

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

DNS-HŻ.9020.5.10.2014.RS

Lublin, dnia 30 września 2014 r.  
(Miejscowość i data)

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

Ryszarda Szelię – starszy asystent, nr upoważnienia 11

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej t.j. (Dz. U. z dnia 2011r. nr 212 poz. 1263 ze zm.), w związku z art. 67§1, art. 68§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego t.j.(Dz. U. 2013r. poz. 267 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 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia z 1 lipca 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 t.j. (Dz. U. z 2013r. poz. 672 ze zm.) 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, 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:

Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie  
ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin

**Dzienny Ośrodek Adaptacyjny dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością  
Intelektualną**

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

**ul. Poturzyńska 1, 20-853 Lublin**

*(adres)*

NIP 946-18-45-970 REGON 430616917 PESEL nd

TEL. 81 46-65- 568 FAX - nd E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem Państwowego Inspektora Sanitarnego

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem:

Pani Maria Paweła - Dyrektor Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie, ul. Lwowska 28

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Sylwia Gózdź - Kierownik Dziennego Ośrodka Adaptacyjnego dla Dzieci i Młodzieży  
z Niepełnosprawnością Intelektualną w Lublinie ul. Poturzyńska 1

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

nd

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa bloku żywienia w zakresie oceny funkcjonowania zakładu z obowiązującym prawem żywnościowym

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy PP/S/K/01/HŻ

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowego posiłku dla dzieci i młodzieży z niepełnosprawnością intelektualną w wieku od 3 do 16 lat. Przygotowywane są trzy posiłki dziennie (ok. 21 porcji), które wydawane są o ustalonych porach: *Śniadania* – o godz. 8.00; *Obiady* - o godz. 12.00; *Podwieczorki* - o godz. 14.30. Jadłospisy opracowywane są na okres dekady przez intendentkę, kucharkę i pielęgniarkę.

Obiekt korzysta z wodociągu miejskiego, z którego pobierana jest woda zimna oraz gorąca. Zawarta jest umowa z dnia 4 marca 2008 r. nr Z/07/WK 17970 z MPWiK w Lublinie Sp. z o.o. al. Piłsudskiego 15, na dostawę wody z urządzeń wodociagowych oraz odprowadzenie ścieków. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody nr 3907/14 z dnia 19.09.2014 w laboratorium MPWiK w Lublinie.

Odpady pokonsumpcyjne i nieczystości stałe usuwane są do kontenera usytuowanego na zewnątrz budynku ośrodka. Zawarta jest umowa z SITA WSCHÓD Sp. z o.o., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin na odbiór odpadów komunalnych.

Pomieszczenia części żywieniowej usytuowane są na *parterze* (pomieszczenie wydawania posiłków, magazyn warzyw, pomieszczenie obróbki wstępnej) i *I piętrze* (kuchnia właściwa, magazyn żywnościowy, pralnia, pomieszczenie gospodarcze, toaleta dla personelu, pomieszczenia socjalne).

Ściany, sufity, podłogi łatwo zmywalne, w dobrym stanie technicznym, utrzymane czysto. Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna – sprawna technicznie, skuteczna.

zwalczania szkodników, poprzez okresowy monitoring pomieszczeń, ponadto okna jak i otwory wentylacyjne zabezpieczono siatkami ochronnymi.

Podczas kontroli stwierdzono co następuje:

#### **Pomieszczenie kuchni właściwej**

Wydzielono i oznakowano stanowiska robocze, które wykorzystywane są zgodnie z przeznaczeniem. Podczas kontroli stwierdzono wystarczającą ilość punktów wodnych wykorzystywanych do celów produkcyjnych, ponadto wydzielona jest umywalka do mycia i dezynfekcji rąk (wyposażona w środki do mycia i dezynfekcji oraz ręczniki jednorazowego użytku). W pomieszczeniu wydzielone jest stanowisko mycia i dezynfekcji naczyń i sprzętu kuchennego. Naczynia i sprzęt kuchenny myte są wstępnie pod gorącą bieżącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń, następnie poddawane są procesowi dezynfekcji poprzez użycie 0,18% roztworu Medicarine, a po opłukaniu umieszczane są na regale z powierzchnią ociekową.

W pomieszczeniu znajdują się dwa urządzenia chłodnicze (chłodziarki) służące do: jedna – przechowywanie próbek posiłków (pomiar termometrem służbowym wykazał wartość  $+4^{\circ}\text{C}$ ); druga - przechowywanie podręcznych produktów spożywczych, z zachowaniem segregacji asortymentowej (pomiar termometrem służbowym wykazał wartość  $+6^{\circ}\text{C}$ );

W pomieszczeniu kuchni właściwej znajduje się winda towarowa służąca do transportu przygotowanych posiłków do pomieszczenia *rozdzielni posiłków* usytuowanego na parterze, a następnie do grup zlokalizowanych na tym samym poziomie. Posiłki dla grup zlokalizowanych na I piętrze, dowożone są wózkami bezpośrednio z kuchni właściwej.

#### **Pomieszczenie zmywalni naczyń stołowych**

Pomieszczenie zlokalizowane w sąsiedztwie pomieszczenia kuchni właściwej. Brudne naczynia stołowe i sztućce z pomieszczeń usytuowanych na parterze dostarczane są osobną windą towarową przeznaczoną wyłącznie do tego rodzaju czynności, natomiast zwrot brudnych naczyń stołowych z poziomu I piętra odbywa się przez wydzielone okienko. Brudne naczynia stołowe i sztućce myte są pod bieżącą gorącą wodą z dodatkiem środka do mycia naczyń a następnie poddawane są myciu i dezynfekcji poprzez wykorzystanie maszyny do mycia naczyń z funkcją wyparzania. Czyste naczynia przechowywane są w zamkniętych szafkach.

#### **Pomieszczenie magazynowe**

Pomieszczenie zlokalizowane na I piętrze budynku Ośrodka. Produkty i półprodukty przechowywane są na półkach regału (trwale) oraz w urządzeniach chłodniczych (łatwo psujące się) z zachowaniem segregacji asortymentowej. Podczas kontroli dokonano pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych, w których przechowywane są surowce i art. spożywcze łatwo psujące się – pomiar przy użyciu termometru służbowego wykazał, iż art. spożywcze łatwo psujące się przechowywane są w warunkach zalecanych przez producentów. Wyrzykowo oceniono warunki przechowywania śmietany 12% firmy OSM Krasnystaw z terminem przydatności do spożycia 04.10.2014 r.:  $+4,5^{\circ}\text{C}$  (zgodnie z zaleceniami producenta  $+6^{\circ}\text{C}$ ).

Surowce i art. spożywcze trwałe przechowywane są na półkach regału lub na podestach.

W dniu kontroli nie stwierdzono przechowywania lub wykorzystywania w produkcji surowców i art. spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości.

#### **Pomieszczenie wydawania posiłków**

Pomieszczenie usytuowane na parterze budynku Ośrodka, połączone z *kuchnią właściwą* windą towarową, którą dostarczane są posiłki do grup zlokalizowanych na parterze (sale terapeutyczne).

#### **Pomieszczenie obróbki wstępnej**

Pomieszczenie usytuowane na parterze. Obróbka wstępna warzyw i ziemniaków odbywa się ręcznie. Podczas obróbki wykorzystywany jest zlewozmywak dwukomorowy (jedna komora służy do płukania warzyw i ziemniaków). Warzywa i ziemniaki po obróbce wstępnej dostarczane są windą towarową (z korytarza) na I piętro (korytarz), a następnie do pomieszczenia kuchni właściwej, gdzie podawane są dalszej obróbce.

W pomieszczeniu tym odbywa się również mycie i dezynfekcja jaj. Po umyciu jaj (druga komora zlewozmywaka) odbywa się ich dezynfekcja chemiczna przy użyciu roztworu Virkon. Proces przebiega zgodnie z opracowaną instrukcją, przy użyciu wydzielonego i oznakowanego sprzętu.

Personel kuchenny, intendentka i pielęgniarka (5 osób) wykonuje pracę w kompletnej odzieży ochronnej, korzysta z wydzielonej szatni, WC oraz pomieszczenia socjalnego do spożywania śniadań.

Obiekt zaopatruje się w surowce i środki spożywcze u stałych i sprawdzonych producentów i dostawców.

W obiekcie prowadzona jest we własnym zakresie profilaktyka w zakresie zwalczania obecności szkodników: raz w miesiącu prowadzony jest monitoring pod kątem obecności szkodników, bądź ich śladów. Okazano do wglądu zapisy z 2014 r., wg których „nie stwierdzono szkodników oraz ich odchodów”.

W obiekcie opracowano i wdrożono procedury i instrukcje GHP/GMP. Analiza udostępnionej dokumentacji wykazała, iż w obiekcie prowadzona jest systematycznie skuteczna kontrola wewnętrzna.

Podczas kontroli dokonano oceny opracowanego i wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności HACCP. Analiza udostępnionej podczas kontroli dokumentacji wykazała, iż w obiekcie zapewnione są warunki bezpiecznego żywienia przebywających tam dzieci. Opracowane instrukcje i procedury dostosowane są do prowadzonej przez obiekt działalności. Kontrola wykazała, że w obiekcie opracowano i wdrożono system bezpieczeństwa żywności HACCP:

- sporządzono receptury przygotowywanych potraw (wg grup: zupy i sosy, dania mączne, sałatki i surówki, dania mięsne itp.)
- przeprowadzono analizę ryzyka zgodnie ze sporządzonymi dla poszczególnych grup potraw schematami technologicznymi,
- wyznaczono trzy Krytyczne Punkty Kontroli (*CCP 1 – przyjęcie produktów żywnościowych łatwo psujących się: mięso, mrożonki, nabiał, wędliny*); *CCP 2 – przechowywanie produktów*

żywnościowych w urządzeniach chłodniczych; CCP 3 – obróbka termicznych potraw mięsnych w dużych kawałkach,

- określono limity krytyczne dla wyznaczonych CCP,
- ustalono działania korygujące, jakie powinny być podejmowane w przypadku wystąpienia rozbieżności od wartości określonych limitami dla poszczególnych CCP,
- prowadzone są systematycznie, rejestry monitorowanych raz dziennie CCP,
- raz do roku prowadzona jest weryfikacja systemu HACCP w oparciu o przeprowadzoną kontrolę wewnętrzną.

### **CCP 1 – przyjęcie produktów żywnościowych łatwo psujących się**

Każda dostawa surowców ni środków spożywczych łatwo psujących się jest sprawdzana zgodnie z wyróżnikami w Karcie Kontroli Przyjęcia Towaru: obecność świadectw jakościowych; stan higieniczny samochodu, higiena osobista dostawcy – kierowcy, stan opakowań, terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości.

Określono *krytyczne temperatury przewozu surowców i środków spożywczych (limity)*: środki spożywcze wymagające chłodzenia zgodnie z zaleceniami producentów, +/- 1°C; środki spożywcze wymagające mrożenia w temperaturze nie wyższej niż -15°C/:

- mięso świeże drobiowe i królicze – temperatura nie wyższa niż +4°C,
- mięso świeże innych zwierząt - nie wyższa niż +7°C,
- podroby: nie wyższa niż 3°C,
- mięso mrożone i inne mrożonki: nie wyższa niż -18°C/,
- nabiał – od +1°C do +5°C,
- wędliny od 0°C do +3°C

W przypadku niezgodności któregoś z wyróżników podejmowane są *działania korygujące*, poprzez nie przyjęcie towaru (zwrot do dostawcy).

Prowadzony jest codzienny monitoring dostawy surowców i środków spożywczych, odnotowywany w prowadzonym na bieżąco rejestrze – przeprowadzona w trakcie kontroli analiza dokumentu, nie wykazała obowiązku podjęcia działań korygujących.

### **CCP 2 - przechowywanie produktów żywnościowych w urządzeniach chłodniczych**

Określono (*limity temperatur*) przechowywania środków spożywczych łatwo psujących się i mrożonek w poszczególnych urządzeniach chłodniczych:

- przechowywanie mrożonego mięsa i innych mrożonek poprzez zachowanie segregacji asortymentowej w temperaturze nie wyższej niż -18°C/, dopuszczalna tolerancja +/- 3°C,
- przechowywanie nabiału w temperaturze od +1°C do +5°C, dopuszczalna tolerancja +/- 1°C,
- przechowywanie wędlin w temperaturze od +0°C do +2°C, dopuszczalna tolerancja +/- 1°C,

W przypadku niezgodności któregoś z wyróżników podejmowane są *działania korygujące*, poprzez: regulację temperatury urządzenia do właściwego jej poziomu; w przypadku awarii przeniesienie

towaru do innego urządzenia chłodniczego; usunięcie surowców i środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia.

Prowadzony jest codzienny monitoring przechowywania środków spożywczych łatwo psujących się i mrozonek w poszczególnych urządzeniach chłodniczych, odnotowywany w prowadzonym na bieżąco rejestrze – przeprowadzona w trakcie kontroli analiza dokumentu, nie wykazała obowiązku podjęcia działań korygujących

### **CCP 3 – obróbka termicznych potraw mięsnych w dużych kawałkach**

Dla każdej sztuki mięsa w dużym kawałku określono **limity temperatur** podczas obróbki termicznej:

- temperatura wewnątrz kawałka mięsa wołowego od +63<sup>0</sup>C do +70<sup>0</sup>C, utrzymująca się co najmniej przez 2 minuty,
- temperatura wewnątrz kawałka mięsa wieprzowego, drobiu od +74<sup>0</sup>C do +80<sup>0</sup>C utrzymująca się co najmniej przez 2 minuty,

W przypadku nie osiągnięcia minimalnej wartości krytycznej temperatury dla danego rodzaju mięsa, podczas obróbki cieplnej, należy podjąć **czynności korygujące poprzez** podwyższenie temperatury procesu i wydłużyć jego czas do momentu osiągnięcia minimalnej temperatury krytycznej w środku kawałka mięsa.

Temperaturę wewnątrz kawałka mięsa kontrolujemy przy użyciu termosondy (raz dziennie). Wynik zapisujemy w prowadzonym na bieżąco rejestrze, przeprowadzona w trakcie kontroli analiza dokumentu, nie wykazała obowiązku podjęcia działań korygujących.

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

Nie stwierdzono

Naruszono przepisy: nd

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

## **III. Ustalenia pokontrolne**

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt . nd zał. nr nd

ukarano nd

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nd w wysokości nd zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie nd

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien 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: nd

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt III.4 zał. ZF/PK/BŻ/01/01/01 - nd

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.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu \*)

Pan (i) wnosi / nie wnosi\*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 10.00 do 12.00

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie naniesiono

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

KIEROWNIK

*Sylwia Goźdź*

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

*Stefania Turowska - Nogas*

.....  
(podpisy świadków)

Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności,  
Żywienia i Przedmiotów Użytku

*mgr Ryszard Szeliaga*

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 30.09.2014

otrzymałem (-am) w dniu 28.10.2014.....

KIEROWNIK

*Sylwia Goźdź*

.....  
(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 Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego 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

Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny  
w Lublinie  
ul. Pięlegniarek 6, 20-708 Lublin  
tel. centr. 743-42-72 do 73  
Insp. 743-46-96; fax 743-46-86  
skr. poczt. 119

ZF/PK/BŻ/01/01/01  
Strona 1 z 3

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr DNS-HŻ.9020.5.10.2014.RS  
z dnia 30.09.2014 r.

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

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

Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie, ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin\

**Dzienny Ośrodek Adaptacyjny dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością**

**Intelektualną**

**ul. Poturzyńska 1, 20-853 Lublin**

**INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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.	(0)	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	4	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	(0)	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	(0)	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	(0)	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	(0)	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	(0)	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	(0)	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	(0)	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	(0)	3	5	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	(0)	2	4	
3	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	(0)	1	2	
4	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	(0)	9	17	
5	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	(0)	3	7	
6	Śledzenie produktu (Traceability).	(0)	5	10	
7	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
8	Znakowanie.	(0)	1	2	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>(4)</b>	
	<b>Suma punktów</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	
	<b>Suma punktów ogółem</b>				<b>4</b>
	<b>Kategoria ryzyka</b>		<b>Niskie</b>	<b>Średnie</b>	<b>Wysokie</b>

		(N)	(S)	(W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	N			

**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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ - nd

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak uwag

KIEROWNIK

.....  
Sylvia Gozdź

(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności,  
Żywnienia i Przedmiotów Użytku

..... mgr Ryszard Szeliński

(podpis osoby kontrolującej)