

## Biedronka - audyt lad tradycyjnych

Diversey Consulting  
3408 Gliwice  
ul. Żurawia 3  
Gliwice, PL

Auditor:	Anna Perkowska
Data i godzina rozpoczęcia:	kwietnia 8, 2022 11:21
Data i godzina zakończenia:	kwietnia 8, 2022 13:33
Region:	Ruda Śląska
Okręg:	10
Rejon:	103

## Wynik audytu

**Wynik: 77%**

**Ocena: wynik poniżej oczekiwań !**

Podsumowanie działów	Ilość stwierdzonych niezgodności	Powtarzające się niezgodności	Wynik
JAKOŚĆ PRODUKTÓW	1	0	50%
PRZECHOWYWANIE	2	0	50%
IDENTYFIKOWALNOŚĆ	4	0	29%
HIGIENA PERSONELU	0	0	100%
PROCESY MYCIA I DEZYNFEKCJI	0	0	100%
SZKODNIKI	0	0	100%
ODPADY	0	0	100%
PROCESY PRODUKCYJNE	0	0	100%
MASZYNY I WYPOSAŻENIE	0	0	100%
HIGIENA	0	0	100%
DOKUMENTACJA	1	0	86%
SZKOLENIA	0	0	100%
DODATKOWE	1	0	50%
<b>Łącznie</b>	<b>9</b>	<b>0</b>	<b>77%</b>

## Szczegółowe podsumowanie audytu



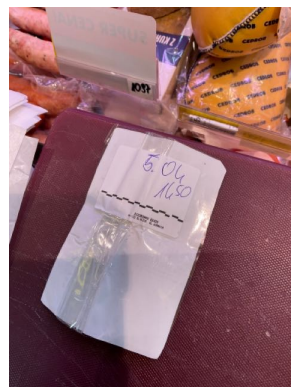
JAKOŚĆ PRODUKTÓW 50%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
JAKOŚĆ PRODUKTÓW -JAKOSC1 - Czy produkty są w odpowiedniej jakości?	Odpowiedź: OK	40	40
JAKOŚĆ PRODUKTÓW -JAKOSC2 - Czy produk	Powtarzać	0	40

## Szczegółowe podsumowanie auditu

### JAKOŚĆ PRODUKTÓW


50%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
ty są w dacie przydatności do spożycia?	<p><b>Odpowiedź:</b> NOK</p> <p><b>Komentarz audytora:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wędliny, sery, pozostałe rozpakowane są w dacie przydatności do spożycia i w dopuszczalnym terminie ekspozycji?</li> </ul> <p><b>Komentarz:</b></p> <p>Salceson czarny z ozorkiem JBB należy spożyć do 07.04.2022 - audyt przeprowadzono 08.04.2022</p>		
			
<b>JAKOŚĆ PRODUKTÓW</b> -JAKOSC2 - Czy produkty są w dacie przydatności do spożycia?	<p>Powtarzać</p> <p><b>Odpowiedź:</b> NOK</p> <p><b>Komentarz audytora:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wędliny, sery, pozostałe rozpakowane są w dacie przydatności do spożycia i w dopuszczalnym terminie ekspozycji?</li> </ul> <p><b>Komentarz:</b></p> <p>Rozpakowany kawałek pasztetu dzidunia Sokołów należy spożyć do 31.03 a rozpakowano 05.04 - audyt przeprowadzono 08.04.2022</p>	-	-
			

## Szczegółowe podsumowanie auditu

### JAKOŚĆ PRODUKTÓW

50%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
<b>JAKOŚĆ PRODUKTÓW</b> -JAKOSC2 - Czy produkty są w dacie przydatności do spożycia?	<p>Powtarzać</p> <p><b>Odpowiedź:</b> NOK</p> <p><b>Komentarz audytora:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mięso świeże rozpakowane są w dacie przydatności do spożycia i w dopuszczalnym terminie ekspozycji?</li> </ul> <p><b>Komentarz:</b></p> <p>Kaczka bez podrobów należy spożyć do 07.04.2022 - audyt przeprowadzono 08.04.2022</p>	-	-
			

### PRZECHOWYWANIE



50%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
<b>PRZECHOWYWANIE</b> -PRZECHOWYWANIE1 - Czy produkty są odpowiednio zabezpieczone?	<p><b>Odpowiedź:</b> NOK</p> <p><b>Komentarz audytora:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Czy produkty rozpakowane są zabezpieczone przed zanieczyszczeniem np. folią spożywczą, pergaminem i nie ma bezpośredniego kontaktu z opakowaniami jednostkowymi?</li> </ul> <p><b>Komentarz:</b></p> <p>Rozpakowany kawałek boczku z Sokołowa oraz mielonki Tyrolskiej leży bezpośrednio na opakowaniu jednostkowym niezabezpieczonym folią ani pergaminem</p>	0	20

## Szczegółowe podsumowanie auditu

### PRZECHOWYWANIE



50%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
<b>PRZECHOWYWANIE -PRZECHOWYWANIE2 -</b> Czy produkty są magazynowane w odpowiednich warunkach (zachowana prawidłowa ilość warstw, produkty nie są stłoczone, upchane na półkach)?	<b>Odpowiedź:</b> OK	20	20
<b>PRZECHOWYWANIE -PRZECHOWYWANIE3 -</b> Czy temperatury zmierzone w urządzeniach są zgodne z zalecanymi warunkami przechowywania?	<b>Odpowiedź:</b> NOK  <b>Komentarz audytora:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura na wyświetlaczu zgodna z zalecanymi warunkami przechowywania</li> <li>• Temperatura w chłodziarkach magazynowych - mięso świeże</li> </ul> <b>Dodatkowe informacje:</b> <b>Komentarz audytora</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Komora chłodnicza Klimors - wędliny/ser: 1 pomiar 5,6°C (3,5°C) 2 pomiar 5,2°C (3,4°C)</li> <li>• Szafa chłodnicza Bolarus - mięso/podroby: 1 pomiar 5,7°C (1,3°C) 2 pomiar 5,7°C (1,3°C)</li> <li>• Lada chłodnicza Mawi - wędliny: 1 pomiar 4,0°C (4°C) 2 pomiar 2,8°C (4°C)</li> <li>• Lada chłodnicza Mawi - mięso drobiowe/podroby: 1 pomiar 3,2°C (2°C) 2 pomiar 2,9°C (3°C)</li> </ul> <b>Niezgodne temperatury</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Szafa chłodnicza Bolarus - mięso/podroby: 1 pomiar 5,7°C (1,3°C) 2 pomiar 5,7°C (1,3°C)</li> </ul>	0	20
<b>PRZECHOWYWANIE -PRZECHOWYWANIE4 -</b> Za rządzenie ciągiem chłodniczym.(Przy dostawie, w czasie magazynowanie)	<b>Odpowiedź:</b> OK	20	20

## Szczegółowe podsumowanie auditu

### IDENTYFIKOWALNOŚĆ



29%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
<b>IDENTYFIKOWALNOŚĆ -IDENTYFIKACJA1</b> - Czy dla wybranych produktów z lady dostępna jest etykieta (umożliwiająca identyfikację produktu - nr partii, data przydatności do spożycia, data i godzina otwarcia)?	<b>Odpowiedź:</b> NOK  <b>Komentarz audytora:</b> • Czy dla produktów rozpakowanych dostępna jest etykieta?  <b>Komentarz:</b> Brak etykiety lub opisu na rozpakowanym kawałku schabu wieprzowego w chłodziarce podblatowej	0	40
			
<b>IDENTYFIKOWALNOŚĆ -IDENTYFIKACJA2</b> - Czy etykieta produktu jest umieszczona w ladzie w poszetcie cenowej? Czy etykieta jest aktualna i właściwa dla asortymentu, który jest w ekspozycji?	<b>Odpowiedź:</b> NOK  <b>Komentarz audytora:</b> • Brak etykiety w poszetcie w ogóle  <b>Komentarz:</b> Brak etykiety dla polędwiczek wieprzowych w poszetcie cenowej	0	10
			
<b>IDENTYFIKOWALNOŚĆ -IDENTYFIKACJA2</b> - Czy etykieta produktu jest umieszczona w ladzie w poszetcie cenowej? Czy etykieta jest aktualna i właściwa dla asortymentu, który jest w	<b>Odpowiedź:</b> NOK  <b>Komentarz audytora:</b>	-	-

## Szczegółowe podsumowanie auditu

### IDENTYFIKOWALNOŚĆ

29%


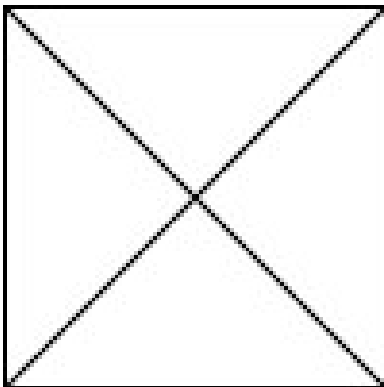


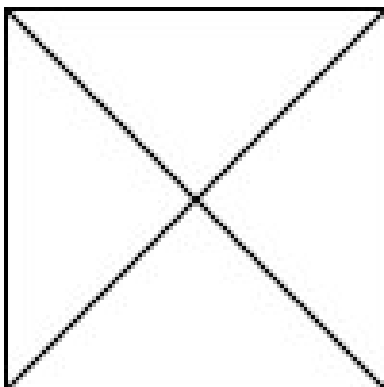
Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
ekspozycji?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brak etykiety w poszetce w ogóle</li> </ul> <b>Komentarz:</b> Brak etykiety dla rozpakowanego kawałka boczku z Sokołowa w poszetce cenowej		
			
<b>IDENTYFIKOWALNOŚĆ</b> -IDENTYFIKACJA3 - Czy etykieta produktu jest opisana datą i godziną otwarcia?	<b>Odpowiedź:</b> NOK  <b>Komentarz audytora:</b> Brak opisu daty i godziny otwarcia na rozpakowanym kawałku indyka lux JBB i pieczeni rzymskiej JBB - zalecenie producenta po otwarciu spożyć w ciągu dwóch dni	0	40
			
<b>IDENTYFIKOWALNOŚĆ</b> -IDENTYFIKACJA4 - Czy etykiety przechowywane są 7 dni od daty otwarcia?	<b>Odpowiedź:</b> OK	20	20
<b>IDENTYFIKOWALNOŚĆ</b> -IDENTYFIKACJA5 - Czy mięso drobiowe i wieprzowe jest oznaczone krajem chowu i uboju i flagą? Czy mięso wołowe jest oznaczone informacją o kraju, w	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10



## Szczegółowe podsumowanie auditu

### IDENTYFIKOWALNOŚĆ

29%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
którym zwierzę było urodzone, hodowane i poddane ubojowi oraz nazwą państwa, w którym dokonano rozbioru tusz?			
<b>IDENTYFIKOWALNOŚĆ</b> -IDENTYFIKACJA6 - Czy dla wszystkich produktów dostępne są składy z wyszczególnionymi alergenami?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10
<b>IDENTYFIKOWALNOŚĆ</b> -IDENTYFIKACJA7 - Czy końcówki produktów nie są oklejone etykietą z wagi, która została wydrukowana w poprzednich dniach?	<b>Odpowiedź:</b> NOK <b>Komentarz audytora:</b> Kawałki serów mozzarella, jubilatą wędzonego, serenada, fitness, radamera i ryckiego oklejone etykietą z wagi z dnia wczorajszego	0	10
			
			

### HIGIENA PERSONELU

100%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia

## Szczegółowe podsumowanie auditu

### HIGIENA PERSONELU

100%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
<b>HIGIENA PERSONELU</b> -HIGIENAPERSOL1 - Czy umywalka do rąk jest dostępna, wyposażona w mydło, ciepłą wodę oraz ręczniki jednorazowe do wycierania rąk, instrukcje do mycia rąk?	Odpowiedź: OK	20	20
<b>HIGIENA PERSONELU</b> -HIGIENAPERSOL2 - Czy personel stosuje kompletne ubranie robocze, nakrycie głowy zgodnie ze standardami (daszek)? Czy ubranie jest czyste?	Odpowiedź: OK	20	20
<b>HIGIENA PERSONELU</b> -HIGIENAPERSOL3 - Czy wygląd personelu nie zagraża bezpieczeństwu żywności ciałami obcymi? (spinki, agrałki, po malowane paznokcie zabezpieczone wla ściowymi rękawiczkami, itp.)	Odpowiedź: OK	20	20
<b>HIGIENA PERSONELU</b> -HIGIENAPERSOL4 - Czy rękawiczki jednorazowe są stosowane i od powiednio często zmieniane?	Odpowiedź: OK	20	20
<b>HIGIENA PERSONELU</b> -HIGIENAPERSOL5 - Czy personel nosi biżuterię?	Odpowiedź: OK	20	20
<b>HIGIENA PERSONELU</b> -HIGIENAPERSOL6 - Czy fartuch roboczy jest ściągany, przy opusz czaniu stoiska?	Odpowiedź: OK	10	10
<b>HIGIENA PERSONELU</b> -HIGIENAPERSOL7 - Czy jedzenie i picie odbywa się w wyznaczonych miejscach?	Odpowiedź: OK	20	20

### PROCESY MYCIA I DEZYNFEKCJI

100%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
<b>PROCESY MYCIA I DEZYNFEKCJI</b> -MYCIE1 - Czy w przypadku maszynki do mielenia mięsa i steakera są przestrzegane wytyczne dotyczące higieny urządzenia? (zabezpieczenie worecz kiem, mycie gdy nie używana dłużej niż 30 minut)	Odpowiedź: OK	20	20
<b>PROCESY MYCIA I DEZYNFEKCJI</b> -MYCIE2 - Czy stosowane są poprawnie przygotowane tylko dozwolone środki chemiczne i czy zapas środ ków przechowywany jest w odpowiednich warunkach?	Odpowiedź: OK	10	10



## Szczegółowe podsumowanie auditu

### SZKODNIKI

100%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
<b>SZKODNIKI</b> -SZKODNIKI1 - Czy lampy owadobójcze są włączone i sprawne?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10
<b>SZKODNIKI</b> -SZKODNIKI2 - Czy nie obserwuje się owadów i śladów innych szkodników? (a jeżeli TAK, to czy zostało zgłoszone do call center)	<b>Odpowiedź:</b> OK	20	20

### ODPADY

100%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
<b>ODPADY</b> -ODPADY1 - Czy na stoisku znajdują się pojemniki na odpady kat. 3 oraz komunalne?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10
<b>ODPADY</b> -ODPADY2 - Czy pojemniki na odpady są opisane?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10
<b>ODPADY</b> -ODPADY3 - Czy pojemniki na odpady są zamknięte, wyłożone workiem i na bieżąco opróżniane?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10

### PROCESY PRODUKCYJNE

100%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
<b>PROCESY PRODUKCYJNE</b> -PROCESY1 - Czy personel stosuje się do wytycznych związanych z procesami produkcyjnymi (czy np. używają sprzętu: wilków, krajalnic, wag etykietujących do tego przeznaczonych, czy nie mielą mięsa drobiowego?)	<b>Odpowiedź:</b> OK	20	20
<b>PROCESY PRODUKCYJNE</b> -PROCESY2 - Czy procesy produkcyjne (mielenie mięsa, plastrowanie mięsa, plasterkowanie wędlin i serów) odbywa się wyłącznie na życzenie klienta?	<b>Odpowiedź:</b> OK	20	20

## Szczegółowe podsumowanie auditu

### MASZYNY I WYPOSAŻENIE

100%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
<b>MASZYNY I WYPOSAŻENIE</b> -MASZYNY1 - Czy do krojenia stosowany jest sprzęt w wyznaczonym kolorze (czerwony - mięso czerwone, żółty - drób, niebieski - sery, brązowy - wędliny, biała - dedykowana do jednej wyznaczonej kategorii, trwale opisana)?	Odpowiedź: OK	20	20
<b>MASZYNY I WYPOSAŻENIE</b> -MASZYNY2 - Czy deski nie są za bardzo zużyte?	Odpowiedź: OK	20	20
<b>MASZYNY I WYPOSAŻENIE</b> -MASZYNY3 - Czy wszystkie zlewy są opisane i używane zgodnie z przeznaczeniem?	Odpowiedź: OK	20	20
<b>MASZYNY I WYPOSAŻENIE</b> -MASZYNY4 - Czy wszystkie kable są odpowiednio zabezpieczone, umożliwiając wykonanie zabiegów higienicznych w ich okolicy?	Odpowiedź: OK	10	10
<b>MASZYNY I WYPOSAŻENIE</b> -MASZYNY5 - Czy awarie/usterki maszyn, urządzeń, budynków i wyposażenia są na bieżąco zgłaszane/naprawiane, a uszkodzony sprzęt nie jest użytkowany?	Odpowiedź: nie dotyczy	0	0

### HIGIENA

100%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
<b>HIGIENA</b> -HIGIENA1 - Czy zapas opakowań jednorazowych do pakowania żywności jest składowany w warunkach higienicznych? Np. woreczki, papier, opakowania plastikowe (na produkty gotowe).	Odpowiedź: OK	10	10
<b>HIGIENA</b> -HIGIENA2 - Czy urządzenia i sprzęt drobny jest przechowywany i utrzymywany we właściwym stanie higienicznym?	Odpowiedź: OK	20	20
<b>HIGIENA</b> -HIGIENA3 - Czy lada ekspozycyjna jest czysta i wolna od zanieczyszczeń?	Odpowiedź: OK	20	20
<b>HIGIENA</b> -HIGIENA4 - Czy urządzenia chłodnicze są czyste?	Odpowiedź: OK	20	20
<b>HIGIENA</b> -HIGIENA5 - Czy blaty robocze na ladzie są czyste?	Odpowiedź: OK	20	20

## Szczegółowe podsumowanie auditu

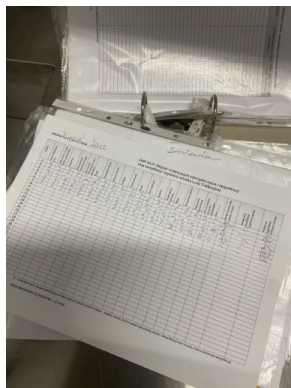
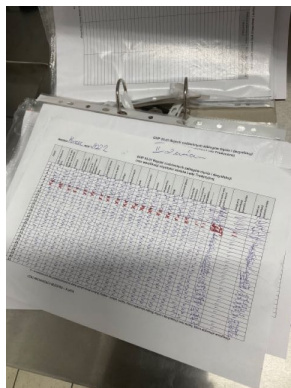
### HIGIENA

100%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
<b>HIGIENA</b> -HIGIENA6 - Czy szafki i regały są czyste?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10
<b>HIGIENA</b> -HIGIENA7 - Czy podłoga jest czysta?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10
<b>HIGIENA</b> -HIGIENA8 - Czy w obrębie stoiska nie znajdują się inne przedmioty i towary nie będące wyposażeniem stoiska (figurki, zegarki stojące)?	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10

### DOKUMENTACJA

86%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
<b>DOKUMENTACJA</b> -DOKUMENTACJA1 - Czy prowadzony jest DRUK PRZYJĘCIA DOSTAWY (GHP-04.01) + wydruk z agregatu?	<b>Odpowiedź:</b> OK	20	20
<b>DOKUMENTACJA</b> -DOKUMENTACJA2 - Czy karta kontroli temp. w urządzeniach chłodniczych jest prowadzona rzetelnie i systematycznie?	<b>Odpowiedź:</b> OK	20	20
<b>DOKUMENTACJA</b> -DOKUMENTACJA3 - Czy prowadzony jest Rejestr codziennych za biegów mycia i dezynfekcji oraz weryfikacji czystości stoiska zabiegów mycia i dezynfekcji (GHP 06.03.01)?	<b>Odpowiedź:</b> NOK <b>Komentarz audytora:</b> Rejestr codziennych zabiegów mycia i dezynfekcji nie jest prowadzony rzetelnie - personel potwierdza mycie pieca do wypieku kurczaka niebędącego na wyposażeniu sklepu	0	10
<div>   </div>		10	10
<b>DOKUMENTACJA</b> -DOKUMENTACJA4 - Czy prowadzony jest Rejestr zabiegów mycia i de	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10

## Szczegółowe podsumowanie auditu

### DOKUMENTACJA

86%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
zynfekcji oraz weryfikacji czystości stoiska Lady Tradycyjnej (GHP 03.02) - 1X W TYGODNIU.			
<b>DOKUMENTACJA</b> -DOKUMENTACJA5 - Czy rejestr kontroli przeprowadzanych przez PSM na stoisku Lady Tradycyjnej jest prowadzony 1x w miesiącu rzetelnie i systematycznie? (GHP-03.03).	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10

### SZKOLENIA

100%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
<b>SZKOLENIA</b> -SZKOLENIA1 - Czy personel jest przeszkolony? (GHP, GMP, HACCP dla kadry kierowniczej) i jest to udokumentowane?	<b>Odpowiedź:</b> OK	20	20

### DODATKOWE

50%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
<b>DODATKOWE</b> -DODATKOWE1 - Zakupy pracownicze	<b>Odpowiedź:</b> OK	10	10
<b>DODATKOWE</b> -DODATKOWE2 - Czy do niezgodności z poprzedniego auditu zostały za planowane działania korygujące?	<b>Odpowiedź:</b> NOK  <b>Komentarz audytora:</b> Niezgodności powtarzające się z poprzedniego auditu: produkty po upływie terminu przydatności do spożycia, temperatura niezgodna z zalecanymi warunkami przechowywania w szafie chłodniczej z mięsem i podrobami w magazynie	0	10
<b>DODATKOWE</b> -DODATKOWE3 - Inne uwagi Audytora	<b>Odpowiedź:</b> nie dotyczy	0	0

Marta B

---

20104840