

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 380/21

Włocławek 18.11.2021 r.
(Miejscowość i data)

N.HŻ-HD-5141-29g-10-1/21

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego we Włocławku

Grażyna Bończyk - starszy asystent Sekcji N.HŻ-HD, upoważnienie do czynności kontrolnych Nr 25/13
(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 2021 r. poz. 195), 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 2021 r. poz. 735 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 zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniającym 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 2021 r. poz. 162^{**)} 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:

Dom Pomocy Społecznej, ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek.

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek

(adres)

NIP: 888-14-33-676

REGON: 005386445

telefon: 54 412 1320

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzji znak: NNZ-442-50-136/2000 z dnia 04.07.2000 r.
(podać nr decyzji lub wpisać do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Lidia Lewandowska - Domu Pomocy Społecznej ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Ewa Gehrke - Kierownik Działu Terapeutyczno-Opiekuńczego w Domu Pomocy Społecznej.
(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 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 06 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U z 2021 r. poz. 861 z późn. zm.) i 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/19/N.HŻ-HD

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

Kuchnia Domu Pomocy Społecznej, ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek przygotowuje codziennie, posiłki dla około 61 podopiecznych Domu Pomocy Społecznej: śniadania, obiady dwudaniowe, kolacje oraz posiłki dostarczane w ramach cateringu do Ośrodka Dziennego Pobytu przy ul. Brzeskiej 15, 87-800 Włocławek dla około 39 podopiecznych: śniadania i dwudaniowe obiady. Stawka żywieniowa wynosi - 9,50 zł. na osobę na dzień.

Posiłki dla pensjonariuszy chodzących są podawane w talerzach porcelanowych do stolików w jadalni w 3 turach (grafik wydawania posiłków w jadalni w załączeniu) z uwagi na wystąpienie stanu epidemii. Przy stolikach są sadzane po 2 osoby z tego samego pokoju lub 1 osoba. Posiłki dla pensjonariuszy dla pensjonariuszy leżących podawane są w talerzach porcelanowych zabezpieczonych w pojemnikach termoizolacyjnych opisanych nazwiskami pensjonariuszy. Osoby leżące są karmione przez pracowników DPS.

Posiłki do Ośrodka Dziennego Pobytu przy ul. Brzeskiej 15, 87-800 Włocławek dostarczane są w naczyniach jednorazowego użytku. Na produkty z PP i produkty papierowe wydana jest deklaracja zgodności. Posiłki dowożone są samochodem marki Renault Trafic nr rejestracyjny CW 70706 NR VIN VF1JLBHBSVCV421204 z oddzielną kabiną kierowcy.

Zatrudnienie w kuchni i magazynie – 10 osób, które posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Na parterze znajduje się jadalnia, kuchnia z pomieszczeniem dystrybucji posiłków dla pacjentów leżących oraz posiłków dla pacjentów w ramach cateringu do Ośrodka Dziennego Pobytu przy ul. Brzeskiej 15, 87-800 Włocławek, magazyn podręczny i magazyn produktów suchych, zmywalnia naczyń stołowych, pomieszczenie socjalno-sanitarne dla pracowników kuchni. Na poziomie -1 znajdują się pomieszczenia przygotowalni wstępnej oraz magazyn jaj ze stanowiskiem dezynfekcji jaj w naświetlaczu UV.

Na zewnątrz budynku wydzielono pomieszczenie, gdzie gromadzone są zlewki pokonsumpcyjne i odpady. 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 66586/WL z dnia 2020-12-17).

Zabezpieczeniem obiektu przez szkodnikami zajmuje się Zakład Zwalczania Szkodników „RATTUS” ul. Okrzei 7, 87-800 Włocławek, która prowadzi kontrolę karmników deratyzacyjnych jeden raz w miesiącu ostatni przegląd detektorów owadów i karmników deratyzacyjnych przeprowadzono 28.10.2021 r. Ponadto, wyznaczony pracownik DPS 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 pensjonariuszom 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.).

Przeprowadzono ocenę jadłospisu dla podopiecznych Domu Pomocy Społecznej we Włocławku za okres od 03.11.2021 r. do 12.11.2021 r. Podopiecznym wydaje się cztery posiłki dziennie w trzech turach: śniadanie od godz. 7⁰⁰ do godz. 9⁰⁰; obiad od godz. 12³⁰ do godz. 14³⁰; podwieczorek od godz. 15⁰⁰ do godz. 15³⁰; kolację od godz. 17⁰⁰ do godz. 18⁴⁵. Trzy główne posiłki posiadają pełnowartościowe białko

W skład obiadu wchodzi zupa i drugie danie z warzywami gotowanymi lub surówką. Jadłospis jest urozmaicony, dania nie powtarzają się w ciągu dekady. Codziennie do obiadu dodawane są warzywa gotowane lub w postaci surówek oraz źródło białka pochodzenia zwierzęcego. Jako dodatek węglowodanowy do II dania w dekadzie podano 5 razy ziemniaki, 3 razy kaszę, 2 razy kluski.

Na podstawie „arkusza oceny dekadowej jadłospisów” uzyskano 30,0 pkt. Ocena jadłospisu za ww. okres wykazała, że sposób żywienia podopiecznych Domu Pomocy Społecznej we Włocławku jest prawidłowy tj.: mieści się w przedziale 30-34 pkt.

W zakładzie wdrożono procedury GHP/GMP i system HACCP, zapisy w rejestrach są prowadzone na bieżąco. Pomieszczenia produkcyjne oraz magazynowe są utrzymywane czysto.

W 2021 roku do zakładu dostarczane są środki spożywcze przez firmy:

- ANIR Sp. z o. o., ul. Botaniczna 11, 87-800 Włocławek; mięso, drób, wędliny;
- MANGO Violetta Hajer, ul. Sowiec 47b, Wieniec Zalesie, 87-880 Brześć Kujawski;
- jaja świeże dostarczane są z Fermy jaj pana Zbigniewa Sztajerowskiego, zam. 95-100 Zgierz, ul. Wiosny Ludów 135. Załączono zaświadczenie Powiatowego Lekarza Weterynarii w Zgierzu, że ferma jaj towarowych stanowiąca własność pana Zbigniewa Sztajerowskiego, zam. 95-100 Zgierz, ul. Wiosny Ludów 135 jest pod nadzorem PLW w Zgierzu i posiada nadany nr identyfikacyjny 10201302 oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami wykonywane są badania monitoringowe w kierunku wystąpienia

W Domu Pomocy Społecznej, ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek przestrzegane jest rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 06 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U z 2021 r. poz. 861 z późn. zm.). Przy wejściu do obiektu i przy wejściu na zaplecze kuchni oraz w pomieszczeniach produkcyjnych w kuchni zapewniono stanowiska wyposażone w płyny do dezynfekcji rąk oraz powierzchni. Pracownicy w kuchni i przy wydawaniu posiłków pracują w maseczkach i rękawiczkach jednorazowego użycia. Mycie rąk, zmiana rękawiczek, dezynfekcja powierzchni produkcyjnych oraz dezynfekcja powierzchni stołów konsumpcyjnych w jadalni prowadzona jest zgodnie z procedurą opracowaną dla Domu Pomocy Społecznej.

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. 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 stwierdzone nieprawidłowości:

1. Nieprawidłowy stan sanitarno – techniczny obiektu, trudna do utrzymania w czystości powierzchnia ścian w pomieszczeniu produkcyjnym kuchni i zmywalni naczyń stołowych (zniszczona powierzchnia i ubytki płytek) – art. 59 ust.1 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz pkt 1 i pkt 2 lit. a Rozdz. I Zał. II, pkt 1 lit. b Rozdz. II Zał. II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE.L. 04.139.1. z późn. zm.).

2. Nieprawidłowy stan sanitarno – techniczny obiektu, trudna do utrzymania w czystości powierzchnia ciągów wentylacyjnych w pomieszczeniu produkcyjnym kuchni i zmywalni naczyń stołowych (zniszczona powierzchnia instalacji wentylacyjnej) – art. 59 ust.1 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz pkt 1 i pkt 2 lit. a Rozdz. I Zał. II, pkt 1 lit. f Rozdz. II Zał. II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE.L. 04.139.1. z późn. zm.).

3. Nieprawidłowy stan sanitarno - techniczny obiektu, trudna do utrzymania w czystości powierzchnia podłogi w pomieszczeniu produkcyjnym kuchni i zmywalni naczyń stołowych (zniszczona powierzchnia i ubytki płytek) – art. 59 ust.1 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz pkt 1 i pkt 2 lit. a Rozdz. I Zał. II, pkt 1 lit. a, Rozdz. II Zał. II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE.L. 04.139.1. z późn. zm.).

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)

w oparciu o *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:

Ad pkt 1,2,3 zostanie wydana decyzja PPIS we Włocławku Ustalono termin wykonania w. w. nieprawidłowości 30.06.2023 r.

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

Ad pkt 1,2,3 zostanie wydana decyzja PPIS we Włocławku

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:

nie dotyczy

6. Czas trwania kontroli: od 11³⁰ do 14⁰⁰ w dniu 04.11.2021 r
od 10⁰⁰ do 12⁰⁰ w dniu 18.11.2021 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

Lidia Lewandowska

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Boniszyn

(podpis osoby kontrolującej)

Człuchwa

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 04.11.2021 r. i 18.11.2021 r.
otrzymałem (-am) w dniu

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
przy ul. Nowomiejskiej 19
we Włocławku
Nowomiejska 19 87-800 Włocławek
tel. 54 412 13 20 (1)
P 938 14 33 676, REGON 005865445

DYREKTOR

Lidia Lewandowska

(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 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 380/21 z dnia 18.11.2021 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Dom Pomocy Społecznej, ul. Nowomiejska 19, 87-800 Włocławek.

**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	<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.	0	2	<u>4</u>	
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.	0	2	<u>4</u>	
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	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV	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		24		
	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 NR380/21.....Z DNIA 18.11.2021 r.....

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

..... nie dotyczy

Lidia Depoldo

Bohnyki

(podpis kontrolowanego) (podpis osoby kontrolującej)

Starszy Asystent
Sądu Higieny Żywności, Żywności i Przedmioty
18-11-2021 roku, Bielski M. z Krak.

St. Nowomiejskiej 19
we Wrocławku
ul. Nowomiejska 19, 87-800 Wrocław
tel. 54 412 13 20 (1)
NIP 888 14 33 676, REGON 005885445