

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.9.16.2024.AM

Lublin, dnia 07.03.2024r.

(miejsowość i data)

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

**Monikę Wójtowicz – asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
Nr K.057.2.31.2024;**

**Adele Markiewicz – asystenta, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych
Nr K.057.2.33.2024,**

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli K.057.4.215.2024

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 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⁾ nr 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 2024r. poz. 236)^{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.

1. Zakład:

Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 34

pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Ireny Kosmowskiej 3, 20-815 Lublin

(adres)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

NIP 712-19-36-885

TEL. 81 741-89-06

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 Sławomira Kryńska – Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Katarzyna Mazur – Kierownik Gospodarczy

Pani Katarzyna Boguń – 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.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop DELL, drukarka mobilna, termometr elektroniczny nr PP/W/S/K/03-41/HŻ.

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

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie przygotowywania posiłków dla dzieci od surowca do wyrobu gotowego. Posiłki przygotowywane z wykorzystaniem: mięsa czerwonego, drobiowego, ryb, jaj, warzyw okopowych i nieokopowych, półproduktów i produktów gotowych. Przygotowywane są również napoje.

W placówce serwowane są posiłki dla dzieci w wieku szkolnym. Z obiadów obecnie korzysta około 270 dzieci. Posiłki spożywane są w czasie przerw szkolnych na jadalni.

Posiłki wydawane bezpośrednio po przygotowaniu z kuchni okienkiem wydawczym do jadalni. Zwrot brudnych naczyń odbywa się okienkiem zwrotu bezpośrednio do pomieszczenia zmywalni. Naczynia myte w zlewozmywaku, następnie dezynfekowane termicznie w zmywarko-wyparzarce gastronomicznej. Czyste naczynia przechowywane w szafie przelotowej łączącej pomieszczenie z częścią wydawczą.

W pomieszczeniach wydzielono stanowiska do obróbki poszczególnych surowców wraz z punktami wodnymi.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na poziomie -1 budynku murowanego przeznaczonego na funkcjonowanie placówki oświatowej. Drogi i dojścia do budynku utwardzone, utrzymane czysto.

W skład pomieszczeń wchodzi:

- kuchnia główna wyposażona w umywalkę do mycia rąk, basen gastronomiczny do mycia sprzętu produkcyjnego, regały ociekowe, stoły produkcyjne, dwa podwójne taborety gazowe, piec konwekcyjno-parowy, okap wyciągowy, szafki wiszące, kuchenka 4-ro palnikowa, patelnię elektryczną, zlewozmywak dwukomorowy do mycia mięsa i drobiu, zlewozmywak jednokomorowy do warzyw nieokopowych;

- z kuchni głównej wydzielono część wydawczą wyposażoną w stół pomocniczy, okienko wydawcze, bemaar grzewczy, kuchenkę mikrofalową, czajnik, szafę przelotową na czyste naczynia ze zmywalni naczyń stołowych;
- zmywalnia naczyń stołowych wyposażona w umywalkę do mycia rąk, jednokomorowy zlewozmywak z powierzchnią pomocniczą, zmywarko-wyparząrkę gastronomiczną marki Fagor, regały ociekowe, okienko zwrotu naczyń stołowych z jadalni;
- magazyn środków spożywczych wyposażony w urządzenia chłodnicze i mroźnicze, regały, wagę;
- magazyn warzyw wyposażony w palety, stół pomocniczy, naświetlarkę do jaj;
- pomieszczenie obróbki warzyw i jaj wyposażone w zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do mycia rąk i jaj, basen gastronomiczny do mycia warzyw, mechaniczną obieraczkę do warzyw;
- wewnętrzny korytarz komunikacyjny;
- pomieszczenie porządkowe;
- pomieszczenie socjalne, w którym ustawiono szafy na odzież wierzchnią i ochronną personelu z zachowanie segregacji;
- toaleta z umywalką do mycia rąk.

Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie utrzymane w bieżącej czystości. Sprzęt pozostający w kontakcie z żywnością w dobrym stanie technicznym.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarcza z sieci miejskiej. W dniu kontroli przy wszystkich punktach wodnych zapewniona bieżąca ciepła i zimna woda. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań nr 3556/23/LUB z dnia 03.11.2023r. wystawione przez LSUM ul. Probstwo 4, 20-089 Lublin. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych, organoleptycznych, fizykochemicznych. Miejsce pobrania próbki – kran w kuchni. Okazany dokument potwierdza prawidłową jakość wody wykorzystywaną w zakładzie.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenera zbiorczego, ustawionego na zewnątrz budynku. Kontener zbiorczy z odpadami komunalnymi opróżniany jest w ramach zawartej umowy ze specjalistyczną firmą. Okazano do wglądu fakturę nr 1530550152 z dnia 29.02.2024r. wystawioną przez PreZero Service Wschód Sp. z o.o., ul. Wrocławska 3, 26-600 Radom potwierdzająca poniesienie opłaty za wywóz nieczystości stałych.

Odpady pokonsumpcyjne usuwane do wydzielonych beczek i odbierane przez specjalistyczną firmę w ramach zawartej umowy. Okazano do wglądu Kartę przekazania odpadów nr 23/2/2024 z dnia 29.02.2024r. wystawioną przez Utylimend Sp. z o.o. ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin potwierdzającą odbiór odpadów w ilości 77 kg.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w obszarze zagospodarowania i usuwania odpadów.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej lub niewystarczającej wentylacji pomieszczeń bloku żywienia. Okazano do wglądu protokół Nr 1729 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 21.07.2023r. wystawiony przez Mistrza Kominiarskiego Piotra Kosiora reprezentującego zakład Spółdzielnia Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin. W protokole nie stwierdzono nieprawidłowości. Termin następnej kontroli: lipiec 2024r.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne, punkty świetlne zabezpieczone osłonami.

W bloku żywienia w kontakcie z żywnością pracuje łącznie 4 osoby, 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 (fartuchy, rękawiczki). Zapewniono warunki do przebierania się personelu. Odzież wierzchnia i ochronna przechowywana w szafach z zachowaniem segregacji.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji i wydawaniu posiłków. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w mydło w płynie, preparat do dezynfekcji rąk Trisept Max z terminem ważności do 17.07.2024r. oraz ręczniki jednorazowe do osuszania rąk.

Zapewniono warunki do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością pn. Divodes FG z terminem ważności do 20.07.2025r.

Pomieszczenia bloku żywienia zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne szczelne, w otwartych oknach zamontowane ekrany zabezpieczające przed dostępem szkodników. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia. Nadzór nad obecnością szkodników prowadzony we własnym zakresie.

Dostawcy środków spożywczych do placówki:

- P.P.H.U. Ireneusz Welman, ul. Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik – ryba mrożona, mrożone owoce, warzywa – dokument Nr 1059/MAG/2024 z dnia 04.03.2024r., Nr 1040/MAG/2024 z dnia 04.03.2024r.;
- Wędlina z Lublina Dystrybucja s.c. ul. Lotnicza 3, 20-322 Lublin – wędlina, mięso wieprzowe, drób - faktura nr 1246/2024 z dnia 04.03.2024r.;
- PPHU Kuchnia Smakosza Monika Siwko, ul. Harnasie 11, 20-857 Lublin – kopytka – faktura nr FA/1/03/2024 z dnia 04.03.2024r.;
- Firma Ogrodnicza FRUTPOL Elżbieta Gospodarek ul. Dębina 20, 21-003 Jakubowice Konińskie – warzywa, owoce, jaja, kiszonki – faktura nr 679/03/2024 z dnia 04.03.2024r.;
- ALMAX Dystrybucja Sp. z o.o. Panieńszczyzna, 21-002 Jastków – środki spożywcze trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie, w tym nabiał – faktura FV/MG/02729/2024 z dnia 04.03.2024r.;
- PPHU EMTO Emilia Filipiak, Wojciechów Kolonia Piąta 131, 24-204 Wojciechów – pieczywo - faktura nr 465/02/2024 z dnia 28.02.2024r.

Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Segregacja asortymentowa środków spożywczych zachowana. Magazynowane środki spożywcze opatrzone etykietami producentów. Nie stwierdzono środków spożywczych nieoznakowanych lub o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. Żywność przechowywana zgodnie z zaleceniami producentów.

Podczas kontroli przy użyciu służbowego termometru elektronicznego nr PP/W/S/K/03-41/HŻ dokonano pomiarów temperatur przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie:

- urządzenie chłodnicze – nabiał – pomiar wykazał +3,3°C;
- urządzenie chłodnicze – mięso – pomiar wykazał +3,9°C;
- urządzenie mroźnicze – warzywa, owoce – pomiar wykazał -18,0°C;
- urządzenie mroźnicze – mrożone ryby, mięso we własnym zakresie – pomiar wykazał -20,2°C.

Okazano do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny nr 0058/03/24 z dnia 04.03.2024r. wystawiony przez VIKI S.J. ul. Biernata z Lublina 31, 20-465 Lublin (producent jaj). W dokumencie ujęto m.in. weterynaryjny nr zakładu, termin przydatności do spożycia (27.03.2024r.). W zakładzie prowadzony jest proces dezynfekcji – dostępne urządzenie sterylizujące jaja promieniami UV. Jaja przechowywane w wydzielonym urządzeniu chłodniczym. Jaja myte w wydzielonym punkcie wodnym.

Okazano do wglądu aktualne zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej wynikające z zakładowej dokumentacji tj. rejestr mycia i dezynfekcji jaj, mycie i dezynfekcja pomieszczeń, temperatury w urządzeniach chłodniczych, rejestr obecności szkodników, mycia i rozmrażania urządzeń chłodniczych, rejestr zgodności dostaw.

Dokonano oceny jadłospisów posiłków obiadowych serwowanych w placówce w dniach 04.03 – 08.03.2024r. pod kątem zgodności z Rozporządzeniem Ministra zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży tych jednostkach.

Obiady skomponowane były z:

- 04.03.2024r. – zupa ogórkowa, kopytka z tłuszczem i surówką z marchewki, kompot;
- 05.03.2024r. – zupa pomidorowa z ryżem, stek z cebulą ziemniakami i fasolą z wody, kompot;
- 06.03.2024r. – zupa ziemniaczana, gulasz mięsno-warzywny z kaszą gryczaną, kompot;
- 07.03.2024r. – zupa z zielonego groszku, łazanki z kiszoną kapustą, kompot;
- 08.03.2024r. – paluszki rybne z ziemniakami i surówką z pomidorów, kompot.

Potrawy ujęte w jadłospisie są urozmaicone, uwzględniono podaż środków spożywczych pochodzących z różnych grup (warzywa świeże, gotowane, kasze, mięsa, ryby). Do przyprawiania posiłków stosuje się zioła. W posiłkach znajdują się owoce i/lub warzywa, jako dodatek do posiłków lub składnik potrawy. W planowanym jadłospisie uwzględniono podanie porcji ryby raz w tygodniu. Do napojów stosuje się niewielkie ilości cukru, nieprzekraczające 10g/porcja (zgodnie z recepturą). Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie, rzadko smażenie. Potrawy przyrządzane z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego.

Jadłospis oceniono pozytywnie.

Jadłospis wraz z pełnym wykazem składników i oznaczonymi alergenami do wglądu dla rodziców umieszczony na tablicy informacyjnej.

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

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

Pkt I.2

W pomieszczeniu obróbki warzyw i jaj stwierdzono niewłaściwy stan techniczny ścian i podłogi. Powierzchnie ścian z ubytkami farby oraz widoczną łuszczącą się farbą. Powierzchnie nierówne, trudne do utrzymania w czystości. Powyższe stwarza ryzyko zanieczyszczenia fizycznego obrabianych surowców.

W podłodze stwierdzono ubytki płytek terakoty z widoczną powierzchnią betonową. W ubytkach nagromadzone zastoiny wody. Powierzchnie trudne do utrzymania w czystości, nierówne.

Drzwi wewnętrzne w zakładzie wraz z futrynami, prowadzące do pomieszczenia obróbki warzyw i jaj oraz do magazynu warzyw w niewłaściwym stanie technicznym. Powierzchnie drzwi i futryn z odstającą, osypującą się farbą. Powierzchnie nierówne, trudne do utrzymania w czystości.

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w - zał. - 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, 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 ustalono terminów.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: okazano książkę kontroli, dokonano wpisu.

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. 11²⁰ 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 poprawek i uzupełnień.

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

Kierownik gospodarczy Specjalista d/s żywienia

mgr Katarzyna Mazur mgr Katarzyna Boguń

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

Asystent
mgr Izabela Markiewicz

.....
Asystent
mgr inż. Monika Wójtowicz
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **07.03.2024r.**
otrzymałem (-am) w dniu **07.03.2024r.**

.....
Kierownik komórki organizacyjnej
mgr Katarzyna Mazur
ul. Kosmowskiej 3
tel/fax 81 741 89 06

Kierownik gospodarczy

mgr Katarzyna Mazur

.....
(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

1000
1000

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.9.16.2024.AM
z dnia 07.03.2024r.

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

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 34
ul. Ireny Kosmowskiej 3, 20-815 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	1	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 x	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	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 x	8	16	

¹⁾ zaznaczyć właściwie

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).	0 x	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 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	nd
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0x	25	50	
	Suma punktów	0	2	16	
	Suma punktów ogółem				18
	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.9020.40.9.16.2024.AM Z DNIA 07.03.2024r.

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

Specjalista d/s żywności Kierownik gospodarczy
Bogusław *Katarzyna Mazur*
Katarzyna Boguś **mgr Katarzyna Mazur**
(podpis kontrolowanego)

Asystent
Adela Markiewicz
mgr Adela Markiewicz
Asystent
Monika Wójtowicz
mgr inż. Monika Wójtowicz
.....
(podpis osoby kontrolującej)