

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HŻ.9020.6.25.2015.AK

Lublin, dnia 21 grudnia 2015r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionych przedstawicieli Państwowego Wojewódzkiego/

Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Annę Kondrat - Starszego Asystenta, nr upoważnienia 14

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 oraz art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2011r. nr 212 poz.1263 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz 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 1 lipca 2014r. 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: **Stółwka Bursy Zespołu Szkół Elektronicznych w Lublinie**
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Wojciechowska 38 B, 20-704 Lublin

(adres)

NIP 712-01-04-645

REGON 061619114

PESEL - nd

TEL. 81 525-37-96

FAX 81 525-37-96

E-MAIL - nd

Zakład objęty nadzorem na podstawie: 2655/03/09 z dnia 06.04.2009 (podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pani Elżbieta Hanc – Dyrektor Zespołu Szkół Elektronicznych w Lublinie

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Teresa Korol - Wicedyrektor



(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli - kontrola kompleksowa w zakresie oceny zgodności funkcjonowania zakładu z obowiązującym prawem żywnościowym.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny PP/S/K/04/HŻ

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

Obiekt prowadzi działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca do gotowego wyrobu w ramach całodziennego wyżywienia młodzieży szkolnej w wieku od 16 do 19 lat. W dniu kontroli kuchnia przygotowuje 114 porcji śniadań, 220 porcji obiadów oraz 158 porcji kolacji. Posiłki wydawane są o godz.: śniadania – 6.30-7.30, obiady – 12.00-16.00, kolacje – 19.00-20.00. Dodatkowo przy I śniadaniu, młodzież dostaje produkty do przygotowania sobie II śniadania, które zabiera ze sobą do szkoły. Jadłospisy dekadowe układane są przez intendentkę w porozumieniu z kucharzem. Uwzględnia się również prośby młodzieży. Okazano aktualny jadłospis, wg którego serwowane dania są urozmaicone i bogate w mięso, nabiał oraz warzywa. Podczas tworzenia jadłospisu brane są pod uwagę wymagania ujęte w obowiązującym od 1 września 2015r. Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie 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. W dniu 19 października 2015r. Pani Dyrektor Teresa Korol razem z ówczesną intendentką uczestniczyła w konferencji zorganizowanej przez PSSE Lublin nt. „Nowe wymagania w sprawie żywności i sposobu żywienia w placówkach oświatowych w świetle nowego Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach”. Swoją wiedzą Pani Dyrektor wspiera nowozatrudnioną intendentkę (miesiąc pracy), która aktualnie odpowiedzialna jest za układanie jadłospisów. Nowa Pani intendent w dniach 3-4.12.2015r. ukończyła e-learningowe szkolenie z zakresu „Dobrych Praktyk Higienicznych, Produkcyjnych tzw. Minimum Sanitarnego z zasadami Systemu HACCP”. Przedstawiono certyfikat wystawiony przez firmę _____ -

..... W przerwie świątecznej zaplanowane jest wdrażanie Pani Intendent w pozostałe obszary wiedzy niezbędne na danym stanowisku pracy.

Stołówka internatu zlokalizowana jest na parterze oraz w podpiwniczeniu budynku murowanego. Wyposażenie, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych na parterze zapewnia odpowiednią przestrzeń roboczą pozwalającą na higieniczne przeprowadzanie wszelkich działań produkcyjnych. W kuchni dostępna jest umywalka do mycia rąk personelu wyposażona w środki do mycia i dezynfekcji rąk oraz higienicznego ich suszenia. W dniu kontroli stan sanitarno-techniczny bloku żywienia nie budzi zastrzeżeń. Stanowiska pracy są wydzielone, oznakowane i wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. W pomieszczeniu zmywalni naczyń kuchennych dostępna głęboka wanna do mycia sprzętu produkcyjnego oraz powierzchnia ociekowa (ażurowe regały). W bloku żywienia znajduje się wyodrębniony boks z dwukomorowym zlewem do mycia mięsa i ryb. W dniu kontroli skuteczna wentylacja grawitacyjna i mechaniczna.

Gotowe potrawy wydawane są w naczyniach wielorazowego użytku bezpośrednio do jadalni. Zwrot brudnych naczyń stołowych odbywa się wydzielonym okienkiem do zmywalni naczyń stołowych. Nie zachodzi w powyższym zakresie krzyżowanie się dróg czystych i brudnych. W dniu kontroli kuchnia serwuje zupę brokułową oraz pieczoną rybę z pietruszką, ziemniakami oraz surówką z marchwi i chrzanu. Ze względu na fakt, iż w obiekcie proces wydawania potraw jest bardzo długi (4 godziny) posiłki przygotowywane są turami. W ramach kontroli CCP2 w obiekcie prowadzi się monitoring temperatury wszystkich dań wydawanych na gorąco. Zgodnie z oświadczeniem personelu właściwa temperatura wydawanych posiłków utrzymywana jest przez przechowywanie ich do 2h w bemarze w temperaturze powyżej 75°C. W wyniku rozmowy z kucharzem ustalono, iż w przypadku serwowanej w dniu kontroli ryby właściwa temperatura dania będzie utrzymywana do czasu jego wydania w piecu konwekcyjnym. Ziemniaki będą gotowane turami na bieżąco i ewentualnie będą przechowywane w bemarze zgodnie z przyjętymi przez obiekt parametrami a właściwa temperatura zupy będzie utrzymywana w kotle. W razie potrzeby zupa zostanie podgrzana. Nie stwierdzono niezgodności w tym zakresie.

Naczynia stołowe wstępnie myte są w dwukomorowym zlewie, natomiast ich dezynfekcja zapewniona jest poprzez stosowanie zmywarki z funkcją wyparzania. Suche naczynia stołowe przechowywane w zamykanych szafkach w pomieszczeniu wydawania posiłków, które połączone jest oknem podawczym ze zmywalnią naczyń stołowych. Naczynia prawidłowo zabezpieczone przed ewentualnym zanieczyszczeniem.

W obiekcie zapewniona jest dostateczna ilość wody zimnej i ciepłej. Budynek, w którym zlokalizowany jest blok żywienia podłączony jest do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej.

Resztki pokonsumpcyjne oraz poprodukcyjne, wg informacji uzyskanej od personelu, są odcędzane. Frakcja płynna usuwana jest do kanalizacji a stała gromadzona jest w wiaderkach wyłożonych wkładkami foliowymi a następnie usuwana jest do zbiorczych kontenerów usytuowanych

na terenie placówki. Zgodnie z przedstawioną umową nr 14657/0/14 z dnia 22.12.2014r. odpady komunalne dwa razy w tygodniu wywozi firma [redacted]. Przedmiotowa umowa została zawarta na czas określony, tj. 01.01.2015 – 31.12.2017.

Dezynfekcja jaj przeprowadzana jest metodą chemiczną w pomieszczeniu zlokalizowanym w podpiwniczeniu. Wydzielono i oznakowano właściwy sprzęt, w tym miarkę do przygotowywania roztworu o właściwym stężeniu zgodnym z instrukcją na etykiecie.

W magazynie chłodniczym znajduje się lodówka wykorzystywana do przechowywania próbek żywnościowych. W dniu kontroli oznakowane próbki o gramaturze 150 g przechowywane są w temp. +3,8⁰ C (pomiar termometrem strony). Nieprawidłowości nie stwierdzono. Personel prowadzi zapisy z monitoringu temperatury.

W pozostałych pomieszczeniach magazynowych środki spożywcze przechowywane są w urządzeniach chłodniczych i w zamrażarkach oraz na regałach i podestach z zachowaniem segregacji asortymentowej. Prowadzony jest monitoring warunków przechowywania art. spożywczych. Zaopatrzenie odbywa się na bieżąco bez magazynowania dużej ilości a surowiec wydawany jest zgodnie z zasadą FI-FO. Poddano ocenie, w zakresie zachowania terminu przydatności do spożycia oraz temperatury przechowywania, magazynowanie produktów nietrwałych mikrobiologicznie przeznaczonych do spożycia w dniu kontroli:

- „Jogurt naturalny” OSM Krasnystaw z terminem przydatności do spożycia 04.01.2016r., przechowywany w urządzeniu chłodniczym w temp. +7°C przy zalecanej przez producenta temperaturze od +1°C do +8°C, oraz
- „Śmietana 12%” OSM Opole Lubelskie z terminem przydatności do spożycia 09.01.2016r. przechowywana w urządzeniu chłodniczym w temp. +7°C przy zalecanej przez producenta temperaturze od +2°C do +8°C.

Pomiar termometrem służbowym. Nie stwierdzono nieprawidłowości w magazynowaniu środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie. Jogurt w dniu kontroli zostanie wykorzystany jako dodatek do surówki z marchwi i chrzanu a śmietana jako dodatek do zupy brokułowej.

Wyrywkowej ocenie poddano w zakresie zachowania daty minimalnej trwałości produkty suche takie jak przyprawy, mąka, itp. Nie stwierdzono żywności po upływie terminu ważności. Produkty przechowywane zgodnie z zaleceniami producenta w suchym i chłodnym miejscu. Ziemiaki i inne warzywa magazynowane są w podpiwniczeniu na paletach.

Obróbka brudna warzyw odbywa się przy wykorzystaniu płuczko obieraczki w wydzielonym pomieszczeniu. Nie stwierdzono w obiekcie szkodników bądź śladów ich żerowania. Zakład posiada podpisaną umowę z firmą [redacted]. Monitoring prowadzony jest raz na kwartał. Przedstawiono ostatni protokół z dnia 10.09.2015r. z wpisem „brak uwag”.

Intendentka, na podstawie dokumentacji handlowej (faktur), jest w stanie zidentyfikować każdego dostawcę dostarczającego do obiektu środki spożywcze.

W stołówce zatrudnionych jest 5 osób plus intendentka. Wszyscy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie o stanie zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych, oraz właściwą odzież ochronną.

Sprzęt porządkowy oraz środki myjące i dezynfekujące w dostatecznej ilości przechowywane w wydzielonych miejscach. Szczotki, wiadra i mopy w boksie wydzielonym w korytarzu natomiast detergenty w wydzielonej szafce również usytuowanej w korytarzu. Czysta odzież robocza przechowywana jest w szafkach w pomieszczeniu socjalnym, natomiast odzież wierzchnia pozostawiana jest w szatni zlokalizowanej w podpiwniczeniu. Zachowana segregacja odzieży czystej i brudnej. W toalecie dla personelu zapewnione są środki do utrzymania właściwej higieny w tym umywalka do mycia rąk. Przed toaletą znajduje się wieszak do pozostawienia czystej odzieży ochronnej.

W dniu kontroli pomieszczenia utrzymane w dobrym stanie sanitarnym.

System Bezpieczeństwa Żywności:

W ramach kontroli wewnętrznej, w obiekcie opracowano i wdrożono system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP oraz program warunków wstępnych, w skład którego wchodzi procedura i instrukcje GHP/GMP.

W/w procedury i instrukcje określają zasady właściwego postępowania z surowcem na różnych etapach oraz sposoby utrzymania właściwej higieny produkcji w celu uniknięcia wystąpienia ryzyka dla produkowanej żywności. Przyjęte przez zakład rejestry prowadzone są na bieżąco. Okazano aktualne zapisy m.in.:

- Kartę kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach,
- Kartę kontroli temperatury i wilgotności w pomieszczeniu magazynowym,
- Rejestr mycia i dezynfekcji jaj,
- Rejestr pobierania próbek,
- Kwartalny rejestr mycia okapu,
- Rejestr mycia pomieszczeń.

Na podstawie analizy zagrożeń wyznaczono dwa krytyczne punkty kontroli na etapie obróbki termicznej potraw mięsnych (CCP1) oraz na etapie wydawania posiłków (CCP2), jak również kilka punktów kontroli m.in. na etapie dostawy środków spożywczych, przechowywania środków spożywczych, dezynfekcji jaj. Dla poszczególnych CCP ustalono limity krytyczne, skuteczne procedury monitorowania oraz działania korygujące, wskazano osoby odpowiedzialne:

CCP 1 – dla potraw wieprzowych oraz drobiu ustalono temp. powyżej 74°C, pomiar temperatury każdorazowo podczas obróbki termicznej mięsa, działania naprawcze polegają na wydłużeniu obróbki termicznej o 15 min i ponownym zmierzeniu temperatury, jeśli produkt jest właściwy zostaje skierowany do wydania, osoba odpowiedzialna - kucharz;

CCP 2 – temperatura wydawania gorących potraw: zupy – min. 75°C, II dania - min. 63°C, pomiar temperatury termometrem z sondą wewnątrz potraw codziennie przy wydawaniu, działania naprawcze polegają na podgrzaniu dań do wymaganych wartości. Potrawy przechowywane są w beczkach max. 2h, po tym czasie dania po odcedzeniu są usuwane jako odpad komunalny. Osoba odpowiedzialna – kucharz.

Wg okazanych rejestrów zapisy z monitoringu krytycznych punktów kontroli prowadzone są regularnie. Zgodnie z okazaną dokumentacją w ciągu ostatniego roku nie było potrzeby podejmowania działań korygujących.

Poddano ocenie jeden z punktów kontroli wyznaczony na etapie dostawy środków spożywczych. Osobą odpowiedzialną jest pani intendent. Monitoring prowadzony jest przy każdej dostawie. W wyniku rozmowy z personelem ustalono, iż podczas dostawy oceniane są następujące parametry: termin przydatności do spożycia lub data minimalnej trwałości, stan opakowania, przestrzeganie warunków chłodniczych, warunki transportu, cechy organoleptyczne produktów oraz towarzysząca produktom dokumentacja. Okazano ostatnie karty przyjęć towaru. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Wg informacji uzyskanej od Pani Dyrektor w związku z faktem, iż zmienił się skład zespołu HACCP jak również w związku z planowanymi inwestycjami w bloku żywienia w ferie 2016r. przewidziana jest weryfikacja systemu kontroli wewnętrznej.

Po przeanalizowaniu w/w dokumentacji stwierdzono, iż w dniu kontroli system bezpieczeństwa produkowanych w zakładzie potraw funkcjonuje prawidłowo.

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

Nie dotyczy

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nd protokołu 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 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: nd

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

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 uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 8:30 do 12:10.

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

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

DYREKTOR

Elżbieta Ranc
mgr Elżbieta Ranc

.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

Starszy Asystent
Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku

Anna Kondrat
mgr inż. Anna Kondrat

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 21 grudnia 2015r.

otrzymałem (-am) w dniu 28.12.15r.

DYREKTOR

Elżbieta Ranc
mgr Elżbieta Ranc

.....
(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. Pielęgniarek 6, 20-708 Lublin
tel. centr. 743-42-72 do 73
Insp. 743-46-96; fax 743-46-86
skr. poczt. 119

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr DNS-HŻ.9020.6.25.2015.AK
z dnia 21.12.2015r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

**Stołówka Bursy Zespołu Szkół Elektronicznych w Lublinie
ul. Wojciechowska 38 B, 20-704 Lublin**

**I. 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 | |
| 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 | |

¹⁾ zaznaczyć właściwe

| | | | | | |
|------------|--|---------------|----------------|----------------|---|
| 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 | |
| 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) | 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 | |
| III | Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności | 0 | 25 | 50 | |
| 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 | |
| 8 | Znakowanie. | (0) | 1 | 2 | |
| IV | Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów | 0 | 2 | (4) | |
| | Suma punktów | 0 | 0 | 4 | |
| | Suma punktów ogółem | | | | 4 |
| | 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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR DNS-HŻ.9020.6.25.2015.AK z dnia 21.12.2015r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

DYREKTOR
Stem ✓
mgr Elżbieta Hancock
.....

(podpis kontrolowanego)

Brak uwag

Starszy Asystent
Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia
i Przedmiotów Użytku
Anna Kondrat
mgr inż. Anna Kondrat
(podpis osoby kontrolującej)