

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

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.12.7.2023.MŁ2

Lublin, dnia 16.02.2023r.

*(miejsowość 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.057.4.64.2023.

*Monikę Wójtowicz*- młodszego .asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności  
kontrolnych K.057.4.63.2023. Upoważnienie do przeprowadzania kontroli K.057.4.152.2023;

*(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 2021r. poz. 195 ze zm.)<sup>1)</sup>, 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.)<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 nr<sup>2)</sup> 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<sup>1)\*\*\*</sup>) 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 Przedszkolu Nr 34**

<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.

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*  
**ul. Motorowa 10, 20-214 Lublin**  
*(adres)*

Podlega: Urząd Miasta Lublin

NIP 946 266 97 42

TEL. 81 746 23 14

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 Sylwana Bartosiewicz – Dyrektor

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Sylwana Bartosiewicz – Dyrektor

*(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 przedszkola.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli zestaw komputerowy Dell, drukarka Cannon, termometr służbowy PP/W/K/03-03-47/HŻ

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

Działalność blok żywienia przedszkola prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków przygotowywanych w oparciu o mięso drobiowe, czerwone, ryby, warzywa, w tym wymagające obróbki brudnej, jaja, półprodukty i wyroby gotowe oraz napojów i wydawania ich na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku. W placówce żywionych jest około 140 dzieci. Z żywienia korzystają dzieci w wieku od 3 lat do 6 lat uczęszczające do przedszkola. Dzieci spożywają w placówce śniadanie, obiad dwudaniowy oraz podwieczorek.

Pomieszczenia bloku żywienia przedszkola usytuowane są na parterze, I piętrze oraz w podpiwniczeniu budynku. Budynek wolnostojący, murowany. Drogi i dojścia do przedszkola utwardzone, utrzymane czysto. Wyposażenie oraz sprzęt dostosowane do charakteru i zakresu prowadzonej działalności. Zakład utrzymany w dniu kontroli we właściwym stanie sanitarno-technicznym. Infrastruktura i wyposażenie zakładu od ostatniej kontroli nie uległo zmianie.

Budynek podłączony do gminnej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań nr DL-W/Z-437/18/PBM z dnia 18.10.2018r., w zakresie parametrów mikrobiologicznych, które potwierdza prawidłową jakość

wody wykorzystywanej w placówce. Zgodnie z zakładową dokumentacją badanie wody przeprowadzane jest raz na pięć lat. W dniu przeprowadzanych czynności kontrolnych przy wszystkich punktach wodnych w bloku żywienia zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Do higieny rąk personelu zapewniono mydło w płynie, płyn do dezynfekcji rąk oraz powierzchni mających kontakt z żywnością zapewniono płyn p.n. „Extra + Antivirus” z aktualnym terminem ważności 06.2023r. 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 terenie. Podczas kontroli okazano do wglądu fakturę vat nr 130481898 z dnia 10.02.2023r. wystawioną przez PreZero Recycling Wschód Sp. z o.o., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin za odbiór odpadów komunalnych.

W trakcie kontroli okazano do wglądu dokument potwierdzający odbiór odpadów pokonsumpcyjnych – faktura 47/1/2023 z dnia 02.02.2023r. wystawioną przez Pro-Eko Tomasz Szynkora Odbiór odpadów organicznych Świdnik Duży Pierwszy i, 20-258 Lublin.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (okap wyciągowy nad punktami obróbki ciepłej). Przedłożono do wglądu Protokół z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 30.12.2022r., protokół sporządzonych przez Mistrza Kominiarskiego Piotra Kosiora Spółdzielnia Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 7, 20-318 Lublin– „Objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom ustawy Prawo Budowlane”. Termin następnego badania ustalono na grudzień 2023r. W dniu kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o nieprawidłowym działaniu systemu wentylacji w pomieszczeniach bloku żywienia przedszkola.

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

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, porcjowaniu, wydawaniu posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych łącznie z intendentem pracują 4 osoby, których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu.

W bloku żywienia przedszkola zapewniono czystą odzież ochronną personelu. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej. Odzież ochronna w dniu kontroli przechowywana w zamykanych szafkach zlokalizowanych w wydzielonym aneksie. Odzież wierzchnia przechowywana w zamykanej szafie personelu.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie. W trakcie czynności kontrolnych w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania. W pomieszczeniach bloku żywienia placówki stwierdzono w oknach siatki ochronne zapobiegające wnikaniu owadów latających.

W zakładzie zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Mycie zasadnicze oraz dezynfekcja termiczna naczyń stołowych odbywa się w profesjonalnych zmywarkach gastronomicznych z funkcją wyparzania.

Woda na cele porządkowe pobierana z wydzielonego punktu wodnego zlokalizowanego w podpiwniczeniu budynku.

Segregacja asortymentowa przechowywanej żywności w dniu kontroli zachowana. 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 w urządzeniu chłodniczym w których w dniu kontroli przechowywany był nabiał  $+5^{\circ}\text{C}$  oraz w urządzeniu chłodniczym, w którym w dniu kontroli przechowywane były m.in. wędliny  $+4^{\circ}\text{C}$ .

Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu bieżące faktury za zakup środków spożywczych tj.: - mięso, w tym drób, wędliny- Masarnia Ubojnia ZEMAT Sp. j. Zdzisław Trościańczyk i S-ka ul. Łąkowa 1, 21-310 Wołyń;

- pieczywo- Firma POLA Karol Kryszczak, 21-030 Matczyn, Stasin 34;

- środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie, warzywa, owoce, nabiał- Solidez Sp. z o.o., Turka ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin;

- warzywa, owoce, kiszonki- TOMIK Tomasz Jarosław Duda Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn, ul. Łęczyńska 5D, 20-309 Lublin;

- ryby mrożone, konserwy rybne, warzywa i owoce mrożone- P.P.H.U. Ireneusz Welman Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik;

- jaja – Wiki Sp. j. J. Wikira, A. Wikira ul. Biernata z Lublina 31, 20-465 Lublin.

Okazano do wglądu Handlowy Dokument Informacyjny Nr 0267/02/23 zawierający m.in.: opis towaru, weterynaryjny numer identyfikacyjny, numer zakładu pakowania, warunki przechowywania.

Podczas kontroli 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 m.in.: rejestr dezynfekcji jaj, arkusz monitoringu temperatury potraw w czasie produkcji, , rejestr mycia i dezynfekcji kuchni i sprzętu kuchennego,, rejestr dostawy surowców, rejestr mycia magazynów, lodówek i zamrażarek, rejestr temperatur i wilgotności w magazynie, rejestr obecności szkodników.

## **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)

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, 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 – okazano książkę 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\*) uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: nie wniesiono

6. Czas trwania kontroli: od 12.00 do 14.15

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)

DYREKTOR

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

.....  
(podpisy świadków)

Młodszy asystent

mgr inż. Monika Wójtowicz

Asystent

.....  
(podpis osoby kontrolującej) lek. wet. Małgorzata Bętkowska

### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.02.2023r.

otrzymałem (-am) w dniu 16.02.2023r.

**PRZEDSZKOLE nr 34**

20-214 Lublin, ul. Motorowa 10

tel. 81-466-47-48

Regon 431030562, NIP 9462669742

DYREKTOR

.....  
(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 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.pps.lublin@sanepid.gov.pl](mailto:iod.pps.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 *Administradora* 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.9020.40.12.7.2023.MŁ2

z dnia 16.02.2023r.

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

Blok żywienia w Przedszkolu Nr 34, ul. Motorowa 10, 20-214 Lublin

Podlega: Urząd Miasta Lublin

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA  
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

*Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.*

|           | Zakres kontroli  | OCENA ZAGROŻENIA |                |                | UWAGI<br>(wpisać<br>ND<br>kiedy<br>nie<br>dotyczy) |
|-----------|--|------------------|----------------|----------------|--|
|           |  | Niskie<br>(N)    | Średnie<br>(S) | Wysokie<br>(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   | 0x               | 5              | 11             |  |

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

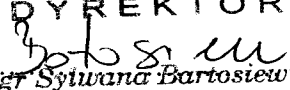
|                |   |                   |                    |                    |           |
|----------------|---|-------------------|--------------------|--------------------|-----------|
|                | i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.  |                   |                    |                    |           |
| 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).   | 0                 | 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><br>1 | <b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>   | <b>0</b>          | <b>25</b>          | <b>50</b>          | nd        |
| <b>IV</b><br>2 | <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>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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ Nr z - dnia -

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

**DYREKTOR**  
  
mgr Sylwiana Bartosiewicz  
(podpis kontrolowanego)

Młodszy asystent                      Asystent  
mgr inż. Monika Wójtowicz              lek. wet. Małgorzata Łętowska  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)