

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.7.3.2023.MŁ2

Lublin, dnia 09.02.2023r.

(miejsowość i data)

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

Magdalenę Bocheńczyk – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.53.2023,

Małgorzatę Łętowską – Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.64.2023;

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 08.02.2023r. nr: K.057.4.126.2023;

upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 09.02.2023r. nr: K.057.4.133.2023;

(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 2021r. poz. 195 ze zm.)¹⁾, 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.)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu 2) 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.)^{1)**} 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.~~

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 Dziennym Ośrodku Adaptacyjnym Dla Dzieci i Młodzieży
z Niepełnosprawnością Intelektualną**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Poturzyńska 1, 20-853 Lublin

(adres)

Podlega: **Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie, ul. Lwowska 28, 20128 Lublin**

NIP 946 18 45 970

TEL. 81 466 55 68

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład wpisany w dniu 20.05.2008r. do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie pod numerem: 2491/0309/2008.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pan Anna Walczak – Dyrektor Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Elżbieta Waniurska – Kierownik Dziennego Ośrodka Adaptacyjnego

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. **Zakres przedmiotowy kontroli:** kontrola na wniosek strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop Cannon, drukarka mobilna, termometr służbowy elektroniczny nr PP/W/K/03-47/HŻ.

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

Wnioskiem z dnia 26.01.2023r. Pani Anna Walczak – Dyrektor Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie, ul. Lwowska 28, 20-128 Lublin zwróciła się do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej obiektu „Dzienny Ośrodek Wsparcia dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością Intelektualną, ul. Poturzyńska 1, 20-853 Lublin”, w którym w obszarze rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu wpisano: „Rozszerzenie zakresu działalności o usługi cateringowe dla 1. Uczestników ośrodka funkcjonującego w strukturze Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie (Środowiskowe Centrum Seniorów przy ul. Śliwińskiego 5 w Lublinie. Posiłki będą dostarczane w pojemnikach typu GN umieszczonych w termoizolacyjnych obudowach. 2. Osób mieszkających w swoich prywatnych domach, korzystających z usług w ramach Punktu Domowej Opieki. Posiłki będą dostarczane w menażkach. 3. Objęcie nadzorem sanitarnym środka transportu do przewozu żywności.”

Blok żywienia Dziennego Ośrodka Adaptacyjnego dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością Intelktualną w Lublinie wpisany w dniu 20.05.2008r. do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie pod numerem: 2491/0309/2008. W ww. rejestrze ujęto, że zakres prowadzonej działalności obejmuje przygotowywanie śniadań, obiadów i podwieczorków dla dzieci.

Podczas kontroli ustalono, że planowany zakres działalności zakładu obejmować będzie przygotowywanie, wydawanie i konsumpcję na miejscu i na wynos posiłków z wykorzystaniem mięsa czerwonego, drobiowego, warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, owoców, jaj dostarczanych do zakładu po procesie dezynfekcji, ryb mrożonych, półproduktów i wyrobów gotowych, przygotowywanie i wydawanie na miejscu napojów zimnych i gorących z wykorzystaniem owoców, półproduktów i wyrobów gotowych; świadczenia usług cateringowych, w tym przygotowywania i transportu posiłków i napojów do Punktu Dziennego Pobytu mieszczącego się przy ul. Śliwińskiego 5 w Lublinie oraz dowozu posiłków do miejsca zamieszkania w ramach Punktu Domowej Opieki samochodem marki Mercedes Benz CITAN o numerze rejestracyjnym LU 076NV, nr VIN W1V42065314320316. Dania i napoje na miejscu wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki i napoje w ramach świadczenia usług cateringowych transportowane w pojemnikach typu GN oraz jednorazowych pojemnikach typu lunch box umieszczonych w styropianowych pojemnikach termoizolacyjnych. Posiłki w ramach realizacji PDO transportowane w menażkach umieszczonych w plastikowych koszach transportowych.)

Dzienny Ośrodek Adaptacyjny Dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością Intelktualną przy ul. Poturzyńskiej 1w Lublinie mieści się w budynku murowanym, wolnostojącym. Otoczenie wokół budynku utrzymane czysto, drogi i dojazdy utwardzone. Placówka posiada własny blok żywienia. Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane na trzech kondygnacjach, tj. na poziomie -1, na poziomie 0 (parter), oraz na poziomie 1.

Do pomieszczeń bloku żywienia prowadzą trzy wejścia. Dwa wejścia z zewnątrz, trzecie wejście przez korytarz komunikacyjny budynku. W budynku zlokalizowanym w Lublinie przy ul. Poturzyńskiej 1 mieści się Dzienny Ośrodek Adaptacyjny dla Dzieci i Młodzieży z Niepełnosprawnością Intelktualną (DOA), w którym zapewniono miejsce pobytu dla maksymalnie 30-rga dzieci w wieku od 3 do 18 roku życia oraz do 25 roku życia (jeśli dziecko ma przedłużenie obowiązku edukacyjnego). Zadaniem Ośrodka jest wspieranie rodzin poprzez objęcie ich dzieci terapią, której celem jest uzyskanie przez nie optymalnego poziomu rozwoju psychofizycznego oraz nabycie podstawowych umiejętności samoobsługowych. W budynku funkcjonuje także Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Nr 2, ul. Głuska 1, z którego przyjeżdżają nauczyciele realizować obowiązek edukacyjny u dzieci i młodzieży, które są uczestnikami Dziennego Ośrodka Adaptacyjnego (DOA). Budynek DOA jest zamknięty, zabezpieczony przed dostępem osób postronnych. Dzieci i młodzież przebywają w Ośrodku zawsze pod opieką terapeutów. Do budynku dostęp ma wyłącznie uprawniony personel DOA.

W bloku żywienia DOA przygotowywane będą obiady dwudaniowe i napoje dla uczestników Środowiskowego Centrum Seniorów (ŚCS) mieszczącego się przy ul. Śliwińskiego 5 w Lublinie. W ramach Środowiskowego Centrum Seniorów (ŚCS) działają: Punkt Dziennego Pobytu, Punkt Domowej Opieki, Środowiskowy Klub Seniora. Seniorzy uczęszczający do siedziby Punktu Dziennego Pobytu ŚDS spożywać będą na miejscu posiłki, które z DOA dostarczane będą w pojemnikach typu GN z pokrywami (zupa) w jednorazowych opakowaniach jednostkowych typu lunch-box, pojemniki GN. W Punkcie Dziennego Pobytu zapewniono miejsca dla 30 seniorów. Posiłki

na potrzeby seniorów przebywających w ŚDS pakowane będą w pomieszczeniu ekspedycji posiłków na blacie roboczym w godz. w godz. 11⁰⁰ – 12³⁰. Czyste i zdezynfekowane pojemniki transportowe przechowywane będą w pomieszczeniu ekspedycji posiłków na półce podblatowej, jednorazowe pojemniki przechowywane w pomieszczeniu produkcyjnym. Pojemniki z zapakowanymi posiłkami wynoszone i przekazywane będą kierowcy wyjściem prowadzącym na korytarz komunikacyjny. Transport posiłków do ŚDS w Lublinie na ul. Śliwińskiego 5 będzie trwał do 10 minut. W drodze powrotnej odbierane będą brudne pojemniki transportowe z placówki ŚDS i zawożone do budynku DOA. Po zwrocie brudnych pojemników transportowych powierzchnia przewozowa samochodu będzie dezynfekowana. Pojemniki transportowe, tj. termoboksy i pojemniki typu GN myte będą w wydzielonym basenie w zmywalni. Pojemniki dezynfekowane będą metodą chemiczną z wykorzystaniem preparatu przeznaczonego do dezynfekcji powierzchni mających bezpośredni kontakt z żywnością. Osuszanie pojemników będzie się odbywało na regale ustawionym w zmywalni, naprzeciwko basenu gastronomicznego. Wyżej opisany proces prowadzony będzie w godz. 14³⁰ – 15⁰⁰. Czyste i zdezynfekowane pojemniki kierowane do miejsca docelowego przechowywania (pomieszczenie ekspedycji posiłków).

W ramach Punktu Domowej Opieki przeznaczonego dla osób z dzielnicy Czechów, których stan zdrowia uniemożliwia samodzielne opuszczanie miejsca zamieszkania realizowany będzie dowóz posiłków do miejsca zamieszkania, od poniedziałku do piątku. Punkt będzie obsługiwał docelowo 40 seniorów. Obiady dwudaniowe dostarczane w stalowych trójdzielnich menażkach. Każdy obsługiwany senior otrzyma 2 komplety menażek. Posiłki pakowane będą w menażki na wydzielonym blacie w pomieszczeniu ekspedycji posiłków w godz. 11³⁰ – 12⁰⁰. Zamknięte menażki umieszczane będą w plastikowych skrzynkach transportowych (po 6 menażek do 1 skrzynki). Transport obiadów będzie się odbywał samochodem Mercedes Benz CITAN o numerze rejestracyjnym LU 076NV. Kierowca na wyposażeniu samochodu będzie posiadał dodatkową skrzynkę transportową, w którą będzie wkładał menażkę odebraną od seniora, w której obiad dostarczony był poprzedniego dnia. Menażki z obiadami przewożone będą w innej części samochodu niż menażki odebrane od seniorów. Menażki odebrane od seniorów będą przewożone do bloku żywienia (DOA) i tam odbywać się będzie mycie i dezynfekacja menażek. Po zwrocie brudnych pojemników transportowych powierzchnia przewozowa samochodu będzie dezynfekowana. Menażki i kosze transportowe myte i dezynfekowane będą w zmywalni naczyń stołowych i pojemników w godz. 7⁰⁰ – 8⁰⁰. Menażki dezynfekowane będą termicznie z wykorzystaniem zmywarko-wyparzarki, natomiast kosze transportowe dezynfekowane będą chemicznie, przy użyciu preparatu dezynfekującego. Czyste i zdezynfekowane menażki przechowywane będą do czasu ich wykorzystania w wydzielonej części szafy ustawionej w zmywalni.

Obecnie w Ośrodku sprawowana jest opieka nad 26-orgiem dzieci, które uzyskały decyzje o terapii. Dzieci przebywają w Ośrodku w godz. od 6³⁰ do 16⁰⁰. Z żywienia w Ośrodku korzysta 23-oro troje dzieci (3-oje dzieci zwolnionych z opłaty za wyżywienie, ponieważ 2-oje z nich żywionych jest dojelitowo za pomocą gotowych mieszanek przemysłowych, a jedno dziecko w ogóle nie jest żywione na terenie Ośrodka, przebywa w Ośrodku przez krótki okres czasu). Żywienie dojelitowe jest w placówce wdrażane na podstawie zaleceń lekarza/dietetyka zajmujących się dzieckiem. PEG-i umożliwiające żywienie dojelitowe zakładane są dzieciom w szpitalu. Łącznie 7-oro dzieci uczęszczających do placówki żywionych jest wyłącznie dojelitowo. 2-oje z wyżej wskazanych dzieci korzysta wyłącznie z gotowych mieszanek przemysłowych, pozostałe 5-oro żywionych jest zarówno mieszankami przemysłowymi jak i mieszankami przygotowywanymi na miejscu w bloku żywienia. Podczas pobytu w Ośrodku dzieci otrzymują 3 posiłki – śniadanie, obiad dwudaniowy i podwieczorki oraz napoje do posiłków. Dzieci żywione dojelitowo również otrzymują 3 posiłki, jednak w innych godzinach niż dzieci żywione tradycyjnie. Mieszanki dojelitowe (miksy) przygotowywane są na

miejscu przez wyznaczonego pracownika – Szefa kuchni bloku żywienia. Miksy przygotowywane są według potrzeb zgłaszanych przez Pielęgniarkę na bazie tradycyjnych posiłków przygotowanych w bloku żywienia – posiłek blendowany jest z dodatkiem wody przegotowanej, do uzyskania wymaganej konsystencji. Miks jest umieszczany w zamykanym pojemniku i przekazywany Pielęgniарce. Proces żywienia dojelitowego dzieci odbywa się wyłącznie w pokoju pielęgniarskim. Posiłki podawane są przez wykwalifikowaną Pielęgniarkę z zachowaniem odpowiedniej temperatury posiłku. Mieszanki przemysłowe dostarczane są przez rodziców dzieci indywidualnie, w szczelnie zamkniętych opakowaniach producenta i przekazywane Pielęgniарce. Zgodnie z etykietą są to gotowe produkty specjalnego przeznaczenia medycznego, produkt pakowany w atmosferze ochronnej, sterylizowany UHT. Zgodnie z etykietą produkt po otwarciu powinien być przechowywany w urządzeniu chłodniczym i wykorzystany w ciągu 24 godzin od jego otwarcia. Opakowania z mieszankami znakowane datą i godziną otwarcia, i przechowywane są po otwarciu w urządzeniu chłodniczym ustawionym w pokoju pielęgniarskim. Niewykorzystana w ciągu dnia mieszanka zwracana jest rodzicowi. Rodzice dzieci żywionych dojelitowo dostarczają także jednorazowy, szczelnie zapakowany sprzęt wykorzystywany przy podawaniu posiłków. Sprzęt przechowywany jest w pokoju pielęgniarskim. Każde z dzieci karmione jest w pokoju pielęgniarskim oddzielnie. W pokoju pielęgniarskim zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk, tj. umywalkę z dostępem bieżącej ciepłej i zimnej wody wyposażoną w środki myjące, dezynfekujące i jednorazowe ręczniki do osuszania rąk. Pielęgniarka posiada również zapas jednorazowych rękawic ochronnych. Stanowisko pomocnicze w pokoju pielęgniarskim wykorzystywane na potrzeby żywienia dojelitowego dezynfekowane jest każdym dziecku.

Dzieci żywione tradycyjnie spożywają posiłki spożywane są w 2 salach na I piętrze i jednej sali na parterze, na naczyniach wielokrotnego użytku. Posiłki wydawane są dzieciom o następujących porach dnia: śniadanie w godz. 8⁰⁰ – 9⁰⁰, obiad w godz. 12⁰⁰ – 12¹⁵, podwieczorek o godz. 13⁴⁵. Mycie naczyń stołowych wykorzystywanych do spożywania posiłków na miejscu odbywa się w następujących godzinach: po śniadaniu w godz. 8³⁰ – 9³⁰, po obiedzie w godz. 12³⁰ – 13⁰⁰, po podwieczorku 14¹⁰ – 14³⁰. Naczynia stołowe oczyszczane z resztek pokonsumpcyjnych i myte wstępnie w jednej z komór zlewozmywaka dwukomorowego będącego na wyposażeniu zmywalni naczyń stołowych. Dezynfekcja termiczna naczyń stołowych odbywać się będzie w zmywarko-wyparzarce gastronomicznej zlokalizowanej w zmywalni. Czyste naczynia stołowe przechowywane w wydzielonej części szafy ustawionej w zmywalni. Czyste naczynia stołowe, na których dzieci spożywają posiłki w dwóch salach na I piętrze transportowane windą ze zmywalni do pomieszczenia produkcyjnego, skąd są odbierane i przenoszone do pomieszczenia ekspedycji posiłków.

Jak ustalono podczas kontroli oraz na podstawie opracowanej procedury stanowiska w zmywalni naczyń stołowych, tj. punkty wodne i powierzchnia robocza, są myte i dezynfekowane każdorazowo po ich wykorzystaniu.

Procesy pakowania dań w pomieszczeniu ekspedycji prowadzone są w następujących przedziałach czasowych: wydawanie śniadań na miejscu godz. 8⁰⁰ – 9⁰⁰, pakowanie posiłków transportowanych do zakładu żywienia zbiorowego ŚDS w Lublinie przy ul. Śliwińskiego w godz. 11⁰⁰ – 11³⁰, pakowanie posiłków w menażki w ramach realizacji PDO w godz. 11³⁰ – 12⁰⁰, wydawanie obiadów na miejscu w godz. 12⁰⁰ – 12¹⁵. Błaty robocze przeznaczone do porcjowania posiłków są każdorazowo dezynfekowane po ich wykorzystaniu.

Na potrzeby prowadzenia planowanej działalności opracowano dokument pt. Procedura postępowania z pojemnikami gastronomicznymi, menażkami obiadowymi i naczyniami stołowymi w DOA w ramach świadczenia usług cateringowych do placówki Zespołu Ośrodków Wsparcia w Lublinie: Środowiskowe Centrum Seniorów, ul. Józefa Śliwińskiego w Lublinie. W ww. procedurze

opisano sposób prowadzenia działalności, w tym wskazano ramy czasowe czynności pakowania posiłków i wykorzystania pomieszczenia zmywalni.

Budynek ośrodka podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. W dniu kontroli przy wszystkich punktach wodnych bloku żywienia dostępna jest bieżąca ciepła i zimna woda. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań Nr 2985/20 wystawione dnia 28.08.2020r. przez Centralne Laboratorium MPWiK Sp. z o. o., al. J. Piłsudskiego 15, 20-407 Lublin, punkt pobrania: – kran w kuchni. Zgodnie z okazanym dokumentem badanie wody zostało wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych, wynik potwierdza, że woda wykorzystywana w zakładzie spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017r. (Dz.U. z 2017r. poz. 2294) w zbadanym zakresie. Zgodnie z zakładową dokumentacją HACCP Badanie wody przeprowadzane jest raz na 5 lat.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Nad stanowiskami obróbki cieplnej zainstalowano mechaniczne okapy wyciągowe. W dniu kontroli nie stwierdzono oznak świadczących o nieskutecznej lub niewystarczającej wentylacji pomieszczeń. Okazano do wglądu protokół z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony dnia 28.10.2022r. przez Spółdzielnię Pracy Kominiarzy ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin, wystawiony przez Dariusza Cyprysia Mistrza Kominiarskiego, zgodnie z którym nieprawidłowości nie stwierdzono.”.

Nieczystości stałe komunalne powstałe w zakładzie usuwane w budynku do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenerów ustawionych w wiacie śmietnikowej. Okazano do wglądu umowę nr 78/2022 o świadczenie usług w zakresie odbioru odpadów stałych zawartą w Lublinie w dniu 28.09.2022r. pomiędzy Gminą Lublin, Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin reprezentowaną przez Dyrektora Zespołu Panią Annę Walczak a Przedsiębiorstwem Handlowo-Usługowym EKO-TRANS, z siedzibą w Wielkim 90, 21-143 Abramów, przedmiotem której jest odbiór i zagospodarowanie zmieszanych odpadów komunalnych o kodach 20 03 01; 20 -01 01; 20 01 39. Umowa zawarta na okres do dnia 30.09.2023r.

Odpady organiczne, w tym pokonsumpcyjne usuwane są do wydzielonego pojemnika z tworzywa sztucznego ustawionego w wydzielonym pomieszczeniu gospodarczym. Odpady odbierane przez specjalistyczną firmę w ramach zawartej umowy. Okazano do wglądu umowę na odbiór i transport odpadów zawartą w dniu 30.01.2023r. pomiędzy Gminą Lublin, Plac Króla Władysława Łokietka 1, 20-109 Lublin reprezentowaną przez Dyrektora Zespołu Panią Annę Walczak a UTYLIMED Sp. z o.o. ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin, przedmiotem której jest świadczenie usługi w zakresie odbioru i zagospodarowania odpadów pokonsumpcyjnych kategorii III Umowa zawarta na okres do dnia 31.01.2024r. Okazano również do wglądu bieżący dokument potwierdzający przekazanie ww. firmie odpadów do utylizacji, ostatni okazany dokument to dokument handlowy stosowany przy wywozie, wyłącznie na terytorium RP, produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi lub produktów pochodnych KATEGORIA 3 w rozumieniu rozporządzenia nr 1069/2009 wystawiony przez UTYLIMED Sp. z o. o., ul. Turystyczna 9 w Lublinie dnia 05.01.2023r. Nieczystości płynne usuwane do kanalizacji miejskiej.

Z ogólnej powierzchni użytkowej zakładu wydzielono:

poziom 1:

- główne pomieszczenie produkcyjne (kuchnia właściwa) wyposażone w umywalkę do mycia rąk, basen gastronomiczny dwukomorowy przeznaczony do mycia sprzętu pomocniczego i produkcyjnego, 2 ociekacze wiszące, 2 kuchnie gazowe czteropalnikowe z piekarnikiem, 2 taborety gazowy, regał ociekowy, stoły pomocnicze z podblatowymi szafkami i półkami, szafki wiszące i stojące, czajnik elektryczny, kuchenka mikrofalowa, urządzenie chłodniczo-mroźnicze, zlewozmywak jednokomorowy

z powierzchnią ociekową przeznaczony do mycia ryb, zlewozmywak jednokomorowy z powierzchnią ociekową przeznaczony do mycia mięsa, w tym drobiu, wózek kelnerski, winda (przeznaczona do transportu czystych naczyń stołowych z pomieszczenia zmywalni). Nad stanowiskami obróbki cieplnej zamontowano mechaniczne okapy wyciągowe;

- pomieszczenie ekspedycji posiłków wyposażone w piec konwekcyjno-parowy, zlewozmywak jednokomorowy z powierzchnią ociekową przeznaczony do mycia rąk, stoły robocze z półkami podblatowymi (półki przeznaczone do przechowywania czystych i zdezynfekowanych pojemników typu GN i styropianowych pojemników termoizolacyjnych) okienko wydawcze;
- korytarz komunikacyjny;
- toaleta dla personelu z przedsionkiem izolacyjnym wyposażona w umywalkę do mycia rąk;
- pokój socjalny wyposażony w szafki wiszące, szafki stojące, urządzenie chłodnicze, stolik, krzesła, zlewozmywak jednokomorowy przeznaczony na cele socjalne;
- pomieszczenie gospodarcze przeznaczone do przechowywania środków chemicznych oraz sprzętu porządkowego wyposażone w regały;
- magazyn środków spożywczych wyposażony w regały, 2 urządzenia chłodniczo-mroźnicze, 1 urządzenie mroźnicze, wagę;
- pomieszczenie pralni wyposażone w szafki wiszące, szafki stojące, pralkę, punkt wodny przeznaczony do poboru wody na cele porządkowe. Odzież ochronna personelu przechowywana w zamykanej szafie.

poziom 0 (parter):

- pomieszczenie magazynu warzy wyposażone podesty;
- pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw okopowych i jaj wyposażone w punkt wodny przeznaczony do mycia rąk, punkt wodny przeznaczony do mycia warzyw, punkt wodny przeznaczony do mycia jaj, mechaniczną płuczko-obieraczkę;
- pomieszczenie zmywalni wyposażone w stoły pomocnicze, zmywarko-wyparzararkę gastronomiczną z funkcją wyparzania firmy Lozamet, zlewozmywak dwukomorowy przeznaczony do wstępnego mycia naczyń stołowych oraz wstępnego mycia menażek i koszy transportowych (przy ww. zlewozmywaku zapewniono mydło w płynie, środek do dezynfekcji rąk z aktualnym terminem ważności, ręcznik jednorazowy zapewniający higieniczne umycie, zdezynfekowanie i osuszenie dłoni), basen gastronomiczny przeznaczony do mycia pojemników GN oraz pojemników termoizolacyjnych, dwudziałowa szafa przeznaczona do przechowywania czystych naczyń stołowych jedna - półka oraz czystych menażek druga półka, regał ociekowy, winda służąca do transportu czystych naczyń stołowych do pomieszczenia produkcyjnego.

poziom -1:

- pomieszczenie szatni personelu wyposażone w stoliki, krzesła, zamykane szafy przeznaczone na odzież wierzchnią personelu.

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

Ściany pomieszczeń w miejscach narażonych na zanieczyszczenie wyłożone płytkami glazury, sufity malowane farbą, podłogi wyłożone płytkami terakoty. Powierzchnie utrzymane we właściwym stanie sanitarnym i technicznym.

Pomieszczenia zakładu zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników. Drzwi zewnętrzne obiektu szczelne. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach zakładu. Nadzór nad obecnością prowadzony jest we własnym zakresie.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego w styczności z żywnością. W zakładzie zapewniono mydło w z aktualnym terminem ważności gotowy preparat do dezynfekcji rąk i ERG Clean Skin PRO z aktualnym terminem ważności do 08.2024r. oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk. Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością zapewniono środek firmy Medisept Velox Spray Neutral z aktualnym terminem ważności 05.04.2025r. Prace w styczności z żywnością wykonywane są w zakładzie przez 2 osoby. Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników bloku żywienia. Odzież ochronna personelu przechowywana w pomieszczeniu pralni w wydzielonej szafie, w tym pomieszczeniu jest również prana.

Naczynia stołowe, na których dzieci i młodzież spożywają posiłki myte są wstępnie w dwukomorowym zlewozmywaku gastronomicznym, następnie myte zasadniczo i dezynfekowane termicznie z użyciem zmywarko-wyparzarki gastronomicznej. Czysty sprzęt kuchenny przechowywany w pomieszczeniach produkcyjnym (kuchnia właściwa).

W zakładzie wydzielono przestrzeń do prowadzenia obróbki wstępnej warzyw, owoców i mięsa, pomieszczenia obróbki zasadniczej potraw, przestrzeń do magazynowania żywności, mycia i dezynfekowania naczyń stołowych, menażek i pojemników typu GN oraz styropianowych pojemników termoizolacyjnych.

Środki spożywcze wykorzystywane w zakładzie do produkcji posiłków przechowywane w warunkach zalecanych przez producentów. W dniu kontroli segregacja asortymentowa zachowana. W dniu kontroli nie stwierdzono żywności niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia. Dokonano pomiaru termometrem elektronicznym służbowym przechowywania środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych. Wartość temperatury w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowywany w dniu kontroli był nabiał wynosiła + 5⁰C, wartość temperatury w urządzeniu mroźniczym, w którym w dniu kontroli przechowywane było mięso wynosiła -19⁰C.

Jaja dostarczane do zakładu po procesie dezynfekcji promieniami UV. Obróbka jaj w zakładzie ogranicza się do ich mycia w wydzielonym punkcie w wodnym (zlewozmywak jednokomorowy przeznaczony do mycia jaj zlokalizowany w pomieszczeniu obróbki wstępnej jaj). Okazano do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny dla produktów jajczarskich wprowadzanych na rynek nr F /P11/23/000897 do FA: F /P11/23/000897 wystawiony przez VIPACK Dzido Matyszak Sp. J., Nowy Bidaczów 110, 23-400 Biłgoraj. W dokumencie wskazano termin przydatności dla jaj 01.03.2023r., miejsce przeznaczenia: „TOMIK” Tomasz Jarosław Duda, 21-003 Ciecierzyn, ul. Elizówka 65, warunki przechowywania surowca: w temperaturze od 5 do 18 stopni Celsjusza oraz informację: „Jaja naświetlane promieniami UV-C”.

Dostawcy artykułów spożywczych zostali wyłonieni w drodze procedury przetargowej. Podczas kontroli okazano do wglądu dokumenty potwierdzające zakup środków spożywczych:

- Faktura VAT 158/VAT/01/2023 wystawiona dnia 26.01.2023r. przez Firmę „KRÓL” Chłodnia-Hurtownia s.c., Kalinówka 68, 21-040 Świdnik – warzywa i owoce mrożone,
- Faktura VAT F /4 /23/006484 wystawiona dnia 06.02.2023r. przez „PUBLIMAR” Lucjan Staniszewski Spółka Komandytowa, 20-148 Lublin, ul. Związkowa 10 – mięso świeże wieprzowe,
- Faktura VAT 1487/02/2023 wystawiona dnia 06.02.2023r. przez TOMIK Tomasz Jarosław Duda, 21-003 Ciecierzyn, ul. Elizówka 65 – warzywa i owoce świeże, jaja,
- Dowód dostawy / zwrotu nr 2761/02/2023 wystawiona dnia 06.02.2023r. przez Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” w Niedrzwicy Dużej, 24-220 Niedrzwica Duża, ul. Kolejowa 67 – pieczywo, bułka tarta,

- Faktura Nr F/000470/23 wystawiona dnia 07.02.2023r. wystawiona przez „KARO” Sp. z o.o., Kraczeńska 180, 24-320 Poniatowa – artykuły ogólnospożywcze, w tym cukier waniliowy, cukier puder, keczup, warzywa konserwowe, mąka, ryż, kasza, ryby w puszkach,
- Faktura VAT FV/MG/00378/2023 wystawiona dnia 12.01.2023r. przez ALMAX-DYSTRYBUCJA Sp. z o.o., Panieńszczyzna, 21-002 Jastków – nabiał (mleko, masło, śmietana, twaróg, serek homogenizowany, jogurt);
- Faktura VAT 1137/MAG/01/2023 wystawiona dnia 16.01.2023r. przez AVOCANO Sp. z o.o., ul. Kilińskiego 72, 22-400 Zamość, Oddział w Lublinie, ul. Droga Męczenników Majdanka 74G, 20-325 Lublin – mięso drobiowe świeże.

Podczas czynności kontrolnych dokonano oględzin środka transportu, samochód ciężarowy marki Mercedes Benz CITAN o numerze rejestracyjnym LU 076NV, nr VIN W1V42065314320316 Samochód posiada tylne i boczne drzwi ładunkowe, część przewozowa wykonana z blachy oraz częściowo z tworzywa sztucznego. Powierzchnie gładkie łatwe do utrzymania w czystości, do mycia i dezynfekcji. Część przewozowa trwale oddzielona od kabiny kierowcy. Pojazd utrzymany czysto, w dobrym stanie sanitarno-technicznym, wyposażony w płyn do dezynfekcji rąk ERG Clean Skin PRO z aktualnym terminem ważności do 08.2024r. oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk a także środek do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością firmy Medisept z aktualnym terminem ważności. Podczas czynności kontrolnych okazano do wglądu aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych kierowcy środka transportu.

Okazano do wglądu opracowane procedury zakładowej dokumentacji systemu HACCP w następujących obszarach: profilu zakładu, schematu organizacji placówki, określono politykę bezpieczeństwa żywności i zakres systemu HACCP, opisano potrawy z podziałem na grupy asortymentowe, uwzględniająca diety, określono weryfikację schematu technologicznego, dla poszczególnych schematów technologicznych przy pomocy drzewka decyzyjnego przeprowadzono analizę zagrożeń na podstawie której wyznaczono CCP1- na etapie przyjęcia środków spożywczych - CCP2- przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, CCP3 - obróbka termiczna mięsa w dużych kawałkach. Dla punktów kontrolnych i krytycznych wyznaczono sposób monitorowania, częstotliwość monitorowania, wartości krytyczne, działania korygujące. W ramach dobrej praktyki higienicznej opisano lokalizację zakładu i opis pomieszczeń, maszyn i urządzeń zakładu, higieny personelu, mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń i powierzchni produkcyjnych, usuwania odpadów, mycia naczyń stołowych, menażek i pojemników gastronomicznych, ekspedycji posiłków, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, zaopatrzenia zakładu w wodę (kontrola jakości wody odbywa się 1 raz na 5 lat), szkoleń personelu, mycia i dezynfekcji środka transportu przeznaczonego do transportu żywności. Opisano sposób przyjęcia surowców, magazynowania środków spożywczych, prawidłowości prowadzenia procesów technologicznych tj. obróbki cieplnej surowców, obróbki mięsa, drobiu i ryb, obróbki warzyw. W trakcie czynności kontrolnych okazano do wglądu bieżące zapisy.

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

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

-

W wyniku przeprowadzonej oceny zagrożenia ujętej w Załączniku Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01 do niniejszego protokołu zakład otrzymał łącznie 16 pkt i został zakwalifikowany w ryzyku średnim.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - zał. -

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie: -

(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 ustalono terminów.

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. 11³⁰ do 15⁰⁰ (w dniu 08.02.2023r.)

od godz. 11⁰⁰ do 15⁰⁵ (w dniu 09.02.2023r.)

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)

Kierownik

Elżbieta Waniurska

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie
Dzienny Ośrodek Adaptacyjny
dla Dzieci i Młodzieży
z Niepełnosprawnością Intelektualną
20-853 Lublin, ul. Poturzyńska 1
tel. 81 466 55 68

Asystent

lek. wet. Małgorzata Łętowska

Starszy asystent

mgr inż. Magdalena Bocheńczyk

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 08.02.2023r.; 09.02.2023r.
otrzymałem (-am) w dniu 09.02.2023r.

Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie
Dzienny Ośrodek Adaptacyjny
dla Dzieci i Młodzieży
z Niepełnosprawnością Intelektualną
20-853 Lublin, ul. Poturzyńska 1
tel. 81 466 55 68

Kierownik



.....**Elżbieta Waniurska**.....

(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: ochrona@ipos.lublin.gov.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.

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 9020.40.7.3.2023.MŁ2

z dnia 09.02.2023r.

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

Blok żywienia w Dziennym Ośrodku Adaptacyjnym Dla Dzieci i Młodzieży
z Niepełnosprawnością Intelektualną ,ul. Poturzyńska 1, 20-853 Lublin

Podlega: Zespół Ośrodków Wsparcia w Lublinie, ul. Lwowska 28, 20 -128 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 właściwie

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).	0	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

Kierownik

Elżbieta Waniurska
.....
(podpis kontrolowanego)

Centrum Ośrodków Wsparcia w Lublinie
Dzienny Ośrodek Adaptacyjny
dla Dzieci i Młodzieży
z Niepełnosprawnością Intelektualną
20-853 Lublin, ul. Poturzyńska 1
tel. 81 466 55 68

Asystent

lek. wet. Małgorzata Łętowska
.....
(podpis osoby kontrolującej)

Starszy asystent

mgr inż. Magdalena Bochenczyk