Państwowy Powiatowy Inspektor
Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 081 532 97 05

Miejski Zespół Żłobków
w Lublinie
18 -04- 2023
WPŁYNĘŁO
L. dz. 1448 zał. 91

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.8.5.2023.MŁ2 **Lublin, dnia 17.04.2023r.**
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie
Małgorzatę Łętowską –asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.057.2.64.2023.
Weronikę Sokół- starszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.057.2.58.2023. Upoważnienie do przeprowadzania kontroli K.057.1.1242.2023;
(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 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022r. poz. 2000 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 nr[2)] 291/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. zmieniające 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 2018r. – 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 2017r. 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, zmieniającego rozporządzenie 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 uchylającego rozporządzenie 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. 1ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Żłobku nr 8,ul. Nałkowskich 102, 20-470 Lublin**
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

---

1) Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

(adres)

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

NIP 946 25 75 811

TEL. 81 524 46 13 FAX - E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *obiekt pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie*

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Katarzyna Starzyńska– Dyrektor żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Katarzyna Starzyńska– Dyrektor żłobka

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego dzieci uczęszczających do żłobka

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli zestaw komputerowy Dell, drukarka Cannon, termometr służbowy znak PP/W/K/03-47/HŻ, nr świadectwa 985/377/LA/7/2020, data wzorcowania 09.08.2020r.

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

Działalność żłobka prowadzona jest w zakresie produkcji, posiłków od surowca na bazie mięsa czerwonego, drobiu, ryb, jaj, owoców, warzyw okopowych, nieokopowych, półproduktów i wyrobów gotowych. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Pomieszczenia bloku żywienia usytuowane są na parterze, I piętrze i w podpiwniczeniu budynku wolnostojącego, murowanego. Drogi i dojścia do budynku utwardzone, utrzymane we właściwym stanie sanitarnym. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Ostatnie badanie wody opisane w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ.6320.12.2019.MDW z dnia 11.06.2019r. Zgodnie z zakładową dokumentacją HACCP badanie wody przeprowadzane będzie w przypadku przebudowy oraz awarii sieci wodociągowej bądź w przypadku stwierdzenia zmiany smaku lub zapachu wody. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Do higieny rąk personelu zapewniono mydło antybakteryjne w płynie z aktualnym terminem ważności do 30.09.2024r., płyn do chirurgicznej i higienicznej dezynfekcji rąk z aktualnym terminem ważności do 15.06.2023r. firmy Medisept Velodest Soft oraz papierowe ręczniki jednorazowe do higienicznego osuszania dłoni.

Nieczystości stałe komunalne, usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku na utwardzonym podłożu. Przedłożono do wglądu dokument potwierdzający płatność wykonaną drogę elektroniczną wystawiony przez KOMA Sp. z o. o. Lublin, ul. Mełgiewska 11E, 20-209 Lublin za obiór odpadów o kodach 20 03 01; 20 01 01; 20 01 39.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (okapy wyciągowe nad punktami obróbki cieplnej). Przedłożono do wglądu Protokół Nr 282/2022 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 15.09.2022r. wystawiony przez Usługowy Zakład Kominiarsko-Gazowniczy ul. Przyjaźni 24/6, 20-314 Lublin, wystawiony przez Mistrza Kominiarskiego Leszka kowalskiego. Termin następnego badania ustalono na wrzesień 2023r. W dniu kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o nieprawidłowym działaniu systemu wentylacji.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty świetle zabezpieczone osłonami.

Przy produkcji posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych w bloku żywienia pracuje 6 osób, których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej.

W zakładzie zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono środek Velox spray z aktualnym terminem ważności do 21.09.2023r.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania. W otwieranych oknach bloku żywienia stwierdzono siatki ochronne zabezpieczające przed wnikaniem owadów.

W dniu kontroli zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, zgodnie z warunkami temperaturowymi określonymi przez producentów żywności. Nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości, po upływie terminu ważności. Dokonano pomiaru temperatury termometrem służbowy w urządzeniu chłodniczym, w którym w dniu kontroli przechowywane były m.in. ser biały masło – temperatura wynosiła 5.9^{0}C; w urządzeniu chłodniczym, w którym w dniu kontroli przechowywane było m.in. mleko - temperatura wyniosła 6^{0}C, w urządzeniu mroźniczym, w którym przechowywane było mięso - temperatura wynosiła 19.1^{0}C.

W dniu kontroli okazano do wglądu dokumenty potwierdzające zakup środków spożywczych. Dostawcą środków spożywczych są m.in.:

1. Solidez Sp. z o.o. ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin – pieczywo, jaja, mrożonki, środki spożywcze trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie, warzywa, owoce, mięso ,w tym drób. W dnu kontroli na stanie magazynowym stwierdzono jaja. Okazano do wglądu dokument HDI nr 2015/Solidez/04/2023 wystawiony przez Fermy Drobiu Słowik s.c., Majdan Trzebieski 37, 24-320 Poniatowa;
2. TOMIK Tomasz Jarosław Duda Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn- warzywa oraz owoce;
3. PPHU Ireneusz Welman,- ul. Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik - mrożonki

W dniu kontroli pomieszczenia i wyposażenie bloku żywienia utrzymane w dobrym stanie sanitarnym oraz technicznym.

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Okazano do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy: karta kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych, karta kontroli temperatury i wilgotności w magazynie środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie, karta przyjęcia towarów, karta kontroli obecności szkodników, karta dezynfekcji jaj, karta kontroli mycia i dezynfekcji pomieszczeń bloku żywienia, karta kontroli mycia i dezynfekcji lodówek. Okazano do wglądu bieżące karty szkoleń pracowników.

W placówce przygotowywane są posiłki: śniadanie, II śniadanie, obiady dwudaniowe oraz podwieczorki dla około ok. 106 w wieku do 3 lat.

Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu jadłospis realizowany w bloku żywienia w dniach 11.05.2023r. do 21.04.2023r. Na poszczególne posiłki serwowano:

śniadanie: płatki kukurydziane, orkiszowe, jaglane, ryżowe, jęczmienne na mleku, kluski lane na mleku, różnego rodzaju pieczywo z masłem z dodatkami wędliny, pasztetu, twarożku, pasty jajecznej, pasty mięsno-warzywnej, pasty z ciecierzycy. Do picia podawana jest herbata

II śniadanie: koktajl brzoskwiniowy, jabłka, sałatka owocowa, banan, kisiel, koktajl jagodowy

obiad: **zupa** z fasolki szparagowej, kapuśniak mazurski, zupa ogórkowa, barszcz ukraiński, zupa wielowarzywny mix, szpinakowa z jajkiem, wiedeńska oraz kalafiorowa;

II danie: kluseczki w sosie mięsno-warzywnym, pieczeń rzymska z sosem pomidorowy z buraczkami, brokułem i ziemniakami, naleśniki z białym serem i sosem jogurtowo- śmietanowy, pulpety z dorsza w sosie koperkowym z surówką z kapusty pekińskiej i marchewką gotowaną z kasza bulgur, polędwiczki wieprzowe w sosei pomidorowym z surówką z ogórka kiszonego z kalafiorem gotowany m i kaszą jęczmienaą, kluski leniwe z marchewką gotowaną, pulpety z szynki w sosie własnym z brokułem i surówką z czerwonej kapusty z ziemniakami, pierogi z mięsem i ciecierzycą z surówką z czerwonej kapusty, pieczony kotlet z morszczuka w sosie po grecku z ziemniakami. Do picia podawany jest kompot;

podwieczorek: różnego rodzaju płatki na mleku, musy wielowarzywne z grzankami, ciasto biszkoptowe z jabłkami, murzynek z buraka. Do podwieczorku zapewniany jest każdego dnia owoc.

Podczas kontroli ustalono, że do produkcji posiłków nie używa się koncentratów spożywczych. Do przyprawiania dań wykorzystywane są naturalne przyprawy.

Posiłki produkowane są z różnych grup środków spożywczych. W posiłkach znajdują się warzywa, jako dodatek do śniadań, II dania, jako dodatek warzyw w zupie oraz owoców oraz podwieczorku.

W jadłospisach uwzględniono podanie porcji ryby w każdym ocenianym tygodniu. Uwzględniono również warzywa strączkowe oraz nabiał.

Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie. Ustalono, że potrawy smażone są przygotowywane sporadycznie. Przeciętna ilość cukru stosowana do napojów, w przeliczeniu na porcję (przyjęto 200 ml) nie przekraczało 10g/porcja.

Okazane jadłospisy oceniono pod kątem wytycznych zawartych w Rozporządzeniu Ministra zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży tych jednostkach.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono, przepisów nie naruszono.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - zał -

Ukarano: n.d.

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego n.d. w wysokości n.d.

(nr mandatu karnego)

na podstawie nd.

(podstawa prawna)

KLAUZULA INFORMACYJNA

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, dalej zwanego *RODO*, informujemy, że:

1) Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie, dalej zwany *Administratorem*, z **siedzibą w Lublinie ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin;**
2) Inspektor ochrony danych jest dostępny pod adresem e-mail: iod.psse.lublin@sanepid.gov.pl;
3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i e oraz art. 9 ust. 2 lit. h *RODO*, w związku z przepisami *Kodeksu postępowania administracyjnego*;
4) Odbiorcami Pani/Pana danych będą osoby lub podmioty uprawnione na podstawie obowiązujących przepisów prawa;
5) Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych;
6) Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a następnie archiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
7) Przysługuje Pani/Panu prawo do:
   a) dostępu do danych osobowych Panią/Pana dotyczących,
   b) sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
   c) żądania od *Administratora* ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 1 *RODO*;

1) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
   a) żądania usunięcia danych osobowych,
   b) żądania przenoszenia danych osobowych,
   c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
2) W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w Warszawie, ul Stawki 2;
3) Pani/Pana dane nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również nie podlegają profilowaniu.

Niniejsze nie dotyczy przetwarzania danych osobowych dotyczących osób prawnych, w szczególności przedsiębiorstw będących osobami prawnymi, w tym danych o firmie i formie prawnej oraz danych kontaktowych osoby prawnej.

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nd. nr nd.
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczono 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 nie dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – nie okazano książki kontroli.
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: nie wniesiono
6. Czas trwania kontroli: od 12^{25} do 14^{35}

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

Gmina Lublin Plac Króla Władysława Łokietka 20-109 Lublin NIP: 946-30-75-81 adres do korespondencji: Miejski Zespół Żłobków w Lublinie ul. Nałkowskich 102, 20-470 Lublin

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

.....
(podpisy świadków)

Asystent .....
lek. wet. Małgorzata Łetowska

Starszy asystent .....
mgr inż. Weronika Sokół

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 17.04.2023r.
otrzymałem (-am) w dniu 17.04.2023r.

Gmina Lublin Plac Króla Władysława Łokietka 20-109 Lublin NIP: 946-30-75-81 adres do korespondencji: Miejski Zespół Żłobków w Lublinie Żłobek nr 8 ul. Nałkowskich 102, 20-470 Lublin DYREKTOR Katarzyna Starzyńska

.....
(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.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 081 532 97 05

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.8.5.2023.MŁ2
z dnia 17.04.2023r.

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU ~~PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/~~ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO ~~/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ~~[1]

Blok żywienia w Żłobku nr 8,ul. Nałkowskich 102, 20 - 470 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	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.	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	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	

[1]) *zaznaczyć właściwe*

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 1	**Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów**	**0**	**25**	**50**	nd
IV 2	**Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów**	0	**8**	**16x**	
V	**Powiadomienie RASFF/AAC**	0x	**25**	**50**	
	Suma punktów		5	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 [illegible] w Lublinie
Katarzyna Stańczyńska

.....
(podpis kontrolowanego)

Asystent
lek. wet. Małgorzata Lętowska

Starszy asystent
mgr inż. Weronika Sokół

.....
(podpis osoby kontrolującej)