

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.8.7.2023.AM

Lublin, dnia 31.05.2023r.
(miejsowość i data)

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

Weronikę Sokół – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
znak: K.057.2.58.2023;

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

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K.057.1.1964.2023.

(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)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)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu²⁾ 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)^{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 2

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Okrzei 11, 20-128 Lublin

(adres)

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

NIP 712-233-80-57 TEL. 81 747-35-05

FAX -

E-MAIL -

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja zatwierdzająca znak ONS.HŻ.F-6322/5/07 z dnia 12.03.2007r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Joanna Rudzka-Kamieniak – Dyrektor Żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Joanna Rudzka-Kamieniak – Dyrektor Żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: Komputer DELL, drukarka mobilna, termometr służbowy nr PP/W/K/03-52/HŻ ; nr świadectwa wzorcowania: 3771/AT/21 z dnia 11.10.2021r.

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

Działalność bloku żywienia żłobka prowadzona jest w zakresie: przygotowywania posiłków dla dzieci w wieku od 3 miesięcy do 3 lat w oparciu o preparaty do żywienia niemowląt i produkcję dań od surowca. Posiłki i napoje wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W żłobku posiłki spożywa około 100 dzieci w wieku od 8 miesięcy do 3,5 lat.

Żłobek czynny jest od godz. 6⁰⁰ do godz. 17⁰⁰. W obiekcie wydawane jest śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy z napojem oraz podwieczerek. Posiłki wydawane są o regularnych porach dnia. Przez cały pobyt w żłobku dzieci mają zapewnioną wodę mineralną oraz inne napoje ciepłe i zimne. W bloku żywienia przygotowywane są mieszanki mleczne. Jadłospisy układane są przez dietetyka i dostępne z pełnym wykazem składników, w tym alergenów i substancji wywołujących reakcje nietolerancji pokarmowej na tablicach, przy wejściach do żłobka. Jadłospis układany jest dla wszystkich placówek podlegających pod Miejski Zespół Żłobków w Lublinie.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze i na I piętrze budynku żłobka.

Budynek żłobka podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Ciepła woda dostarczany z sieci miejskiej. W dniu kontroli przy wszystkich punktach wodnych zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda.

Badanie wody przeprowadzone w 2011r. opisane w protokole nr HŻ-D-6322/4/2017 z dnia 25.05.2017r. Zgodnie z zakładową dokumentacją w obszarze nadzoru nad jakością wody ponowne badanie wykonane w przypadku awarii lub ingerencji w sieć wodociągową. Zgodnie z wyjaśnieniami Pani Dyrektor w placówce nie były dokonywane remonty oraz nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie jakości wody wykorzystywane w placówce. Powyższe potwierdza utrzymanie zakładowej instrukcji w obszarze zaopatrzenia placówki w wodę.

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna i wspomagana mechanicznie. Nad stanowiskami obróbki cieplnej zamontowano okap wyciągowy.

Okazano do wglądu protokół nr 283/2022 z dnia 15.09.2022r. wystawiony przez Mistrza Kominiarskiego Leszka Kowalskiego z Usługowego Zakładu Kominiarsko-Gazowniczego ul. Przyjaźni 24/6, 20-314 Lublin potwierdzający sprawdzenie techniczne sprawności przewodów kominowych i podłączeń dymowych, spalinowych i wentylacyjnych. W okazanym protokole nie stwierdzono

nieprawidłowości. Termin następnego badania wrzesień 2023r. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej lub niewystarczającej wentylacji pomieszczeń bloku żywienia.

Nieczystości stałe komunalne usuwane w budynku do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku, na utwardzonym terenie. Odpady pokonsumpcyjne usuwane razem z frakcją zmieszana. Odbiorem i zagospodarowaniem odpadów zajmuje się specjalistyczna firma. Okazano do wglądu umowę nr 31/254/2022 zawartą w dniu 25.11.2022r. w Lublinie pomiędzy Gminą Lublin, Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin działającą przez jednostkę organizacyjną Miejski Zespół Żłobków w Lublinie, a firmą KOMA LUBLIN Sp. z o. o. z siedzibą w Lublinie, ul. Mełgiewska 11E, 20-209 Lublin, przedmiotem której jest kompleksowa usługa w zakresie wywozu odpadów komunalnych łącznie z frakcją mokrą m.in. z posesji przy ul. Okrzei 11. Umowa zawarta na okres od 01.01.2023r. do 31.12.2023r. Nieczystości płynne odprowadzane do kanalizacji miejskiej. Odpady pokonsumpcyjne usuwane jako frakcja zmieszana.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty świetle prawidłowo zabezpieczone osłonami. Pomieszczenia wraz z wyposażeniem dostosowane do zakresu i charakteru prowadzonej działalności, utrzymane czysto, w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji i wydawaniu posiłków. Wydzielono odpowiednią ilość punktów wodnych do mycia rąk. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w mydło w płynie marki „ON LINE” z terminem ważności 15.11.2025r. oraz preparat do dezynfekcji rąk „*ERG CleanSkin PRO*” z terminem ważności 14.09.2024r. oraz ręczniki jednorazowe do osuszania rąk.

Prace w kontakcie z żywnością w zakładzie w bloku żywienia wykonują 3 osoby. Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych 3 pracowników mających kontakt z żywnością. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania, z zachowaniem segregacji. Zapewniono szafy na odzież personelu ustawione w pomieszczeniu socjalnym. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością. W zakładzie zapewniono preparat do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością „*Velox Spray*” z datą ważności 12.01.2024r. oraz papierowe ręcznik do higienicznego osuszania.

Posiłki na I piętrze z pomieszczenia kuchni podawane do pomieszczenia porcjowania wraz ze zmywalnią naczyń stołowych, gdzie są rozdzielane i noszone są do jadalni dzieci. Na parter posiłki transportowane windą do pomieszczenia porcjowania wraz ze zmywalnią naczyń stołowych i przy wykorzystaniu wózka kelnerskiego transportowane do jadalni dzieci.

Pomieszczenia porcjowania wraz ze zmywalnią naczyń stołowych wykorzystywane w rozdzielności czasowej. Zwrot naczyń do pomieszczeń odbywa się po zakończonej konsumpcji. Naczynia myte wstępnie w zlewozmywakach dwukomorowych, następnie dezynfekowane termicznie w zmywarko-wyparzarkach gastronomicznych dostępnych na wyposażeniu pomieszczeń (parter i I piętro). Czyste naczynia przechowywane w zamkniętych szafkach. Dla każdej grupy dzieci wydzielono osobne naczynia, umieszczane w opisanych szafkach.

Pomieszczenia bloku żywienia zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne żłobka szczelne, w otwartych oknach zamontowane ekrany zabezpieczające przed dostępem szkodników. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku, odpady usuwane na bieżąco. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia. Powyższe potwierdza stosowanie zakładowej procedury w obszarze zabezpieczenia żłobka przed szkodnikami.

W zakładzie wydzielono i opisano stanowiska robocze do mycia i przetwarzania poszczególnych surowców. Wstępna obróbka jaj i odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu bloku żywienia. W dniu kontroli stanowisko obróbki jaj, w tym dezynfekcji utrzymane we właściwych warunkach sanitarno-higienicznych, przy punkcie wodnym do mycia jaj bieżąca ciepła i zimna woda. W dniu kontroli w pomieszczeniu magazynowym, w tym jaj stwierdzono przechowywanie jaj w wydzielonym urządzeniu chłodniczym. Okazano do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny Nr 2935/SOLIDEZ/2023r wystawiony przez Fermy Drobiu SŁOWIK S.C. Majdań Trzebieski 37, 24-320 Poniatowa: zawierający m.in. informację o naświetlaniu jaj promieniami UV-C, termin przydatności do spożycia, producent, nr weterynaryjny (potwierdzony na skorupce jajka). Na miejscu w bloku żywienia jaja są myte i dezynfekowane metodą termiczną. Z czynności mycia i dezynfekcji jaj prowadzone są zapisy w karcie kontrolnej.

Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze opomiarowane, 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. Podczas przyjęcia monitorowana jest jakość środków spożywczych, w tym temperatura surowców nietrwałych mikrobiologicznie, co odnotowywane w rejestrze – w dniu kontroli okazano do wglądu rejestr z bieżącymi zapisami. Powyższe potwierdza stosowanie zakładowych procedury dotyczących obszaru dostaw towaru do żłobka.

Dostawcy środków spożywczych do placówki:

- KPS FOOD Dystrybucja Sp. z o.o., ul. Twarda 4 lok 341, 00-105 Warszawa (mrożonki owoce warzywa);
- TOMIK, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn (owoce, warzywa);
- PPHU I. Welman, ul. Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik (ryba mrożona);
- SOLIDEZ Sp. z o.o. ul. Bukowa 2, Turka 20-258 Lublin (jaja, mięso, pieczywo, środki ogólnospożywcze, produkty dla niemowląt).

Dokonano pomiaru służbowym termometrem elektronicznym temperatur przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych.

Na podstawie pomiarów stwierdzono, iż żywność przechowywana była z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, tj.:

- + 8,9 °C – urządzenie chłodnicze podręczne w kuchni: owoce, warzywa;
- + 0,7 °C – urządzenie chłodnicze w magazynie: mleko;
- + 1,2°C – urządzenie chłodnicze w magazynie: nabiał (śmietana, twaróg, jogurty);
- 19,1°C – urządzenie mroźnicze w magazynie: mrożone we własnym zakresie surowce mięsne;
- 18,4°C – urządzenie mroźnicze: mrożone ryby;
- 19,0°C – urządzenie mroźnicze: mrożone warzywa.

Powyższe temperatury zgodne z zaleceniami producentów ujętymi na etykietach magazynowanych środków spożywczych.

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Okazano do wglądu aktualne zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w następujących obszarach: kontroli dostaw środków spożywczych (CP 1), kontroli warunków magazynowania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (CP 2), kontroli temperatury i wilgotności w magazynie artykułów spożywczych (CP 3), kontroli procesów mycia i dezynfekcji magazynów żywności. Stan zastany w zakładzie podczas kontroli potwierdza, że zakładowa dokumentacja systemowa jest przestrzegana oraz, że personel zajmujący się produkcją posiłków posiada wiedzę z zakresu wykonywanych obowiązków.

Okazano do wglądu formularz potwierdzający odbyte przez pracowników szkolenie przypominające z zakresu: „Mycie i dezynfekcja (harmonogram), GHP, GMP”. Szkolenie przeprowadzone w dniu 31.08.2022r. Dokument opatrzony podpisami pracowników.

Przeprowadzane są co roczne weryfikacje systemu HACCP. Ostatni dokument z weryfikacji z dnia 21.12.2022r.

Jadłospis wraz z wykazem składników oraz informacją o alergenach i substancjach powodujących nietolerancje pokarmowe zawartych w serwowanych w posiłkach umieszczany jest w widocznym miejscu na tablicy informacyjnej przy wejściach do placówki.

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis przygotowany na potrzeby żywienia dzieci w żłobku w okresie 22.05.2023r. – 02.06.2023r. (10 dni roboczych). Na śniadania serwowane były dzieciom zupy mleczne: płatki orkiszowe, płatki owsiane, płatki żytnie, płatki jęczmienne, płatki gryczane, kasza kukurydziana, płatki kukurydziane. Śniadanie stanowią także kanapki na bazie pieczywa mieszanego z dodatkiem: masła, pasty twarogowej, serów, pasztetów, past warzywnych, miodu, dżemu, mięs pieczonych, pasty z jaj, pasty mięsno-warzywnej oraz warzyw (m.in. szczypiorek, pomidor, papryka, rzodkiewka, awokado, ogórek). Do picia na śniadanie serwowane były herbatki ziołowe lub owocowe.

Na II śniadanie podawane były koktajle owocowe, owoce świeże (np. banan, jabłko), sałatki owocowe oraz kisiel. Serwowane były obiady dwudaniowe (zupa i drugie danie). Na obiad serwowane były zupy: ogórkowa, jarzynowa, krupnik jęczmienny, krem z brokułów, bulion z zielonym makaronem, zupa solferino, barszcz czerwony z jajkiem, kalafiorowa, krem z cukinii, zupa pomidorowa z makaronem.

Zupy w ocenianej dekadzie nie powtórzyły się.

Na drugie dania serwowane były dania mięsne, mięsno-warzywne, mączne, rybne. Do powyższych dań obiadowych dodatek stanowiły: ziemniaki, kasze lub ryż i dodatki warzywne, w postaci surówek, warzyw duszonych, kiszonych lub gotowanych. Do obiadów serwowane były kompoty gotowane na bazie mrożonej mieszanki owocowej. Na podwieczorki serwowane były: budynie z musami owocowym, zupy mleczne, musy wielowarzywne z grzankami, wyroby cukiernicze- ciasta pieczone we własnym zakresie.

Czynności kontrolne, potwierdziły, że w żywieniu dzieci stosowane są różnorodne środki spożywcze w poszczególnych grupach produktów. Do przygotowywania na miejscu posiłków i napojów dla dzieci stosuje się wyłącznie naturalne koncentraty spożywcze i naturalne przyprawy. Analiza jakościowa jadłospisu wykazała, że posiłki komponowane są z wykorzystaniem ziemniaków, makaronów, kasz drobnych i grubych, ryżu, warzyw surowych i gotowanych, mięsa, jaj oraz tłuszczów, suchych nasion roślin strączkowych. W produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, duszenie, pieczenie, sporadycznie smażenie na oleju rzepakowym. W każdym tygodniu zapewniono podaż ryby. Sposób żywienia dzieci 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 -

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego.

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(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.

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. 11³⁰ do godz. 14³⁰

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)

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

.....
(podpisy świadków)

Asystent
mgr Adas Markiewicz
Starszy asystent
mgr inż. Weronika Sokół
.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **31.05.2023r.**

otrzymałem (-am) w dniu **31.05.2023r.**

.....
(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.9020.40.8.7.2023.AM

z dnia 31.05.2023r.

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

**Blok żywienia w Żłobku Nr 2
ul. Okrzei 11, 20-128 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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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 sanitarniej nr - z dnia -

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

.....
(podpis kontrolowanego)

Asystent
mgr Adela Markiewicz

Starszy asystent
mgr inż. Weronika Sokół

.....
(podpis osoby kontrolującej)