

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 438/23

Włocławek, 27.10.2023 r.  
(Miejscowość i data)

NHŻ-5140-28-64-2/23

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

Małgorzatę Świercz - asystenta Sekcji NHŻ, upoważnienie do czynności kontrolnych Nr 1028/23  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 338 z późn. 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. z 2023 r. poz. 775 z późn. 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i w zarządzeniach Głównego Inspektora Sanitarnego nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. i nr 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023 r. zmieniającymi 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 i 4 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 221 z późn. zm.)\*\* 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. UE L 95 z dnia 7 kwietnia 2017 r., str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

### I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Miejska Jadalnia „U Świętego Antoniego”

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek

(adres)

NIP: 8883092630

telefon: 54 411 03 80

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzji znak NNZ-442-50-238/6311/03 z dnia 16.12.2003 r.  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Piotr Kaczorowski - Dyrektor Miejskiej Jadalni „U Świętego Antoniego”  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Piotr Kaczorowski - Dyrektor Miejskiej Jadalni „U Świętego Antoniego”  
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola kompleksowa w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia oraz przestrzegania wymagań określonych w art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr PP-TP/08/NHŻ

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

Miejska Jadłodajnia „U Świętego Antoniego” przygotowuje codziennie, od poniedziałku do niedzieli posiłki dla około 693 osób, w tym obiady dwudaniowe z pieczywem dla około 465 podopiecznych z MOPR posiłki wydawane w punkcie wydawania posiłków na parterze Jadłodajni, 45 posiłków dowożonych jest do punktu wydawania posiłków na Zakręt, 18-40 obiadów dwudaniowych jest dostarczanych do Centrum Opieki nad Dzieckiem we Włocławku zlokalizowanego w budynkach przy ul. Łubnej 17 i ul. Jasnej 3 i 4 oraz dla 71 uchodźców z Ukrainy całodzienne wyżywienie dostarczane osobom mieszkającym w obiektach należących do Urzędu Miasta we Włocławku przy ul. Żytniej, dla 40 podopiecznych Domu Pomocy Społecznej przy ul. Żeromskiego 1 we Włocławku (śniadania, II daniowy obiad, podwieczorek, kolację), 32 obiady dwudaniowe dla Schroniska Caritas przy ul. Płockiej 2 we Włocławku. W związku z remontem kuchni Domu Pomocy Społecznej przy ul. Nowomiejskiej 19 we Włocławku, Miejska Jadłodajnia „U Świętego Antoniego” przygotowuje również od 60-100 obiadów dwudaniowych dla ww. placówki.

Ponadto Miejska Jadłodajnia przygotowuje 120 kanapek przeznaczonych dla dzieci z pięciu świetlic środowiskowych we Włocławku: świetlica „Zorza”, ul. Żytnia 59; świetlica „Zacisze”, ul. Zakręt 8; świetlica „Zapiecek”, ul. 3 Maja 6; świetlica „Zachęta”, ul. Wieniecka 42; świetlica „Zefir”, ul. Kaliska 7. W 2014 r. pracownicy świetlic środowiskowych zrezygnowali z zamawiania zup dla dzieci, co zostało utrzymane w 2023 r.

Jadłospis dla podopiecznych MOPR jest ustalany przez dietetyka i akceptowany przez kierownika kuchni, wsad do kotła wynosi 3,90 zł.

Posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku tj.:

-naczynia jednorazowe polistyrenowe PS: miseczki na zupę o pojemności od 0,45 l do 0,75 l, talerze o średnicy 160 mm, 205 mm oraz 220 mm- białe, wykonane w technologii ekstruzji i termoformowane z granulatu polistyrenowego (PS) (przedstawiono do wglądu deklarację zgodności);

-naczynia jednorazowe polistyrenowe PS-sztuczne.

Zakład przygotowuje również posiłki dla:

- Policji - całodzienne wyżywienie dla skazanych,

- posiłki odpłatne oraz posiłki pod zamówienie indywidualnych klientów (catering).

Posiłki do ww. obiektów rozwożone są dwoma środkami transportu: samochód ciężarowy marki Renault nr rejestracyjny CW8416C i Citroen Jumper nr rejestracyjny CW85081.

Zatrudnienie-36 osób, które posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W dniu kontroli posiłki wydawane były w naczyniach jednorazowego użycia w 2 wydawkach:

- na parterze - dla podopiecznych MOPR z konsumpcją na wynos w godzinach 11.00-16.00, z możliwością konsumpcji na miejscu;

- na piętrze - dla konsumenta zewnętrznego z możliwością konsumpcji na miejscu.

Kuchnia znajduje się na parterze budynku. Posiłki na piętro transportowane są windą czystą, natomiast brudny sprzęt, termosy transportowane są z góry windą brudną do zmywalni.

Na parterze oprócz kuchni znajduje się magazyn i komora chłodnicza mięsa, zmywalnia, pomieszczenia biurowe, sala konsumpcyjna, toalety dla personelu i klientów, 2 wydawki. Na poziomie -1 znajdują się pomieszczenia socjalno-sanitarne personelu, magazyn warzyw, komora chłodnicza na kiszonki i warzywa, magazyn środków spożywczych, pomieszczenie dezynfekcji jaj z naświetlaczem UV, obieralnia wstępna, magazyn środków chemicznych i sprzętu porządkowego.

Na 1 piętrze znajduje się sala konsumpcyjna z bufetem oraz pomieszczenia biurowe i toaleta dla personelu. Pomieszczenie sali imprez okolicznościowych zostało tymczasowo zamienione na magazyn naczyń jednorazowego użycia.

Na zewnątrz budynku wydzielono pomieszczenie, gdzie gromadzone są zlewki pokonsumpcyjne i odpady. Zużyte oleje smażalnicze oraz mieszaniny olejów z separatora tłuszczów odbierane są przez firmę BIOPROTEIN Sp. z o.o. Brzeźno, ul. Konińska 33, 62-513 Krzymów, która jest odnawiana co roku (umowa z dnia 30.12.2022 r) – ostatni odbiór zużytego oleju w dniu 17.07.2023 r. Zakład prowadzi segregację odpadów na mokre (w tym zlewki pokonsumpcyjne) i suche które odbiera 3 razy w tygodniu Przedsiębiorstwo

Gospodarki Komunalnej „Saniko” Sp. z o. o., ul. Komunalna 4 we Włocławku (umowa nr 71605/WL z dnia 2022-12-22 z mocą obowiązującą od 2023-01-01).

W obiekcie nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania. Zabezpieczeniem obiektu przez szkodnikami zajmuje się firma Pest Control Sebastian Celmer, ul. Św. Antoniego 32, 87-810 Włocławek (przeglądy raz w miesiącu, ostatni przegląd w dniu 29.09.2023 r.). Ponadto, wyznaczony pracownik Miejskiej Jadłodajni codziennie prowadzi monitoring wizualny pułapek na owady i szkodniki i zgodnie z założeniami systemu HACCP prowadzi rejestr tej czynności.

W zakładzie jest przestrzegany obowiązek przekazywania konsumentom informacji dotyczących składu potraw oraz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w serwowanych potrawach, zgodnie z;

- § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz 29, z późn. zm.),
- art. 44 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

W zakładzie opracowany jest i wdrożony system HACCP i GHP/GMP, ustalone są punkty krytyczne i kontrolne, prowadzone są zapisy stosownie do założeń dokumentacji, m.in. temperatury w pomieszczeniach magazynowych oraz zapisy z dezynfekcji jaj. W dniu kontroli pomieszczenia produkcyjne i magazynowe oraz rozdzielnia posiłków i jadalnia były utrzymane czysto. Środki spożywcze w magazynach przechowywane są zgodnie z zaleceniami producenta. Na stanie nie stwierdzono produktów po upływie daty minimalnej trwałości/przydatności do spożycia.

W 2023 roku do zakładu dostarczane są środki spożywcze przez firmy wyłonione w przetargu:

- ziemniaki dostarcza Gospodarstwo Ogrodnicze Zbigniew Krosnowski, Śmiłowice 35, 87-850 Choceń;
- warzywa dostarcza firma „Marchewka” Miron Krosnowski, Śmiłowice 35, 87-850 Choceń;
- mięsa, wędliny oraz drób dostarcza firma Stek Kałużny i Wspólnicy spółka komandytowa, ul. Waryńskiego 65, 86-300 Grudziądz (przedstawiono do wglądu fakturę VAT 4447/10/W/2023/SP.K. z dnia 09.10.2023 r. na zakup mięsa wieprzowego i wędlin wieprzowych oraz fakturę VAT 4662/10/2023/SP.K. z dnia 10.10.2023 r. na zakup mięsa drobiowego);
- jaja świeże dostarczane są przez Zakład Pakowania Jaj „Zielona Puszcza” Wiśniewski Radosław, ul. Rzemieślnicza 6, 87-162 Lubicz. Przedstawiono do wglądu sprawozdanie z badań MM 6693/08/2023 kału z kurnika w kierunku obecności i identyfikacji pałeczek Salmonella. W badanej próbce nie wykryto pałeczek Salmonella.

W dniu kontroli pobrano do oceny jadłospis dekadowy przeznaczony dla mieszkańców Domu Pomocy Społecznej przy ul. Żeromskiego 1 we Włocławku. Oceniono dietę podstawową w dniach 08.10.2023 r.-17.10.2023 r. W skład wydawanych obiadów wchodzi zupa, drugie danie oraz napój/sok. Przeprowadzona teoretyczna ocena jadłospisu dekadowego dla diety podstawowej za ww. okres wykazała, że posiłki są urozmaicone, we wszystkich posiłkach zapewniono dodatek białka pochodzenia zwierzęcego, cztery razy w ciągu dekady na obiad i na kolację podano posiłek rybny, trzy razy w dekadzie uwzględniono nasiona roślin strączkowych suchych, jeden raz w dekadzie podano potrawę smażoną. Każdego dnia podaje się co najmniej jedną porcję produktów zbożowych z pełnego przemiału, stosuje się dodatki owoców i warzyw w postaci surowej/przetworzonej.

Na podstawie „arkusza oceny dekadowej jadłospisów” uzyskano 30,6 pkt. Ocena jadłospisu za ww. okres wykazała, że sposób żywienia podopiecznych Domu Pomocy Społecznej jest prawidłowy tj.: mieści się w przedziale 30-34 pkt.

Przeprowadzona ocena jadłospisu dekadowego wykazała, że:

- w dniach 11.10.2023 r., 12.10.2023 r., 15.10.2023 r., 17.10.2023 r. tylko jeden raz w ciągu dnia podano mleko i jego przetwory. Dyrektora Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego” pouczono, aby w każdym posiłku zapewnić odpowiednią ilość mleka i jego przetworów.

W obiekcie są przestrzegane wymagania określone w art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Przedstawiono do wglądu następujące dokumenty:

- umowę zawartą w dniu 30.12.2022 r. z firmą Pest Control Sebastian Celmer, ul. Św. Antoniego 32, 87-810 Włocławek w zakresie zwalczania szkodników sanitarnych i zapobiegania ich obecności wraz z protokołem deratyzacji i dezynsekcji z dnia 29.09.2023 r.;
- umowę nr 71605/WL z dnia 2022-12-22 z mocą obowiązującą od 2023-01-01 z Przedsiębiorstwem Gospodarki Komunalnej „Saniko” Sp. z o. o. ul. Komunalna 4 we Włocławku na wywóz odpadów;

- umowę zawartą w dniu 30.12.2022 r. z firmą BIOPROTEN Sp. z o.o. Brzeźno, ul. Konińska 33, 62-513 Krzymów na odbiór przetworzonych tłuszczów spożywczych;
- deklarację zgodności na opakowania jednorazowe (talerze, flaczarki, sztucce);
- fakturę na zakup jaj z Zakładem Pakowania Jaj „Zielona Puszcza” Wiśniewski Radosław, ul. Rzemieśnicza 6, 87-162 Lubicz wraz ze sprawozdaniem z badań MM 6693/08/2023 kału z kurnika w kierunku obecności i identyfikacji pałeczek Salmonella;
- faktury na zakup mięsa wieprzowego, drobiowego i wędlin;
- opracowaną dokumentację HACCP i GHP;
- orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników.

Za zgodą przedsiębiorcy protokół sporządzono w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku przy ul. Kilińskiego 16.

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

*nie stwierdzono*

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Arkusz Oceny Zakładu Żywienia Zbiorowego

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt *nie dotyczy* zał. nr *nie dotyczy*  
ukarano *nie karano*

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego *nie dotyczy* w wysokości *nie dotyczy* zł  
(nr mandatu karnego)

na podstawie *nie dotyczy*  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia *nie dotyczy* nr *nie dotyczy*

(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 dotyczy*

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

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:

5. Uwagi osoby kontrolującej

*nie dotyczy*

6. Czas trwania kontroli: od 11.00 do 13.30 dnia 10.10.2023 r.  
od 12.00 do 14.00 dnia 25.10.2023 r.  
od 9.00 do 10.00 dnia 27.10.2023 r.

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.  
*nie dotyczy*

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *brak*

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

DYREKTOR  
Miejskiej Jadłodajni "U Świętego Antoniego"

*Piotr Kaczorowski*  
Piotr Kaczorowski

.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....  
(podpisy świadków)

Powiatowa Stacja  
Sanitarno-Epidemiologiczna we Włocławku  
Setka Hódziewicz-Bielecka  
ASZ/601  
Małgorzata Świercz

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 10.10.2023 r., 25.10.2023 r., 27.10.2023 r.  
otrzymałem (-am) w dniu..... 30.10.2023 r.

MIEJSKA JADŁODAJNIA "U Świętego Antoniego" Miejskiej Jadłodajni "U Świętego Antoniego"  
ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek  
tel./fax: 54-411-03-80  
Dyrektor  
*Piotr Kaczorowski*  
Piotr Kaczorowski

.....  
(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 we Włocławku 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 o swobodzie działalności gospodarczej

Handwritten text or markings in the center of the page.

Vertical text or markings along the right edge of the page.

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
WE WŁOCŁAWKU  
87-800 Włocławek, ul. Kilińskiego 16

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 438/23 z dnia 27.10.2023 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Miejska Jadłodajnia „U Świętego Antoniego”, ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek

**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>11</b>	<b>22</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	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
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>42</b>	
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	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	ND
7	Znakowanie.	0	4	8	
<b>IV</b> <b>1</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	<b>ND</b>
<b>IV</b> <b>2</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	<b>Suma punktów</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	
	<b>Suma punktów ogółem</b>		<b>16</b>		
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>		<b>S</b>		

**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 nie dotyczy Z DNIA nie dotyczy

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

brak

Pełnomocna Stacja  
Sanitarno-Epidemiologiczna we Wrocławku  
Sekcja Nadzoru nad Bezpieczeństwem Żywności i System  
Asystent  
Małgorzata Świercz

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

DYREKTOR

Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"

Piotr Kaczorowski

MIEJSKA JADŁODAJNIA

"U Świętego Antoniego"

ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Wrocławek

tel./fax: 54-411-03-80