

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HŻ.9020.3.20.2016.BZ.

Lublin, dn.21.11.2016r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/

Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Beatę Zielińską – Starszego Asystenta, nr upoważnienia 17

(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 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 materiałó(a)w 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Dom Pomocy Społecznej dla osób Niepełnosprawnych Fizycznie**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**ul. Kosmonautów 78, 20-358 Lublin**

(adres)

NIP 946-118-32-56  
TEL. (081) 466-55-70

REGON 430400577  
FAX 0-81 466-55-73

PESEL -  
E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem PPIS  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Pan Jacek Jabłczyński - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Dorota Wasiak - dietetyk

*Baniak*

(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/02/HŻ

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

W obiekcie prowadzone jest żywienie w systemie całodziennym dla 95 osób niepełnosprawnych fizycznie, którzy zamieszkują placówkę.

Posiłki produkowane są od surowca do gotowej potrawy, wydawane bezpośrednio po przygotowaniu na naczyniach wielorazowego użytku o godzinach: śniadania - 8.00, obiad – 13.00 wraz z podwieczorkiem, kolacja - 18.00. Osobom chorym na cukrzyce podawany jest dodatkowy posiłek. Ponadto wszystkim mieszkańcom zapewniono dostęp do produktów suchych po godzinach działalności kuchni m.in. pieczywo, masło, dżem, napoje, wydawane do jadalni. W żywieniu mieszkańców stosowane są diety: wątrobowe, bezdrobiowe, bezmleczne, cukrzycowe, papkowe do podawania przez sondę, lekkostrawne, bezglutenowe. Większość posiłków spożywana jest w jadalni, wyposażonej w krzesła i oznakowane rodzajem stosowania diety stoliki. Przy okienku wydawczym umieszczono listę osób będących na dietach wg. którego personel wydaje posiłki. Dla osób leżących dostawa posiłków odbywa się w systemie tacowym, dowóz do pomieszczeń mieszkańców prowadzany jest w specjalistycznych, zamykanych bexamach.

Jadłospis układa przez dietetyka w porozumieniu z radą konsumencką oraz dyrekcją placówki na okres 10 dni. Codzienne zestawienie posiłków umieszczane jest do wiadomości na sali konsumenckiej. Krótka analiza jadłospisu od dnia 05.11.2016r. do 14.11.2016r. wykazała, iż do produkcji posiłków stosowane są różne grupy środków spożywczych. Wartość energetyczna całodziennego wyżywienia oscyluje w granicach od 2100 kcal do 2200 kcal. Pozytywnie oceniono m.in.: udział zup mlecznych w śniadaniach, przygotowanie naturalnych kompotów oraz zup na wywarach naturalnych. Negatywnie oceniono podawanie w śniadaniach lub kolacjach warzyw konserwowych w zalewie octowej w dniach: 05.11.2016r., 06.11.2016r., 07.11.2016r., 10.11.2016r., 13.11.2016r., 14.11.2016r. Potrawy z dodatkiem octu można spożywać sporadycznie i nie są zalecane w zakresie zdrowego żywienia. Personel obecny przy kontroli zobowiązał się na bieżąco wpłynąć na korektę jadłospisu i uwzględnić w przygotowanych potrawach udział świeżych warzyw.

Placówka wdrożyła wymagania rozporządzenia parlamentu europejskiego i rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności....odnośnie obecności substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji w danym środku spożywczym.

W zakładzie przechowywane są próbki żywnościowe w wydzielonym urządzeniu chłodniczym, zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Stały personel kuchni stanowi 7 osób oraz magazynier i intendent. Okazano aktualną dokumentację lekarską do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu. Osoby pracujące w dniu kontroli



posiadały odpowiednie, czyste dostosowane wierzchnie okrycie (fartuchy, czepki okrywające włosy) jak też zachowany odpowiedni stopień higieny. W dniu kontroli zapewniono właściwe warunki do przechowywania odzieży wierzchniej i ochronnej personelu. W pomieszczeniu szatni odzież ochronna przechowywana jest w wydzielonej szafie, segregacja zachowana.

W dniu kontroli stanowiska pracy wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Zachowany dobry stan sanitarny sprzętów, urządzeń oraz pomieszczeń. Stanowiska do mycia i dezynfekcji rąk wyposażone w ciepłą i zimną wodę, środki do ich mycia oraz dezynfekcji i higienicznego suszenia.

Kuchnia usytuowana jest w budynku murowanym podłączonym do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Układ funkcjonalny oraz rozmieszczenie pomieszczeń i stanowisk pracy nie uległo zmianie, a co zostało ujęte w protokole z kontroli sanitarnej z dnia 22.11.2011r. znak: DNS.HŻ.9020.3.24.2011ADBZ.

Odpady pokonsumpcyjne gromadzone w zamykanym pojemniku, ustawionym w zmywalni naczyń. Odpady poprodukcyjne przechowywane w zamykanym wydzielonym koszu. Ww. odpady usuwane są jako odpad komunalny. Kontenery na nieczystości zamykane, nieprzepełnione ustawione we właściwej odległości od pomieszczeń. Okazano umowę nr P-417/K zawartą w dniu 08.12.2016r., podpisaną z SITA WSCHÓD Sp. z o.o., ul. Ciepłownicza 6 w Lublinie. Teren ogrodzony, utrzymany w dobrym stanie sanitarnym. Okazano wynik badanej próbki wody w kierunku mikrobiologii w roku 2015r., Nr 86/WD/48/15/R wykonany przez laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie, który spełnia wymagania dla wody przeznaczonej do picia przez ludzi. W pomieszczeniach magazynowych przechowywana jest niewielka ilość artykułów spożywczych.

W trakcie kontroli dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych: wykonano pomiary kontrolne w urządzeniach chłodniczych oraz w zamrażarkach np. w urządzeniu chłodniczym z nabiałem + 3°C, z wędlinami +4°C, (temperatury zgodne z zaleceniami producentów), w zamrażarkach – 25 °C, – 30 °C. Wśród ocenianych środków spożywczych nie stwierdzono żywności po terminie przydatności do spożycia oraz daty minimalnej trwałości, ocenie poddano: wędliny, przyprawy, nabiał, płatki, kasze, tłuszcze, jogurty, pieczywo oraz przetwory warzywne m.in. pieczarki marynowane, sałatka szwedzka, sałatka grecka. Żywność przechowywana z zachowaniem segregacji asortymentowej. Produkcja żywności odbywa się w oparciu o bieżące dostawy żywności, bez większego magazynowania. Zaopatrzenie w środki spożywcze odbywa się u stałych sprawdzonych dostawców. Zapewniono identyfikację pochodzenia środków spożywczych, okazano m.in. faktury na pochodzenie mięs – dostawca EB Sp. z o.o. ul. Cisowa 9 w Lublinie, mięsa drobiowego, wędlin – KABANOS ul. Mełgiewska 20 A, Lublin, warzyw - Gospodarstwo ogrodnicze H. Gospodarek, Jakubowice ul. Świerkowa, nabiał OSM Opole Lubelskie, mrożonki – VLTAX Zamość ul. Zagłoby 4. Podczas kontroli nie stwierdzono obecności oraz śladów obecności szkodników. Ogólnie w pomieszczeniach produkcyjnych wydzielono odpowiednią ilość stanowisk do mycia żywności, rąk, sprzętów produkcyjnych oraz naczyń. Stanowiska pracy wykorzystywane zgodnie z ich



przeznaczeniem. Powierzchnie używane do produkcji oraz sprzęt produkcyjny dezynfekowany metodą chemiczną przy użyciu profesjonalnych środków chemicznych wg. instrukcji użytkowania zgodnie z kartą charakterystyki. Procesy mycia i dezynfekcji prowadzone wg. ustalonego planu higieny oraz w zależności od potrzeb. Harmonogram odnosi się do częstotliwości, rodzaju stosowania środków myjących i dezynfekujących oraz ich stężenia i czasu zastosowania.

Poddano ocenie procedurę postępowania z naczyniami stołowymi. Wstępne mycie naczyń prowadzone jest w zmywalni naczyń przy wydzielonym stanowisku pod bieżącą ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Zasadnicze mycie przeprowadzane ww. zmywarce typu gastronomicznego, posiadającej parametr temperatury 85<sup>0</sup>C przez 3 do 4 min., do której podłączone są automatycznie dozowane środki chemiczne. Personel posiada dostateczną wiedzę w przedmiotowym zakresie. Czyste naczynia przechowywane w zamkniętej szafie „przelotowej” wykonanej ze stali nierdzewnej, ustawionej pomiędzy zmywalnią a punktem wydawczym. Nieprawidłowości związanych z procesem mycia naczyń nie stwierdzono. Opracowano i wdrożono procedury oraz instrukcje oparte na zasadach zakładowego systemu bezpieczeństwa żywności HACCP. Do wszystkich ustalonych CCP wskazano normy, tolerancje, sposób kontroli, osoby odpowiedzialne za nadzór. W związku ze zmianą organizacji wydawania posiłków obiadowych dokonano redukcji punktów krytycznych z 5 do 4. Od tego okresu posiłki wydawane są bezpośrednio po przygotowaniu, bez przetrzymywania ich w bemarkach. Jednym z krytycznych punktów kontroli jest - obróbka wstępna jaj. Czynności te przeprowadzane są w pomieszczeniu obróbki brudnej wg. opracowanej instrukcji przez naświetlenie promieniami UV w określonym przez producenta czasie. Pomieszczenie wyposażone w stanowisko mycia rąk, wyodrębnioną odzież ochronną, wyznaczone naczynia. Monitoring prowadzony na bieżąco. Personel posiada dostateczną wiedzę w przedmiotowym zakresie. Ponadto punkt CCP 3 jest także punktem obróbki wstępnej warzyw, do którego przewidziano ocenę czystości po oczyszczeniu warzyw, przewidziano ocenę wizualną umytych warzyw, działaniem korygującym jest powtórzenie cyklu oczyszczenia i mycia w przypadku stwierdzenia zanieczyszczeń. Analiza dokumentacji wykazała, iż niestosowno działań korygujących. Kolejne punkty krytyczne CCP 1 - przyjęcie środków spożywczych, CCP 2 - przechowywanie środków spożywczych, procedury kontroli uwzględniają m.in. zalecenia producentów w zakresie parametrów przechowywania, ocenę terminów przydatności do spożycia. Za kontrolę i nadzór odpowiada magazynier, posiadający wiedzę w przedmiotowym zakresie, rejestry prowadzone na bieżąco. Z analizy dokumentacji wypełnianej przy dostawie środków spożywczych wynika, iż stosowane są działania korygujące tj. w trackie oceny przy dostawie środków spożywczych w dniu :12.04.2016r. dostarczono polędwicę niewłaściwej jakości w związku z tym dokonano zwrotu do dostawcy, natomiast w dniu 10.XI.2016r. do zakładu dostarczono wędlinę nie zgodną z ustaleniami zamiast szynki wędzonej dostarczono szynkę zmieloną dlatego także dokonano zwrotu produktu. Ponadto w dniu 18.11.2016r. dostarczony serek homogenizowany posiadał zbyt krótki termin przydatności, dlatego zdecydowano o odmowie



przyjęcia produktu. W trakcie oceny warunków przechowywania żywności czyli CCP 2 personel prowadzi rejestry na bieżąco, nie stwierdzono odchyień od przyjętych parametrów. Kolejnym przyjętym punktem krytycznym jest CCP3 – obróbka termiczna mięs, limit  $+74^{\circ}\text{C}$ , działaniem korygującym, dalsza obróbka termiczna. Z analizy dokumentacji oraz oświadczenia personelu wynika, iż nie ma przygotowywanych pieczeni z mięs w dużych kawałkach. Kontrola procesu obróbki termicznej prowadzona jest w mniejszych kawałkach jak m.in. w dniu 20.11.2016r oceniono parametry pieczonych udek z kurczaka. Analiza dokumentacji wykazała, iż w ostatnim okresie nie było konieczności stosowania działań korygujących. Nadto prowadzony jest monitoring przyjętych kilku kontrolnych m.in. oceny mycia i dezynfekcji naczyń stołowych, mycia dezynfekcji urządzeń chłodniczych. Rejestry prowadzone na bieżąco.

W ramach zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami wdrożono harmonogram monitoringu ustalony przez firmę DDD, który przewiduje ocenę lub zabiegi raz na dwa miesiące. Okazano ostatni protokół z dnia 26.09.2016r. wg. którego dokonano wymiany stacji DDD jak i oceny ich skuteczności.

Personel kuchenny poddawany jest cyklicznym szkoleniom wewnętrznym, natomiast codziennie co wynika z notatek omawiane są bieżące potrzeby związane z działalnością kuchni. Ostatnie szkolenie przypominające miało miejsce w dniu 16.11.2016r. w trakcie którego omówiono zagadnienia związane z dostawą produktów spożywczych oraz postępowanie z środkami niewłaściwej jakości zdrowotnej.

Powołano zespół do kontroli wewnętrznej, która prowadzona jest wg. ustalonego harmonogramu. Ostatnia miała miejsce 8 listopada 2016r. ocenie poddawano m.in. stan sanitarny pomieszczeń, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami, nadzór nad wyznaczonymi krytycznymi punktami, nie stwierdzono nieprawidłowości w ocenianych obszarach.

W zakładzie weryfikacja systemu prowadzana jest raz na rok, kolejna zostanie przeprowadzona do końca kwietnia 2017r. w trakcie której zostanie poddana ocena za zasadności ustalenia wyznaczonych CCP.

W dniu kontroli w bloku żywienia, nie stwierdzono naruszeń przepisów Ustawy z dnia 9 listopada 1995r o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U z 1996r. nr 10, poz.55 z późn.zm).

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

nd

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 6 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  
(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

Dokonano wpisu.

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: bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 11:30 do 14:15

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.

nd

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

.....  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....nd.....

(podpisy świadków)

.....  
Starszy Asystent Oddziału Higieny  
Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

mgr inż. Beata Zielińska  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 21.11.2016r.

otrzymałem (-am) w dniu 25.11.2016

.....  
(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.9020.3.20.2016.BZ

z dnia 21.11.2016r

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

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

Dom Pomocy Społecznej dla osób Niepełnosprawnych Fizycznie

ul. Kosmonautów 78, 20-358 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)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno - sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	
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	

<sup>1)</sup> 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	
<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>	0	0	4	
	<b>Suma punktów ogółem</b>				4
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie</b>	<b>Średnie</b>	<b>Wysokie</b>	
		<b>(N)</b>	<b>(S)</b>	<b>(W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>	N			



