

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.9.6.2024.MŁ2

Lublin, dnia 30.01.2024r.

(miejsowość i data)

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

Małgorzatę Łętowską – asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak:
K.057.2.32.2024;

Monikę Wójtowicz–asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak:
K.057.2.31.2024.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K.057.4.89.2024 z dnia 30.01.2024r.

(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 2023r., poz. 338 ze zm.)¹⁾, 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 2023r. poz. 775 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 ²⁾ 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 kwietnia 2023r. zmieniającego 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 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023r. poz. 221 ze zm.)^{1)**} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. 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, zmieniające 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 uchylające 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.

Zakład: **Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 32 z Oddziałami Integracyjnymi im. Pamięci Majdanka w Lublinie**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Kazimierza Przerwy-Tetmajera 2, 20-362 Lublin

(adres)

Podlega: Gmina Lublin

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

NIP 946-182-98-18

TEL. 81 744-16-44

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: Pani Ewa Joanna Gęca- Dyrektor Szkoły
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Bogumiła Łubianka- Starszy Intendent
(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego dzieci, w tym uczestniczących w wypoczynku zimowym.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: komputer DELL, drukarka Cannon, termometr służbowy PP/W/S/K/03-36/HŻ

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

W bloku żywienia prowadzona jest działalność w zakresie produkcji posiłków i napojów przygotowywanych w oparciu o mięso drobiowe, czerwone, ryby, warzywa w tym wymagające obróbki brudnej, jaja, półprodukty i wyroby gotowe i wydawania na miejscu, w naczyniach wielokrotnego użytku. Wydawanych jest około 300 posiłków (około 260 obiadów dwudaniowych dla dzieci uczęszczających do Szkoły Podstawowej oraz około 30 posiłków tj. śniadanie, dwudaniowy obiad oraz podwieczorek dla dzieci uczęszczających do Oddziału Przedszkolnego).

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane na parterze oraz w podpiwniczeniu budynku Szkoły.

Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie w dniu kontroli w bloku żywienia utrzymane we właściwym stanie sanitarno-technicznym.

Budynek placówki podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej. Przy wszystkich punktach wodnych w dniu kontroli dostępna bieżąca ciepła i zimna woda. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań Nr DL.9051.1.118.2022 wystawione dnia 11.03.2022r. przez Dział Laboratoryjny PSSE w Lublinie. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych, potwierdzające prawidłową jakość wody wykorzystywanej w zakładzie. Zgodnie z zakładową dokumentacją HACCP badanie wody wykorzystywanej w zakładzie wykonywane jest co dwa lata.

Nieczystości stałe komunalne gromadzone w pojemnikach zamykanych wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane do kontenerów zbiorczych na odpady ustawionych w niedalekiej odległości od budynku. Odpady komunalne odbierane przez firmę KOM-EKO w Lublinie, ul. Wojenna 3. Okazano do wglądu fakturę z vat 23/12/FV/KEWO/01630 z dnia 31.12.2023r. wystawioną przez ww. firmę.

Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez firmę UTYLIMED Sp. z o.o. w Lublinie, ul. Turystyczna 9. W dniu kontroli okazano do wglądu Umowę nr 2483/2023 z dnia 10.08.2023r.

zawartą z ww. firmą. Przedmiotem umowy jest odbiór odpadów kategorii III, częstotliwość odbioru raz w miesiącu, po zgłoszeniu telefonicznym. Umowa Zawarta jest do 30.06.2024r. Przedłożono do wglądu fakturę vat nr FAD/1463/12/2023 z dnia 22.12.2023r. wystawiony przez Utylimed Sp. z o.o. ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin.

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (nad stanowiskami obróbki termicznej zamontowano okap wyciągowy). Okazano do wglądu Protokół Nr 224193/2024 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 19.01.2024r. wystawiony przez Grzegorz Wojnicki, ul. Bursztynowa 1c/58, 20-576 Lublin. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej/niewystarczającej wentylacji pomieszczeń bloku żywienia. Oświetlenie pomieszczeń naturalne oraz sztuczne, punkty świetlne zabezpieczone osłonami.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu, pracującego w styczności z żywnością. Zapewniono w mydło w płynie p.n. Mediclean 410 oap z aktualnym terminem ważności do 02.02.20226r, płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk Velodes Soft firmy Medisept z aktualnym terminem ważności 05.03.2023r., ERG CleanSkin X płyn do dezynfekcji rąk o działaniu wirusobójczym z aktualnym terminem ważności 17.05.2024r. oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk.

W dniu kontroli personel bloku żywienia pracował w czystej odzieży ochronnej i czepkach ochronnych na włosy. Odzież ochronna i wierzchnia przechowywana zamykanych szafach w pomieszczeniu socjalnym z zachowaniem segregacji. Prace w styczności z żywnością w zakładzie wykonuje 6 osób. Okazano do wglądu 6 aktualnych dokumentacji lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych myciem i dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością, zapewniono preparat p.n. Presep+ z OL z aktualnym terminem ważności do 05.09.2025r.

Podczas kontroli ustalono, że nadzór nad obecnością szkodników w bloku żywienia prowadzony jest przez specjalistyczną firmę DDD. Okazano do wglądu protokół (kontroli urządzeń monitorujących) wystawiony dnia 03.01.2024r. wystawiony przez Przedsiębiorstwo Usługowe Zabij Szkodnika Łukasz Tylec, 20-325 Lublin, ul. Droga Męczenników Majdanka 49/58.

Zapewniono miejsce do magazynowania artykułów spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Artykuły spożywcze trwałe w opakowaniach jednostkowych przechowywane w wydzielonym magazynie suchym. Artykuły spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w lodówkach i zamrażarkach. Dokonano kontrolnego pomiaru temperatur termometrem elektronicznym służbowym w urządzeniach chłodniczych. W dniu kontroli dokonano pomiaru temperatur w urządzeniach chłodniczych. Pomiar temperatury wyniósł +5,2°C - w urządzeniu chłodniczym przeznaczonym do przechowywania mięsa, pomiar temperatury wyniósł +4,8°C - w urządzeniu chłodniczym przeznaczonym do przechowywania nabiału, natomiast w zamrażarce skrzyniowej, w której przechowywano mrożone owoce pomiar temperatury wyniósł -19,2°C. Warunki przechowywania, w tym temperatury zgodne z zaleceniami producentów. W dniu kontroli nie stwierdzono artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości, nieoznakowanych, po upływie terminu przydatności do spożycia albo daty minimalnej trwałości. Wszystkie środki spożywcze oznakowane etykietami producentów. Zapewniono identyfikowalność środków spożywczych, dostawcami środków spożywczych są m.in.:

-Almax-Dystrybucja Sp. z o.o., Panieńszczyzna, 21-002 Jastków – środki spożywcze trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie, jaja. W dniu kontroli okazano do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny HDI nr 63/01-2024 Wystawiony przez Solid, Eggs Joanna Laskowska,

21-003 Ciecierzyn, Elizówka, ul. Szafirowa 6 box E09, w którym zawarto informacje na temat opisu towaru, weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego fermy, weterynaryjnego numeru zakładu pakowania, warunków przechowywania oraz informacje i, iż jaj zostały zdezynfekowane promieniami UV-C

- Kuchnia Smaków, ul. Droga Męczenników Majdanka, Lublin – wyroby garmażeryjne;
- Masarnia Ubojnia ZEMAT S.J., ul. Łąkowa 1, 21-310 Wołyń – mięso, wędliny;
- Publimar Lucjan Staniszewski Sp. k.ul. Związkowa 10, 20-148 Lublin –mięso drobiowe;
- P.P.H.U Ireneusz Wellman ul. Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik- mrożonki.

W dniu kontroli okazano do wglądu dokumentację bezpieczeństwa żywności opartą na zasadach HACCP oraz procedury i instrukcje GHP/GMP. Okazano prowadzone na bieżąco zapisy tj.: z kontroli temperatury i wilgotności w magazynie artykułów spożywczych trwałych mikrobiologicznie, kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych, kontroli temperatur i wilgotności w magazynie warzyw i owoców, karta kontroli dostaw, kartę kontroli temperatury potraw w trakcie obróbki termicznej, kartę rozmrażania, mycia urządzeń chłodniczych i mroźniczych.

W trakcie czynności kontrolnych ustalono, że na terenie placówki oświatowej zorganizowane są półkolonie dla uczniów szkoły w dniach od 29.01.2024r. – 02.02.2024r. Okazano do wglądu umowę najmu zawartą w dniu 25.01.2024r. pomiędzy Gminą Lublin, Plac Króla Łokietka 1 reprezentowaną przez Dyrektora Szkoły Panią Ewę Joannę Gęcę – Dyrektora Szkoły a Uczniowskim Klubem Sportowym „Akademia Sportu 32” w Lublinie, ul. Kazimierza Przerwy-Tetmajera 2, 20-362 Lublin reprezentowanym przez Pana Artura Wieczerniaka, przedmiotem której jest wynajęcie sali gimnastycznej na prowadzenie zajęć rekreacyjno-sportowych dla uczestników półkolonii. Podczas kontroli ustalono, że w półkoloniach uczestniczy 30-oro dzieci w wieku 12 lat.

Podczas pobytu w placówce dzieciom serwowane są śniadania oraz obiady dwudaniowe i napój. Posiłki przygotowywane są w szkolnej stołówce, spożywane w jadalni szkolnej.

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis przygotowany na bieżący tydzień tj. od 29.01.2024r. do 02.02.2024r. Jadłospis wywieszony na holu głównym szkoły, na tablicy informacyjnej z wykazem składników oraz alergenami i substancjami powodującymi nietolerancję pokarmową Na śniadanie podawane są kanapki z różnego rodzaju pieczywem, z dodatkiem wędlin, z twarożkiem ze szczypiorkiem i rzodkiewką, z pastą rybną ze szczypiorkiem, z parówkami z szynki, tosty z serem żółtym. Dodatek do śniadania stanowią warzywa m.in.: papryka, sałata lodowa, pomidorki koktajlowe z rukolą. Do picia serwowana jest herbata, kakao, kawa inka. Obiad składa się z zupy, drugiego dania oraz napoju. Serwowane są różnego rodzaju zupy takie jak: zupa krupnik, zupa pomidorowa z makaronem, zupa jarzynowa z chlebem, zupa neapolitańska z makaronem, zupa ogórkowa z chlebem. Dodatki do zup stanowią ziemniaki, makaron, kasza. Na drugie dania podawane są: spaghetti bolognese, udziec z kurczaka z ziemniakami i fasolką szparagową, gulasz wieprzowy z kaszą gryczaną i ogórkiem kiszonym, kotlet schabowy z frytkami z pieca oraz surówką z marchewki i jabłka, makaron z serem. Do picia podawany jest kompot wieloowocowy, herbata czarna oraz owocowa. Dodatek do obiadu stanowi owoc. Do produkcji posiłków używa się wyłącznie naturalnych koncentratów spożywczych. Analiza jadłospisu wykazała, że posiłki komponowane są z wykorzystaniem różnego rodzaju pieczywa, ziemniakami, kaszą, makaronem, warzywami świeżymi, kiszonymi, owocami, rybą, jajami. W zakładzie wykorzystuje się różne gatunki mięs do produkcji dań. Rybę zaplanowano 1 raz w tygodniu. Posiłki przygotowywane są z dodatkiem różnorodnych warzyw. W produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, smażenie, duszenie oraz pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono. 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 -
ukarano: -

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(nr mandatu karnego)

na podstawie: -

(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 ustalono.

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 11.25 godz. 14.30

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 poprawek i uzupełnień.

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

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

.....
(podpisy świadków)

SZKOŁA PODSTAWOWA Ilek. wet. Małgorzata Letowska
z Oddziałami Integracyjnymi NR 32
im. Pamięci Majdanka
ul. Kazimierza Przerwy-Tetmajera 2
0-362 Lublin

Asystent

Asystent

mgr inż. Monika Wójtowicz

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 30.01.2024r.

otrzymałem (-am) w dniu 30.01.2024r.

Bożumia Lubianka
.....
(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@sanepid.gov.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.9020.40.9.6.2024.MŁ2

z dnia 30.01.2024r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ¹**

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 32 z Oddziałami Integracyjnymi
im. Pamięci Majdanka w Lublinie, ul. Kazimierza Przerwy-Tetmajera 2,
20-362 Lublin**

Podlega: Gmina 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 właściwe

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

Magdalena Lubianka
(podpis kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 3...
z Oddziałami Integracyjnymi
im. Pamięci Majdanka
Jl. Kazimierza Przerwy-Tetmajera 2
20-362 Lublin

Asystent
lek. wet. Małgorzata Letowska

Asystent
mgr inż. Monika Wójtowicz
(podpis osoby kontrolującej)