

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.9.13.2024.AR2

Lublin, dnia 20.03.2024 r.

*(miejsowość i data)*

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

Annę Rybak – starszego asystenta, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych  
K.057.2.23.2024

Agnieszka Rzeźniczek – starszego asystenta nr upoważnienie do wykonywania czynności  
kontrolnych nr K.057.2.19.2024

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K.057.4.268.2024,

*(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)*

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2023 poz. 338 ze zm.), 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 2023 r. poz. 775 ze zm.). Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 2) 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19.04.2023 r. 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 2024r., poz. 236)\*\*) 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 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 uchylającego 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 Szkole Podstawowej Nr 21 im. Królowej Jadwigi, ul. Zuchów 1, 20-047 Lublin

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane identyfikacji zakładu)*

Podlega: Urząd Miasta Lublin

*(adres)*

NIP: 712 19 35 087

TEL: 81 534 18 36

FAX:

- E MAIL: -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: obiekt pod stałym nadzorem PPIS w Lublinie

2. Kierujący zakładem: Pan Dariusz Bodak – Dyrektor Szkoły

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Anna Dul – Z-ca Dyrektora Szkoły

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

Świadków nie przywołano

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy z drukarką

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

Działalność bloku żywienia szkoły prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków od surowca na bazie mięsa, w tym drobiu, ryb, warzyw okopowych, nieokopowych, jaj, półproduktów oraz wyrobów gotowych. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. W placówce oświatowej posiłki spożywa ok 600 dzieci w wieku od 5 lat do 15 lat. Blok żywienia zapewnia śniadanie i obiad dwudaniowy dla dzieci szkolnych oraz dodatkowo podwieczorek i drugie śniadanie dla dzieci uczęszczających do zerówki.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze budynku szkoły. Drogi i dojścia do placówki utwardzone, utrzymane czysto.

Budynek szkoły podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i sieci kanalizacyjnej, woda ogrzewana z sieci miejskiej. Przy każdym punkcie wodnym zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody.

Nieczystości stałe komunalne, usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku na utwardzonym podłożu. Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu aktualną fakturę vat nr 24/02/FV/KEWO/00106 z dnia 29.02.2024r. wystawioną przez Kom Eko S.A. ul. Metalurgiczna 9B, 20-234 Lublin. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez firmę specjalistyczną Tomasz Szykora PRO-EKO Świdnik Duży Pierwszy 1 20-258 Lublin zgodnie z okazaną fakturą VAT nr 12/02/2024 z dnia 29.02.2024r.

W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej wentylacji. Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Podczas kontroli okazano do wglądu protokół nr 331459/2024 z dnia 01.03.2024r. z okresowej kontroli przewodów kominowych, dymowych i spalinowych wentylacyjnych. Protokół sporządzony przez Usługowy Zakład kominiarski Grzegorz Kubiak ul. Biernackiego 19, 20 – 089 Lublin.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone przez specjalistyczną firmę DDD Kowalski s.c. ul. Krochmalna 24, 20-401 Lublin. Okazano do wglądu protokół dezynsekcji i deratyzacji z dnia 07.03.2024r. wykonany na obszarze całości terenu w zakresie monitoringu obecności szkodników zgodnie z instrukcją zabezpieczenia przed szkodnikami. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne.

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych pracuje 8 osób. Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu bloku żywienia. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej. Zapewniono warunki do właściwego przechowywania odzieży ochronnej i wierzchniej pracowników kuchni.

kontroli CCP1 został ustalonym na etapie – dostaw towaru, CCP 2– na etapie magazynowania produktu. Podczas kontroli okazano do wglądu zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej wyznaczonych punktów krytycznych. Dodatkowo przedstawiono karty z kontroli wewnętrznej z zakresu m.in. monitorowania temperatury wydawanych potraw, rozmrażania urządzeń chłodniczych, czyszczenia pomieszczeń bloku. Ponadto okazano do wglądu protokół ze szkolenia wewnętrznego pracowników z dnia 25.02.2023r. z m.in. z przypomnienia zasad GHP i GMP, protokół został podpisany przez przeszklonych pracowników. Okazano również dokument pn. Klauzula zmian Księgi HACCP w którym opisano wprowadzane zmiany w dokumentacji w obszarze zmian środków chemicznych stosowanych do mycia i dezynfekcji, zmiana częstotliwości badania wody z 3 na 6 lat, aktualizacja listy dostawców towaru do bloku żywienia

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis przygotowany na potrzeby żywienia dzieci w pałcówce oświatowej w okresie 18.03.2024 – 22.03.2024r. Jadłospis układany jest przez pracownika szkoły. Dzieciom serwowane są obiady dwudaniowe. Napoje stanowią dodatek do każdego posiłku (herbata owocowa, kompot, sok tłoczony, woda). Podawane są zupy czyste i zabiellane. W ocenianym jadłospisie zupy nie powtarzają się. W jadłospisie ujęto zupy tj.: jarzynową, pieczarkową, kapuśniak mazurki, szczawiową z jajkiem, krem marchewkowy. Na drugie danie zaplanowano m.in. spaghetti z sosem warzywno-mięsnym, kotlet schabowy z ziemniakami i fasolką szparagową, pierogi ruskie, indyka w sosie pomidorowo- paprykowo z kaszą jaglaną i sałatą, kotlet rybny z ziemniakami i surówką z białej kapusty. Na deser dzieci otrzymują owoce. Dodatkowo na śniadania dzieciom serwowane są m.in. pieczywo z dodatkami takimi jak masło, dżem, wędliny, nabiał z dodatkiem warzyw. Do picia dzieci otrzymują kakao, kawę z mlekiem, herbatę z cytryną, herbatę owocową. Natomiast na drugie śniadanie i podwieczorek dzieci otrzymują m.in. wyroby zbożowe, owoce, nabiał. Czynności kontrolne, potwierdziły, że w żywieniu dzieci stosowane są różnorodne środki spożywcze w poszczególnych grupach produktów. Analiza jakościowa jadłospisu wykazała, że posiłki komponowane są z wykorzystaniem ziemniaków, makaronów, kasz, warzyw surowych i gotowanych, mięsa, jaj oraz tłuszczów. Na podstawie jadłospisu oceniono, że w produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, duszenie, pieczenie.

Jadłospis wywieszony przy stołówce oraz wejściu głównym do klas zerowych. Udostępniono wykaz posiłków z wykazanymi alergenami i substancjami powodującymi nietolerancję pokarmową za pomocą cyfr z legendą alergenów zamieszczoną pod jadłospisem.

## **2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono:**

### **Rozdz. II pkt 1**

Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody nr DL-W/Z-62/18/PBM z dnia 26.02.2018r. w zakresie badań mikrobiologicznych oraz sprawozdanie nr DL-W/Z-62/18/PBFCH z dnia 26.02.2018r. w zakresie parametrów fizykochemicznych. Badania wykonane przez Dział Laboratoryjny PSSE w Lublinie, ul. Uniwersytecka 12. Zgodnie z Klauzją zmiana Księgi HACCP częstotliwość badania w wodę zostało zmienione z 3 na 6 lat. Nie okazano do wglądu aktualnych badań potwierdzających prawidłową jakość wody.

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2023r. poz. 1448);
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UEL 139 z dnia 30 kwietnia 2004r. str.1 ze zm.).



Na wyposażeniu zakładu znajduje się mydło do mycia rąk pn. Foam 1 Ecolab z datą ważności 08.2025r., do dezynfekcji rąk zapewniono preparat pn. AniosGel 800 z datą ważności 08.2026r., do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością zapewniono preparat pn. MikroQuad Extra Ecolab z datą ważności 09.2025r. Do utrzymania odpowiedniej higieny rąk zapewniono również ręczniki jednorazowe przy umywalkach

Wyposażenie bloku żywienia szkoły podstawowej w dniu kontroli utrzymane we właściwym stanie sanitarno-higienicznym oraz technicznym. Mycie zasadnicze oraz dezynfekcja termiczna naczyń stołowych odbywają się w profesjonalnej zmywarko-wyparzarce. Segregacja asortymentowa przechowywanej w bloku żywienia żywności zachowana. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego. Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie dat minimalnej trwałości/ terminów przydatności do spożycia.

Podczas kontroli okazano do wglądu faktury na zakup środków spożywczych. Dostawcami środków spożywczych są m.in.:

- mięso oraz wędliny dostarczane z Masarnia Rzemieślnicza Elżbieta Zajac sp. j. 23- 200 Spławy Drugie 45 na podstawie faktury nr 2971 z dnia 18.03.2024r,
- Pieczywo dostarczane z POLA Karol Krzyszczak Stasin 34 , 21-030 Motycz na podstawie faktury nr 1063/03/2024 z dnia 18.03.2024r.
- warzywa i owoce dostarczane z Gospodarstwo Rolno- Handlowe Marzena Mitrut Dys ul. Lipowa 7, 21 -003 Ciecierzyn na podstawie okazanej faktury nr F/000178/24 z dnia 18.03.2024r. Okazano do wglądu zaświadczenie o dokonaniu zmian we wpisie ww. gospodarstwa w zakresie transportu środków spożywczych trwałych pakowanych jednostkowo, owoców i warzyw nr 5782/0309/2013 z dnia 15.06.2015r.
- jaja po dezynfekcji dostarczane z Przedsiębiorstwo wielobranżowe TOMAR Niziuk Tomasz ul. Kasztanowa 44, 20 -138 Lublin na podstawie faktury nr 380/03/2024 z dnia 15.03.2024r. Okazano do wglądu dokument HDI z dnia 09.03.2024r. wystawiony przez producenta jaj Krysa Krystyna Wiejak Kazimierzówka 5, 21 -040 Świdnik, na dokumencie zawarto informację iż jaja zostały poddane dezynfekcji promieniami UV-C urządzeniem MB-2
- nabiał dostarczany z LSUM w Lublinie ul. probostwo 4, 20 -089 Lublin na podstawie faktury nr F/000514/03/24/MG z dnia 19.03.2024r.

Na potrzeby prowadzonej działalności opracowano dla bloku żywienia zakładową dokumentację systemową z zakresu GHP/GMP oraz procedur HACCP w zakresie lokalizacji o otoczenia, maszyn i urządzeń, procesów mycia i dezynfekcji, zaopatrzenia w wodę, dostaw i przyjęcia towaru z wykazem dostawców, oznakowania towaru, postępowania z wyrobem niewłaściwej jakości (niezgodnym) , przechowywania surowców i składników, prowadzenia procesów technologicznych, przestrzegania prawidłowego przebiegu procesów cieplnych, higienicznej ekspedycji potraw, pobierania i przechowywania próbek potraw, mycia i dezynfekcji jaj.

W ramach systemu HACCP opisano profil zakładu, schemat organizacyjny, definicje, politykę bezpieczeństwa żywnościowego, powołano zespół HACCP, opracowano zakres systemu, oraz szkolenia, a także uwzględniono plan pomieszczeń. Opisano produkt, zidentyfikowano zamierzony sposób użycia produktu, opisano schemat procesu technologicznego, weryfikację procesu, przeprowadzono analizę zagrożeń i ustalono środki kontrolne, określono CCP , ustalono wartości parametrów krytycznych, ustalono system monitorowania, działania korygujące, określano system weryfikacji, ustanowiono dokumentację i sposób przeprowadzania zapisów. Krytyczny punkt

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 j.w. - zał. -

Ukarano: Nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nr - wysokości -

(nr mandatu karnego)

w oparciu o -

(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 dotyczy.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: 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\*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: uwag nie wniesiono.

5. Uwagi osoby kontrolującej – uwag nie wniesiono.

6. Czas trwania kontroli: od 10<sup>20</sup> do 12<sup>20</sup>

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 – protokół podpisano.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie dokonano poprawek, nie wniesiono uzupełnień


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

WICEDYREKTOR

  
Anna Dul

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

Starszy asystent

  
mgr inż. Agnieszka Rzeźniczek

Starszy asystent

  
mgr Anna Rybak

.....  
SZKOŁA PODSTAWOWA NR 11 (podpis osoby kontrolującej)

.....  
im. Królowej Jadwigi

.....  
(podpisy świadków)

20-047 Lublin, ul. Zuchów 1

### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 20.03.2024 r.

otrzymałem (-am) w dniu 20.03.2024 r.

WICEDYREKTOR

  
Anna Dul

.....  
(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;
- 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  
HŻ.9020.40.9.13.2024.AR2 z dnia 20.03.2024r.

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

Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 21 im. Królowej Jadwigi, ul. Zuchów 1,  
20-047 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)	Średni e (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.	0 X	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.	0 X	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 X	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 X	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 X	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	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.	0	8 X	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	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>	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwie

1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 X	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 X	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 X	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 X	4	8	
7	Znakowanie.	0 X	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 X	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	8	16	
	Suma punktów ogółem				24
	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 HŻ.9020.40.9.13.2024.AR2 z dnia 20.03.2024r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak

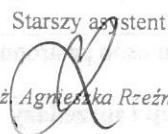
WICEDYREKTOR



Anna Dul

(podpis kontrolowanego)

Starszy asystent


  
mgr inż. Agnieszka Rzeźniczek

Starszy asystent


  
mgr Anna Rybak

(podpis osoby kontrolującej)

**SZKOŁA PODSTAWOWA NR 21**  
**im. Królowej Jadwigi**  
**20-047 Lublin, ul. Zuchów 1**