

2

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

W pomieszczeniu, w którym dokonuje się mycia sprzętu produkcyjnego odbywa się mycie naczyń stołowych; wejście do pomieszczenia obróbki usłanej przez pomieszczenie zmywania naczyń stołowych zainstalowanymi rampami, w tym dyspozycji, w którym stwierdzono brak wykładki; braki wykładki w strefie pomieszczenia mycia naczyń stołowych; stanowiska mycia naczyń stołowych połączone z pomieszczeniem zmywania naczyń stołowych i sprzętu produkcyjnego; sprzęt kuchenny o powierzchniach trudnych do utrzymania w czystości; instalacja, a doprecyzyjniej: nieidealnej powierzchni; w pomieszczeniu kuchni instalacja stabilizująca niezabezpieczona co pozwala na możliwość gromadzenia się zanieczyszczeń; braki wentylacji w pomieszczeniu kuchni; w pomieszczeniu, którym odbywa się mycie naczyń stołowych i sprzętu produkcyjnego nieprawidłowe umieszczenie myjnic; szafy w pomieszczeniu kuchni; pomieszczeniu obróbki usłanej; i pomieszczeniu mycia naczyń stołowych z ubytkowaniem w przyłokach i tworzącym się łubką na sławach oraz barierkami na suficie niezgodnie z art. 3 rozdz. 11 ust. 1, ust. 2 lit. a, b, c; ust. 4, ust. 5; rozdz. 11 ust. 1 lit. b, c; rozdz. 18 ust. 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Później wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34 str. 319) zmienione rozporządzeniem Komisji (UE) 2021/1392 - zmieniające załączniki do rozporządzenia (UE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych w odniesieniu do zarządzania obrotami pokarmowymi, restrykcji żywieniowej i ochrony bezpieczeństwa żywności

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny ryzyka
z dnia 2019.01.01/01/01/01