

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ-P-6323/ 10 /2018

Lublin, dnia 20.02.2018r.

(Miejscowość i data)

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

Agnieszka Trykacz – starszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K-0160/10/2018;

W kontroli uczestniczyła Klaudia Zdybel – odbywająca staż w PSSE w Lublinie – zaświadczenie Nr K-0717.1/2/2017 z dnia 31.10.2017r.

(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. z 2017r., poz. 1261 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 2017r., poz. 1257).

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. 79 ust. pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2017r., poz. 1268)**~~ 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 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. 1. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

Zakład: **Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 32 z oddziałami integracyjnymi im. Pamięci Majdanka ul. Kazimierza Przerwy-Tetmajera 2, 20-362 Lublin**

Podlega: **Gmina Miasto Lublin, Urząd Miasta Lublin**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946 182 98 18

TEL. 81 744 16 44

FAX -

E-MAIL -

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

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Ewa Gęca – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Ewa Gęca – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano (osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy nr: SK/S/K/09-151/HŻŻIPU, termometr elektroniczny PP/W/K/03-38/HŻ.

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

Posiłki produkowane w bloku żywienia przygotowywane są na bazie surowców: mięsa czerwonego, drobiowego, ryb, jaj wymagających obróbki wstępnej, warzyw okopowych oraz nieokopowych, półproduktów i wyrobów gotowych. Posiłki i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Blok żywienia zlokalizowany w wydzielonym skrzydle szkoły, drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Wentylacja pomieszczenia produkcyjnego grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie - nad punktami obróbki termicznej okap z wentylacją wyciągową. Okazano do wglądu Protokół Nr 3523 z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony dnia 14.12.2017r. przez Pana Damiana Bobrowskiego ze Spółdzielni Pracy Kominiarzy ul. Bronowicka 7 w Lublinie potwierdzający, iż objęte kontrolą przewody urządzeń kominowych odpowiadają przepisom Prawo Budowlane, wykonane konstrukcje i elementy mieszczą się w obowiązujących normach.

W pomieszczeniach bloku żywienia zapewniono zamykane pojemniki wyłożone wkładami foliowymi na nieczystości stałe komunalne. Odpady usuwane na bieżąco do kontenerów zbiorczych zlokalizowanych przy budynku szkoły, opróżnianych przez firmę KOM-EKO. Okazano do wglądu fakturę vat nr 1156/FV/01/2018 wystawioną w dniu 31.01.2018r. przez firmę (KOM-EKO S.A ul. Wojenna 3, 20-424 Lublin) potwierdzającą wywóz odpadów z dwóch pojemników o pojemności 1100l (frakcja mokra i frakcja eko). Przedłożono do wglądu umowę zawartą z Utylimed Sp. z o.o. ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin w zakresie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych oraz kategorii 3. Przedłożono do wglądu również kartę przekazania odpadu nr 95/1 z 2018r. wystawioną 30.01.2018r. przez Panią Marylę Łączną Utylimed Sp. z o.o. ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin potwierdzającą odbiór odpadów o kodzie 20 01 08 w ilości 0,044 MG.

Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań wody NR 101/WD/61/16/R z dnia 26.02.2016r. wystawiony przez Wojewódzką Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w Lublinie ul. Pielęgniarek 6 w Lublinie w zakresie mikrobiologicznym, potwierdzające prawidłową jakość wody używaną w kuchni szkolnej. Na dokumencie określono miejsce poboru próbki: Szkoła Podstawowa nr 32 Lublin ul. K. Przerwy-Tetmajera 2 – kuchnia - zmywalnia. Według wyjaśnień Pani Dyrektor następane badanie wody odbędzie się w marcu wyznaczono termin poboru próbki wody na dzień: 05.03.2018r.

Na parterze zlokalizowana jest stołówka, kuchnia główna i zmywalnia naczyń stołowych. W podpiwniczeniu znajduje się magazyn środków spożywczych trwałych i nietrwałych, magazyn warzyw okopowych, pomieszczenie obieralni, pomieszczenie dezynfekcji jaj i drobiu, pomieszczenie szatni personelu z pomieszczeniem toalety dla pracowników kuchni.

Środki spożywcze przyjmowane do magazynu poddawane są kontroli oceniającej m.in. świadectwa jakościowe, stan higieniczny samochodu oraz dostawcy, stan opakowań oraz ich oznakowanie, datę minimalnej trwałości oraz termin przydatności do spożycia, a także temperaturę dla środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie. Okazano do wglądu karty kontroli przyjęcia towaru z 2017r. i 2018r. Do wyżej wymienionych kart doklejane są etykiety mięsa i wyrobów wędliniarskich producentów m.in. ZEMAT, LADROS, INDOS – Wochyń. Żywność dostarczana do zakładu jest identyfikowalna, surowce opatrzone etykietami producentów.

Okazano do wglądu faktury dostaw:

- faktura vat nr 141/18/02/V wystawiona 16.02.2018r. przez PPHU „MADEX” ul. Ceramiczna 10, 23-200 Kraśnik, potwierdzająca nabycie pieczywa (chleb krojony, chleb żytni, rogal maślany),
- faktura vat nr 638/02/2018 wystawiona 16.02.2018r. przez TYMWAR Grzegorz Tymczak, Elizówka 65, Hala C-07, 21-003 Ciecierzyn, potwierdzająca zakup świeżych warzyw i owoców (jabłka, marchew, banany, rzodkiew, szczypiorek),
- faktura vat nr F/000907/18 wystawiona 14.02.2018r. przez GULIK Sp. z o.o. ul. Długa 2, 05-860 Płochocin, potwierdzająca zakup żywności trwałej mikrobiologicznie (wafle ryżowe, olej, ryż, miód, cukier, kasza gryczana), jaj oraz warzyw kwaszonych ogórków i kapusty,
- faktura vat 484 /S/02/2018 wystawiona 14.02.2018r. przez SOLIDEZ Sp. z o.o. Turka Bukowa 2, 20-258 Lublin potwierdzająca zakup nabiału (masło, mleko 2%, śmietana, twaróg półtłusty),
- faktura vat FV/LU/06810/18 wystawiona 12.02.2018r. przez KABANOS Sp. J. Robert Kmieciński Zdzisław Czuba, ul. Pod Borem 8 Czaplów, 26-004 Bieliny potwierdzająca zakup mięsa drobiowego,
- faktura nr F/037/02/18 wystawiona 13.02.2018r. przez Zakład Gastronomiczno-Handlowy „ALICJA” Tomasz Traczuk Hrubieszowska 54B, 22-100 Chełm potwierdzająca zakup pierogów ruskich.

W czasie kontroli ustalono, iż dostawcą jaj jest GULIK Sp. z o.o. ul. Długa 2, 05-860 Płochocin. Jaja używane w bloku żywienia opatrzone etykietą zawierającą m.in. informacje: Jaja świeże z chowu klatkowego, zakład pakowania jaj: INWEST MICHEL Koberne 44A, 05-311 Dębe Wielkie, nr zakładu pakowania 14125903. W trakcie kontroli w magazynie nie stwierdzono przechowywania jaj.

W magazynach kuchni szkolnej stwierdzono niewielką ilość środków spożywczych. Surowce nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w kilku urządzeniach chłodniczych zamrażalniczych w warunkach zgodnych z zaleceniami producentów: wędliny w temperaturze +4,0°C, nabiał oraz tłuszcze +5,0°C, mrożonki warzywne -20,0°C. Urządzenia chłodnicze ponumerowane dzięki czemu zapewniono czytelność prowadzonych rejestrów. Nie stwierdzono naruszenia ciągłości łańcucha chłodniczego, okazano do wglądu rejestry pomiarów temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych. Systematycznej kontroli podawane są również warunki przechowywania owoców i warzyw oraz produktów suchych w magazynach – kontrolowana jest temperatura oraz wilgotność pomieszczenia. Kontrole oraz zapisy prowadzone raz dziennie. Środki spożywcze opatrzone etykietami producentów.

W dniu kontroli w obiekcie nie stwierdzono żywych szkodników oraz śladów ich bytowania. W pomieszczeniach bloku żywienia prowadzi się monitoring obecności szkodników, w placówce rozmieszczone są stacje gryzoniobójcze, na insekty biegające, a także na mole zbożowo-mączne.

W dniu kontroli przy produkcji, porcjowaniu, wydawaniu posiłków oraz myciu naczyń, sprzętu i wyposażenia zatrudnione 4 osoby. Okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych 6 osób mających kontakt z żywnością (pracownicy stali oraz na zastępstwie). 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, a także środek do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk marki MEDI-LINE VELODES SOFT, przy umywalkach zapewniono warunki do higienicznego osuszania dłoni poprzez umieszczenie w podajnikach ręczników jednorazowego użytku. Naczynia stołowe są myte i dezynfekowane w zmywalni naczyń stołowych i kuchennych. Wstępnie przepłukiwane w dwukomorowym zlewozmywaku pod bieżącą wodą, a następnie umieszczane w gastronomicznej zmywarce FAGOR FL-60 celem ich dezynfekcji

termicznej. Zwrot brudnych naczyń stołowych odbywa się okienkiem zwrotnym bezpośrednio do stanowiska ich mycia. Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych prowadzone zgodnie z opracowaną instrukcją w tym obszarze. Czyste naczynia przechowywane w szafie przelotowej łączącej zmywalnię i kuchnię. Blaty i powierzchnie mające kontakt z żywnością dezynfekowane są za pomocą preparatu alkoholowego gotowego do użycia VELOX TOP AF MEDI-LINE w terminie ważności.

Okazano do wglądu karty szkoleń wewnętrznych pracowników oraz dokument potwierdzające udział w szkoleniach zewnętrznych na temat opracowania jadłospisu „Jedz z Głową”, zagadnień higieny „GHP/GMP HACCP”, „Przestrzeganie Higieny w Procesie Produkcji”. Szkolenia wewnętrzne obejmowały utrzymanie higieny w dziale żywienia, wykorzystywania produktów sezonowych i obróbki technologicznej w żywieniu dzieci i młodzieży, opracowania jadłospisu szkolnego.

Zgodnie z opracowanym systemem opartym na zasadach HACCP wyznaczono dwa CCP na etapie 1CCP - wstępna obróbka jaj oraz 2CCP - obróbka termiczna potraw. Kontrolą podlega liczba cykli naświetleń w celu zapewnienia skuteczności działania naświetlacza UV. Okazano do wglądu protokół wystawiony przez MEGAST – serwis techniczny Lublin al. Warszawska 150, wystawiony w 07.2017r. potwierdzający wymianę świetlówki w naświetlaczu do jaj. Kontrola temperatury obróbki termicznej dotyczy mięsa drobiowego, wieprzowego i wołowego. Okazano do wglądu zapisy ze 2017r. i 2018r. dotyczące monitoringu CCP1 i CCP2.

Raz w roku przeprowadzana jest kontrola wewnętrzna oraz weryfikacja skuteczności działania systemu HACCP. Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające przeprowadzenie w dniu 23.10.2017r. weryfikacji skuteczności systemu HACCP przez zespół ds. HACCP. Kontrolą poddano dokumentację systemową w tym dokumenty dotyczące wyznaczonych punktów krytycznych – nie stwierdzono uchybień.

Na tablicy ogłoszeń przy wejściu do stołówki wywieszono aktualny, tygodniowy jadłospis wraz z wyszczególnionymi alergenami i składnikami powodującymi nietolerancję zgodnie z Załącznikiem II do Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji (...). Dodatkowo na podstawie etykiet surowców użytych do przygotowania posiłku na dany dzień wypisywane są wszystkie składniki zgodnie z art. 18-20 w/w Rozporządzenia 1169. Wykaz składników posiłku serwowanego w dniu 20.02.2018r. w załączeniu.

Z posiłków szkolnych korzysta ok. 400 uczniów szkoły podstawowej z oddziałem zerowym. Produkowane są posiłki obiadowe dwudaniowe wraz z kompotem, a także dodatkowo śniadania i podwieczorki dla oddziału zerowego, do którego obecnie uczęszcza 44 dzieci. Dokonano ogólnej oceny żywienia za okres 15.01.2018r. do 26.01.2018r. Na posiłki śniadaniowe dwa razy w tygodniu podawane są zupy mleczne z płatkami owsianymi oraz kaszą manna, kanapki podawane są różne gatunki pieczywa – chleba oraz bułek (bułka grahamka, bułka parówka) masło wyłącznie o zawartości tł. 82%, różne rodzaje wędlin i wyrobów wędliniarskich, sery (serek kanapkowy, ser żółty, twarożek ze szczypiorkiem), raz w tygodniu podaje się jajko gotowane lub w postaci pasty jajecznej. Zapewnione są dodatki warzyw surowych (papryka, ogórek kiszony, sałata, szczypiorek, rzodkiewka). Na posiłki śniadaniowe serwowane są również napoje: zazwyczaj herbata czarna z cytryną, herbata owocowa, które słodzi się miodem, kawa zbożowa, kakao.

Na I danie podawane są różne gatunki zup, z dodatkiem zazwyczaj ziemniaków, kasz oraz makaronu. Do przygotowania zup wykorzystywane są również nasiona roślin strączkowych - barszcz ukraiński. Do II dania podawane są ziemniaki, ryż, makarony oraz kasze (jęczmienna, gryczana). Podawane jest mięso drobiowe, wieprzowe, oraz mięso ryb. Mięso podawane w formie porcji gotowanej, pieczonej oraz smażonej (ryba smażona). Do smażenia wykorzystywane jest olej rzepakowy KUJAWSKI z pierwszego tłoczenia rafinowany na zimno. Do surówek wykorzystywana

jest oliwa z oliwek Extra Virgin Ambrosia Oila kraj pochodzenia Cypr. W posiłkach obiadowych raz na tydzień zapewniono porcję ryby (filet z miruny, kotlet rybny). Do obiadu czasami podawany jest owoc (pomarańcza, banan). Kompoty przygotowywane są na bazie owoców świeżych lub mrożonych w bloku żywienia nie stwierdzono stosowania syropów owocowych. Do przygotowania potraw wykorzystuje się przyprawy i zioła naturalne. Znaczną ilość potraw przygotowuje się z wykorzystaniem pieca konfekcyjno-parowego, celem ograniczenia ilości potraw smażonych. Warzywa często serwowane w postaci surowej - surówki (z marchewki pora i jabłka, z marchewki i białej rzepy) lub przetworzonej w tym: gotowane – marchewka z groszkiem, fasolka lub kiszone – kapusta, ogórek. Na podwieczorki podawane są owoce, musy, soki owocowe, jogurty, serki lub produkty zbożowe (wafle, ciastka).

Dyrektor Placówki Pani Ewa Gęca zobowiązała się dostarczyć do dnia 06.03.2018r. do siedziby PSSE w Lublinie ul. Uniwersytecka 12 dokumenty potwierdzające, iż żywienie dzieci prowadzone jest zgodnie z obowiązującymi normami dla danej grupy wiekowej. Wyjaśniła również, iż osoba odpowiedzialna m.in. za prowadzenie powyższych obliczeń, dotyczących wartości energetycznej oraz odżywczej posiłków szkolnych, w dniu kontroli jest nieobecna w pracy. W załączeniu do protokołu wyliczenia normy średnioważonej dotyczące wartości energetycznej posiłków.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono

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

II. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w -
ukarano -

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego -

(nr mandatu karnego)

na podstawie: -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia -

(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 - nie dotyczy.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu*)

Pan (i) wnosi / nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie wniesiono.

5. Uwagi osoby kontrolującej – Xerokopie 2 dokumentów: normy średnioważonej oraz jadłospisu z dnia 20.02.2018r.

6. Czas trwania kontroli: od 10.00 do 14.20.

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.

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


DYREKTOR SZKOŁY
mgr inż. Ewa Joanna Gęca
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 32
z Oddziałami integracyjnymi
im. Pamięci Majdanka
ul. Kazimierza Przerwy-Tetmajera 2
20-362 Lublin

Starszy asystent

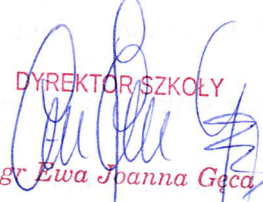
mgr inż. Agnieszka Trykacz

.....
(podpisy świadków)

.....
(podpis osoby kontrolującej)
Klaudia Łybel

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 20.02.2018r.
otrzymałem (-am) w dniu 20.02.2018r.

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Ewa Joanna Gęca
.....
(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 o swobodzie działalności gospodarczej

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ-P-6323/ 10 /2018 z dnia 20.02.2018r.

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

Zakład: Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 32 z oddziałami integracyjnymi im. Pamięci
Majdanka ul. Kazimierza Przerwy-Tetmajera 2, 20-362 Lublin

Podlega: Gmina Miasto Lublin, Urząd Miasta Lublin

**II. 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.	0x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0x	1	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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

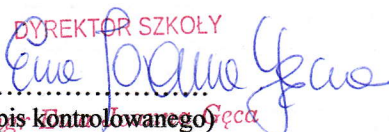
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0x	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0x	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	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	11	0	
	Suma punktów ogółem				8
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	x			

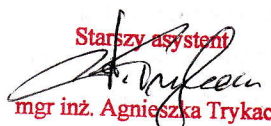
KRYTERIA OCENY:

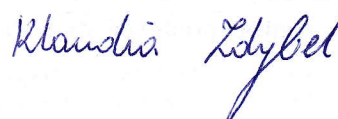
Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
 Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
 Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - z dnia -

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

DYREKTOR SZKOŁY

 (podpis kontrolowanego)

Starszy asystent

 mgr inż. Agnieszka Trykacz
 (podpis osoby kontrolującej)



SZKOŁA PODSTAWOWA NR 32
 z Oddziałami integracyjnymi
 im. Pamięci Majdanka
 ul. Kazimierza Przerwy-Tetmajera 2
 20-362 Lublin