

pomieszczeniem zmywania naczyń stołowych i sprzętu produkcyjnego; szafki kuchenne z powierzchniach trudnych do utrzymania w czystości, nasigilione, z chrupawej nierdziejonej powłoką; w pomieszczeniu kuchni instalacja elektryczna niezabezpieczona co pozwala na możliwość gromadzenia się zaprzyszczeń; braku wentylacji w pomieszczeniu kuchni; w pomieszczeniu, w którym odbywa się mycie naczyń stołowych i sprzętu produkcyjnego nieprzeznaczone myjęco-ufajające; ściomy w pomieszczeniu kuchni, pomieszczeniu łazienki ustępniej i pomieszczeniu mycia naczyń stołowych z ubytkami i tuszczącą się farbą na ścianach oraz zacięciem na suficie.

Charakter wypełnianie na bieżąco rejestru dokumentacji GMP GMP i zasad systemu HACCP i aktualnie bakteria laboratoryjne oraz jałtopis opracowany na podstawie raportów magazynowych zawierający produkty z uwzględnieniem śladów i z oznaczonymi alergenami. Kolorystyka w jałtopisie zachowana do produkcji potraw używanych dla napojów. Jałtopis umieszczony do sygnatu kędziół na tablicy informacyjnej.