

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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.6324.2.7.2020.AM2

Lublin, dnia 17.06.2020r.
(miejsowość i data)

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

Adełę Markiewicz – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności
kontrolnych K.0122.13.2020;

Małgorzatę Łętowską - młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności
kontrolnych K.0122.80.2020.

(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 2019r. poz. 59 ze zm.)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 2020r. poz. 256
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 nr²⁾ 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 2019r. poz. 1292 ze zm.)^{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. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Punkt wydawania posiłków w Przedszkolu Nr 85,**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Onyksowa 8, 20-582 Lublin

(adres)

Podlega: Gmina Miasta Lublin

NIP 712-333-83-78

TEL. 81 466-49-70

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *decyzji zatwierdzającej zakład Nr HŻ-U-6326a/40/12 z dnia 25.10.2012r. oraz zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nr 3988/0309/2012 z dnia 25.10.2012r. wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie*
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Bożena Mazur- Dyrektor Przedszkola

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Bożena Mazur- Dyrektor Przedszkola

(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 placówki oświatowej.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli zestaw komputerowy znak IW 9-92/3/224.

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

Zakres prowadzonej działalności w ramach żywienia dzieci ujęty został w decyzji zatwierdzającej zakład znak: Nr HŻ-U-6326a/40/12 z dnia 25.10.2012r. oraz zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nr 3988/0309/2012 z dnia 25.10.2012r. wydanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie. Dokumenty określają zakres prowadzenia działalności obejmujący: *rozdzielanie i konsumpcję posiłków dostarczanych z kooperacji. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.*

Pomieszczenia punktu wydawania posiłków przedszkola zlokalizowane są na parterze (rozdzielnia posiłków, zmywalnia naczyń stołowych, toaleta dla personelu z wydzielonym aneksem porządkowym) oraz na I piętrze (rozdzielnia posiłków) murowanego budynku wolnostojącego. Dojazdy i dojścia do placówki utwardzone. Docelowo do placówki może uczęszczać 118 dzieci w wieku 3 – 6 lat. Obecnie w przedszkolu przebywa 29 dzieci w dwóch salach zabaw.

Dzieciom zapewniono posiłki (śniadanie, II śniadania, obiad II daniowy, podwieczorek). Aktualnie do placówki nie uczęszczają dzieci będące na specjalnych dietach. Posiłki do przedszkola dostarczane są przez firmę cateringową 4 Pory Smaku Sp. z o.o. ul. Krzemionki 7A, 20-314 Lublin.

Okazano do wglądu umowę nr 1/262/2019 z dnia 16.12.2019r. zawartą z ww. firmą. Przedmiotem umowy jest usługa cateringowa w zakresie przygotowywania i dostawy dziennych zestawów posiłków. W umowie zawarto zapisy o treści „Posiłki muszą spełniać wymagania wykazane w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2006r. 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 w tych jednostkach (...)”; „Wykonawca zapewnia własne pojemniki na odpady i odbieranie tych odpadów tzw. resztek po posiłku każdego dnia do godziny 15:00.” oraz zapis „Obowiązkiem wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowywanych i dostarczanych posiłków (...). Umowa zawarta na czas określony do dnia 31.12.2020r.

Podczas kontroli ustalono, że posiłki do placówki dostarczane są dwa razy dziennie: śniadanie wraz z II śniadaniem dostarczane rano oraz obiad z podwieczorkiem po południu. Przy dostarczaniu obiadu odbierane są resztki pokarmowe ze śniadania, a resztki pokarmowe z obiadu i podwieczorka odbierane są osobno po południu każdego dnia.

Transport wewnątrz posiłków z parteru na I piętro oraz zwrot naczyń stołowych odbywa się przy pomocy windy, w której rozdzielono „część czystą” i „część brudną”. Stan techniczny i sanitarny windy nie budził zastrzeżeń.

Budynek, w którym zlokalizowany jest placówka podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Ciepła woda dostarczana z sieci miejskiej. Przy punktach wodnych w pomieszczeniach punktu wydawania posiłków dostępna ciepła i zimna woda bieżąca. Woda w placówce badana była w roku 2017. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badania wody Nr DL-W/Z-510/17/PBM z dnia 23.11.2017r. wystawione przez Dział Laboratoryjny PSSE w Lublinie, ul. Uniwersytecka 12. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych dokument potwierdza prawidłową jakość wody używanej w zakładzie. Częstotliwość badania jakości wody zgodnie z opracowaną zakładową procedurą badania wody została ustalona raz na 3 lat.

Infrastruktura i wyposażenie pomieszczenia punktu wydawania posiłków zostało szczegółowo opisane w protokole nr HŻ-U-6326a/40/12 z dnia 23.10.2012r. Zastany stan jest zgodny z opisem zawartym w ww. protokole. Pomieszczenia i wyposażenie w dobrym stanie sanitarnym i technicznym.

Zapewniono warunki do mycia rąk personelu pracującego w kontakcie z żywnością. Przy punktach wodnych przeznaczonych do mycia rąk w pomieszczeniach punktu wydawania posiłków oraz w toalecie dostępne mydło w płynie, środek do dezynfekcji rąk oraz jednorazowe ręczniki przeznaczone do higienicznego osuszania dłoni. Środek do utrzymania higieny rąk personelu w terminie ważności do użycia.

W zakładzie zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Na wyposażeniu punktu wydawania posiłków dostępny środek do szybkiej dezynfekcji, w terminie ważności do użycia.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do zamkniętych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenera zbiorczego ustawionego na zewnątrz budynku w wyznaczonym miejscu. Odpady odbierane są przez SUEZ WSCHÓD Sp. z o.o ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin w ramach zawartej umowy. Okazano do wglądu Aneks do umowy nr P-97/0 zawarty w dniu 16.11.2018r. potwierdzający odbiór odpadów przez ww. firmę.

Odpady pokonsumpcyjne usuwane są do wydzielonego pojemnika, a następnie odbierane codziennie przez firmę cateringową w ramach zawartej umowy.

Wentylacja pomieszczeń punktu wydawania posiłków mechaniczna. Okazano do wglądu Protokół Nr 31/IX/2019 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 30.09.2019r. wystawiony przez Mistrza Kominiarskiego Pan Łukasz Mączka z Zakład Usług Kominiarskich i instalacyjnych: Łukasz Mączka, ul. Przyjaźni 8/31, 20-314 Lublin. Zgodnie z okazanym protokołem, w wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Termin następnej kontroli wrzesień 2020r.

Przy porcjowaniu posiłków, myciu i dezynfekcji sprzętu pomocniczego, naczyń wielokrotnego użytku oraz przy karmieniu dzieci pracuje 4 osób, których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych okazano do wglądu. Zapewniono czystą odzież ochronną dla pracowników, która przechowywana jest w szafie ustawionej w korytarzu komunikacyjnym na parterze przed wejściem do pomieszczenia punktu wydawania posiłków. Szafa przeznaczona tylko do przechowywania odzieży ochronnej. Odzież wierzchnia personelu przechowywana w szatni dla personelu na I piętrze.

Monitoring obecności szkodników prowadzony we własnym zakresie. W trakcie kontroli nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania.

Woda na cele porządkowe pobierana z obniżonego punktu wodnego zainstalowanego w wydzielonym aneksie porządkowym (wejście z przedsionka izolacyjnego toalety dla personelu na parterze budynku).

Przedłożono do wglądu zakładową dokumentację z zakresu GHP opartą na zasadach systemu HACCP. Podczas kontroli oceniono opracowane procedury, które dotyczą: dostaw posiłków, mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych, wydawania dań, napojów oraz zwrotu naczyń stołowych do zmywalni, nadzoru nad szkodnikami, mycia i dezynfekcji rozdzielni posiłków oraz sal, mycia i dezynfekcji drobnego sprzętu kuchennego, mycia i dezynfekcji wózków kelnerskich. Okazano również bieżące zapisy z monitoringu temperatury dostarczanych potraw, temperatury w urządzeniu chłodniczym, wykonywania procesów mycia i dezynfekcji urządzeń chłodniczych.

Stan zastały podczas kontroli oraz przeprowadzone rozmowy z pracownikami punktu wydawania posiłków i dyrekcją placówki potwierdzają wdrożenie i utrzymanie powyższych procedur.

W związku z panującą sytuacją epidemiologiczną w placówce zastosowano środki ostrożności. Podczas kontroli okazano do wglądu opracowane „Procedury przeciwepidemiczne obowiązujące w Przedszkolu Nr 85 w Lublinie od dnia 08.06.2020r. do odwołania”. W opracowanym dokumencie zawarto wytyczne w obszarze „Gastronomia”. Wytyczne odnoszą się do: higieny osobistej pracowników, stanowisk pracy, opakowań zbiorczych z posiłkami dostarczanych przez firmę cateringową, miejsca spożywania posiłków przez dzieci, braku kontaktu personelu kuchennego z pozostałymi pracownikami. Okazano do wglądu listę pracowników zapoznanych z obowiązującymi procedurami odnośnie COVID-19 oraz prowadzone bieżące zapisy z dezynfekcji ciągów komunikacyjnych oraz codziennych prac porządkowych.

Jak ustalono podczas kontroli posiłki dostarczane są przez pracownika firmy cateringowej wyznaczonym wejściem jedynie do strefy wydzielonej. Pojemniki ustawiane są na przeznaczonym do tego wózku. Ustalono, że dostawcy nie kontaktują się z pracownikami placówki. Pracownik punktu wydawania posiłków przed wniesieniem pojemników do rozdzielni dezynfekuje je. Porcjowaniem posiłków zajmują się dwie wyznaczone osoby, którym zapewniono środki ochrony osobistej, tj. odzież ochronną, przyłbice, rękawiczki jednorazowe. Wyporcjowane posiłki umieszczane są na wózki kelnerskie – każda grupa przedszkolna ma wydzielony wózek. Wózek dostarczany jest pod drzwi Sali. Dzieci spożywają posiłki na salach pobytu dziennego. Każda grupa ma wyznaczoną pomoc nauczyciela, która przejmuje wózek z posiłkami. Po spożytych posiłkach stoliki i krzeselka są dezynfekowane. Zwrot brudnych naczyń odbywa się wózkiem do zmywalni naczyń stołowych.

Naczynia są myte wstępnie w zlewozmywaku a następnie dezynfekowane termicznie w zmywarce gastronomicznej. Czyste naczynia przechowywane w szafie przelotowej łączącej pomieszczenie z rozdzielnią posiłków. Po każdej czynności „brudnej” wózki są dezynfekowane. Przy wejściu do placówki oraz przy wejściu do pomieszczeń żywieniowych ustawiono środek do dezynfekcji rąk. Powyższe potwierdza wdrożenie powyższych procedur.

Podczas kontroli stwierdzono, że zakład prowadzi działalność zgodnie z zakresem zawartym w decyzji zatwierdzającej.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości. 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 nd. zał. Nr nd.

Ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nd. w wysokości nd. zł

(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 wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: dokonano wpisu, 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 12²⁰ do 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

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

D Y R E K T O R

Bożena Mazur
mgr *Bożena Mazur*

Przedszkole nr 85 w Lublinie

ul. Onyksowa 8
20-582 Lublin
tel. 663-931-177

REGON: 061447570, NIP: 7123338378

Małgorzata Łętowska
Młodszy asystent

Młodszy asystent

Adela Markiewicz
mgr *Adela Markiewicz*

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

.....
(podpisy świadków)

lek. wet. *Małgorzata Łętowska*

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 17.06.2020r.
otrzymałem (-am) w dniu 17.06.2020r.

Przedszkole nr 85 w Lublinie

ul. Onyksowa 8
20-582 Lublin
tel. 663-931-177

REGON: 061447570, NIP: 7123338378

D Y R E K T O R

Bożena Mazur
mgr *Bożena Mazur*

.....
(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@psse.lublin.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.6324.2.7.2020.AM2
z dnia 17.06.2020r.

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

**Punkt wydawania posiłków w Przedszkolu Nr 85,
ul. Onyksowa 8, 20-582 Lublin**

Podlega: Gmina Miasta 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⁾ zaznaczyć właściwie

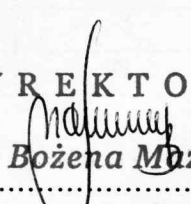
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0x	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0x	5	11	
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			16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		x		

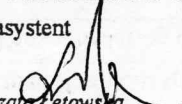
KRYTERIA OCENY:

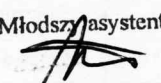
Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

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

D Y R E K T O R

mgr Bożena Mazur
.....
(podpis kontrolowanego)

Młodszy asystent

lek. wet. Małgorzata Łętowska

Młodszy asystent

mgr Adela Markiewicz

.....
(podpis osoby kontrolującej)