2019

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 15 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2017 r. poz. 1261), w związku z art. 67§1 art. §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2017 r. poz. 1257).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 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 ze 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 odaw regulami 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.

1. Zakład: Blok Żywienia w Domu Pomocy Społecznej w Lublinie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Archidiakońska 7, 20-113 Lublin

(adres)

NIP 946-11-83-227

REGON 000295099

PESEL - nd

TEL 81 532-56-81

FAX nd

E-MAIL - nd

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pan Małgorzata Domagała - Dyrektor DPS
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani ██████████ - Dietetyk
(imię i nazwisko, stanowisko)

Pan ██████████ - St. Inspektor ds. Administracyjno-Gospodarczych
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w zakresie oceny funkcjonowania obiektu zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr nr A-11/3/S/HŻ

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

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i wydawania posiłków w ramach całodziennego żywienia pensjonariuszy (kobiety) niepełnosprawnych umysłowo. Dziennie przygotowuje się ok. 64 porcje posiłków, które wydawane są o ustalonych porach:

- Śniadania o godz. 8.15,
- Obiady o godz. 13.00,
- Kolacje o godz. 18.00.

Dla pensjonariuszek z dietą cukrzycową dodatkowo o godz. 10.00 wydawane jest II śniadanie i o godz. 15.00 podwieczorek.

Jadłospisy układane są na okres dekady przez panią dietetyczkę ██████████. Zgodnie z art. 44 rozporządzenia Parlamentu europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności....odnośnie obecności substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji pokarmowej, w jadłospisach wykazywane są substancje alergizujące. W obiekcie przygotowywane są diety: ogólna, wątrobowa, cukrzycowa, lekkostrawno-cukrzycowa, papkowata.

Większość pensjonariuszy posiłki spożywa w dwóch salach konsumenckich. Dla osób leżących posiłki dowożone są wózkami bimarowymi w pojemnikach typu GN, a ich porcjowanie i wydawanie odbywa się bezpośrednio przy salach zamieszkałych przez pensjonariuszki.

Obiekt korzysta z miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej, zarówno przy pozyskiwaniu wody zimnej jak i ciepłej (LPCE). W dniu kontroli udostępniono do wglądu sprawozdanie nr 42/WD/34/18/2 z dnia 5 marca 2018 r. z ostatniego badania wody przez laboratorium

Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie - woda nadaje się do spożycia przez ludzi.

Nieczystości stałe i pozostałości pokonsumpcyjne usuwane są do kontenera usytuowanego na zewnątrz budynku DPS.. Zawarta jest umowa nr 15510/0/18 z dnia 3 kwietnia 2018 r z KOM – EKO S.A. w Lublinie, ul. Wojenna 3, na wywóz nieczystości stałych.

W zakładzie prowadzona jest w ramach kontroli wewnętrznej (raz w miesiącu) ocena skuteczności prowadzonej profilaktyki zwalczania szkodników (w oparciu o opracowaną instrukcję). Analiza udostępnionej podczas kontroli dokumentacji, nie wykazała nieprawidłowości w tym zakresie. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności szkodników lub ich śladów.

W bloku żywienia zatrudnionych jest 7 pracowników, w tym: 5 kucharek, magazynier i intendent. Wszyscy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, pracę wykonują w kompletnej odzieży ochronnej, korzystają z wydzielonej szatni i WC.

Pomieszczenia bloku żywieniowego usytuowane są w półsuterenie budynku DPS (pomieszczenia produkcyjne, magazynowe, socjalne) oraz sale jadalne na parterze dla ok. 15 osób i drugim piętrze dla ok. 10 osób. Pomieszczenia usytuowane funkcjonalnie, zachowana jest rozdzielność czynności „czystych” od „brudnych”. Ściany, podłogi, sufity pomieszczeń są łatwo zmywalne, utrzymane czysto, w dobrym stanie technicznym. Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna sprawna technicznie, skuteczna. Urządzenia produkcyjne, naczynia i wykorzystywany sprzęt produkcyjny w dobrym stanie technicznym.

Podczas kontroli stwierdzono wystarczającą ilość punktów wodnych przeznaczonych do celów produkcyjnych (zlewozmywaki) oraz umywalk służących do mycia i dezynfekcji rąk (wyposażone w środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz ręczniki jednorazowego użytku). Do utrzymania czystości w zakładzie stosowane są środki myjące i dezynfekcyjne, kontrola wykazała, iż posiadają one aktualne terminy używalności i używane są zgodnie z przeznaczeniem. Są to m. in.:

- płyn AHD 2000 i mydło dezynfekujące "Manisoft" – mycie i dezynfekcja rąk,
- W-C Sansed – czyszczenie i dezynfekcja punktów wodnych,
- Virkon – środek do dezynfekcji sprzętu, powierzchni roboczych, pomieszczeń (ściany, podłogi).

Surowce, półprodukty i produkty spożywcze dostarczane są przez dostawców/producentów i przyjmowane są przez intendenta. W zakładzie istnieje pełna identyfikowalność dostarczanej żywności, jak również dostawców i producentów. Podczas przyjęcia towaru sprawdzane są warunki dostawy (temperatura – zgodność z zaleceniami producenta), higiena dostawy, stan opakowań, terminy przydatności do spożycia. Ze względu, iż żywność dostarczana jest przez stałych dostawców (od kilku lat), w zakładzie odstąpiono od rejestrowania każdej dostawy, natomiast każda dostawa jest doglądana przez intendenta.

Przyjęty towar przechowywany jest w pomieszczeniu magazynowym (surowce, półprodukty i produkty spożywcze trwałe oraz łatwo psujące się) oraz w urządzeniach chłodniczych w kuchni

właściwej (wędlna, nabiał, tłuszcze). Prowadzony jest codzienny monitoring warunków przechowywania, natomiast raz na 10 dni pomiary są rejestrowane. W dniu kontroli ustalono, że żywność w zakładzie przechowywana jest w warunkach zgodnych z zalecanymi przez producentów. Przy wykorzystaniu służbowego termometru z sondą, dokonano wyrywkowej oceny warunków przechowywania żywności w zakładzie:

- chłodziarka – przechowywany nabiał, pomiar wykazał wartość $+2,6^{\circ}\text{C}$,
- zamrażalnik – przechowywane mrożone owoce i warzywa (opakowania firmowe), pomiar wykazał wartość $-21,5^{\circ}\text{C}$,
- chłodziarka – przechowywana wędlna, pomiar wykazał wartość $+3,5^{\circ}\text{C}$,
- chłodziarka – przechowywana śmietana, mleko, pomiar wykazał wartość $+5^{\circ}\text{C}$,

W oddzielnych zamrażarkach (magazyn) przechowywane są mrożone warzywa i owoce (-25°C) oraz porcje mięsne (oznakowane datą zamrożenia, w temp. -22°C).

Art. spożywcze trwałe przechowywane na półkach regałów i podestach – pomiar temp. pomieszczenia wykazał wartość $+19,5^{\circ}\text{C}$. W dniu kontroli nie stwierdzono w zakładzie surowców, półproduktów i produktów spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości.

Obróbka wstępna warzyw i ziemniaków odbywa się w wydzielony do tych czynności pomieszczeniu, proces przebiega mechanicznie. W pomieszczeniu wydzielono trzy punkty wodne: dwa zlewozmywaki dwukomorowe (płukanie warzyw i mycie jaj) oraz umywalka do mycia i dezynfekcji rąk (wyposażona zgodnie z wymogami). W pomieszczeniu odbywa się również mycie i dezynfekcja jaj – proces dezynfekcji (promieniami UV) odbywa się z poprzez wykorzystanie naświetlacza zgodnie z opracowaną instrukcją.

Końcowa produkcja posiłków odbywa się w pomieszczeniu kuchni właściwej. Zachowana jest tzw. segregacja produkcyjna, poprzez wykorzystywanie wydzielonych (oznakowane) stanowisk pracy. W pomieszczeniu tym dokonuje się również obróbki termicznej potraw poprzez: gotowanie, duszenie, pieczenie i smażenie. Prowadzony jest codzienny monitoring procesu obróbki termicznej potraw, natomiast jego rejestrowanie odbywa się raz na 10 dni, co określono stosowną procedurą.

Część przygotowanych posiłków porcjowana jest bezpośrednio na kuchni (II dania do talerzy, zupy do waz) i wysyłana jest windą towarową do pomieszczenia jadalni usytuowanego na parterze. Posiłki pensjonariuszkom podawane są przez personel opiekuńczy (aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych). Pozostałe posiłki dostarczane są poszczególnym mieszkańcom DPS wózkami bemarowym w pojemnikach GN, poprzez wykorzystanie windy osobowo/towarowej – ustalone są terminy (godziny) wykorzystania windy do celów żywieniowych. Odrębnym wózkami (ta sama winda) dostarczane są również czyste naczynia stołowe. Rozdział posiłków do talerzy oraz ich wydanie pensjonariuszkom dokonuje się bezpośrednio przy pomieszczeniach mieszkalnych.

Brudne naczynia stołowe i słućce wózkiem (winda towarowo osobowa) dostarczane są do pomieszczenia zmywalni naczyń stołowych, gdzie odbywa się ich mycie i dezynfekcja. Proces wydawania posiłków i zwrot brudnych naczyń przebiega zgodnie z opracowaną procedurą.

Brudne naczynia stołowe myte są zgodnie z opracowaną instrukcją dwuetapowo, najpierw pod bieżącą ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń, a następnie są myte i wyparzone w maszynie typu gastronomicznego w temp. ok. $+90^{\circ}\text{C}$. Po umyciu przechowywane są w zamkniętej szafce (czyste, w stanie suchym). W pomieszczeniu tym odbywa się również, z zachowaniem tzw. kolejności czasowej (określone stosowną instrukcją), mycie i dezynfekcja pojemników GN oraz powierzchni wózków bemaowych i wózków słuących do przewozu naczyń stołowych. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Brudne naczynia kuchenne i drobny sprzęt produkcyjne myte są przy wydzielonym stanowisku (zlewozmywak dwukomorowy) w pomieszczeniu kuchni właściwej, po umyciu przechowywane są na regale z ociekaczem. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W dniu kontroli dokonano również oceny opracowanego i wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności. Wszystkie czynności związane z przyjęciem i magazynowaniem żywności, produkcją potraw oraz przestrzeganiem higieny w obiekcie, wykonywane są zgodnie z opracowanymi **procedurami i instrukcjami GHP/GMP**, jak również z uwzględnieniem **zasad HACCP**.

W związku z powyższym podjęte zostały stosowne działania: przygotowano receptury potraw (wg podziału na grupy), dla każdej grupy opracowano schemat technologiczny oraz dokonano analizy zagrożeń. Ze względu na to, iż istnieje pełna identyfikowalność zakupionych surowców, półproduktów i produktów spożywczych (stali od lat dostawcy), systematyczna kontrola dostaw i magazynowania żywności, jak również wnikliwy nadzór nad przebiegiem procesu produkcyjnego (zgodność z opracowanymi instrukcjami i procedurami), w zakładzie odstąpiono od wytyczenia krytycznych punktów kontroli. Ponadto w zakładzie nie przygotowuje się dań z dużych porcji mięs (jedynie małe porcje mięsne, rybne i drobiowe). Niezależnie od ww. ustaleń, każda czynność związana z produkcją posiłków jest codziennie monitorowana, a rejestracja dokonywana jest co 10 dni.

1. Podczas przyjęcia towaru sprawdzane są warunki każdej dostawy (temperatura – zgodność z zaleceniami producenta), higiena dostawy, stan opakowań, terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości (rejestr dokonywany co 10 dni),
2. Codziennie sprawdzane są warunki przechowywania żywności trwałej i łatwo psującej się - rejestr dokonywany co 10 dni. Warunki przechowywanie żywności trwałej ustalono na max $+20^{\circ}\text{C}$, zaś żywności łatwo psującej się na: wymagającej chłodzenia od $+2^{\circ}\text{C}$ do $+8^{\circ}\text{C}$, mrożone nie wyżej niż -18°C . Analiza dokumentacji nie wykazała odstępstw od wartości ustalonych limitami,
3. Codziennie monitorowany jest proces obróbki termicznej potraw - rejestr dokonywany co 10 dni. Określono minimalne wartości termiczne dla produkowanych posiłków (temperatura wewnątrz

potrawy): dla wołowiny +63°C, dla drobiu, wieprzowiny i ryb +74°C. Analiza dokumentacji nie wykazała odstępstw od wartości ustalonych limitami,

4. Ponadto prowadzony jest rejestr każdego procesu mycia i dezynfekcji jaj.

W zakładzie okresowo (raz w roku) prowadzona jest kontrola skuteczności funkcjonowania opracowanego i wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności. Ponadto raz w miesiącu zgodnie z opracowaną Kartą Ewidencji Kontroli Wewnętrznej ocenia się: stan techniczny pomieszczeń, higienę osobistą pracowników, procesy mycia i dezynfekcji, zaopatrzenie w wodę, usuwanie ścieków i odpadów, zabezpieczenie przed szkodnikami, przyjęcie i magazynowanie towaru.

Personel zatrudniony w bloku żywienia DPS posiada stosowną wiedzę w zakresie bezpieczeństwa żywności, poprzez odbyte szkolenia. Każda opracowana i wdrożona instrukcja i procedura omawiana była z personelem, co potwierdzone jest stosownymi podpisami.

Przeprowadzona w dniu 20 sierpnia 2019 r. kontrola wykazała, że proces żywienia pensjonariuszy w Domu Pomocy Społecznej w Lublinie przy ul. Archidiakońskiej prowadzony jest zgodnie z opracowanym i wdrożonym systemem bezpieczeństwa żywności, dostosowanym do charakteru działania tego obiektu..

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

W dniu kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: nr 6 ZF/PK/HŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pktnd..... zał. nr.....

ukaranonieukarano.....

(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: nd

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 10.00 do 12.00

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:nd.....

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

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
im. W. Micheliśowej

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy Asystent (podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 20.08.2019 r.

otrzymałem (-am) w dniu

(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 Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie 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

Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny
w Lublinie
ul. Pielęgniarek 6, 20-708 Lublin
tel. centr. 743-42-72 do 73
Insp. 743-46-96; fax 743-46-86
skr. poczt. 119

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr DNS-HŻ.9020.3.16.2019.RS

z dnia 20 sierpnia 2019 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

**Blok żywienia Domu Pomocy Społecznej w Lublinie
ul. Archidiakońska 7, 20-113 Lublin**

**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	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	(0)	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.	(0)	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	(0)	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	(0)	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	(0)	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	(0)	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	(0)	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	(0)	16	32	
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)	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	(0)	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	(0)	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	(0)	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	(0)	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	(0)	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	(0)	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	(0)	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	(0)	5	10	
7	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	(0)	4	8	
8	Znakowanie.	(0)	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	(8)	
	Suma punktów			8	
	Suma punktów ogółem				8
	Kategoria ryzyka	Niskie	Średnie	Wysokie	
		N	S	W	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	N			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE

Nd

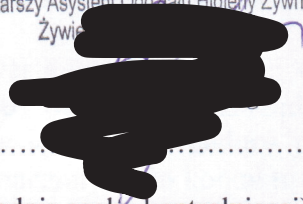
III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

DYREKTOR
Domu Pomocy Społecznej
im. W. Micheliśowej
w ul. J. Linie
Margonin

(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności,
Żywność



(podpis osoby kontrolującej)