

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.9.7.2023.AM

Lublin, dnia 10.03.2023r.

(miejsowość i data)

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

**Paulinę Kuśmierz** – Młodszy Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.69.2023;

**Adele Markiewicz** – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.65.2023.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K.057.4.200.2023.

(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)<sup>1)</sup>, 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 2022r. poz. 2000 ze zm.)<sup>1)</sup>. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu <sup>2)</sup> nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. 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)<sup>1)\*\*)</sup> 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 39 im. Szarych Szeregów

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Krężnicka 156, 20-518 Lublin

(adres)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

Podlega: Gmina Lublin, Urząd Miasta Lublin

NIP 946-181-32-14

TEL. 81 750-09-23

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzji z dnia 09.10.2006r. znak: ONS-NZ-703.1/139/06 oraz zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej Nr 1500/0309/2008 z dnia 10.05.2011r.

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

Pani Małgorzata Bielecka – Dyrektor Szkoły

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Małgorzata Bielecka – Dyrektor Szkoły

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

Świadków nie przywołano.

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: Komputer DELL, drukarka mobilna, termometr elektroniczny nr PP/W/K/03-36-HŻ, nr świadectwa wzorcowania 245/82/LA/T/2021 z dnia 02.03.2021r.

## **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 przygotowania i konsumpcji posiłków produkowanych od podstaw na bazie mięsa, w tym drobiu, ryb, jaj, warzyw nieokopowych i okopowych, półproduktów i produktów gotowych, napojów zimnych, gorących. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Obecnie w bloku żywienia produkowane są posiłki obiadowe dwudaniowe (zupa, II danie) dla około 380 dzieci w wieku szkolnym. Dodatkowo dla dzieci uczęszczających do klas 1-3 przygotowywane są śniadania. Ustalono, że w bloku żywienia produkowane są również posiłki (śniadanie, dwudaniowe obiady, podwieczorki) dla dzieci uczęszczających do przedszkola przyległego do budynku Szkoły.

W szkole dzieci spożywają posiłki na stołówce szkolnej.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są w piwnicy (magazyn warzyw i jaj, szatnia dla personelu z wc), na parterze (kuchnia, pomieszczenie obróbki warzyw i owoców, magazyn z urządzeniami chłodniczymi, magazyn suchy, pomieszczenie porządkowe, toaleta) oraz na I piętrze (zmywalnia naczyń, pomieszczenie porcjowania i wydawania posiłków) budynku wolnostojącego przeznaczonego na funkcjonowanie placówki oświatowej.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ogrzewana za pomocą własnego pieca. Okazano do wglądu sprawozdanie z badań nr 985/21/LUB dnia 12.08.2021r. wykonane przez Laboratorium Usług Badawczych LSUM w Lublinie ul. Probstwo 4, 20-089 Lublin. Miejsce pobrania próbki – kran w kuchni. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych, fizykochemicznych i organoleptycznych. 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 ich w mydło w płynie, płyn do dezynfekcji rąk pn. Erg Clean Skin X z terminem ważności 15.04.2024r. oraz papierowe ręczniki jednorazowego użytku.

W zakładzie zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością wykorzystując preparat pn. Presept+OL QV z terminem ważności 07.07.2023r.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych, ustawionych na zewnątrz budynku. Okazano do wglądu fakturę nr FS 99/02/2023 z dnia 28.02.2023r. wystawioną przez Eko-Logistyka Lublin Sp. z o.o. ul. Metalurgiczna 13d, 20-234 Lublin potwierdzającą opróżnianie pojemników na odpady zmieszane oraz tworzywa sztuczne i papier.

Odpady pokonsumpcyjne i poprodukcyjne usuwane są do wydzielonych pojemników ustawionych na zewnątrz budynku. Odpady kuchenne są odbierane przez specjalistyczną firmę Utylimed Sp. z o.o. ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin. Okazano do wglądu kartę przekazania odpadów kategorii III nr 15/2/23 z dnia 23.02.2023r. potwierdzający odbiór i utylizację odpadów w ilości 155kg.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz mechaniczna nawiewno-wywiewna (w kuchni zamontowany okap wyciągowy). Okazano do wglądu Protokół Nr 322/2022 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 17.10.2022r. wystawiony przez Zakład Usługowy Walzar Waldemar Zarębski ul. Romantyczna 15/4, 20-533 Lublin. W okazanym protokole nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o niewłaściwym działaniu systemu wentylacji. Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne, zabezpieczone osłonami.

Monitoring obecności szkodników prowadzony jest we własnym zakresie. W dniu kontroli nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania.

Wyposażenie bloku żywienia zgodne z opisem ujętym w protokole nr HŻ-I-6323/23/10 z dnia 04.05.2010r.

Pomieszczenia, wyposażenie i sprzęt utrzymany w bieżącej czystości, w dobrym stanie technicznym.

W kontakcie z żywnością w zakładzie wykonuje 6 osób (5 kucharek oraz pani intendent). Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania, z zachowaniem segregacji. Zapewniono szafy na odzież personelu w pomieszczeniu socjalnym. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej.

Wyprodukowane posiłki z kuchni głównej transportowane są w bemarkach wydzieloną windą do pomieszczenia porcjowania posiłków na I piętrze. Bemary umieszczane są w wózku grzewczym, porcjowane i wydawane są przez okienko wydawcze do jadalni.

Po skończonej konsumpcji naczynia zwracane są wydzielonym okienkiem zwrotu do zmywalni naczyń stołowych, gdzie są myte w wydzielonym zlewozmywaku, a następnie dezynfekowane termicznie w zmywarko-wyparzarce. Czyste naczynia przechowywane w szafie przelotowej.

Sprzęt produkcyjny i pomocniczy myty w basenie gastronomicznym w pomieszczeniu kuchni głównej.

Zwrócono szczególną uwagę na źródło pozyskiwania surowców, ich jakość, higienę procesu produkcji. Zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych. Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające zakup środków spożywczych:

- faktura VAT: FV005516MA z dnia 08.03.2023r. wystawiona przez Tadeusz Skrzyński – Przedsiębiorstwo Usługowo-Handlowe „ULTAX”, ul. Zagłoby 4, 22-400 Zamość – mrożonki, w tym paluszki rybne;
- faktura VAT 15274/MG/2023 z dnia 08.03.2023r. wystawiona przez LADROS S.C. A. Lewczyk A. Lewczyk, 20-258 Lublin, Łuszczów Drugi 107 – wędliny;
- faktura VAT 436/2023 z dnia 08.03.2023r. wystawiona przez Tomasz Dudek hurtownia Dato ul. Bursaki 6, 20-150 Lublin – nabiał;
- faktura VAT nr 2844/03/2023 z dnia 08.03.2023r. wystawiona przez Tomik Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn – warzywa, owoce.

W dniu kontroli dokonano pomiaru temperatury (termometrem służbowym), temperatura wykazała:

- w urządzeniu chłodniczym podręcznym zlokalizowanym na kuchni +6,3°C – nabiał, półprodukty, warzywa;
- w urządzeniu chłodniczym w magazynie +3,2°C – nabiał, wędliny;
- w urządzeniu mroźniczym -18,6°C – mięso mrożone we własnym zakresie, ryby mrożone.

Magazynowane w zakładzie zapasy środków spożywczych identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. W zakładzie w dniu kontroli stwierdzono niewielkie ilości środków spożywczych. Ustalono, że dostawy środków spożywczych odbywają się codziennie. Przy każdej dostawie sporządzana jest karta przyjęcia dostaw. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości. Środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie przechowywane w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych.

Jaja przechowywane w wydzielonym urządzeniu chłodniczym.

Przedłożono do wglądu zakładową dokumentację w zakresie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP.

Dokumentacja została opracowana w obszarach dotyczących: opis zakładu i otoczenia, funkcjonalność zakładu, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, usuwanie odpadów i nieczystości, wydawania posiłków oraz zwrotu naczyń stołowych, zaopatrzenie i magazynowanie w tym wycofania środka spożywczego niewłaściwej jakości, higieny personelu, higiena pomieszczeń i wyposażenia, mycia i dezynfekcja naczyń stołowych, przyjęcie surowców, higiena produkcji tym postępowanie z jajami, z drobiem, warzywami okopowymi, opracowano sposób kontroli wewnętrznej.

Opracowano procesy technologiczne dla poszczególnych grup surowców oraz schematy technologiczne wraz z weryfikacją. Wyznaczono krytyczne punkty kontroli na etapie przyjęcia środków spożywczych, na etapie przechowywania środków spożywczych oraz na etapie obróbki termicznej. Dla punktów krytycznych opracowano instrukcję monitorowania oraz określono parametry, sposób monitorowania i działania korygujące.

Okazano prowadzone bieżące zapisy wynikające z opracowanej dokumentacji.

Okazano do wglądu jadłospis realizowany w ramach żywienia dzieci uczęszczających do szkoły podstawowej w dniach 27.02.2023r. – 10.03.2023r. (10 dni roboczych). Na posiłek obiadowy każdego dnia serwowano:

- 27.02.2023r.

obiad: zupa z soczewicy czerwonej, potrawka z kurczaka, ryż, sałatka z marchewki i ogórka kiszzonego, woda;

- 28.02.2023r.

obiad: zupa zacierka, bigos, chleb zwykły, lemoniada cytrynowa;

- 01.03.2023r.

obiad: zupa ogórkowa, kotlet pożarski, ziemniaki, marchewka z groszkiem, kompot;

- 02.03.2023r.

obiad: barszcz ukraiński, naleśniki z serem i śmietaną, lemoniada pomarańczowa;

- 03.03.2022r.

obiad: krupnik jęczmienny, kotlet rybno-soczewicowy, ziemniaki, surówka z kapusty kiszzonej, woda;

- 06.03.2023r.

obiad: zupa grochowa, makaron z brokułem i kurczakiem, woda;

- 07.03.2023r.

obiad: zupa pieczarkowa, udziec z kurczaka pieczony, ryż na sypko, surówka z czerwonej kapusty, lemoniada cytrynowa;

- 08.03.2023r.

obiad: barszcz czerwony, knedle z mięsem, surówka z kiszzonej kapusty, woda;

- 09.03.2023r.

obiad: zupa koperkowa z ziemniakami, fasolka po bretońsku, bułka, lemoniada pomarańczowa;

- 10.03.2023r.

obiad: zupa krem pomidorowy z makaronem, paluszki rybne, ziemniaki, surówka z marchewki i pora, woda.

Jadłospisy z wykazem składników i alergenami udostępniane są dzieciom i rodzicom w formie papierowej poprzez wywieszenie na tablicach informacyjnych w szkole oraz na stronie internetowej szkoły.

Serwowane posiłki w ciągu ocenianej dekady nie powtórzyły się. Każdego dnia serwowana była inna zupa oraz inne II danie. Jako składnik główny II dania podano różnego rodzaju mięso, ryby oraz potrawy jarskie.

Podczas kontroli ustalono, że do produkcji posiłków nie używa się koncentratów spożywczych. Do przyprawiania dań wykorzystywane są naturalne potrawy. Na stanie magazynowym stwierdzono m.in. suszone zioła, mieszanki suszonych warzyw.

Posiłki produkowane są z różnych grup środków spożywczych. W posiłkach znajdują się warzywa, jako dodatek do II dania, jako dodatek warzyw w zupie.

W jadłospisach uwzględniono podanie porcji ryby w każdym ocenianym tygodniu. Uwzględniono również warzywa strączkowe, produkty zbożowe oraz nabiał.

Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie. Najczęściej potrawy przygotowywane są z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego. Ustalono, że potrawy smażone są przygotowywane sporadycznie. Ustalono również, że przeciętna ilość cukru, zgodnie z recepturą stosowana do napojów, w przeliczeniu na porcję (przyjęto 200 ml) nie przekraczało 10g/porcja.

Okazane jadłospisy są zgodne z wytycznymi zawartymi w Rozporządzeniu 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.

## **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 -

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego.

*(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: nie okazano książki kontroli, nie 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. 11<sup>30</sup> do godz. 15<sup>00</sup>

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.

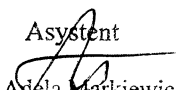
Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

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

Dyrektor  
  
mgr Małgorzata Bielecka

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

.....  
(podpisy świadków)

Młodszy asystent  
Asystent  
  
mgr inż. Paulina Kusmierz  
mgr Adela Markiewicz

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **10.03.2023r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **10.03.2023r.**

szkoła Podstawowa Nr 39  
20-518 Lublin, ul. Krężnicka 156  
tel./fax 81 75 00 923

Dyrektor  
  
mgr Małgorzata Bielecka

.....  
(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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr HŻ.9020.40.9.7.2023.AM  
z dnia 10.03.2023r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 39 im. Szarych Szeregów,  
ul. Krężnicka 156, 20-518 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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
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.	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	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
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	

<sup>1)</sup> 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	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
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	
<b>IV</b> <b>1</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	nd
<b>IV</b> <b>2</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16x</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0x</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	<b>Suma punktów</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	
	<b>Suma punktów ogółem</b>				<b>16</b>
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>		<b>x</b>		

**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 -

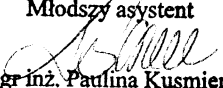
III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie wniesiono

Dyrektor  
  
mgr Małgorzata Bielecka

.....  
(podpis kontrolowanego)

Szkoła Podstawowa Nr 39  
20-518 Lublin, ul. Krężnicka 156  
tel./fax 81 75 00 923

Asystent  
  
mgr Adela Markiewicz

Młodszy asystent  
  
mgr inż. Paulina Kusmierz

.....  
(podpis osoby kontrolującej)