

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

Szkoła Podstawowa nr 28
z Oddziałami Integracyjnymi
im. Synów Pułku Ziemi Lubelskiej
ul. Radości 13, 20-530 Lublin

Dnia 2019 -11- 19

W P L Y N Ę Ł O

Nr 3670 Podpis Popo-rzelka

Załącznik Nr 3

F/PK/BŻ/01/01

Data wydania: 08.05.2017r.

Strona 1 z 6

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAL / KOPIA*)

Do imhoanali
H.S. Kalinowski
A. J. Kozłowski
DYREKTOR SZKOŁY
Marek Błaszczak

Nr HŻ.6321.42.2019.AM2

Lublin, dnia 19.11.2019r.

(Miejscowość i data)

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

Adele Markiewicz – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.0122.121.2019;

Monikę Dziurzyńską-Wójtowicz – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.0122.49.2019.

(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), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018r., poz. 2096 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017r. 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.)** oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, ze zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 3, t. 45, str. 200, ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 28 im. Synów Pułku Ziemi Lubelskiej ul. Radości 13, 20-530 Lublin**

Podlega: Urząd Miasta Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 712-19-32-634

TEL. 81 533-92-72

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: Pan Marek Błaszczak - Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pan Sławomir Kalinowski - Kierownik Gospodarczy

(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).

W bloku żywienia w placówce oświatowej prowadzona jest działalność w zakresie żywienia dzieci, obejmująca produkcję posiłków od surowca na bazie mięsa, w tym drobiu, ryb, jaj, owoców, warzyw okopowych i nieokopowych, półproduktów oraz produktów gotowych. Posiłki i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Obecnie w bloku żywienia produkowanych jest łącznie około 690 posiłków obiadowych oraz około 65 śniadań i podwieczorków dla dzieci w wieku zerówkowym. Posiłki wydawane są o stałych porach każdego dnia, w zależności od wieku dzieci.

Ponad to w bloku żywienia produkowane są i dostarczane posiłki dla dzieci uczęszczających do Szkoły ul. Romantyczna 11 (drugi budynek szkoły) – około 110 posiłków obiadowych dla dzieci w wieku szkolnym. Posiłki dostarczane są do placówki w pojemnikach zbiorczych, zabezpieczonych pojemnikami transportowymi prywatnym środkiem transportu pracownika szkoły. Zgodnie z zawartą umową o wykorzystywanie prywatnego samochodu osobowego (Ford Focus numer rejestracyjny LU [REDAKTOWANE]) do celów służbowych zawartą w dniu 03.09.2019r. z Panem [REDAKTOWANE] pracownikiem szkoły. Według informacji zawartych w umowie trasa przejazdu wynosi 1,0 km w jedną stronę. Umowa zawarta na czas określony do 25 czerwca 2020r. Podczas kontroli nie dokonano oględzin środka transportu. Pojemniki transportowe myte i dezynfekowane są w wydzielonym pomieszczeniu w punkcie wodnym oraz osuszane na regale ociekowym.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na I piętrze, parterze oraz w podpiwniczeniu budynku murowanego wolnostojącego. Drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskich sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Woda w placówce badana była w roku 2015. Sprawozdanie z badania wody zostało szczegółowo opisane w protokole kontroli sanitarnej znak HŻ-K-6323/13/2017 z dnia 18.05.2017r. Zgodnie z zakładową dokumentacją badanie wody ustalono raz na 5 lat. Pan Sławomir Kalinowski poinformował, że woda do badań została pobrana w dniu 18.11.2019r. 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 w dezynfekujące mydło w płynie, żel do dezynfekcji rąk oraz papierowe ręczniki jednorazowego użytku. Ww. środki w terminie ważności do użycia.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych, ustawionych na zewnątrz budynku. Nieczystości odbierane są w ramach zawartej umowy. Okazano do wglądu fakturę nr 130326491 z dnia 31.10.2019r. wystawioną przez SUEZ Wschód Sp. z o.o. ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin potwierdzającą wywóz odpadów z nieruchomości przy ul. Radości 13 oraz ul. Romantycznej 11.

Odpady poprodukcyjne i pokonsumpcyjne usuwane są do wydzielonych pojemników, a następnie odbierane są w ramach zawartej umowy ze specjalistyczną firmą. Okazano do wglądu

Kartę przekazania odpadów nr 7/2/11 wystawiony dnia 14.11.2019r. przez UTYLIMED Sp. z o.o. ul. Turystyczna 9 20-207 Lublin potwierdzającą odbiór odpadów. Na karcie widnieje adres Szkoły ul. Radości 13 oraz ul. Romantyczna 11.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (okapy nad stanowiskiem obróbki termicznej). Przedłożono do wglądu Protokół Nr 2/7/19 z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony dnia 02.07.2019r. przez Andrzej Fulaski „FULKOM” Usługi Kominiarsko - Gazownicze ul. Przyjaźni 10, 20-314 Lublin. W wyniku kontroli stwierdzono, iż objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom ustawy Prawo budowlane. Termin następnej kontroli: styczeń 2020r. Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne i sztuczne, zabezpieczone osłonami.

Układ pomieszczeń i wyposażenie nie uległo zmianie od czasu ostatniej kontroli przeprowadzonej w roku 2017. Pomieszczenia i wyposażenie utrzymane czysto.

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych oraz porcjowaniu posiłków pracuje 6 osób, których aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych przedłożono do wglądu. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej.

Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono preparat do dezynfekcji z aktualnym terminem ważności do użycia. Zwrot brudnych naczyń odbywa się przez okienko podawcze do zmywalni. Naczynia stołowe są myte wstępnie w zlewozmywaku, następnie dezynfekowane termicznie w profesjonalnej maszynie. Zapas czystych naczyń stołowych przechowywany jest w zamkniętych szafkach.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie oraz przez specjalistyczną firmę. Okazano do wglądu Protokół z przeprowadzonej deratyzacji/dezynsekcji z dnia 26.09.2019r. wystawiony przez DDD Kowalski s.c. ul. Krochmalna 24, 20-401 Lublin. W ramach nadzoru prowadzonego przez ww. firmę dokonano kontroli stacji deratyzacyjnych i detektorów owadów biegających i latających. Kontrola przez firmę jest prowadzona raz w miesiącu. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania, obiekt szczelny. W placówce stwierdzono wyłożone stację deratyzacyjną, detektory, w oknach otwartych celem przewietrzenia pomieszczeń zamontowane siatki przeciw owadom.

Zwrócono szczególną uwagę na źródło pozyskiwania surowców, ich jakość, higienę procesu produkcji. Zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych. Jaja wykorzystywane do produkcji potraw przechowywane są w wydzielonym urządzeniu chłodniczym w pomieszczeniu zlokalizowanym w podpiwniczeniu, w którym wydzielono aneks z punktem wodnym do mycia jaj oraz ustawionym urządzeniem UV. Jaja oznaczone numerem.

Dostawcami środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie są m.in.:

- Almax Dystrybucja Sp. z o.o. Panieńszczyzna, 21-002 Jastków – jaja, artykuły ogólnospożywcze;
- Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe I. Welman, ul. Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik – mrożonki;
- Zakład Przetwórstwa Mięsa „Matthias” Sp. z o.o. Kolonia Zamek 48, 23-310 Modliborzyce – mięso, drób, wędliny;
- SPOŁEM Piekarnia nr 5 ul. Roztocze 12, 20-722 Lublin – pieczywo;
- Solidez Sp. z o.o. ul. Bukowa 2, Turka – nabiał;
- Gościniec Halina Ratajewska Wólka 17b, 20-258 Lublin – wyroby garmazeryjne.

Przedłożono do wglądu aktualne faktury potwierdzające zakup środków spożywczych.

Stwierdzone podczas kontroli środki spożywcze identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie daty minimalnej trwałości. Środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego.

Przedłożono do wglądu zakładową dokumentację w zakresie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP, opracowane instrukcje, a także aktualne zapisy wynikające z opracowanej dokumentacji.

Zakładowa dokumentacja utrzymana, o czym świadczy stan zastały podczas kontroli.

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

Pkt I.2

Powierzchnie drzwi w pomieszczeniach bloku żywienia: tj.: drzwi wejściowe do zmywalni sprzętu produkcyjnego z korytarza komunikacyjnego, drzwi w pomieszczeniu porcjowania i wydawania posiłków, drzwi do dwóch magazynów środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (w których ustawione są urządzenia chłodnicze i mroźnicze), drzwi do pomieszczenia obróbki warzyw mocno wyeksploatowane, spuchnięte, z odstającą powierzchnią. Powyższe stwarza ryzyko fizycznego zanieczyszczenia żywności poprzez strząsania się cząstek płyty oraz przenoszenia do pomieszczeń produkcyjnych.

Pkt I.3

Powierzchnia blatu produkcyjnego - blat zamontowany na wyłączonym z użytku piecu kaflowym w pomieszczeniu kuchni w niewłaściwym stanie technicznym, wyeksploatowany, z ubytkami laminatu. Powierzchnie wytarte, chropowate, trudne do utrzymania w czystości.

Wewnętrzna obudowa zamrażarki skrzyniowej zlokalizowanej w pomieszczeniu magazynu środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie wyeksploatowana, popękana, z widocznymi ubytkami w powierzchni obudowy. Powierzchnie trudne do utrzymania w czystości. Powyższe stwarza ryzyko zanieczyszczenia fizycznego przechowywanych środków spożywczych

Stwierdzone nieprawidłowości stanowią naruszenie następujących przepisów:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. Nr 1252);
- Rozporządzenie (WE) Nr 852/04 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r. ze zm.)

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. Załącznik Nr nd.
Nie ukarano.

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nd. w wysokości nd.
(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 pouczono 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 nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt –.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik 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 wniesiono uwag i zastrzeżeń co do treści i czytelności protokołu.

5. Uwagi osoby kontrolującej – bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 11¹⁵ do 14⁴⁰

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

KIEROWNIK
d/s Administracyjno-Gospodarczych
Kalinowski
mgr Sławomir Kalinowski

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

Młodszy asystent

Markiewicz
mgr Adela Markiewicz

.....
Młodszy Asystent

Wojtowicz
mgr inż. Monika Dziurzyńska-Wojtowicz
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 19.11.2019r.
otrzymałem (-am) w dniu 19.11.2019r.

Szkoła Podstawowa nr 28
z Oddziałami Integracyjnymi
im. Synów Półku Ziemi Lubelskiej
w Lublinie, ul. Radości 13

KIEROWNIK
d/s Administracyjno-Gospodarczych
Kalinowski
mgr Sławomir Kalinowski

.....
(podpis i pieczęć 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 Prawo 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.6321.42.2019.AM2 z dnia 19.11.2019r.

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

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 28 im. Synów Pułku Ziemi Lubelskiej
ul. Radości 13, 20-530 Lublin**

Podlega: Urząd 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	9	18	
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.	0	2x	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1x	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0x	1	2	
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	32	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0x	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
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 – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8x	
	Suma punktów	0	3	8	
	Suma punktów ogółem			11	
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	x			

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
 Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
 Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR HŻ.6321.42.2019.AM2 z dnia 19.11.2019r.

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


KIEROWNIK
 d/s Administracyjno-Gospodarczych

 mgr Marcin Kalinowski
 (podpis kontrolowanego)

Młodszy asystent

 mgr Adeta Markiewicz

(podpis osoby kontrolującej)

Młodszy Asystent

 mgr inż Monika Dziurawska-Wójtowicz