

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

Miejski Zespół Żłobków  
w Lublinie  
01-08-2023  
WPŁYNEŁO  
L. dz. 14426 zał. 1

Załącznik nr 3  
F/PK/BŻ/01/01  
Strona 1 z 7

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.8.8.2023.MŁ2

Lublin, dnia 31.07.2023r.  
(miejsowość i data)

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

Monikę Zielińską –Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak:  
K.057.2.63.2023;

Małgorzatę Łętowską – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych  
znak: K.057.2.64.2023.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K.057.1.2920.2023 z dnia 31.07.2023r.

(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)<sup>1)</sup>, 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.)<sup>1)</sup>. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu <sup>2)</sup> 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. 221ze zm.)<sup>1)\*\*</sup> 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

#### 1. Zakład: Blok żywienia w Żłobku Nr 9 w Lublinie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Zelwerowicza 2, 20-875 Lublin

(adres)

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

NIP 712-23-38-057

tel. 81 446-49-80

FAX -

E-MAIL -

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *decyzji zatwierdzającej zakład z dnia 21.03.2019r. znak: HŻ-H-6322/10/2018 wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie (podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

Pani Iwona Skiba – Dyrektor żłobka

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Ilona Michalczyk- Pielęgniarka

*(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: zestaw komputerowy znak: laptop, DELL, drukarka Canon, termometr służbowy PP/W/K/03-47/HŻ, nr świadectwa 866/295/LA/T/2023, świadectwo wzorcowania z dnia 30 maja 2023r.

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

Działalność bloku żywienia żłobka prowadzona jest w oparciu o decyzję zmieniającą zatwierdzenie z dnia 21.03.2019r. znak: HŻ-H-6322/10/2018, zgodnie z którą zakres działalności obejmuje przygotowywanie posiłków na bazie mięsa, w tym drobiu, ryb, jaj, warzyw okopowych i nieokopowych, półproduktów i produktów gotowych, produktów mącznych, przygotowywania napojów zimnych i gorących, przygotowywanie mieszanek mlecznych z półproduktów. Dania i napoje wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Do żłobka uczęszcza obecnie około 210 dzieci w wieku od 1,5 roku życia do 3 lat. Żłobek czynny jest od godz. 6<sup>00</sup> do godz. 17<sup>30</sup>. W obiekcie wydawane są: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy oraz podwieczorek. W bloku żywienia przygotowywane są także mieszanki mleczne w miarę potrzeb dzieci.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na I piętrze i parterze budynku żłobka. Układ pomieszczeń i wyposażenie obiektu nie uległo zmianie od ostatniej kontroli sanitarnej przeprowadzonej w 2021r. W dniu kontroli pomieszczenia zakładu oraz wyposażenie zakładu utrzymane w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Budynek żłobka podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. W dniu kontroli przy wszystkich punktach wodnych dostępna bieżąca ciepła i zimna woda. W dniu kontroli okazano do wglądu Sprawozdanie z badań Nr 178/10/18 wystawione w Łukowie dnia 01.10.2018r. przez Laboratorium Usługowo-Badawcze „BIOCHEMIK” Sp. z o.o., Śmiłowo, ul. Piłska 34, 64-810 Kaczory. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych, potwierdzające prawidłową jakość wody używanej w zakładzie. Woda ogrzewana we własnej kotłowni oraz za pomocą

kolektorów słonecznych. Zgodnie z zakładową instrukcją dotyczącą zaopatrzenia zakładu w wodę badanie wody wykonane jest w przypadku wystąpienia awarii sieci wodociągowej lub jej przebudowy.

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia mechaniczna nawiewno-wywiewna. Okazano do wglądu Protokół Nr 286/2022 z dnia 15.09.2022r. z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony przez Pana Jerzego Kowalskiego Mistrz Kominiarski Usługowy Zakład Kominiarsko-Budowniczy ul. Przyjaźni 24/6, 20-314 Lublin. 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 ogrodzonej posesji żłobka, na utwardzonym terenie, w zamykanej wiacie śmietnikowej. W dniu kontroli okazano do wglądu umowę z dnia 25.11.2022r. na odbiór i zagospodarowanie odpadów komunalnych, zawartą z firmą Koma Lublin Sp. z o. o., Lublin, ul. Mełgiewska 11E, 20-209 Lublin. Przedmiotem umowy są usługi w zakresie wywozu odpadów komunalnych łącznie z frakcją mokrą ( kody : 20 03 01; 20 01 01; 20 01 39; 20 01 02).

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. W dniu kontroli punkty światła prawidłowo zabezpieczone osłonami.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji i wydawaniu posiłków. Na stanie zakładu dostępne mydło w płynie, preparat do dezynfekcji rąk ERG Clean Skin z aktualnym terminem ważności do 13.09.2024r. oraz jednorazowe ręczniki papierowe do higienicznego osuszania dłoni. W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością. W zakładzie dostępny jest preparat Velox Spray Medisept z aktualnym terminem ważności do 04.01.2026r.

Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych 11 pracowników, wykonujący prace w kontakcie z żywnością. W trakcie kontroli personel bloku żywienia żłobka pracował w czystej odzieży ochronnej. Odzież ochronna i wierzchnia personelu przechowywana w pomieszczeniu szatni z zachowaniem segregacji.

Pomieszczenia bloku żywienia zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne żłobka szczelne. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia.

W dniu kontroli na stanie magazynowym nie stwierdzono przechowywania środków spożywczych z uwagi, iż od dnia 01.08.2023r. żłobek będzie zamknięty do 31.08.2023r. - przerwa wakacyjna. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze wyłączone z użytkowania.

W bloku żywienia zapewniono identyfikowalność środków spożywczych, okazano do wglądu faktury za zakup środków spożywczych:

Solidez Sp. z o.o., ul. Bukowa 2, Lublin – artykuły ogólnospożywcze, w tym mięso czerwone, drobiowe, nabiał, pieczywo, ryby, jaja. W dniu kontroli okazano do fakturę za zakup jaj nr FS 440/S/07/21023 z dnia 21.07.2023r. Okazana Faktura jest jednocześnie dokumentem HDI. Podczas czynności kontrolnych na stanie zakładu nie stwierdzono jaj.

- Tomik Tomasz Jarosław Duda Elizówka ul. Szafranowa 6, 21-003 Ciecierzyn- owoce, warzywa.

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Dokumentacja dostosowana do charakteru i zakresu prowadzonej działalności. W dniu kontroli okazano do wglądu bieżące zapisy z : przyjęcia surowca; kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych; kontroli temperatury i wilgotności w magazynie środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie i warzyw; obróbki termicznej mięsa w kawałkach; dezynfekcji jaj, monitoringu szkodników.

Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu jadłospis realizowany w bloku żywienia żłobka w dniach 17.07.2023r. do 28.07.2023r. Na poszczególne posiłki serwowano:

**śniadanie:** płatki na mleku, różnego rodzaju pieczywo z masłem z dodatkami wędliny, dżemu, sera żółtego, jajkiem, pasztetu, twarogu, pasty mięsno-warzywnej , pasty rybnej, miodu. Do picia podawana jest herbata owocowo ziołowa, herbata czarna. Dodatek stanowią warzywa papryka, pomidor, sałata, ogórek,

**II śniadanie:** koktajl i musy owocowe, sałatki owocowe, owoce.

**obiad:** zupa solferino, rosół z makaronem, kalafiorowa, koperkowa, krem z cukinii, ogórkowa, botwinka, z młodej kapusty, krem z brokułów, pomidorowa z makaronem.

**II danie:** pulpety z polędwiczek z kaszą gryczaną brokułem i surówką z pomidora; kluski śląskie i potrawką z kurczaka z surówką z młodej kapusty; pierogi ruskie ze śmietaną; szynka wieprzowa z warzywami i ryżem; ryba po grecku z ziemniakami i brokułem; gulasz cielęcy z kaszą bulgur oraz surówką z marchewki z chrzanem; gołąbki mięsno-warzywne z ziemniakami i brokułem; kopytka serowe ze szpinakiem i marchewką gotowaną; risotto z wieprzowiną i warzywami; ryba w sosie jarzynowym z ziemniakami. Do picia podawany jest kompot.

**podwieczorek:** budyń z musem owocowym, deser warstwowy z maliną, mus wielowarzynny z grzankami, owoce, ciasto bananowe, kasza manna na mleku z musem malinowym ,budyń czekoladowy z musem wiśniowym, różnego rodzaju płatki na mleku. Do picia podawana jest herbata owocowa, herbata ziołowa, mleko, herbata czarna.

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

**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 Załącznika Nr -

ukarano: n/d

*(imię, nazwisko, stanowisko)*

grzywną w drodze mandatu karnego seria - nr - 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 nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: nie dokonano wpisu do książki kontroli, nie wydano doraźnych zaleceń

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<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 11.25 do godz. 14.30

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)*

*Ilona Michałczyk*

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

(podpisy świadków)

Gmina Lublin  
Plac Króla Władysława Łokietka 1  
20-109 Lublin  
NIP 9462575811  
MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE  
ŻŁOBEK NR 9  
ul. Zelwerowicza 2, 20-875 Lublin

Asystent

lek. wet. Małgorzata Łętowska

(podpis osoby kontrolującej)

Asystent

mgr inż. Monika Wójtowicz

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 31.07.2023r.  
otrzymałem (-am) w dniu 31.07.2023r.

PIEŁĘGNIARKA

*Ilona Michałczyk*

.....  
(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.

### KLAUZULA INFORMACYJNA

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016r. 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](mailto: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.**

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HŻ.9020.40.8.8.2023.ML2

z dnia 31.07.2023r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ~~ŻYWIENIA~~  
~~ZBIOROWEGO~~/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1</sup>**

Blok żywienia w Żłobku nr 9, ul. Aleksandra Zelwerowicz 2, 20-875 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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0x	3	15	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
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	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	nd
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16x</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0x</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	<b>Suma punktów</b>		<b>5</b>	<b>16</b>	
	<b>Suma punktów ogółem</b>				<b>16</b>
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>		x		

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie                      powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie                        nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ Nr - z dnia -

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

**PIEŁĘGNIARKA**

*Ilona Michałczyk*

(podpis kontrolowanego)

Gmina Lublin  
Plac Króla Władysława Łokietka 1  
20-109 Lublin  
NIP 9462575811  
MIEJSKI ZESPÓŁ ŻŁOBKÓW W LUBLINIE  
ŻŁOBEK NR 9  
ul. Zelwerowicza 2, 20-875 Lublin

**Asystent**

*Malgorzata Letowska*  
lek. wet. Małgorzata Letowska

**Asystent**

*Monika Wójtowicz*  
mgr inż. Monika Wójtowicz

(podpis osoby kontrolującej)