

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HŻ.9020.3,14.2015.RS

Lublin, dnia 7 października 2015 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Wojewódzkiego
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie

– Starszego Asystenta, upoważnienie do kontroli Nr 10

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 oraz art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2011r. nr 212 poz.1263 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 §1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U.2013r. poz. 267 ze.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 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014r. 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 (t.j. Dz. U. z 2013r. poz. 672 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 oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 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 Domu Pomocy Społecznej „Kalina”**

ul. Kalinowszczyzna 84, 20-201 Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946-11-83-233

REGON 000965453

PESEL - nd

TEL.81 747-13-47

FAX 81 747-97-36

E-MAIL - nd

Zakład objęty nadzorem Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego inspektora Sanitarnego w Lublinie

2. Pan Andrzej Łaba - Dyrektor DPS

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Pani Jolanta Mandziuk – z-ca Dyrektora DPS

(imię i nazwisko, stanowisko)

– Kierownik Działu Administracyjnego
l (osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)
: - Dietetyk

4. Zakres przedmiotowy kontroli kontrola kompleksowa w zakresie oceny zgodności funkcjonowania zakładu z obowiązującym prawem żywnościowym.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny PP/S/K/03/HŻ.

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

Blok żywienia Domu Pomocy Społecznej „Kalina” w Lublinie prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowego wyrobu dla około 122 pensjonariuszy. Są to osoby starsze oraz osoby chore przewlekłe somatycznie. W obiekcie przygotowywane są trzy posiłki dziennie, wydawane o ustalonych porach:

Śniadania: od 8.00 do 10.00,

Obiady : od 13.00 do 15.00,

Kolacje: od 17.30 do 19.00.

Jadłospisy opracowywane są dekadowo przez Dietetyka w oparciu o dostępną literaturę fachową i własne doświadczenie. Przygotowywane są diety: ogólna, lekkostrawna, cukrzycowa, półpłynna na bazie lekkostrawnej.

Obiekt korzysta z bieżącej wody zimnej i ciepłej, pobieranej z ujęcia miejskiego. Zawarta jest umowa nr Z/06/WK/17756/01286 z 6 listopada 2006 r. z MPWiK w Lublinie, al. Piłsudskiego 15 na dostarczanie wody i odprowadzenie ścieków. Podczas kontroli przedstawiono do wglądu ostatni wynik badania wody z MPWiK w Lublinie z 19.11.2014 – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Nieczystości stałe usuwane są do kontenera usytuowanego poza budynkiem DPS. Zawarta jest umowa nr 14449/0/13 z 31.12.2013 r. z firmą „KOM-EKO” S.A. w Lublinie przy ul. Wojennej 3, na odbiór odpadów komunalnych.

Ponadto w obiekcie podejmowane są działania zapobiegające pojawianiu się szkodników. Zawarta jest umowa z firmą DDD s.c. Lublin ul. Krochmalna 24 na monitorowanie oraz zwalczanie gryzoni i insektów w zakładzie, z częstotliwością jeden raz w miesiącu. Podczas kontroli przedstawiono do wglądu ostatni protokół z dnia 24 września 2015 r. – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Pomieszczenia bloku żywieniowego usytuowane są na parterze budynku DSP. Ściany, sufity i połogi łatwo zmywalne, utrzymane w czystości, w dobrym stanie technicznym. Stan techniczny urządzeń produkcyjnych i magazynowych, naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego nie uległ zmianie od ostatniej kontroli przeprowadzonej 11.12.2013 r. (protokół Nr DNS-HŻ.9020.3.22.2013).

W pomieszczeniach produkcyjnych wydzielono i oznakowano stanowiska pracy, przestrzegana jest segregacja poszczególnych czynności produkcyjnych. Stwierdzono rozdzielność czynności „brudnych” od czynności „czystych, co zapobiega wtórnemu zanieczyszczeniu przygotowywanych w stołówce posiłków. Blok żywienia wyposażono w wystarczającą ilość punktów wodnych wykorzystywanych do celów produkcyjnych (zlewozmywaki, baseny) oraz umywalek służących do mycia i dezynfekcji rąk (wyposażone zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym).

Wszystkie czynności produkcyjne, jak również związane z przyjęciem i magazynowaniem surowców, półproduktów i produktów spożywczych prowadzone są zgodnie z opracowanymi i wdrożonymi instrukcjami i procedurami.

Podczas przeprowadzonej w dniu 7 października 2015 r. kontroli bloku żywienia w DPS „Kalina” szczególną uwagę zwrócono na prawidłowy przebieg (zgodny z obowiązującym prawem żywnościowym) podejmowanych działań związanych z przygotowaniem posiłków: *produkcyjnych (obróbka wstępna warzyw i ziemniaków, obróbka wstępna jaj, obróbka termiczna); magazynowania (przyjęcie i przechowywanie surowców, półproduktów i produktów spożywczych); dystrybucja (wydawanie na salę konsumencką i na poszczególne oddziały); higienicznych (mycia i dezynfekcji naczyń stołowych i sztućców, mycia naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego, mycia wózków, termosów i pojemników GN).*

Dystrybucja posiłków

Przygotowane posiłki, w pomieszczeniu ekspedycyjnym porcjowane są do talerzy (II dania) i waz (zupy), a następnie przez okienko ekspedycyjne wydawane są na salę konsumencką. Część posiłków (pojemniki GN i termosy) przewożona jest wózkami (wraz z czystymi naczyniami stołowymi i sztućcami) bezpośrednio do niektórych pomieszczeń mieszkalnych (tam też odbywa się porcjowanie do talerzy).

Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych i sztućców oraz naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego, jak również wózków, termosów i pojemników GN

Brudne naczynia stołowe i sztućce zwracane są (wydzielone okienko) do **pomieszczenia zmywalni** (zarówno z sali konsumenckiej jak i z pomieszczeń mieszkalnych). Odpady pokonsumpcyjne stałe usuwane są do oznakowanych zamykanych pojemników, zaś płynne usuwane są bezpośrednio do kanalizacji. Mycie wstępne naczyń stołowych i sztućców odbywa się przy wydzielonym zlewozmywaku, pod bieżącą ciepłą wodą z dodatkiem płynu do naczyń typu „Ludwik” – w zlewozmywaku zamontowany jest (niewykorzystywany w codziennej pracy) młynek. Następnie naczynia i sztućce poddawane są myciu i dezynfekcji termicznej w maszynie do mycia naczyń z funkcją wyparzania (w temp. ok. +95⁰C). Czyste i suche naczynia stołowe przechowywane są w przelotowym (zamykanym) regale. Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych i sztućców przebiega zgodnie z opracowaną instrukcją

W **pomieszczeniu zmywalni** wydzielone jest odrębne stanowisko służące do mycia i dezynfekcji termosów, pojemników GN i powierzchni wózków. Proces przebiega zgodnie z opracowaną instrukcją (pojemniki GN wyparzane są w maszynie do mycia naczyń z funkcją wyparzania), z zachowaniem tzw. rozdzielności czasowej (po zakończeniu mycia naczyń stołowych).

Proces mycia naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego odbywa się przy wydzielonym stanowisku w **pomieszczeniu kuchni właściwej** (po myciu przechowywane są na metalowym regale z ociekaczem) – zgodnie z opracowaną instrukcją.

Obróbka wstępna warzyw i ziemniaków, obróbka wstępna jaj, obróbka termiczna)

Obróbka wstępna odbywa się w **pomieszczeniu obróbki wstępnej** przy wykorzystaniu płuczki – obieraczki, zgodnie z opracowaną instrukcją – po opłukaniu w basenie pod bieżącą wodą warzywa i ziemniaki przenoszone są w pojemnikach (garnki) do pomieszczenia produkcyjnego, gdzie poddane są dalszej obróbce.

W pomieszczeniu tym wydzielono również stanowisko **do mycia i dezynfekcji jaj**. Proces przebiega zgodnie z opracowaną instrukcją: po umyciu (dwukomorowy zlewozmywak – jedna komora do mycia jaj, druga komora do mycia i dezynfekcji rąk), jaja poddawane są naświetlaniu promieniami UV (naświetlacz). Czyste i wydezynfekowane jaja przenoszone są w oznakowanym pojemniku do pomieszczenia produkcyjnego, gdzie poddane są dalszej obróbce.

Obróbka termiczna przygotowywanych potraw prowadzona jest w **pomieszczeniu kuchni właściwej**, zgodnie z opracowaną instrukcją.

Przyjęcie i przechowywanie surowców, półproduktów i produktów spożywczych

Przyjęcie surowców, półproduktów i produktów spożywczych odbywa się w oparciu o opracowaną kartę przyjęcia towaru, gdzie brane jest pod uwagę: higiena środka transportu i dostawcy, warunki dostawy (temperatura, higiena), terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości itp. Ponadto w oparciu o dostępną dokumentację istnieje możliwość identyfikacji każdego dostawcy – dostawcy/producenta ustaleni w formie przetargu.

Ocenie poddano również **sposób magazynowania surowców, półproduktów i produktów spożywczych**. Przy wykorzystaniu służbowego termometru z sondą oraz po dokonaniu oceny wizualnej, ustalono że zarówno surowce, półprodukty i produkty spożywcze łatwo psujące się, jak i trwałe przechowywane są w warunkach zgodnych z zaleceniami producentów oraz z zachowaniem tzw. segregacji asortymentowej. Ponadto nie stwierdzono przechowywania lub wykorzystywania do produkcji posiłków, surowców, półproduktów i produktów spożywczych po upływie terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości.

Magazynowanie:

- *Zamrażarka 1* – przechowywane mrożone owoce i warzywa, pomiar wykazał $-20^{\circ}\text{C}/$;
- *Zamrażarka 2* - przechowywane mrożone owoce i warzywa, pomiar wykazał $-30^{\circ}\text{C}/$;

- *Chłodziarka 1*- jaja, pomiar wykazał +4⁰C;
- *Szafa chłodnicza* – 1. część: nabiał +2C;
2. część: wędliny +2⁰C;
- *Chłodziarka 2*- próby posiłków: +4⁰C, ponadto przez 72 godz. oraz po 150 g.
- *Szafa chłodnicza 2* – 1. część: pół wyroby, pomiar wykazał +3,5⁰C;
2. część mięso, pomiar wykazał +3,5⁰C;

Surowce, półprodukty i produkty spożywcze trwałe przechowywane są w warunkach, gdzie pomiar wykazał wartość +19⁰C oraz na półkach regałów lub podestach.

Na bloku żywieniowym zatrudnionych jest 8 pracowników Personel posiada aktualne badania lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych, korzysta z wydzielonej szatni i WC, pracę wykonuje w kompletnej odzieży roboczej.

W dniu kontroli dokonano oceny opracowanego i wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności. Ustalono, że obiekt funkcjonuje zgodnie z opracowanymi i wdrożonymi instrukcjami procedurami GHP/GMP, m. in.:

- *Instrukcja sprzątnia i dezynfekcji pomieszczeń kuchennych;*
- *Instrukcja mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń i powierzchni;*
- *Instrukcja mycia i dezynfekcji naczyń stołowych;*
- *Instrukcja mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych;*
- *Instrukcja transportu posiłków do pokoi mieszkańców DPS;*
- *Instrukcja mycia i dezynfekcji jaj;*
- *Procedura obróbki termicznej mięsa i drobiu;*
- *Instrukcja pobierania i przechowywania próbek żywności;*
- *Instrukcja postępowania z produktami nie spełniającymi wymagań;*
- *instrukcja zabezpieczenia zakładu przed owadami i gryzoniami;*

Ponadto w obiekcie opracowano i wdrożono system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP, w ramach którego podjęto następujące działania:

- opracowano receptury przygotowywanych potraw (wg grup: zupy, sosy, potrawy mięsne, sałatki i surowce itp.),
- w oparciu o w/w grupy potraw opracowano schemat technologiczny,
- dla każdego etapu schematu technologicznego przeprowadzono analizę zagrożeń, na podstawie której ustalono dwa Punkty Kontrolne: *CP 1 - Przyjęcie surowców, półproduktów i produktów spożywczych;* *CP 2 – obróbka termiczna przygotowywanych potraw. Wg Zespołu ds. HACCP, przeprowadzona analiza zagrożeń i ocena ryzyka wykazała, iż: ze względu na możliwość identyfikacji dostawców, jak również znaczny wpływ na jakość przyjmowanego surowca (możliwość odmowy jego przyjęcia), codzienny monitoring warunków magazynowania surowców, półproduktów i produktów spożywczych oraz codzienny monitoring procesu obróbki termicznej, system bezpieczeństwa żywności w DPS*

„Kalina) można oprzeć na monitoringu wyznaczonych Punktów Kontrolnych CP oraz przestrzeganiu zasad opracowanych i wdrożonych instrukcji i procedur GHP/GMP.

CP 1 - Przyjęcie surowców, półproduktów i produktów spożywczych;

Przy przyjęciu bierze się pod uwagę: stan techniczno-higieniczny pojazdu, higienę osobistą kierowcy, jakość dostarczanych środków spoż., stan opakowań, obecność lub ślady szkodników, temperaturę przywozu produktów łatwo psujących się. Określono temp. dla przewozu żywności wymagającej warunków chłodniczych: 2°C-6°C, dla mrozonek: niższa lub równa -18°C; tolerancja +/- 2°C, a przede wszystkim czy są zgodne z zalecanymi przez dostawców. W przypadku nie spełnienia wymagań, towar nie jest przyjmowany do zakładu. Prowadzony jest systematyczny rejestr codziennego monitoringu – nieprawidłowości nie stwierdzono.

CP 2 - Obróbka termiczna przygotowywanych potraw

Obróbka termiczna surowca obejmuje takie działania jak: gotowanie, smażenie, pieczenie i duszenie. Temperatura obróbki cieplnej przygotowywanych potraw powinna wynosić: - dla wołowiny temperatura wewnątrz potrawy +63°C do +75°C, utrzymywana przez 2 minuty; dla wieprzowiny i tuszek drobiowych wnętrza +74°C % – utrzymywana przez 2 minuty;

W przypadku nie osiągnięcia wartości wymaganych parametrów obróbki termicznej przygotowywanych potraw, należy podjąć działania, poprzez podwyższenie temperatury procesu i wydłużenie jego czasu do momentu osiągnięcia wymaganych wartości. Wynik zapisywany jest w prowadzonym na bieżąco rejestrze - nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ponadto prowadzony jest i rejestrowany codzienny monitoring warunków magazynowania surowców, półproduktów i produktów spożywczych w celu sprawdzenia zgodności z warunkami określonymi przez producentów - nieprawidłowości nie stwierdzono.

Prowadzony jest również rejestr procesu mycia i dezynfekcji wykorzystywanych w produkcji jaj.

W obiekcie prowadzone są audyty wewnętrzne w zakresie sprawdzenia prawidłowości funkcjonowania opracowanego i wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności. Opracowywany jest roczny harmonogram przeprowadzania w/w aditów. W 2015 roku przewidziano przeprowadzenie czterech audytów (raz w kwartale). Analizie poddano ostatni raport z auditu przeprowadzonego 26.czerwca 2015 r. Ocenie poddano: prawidłowość funkcjonowania systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP (dokumentacja, zapisy); ocenę wykorzystywanego sprzętu pomiarowego; oceniono higienę procesu produkcyjnego, stan wiedzy personelu (szkolenia, znajomość zasad higieny). Ponadto sprawdzono stan sanitarno – techniczny pomieszczeń i otoczenia oraz urządzeń wykorzystywanych w procesie żywienia. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Przeprowadzona w dniu 7 października 2015 r. kontrola wykazała, iż opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach opracowanych i wdrożonych instrukcji i procedur **GHP/GMP** i **HACCP**, zgodnie z którymi podejmowane są wszelkie działania produkcyjne, uwzględnia indywidualny charakter kontrolowanego zakładu, przez co zapewnia bezpieczny proces żywienia pensjonariuszy Domu Pomocy Społecznej „Kalina” w Lublinie.

2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które zostały naruszone

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nd protokołu zał. nr nd.

Ukarano nd

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nd w wysokości nd zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie nd

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nd. nr nd

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

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

Nie dokonano wpisu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *).

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: bez 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: brak

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

DYREKTOR
 Domu Pomocy Społecznej
 "Kolumba"

F/PK/BŻ/01/01
 Strona 8 z 8

.....
 (podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
 (podpis świadków)

.....
 (podpis osoby kony.....jącej)

Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności,
 Żywienia i Przedmiotów Użytku

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 7 października 2015r.

otrzymałem (-am) w dniu

DYREKTOR
 Domu Pomocy Społecznej
 "Kolumba"

.....
 (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.

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

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.9020.3,14.2015.RS
z dnia 7 października 2015 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/
MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ**

**Bloku żywienia w Domu Pomocy Społecznej „Kalina” ul. Kalinowszczyzna 84,
20-201 Lublin**

**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 | 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 | |

| | | | | | |
|------------|--|---------------|----------------|----------------|--|
| 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. 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 i (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 i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie. | 0 | 4 | 8 | |
| 8 | Znakowanie. | 0 | 1 | 2 | |
| IV | Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów | 0 | (2) | 4 | |
| | Suma punktów | | | | |
| | Suma punktów ogółem | | | | |
| | Kategoria ryzyka | Niskie | Średnie | Wysokie | |
| | | N | (S) | W | |
| | Ryzyko dla ocenianego zakładu | | S | | |

