

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ-P-6323/ 4 /2016

Lublin, dnia 08.02.2016r.

(Miejscowość i data)

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

Agnieszka Trykacz - młodszy asystent - numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
K-0160/10/2016,

(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 (jednolity tekst Dz. U. z 2015r. poz. 1412), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2016r. poz. 23).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01.07.2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2015r., poz. 584) 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Blok żywienia Szkoły Podstawowej Nr 51 - 20-576 Lublin ul. Bursztynowa 22

podlega — Urząd Miasta Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 712-24-78-841

REGON 431143705

PESEL nd

TEL. 81 527 88 80

FAX -

E-MAIL -

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

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Marianna Olszańska – Dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)
3. Przedstawiciel zakładu: Pan Tadeusz Dzyr - Intendent (imię i nazwisko, stanowisko)
Pan Józef Albinia – Kierownik Administracji
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)
4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: SK/S/K/9-151/HŻ, termometr elektroniczny PP/W/K-38/HŻ.

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, ryb, warzyw okopowych, nieokopowych, jaj, półproduktów oraz wyrobów gotowych. Do szkoły podstawowej uczęszcza 1513 dzieci, z czego ok. 1265 korzysta z wyżywienia. Obiad składa się z dwóch posiłków: zupy oraz drugiego dania wraz z napojem (kompot/herbata/ woda). Oddziały zerowe dodatkowo otrzymują śniadania i podwieczorki. Posiłki myte i dezynfekowane w wydzielonej zmywalni. Dezynfekowane w 2 kapturowych wyparzaczach przemysłowych (LOZAMET, winter halter).

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na wysokim parterze oraz w podpiwniczeniu. Budynek murowany, wolnostojący, drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Ciepła woda z sieci miejskiej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badania wody nr OL-W/Z-110/13/PBM wystawione dnia 28.02.2013r. przez Oddział Laboratoryjny PSSE w Lublinie w zakresie mikrobiologicznym – wynik prawidłowy. Przy każdym punkcie wodnym zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Zapewniono higieniczne warunki do mycia rąk, przy punktach wodnych dostępne mydło płynne, preparat do dezynfekcji rąk oraz papierowe ręczniki jednorazowego użytku, przechowywane na uchwytych i dozownikach ściennych. W zakładzie zapewniono również preparat do mycia i dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością: NDO DE SYTOL – płynny środek do szybkiej dezynfekcji oraz Barlo Sept – preparat myjąco-dezynfekujący - bakteriobójczy, grzybobójczy i wirusobójczy - terminie ważności.

Nieczystości stałe gromadzone wewnątrz zakładu w zamykanych pojemnikach wyłożonych wkładami foliowymi, na bieżąco usuwane z obiektu do kontenerów ustawionych na posesji szkoły. Okazano do wglądu umowę Nr P-106/B zawartą w dniu 09.03.2009r. z MPO SITA ul. Ciepłownicza 6 w Lublinie. Przedmiotem umowy jest odbiór odpadów o kodzie 20 03 01 oraz 20 01 99 (frakcja sucha).

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz mechaniczna. Przedłożono do wglądu Protokół z dnia 17.02.2015r. z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony przez Pana Ireneusza Szwego (nr uprawnień 2582/Lb/74) ze Usługowego Zakładu Instalacji Sanitarnych, CO i Gazowych – Ireneusz Szwego – Lublin ul. Krańcowa 76/47, potwierdzający, iż objęte kontrolą przewody kominowe oraz inne elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom Ustawy Prawo Budowlane. Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty świetle zabezpieczone osłonami. Ściany wyłożone płytkami glazury, podłogi wyłożone płytami gresowymi.

Układ pomieszczeń zgodny z opisem ujętym w protokole kontroli sanitarnej Nr HŻ-B-6323/13/2013 z dnia 16.05.2013r. z niewielkimi zmianami dotyczącymi wyposażenia kuchni, którą doposażono w piec konfekcyjno-parowy.

W bloku żywienia pracuje 9 osób. Okazano do wglądu aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników bloku żywienia. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania w wydzielonej szafie. Pomieszczenia bloku żywienia zabezpieczone przed dostępem szkodników, w pomieszczeniach rozłożone pułapki feromonowe, w otwieranych celem przewietrzania pomieszczeń oknach zapewniono siatki uniemożliwiające wnikanie szkodników. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia. W zakładzie wyznaczono osobę odpowiedzialną za nadzór i prowadzenie oględzin pomieszczeń, z czego prowadzone są zapisy (1 raz w tygodniu).

Wydzielono stanowiska robocze mycia i przetwarzania poszczególnych surowców. Wstępna obróbka jaj, warzyw oraz mięsa odbywa się w wydzielonych pomieszczeniach. Jaja myte w wydzielonym zlewie, dezynfekowane poprzez naświetlanie promieniami UV zgodnie z opracowaną instrukcją. Do przechowywania jaj wydzielono urządzenie chłodnicze.

Dostawcami żywności do przedszkola są:

- mięso i wędliny – ZM Cioczek – Lublin ul. Gospodarcza 33, AVEXIM – Turka, produkty mleczne – ALPAN Lublin ul. Budowlana 48, mrożonki rybne i owocowo-warzywne WELMAN – Kraśnik ul. Żytnia 21B, pieczywo – Piekarnia PIEKARZ - Lublin ul. Kalinowszczyzna 80, środki spożywcze trwałe i nietrwałe – Lemonex Lublin ul. Do Dysa 1, miód wielokwiatowy nektarowy – Kozaki 8 Łuków, jaja – Ferma Drobiu Panieńszczyzna, warzywa (w tym ziemniaki) – SŁAWIT S.C. – Elizówka 65 boks 35D, wyroby garnażeryjne – PPH L Gołębowska - Lublin ul. Radzyńska 5.

Każda dostawa poddana jest kontroli przez wyznaczoną osobę. Wyniki kontroli przy dostawie surowców do zakładu odnotowywane są na formularzach. Magazynowane w zakładzie w dniu kontroli środki spożywcze identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. Przechowywane w zamykanych, zabezpieczonych pojemnikach, z zachowaniem segregacji. Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia/ daty minimalnej trwałości. W zakładzie pobierane i przechowywane są kontrolne próbki produkowanych posiłków. Wszystkie posiłki przygotowane w bloku żywienia spożywane są w przedmiotowej placówce. Próbkę pobierane przechowywane w wydzielonym, opomiarowanym urządzeniu chłodniczym.

W zakładzie żywienia dzieci podjęto próbę zastosowania się do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.08.2015r. 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 w tych jednostkach. sposobu żywienia dzieci w przedmiotowej placówce oświatowej polega na słodzeniu wybranych napojów miodem naturalnym, pszczelim. Blok żywienia doposażony został w drugi piec konfekcyjno-parowy celem ograniczenia potraw smażonych. W magazynie żywności stwierdzono przechowywanie ok. 20 kg miodu. W placówce wykorzystuje się produkty mleczne z odpowiednią zawartością tłuszczu oraz cukru, chleb razowy. Ponadto została zakupiona sól o obniżonej zawartości sodu – sól spożywcza FITA (mieszanka soli morskiej i soli potasowej) oraz sól morską o obniżonej zawartości sodu bez antyzbrylacza. Okazano do wglądu zaświadczenia potwierdzające uczestnictwo personelu w szkoleniach zorganizowanym przez PPIS w Lublinie i PROSPEKT z zakresu wymagań rozporządzenia z dnia 26.08.2015r. oraz karty szkoleń wewnętrznych personelu bloku żywienia.

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Dokonano opisu produktów z podziałem na grupy, ze szczegółowym określeniem wyglądu (cech organoleptycznych), opakowania, trwałości, warunków przechowywania, przeznaczenia konsumenckiego. Przeprowadzono analizę zagrożeń na poszczególnych etapach produkcji pod względem wystąpienia zagrożeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych. Na podstawie analizy ryzyka wyznaczono 3 CCP na etapie: przyjęcia i dostaw środków spożywczych, przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie oraz obróbki termicznej. Dla w/w punktów określono wartości docelowe, sposób i częstotliwość monitorowania, osobę odpowiedzialną, działania korygujące oraz sposób prowadzenia zapisów. Okazano do wglądu zapisy potwierdzające systematyczny monitoring krytycznych punktów kontrolnych, zapisy z przeprowadzonych zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia, szkoleń wewnętrznych personelu.

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

-I. 2- w dwóch magazynach owoców i warzyw, zlokalizowanych w podpiwniczeniu stwierdzono miejscami ściany i sufity w złym stanie technicznym. Sufity przy instalacji wodnej obu pomieszczeń magazynowych oraz ściana magazynu ziemniaków miejscami z uszkodzonym, popękany, odstającym tynkiem, powierzchnie sypiąca się, co stwarza ryzyko zanieczyszczeń fizycznych. Dwoje drzwi wewnętrznych w pomieszczeniu produkcyjnym zniszczone w dolnej części skrzydła, z ubytkami laminatu, spuchnięte, o powierzchniach trudnozmywalnych, nasiąkliwych, trudnych do mycia i dezynfekcji.

- I.3- Szafa chłodnicza ustawiona w magazynie owoców i warzyw, wykorzystywana do przechowywania warzyw i kiszonek z ubytkami warstwy ochronnej laminatu. Metalowy element urządzenia do rozdrabniania mięsa z kruszącą, odstającą się warstwą na zewnętrznej powierzchni, co stwarza ryzyko fizycznego zanieczyszczenia przetwarzanej żywności. W użyciu stwierdzono naczynia emaliowane i teflonowe z ubytkami warstwy emalii /teflonu na wewnętrznej powierzchni naczyń (rondel, miski, wiadra), co nie zapewnia bezpieczeństwa zdrowotnego produkowanej żywności.

-I.6-w zmywalni naczyń stołowych przy jednokomorowym zlewozmywaku przeznaczonym do wstępnego przepłukiwania naczyń stołowych z resztek żywności stwierdzono zainstalowany młynek koloidalny, wykorzystywany do rozdrabniania resztek żywności przed ich usunięciem do kanalizacji, co niezgodne jest z obowiązującym przepisami.

-II.1 – W pomieszczeniu wstępnej obróbki warzyw okopowych stwierdzono brak warunków do prawidłowego osuszania naczyń i pojemników wykorzystywanych do obierania znacznych ilości warzyw. W trakcie czynności kontrolnych zaobserwowano osuszanie misek i wiader na blacie stołu roboczego. W pomieszczeniu wstępnej obróbki jaj dostępny zlewozmywak dwukomorowy z baterią ścienną. Sposób ustawienia zlewozmywaka uniemożliwia wykorzystywanie obu komór. Przy zlewozmywaku jednokomorowym zlokalizowanym w pomieszczeniu magazynowym stwierdzono

dwie oddzielne wylewki z ciepłą i zimną wodą bieżącą, przy których stwierdzono zainstalowane gumowe przewody poprowadzone do wnętrza komory, co znacznie utrudnia prawidłowe, higieniczne korzystanie z punktu wodnego i prowadzenie skutecznego mycia. W bloku żywienia stwierdzono nieprawidłowe wydzielenie miejsca przechowywania sprzętu porządkowego. W części komunikacyjnej przy wejściu do kuchni głównej stwierdzono przechowywanie wiader oraz mobilnego wózka porządkowego, na wieszaku ściennym zawieszono szczotki, mopy.

III. 4, III.8 – Brak do wglądu Karty kontroli wewnętrznej potwierdzającej przeprowadzenie weryfikacji opracowanego systemu HACCP> Zgodnie z Instrukcją weryfikacji systemu HACCP weryfikacji systemu powinna być przeprowadzana raz w roku oraz każdorazowo w przypadku wyprowadzenia istotnych zmian mogących rzutować na plan HACCP. Zgodnie z w/w instrukcją wyniki przeprowadzonej weryfikacji powinny być udokumentowane. W udostępnionym do wiadomości dzieci i rodziców jadłospisie informacja o występujących w posiłkach alergenach i substancjach mogących powodować nietolerancje pokarmowe (zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności) przedstawiona w sposób ogólny, pod jadłospisem 10-dniowym, bez wskazania, w jakich posiłkach występują. W placówce brak udostępnionego jadłospisu oraz alergenów dotyczących posiłków śniadaniowych i podwieczorków serwowanych dzieciom w oddziale

Stwierdzone nieprawidłowości stanowią naruszenie przepisów:

- *Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. (jednolity tekst Dz. U. z 2015r. poz. 594)*

- *Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE L 139 str 1 z 30 kwietnia 2004 z późn. zm.)*

- *Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...).*

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

II. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. -
nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -
(nr mandatu karnego)

na podstawie art. -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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 dotyczy.

3. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – nie dotyczy .

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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 dotyczy.

5. Uwagi osoby kontrolującej -brak.

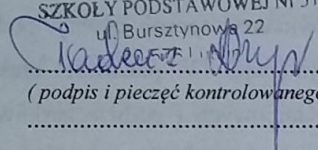
6. Czas trwania kontroli: od 10.30 do 15.00.

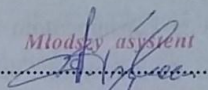
Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji - nie dotyczy .

7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

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

STOŁÓWKA
SZKOŁY PODSTAWOWEJ Nr 51
ul. Bursztynowa 22
20-576 Lublin

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

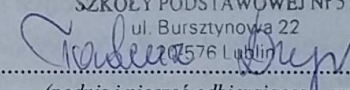
Młodszy asystent

mgr inż. Agnieszka Trykacz
.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 08.02.2016r.

otrzymałem (-am) w dniu 08.02.2016r.

STOŁÓWKA
SZKOŁY PODSTAWOWEJ Nr 51
ul. Bursztynowa 22
20-576 Lublin

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ-P-6323/4/2016 z dnia 08.02.2016r.

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

Blok żywienia Szkoły Podstawowej Nr 51 - 20-576 Lublin ul. Bursztynowa 22

podlega — Urząd Miasta Lublin

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
1	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.	0 X	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.	0	2 x	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	1 x	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 x	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 X	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1 x	2	

7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 X	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0 x	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 X	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 X	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).	0 x	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 X	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	9 X	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 x	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	0 X	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 X	4	8	
8	Znakowanie.	0	1 X	2	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	2 x	4	
	Suma punktów	0	24	0	

Suma punktów	24			
Kategoria ryzyka		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)
Ryzyko dla ocenianego zakładu			X	

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 47 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 47 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko – nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

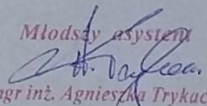
Niskie ryzyko – kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE
KONTROLI SANITARNEJ HŻ-P-6323/ 4 /2016 Z DNIA 08.02.2016r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: brak

STOŁÓWK
SZKOŁY PODSTAWOWEJ Nr 51
ul. Bursztynowa 22
20-5761 Jelenia Góra

(podpis kontrolowanego)

Młodszy asystent

mgr inż. Agnieszka Trykacz

.....
(podpis osoby kontrolującej)