

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.9.17.2024.MW

Lublin, dnia 18.03.2024r.

(Miejscowość i data)

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

Monikę Wójtowicz – asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak nr K.057.2.31.2024;

Małgorzatę Łętowską – asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak nr K.057.2.32.2024.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli numer K.057.4.253.2024 z dnia 18.03.2024r.

(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 2023r., poz. 338 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 2023r. poz. 775 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 zarządzeniu²⁾ 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 2024r. poz. 236)^{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 95z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 42

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Rycerska, 20-552 Lublin

(adres)

Podlega: Urząd Miasta Lublin

NIP 712 11 41 861

TEL. 81 536 01 10

FAX -

E-MAIL -

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

Zakład objęty nadzorem na podstawie: *zakład pod stałym nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie*

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pan Jerzy Kolowca – Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Karolina Wojtasik – Starszy Intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: komputer Dell PN SB-RIW-ZE/0136.

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

Działalność bloku żywienia prowadzona w zakresie produkcji posiłków przygotowywanych na bazie mięsa, w tym drobiowego, warzyw w tym wymagających obróbki brudnej, owoców, jaj, półproduktów w tym ryb mrożonych, produktów gotowych, przygotowywania napojów zimnych i gorących. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Zakład zlokalizowany na I piętrze budynku oraz w podpiwniczeniu budynku szkoły. Budynek murowany, wolnostojący. Dojścia i dojazdy do zakładu utwardzone, utrzymane czysto.

Podczas czynności kontrolnych ustalono, że w placówce posiłki obecnie przygotowuje się ok 295 dwudaniowych obiadów oraz około 15 śniadań i podwieczorków dla grupy przedszkolnej. W ramach wyżywienia dzieci otrzymują śniadania, obiad dwudaniowy oraz podwieczorek.

W dniu kontroli przy wszystkich punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody nr 5444/03/23 z dnia 30.03.2023r. potwierdzające prawidłową jakość wody, wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych wystawione przez Biochemik sp. z o.o., Laboratorium Usługowo-Badawcze, Śmiłowo ul. Piłska 34, 64-810 Kaczory. Zgodnie z zapisem w dokumentacji HACCP woda badana będzie raz na 5 lat.

Przy punktach wodnych do mycia rąk zapewniono mydło w płynie, jednorazowe ręczniki papierowe do osuszania rąk oraz środek do dezynfekcji rąk pn. „ERG Claen SkinX” z datą ważności 04.2026r.

W bloku żywienia zapewniono preparat dezynfekujący przeznaczony do powierzchni mających kontakt żywnością „Velodes Silk Medisept” z aktualnym terminem ważności 24.06.2024r.

W dniu kontroli prace w kontakcie z żywnością tj. m.in. przy produkcji, rozdzielaniu posiłków oraz przy czynnościach związanych z myciem i dezynfekcją naczyń stołowych wykonywało 6 osób. W dniu kontroli okazano aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych 5 osób. Zapewniono miejsce do przebierania się przez personel oraz miejsce do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej personelu z możliwością zachowania segregacji.

Nieczystości stałe komunalne usuwane do zamykanych pojemników wyłożonych wkładem foliowym, a następnie usuwane do zamykanych kontenerów zbiorczych, ustawionych na zewnątrz budynku w wiacie śmietnikowej. Okazano do wglądu dokument potwierdzający odbiór nieczystości stałych komunalnych tj. fakturę nr VAT 24/02/FV/KEWO/01798 z dnia 29.02.2024r. wystawioną przez Kom-Eko S.A., ul. Metalurgiczna 9B. 20-234 Lublin oraz fakturę nr FAD/1049/02/2024 z dnia 29.02.2024r.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne i sztuczne zabezpieczone osłonami. Wentylacja pomieszczeń zakładu grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie. Nad punktami obróbki cieplnej zamontowane okapy z wyciągiem mechanicznym.

Nadzór nad obecnością szkodników prowadzony jest we własnym zakresie. W oknach zamontowano siatki zabezpieczające przed dostępem owadów. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności szkodników ani śladów ich bytowania.

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych. Podczas czynności kontrolnych nie stwierdzono przechowywania środków spożywczych niewłaściwej jakości, po upływie daty minimalnej trwałości/daty przydatności do spożycia. Przechowywane środki spożywcze z zachowaniem segregacji asortymentowej w warunkach zalecanych przez producentów.

Podczas kontroli okazano do wglądu dowody zakupu środków spożywczych. Dostawcami są m.in.:

- Tomik Tomasz Jarosław Duda, Elizówka, ul. Szafranowa 6, 21-003 Ciecierzyn – owoce i warzywa świeże oraz jaja. Okazano do wglądu Handlowy dokument Identyfikacyjny nr HDI F/P11/24/002305 z dnia 08.03.2024r. wystawiony przez Vipak Dzido Matyszczyk sp. j., Nowy Bidaczów 110, 23-400 Biłgoraj; Społem Piekarnia nr 5, ul. Roztocze 12, 20722 Lublin – pieczywo; Masarnia Ubojnia Zemat sp. j. Zdzisław Trościańczyk i S-ka, ul. Łąkowa 1, 21-310 Wołyń – wędlina, mięso. Okazano do wglądu fakturę vat 2166/WH/24 z dnia 18.03.2024r. stanowiącą jednocześnie Handlowy dokument Identyfikacyjny; Lemonex S.A., ul. Do Dysa1, 20-149 Lublin – nabiał, środki spożywcze trwałe i nietrwałe mikrobiologicznie.

W trakcie kontroli dokonano oceny jadłospisu za okres 04.03.2024r. do 15.03.2024r. W ramach żywienia dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego na śniadania otrzymują: kanapki (różne rodzaje pieczywa) z dodatkiem masła, sera żółtego, wędliny, twarogu, pasta orzechowo-kakaowa, pasty jajecznej, płatki gryczane na mleku, jajecznica, kluski lane na mleku, płatki czekoladowe na mleku, ryż na mleku płatki jęczmienne na mleku kasza jęczmienna na mleku płatki owsiane. Dodatek stanowią warzywa świeże (papryka, ogórek kiszony, pomidor, ogórek, rzodkiewka). Do picia podawane jest kakao na mleku, herbaty owocowe, herbata czarna z cytryną i miodem, kawa zbożowa na mleku, kakao. Na podwieczorki dzieci otrzymywały: ciasta zbożowe z morelami owoce (pomarańcze, gruszki, winogrona, jabłka) drożdżówka z jabłkiem jogurt owocowy budyń kanapki sezamki serek wiejski z truskawkami, maślanka brzoskwiniowa z andrutami ciasto marchewkowe wafle w polewie malinowej. Na obiad dla dzieci przedszkolnych oraz szkolnych podawane były zupy czyste i zabielenie, tj. z czerwonej soczewicy, krupnik ryżowy, węgierska, zacierka, ogórkowa, kapuśniak, krem z białych warzyw, minestrone, pieczarkowa, pomidorowa. Dodatek węglowodanowy do zup stanowią kasze, ziemniaki, makron, ryż, pieczywo. Na drugie dania serowano dania mięsne oraz jarskie tj.: makaron świderki z truskawkami i serem, fasolka po bretońsku, filet z dorsza, pieczeń schabowa, kotlet ziemniaczano serowy W sosie pomidorowym, gulasz wieprzowy, filet drobiowy, spaghetti z sosem bolońskim, kotlet rybny. Dodatek węglowodanowy do drugich dań stanowią makaron, ziemniaki gotowane i pieczone, kasze (pęczak, ryzana). Dodatek warzywny do drugich dań stanowią: warzywa w postaci surowej, gotowanej, bądź kiszzonej. Ponadto porcje warzyw uwzględniono w podawanych zupach. Do posiłku obiadowego serwowany był kompot wieloowocowy lub woda.

W okazanym dziennym jadłospisie zawarto pełny wykaz składników z wyszczególnionymi występującymi substancjami alergennymi lub powodującymi reakcje nietolerancji.

Do produkcji posiłków używany jest olej rzepakowy. Do przygotowywania posiłków nie używa się koncentratów spożywczych. Posiłki produkowane są z różnych grup środków spożywczych. Do przyprawiania posiłków stosuje się wyłącznie zioła. W posiłkach znajdują się owoce i/lub warzywa, jako dodatek do posiłków lub składnik potrawy. W planowanym jadłospisie uwzględniono rośliny strączkowe, oraz raz w tygodniu porcję ryby. Do napojów stosuje się niewielkie ilości cukru nieprzekraczające

10g/porcja oraz miód naturalny. Stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie, pieczenie, duszenie, rzadko smażenie. Sposób żywienia stosowany w placówce oceniono pozytywnie. Posiłki komponuje się w ciekawy i trafny sposób wykorzystując przy tym różne rodzaje środków spożywczych i różne techniki kulinarne.

Okazany jadłospis jest zgodny z wytycznymi zawartymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).

W dniu kontroli okazano do wglądu system bezpieczeństwa HACCP oraz prowadzone na bieżąco zapisy z monitoringu temperatury w urządzeniach chłodniczych, procesu podgrzewania potraw oraz rejestr procesów mycia i dezynfekcji w zakładzie.

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

Pkt II.3. W dniu kontroli nie okazano do wglądu aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych Pani Gabrieli Śpiewak, która w dniu kontroli wykonywała prace w kontakcie z żywnością.

Pani Genowefa Kalitka Zastępca Dyrektora Szkoły w dniu 18.03.2024r. odsunęła od pracy w kontakcie z żywnością oraz zmywaniu naczyń stołowych Panią Gabrielę Śpiewak do czasu uzyskania aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz zobowiązała się do dostarczenia do dnia 19.03.2024r. ww. dokumentu do siedziby Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie.

- *Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023. poz. 1448);*

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

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt II.3 Załącznik nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01 ukarano Panią Karolinę Wojtasik- Starszego Intendenta

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego Nr Dg1615533 w wysokości 100 zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie: *art. 100 ust 1, pkt 11 Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023. poz. 1448).*

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia 28.12.2023r. nr K.057.3.16.2024

(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: -

3. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt –okazano książkę kontroli,

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu- nie dotyczy.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *)

Pan (i) wnosi / nie wnosi*)- uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie wniesiono uwag i zastrzeżeń co do treści i czytelności protokołu.

5. Uwagi osoby kontrolującej – *uwag nie wniesiono.*

6. Czas trwania kontroli: od 12³⁰ do 14⁴⁵

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: *poprawek i uzupełnień nie wniesiono*

I N T E N D E N T (podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

Wojtasik
mgr inż. Karolina Wojtasik
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Asystent
mgr inż. Monika Wójtowicz
(podpis osoby kontrolującej)

lek. wet. Małgorzata Łętowska

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 18.03.2024r.

otrzymałem (-am) dniu 18.03.2024r.

ZAKŁAD PODSTAWOWA NR 42
im. K. I. Gałczyńskiego
20-552 Lublin, ul. Rycerska 9
tel. 81 536 01 10, fax 81 536 01 16

I N T E N D E N T

Wojtasik
mgr inż. Karolina Wojtasik

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

*) - zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawo 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: _____ ;
 - 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 HŻ.9020.40.9.17.2024.MW
z dnia 18.03.2024r.

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

Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 42, ul. Rycerska, 20-552 Lublin
Podlega: Urząd Miasta Lublin

**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.	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 x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 x	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 x	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 x	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 x	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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.	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	3 x	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).	0 x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0 x	4	8	
IV	Profil działalności – producenci – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV	Profil działalności – pozostała działalność – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16 x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0x	25	50	
	Suma punktów	0	3	16	
	Suma punktów ogółem				19
	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 HŻ.9020.40.9.17.2024.MW z dnia 18.03.2024r**
III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NASTĘPNEJ OCENY:

Asystent

I N T E N D E N T

mgr inż. Karolina Woitasik
mgr inż. Karolina Woitasik
(podpis kontrolowanego)

mgr inż. Monika Wójtowicz
mgr inż. Monika Wójtowicz

lek. wet. Małgorzata Letowska

.....
(podpis osoby kontrolującej)