

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ-P-6323/ 18 /2015

Lublin dnia 12.05.2015r.

(Miejscowość i data)

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

Agnieszka Trykacz - młodszy asystent - numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K-0160/23/2015

Paweł Łucka - stażysta- numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K-0160/71/2015.

(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 (jednolity tekst Dz. U. z 2011r. nr 212, poz 1263 z późn. zm.),
w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r, Kodeks postępowania
administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2013r. poz. 267 z późn. 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 153/14
Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01.07.2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania
urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności
gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2015r., poz. 584) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia
(WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli
urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym
oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004,
str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie
dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 25 - 20-089 Lublin ul. Sieroca 17

podlega –Gmina Lublin, Urząd Miasta Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 712-21-86-759

REGON 00076737400000

PESEL nd

TEL. 81 747 48 49

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: pod stałym nadzorem organów Państwowej Inspekcji
Sanitarnej.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Celina Nikolska - Dyrektor szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pan Dariusz Szypulski - Kierownik Gospodarczy

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Pani Danuta Olszak – Szef Kuchni

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: SK/S/K/9-151/HŻ, termometr elektroniczny PP/K/03-07/HŻ.

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

W przedmiotowej placówce oświatowej działalność gastronomiczna prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków na bazie surowców – mięsa czerwonego, drobiowego, ryb, jaj wymagających obróbki wstępnej, warzyw okopowych oraz nieokopowych a także półproduktów i wyrobów gotowych. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Z posiłków korzysta ok. 170 dzieci uczęszczających do szkoły podstawowej wieku 5-13 lat. Jadłospis układany jest na okres 10 dni przez Szefa kuchni.

Szkoła zlokalizowana w budynku wolnostojącym, drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badania wody Nr OL-W-821/Z-1010/09/PBM wydane dnia 02.10.2009r. przez Oddział Laboratoryjny PSSE w Lublinie, w zakresie mikrobiologicznym, potwierdzające prawidłową jej jakość. Wentylacja pomieszczeń kuchenki wyłącznie grawitacyjna. Okazano do wglądu Protokół Nr 7/L/2015 z okresowej kontroli przewodów kominarskich wystawiony dnia 16.01.2015r przez Pana Grzegorza Kubiaka z Usługowego Zakładu Kominarskiego -20-126 Lublin ul. Ruska 5/4a potwierdzający, iż objęte kontrolą przewody urządzeń kominowych odpowiadają przepisom Prawo Budowlane; wykonane konstrukcje i elementy mieszczą się w wymienionych normach.

Nieczystości stale gromadzone wewnątrz zakładu w zamykanym pojemniku wyłożonym wkładem foliowym, usuwane na bieżąco do kontenerów zbiorczych zlokalizowanego przy budynku opróżnianego przez specjalistyczną firmę w ramach zawartych dwóch umów zawartych z SITA WSCHÓD Sp. z o.o. w Lublinie ul. Ciepłownicza 6 : nr P-81/S zawartej dnia 03.12.2014r. w zakresie odbioru odpadów o kodzie 20 03 01. Odpady pokonsumpcyjne usuwane są do 3 pojemników o poj. 240 l ustawionych na zewnątrz budynku.

Przy zlewozmywaku jednokomorowym w pomieszczeniu wstępnej obróbki jaj stwierdzono zainstalowany młynek koloidalny. Wg wyjaśnień personelu niewykorzystywany. Pouczono, iż stanowi to naruszenie pkt. 4 Rozdz. VI Zał. II ww. Rozporządzenia 852/2004 oraz z art. 14, art. 26 w zw. z art. 10 lit. f; art. 26 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi. W/w akty prawne nie przewidują zagospodarowania odpadów gastronomicznych poprzez wprowadzanie ich do systemów kanalizacyjnych.

Oświetlenie pomieszczeń naturalne i sztuczne. Punkty świetlne zabezpieczone osłonami. Ściany częściowo wyłożone płytkami glazury, miejscami malowane farbą emulsyjną. Podłogi wyłożone płytkami gresowymi, częściowo płytami lastriko.

Infrastruktura i wyposażenie pomieszczeń nie uległo zmianie od czasu ostatniej kontroli Nr HŻ-G-6323/ 21 /12 z dnia 04.06.2012r.

W pomieszczeniach bloku żywienia wydzielono stanowiska obróbki wstępnej poszczególnych surowców. Wydzielono pomieszczenie wstępnej obróbki jaj, wstępnej obróbki warzyw oraz stanowisko wstępnej obróbki mięsa. Mięso myte naprzemiennie w jednokomorowym zlewozmywaku. Jaja dezynfekowane poprzez naświetlanie promieniami UV, wstępnie myte w jednokomorowym zlewozmywaku. Wydzielono opisane naczynia do przenoszenia czystych jaj do pomieszczenia produkcyjnego.

W dniu kontroli w obiekcie nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania. W części otwieranych otworach okiennych stwierdzono siatki uniemożliwiające wnikanie owadów. Przy produkcji porcjowaniu, wydawaniu posiłków oraz myciu naczyń, sprzętu i wyposażenia zatrudniono 3 osoby. Okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych. Odzież ochronna przechowywana w pomieszczeniu szatni, w wydzielonych szafach umożliwiających zapewnienie zachowania segregacji przechowywanej odzieży ochronnej oraz wierzchniej personelu.

Do utrzymania higieny rąk zapewniono mydło w płynie antybakteryjne firmy Select Horeca, w terminie ważności. Naczynia stołowe myte i dezynfekowane są w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych. Wstępnie przepłukiwane w zlewozmywaku pod bieżącą wodą a następnie umieszczane w zmywarko-wyparzarce LOZAMET – celem ich dezynfekcji termicznej.

Okazano do wglądu opracowane procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP. Do prowadzenia kontroli wewnętrznej przygotowano odpowiednie formularze. Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające przeprowadzone szkolenia wewnętrzne pracowników kuchni. W ramach systemu HACCP wyznaczono 2 CCP – na etapie przyjęcia surowców do zakładu oraz kontrola temperatury podczas obróbki termicznej mięsa. Dla wyznaczonych CCP określono rodzaj i charakter zagrożenia, przyczyny ich występowania, środki kontroli, działania zapobiegawcze.

Okazano do wglądu zapisy z pomiarów temperatur w urządzeniu chłodniczym z próbkami kontrolnymi posiłków, mycia okapu, przeprowadzonych zabiegów wstępnej obróbki jaj oraz kontroli przy dostawie.

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

- I.2, I.3 – część pomieszczeń bloku żywienia w niewłaściwym stanie techniczno-sanitarnym. Ściany i sufity pomieszczeń miejscami w złym stanie technicznym, co stwarza ryzyko zanieczyszczeń wtórnych produkowanej żywności. Ściany i sufity w pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw i jaj, boksie produkcyjnym oraz zmywalni naczyń produkcyjnych i stołowych stwierdzono zawilgocenia o ciemnym zabarwieniu. W pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw stwierdzono ściany przy oknie w złym stanie technicznym, z ubytkami tynku. Ściany w pomieszczeniu magazynu sprzętu produkcyjnego w złym stanie technicznym, o powierzchniach nierównych, powierzchnia z licznymi pęknięciami, szczelinami, ubytkami, wielokrotnie malowana. Wg wyjaśnień Pana Dariusza Szypulskiego pomieszczenie od czasu oddania do użytku tj. od roku 1959 roku poddawane było jedynie bieżącym, drobnym naprawom. Na ścianie liczna instalacja elektryczna natynkowa, utrudniająca utrzymanie pomieszczenia we właściwym stanie sanitarno-higienicznym.

Drzwi wewnętrzne bloku żywienia prowadzące do pomieszczenia magazynowego, kuchni właściwej oraz oddzielające część komunikacyjną bloku żywienia od przedsionka (przy drzwiach zewnętrznych) zniszczone, wyeksploatowane, powierzchnie nierówne, z ubytkami drewna i farby. Metalowa ościeżnica przy wejściu do zmywalni naczyń zniszczona, zdeformowana, skorodowana, ze znacznymi ubytkami tynku, farby, powierzchnie chropowate, trudne do utrzymania w bieżącej czystości. Część ścian w miejscu po zdemontowanej ościeżnicy (przy wejściu do pomieszczenia wstępnej obróbki warzyw) w złym stanie technicznym, z licznymi zagłębieniami, ubytkami płytek glazury i tynku,

powierzchnia ściany nierówna. Ściana w części komunikacyjnej, gdzie przetrzymywana jest żywność, brudna, wymaga odświeżenia, odmalowania. Instalacja wodna poprowadzona w pomieszczeniu kuchni właściwej (w górnej części, przy suficie) z mocno złuszczoną, odstającą, sypiącą się farbą, bezpośrednio nad stanowiskami obróbki termicznej oraz okienkiem wydawczym. Wanna wykorzystywana do mycia warzy okopowych wyeksploatowana, zniszczona wewnętrzna powierzchnia, z ubytkami emalii.

-II. 1- w bloku żywienia brak warunków do dezynfekcji sprzętu, wyposażenia oraz powierzchni kontaktujących się z żywnością. Na wyposażeniu brak preparatu do dezynfekcji mających bezpośredni kontakt z żywnością. Wg wyjaśnień personelu wykorzystywany jest preparat Chloramina T – Art. Chem – Artur Gutowski -21-040 Świdnik ul. Żwirki i Wigury 49 – na opakowaniu preparatu brak informacji o możliwości dezynfekowania w/w powierzchni oraz brak informacji o sposobie rozcieńczenia proszku celem uzyskania właściwego stężenia preparatu. Opracowana dokumentacja GHP zawiera szereg procedur i instrukcji dotyczących zarówno mycia jak i dezynfekcji sprzętu i wyposażenia celem zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności.

-II. 2 – w bloku żywienia brak warunków do magazynowania żywności – zarówno trwałej jak i nietrwałej mikrobiologicznie oraz warzyw i owoców. W trakcie kontroli stwierdzono przechowywanie zapasu żywności (-tj. kilkunastu bochenków pieczywa, szczypiorku oraz kilkunastu opakowań śmietany) na jednym stoliku ustawionym w części komunikacyjnej. Stwierdzono brak zachowanej segregacji oraz naruszenie ciągłości łańcucha chłodniczego środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie -5 opakowań śmietany Krasnystaw (o masie 360g) przechowywano w temperaturze otoczenia, tj. +21,9°C (przy zalecanej przez producenta max +8,0°C). Na wyposażeniu bloku żywienia stwierdzono odłączone niesprawne technicznie urządzenie chłodnicze. Ostatni zapis z pomiaru warunków przechowywania żywności w w/w urządzeniu chłodniczym – z dnia 27.02.2015r. W zakładzie brak warunków do przechowywania żywności trwałej mikrobiologicznie oraz warzyw. W opracowanej instrukcji „Przyjęcia oraz sposobu magazynowania towarów” w pkt. 3 zawarto wymóg aby: „produkty spożywcze łatwopsujące się złożyć niezwłocznie w urządzeniach chłodniczych a mrożonki do zamrażarek”. Instrukcja zawiera wymóg : „Nie wolno dopuścić do przerwania łańcucha chłodniczego”.

-I.5, III.1, III 4, III. 5, III. 6 – w obiekcie monitoring obecności szkodników prowadzony poprzez wizualne obserwacje pomieszczeń. Pułapka na insekty Panko przetrzymywana w pomieszczeniu biurowym. Brak zapisów z kontroli wewnętrznej w tym obszarze. Okazano do wglądu protokoły z wykonanych zabiegów DDD – ostatnie z dnia 29. 04. 2011r i 06.07.2012r. Wg wyjaśnień Pana Dariusza Szypulskiego ostatnie zabiegi profilaktyczne przeprowadzono w lipcu 2014r. Opracowana dokumentacja GHP nakłada wymóg dokumentowania kontroli wewnętrznej.

W dniu kontroli stwierdzono surowce nieidentyfikowalne: jaja dostarczane przez pośrednika bez etykiet producenta- brak możliwości określenia m.in. producenta, terminu przydatności do spożycia. W opracowanej instrukcji „Przyjmowania towarów oraz reklamacji i wycofania z użycia” zawarto wymóg przeprowadzania kontroli przyjmowanych surowców m.in. pod kątem ich znakowania, „ze szczególnym uwzględnieniem dat przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości”. Brak możliwości potwierdzenia terminu przydatności do spożycia mięsa wieprzowego wykorzystanego do produkcji kotletów. Okazano do wglądu fakturę zakupu w/w schabu Nr FV/2015/1373/M wystawioną dnia 12.05.2015r. przez Masarnię WÓŁKA – 20-258 Lublin, Wólka 6A.

W opracowanej dokumentacji systemu bezpieczeństwa zdrowotnego opartego na zasadach HACCP brak wyznaczonych parametrów krytycznych oraz zakresów tolerancji dla wyznaczonych CCP.

Dokumentacja zawiera ogólny schemat procesu technologicznego – brak wyszczególnionych produkowanych potraw oraz ich szczegółowych receptur, m.in. z listą użytych do produkcji składników. Jadłospis opracowany zbyt ogólnie. Pouczono o konieczności zapewnienia racjonalnego żywienia z uwzględnieniem obowiązujących od 2008r. norm żywieniowych oraz zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia oraz WHO. Przy układaniu jadłospisów należy m.in.: uwzględnić wszystkie podane pokarmy (z wyszczególnieniem produktów wchodzących w skład potrawy) oraz wypite płyny, podać wielkość porcji spożywanego dania, rodzaj podanego pieczywa, zawartość tłuszczu w produktach spożywczych, rodzaj wykorzystanego tłuszczu, podać użytą technikę kulinarną wykorzystywaną do przyrządzania potraw, podać szczegółowy skład posiłku. Pouczono, iż zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, w przypadku wprowadzania do obrotu żywności nieopakowanej do sprzedaży konsumentom finalnym oraz zakładom żywienia zbiorowego, niezbędne jest przekazywanie szczegółowych danych dotyczących obecności w żywności składników alergennych oraz powodujących reakcje nietolerancji. Wykaz w/w składników alergennych zawarty jest w Załączniku II do w/w rozporządzenia. Informacje te muszą być przedstawione w formie pisemnej, w sposób łatwodostępny i czytelny.

- Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (Dz. U. z 2015r. Nr 594).
- Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 str.1 z 30 kwietnia 2004 z późn. zm.).
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z dnia 01.02.2002r., str. 1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 15, t. 6, str. 463).

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01

II. Ustalenia pokontrolne

Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01

na podstawie art. 100 ust. 1 pkt 7, 8 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 30.12.2014r. nr 16/2015.

(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 dotyczy.
o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu – nie dotyczy.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu^{*)}.

Pan (i) wnosi / nie wnosi^{*)} uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie dotyczy.

5. Uwagi osoby kontrolującej brak.

6. Czas trwania kontroli: od 10.00 do 14.40.

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 - nie dotyczy.

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

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

Kierownik Gospodarczy

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 25
Im. Władysława Broniewskiego
20-089 Lublin, ul. Sieroca 17
tel. 81 747 48 49
00076737400000

Młodszy asystent

mgr inż. Agnieszka Trykacz

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
Paweł Łucka
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 12.05.2015r.

otrzymałem (-am) w dniu 12.05.2015r.

Kierownik Gospodarczy

Danuta Szypulski

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/
MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ ¹⁾**

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 25
w Lublinie, ul. Sieroca 17**

**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	9	18	
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	2 x	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1 x	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0x	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1 x	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	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. 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	5 x	11	

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0x	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0x	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2 x	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0x	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9 x	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3 x	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5x	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właściwości.	0x	4	8	
8	Znakowanie.	0x	1	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2 x	4	
	Suma punktów	0	38	0	
	Suma punktów ogółem		38		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		x		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR HŻ-P-6323 / 18 /2015 Z DNIA 12.05.2015r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: brak .

Kierownik Gospodarstwa

 (podpis kontrolowanego)
 1) Zamieścić własnoręcznie

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 25
 im. Władysława Broniewskiego
 20-089 Lublin, ul. Sieroca 17
 tel. 81 747 48 49
 00076737400000

Młodszy asystent

 mgr inż. Agnieszka Trykacz
 (podpis osoby kontrolującej)

