



PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.8.10.2023.AM

Lublin, dnia 02.11.2023r.
(miejscowość i data)

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

Paulinę Kuśmierz – Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.69.2023,

Adelę Markiewicz – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.65.2023;

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr: K.057.1.4364.2023.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023r., poz. 338 ze zm.)¹⁾, 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 2023r. poz. 775 ze zm.)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu ²⁾ nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023r. zmieniającego 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 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r. poz. 221 ze zm.)^{1)**} 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 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia w Żłobku Nr 3 w Lublinie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Wolska 5, 20-411 Lublin

(adres)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

Podlega: Miejski Zespół Żłobków w Lublinie, ul. Wolska 5, 20-411 Lublin

NIP 712-233-80-57

TEL. 81 446-49-91

FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji zmieniającej zatwierdzenie zakładu znak: HŻ-K-6322/8/2018 z dnia 10.09.2018r. wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Renata Wilk – Dyrektor Żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Renata Wilk – Dyrektor Żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop DELL, drukarka mobilna, termometr elektroniczny nr PP/W/S/K/03-35/HŻ.

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

W placówce prowadzona jest działalność na podstawie decyzji zmieniającej zatwierdzenie zakładu znak: HŻ-K-6322/8/2018 z dnia 10.09.2018r. wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie, w zakresie: „przygotowania i konsumpcji: dań w oparciu o mięso, w tym drobiowe, jaja, ryby mrożone, warzywa niekorzeniowe i korzeniowe, surowce mączne, półprodukty i produkty gotowe z kooperacji; napojów zimnych i gorących; świadczenia usług cateringowych dla Żłobka Nr 9 w Lublinie ulica Zelwerowicza 2. Dania i napoje na miejscu wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki dostarczane do Żłobka Nr 9 w Lublinie w pojemnikach i termosach ze stali nierdzewnej lub w termoportach”.

Podczas kontroli ustalono, że obecnie w placówce przygotowywane są posiłki tylko w ramach żywienia dzieci uczęszczających do Żłobka Nr 3 podawane na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku. Nie są świadczone usługi cateringowe.

Placówka czynna w godzinach 6:00 – 17:00. Docelowo do placówki uczęszcza 160 dzieci w wieku 0,5 roku do 3 lat.

Dzieciom serwowane są trzy posiłki dziennie o regularnych porach dnia: śniadanie 8:00, II śniadanie 10:00, obiad 11:00, podwieczorek 15:00. Dzieci spożywają posiłki na jadalniach. W placówce funkcjonują dwie jadalnie: jedna na parterze, druga na I piętrze.

Pomieszczenia punktu wydawania posiłków, znajdują się na I piętrze oraz na parterze (zmywalnia naczyń stołowych) budynku wolnostojącego przeznaczonego na funkcjonowanie żłobka. Budynek murowany, dojścia i dojazdy utwardzone, utrzymane czysto. Do pomieszczeń kuchni (wewnętrzny korytarz komunikacyjny) prowadzą dwa wejścia: z korytarza komunikacyjnego placówki, weście z zewnątrz – dla dostaw.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Ciepłą wodą dostarczana z sieci miejskiej. W dniu kontroli przy wszystkich punktach wodnych zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda. Woda badana była w 2013r. Sprawozdanie z badania odnotowane w protokole kontroli nr HŻ-C-6332/7/2013 z dnia 03.07.2013r. Zgodnie z zakładową procedurą dotyczącą obszaru zaopatrzenia zakładu w wodę ponowne badanie wody wykonywane będzie w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości lub ingerencji w sieć wodną. Według wyjaśnień Pani Dyrektor w placówce nie były wykonywane prace remontowe oraz nie stwierdzono nieprawidłowości w jakości wody.

Układ i wyposażenie pomieszczeń nie uległo zmianie i jest zgodne z opisem ujętym w decyzji zmieniającej zatwierdzenie zakładu znak: HŻ-K-6322/8/2018 z dnia 10.09.2018r.

Pomieszczenia i wyposażenie utrzymane w bieżącej czystości, w dobrym stanie technicznym.

Wydawanie posiłków odbywa się bezpośrednio po przygotowaniu. Z kuchni posiłki porcjowane i wydawane w pomieszczeniach do tego przeznaczonych. Pomieszczenia zlokalizowane na I piętrze – bezpośrednio przy kuchni oraz na parterze, gdzie posiłki są dostarczane za pomocą windy.

Zwrot naczyń odbywa się bezpośrednio do zmywalni naczyń stołowych zlokalizowanych na parterze i I piętrze. Naczynia myte wstępnie w zlewozmywakach, następnie dezynfekowane w zmywarko-wyparzarkach gastronomicznych. Czyste naczynia przechowywane w zamykanych szafach.

Oświetlenie pomieszczeń naturalne i sztuczne – w dniu kontroli prawidłowo zabezpieczone osłonami.

Nieczystości stałe komunalne gromadzone w pojemnikach zamykanych wyłożonych wkładami foliowymi, następnie usuwane są do kontenerów zbiorczego na odpady ustawionych w zamykanej wiacie śmietnikowej.

Odbiór nieczystości stałych odbywa się w ramach zawartej umowy ze specjalistyczną firmą. Okazano do wglądu Umowę Nr 31/254/2022 z dnia 25.11.2022r. z KOMA LUBLIN Sp. z o.o. z siedzibą w Lublinie ul. Mełgiewska 11E, 20-209 Lublin. Przedmiotem umowy jest kompleksowa usługa w zakresie wywozu odpadów komunalnych łącznie z frakcją mokrą. Umowa zawarta na czas określony do dnia 31.12.2023r.

Odpady pokonsumpcyjne i poprodukcyjne usuwane jako frakcja zmieszana. Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie usuwania odpadów.

Podczas kontroli uzyskano informację, że zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. W dniu kontroli nie stwierdzono w obiekcie szkodników oraz śladów ich bytowania.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz mechaniczna. Okazano do wglądu Protokół przeglądu nr 18/08/23 z dnia 31.08.2023r. wystawiony przez Mr Klima s.c. Elizówka 41, 21-003 Ciecierzyn. Nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej wentylacji w placówce.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego w styczności z żywnością. W obiekcie zostały zapewnione środki myjące i dezynfekujące, tj. mydło w płynie Biały Jeleń z terminem ważności do 05.2025r., preparat do dezynfekcji rąk Velodes Silk z datą ważności 28.01.2024r. oraz ręczniki jednorazowe do osuszania rąk.

Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością zapewniono preparat Velox Spray Medisept z datą ważności 04.01.2026r.

Podczas kontroli ustalono, że w obiekcie w styczności z żywnością pracują 4 osoby. Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników. Odzież wierzchnia i ochronna personelu przechowywana w zamykanej szafie z zachowaniem

segregacji w pomieszczeniu socjalnym. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej. Powyższe potwierdza stosowanie zakładowej procedury w obszarze higieny personelu.

W zakładzie wydzielono i opisano stanowiska robocze do mycia i przetwarzania poszczególnych surowców. Wstępna obróbka jaj odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu bloku żywienia. W dniu kontroli stanowisko obróbki jaj utrzymane we właściwych warunkach sanitarno-higienicznych, przy punkcie wodnym do mycia jaj dostępna bieżąca ciepła i zimna woda. W zakładzie zapewniono warunki do naświetlania jaj – na wyposażeniu dostępna naświetlarka UV. Jaja opatrzone numerem weterynaryjnym, przechowywane w urządzeniu chłodniczym. Warzywa okopowe i nieokopowe poddawane obróbce wstępnej w wydzielonym pomieszczeniu.

Okazano bieżące faktury za środki spożywcze:

- TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka, ul. Szafranowa 6, 21-003 Ciecierzyn – warzywa, owoce – faktura VAT 12935/10/2023 z dnia 31.10.2023r.;
- SOLIDEZ Sp. z o.o. Turka ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin – mięso, drób, królik – faktura VAT FS 949/S/10/2023 z dnia 31.10.2023r.; faktura VAT FS 948/S/10/2023 z dnia 31.10.2023r. – jaja; faktura VAT FS 947/S/10/2023 z dnia 31.10.2023r. – nabiał; faktura VAT FS 946/S/10/2023 z dnia 31.10.2023r. – pieczywo; faktura VAT FS 945/S/10/2023 z dnia 31.10.2023r. – środki spożywcze trwale mikrobiologiczne.

Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Segregacja asortymentowa środków spożywczych zachowana. Magazynowane środki spożywcze opatrzone etykietami producentów. Nie stwierdzono środków spożywczych nieoznakowanych lub o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. Żywność przechowywana zgodnie z zaleceniami producentów.

Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Podczas kontroli przy użyciu służbowego termometru elektronicznego PP/W/S/K/03-35/HŻ dokonano pomiarów temperatur przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, w wyniku pomiarów stwierdzono, iż żywność przechowywana jest z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego:

- urządzenie chłodnicze w magazynie podręcznym, w której przechowywano nabiał, tłuszcze – pomiar wykazał +4,7°C;
- urządzenie chłodnicze przy kuchni głównej, w której przechowywano nabiał – pomiar wykazał +5,7°C;
- urządzenie mroźnicze, w której przechowywane były warzywa i owoce – pomiar wykazał -18,9°C.

Przedłożono do wglądu zakładową dokumentację z zakresu GHP opartą na zasadach systemu HACCP oraz aktualne zapisy wynikające z opracowanej zakładowej dokumentacji. Okazano do wglądu bieżące zapisy: Karta przyjęcia towaru, karta dezynfekcji jaj, karta kontroli temperatury i wilgotności w magazynie, karta mycia i dezynfekcji, karta kontroli procesów pieczenia, karta kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych.

Podczas kontroli dokonano oceny jadłospisu realizowanego w dniach 23.10 - 27.10.2023r. w ramach żywienia dzieci uczęszczających do żłobka.

Jadłospis dostępny przy wejściu do placówki, wywieszony na tablicy wraz z wykazem składników i alergenami.

W ocenianym tygodniu na śniadania podawano: płatki ryżowe na mleku, bułka z pastą z ciecierzycy z herbatą ziołowo-owocową; płatki orkiszowe na mleku, bułkę z pastą jajeczna z natką pietruszki szczypiorkiem z herbatą; płatki kukurydziane na mleku, bułkę z masłem i dżemem z herbatą

owocową; płatki owsiane na mleku, chleb żytni z masłem wędliną warzywami i herbatę; płatki jaglane na mleku, chleb z twarogiem z rzodkiewką z herbatą ziołowo-owocową.

Na II śniadania podawano: kisiel truskawkowy, jabłko, koktajl buraczany, banan, pomarańcza.

Obiady skomponowane były z różnego rodzaju zup (pejzanka, ogórkowa, ziemniaczana, kapuśniak, solferino) oraz II dań (gulasz z szynki z kaszą gryczaną i surówką z ogórka kiszzonego, pieczeń rzymska z sosem pomidorowym z ziemniakami i surówką z białej kapusty, kluski pełnoziarniste z sosem mięsno-warzywnym, naleśniki pszenno-gryczane z białym serem i sosem jogurtowo-śmietanowym, pulpet z dorsza z sosem koperkowym z kaszą bulgur i surówką z kiszzonej kapusty oraz marchewka gotowana). Do picia do obiadu podawany był kompot owocowy.

Na podwieczorki serwowano: budyń waniliowy z musem wiśniowym, deser z brzoskwinia i kruszonką, płatki gryczane na mleku, mus wielowarzywny z groszkiem ptysiowym, ciasto drożdżowe z mlekiem i jabłkiem.

Potrawy ujęte w jadłospisie są urozmaicone, uwzględniono podaż środków spożywczych pochodzących z różnych grup. W potrawach uwzględniono warzywa, owoce, nabiał, jaja oraz porcje ryby. Serwowane potrawy nie powtórzyły się. Jadłospis oceniono pozytywnie.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01. Nieprawidłowości nie stwierdzono, przepisów nie naruszono.

III. Ustalenia pokontrolne

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

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego
(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: nie ustalono terminów.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: nie okazano książki kontroli, nie 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*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 11⁰⁰ do 13¹⁰

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 poprawek i uzupełnień.

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

DYREKTOR
Żłobka nr 3 w Lublinie
RW
mgr Renata Wilk

Asystent
Adela
mgr Adela Markiewicz

Młodszy asystent
Paulina
mgr inż. Paulina Kusmierz

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **02.11.2023r.**
otrzymałem (-am) w dniu **02.11.2023r.**

Gmina Lublin
Plac Króla Władysława Łokietka 1
20-109 Lublin NIP: 946-25-75-811
adres do korespondencji:
Miejski Zespół Żłobków w Lublinie
Żłobek nr 3
ul. Wojska 5, 20-411 Lublin

DYREKTOR
Żłobka nr 3 w Lublinie
RW
mgr Renata Wilk

.....
(imię i nazwisko oraz podpis 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 Państwowego Powiatowego 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 Prawa przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.8.10.2023.AM
z dnia 02.11.2023r.

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

**Blok żywienia w Żłobku Nr 3 w Lublinie
ul. Wolska 5, 20-411 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	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0x	1	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.	0x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0x	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0x	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0x	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0x	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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.	0x	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0x	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0x	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).	0x	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0x	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0x	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0x	4	8	
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	nd
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0x	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem				16
	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie wniesiono

DYREKTOR
Żłobka nr 3 w Lublinie

Renata Wilk
...mgr Renata Wilk....
(podpis kontrolowanego)

Gmina Lublin
Plac Króla Władysława Łokietka 1
20-109 Lublin NIP: 946-25-75-811
adres do korespondencji:
Miejski Zespół Żłobków w Lublinie
Żłobek nr 3
ul. Wolska 5, 20-411 Lublin

Asystent
Paulina Kusmierz
mgr inż. Paulina Kusmierz

.....
(podpis osoby kontrolującej)