

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

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.6321.7.2020.MŁ2

Lublin, dnia 24.02.2020r.

(miejscowość i data)

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

Monikę Dziurzyńską-Wójtowicz – młodszego asystenta, numer upoważnienia do wykonywania
czynności kontrolnych K.0122.7.2020;

Małgorzatę Łętowską – młodszy asystent, numer upoważnienia do wykonywania czynności
kontrolnych K.0122.80.2020.

(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)¹⁾, 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.)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów
i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/17
Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019r. zmieniające 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 2018r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U.
z 2019r. poz. 1292 ze zm.)^{1)**} – oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu
Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017r. 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, zmieniającego 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
uchylającego 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 43 im. Ignacego Jana Paderewskiego, ul. Śliwińskiego 5, 20-861**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Podlega: Gmina Miasta Lublin

(adres)

NIP 946 257 58 11

TEL. 81 741 13 05 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 Elżbieta Pieczonka- Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Elżbieta Pieczonka- Dyrektor Szkoły

(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).*

Działalność bloku żywienia szkoły prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków od surowca na bazie mięsa, w tym drobiu, owoców i warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, jaj, półproduktów, w tym ryb mrożonych, produktów gotowych, przygotowywania napojów zimnych i gorących. Posiłki i napoje podawane na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku. W szkole produkowane są posiłki dla uczniów szkoły podstawowej (w ilości około 500) – obiad dwudaniowy oraz oddziałów przedszkolnych (oddział zerówki) - śniadanie, obiad dwudaniowy oraz podwieczorek (w ilości około 50).

Pomieszczenia bloku żywienia usytuowane są na parterze, na I piętrze oraz w podpiwniczeniu budynku wolnostojącego, murowanego. Drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań wody Nr 666/WD/594/16/R z dnia 12.12.2016r. wystawione przez Dział Laboratoryjny WSSE w Lublinie, ul. Pielęgniarek 6. Przy punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Zgodnie z zakładową dokumentacją systemu HACCP badanie wykonywane raz na 5 lat. Do higieny rąk personelu zapewniono mydło oraz płyn do higienicznego mycia rąk z aktualnym terminem ważności oraz papierowe ręczniki jednorazowe.

Wyposażenie bloku żywienia:

1. Pomieszczenie wydawania posiłków: umywalka do mycia rąk, szafki stojące zamykane, 2 stoły, blat roboczy, kuchenka gazowa 4 palnikowa, 2 taborety, bema, winda, okienko podawcze;
2. Pomieszczenie zmywalni naczyń: zlewozmywak 2-komorowy, 3 stoły robocze, 2 wanny, 3 ociekacze wiszące, zmywarko- wyparzarka, zamykane szafki stojące, regał, stół;
3. Kuchnia właściwa: winda do transportu gotowych posiłków, umywalka do mycia rąk, stoły produkcyjne, regały pomocnicze, 2 piekarniki elektryczne, basen do mycia naczyń i sprzętu produkcyjnego, dwa regały ociekowe, wanna do mycia mięsa, 2 kotły warzelne, 5 taboretów gazowych, 2 trzony gazowe gastronomiczne, 3 patelnie elektryczne, zamykana szafa, okap, półki wiszące 2 miesiarki, winda;
4. Magazyn podręczny; urządzenie chłodnicze do przechowywania próbek, stół roboczy, szafki wiszące i stojące zamykane z blatem pomocniczym;
5. Pomieszczenie urządzeń chłodniczych: 2 szafy dwudziałowe chłodnicze, 3 urządzenia mroźnicze, waga towarowa;
6. Przygotowywalnia warzyw czystych: winda do transportu warzyw, 4 stoły produkcyjne i pomocnicze, wanna, 2 zlewozmywaki 2-komorowe, regał na sprzęt pomocniczy, wilk do rozdrabniania warzyw;
7. Magazyn produktów suchych: regały magazynowe, podesty podłogowe, waga spożywcza;
8. Magazyn jaj: zlewozmywak 2-komorowy, naświetlacz do jaj, szafka zamykana, blaty pomocnicze;
9. Pomieszczenie socjalne: zamykane szafy stojące, toaleta dla pracowników, umywalka do mycia rąk, pralka automatyczna, punkt wodny do poboru wody do celów porządkowych;
10. Obieralnia warzyw: regał, podesty podłogowe, mechaniczna obieraczka do warzyw, winda;
11. Magazyn ziemniaków: podesty podłogowe;
12. Magazyn warzyw: podesty podłogowe.

W dniu kontroli pomieszczenia i wyposażenie bloku żywienia utrzymane w dobrym stanie sanitarnym.

Nieczystości stałe komunalne, usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenerów zbiorczych ustawionych na zewnątrz budynku. Okazano do wglądu fakturę vat nr 1608/FV/01/2020 z dnia 31.01.2020r. wystawioną przez specjalistyczną firmę KOM-EKO ul. Wojenna 3, 20-424 Lublin.

Odpady organiczne odbierane są przez PRO-EKO Tomasz Szykora odbiór odpadów organicznych Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin w ramach zawartej umowy. Okazano do wglądu „dokument handlowy stosowany przy przewozie, wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi lub produktów pochodnych KATEGORIA 3 w rozumieniu rozporządzenia nr 1069/2009”- podmiot nabywający- BIOENERGIA PLUS Sp. z o.o., ul. Cisowa 11, 20-703 Lubin, miejsce rozładunku biogazowania, ul. Zamojska 26c, 21-050 Piaski. Okazano do wglądu fakturę nr 188/1/2020 z dnia 31.01.2020r. na odbiór odpadów organicznych przez ww. firmę.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Przedłożono do wglądu Protokół nr 159/L/2020 z dnia 07.02.2020r. wystawiony przez Zakład Usług Kominiarskich Zakład Usług Kominiarskich Artur Kubiak ul. Lwowska 20, 20-128 Lublin, Mistrz Kominiarski Grzegorz Kubiak. W protokole zawarto zapis: uwagi ogólne; „Usterk nie stwierdzono”. W dniu kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o nieprawidłowym działaniu systemu wentylacji.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty światła zabezpieczone osłonami.

W bloku żywienia przy produkcji posiłków, myciu, dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych pracuje łącznie 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.

Zabezpieczenie przed szkodnikami prowadzone jest we własnym zakresie jak również przez specjalistyczną firmę DDD (raz na trzy miesiące). Okazano do wglądu Protokół z przeprowadzonej deratyzacji, dezynsekcji z dnia 03.12.2019r. wystawiony przez DDD Kowalski s.c., ul. Krochmalna 24, 20- 401 Lublin. Zalecany termin następnej wizyty marzec 2020r. W dniu kontroli w bloku żywienia nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania, obiekt szczelny. W pomieszczeniach bloku żywienia stwierdzono wyłożone stacje monitorujące obecność szkodników oraz siatki w oknach.

Zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością. Do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością zapewniono środek z aktualnym terminem ważności. Mycie zasadnicze oraz dezynfekcja termiczna naczyń stołowych odbywa się w profesjonalnej zmywarce gastronomicznej z funkcją wyparzania.

Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie przechowywane z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego, zgodnie z warunkami temperaturowymi określonymi przez producentów żywności. Nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości, po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości.

Okazano do wglądu bieżące faktury, potwierdzające zakup środków spożywczych. Dostawcami środków spożywczych są m.in.:

1. Publimar Sp. j. Lucjan Staniszewski i Spółka ul. Związkowa 10, 20-148 Lublin (mięso, w tym drób, wędliny);
2. Przedsiębiorstwo Wielobranżowe TOMAR Niziuk Tomasz, ul. Kasztanowa 44, 20-138 Lublin (środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie);
3. Tomasz Dudek Hurtownia DATO (środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie);
4. Gospodarstwo Rolno Handlowe Marzena Mitrut, Dys ul. Lipowa 7, 21-003 Ciecierzyn (owoce, warzywa, jaja).

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Okazano do wglądu prowadzone na bieżąco zapisy.

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 - zał. Nr -

ukarano – w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nd. w wysokości zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie nd.

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nd nr nd
(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 – okazano książkę kontroli, dokonano wpisu do 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:

5. Uwagi osoby kontrolującej: nie wniesiono

6. Czas trwania kontroli: od 11¹⁰ do 14³⁰

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

Dyrektor (podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)
Szkoły Podstawowej nr 43 im. Ignacego Jana Paderewskiego w Lublinie
mgr Elżbieta Pieczonko
SZKOŁA PODSTAWOWA NR 43 im. Ignacego Jana Paderewskiego
ul. Józefa Sliwskiego 5
20-861 Lublin
tel. 81 741-13-05

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

.....
(podpisy świadków)

Młodszy Asystent
mgr inż. Monika Dziurzyńska - Wojtowicz
Młodszy Asystent
lek. wet. Magdalena Łętowska

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 24.02.2020r.

otrzymałem (-am) w dniu 24.02.2020r.

Dyrektor
Szkoły Podstawowej nr 43
im. Ignacego Jana Paderewskiego
w Lublinie
mgr Elżbieta Pieczonko

.....
(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.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.

Dyrektor
Szkoły Podstawowej nr 43
im. Ignacego Jana Paderewskiego
w Lublinie
E. Pieczonko
mgr Elżbieta Pieczonko

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr HŻ.6321.7.2020.MŁ2

z dnia 24.02.2020r.

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

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 43 im. Ignacego Jana Paderewskiego
ul. Śliwińskiego 5, 20-861 Lublin**

Podlega: Gmina 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	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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

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

Szkoły Podstawowej nr 43
im. Ignacego Jana Paderewskiego
w Lublinie

mgr Elżbieta Pieczonka

(podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent

mgr inż. Monika Dziurzyńska - Wójtowicz
Młodszy asystent

lek. wet. Małgorzata

(podpis osoby kontrolującej)