

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (ORYGINAŁ / KOPIA*)

Nr HŻ-P-6323/ 15 /2018

Lublin, dnia 17.04.2018r.

(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 Katarzyna Pizoń – odbywająca staż w PSSE w Lublinie – zaświadczenie Nr K-0717.1/3/2017 z dnia 23.11.2017r.

(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 ze zm.).

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 48 - ul. Kasprowicza 112, 20-232 Lublin**

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

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946 25758 11

TEL. 81 746 35 59

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 Henryka Olszak – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Mariola Golonka – W-ce Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Pani Czesława Flis – kierownik gospodarczy

(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 199/17 wystawiony dnia 31.10.2017r. przez Pana Leszka Kowalskiego z Usługowego Zakładu Kominiarsko-Gazowego – Lublin ul. Przyjaźni 24/6 potwierdzający, iż objęte kontrolą przewody kominowe oraz inne elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom Prawo Budowlane.

W pomieszczeniach bloku żywienia zapewniono zamknięte 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 1113/FV/03/2018 wystawioną w dniu 31.03.2018r. przez firmę (KOM-EKO S.A ul. Wojenna 3, 20-424 Lublin) potwierdzającą wywóz odpadów z trzech pojemników o pojemności 1100l (frakcja mokra i frakcja eko) oraz poj. 240l. Usługa wywozu realizowana na podstawie umowy nr 15120/O/16 zawartej w dniu 14.12.2016r.

Jakość wody używanej w zakładzie udokumentowano w Protokole kontroli sprawdzającej Nr HZ-P-6323/12/2016 przeprowadzonej w dniu 05.10.2016r. – badanie przeprowadzone w zakresie parametrów mikrobiologicznych i fizykochemicznych.

Blok żywienia zlokalizowany na dwóch kondygnacjach, wydzielono pomieszczenia do magazynowania i wstępnej obróbki warzyw, jaj, mięsa, mycia naczyń. Jaja nabywane po procesie dezynfekcji (po naświetleniu), myte są w wydzielonym zlewozmywaku. Przechowywane z zachowaniem segregacji.

Środki spożywcze przyjmowane do magazynu poddawane są kontroli oceniającej jakość produktu. Okazano do wglądu karty kontroli przyjęcia towaru z 2018r. Do wyżej wymienionych kart doklejane są etykiety mięsa i wyrobów wędliniarskich producentów. Żywność dostarczana do zakładu jest identyfikowalna, surowce opatrzone etykietami producentów.

Okazano do wglądu faktury dostaw:

- pieczywo – Piekarnia GS Niedrzwica Duża
- warzywa i owoce – Gastro Ogród S.C. Lublin ul. Grodzickiego 23
- nabiał, tłuszcze – LEMONEX S.A. – Lublin ul. Do Dysa 1
- mięso drobiowe, wędlin – PUBLIMAR – Lublin ul. Związkowa 10
- jaja – WIKI SJ –Punkt handlowy 1 –Elizówka 65 Ciecierzyn

W czasie kontroli ustalono, iż dostawcą jaj jest WIKI SJ - Lublin ul. Biernata z Lublina 31. Jaja używane w bloku żywienia opatrzone pieczęcią z nadrukiem: Kaluzny 3PL 08121309 oraz etykietą – dokumentem HDI NR 2702/04/18 zawierającą m.in. informacje: Jaja konsumpcyjne, pochodzenie surowca/ miejsce pozyskania / przetwarzania/ naświetlania: Ferma Drobiu Andrzej

Kałużny - Pszczyna Dolna 63 Wschowa, weterynaryjny numer identyfikacyjny 08121309, nr zakładu pakowania jaj – 08125901.

W magazynach kuchni szkolnej stwierdzono niewielką ilość środków spożywczych. Surowce nietrwale mikrobiologicznie przechowywane w urządzeniu chłodniczym oraz zamrażalniczym w warunkach zgodnych z zaleceniami producentów: mleko +6,0°C, mrożonki warzywne -20,0°C. 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 – 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 miejscu ich przechowywania). W oknie w pomieszczeniu kuchni zainstalowana siatka uniemożliwiająca wnikanie szkodników.

W dniu kontroli przy produkcji, porcjowaniu, wydawaniu posiłków oraz myciu naczyń, sprzętu i wyposażenia zatrudnione 2 osoby oraz Pani Intendent. Okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych 3 osób mających kontakt z żywnością. 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 żel do higienicznej dezynfekcji rąk SOFT care med. H5, przy umywalkach zapewniono warunki do higienicznego osuszania dłoni poprzez umieszczenie w podajnikach ściennych ręczników jednorazowego użytku. Naczynia stołowe są myte i dezynfekowane w zmywalni naczyń stołowych. Wstępnie przepłukiwane w jednokomorowym zlewozmywaku pod bieżącą wodą, a następnie umieszczane w gastronomicznej zmywarce GORT celem ich dezynfekcji termicznej. Zwrot brudnych naczyń stołowych odbywa się bezpośrednio do zmywalni naczyń stołowych. Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych prowadzone zgodnie z opracowaną instrukcją w tym obszarze. Czyste naczynia przechowywane w szafie. Blaty i powierzchnie mające kontakt z żywnością dezynfekowane są za pomocą preparatów REMIX UNI środek do mycia i dezynfekcji oraz Siran Speed – produkt do szybkiej dezynfekcji powierzchni, w tym w terminie ważności.

Okazano do wglądu:

- karty szkoleń wewnętrznych pracowników potwierdzające udział w dniu 05.02.2018r. w szkoleniu nt. „analizy zagrożeń zakażenia żywności” ,
- zaświadczenie Pani Moniki Grygiel o udziale w szkoleniu organizowanym w PSSE w Lublinie nt. „Profilaktyki zakażeń oraz wymagań sanitarnych dla zakładów żywnościowo-żywnościowych ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień dezynfekcji i sterylizacji” ,
- certyfikaty za udział w szkoleniu teoretyczno-praktycznym dla personelu odpowiedzialnego za realizację żywienia na terenie jednostek systemu oświaty, wystawione przez Fundację Szkoła na Widelcu,
- zaświadczenie potwierdzające udział Pani Grygiel i Pani Godula w dniu 15.11.2016r. w szkoleniu na temat „Opracowanie jadłospisu szkolnego” zorganizowanym przez Urząd Miasta Lublin - Wydział Zdrowia i Spraw Społecznych” ,
- zaświadczenie z dnia 20.10.2016r. o ukończonym przez Panią Aleksandrę Godulę kursie nt. ”zasady zbiorowego żywienia dzieci i młodzieży zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawnymi, zmienionymi normami żywienia oraz najnowszymi zaleceniami żywieniowymi”.

Zgodnie z opracowanym systemem opartym na zasadach HACCP wyznaczono dwa CCP na etapie 1 CCP – warunki monitorowania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie oraz 2CCP - obróbka termiczna potraw mięsnych. Okazano do wglądu zapisy ze 2018r. dotyczące monitoringu CCP1 i CCP2. Raz w miesiącu prowadzona jest kontrola wewnętrzna, polegająca na ocenie poszczególnych obszarów (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń, postępowania z żywnością) celem wychwycenia niezgodności i nieprawidłowości. Co 2-3 miesiące przeprowadzana jest weryfikacja skuteczności działania systemu HACCP. Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające przeprowadzenie w dniu 06.03.2018r. weryfikacji skuteczności systemu HACCP. Ocenie poddano dokumentację systemową oraz prowadzone procesy produkcji i wydawania posiłków – 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 1169/2011. Wykaz składników posiłku serwowanego w dniu 17.04.2018r. w załączeniu.

Z posiłków szkolnych korzysta ok. łącznie 144 uczniów szkoły podstawowej z oddziałem zerowym. Produkowane są posiłki obiadowe dwudaniowe wraz z kompotem, a także dodatkowo śniadania i podwieczorki dla oddziału zerowego. Dokonano ogólnej oceny żywienia za okres 04.04.2018r. do 20.04.2018r. Na posiłki śniadaniowe trzy razy w tygodniu podawane są zupy mleczne, mleko z płatkami kukurydzianymi, musli, kaszą manną, kaszą gryczaną oraz ryżem i zacierka na mleku. Podawane są również kanapki - podawane są różne gatunki pieczywa – chleba oraz bułek (bułka kajzerka, chleb żytni, chleb wiosenny, chleb razowy, rogal maślany, bułka z ziarnami dyni, chałka, chleb ciemny, drożdżówka, bułka ze szpinakiem), masło wyłącznie o zawartości tł. 82%, różne rodzaje wędlin i wyrobów wędliniarskich (połędwica sopocka, schab zapiekany, szynka, ogonówka, wędlina drobiowa i wieprzowa, pasztet), sery (ser żółty, twaróg). Analiza jadłospisów wykazała, iż raz w tygodniu podaje się jajko gotowane lub w postaci jajecznicy ze szczypiorkiem. Zapewnione są dodatki na słodko - dżem i miód oraz warzyw surowych (papryka, ogórek kiszony oraz świeży, sałata lodowa, szczypiorek, pomidor, rzodkiewka). Na posiłki śniadaniowe serwowane są napoje: zazwyczaj herbata owocowa, herbata czarna, z cytryną, herbata owocowa, kawa Inka, kakao, napar z lipy, bawarka, napar z rumianku. Dwa razy w tygodniu zapewniany jest owoc – jabłko, kiwi, pomarańcza.

Na I danie podawane są różne gatunki zup, z dodatkiem zazwyczaj ziemniaków, kasz oraz makaronu. Zupy przygotowywane na wywarach mięsno-warzywnych (z wykorzystaniem drobiu lub mięsa wp). Do przygotowania zup wykorzystywane są również nasiona roślin strączkowych – grochowa, fasolowa oraz z czerwonej soczewicy, z pieczarkami, szczawiowa z jajkiem. Do II dania podawane są ziemniaki, ryż naturalny, makarony (zwykły oraz razowy) oraz kasze (jęczmienna, gryczana, bulgur). Podawane jest mięso drobiowe, z indyka, wieprzowe oraz mięso ryb. Wg wyjaśnień cielęcina i wołowina wykorzystywana jest sporadycznie. Mięso podawane w formie porcji gotowanej, pieczonej, smażonej, grillowanej. Zdecydowana większość potraw przygotowywana jest z wykorzystaniem pieca konfekcyjno-parowym. Raz w tygodniu serwowane są dania bezmięsne: pyzy, pierogi ruskie, naleśniki z serem. Do smażenia i surówek wykorzystywany jest olej rzepakowy KUJAWSKI z pierwszego tłoczenia rafinowany na zimno. W posiłkach obiadowych raz na tydzień zapewniono porcję ryby (mintaj, dorsz, miruna).

Do obiadu czasami podawany jest owoc (jabłko, kiwi, pomarańcza), woda oraz 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 warzyw świeżych oraz kiszonych) oraz warzyw gotowanych. Na podwieczorki podawane są owoce, musy, soki i musy owocowe, jogurty (typu greckiego z owocami), serki lub produkty zbożowe (wafle, batony, chrupki, ciastka, cebularze, wafle ryżowe), mleko smakowe. Analizowany jadłospis oceniono pozytywnie,

W-ce Dyrektor Placówki Pani Mariola Golonka zobowiązała się dostarczyć do 02.05.2018r. 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, przebywa na zwolnieniu lekarskim. Ustalono, iż do szkoły podstawowej uczęszczają uczniowie w wieku 7-14rż, do oddziału zerowego w wieku 6-7 lat.

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 grzywien w drodze mandatu karnego z dnia -

(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 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*)- uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie wniesiono.

5. Uwagi osoby kontrolującej – xerokopia jadłospisu z dnia 17.04.2018r.

6. Czas trwania kontroli: od 10.20 do 14.40.

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)

Z up. DYREKTORA
Szkoły Podstawowej nr 48
im. Józefa Piłsudskiego w Lublinie

mgr Mariola GOLONKA
WICEDYREKTOR

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

Starszy asystent

mgr inż. Agnieszka Trykacz

.....
Katarzyna Rzoń

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 17.04.2018r.
otrzymałem (-am) w dniu 17.04.2018r.

Z up. DYREKTORA
Szkoły Podstawowej nr 48
im. Józefa Piłsudskiego w Lublinie

mgr Mariola GOLONKA
WICEDYREKTOR

.....
(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/ 15 /2018 z dnia 17.04.2018r.

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

Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 48 - ul. Kasprowicza 112, 20-232 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	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0x	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających	0x	3	5	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	kontakt z żywnością.				
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	0	8	
	Suma punktów ogółem				8
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	x			

KRYTERIA OCENY:

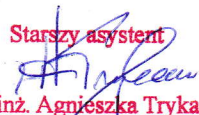
Ryzyko wysokie powyżej 50 pkt
 Ryzyko średnie powyżej 15 do 50 pkt
 Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

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

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

Szkoła Podstawowa nr 48
 im. Józefa Piłsudskiego w Lublinie
 20-232 Lublin, ul. Jana Kasprówicza 112
 tel./fax 81-746-35-59

Z up. DYREKTORA
 Szkoły Podstawowej nr 48
 im. Józefa Piłsudskiego w Lublinie
 (podpis kontrolowanego)
mgr Mariola Gólonka
 WICEDYREKTOR

Starszy asystent

 mgr inż. Agnieszka Trykacz

.....
 (podpis osoby kontrolującej)
 Katarzyna Pizai