

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.12.3.2024.AM
z dnia 12.02.2024r.

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

**Blok żywienia w Przedszkolu Nr 81
ul. Wyżynna 10, 20-560 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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

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

Dyrektor

mgr Anna Taracha

.....
(podpis kontrolowanego)

mgr,

.....
(podpis osoby kontrolującej)