

**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Dreżdenku**

F/PK/BŻ/01/01
Strona | 1

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.96.95.2024

Strzelce Kraj., 21.03.2024 r.

(miejsowość i data)

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

Agnieszka Młynaryk – starszy asystent sekcji HŻŻiPU nr up. 5/2024

Julita Kalinowska – młodszy asystent sekcji HŻŻiPU nr up. 7/2024

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2023 poz. 338 z późn. zm.)¹⁾, w związku z art. 268a ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U z 2023r. poz. 775 z późn.zm.)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art.49 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 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 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Kuchnia w Szkole Podstawowej nr 2**
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)
ul. Słowackiego 14, 66-500 Strzelce Kraj.
(adres)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

NIP 2810090361 TEL 95 76 32 767 FAX - E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **144/0401/2007**
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: **Pan Andrzej Bajko – dyrektor szkoły**
(imię i nazwisko, stanowisko)
3. Przedstawiciel zakładu: **Pani Irena Podkówka – intendentka**
(imię i nazwisko, stanowisko)
- nie przywołano**
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **stan techniczno-sanitarny zakładu, warunki produkcji i przechowywania żywności, warunki żywienia zbiorowego, ocena śledzenia pochodzenia produktu (Traceability), ocena wdrożenia systemów gwarantujących bezpieczeństwo żywności (GHP/GMP, HACCP)**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **fartuchy ochronne**

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

Po okazaniu legitymacji służbowej i upoważnieniu do kontroli oraz przedstawieniu tematyki i zakresu kontroli przystąpiono do wykonywania czynności kontrolnych.

Zakres działalności obejmuje: produkcję posiłków od surowca do gotowej potrawy podawanych na naczyniach wielokrotnego użytku. W kuchni przygotowywane są posiłki jednodaniowe dla uczniów szkoły podstawowej. Dla przedszkola Samorządowego nr 1 przy ulicy Brygady Saperów 35 w Strzelcach Krajeńskich przygotowuje się obiady dwudaniowe (zupa, II danie), natomiast w Szkole Podstawowej jednodaniowe (2 x zupa, 3 x II danie).

Liczba osób żywionych: 375 dzieci, w tym przedszkole 198 osób (dzieci wieku 3-6 lat) oraz szkoły podstawowej 177 osób (dzieci w wieku od 7 do 14 lat).

Stawka żywieniowa: wynosi 5 zł (szkoła podstawowa), oraz 6 zł (przedszkole) i obejmuje wyłącznie wsad do kotła.

Wydawanie posiłków do przedszkola: Dla przedszkola przygotowuje się obiad dwudaniowy dostarczany przez Pana Radosława Kubiaka środkiem transportu (posiada zatwierdzenie PPIS w Dreźnie) w termosach. Obiad dowożony jest o godz. 11.00. Termosy są myte i dezynfekowane w osobnym pomieszczeniu mycia sprzętu produkcyjnego.

Wydawanie posiłków dla szkoły podstawowej: godz. 11:30, 11:25, 12:25, 13:25

Liczba osób pracujących: 4 osoby – okazano do wglądu aktualne orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych.

Dostawcy: warzywa świeże – Usługi i Handel Beata Klimek ul. Krótka 1b/10, 66-500 Strzelce Krajeńskie; mrożonki oraz ryby mrożone – Farutex sp. z o.o. ul. Sulechowska 37, 66-022 Zielona Góra, mięso, drób – Zakład Przetwórstwa Mięsnego „Ozimek” ul. Usługowa 1a, 73-110 Stargard, pieczywo – Piekarnia Zenard ul. Wojska Polskiego 96, 66-542 Zwierzyn, nabiał – „Karys” Krystyna Dymecka, ul. Malorolnych 34, 66-400 Strzelce Kraj.; jaja, środki spożywcze trwałe – Hurtownia Spożywcza Harsio „Bellmar” Barbara Rygielska, ul. Wyszyńskiego 38, 66-400 Gorzów Wlkp., Dostawy odbywają się 2-3 razy w tygodniu lub w zależności od zapotrzebowania.

W zakładzie prowadzi się system śledzenia pochodzenia produktów polegający na prowadzeniu dostaw środków spożywczych na podstawie faktur. Okazano do wglądu przykładowe dokumenty dostaw

towaru w formie faktur. Karty dostaw są prowadzone na bieżąco. System śledzenia produktów (Traceability) funkcjonuje właściwie. Dokumentacja w tym zakresie prowadzona jest w sposób prawidłowy, pozwala na odtworzenie drogi produktu i jego identyfikację

Pomieszczenia zakładu: kuchnia właściwa, magazyn artykułów spożywczych suchych, magazyn artykułów nietrwałych mikrobiologicznie, punkt mycia i dezynfekcji termosów transportowych (parter), punkt wydawania posiłków, zmywalnia naczyń (I piętro), obieralnia warzyw, szatnia, toaleta dla personelu, pomieszczenie gospodarcze (piwnica).

Kuchnia właściwa wyposażona w następujące urządzenia tj. piec konwekcyjny, okap, 1 elektryczny trzon kuchenny, 2 kuchenki elektryczne, 3 piekarniki, patelnia elektryczna, maszynkę do mielenia mięsa, krajalnicę do warzyw, blaty robocze z blachy kwasoodpornej, zlewozmywak dwukomorowy oraz umywalkę do mycia rąk z wodą ciepłą i zimną bieżącą, szafki na sprzęt podręczny i drobny, deski do krojenia (deski oznaczone kolorami). W szkole nie prowadzi się przechowywania próbek żywnościowych. Magazyn środków spożywczych trwałych – regały przyściennie, na których przechowuje się środki spożywcze m.in. makarony, kasze, przyprawy, 2 urządzenia chłodnicze oraz 2 zamrażarki zaopatrzone w termometry. Jakość środków spożywczych prawidłowa, segregacja żywności prawidłowa, warunki przechowywania prawidłowe, zgodne z zaleceniami producenta. Zmywalnia naczyń- zmywarka z funkcją wyparzania oraz punkty wodne z wodą ciepłą i zimną bieżącą. Szafy zamykane w punkcie wydawania posiłków do przechowywania czystych naczyń. Punkt wydawania posiłków oraz w punkcie mycia termosów transportowych zapewnia się punkty wodne z wodą ciepłą i zimną bieżącą. Higiena osobista personelu zachowana, w szatni zapewnia się szafę dwudziałową na odzież zmienną ochronną oraz prywatną pracowników. W toalecie dla personelu zapewnia się punkt wodny do mycia rąk z wodą ciepłą i zimną bieżącą. W obieralni warzyw zapewnia się miejsce do dezynfekcji jaj (garnek + sito) oraz punkt wodny z wodą ciepłą i zimną bieżącą. Przy punktach wodnych zapewniono ciepłą i zimną bieżącą wodę, oraz środki do higienicznego mycia i osuszania rąk. Higiena osobista zapewniona. Personel posiada odzież ochronną tj.: fartuszki i czepki. Do przechowywania odzieży wierzchniej i ochronnej personelu zapewniono szafki działowe w szatni. Okazano do wglądu środki do mycia i dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością, właściwy z terminem przydatności do użycia.

Dokonano oceny jadłospisów przygotowywane na okres dekady pod względem jakości żywienia zbiorowego w okresie od 04-15.03.2024r. uczniów szkoły podstawowej i przedszkola.

Na obiad przedszkolny przygotowuje się zupy: grochowa, brokułowa, barszcz czerwony, żurek z kielbasą, krupnik, szczawiowa, pomidorowa z makaronem, jarzynowa, pieczarkowa, barszcz czerwony. **Na drugie dania przygotowuje się:** pałka z kurczaka, gulasz wieprzowo-wołowy, roladka drobiowa z serem, makaron z sosem bolońskim, paluszki rybne z fileta, makaron z sosem truskawkowo-jogurtowym, kotlet mielony, gulasz drobiowy, udko pieczone, pierogi ruskie. **Jako dodatek do drugich dań podaje się:** kasza jęczmienna, ziemniaki, makaron, ryż. **Do drugich dań podaje się świeże i gotowane warzywa w formie surówek z tj.:** marchew gotowana, ogórek kiszony, sałata z jogurtem naturalnym, surówka z kapusty młodej, słatka z buraczków, surówka z marchewki, sałata lodowa z warzywami i rukolą **Jako dodatek do zup podaje się dodatkowo pieczywo pszenne, wieloziarniste, bułki. Do picia podaje się:** wodę niegazowaną, sok 100, miód z wodą i cytryną. **Na podwieczorek podaje się:** gruszka, mandarynka, jabłko, wafle ryżowe, ciastka owsiane, jogurt owocowy, aktimel, kiri, sok 100%. Dla dzieci w szkole podaje się posiłki takie jak dla przedszkola, tylko naprzemiennie dania jednodaniowe. Posiłki są różnicowane kolorystycznie, z dodatkiem warzyw i owoców, bogate w pełnowartościowe białko. Do przygotowania posiłków stosuje się naturalne przyprawy na bazie ziół. Potrawa mięsne głównie pieczone są w piecu konwekcyjno – parowym. Do smażenia stosowany jest olej roślinny. Przygotowywane posiłki są zgodne z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup 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 i stosowaniu.

Okazano do wglądu jadłospisy z uwzględnieniem substancji alergicznych występujących użytych do przygotowywania żywności i nadal obecnych w produkcie gotowym, które wymienione są w załączniku II rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. Jadłospisy w których zawarte są substancje alergiczne wywieszono do wglądu dla rodziców na tablicy ogłoszeń.

Okazano dokumentację GHP/GMP, m.in. instrukcje mycia i dezynfekcji sprzętu, pomieszczeń, urządzeń, monitoringu temperatur, utrzymania czystości i porządku, przyjęcia i magazynowania towaru, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami. Zapisy prowadzone na bieżąco.

Odpady kategorii 3, odpady gastronomiczne, usuwane są przez Bioprotex Sp. z o.o. Brzeźno, ul. Konińska 33, 62-513 Krzymów. Okazano dokument potwierdzający usuwanie odpadów gastronomicznych z dnia 06.03.2024r. nr 05543/03/24 (karta przekazania odpadów). Odpady usuwane są raz w tygodniu. Pojemnik zbiorczy znajduje się w wydzielonym pomieszczeniu, znajdującym się na zewnątrz budynku szkoły. Zużyty olej zabierany jest przez Eko-Siedlisko, Mieczysław Durejko, Siedlisko 15, 64-980 Trzcianka, magazynowany w oznakowanej beczce. Zabierany na telefon, w miarę zapotrzebowania. Okazano do wglądu ostatni dokument potwierdzający odbiór zużytego tłuszczu z dnia 8.11.2023. Umowa na wywóz odpadów zawarta z firmą Laguna ul. Nadbrzeźna 21, 66-400 Gorzów Wlkp. Odpady usuwane do kontenera zbiorczego usytuowanego na zewnątrz. Nie stwierdzono obecności szkodników ani oznak ich bytowania. Zakład zabezpieczony przed szkodnikami przez Specjalistyczny Zakład Dezynfekcji, Dezynsekcji i Deratyzacji Izabela Nowak ul. Winnica 28/2, 66-300 Międzyrzecz. Okazano do wglądu ostatni protokół z kontroli z dnia 04.03.2024r., nie stwierdzono obecności szkodników). W oknach pomieszczeń kuchennych zapewniono siatki zabezpieczające przed dostępem szkodników.

Podczas kontroli nie stwierdzono wykorzystywania do produkcji potraw produktów pochodzących z Ukrainy (miód, olej, maliny mrożone, cukier). Podczas kontroli okazano do wglądu etykiety oleju („Olej rzepakowy 100%” Beskidzki, producent: Zakłady Tłuszczowe, Biellmar Sp. z o.o. ul. Sempołowskiej 63, 43-300 Bielsko-Biała), cukru (Polski Cukier, Cukier Biały, producent Krajowa Grupa Spożywcza S.A. ul. Kraszewskiego 40, 87-100 Toruń, kraj pochodzenia Polska, Cukier Sweet Family dystrybutor Nordzucker Polska S.A. ul. 5 stycznia 54, 64-330 Opalenica), miodu (Miód nektarowy wielokwiatowy, wyprodukowano przez: CD S.A. ul. Krucza 16/22, 00-526 Warszawa, zakład: Wapiennicka 42, 43-382 Bielsko-Biała), malin mrożone (Forrest malina głęboko mrożona wyprodukowano dla Farutex sp. z o.o. ul. Jesienna 4, 70-807 Szczecin, kraj pochodzenia Polska)

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....

ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....
(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 – nie stwierdzono nieprawidłowości

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

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).

Pan (i) wnosi /nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Osoba obecna podczas kontroli w zakładzie nie wniosła uwag i zastrzeżeń do stanu faktycznego.

5. Uwagi osoby kontrolującej: **bez uwag**

6. Czas trwania kontroli: **12:30 do 12:50**

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:

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

INTENDENT

Podolska
Irena Podkowska

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

MŁODSZY ASYSTENT
Odział Higieny Żywności
PSSE Przedenko
Julita Kalinowska

STARSZY ASYSTENT
Sektora Higieny Żywności
Żywności i Przedmiotów Użytku
PSSE Przedenko

Mikheyev
mgr inż. Agnieszka Mbyniaryk

.....
(podpis osoby kontrolującej)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **21.03.2024 r.**
otrzymałem (-am) w dniu **21.03.2024 r.**

SKOŁA PODSTAWOWA Nr 2
w Strzelcach Krajeńskich
ul. Słowackiego 14
tel. 95 763 27 64
66-500 Strzelce Krajeńskie

DYREKTOR
Andrzej Baiko
mgr Andrzej Baiko

.....
(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 w Dreżdenku 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 Prawa przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.96.95.2024 z dnia 21.03.2024r.

**Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Drezdenku**

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Kuchnia w Szkole Podstawowej nr 2 ul. Słowackiego 14, 66-500 Strzelce Krajeńskie

**I. 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/sprzedazy.	0 x	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 x	2	4	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	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 x	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 x	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 x	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 x	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 x	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	

IV 1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV 2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8 x	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0 x	25	50	
	Suma punktów	0	8	0	
	Suma punktów ogółem				8
	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-..... Z DNIA ...-.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: brak

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 2
w Strzelcach Krajeńskich
ul. Słowackiego 14
tel. 95 763 27 67
66-500 Strzelce Krajeńskie

INTENDENT
Irena Podkowińska

(podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT
Sekcja Higieny Żywności
Żywnienia i Przedmiotów Użytku
PSSE Drezdenko
Agneszka Młynaryk

(podpis osoby kontrolującej)

MŁODSZY ASYSTENT
Odział Higieny Żywności
PSSE Drezdenko
Julia Kalinowska

