

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 265/NHŻ/21 z dnia 18.08.2021r.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
ul. Mickiewicza 24
88-400 Żnin
tel./fax 52 303-11-32, 52 303-11-35

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

Pomieszczenia produkcyjne Restauracji oraz Kuchni cateringowej „Martina”, należące do
p. Mirosława Walczaka, Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowo-Usługowe Eksport -Import
„Martina”

**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.	<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	<u>0</u>	2	4	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

	produkcji/sprzedaży.				
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	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	<u>8</u>	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	<u>5</u>	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	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).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właściwości.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	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	<u>16</u>	

(8) (podpis osoby kontrolującej)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

1. The first part of the report is devoted to a general description of the work done during the year. It includes a summary of the results of the various experiments and a discussion of the progress made in the different branches of the work.

2. The second part of the report is devoted to a detailed description of the work done in the different branches of the work. It includes a description of the various experiments and a discussion of the results obtained.

3. The third part of the report is devoted to a summary of the results of the work done during the year. It includes a summary of the results of the various experiments and a discussion of the progress made in the different branches of the work.

4. The fourth part of the report is devoted to a summary of the results of the work done during the year. It includes a summary of the results of the various experiments and a discussion of the progress made in the different branches of the work.

5. The fifth part of the report is devoted to a summary of the results of the work done during the year. It includes a summary of the results of the various experiments and a discussion of the progress made in the different branches of the work.

6. The sixth part of the report is devoted to a summary of the results of the work done during the year. It includes a summary of the results of the various experiments and a discussion of the progress made in the different branches of the work.

7. The seventh part of the report is devoted to a summary of the results of the work done during the year. It includes a summary of the results of the various experiments and a discussion of the progress made in the different branches of the work.

8. The eighth part of the report is devoted to a summary of the results of the work done during the year. It includes a summary of the results of the various experiments and a discussion of the progress made in the different branches of the work.

9. The ninth part of the report is devoted to a summary of the results of the work done during the year. It includes a summary of the results of the various experiments and a discussion of the progress made in the different branches of the work.

10. The tenth part of the report is devoted to a summary of the results of the work done during the year. It includes a summary of the results of the various experiments and a discussion of the progress made in the different branches of the work.

11. The eleventh part of the report is devoted to a summary of the results of the work done during the year. It includes a summary of the results of the various experiments and a discussion of the progress made in the different branches of the work.

12. The twelfth part of the report is devoted to a summary of the results of the work done during the year. It includes a summary of the results of the various experiments and a discussion of the progress made in the different branches of the work.