

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.12.15.2023.AM

Lublin, dnia 06.04.2023r.

(miejsowość i data)

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

tenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności

z – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak:

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K.057.4.302.2023.

(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 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 zarządzeniu²⁾ nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. 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 Przedszkolu Nr 54 w Lublinie

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Lwowska 34, 20-128 Lublin

(adres)

Podlega: Gmina Lublin

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

NIP 946-266-98-02

TEL. 81 466-47-78

FAX -

E-MAIL -

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

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Elżbieta Siebielec - Dyrektor Przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Elżbieta Siebielec - Dyrektor Przedszkola

(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.

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

W bloku żywienia w placówce oświatowej prowadzona jest działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca z wykorzystaniem mięsa, w tym drobiu, ryb, warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, jaj, owoców, półproduktów i produktów gotowych; przygotowywania napojów zimnych i gorących.

W bloku żywienia produkowane są cztery posiłki śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczerek. Z żywienia w placówce korzysta 138 dzieci w wieku 3-6 lat.

Dzieci spożywają posiłki na salach pobytu dziennego na naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki wydawane o regularnych porach dnia tj. śniadanie 8:30, II śniadanie 10:00, obiad 11:30 - 12:00, podwieczerek 14:15.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są w podpiwniczeniu (magazyn warzyw), na parterze (zmywalnia naczyń stołowych), na I piętrze (kuchnia główna, zmywalnia naczyń stołowych, obróbka warzyw, magazyn, wc dla personelu) w budynku wolnostojącym przeznaczonym na funkcjonowanie placówki oświatowej. Drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto.

Układ pomieszczeń i wyposażenie nie uległo zmianie, zgodny z opisem ujętym w protokole kontroli sanitarnej znak HŻ-C-6326/26/12 z dnia 15.06.2012r., HŻ-O-6326/3/2015 z dnia 17.02.2015r. oraz HŻ-Y-6326/27/2017 z dnia 20.09.2017r.

Pomieszczenia bloku żywienia, sprzęt i wyposażenie utrzymane czysto, w dobrym stanie sanitarno-technicznym.

Podczas kontroli uzyskano informacje, że w bloku żywienia przeprowadzane są bieżące naprawy oraz wymiany sprzętów i wyposażenia zakładu.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepłą dostarczana z sieci miejskiej. Okazano do wglądu sprawozdanie z badań nr 490/20/LUB z dnia 12.06.2020r. wystawione przez Laboratorium Usług Badawczych Lubelskiej Spółdzielni Usług Mleczarskich w Lublinie ul. Probostwo 4, wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych. Miejsce pobrania próbki – kran w kuchni. Dokument potwierdza prawidłową jakość wody wykorzystywaną w zakładzie.

Przy punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Przy punktach wodnych przeznaczonych do mycia rąk zapewniono higieniczne warunki do ich mycia poprzez wyposażenie ich w mydło w płynie do mycia rąk, płyn do dezynfekcji rąk „Wójcik” z terminem ważności 20.04.2023r. oraz papierowe ręczniki jednorazowego użytku.

W zakładzie zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością wykorzystując preparat pn. LERASEPT FP 480 z terminem ważności 02.2024r.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych, ustawionych na zewnątrz budynku. Odpady usuwane w ramach zawartej umowy. Okazano do wglądu fakturę VAT 130485472 z dnia 28.02.2023r. wystawioną przez PreZero Recycling Wschód Sp. z o.o., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin potwierdzającą wywóz odpadów stałych z pojemnika 1100l.

Odpady pokonsumpcyjne i poprodukcyjne usuwane do wydzielonych beczek, następnie odbierane są przez firmę PRO-EKO Tomasz Szykora Odbiór odpadów organicznych Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin w ramach zawartej umowy na odbiór, transport i utylizacja odpadów. Okazano do wglądu Kartę przekazania odpadów z 04.04.2023r. wystawioną przez ww. firmę potwierdzającą odbiór odpadów o kodzie 20 01 08. Łączna masa odpadów 250kg.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna wspomagana mechanicznie. Okazano do wglądu Protokół Nr 200 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 17.02.2023r. wystawiony przez Mistrza Kominiarskiego Dariusza Syprysiaaka ze Spółdzielni Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin. W okazanym protokole nie stwierdzono nieprawidłowości. Termin następnego przeglądu: luty 2024r. Podczas kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o niewłaściwym działaniu systemu wentylacji. Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne, zabezpieczone osłonami.

Monitoring obecności szkodników prowadzony jest we własnym zakresie, nadzór nad obecnością szkodników prowadzony jest wspólnie ze specjalistyczną firmą DDD. W pomieszczeniach zakładu rozłożono stacje monitorujące obecność insektów biegających i fruujących. Na zewnątrz rozłożono karmniki deratyzacyjne. Okazano do wglądu Protokół z przeprowadzonej deratyzacji i dezynsekcji z dnia 07.03.2023r. wystawiony przez DDD Kowalski s.c. ul. Krochmalna 24, 20-401 Lublin, potwierdzający podjęte działania i kontrole w zakresie obecności szkodników. Częstotliwość wizyt firmy DDD, zgodnie z okazanymi protokołami przeprowadzana jest raz na 3 miesiące. W dniu kontroli nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania.

Prace w kontakcie z żywnością w zakładzie wykonują 4 osoby. Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania, z zachowaniem segregacji. Zapewniono szafy na odzież personelu ustawione w korytarzy komunikacyjnym. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej.

Posiłki przygotowywane są na bieżąco. Posiłki z kuchni w pojemnikach zbiorczych (wózki, miski) wraz z talerzami transportowane są na I piętro wózkami kelnerskimi, na parter windą następnie wózkami kelnerskimi bezpośrednio do każdej sali pobytu dzieci. Dla każdej sali przypisany jest wydzielony wózek. Posiłki porcjowane są na salach.

Zwrot brudnych naczyń odbywa się wózkami kelnerskimi bezpośrednio do zmywalni zlokalizowanych na parterze i I piętrze. Naczynia są myte w zlewozmywakach, następnie dezynfekowane termicznie w zmywarko-wparzarkach gastronomicznych. Czyste naczynia przechowywane w zamykanych szafkach.

Sprzęt produkcyjny i pomocniczy myty w zlewozmywaku dwukomorowym w pomieszczeniu kuchni głównej.

Naczynia stołowe, sztuce oraz sprzęt produkcyjny utrzymane czysto, w dobrym stanie technicznym.

Zwrócono szczególną uwagę na źródło pozyskiwania surowców, ich jakość, higienę procesu produkcji. Zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych. Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające zakup środków spożywczych:

- dokument WZ 5995/MWM/23 z dnia 05.04.2023r. wystawioną przez Masarnia Ubojnia ZEMAT Sp.J. ul. Łąkowa 1, 21-310 Wołyń potwierdzającą zakup drobiu;
- dokument WZ 5941/MWM/23 z dnia 04.04.2023r. wystawioną przez Masarnia Ubojnia ZEMAT Sp.J. ul. Łąkowa 1, 21-310 Wołyń potwierdzającą zakup wieprzowiny, wędliny;
- zamówienie internetowe 123346/04/2023 z dnia 05.04.2023r. wystawiona przez SOLIDEZ Sp. z o.o., Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin potwierdzająca zakup nabiału;
- zamówienie internetowe 123340/04/2023 z dnia 05.04.2023r. wystawiona przez SOLIDEZ Sp. z o.o., Turka, ul. Bukowa 2, 20-258 Lublin potwierdzająca zakup środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie;
- dowód dostawy nr 8172/04/2023 z dnia 06.04.2023r. wystawiona przez Firma POLA, Stasin 34, 21-030 Motycz potwierdzająca zakup pieczywa;
- wydanie zewnętrzne nr 3385/2023 z dnia 04.04.2023r. wystawione przez P.P.H.U. Ireneusz Welman, ul. Żytńia 21B, 23-200 Kraśnik potwierdzająca zakup warzyw, owoców mrożonych;
- wydanie zewnętrzne 7009/2023 z dnia 05.04.2023r. wystawione przez TOMIK Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn potwierdzająca zakup warzywa, owoce;
- handlowy dokument identyfikacyjny nr 0117/04/23 z dnia 04.04.2023r. wystawiony przez WIKI Sp.J. ul. Biernata z Lublina 31, 20-465 Lublin, w którym wskazano m.in. termin przydatności jaj, warunki przechowywania.

Magazynowane w zakładzie zapasy środków spożywczych identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. W zakładzie w dniu kontroli stwierdzono niewielkie ilości środków spożywczych. Ustalono, że dostawy środków spożywczych odbywają się codziennie. Przy każdej dostawie sporządzana jest karta przyjęcia dostaw. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Środki spożywcze wymagające warunków chłodniczych przechowywane w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych. Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości.

Wydzielono stanowiska robocze mycia i przetwarzania poszczególnych surowców – stanowiska wykorzystywane zgodnie z ich przeznaczeniem.

Przedłożono do wglądu zakładową dokumentację w zakresie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP. Dokumentacja została opracowana w obszarach dotyczących: opis placówki wraz z wyposażeniem, zakres stosowania dokumentacji, dostaw, reklamacji, magazynowania, higieny personelu, szkolenia personelu, zaopatrzenia zakładu w wodę, usuwanie odpadów, zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami, utrzymania porządku w zakładzie, mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia, wydawania posiłków, mycia i dezynfekcji naczyń stołowych, mycia i dezynfekcji wózka kelnerskiego, postępowania z jajami, postępowania ze środkiem spożywczych niewłaściwej jakości, weryfikacji systemu.

W ramach systemu HACCP powołano zespół do spraw HACCP, opracowano schemat technologiczny, opis produkcji, przeprowadzono analizę zagrożeń wyznaczono CCP1- przyjęcie środków spożywczych, CCP2- magazynowanie środków spożywczych.

Okazano prowadzone bieżące zapisy z kontroli wewnętrznej: kontrola dostaw, temperatura w urządzeniach chłodniczych, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, rejestr utrzymania porządku w zakładzie.

Pracownicy regularnie uczestniczą w szkoleniach. Okazano do wglądu Kartę szkoleń z zakresu GHP/GMP oraz HACCP. Szkolenie przeprowadzone w dniu 06.02.2023r.

Okazana dokumentacja oraz stan zastały podczas kontroli potwierdza wdrożenie oraz utrzymanie w zakładzie procedur i instrukcji. Pracownicy wykazują wiedzę stosowanych procedur.

Dla informacji rodziców udostępniono jadłospis z pełnym wykazem składników wraz z oznaczonymi alergenami i substancjami powodującymi nietolerancje pokarmowe. Jadłospis umieszczony w placówce na tablicy ogłoszeń, na stronie internetowej i dzienniku elektronicznym. W bieżącym tygodniu tj. od 03.04.2023r. do 07.04.2023r. zaplanowano:

- na śniadania: kanapki (pieczywo, wędliny, sery, jaja, twarożek, miód, dżem, warzywa), zupy mleczne, kakao, kawę na mleku;

- II śniadania owoce, soki;
- zupy: koperkowa, rosół, barszcz ukraiński, zupa krem z warzyw, krupnik;
- II dania: bigos, potrawka z kurczaka, leniwe z masłem, nagetsy, paluszki rybne; z dodatkiem: ziemniaków, ryż; oraz warzywa: surówki, warzywa gotowane;
- podwieczorki: budyń, ciasta, owoce, kasza manna.

Serwowane posiłki są zróżnicowane. Uwzględniają środki spożywcze z różnych grup spożywczych. Podczas kontroli ustalono, że do produkcji posiłków nie używa się koncentratów spożywczych. Do przyprawiania dań wykorzystywane są naturalne potrawy. Na stanie magazynowym stwierdzono m.in. suszone zioła, mieszanki suszonych warzyw.

W posiłkach znajdują się warzywa, jako dodatek do każdego posiłku.

W jadłospisach uwzględniono podanie porcji ryby. Uwzględniono również warzywa strączkowe, produkty zbożowe oraz nabiał.

Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie. Najczęściej potrawy przygotowywane są z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego. Ustalono, że potrawy smażone są przygotowywane sporadycznie. Ustalono również, że przeciętna ilość cukru, zgodnie z recepturą stosowana do napojów, w przeliczeniu na porcję (przyjęto 200 ml) nie przekraczało 10g/porcja.

Okazany jadłospis oceniono pozytywnie, zgodny z wytycznymi zawartymi 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. 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: okazano książkę kontroli, 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 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)

DYREKTOR PRZEDSZKOLA Nr 54
w Lublinie

mgr inż. Elżbieta Siebielec

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

Przedszkole nr 54 w Lublinie

ul. Lwowska 34, 20-128 Lublin

.....
(podpisy świadków)

tel: 81 466 47 78, 661 308 693

Regon 431030740, NIP 9462669802

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **06.04.2023r.**

otrzymałem (-am) w dniu **06.04.2023r.**

DYREKTOR PRZEDSZKOLA Nr 54
w Lublinie

mgr inż. Elżbieta Siebielec

.....
(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.9020.40.12.15.2023.AM

z dnia 06.04.2023r.

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

**Blok żywienia w Przedszkolu Nr 54 w Lublinie
ul. Lwowska 34, 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	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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 PRZEDSZKOLA Nr 54
w Lublinie

.....
mar. inż. Elżbieta Siebjelec
(podpis kontrolowanego)

.....
Asystent

.....
bysk

.....
CZ

.....
(podpis osoby kontrolującej)