

Włocławek, 15.01.2025 r.

Upoważnienie Nr 84/25

Na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 416) oraz art. 49 ust. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 236 z późn. zm.), § 1 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 grudnia 2009 r. w sprawie zasad i trybu upoważniania pracowników stacji sanitarno-epidemiologicznych lub Głównego Inspektoratu Sanitarnego do wykonywania określonych czynności kontrolnych i wydawania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz. U. z 2010 r. Nr 2, poz. 10)

upoważniam:

Małgorzatę Świercz - asystenta Sekcji NHŻ - legitymacja służbowa nr 252/24

(imię, nazwisko, stanowisko służbowe)

pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku

do przeprowadzenia kontroli w:

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

(wskazać pełną nazwę i adres przedsiębiorcy objętego kontrolą, zakład kontrolowany)

Zakres przedmiotowy kontroli obejmuje: Kontrola kompleksowa w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia.

Data rozpoczęcia kontroli: 16.01.2025 r.

Przewidywany termin zakończenia kontroli: 07.02.2025 r.

Termin upływu ważności upoważnienia: 07.02.2025 r.



(okrągła pieczęć)

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
we Włocławku

Zofia Ziolkowska

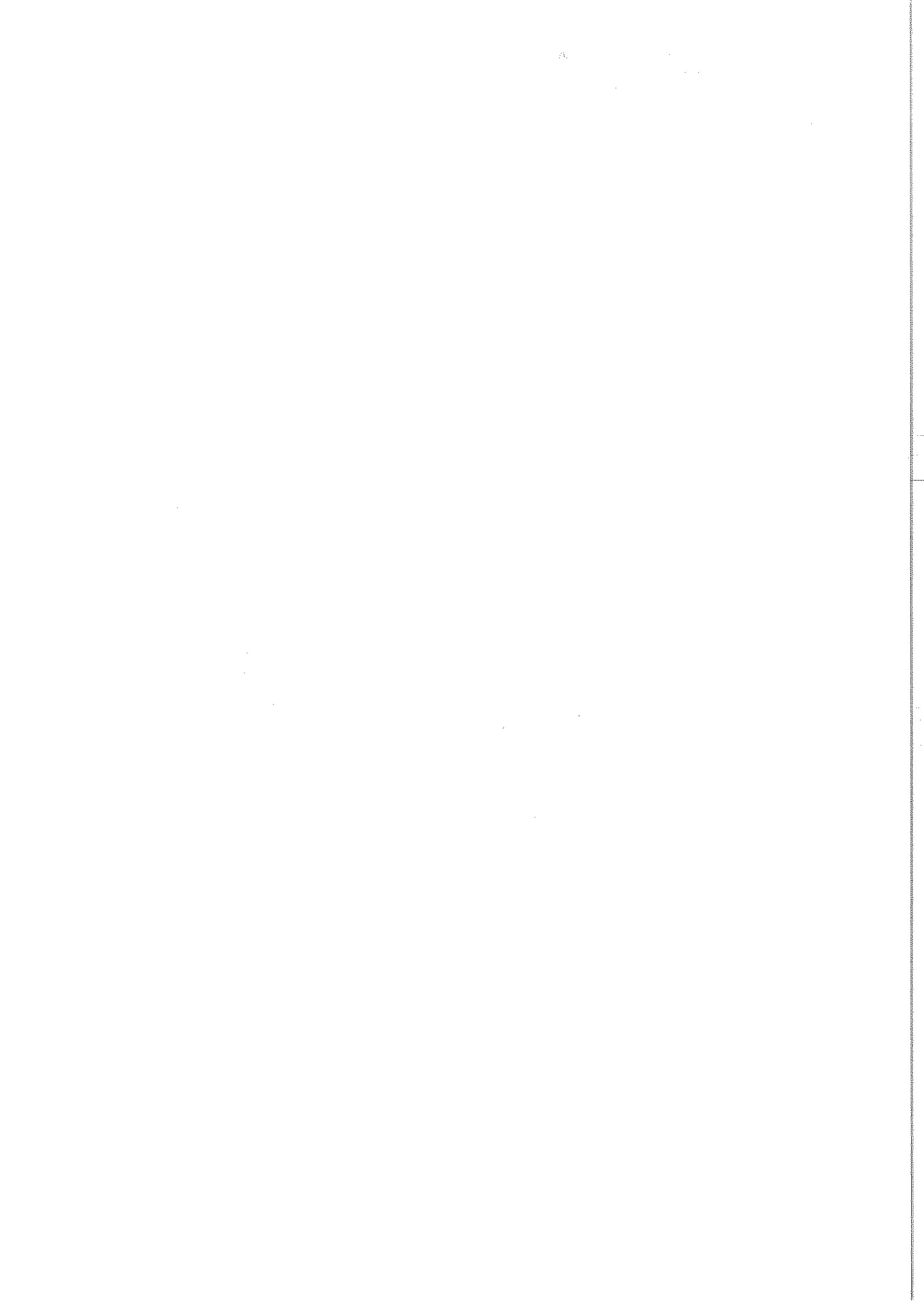
.....
stanowisko/podpis osoby
udzielającej upoważnienia

Potwierdzenie odbioru upoważnienia

16.01.2025 *[Podpis]*
.....
(data i podpis kontrolowanego lub osoby upoważnionej)

Pouczenie o prawach i obowiązkach kontrolowanego przedsiębiorcy

1. Przedsiębiorca ma prawo żądać od kontrolującego okazania legitymacji służbowej i doręczenia upoważnienia do przeprowadzenia kontroli.
2. Czynności kontrolne wykonuje się w obecności przedsiębiorcy lub osoby przez niego upoważnionej. Przedsiębiorca ma obowiązek wskazać na piśmie osobę upoważnioną do reprezentowania go w trakcie kontroli, w szczególności w czasie swojej nieobecności.
3. Przedsiębiorca może wnieść sprzeciw wobec podjęcia i wykonywania przez organ kontroli czynności z naruszeniem przepisów art. 48, art. 49, art. 50 ust. 1 i 5, art. 51 ust. 1, art. 54 ust. 1, art. 55 ust. 1 i 2 oraz art. 58 ustawy Prawo przedsiębiorców. Sprzeciw wymaga uzasadnienia.
4. Przedsiębiorca ma obowiązek zapoznać się z treścią protokołu kontroli.
5. Przedsiębiorca ma prawo wnieść do protokołu kontroli swoje uwagi i zastrzeżenia.
6. Przedsiębiorca jest obowiązany prowadzić i przechowywać w swojej siedzibie książkę kontroli oraz upoważnienia i protokoły kontroli. W przypadku wszczęcia kontroli przedsiębiorca niezwłocznie okazuje kontrolującemu książkę kontroli.
7. Przedsiębiorca ma obowiązek ustalenia z organem kontroli innego terminu przeprowadzenia kontroli, jeżeli działalność przedsiębiorcy jest już objęta kontrolą innego organu.
8. Przedsiębiorca ma obowiązek umożliwić kontrolę swojego przedsiębiorstwa mimo, że odbywa się w nim kontrola innego organu lub przekroczony został określony ustawą czas trwania wszystkich kontroli w jednym roku kalendarzowym w sytuacji, gdy przeprowadzenie kontroli jest uzasadnione bezpośrednim zagrożeniem życia, zdrowia lub środowiska.



PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 52/25

Włocławek, 28.01.2025 r.
(Miejscowość i data)

NHŻ.5140.72.1.2025

Przeprowadzonej przez upoważnionego (~~ych~~) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego³⁾ Inspektora Sanitarnego we Włocławku

Małgorzatę Świercz - asystenta Sekcji NHŻ, upoważnienie do czynności kontrolnych Nr 84/25
(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 2024 r. poz. 416), 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 2024 r. poz. 572). 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 2024 r. poz. 236 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 Jadłodajnia „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

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzji znak N.HŻ-5148-15-1/5730/2005 z dnia 29.11.2005 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Piotr Kaczorowski - Dyrektor Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Piotr Kaczorowski - Dyrektor Miejskiej Jadłodajni „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.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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, 50 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, 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.

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.

Jadłospis dla podopiecznych MOPR jest ustalany przez dietetyka i akceptowany przez kierownika kuchni, wsad do kotła wynosi 3,40 zł.

Zakład przygotowuje również posiłki dla:

- Policji - całodienne wyżywienie dla skazanych,
- posiłki odpłatne oraz posiłki pod zamówienie indywidualnych klientów (catering).

Posiłki do ww. obiektów rozwożone są trzema środkami transportu: samochód ciężarowy marki Renault nr rejestracyjny CW8416C, Citroen Jumper nr rejestracyjny CW85081, samochód ciężarowy marki Renault Master nr rejestracyjny CW 4293H.

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

Obiady wydawane są w naczyniach jednorazowego użycia w 2 wydawkach:

- na parterze - dla podopiecznych MOPR z konsumpcją na wynos w godzinach 11.00-15.30, 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 I piętrze znajduje się sala konsumpcyjna z bufetem, sala imprez okolicznościowych oraz pomieszczenia biurowe i toaleta dla klientów.

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 – ostatni odbiór zużytego oleju w dniu 31.10.2024 r., przedstawiono do wglądu fakturę VAT Nr 24-10/0140/FVS. 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 (przedstawiono do wglądu fakturę VAT nr 0011978/R/2024 z dnia 19.12.2024 r.).

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 19.12.2024 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 alergie 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 zgodnie z zaleceniami producenta. Na stanie nie stwierdzono produktów po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia.

W 2024 roku do zakładu dostarczane są środki spożywcze przez firmy wyłonione w przetargu:

- 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 3624/01/W/2025/SP.K. z dnia 14.01.2025 r.) oraz firma Zakład Przetwórstwa Mięsa Aniołkowsky Justyna Stankiewicz Spółka Jawna, ul. Karabinierów 2G, 86-300 Grudziądz (przedstawiono do wglądu fakturę nr F/0142/25 z dnia 14.01.2025 r.);
- jaja świeże dostarczane są przez Zakład Pakowania Jaj „Zielona Puszcza” Wiśniewski Radosław, ul. Rzemieślnicza 6, 87-162 Lubicz. Przedstawiono do wglądu fakturę VAT 3/2025 z dnia 02.01.2025 r. oraz sprawozdanie z badań MM 54/01/2025 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 01.01.2025 r.

- 10.01.2025 r. Mieszkańcom zapewniono cztery posiłki w ciągu dnia: śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek i kolację. 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, pięć razy w ciągu dekady na obiad i na kolację podano posiłek rybny, dwa razy w dekadzie uwzględniono nasiona roślin strączkowych suchych, dwa razy 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 29,3 pkt. Ocena jadłospisu za ww. okres wykazała, że sposób żywienia podopiecznych Domu Pomocy Społecznej jest zadowalający tj.: mieści się w przedziale 25-30 pkt.

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

I. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt	<i>nie dotyczy</i>	zał. nr	<i>nie dotyczy</i>
ukarano <i>nie ukarano</i>			
	<i>(imię, nazwisko, stanowisko)</i>		
grzywną w drodze mandatu karnego	<i>nie dotyczy</i>	w wysokości	<i>nie dotyczy</i> zł
	<i>(nr mandatu karnego)</i>		
w oparciu o <i>nie dotyczy</i>	<i>(podstawa prawna)</i>		
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia	<i>nie dotyczy</i>	nr	<i>nie dotyczy</i>

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ta 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: brak

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: dokonano wpisu do książki kontroli
W zakładzie pozostawiono jeden egzemplarz protokołu.
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:
nie wnosi

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak

6. Czas trwania kontroli: od 12.00 do 13.20 dnia 16.01.2025 r.
od 12.00 do 14.00 dnia 28.01.2025 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 odmówiono.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

DYREKTOR

Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"

Piotr Kaczorowski
Piotr Kaczorowski

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Malgorzata Swierca
Malgorzata Swierca

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.01.2025 r., 28.01.2025 r.
otrzymałem (-am) w dniu... *30.01.2025 r.*

MIEJSKA JADŁODAJNIA
"U Świętego Antoniego"
ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek
tel./fax: 54-411-03-80

DYREKTOR
Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"

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.

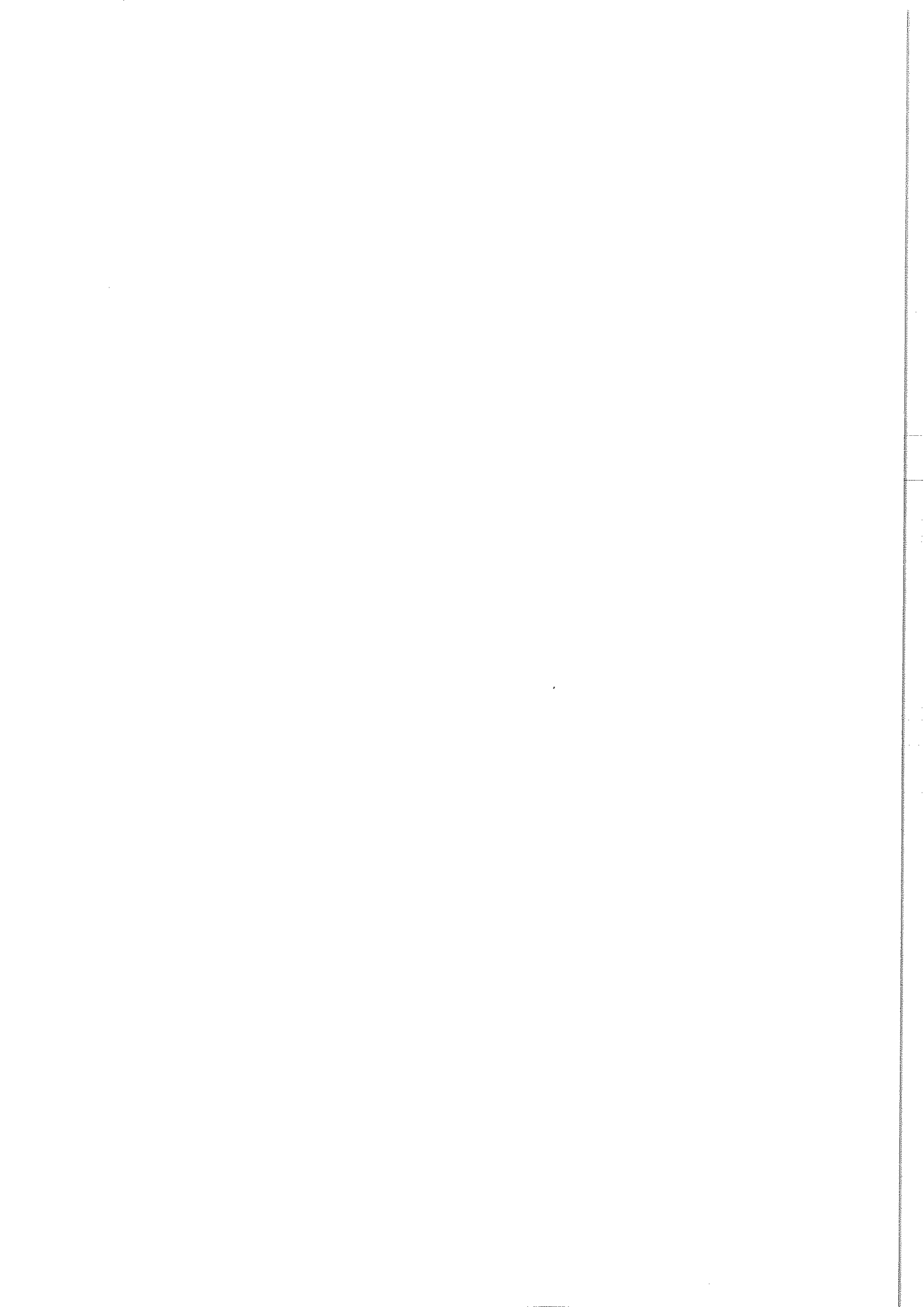
Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku powielany inaczej jak tylko w całości.

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



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

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)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	<u>0</u>	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	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.	<u>0</u>	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	<u>0</u>	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	<u>0</u>	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	<u>0</u>	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	<u>0</u>	16	42	
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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i	<u>0</u>	5	11	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.				
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	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).	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	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem	16			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		(S)		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR nie dotyczy Z DNIA nie dotyczy

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Brak
DYREKTOR
Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"

...Piotr Kaczorowski

(podpis kontrolowanego)

.....
(Signature)
.....

(podpis osoby kontrolującej)