

Biedronka Checklist HACCP 3.5

Diversey Consulting
1323 Kraków
ul. Pachońskiego 8
Kraków, PL

Auditor:	Magdalena Białas
Data i godzina rozpoczęcia:	kwietnia 8, 2022 10:02
Data i godzina zakończenia:	kwietnia 8, 2022 14:04
Region:	Kraków
Okręg:	131
Rejon:	1314

Wynik audytu

Wynik: 80%

Ocena: Wynik akceptowalny 

Podsumowanie działań	Ilość stwierdzonych niezgodności	Powtarzające się niezgodności	Wynik
HIGIENA PERSONELU	1	0	89%
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY	4	3	56%
CZYSTOŚĆ - MAGAZYN	2	1	71%
CZYSTOŚĆ - ZAPLECZE SOCJALNE	2	1	60%
ZABEZPIECZENIE PRZED SZKODNIKAMI	0	0	100%
GOSPODARKA ODPADOWA	0	0	100%
KONSERWACJA MASZYN I URZĄDZEŃ / BUDYNKI I WYPOSAŻENIE	1	0	50%
ŚWIADOMOŚĆ PRACOWNIKÓW	0	0	100%
PRZYJĘCIE DOSTAW	0	0	100%
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO	2	0	80%
SKŁADOWANIE I EKSPOZYCJA TOWARU	1	1	89%
JAKOŚĆ PRODUKTÓW	0	0	100%
PRODUKTY ROZMRAŻANE	2	0	77%
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF	1	1	91%
BIO WYPIEK	0	0	100%
PIECZYWO REGIONALNE	0	0	100%
WYPIEK KURCZAKA	0	0	
PORCJOWANIE O/W	0	0	100%
BAKALIE SPRZEDAWANE W LUZIE	0	0	100%
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE	1	0	
QUATTRO SELECT	1	0	

Łącznie		18	7	80%
Wskaźnik satysfakcji za kupowej klienta	Ilość udzielonych odpowiedzi	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia	Wynik
SEI	20	5 600	8 000	70%
CZYSTOŚĆ - MAGAZYN	7	2 000	2 800	71%
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY	9	2 000	3 600	56%
JAKOŚĆ PRODUKTÓW	4	1 600	1 600	100%

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP



71%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
HIGIENA PERSONELU -HIGIENA1 - Czy w szatni odzież robocza oddzielona jest od odzieży osobistej?	Odpowiedź: OK	100	100
HIGIENA PERSONELU -HIGIENA2 - Czy na terenie zakładu noszona jest czysta i niezniszczona odzież robocza?	Odpowiedź: OK	100	100
HIGIENA PERSONELU -HIGIENA3 - Czy przy umywalkach umieszczone są instrukcje mycia rąk?	Odpowiedź: OK	100	100
HIGIENA PERSONELU -HIGIENA4 - Czy przy wszystkich umywalkach znajduje się mydło i ręczniki jednorazowe ?	Odpowiedź: OK	100	100
HIGIENA PERSONELU -HIGIENA5 - Czy papier toaletowy i ręczniki są dostępny i używane zgodnie z przeznaczeniem?	Odpowiedź: OK	100	100
HIGIENA PERSONELU -HIGIENA6 - Czy ręczniki papierowe i papier toaletowy są przechowywane w odpowiednich warunkach?	Odpowiedź: OK	100	100
HIGIENA PERSONELU -HIGIENA7 - Czy przestrzegany jest zakaz palenia, a jedzenie i picie odbywa się w wyznaczonych miejscach?	Odpowiedź: OK	100	100
HIGIENA PERSONELU -HIGIENA8 - Czy pracownicy nie posiadają widocznych objawów stanów chorobowych dyskwalifikujących ich do pracy w obrocie żywnością?	Odpowiedź: OK	100	100
HIGIENA PERSONELU -HIGIENA9 - Czy w sklepie dostępne są środki do zabezpieczenia	Odpowiedź: NOK	0	100

Szczegółowe podsumowanie audytu

GHP / GMP







71%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
skaleczeń skóry/oparzeń (plastry z opatrun kiem, panthenol) i czy w razie potrzeby są po prawnie stosowane?	Komentarz audytora: Panthenol ważny jest do końca 03.2022 - 2 szt. Audyt przeprowadzono 08.04.2022.		
			
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA1 - Podłoga - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA2 - Stoisko O/W (czystość podestów).	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA3 - Regały na pieczywo - wizual na ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA4 - Regały ("towary suche") - wizualna ocena czystości.	Powtarzać Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: • 5. Czystość pojemników na bakalie Komentarz: Zakurzone pokrywy pojemników na bakalie.	0	400

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP





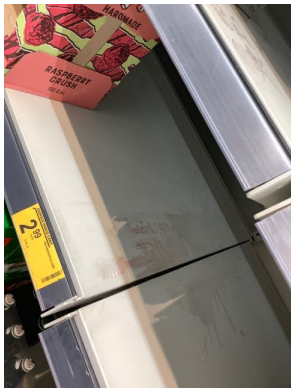

71%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCALA4 - Regały ("towary suche") - wizualna ocena czystości.	Powtarzać Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: • 2. Półki z napojami Komentarz: Brudne półki w regale z sokami, colą, fantą.	-	-
			

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP









71%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA4 - Regały ("towary suche") - wizualna ocena czystości.	Powtarzać Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: • 3. Półki z alkoholem Komentarz: Brudne półki w regale z piwem.	-	-
			
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA5 - Regały chłodnicze (również RTE) - wizualna ocena czystości.	Powtarzać Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: • 3. Pod kratkami Komentarz: Zabrudzenia pod kratkami cyrkulacji powietrza w regale chłodniczym z nabiałem.	0	400

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP






71%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
			
			
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY - CZYSTOŚĆ SALA5 - Regały chłodnicze (również RTE) - wizualna ocena czystości.	Powtarzać Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: • 1. Półki Komentarz:	-	-

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP




71%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
	Brudne półki w regale chłodniczym z nabiałem.		
			
			
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY - CZYSTOŚĆ SALA6 - Zamrażarki i chłodziarki - wizualna ocena czystości.	Powtarzać Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: • 6. Chłodziarki - wewnątrz Komentarz: Plamy krwi na dnie dwóch chłodziarek z mięsem.	0	400

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP

71%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA7 - Ekspozytory (plexi) na pączki, donuty - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA8 - Kasy i ich otoczenie - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: • 2. Brak płynów i papieru na kasach Komentarz: Brak płynu przy czynnej kasie numer 2.	0	400
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA9 - Wózki i koszyki klientów - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - MAGAZYN - CZYSTOSCMAGAZY1 Podłoga w magazynie - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - MAGAZYN - CZYSTOSCMAGAZY2 Podłoga w komórce chłodniczej - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - MAGAZYN - CZYSTOSCMAGAZY3 Podłoga i kurtyny w domku mroźniczym - wizualna ocena czystości	Powtarzać Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: Brudna, zanieczyszczona podłoga w komórce mroźniczej.	0	400

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP



71%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
			
CZYSTOŚĆ - MAGAZYN - CZYSTOSCMAGAZY4 - Zamrażarki, chłodziarki, szafy chłodnicze/mroźnicze - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - MAGAZYN - CZYSTOSCMAGAZY5 - Stół na odpisy - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - MAGAZYN - CZYSTOSCMAGAZY6 - Chłodziarka na odpady kategorii 3 - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - MAGAZYN - CZYSTOSCMAGAZY7 - Pomieszczenie mycia wózków - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: • 4. Maszyna do mycia Komentarz: Stare zabrudzenia w zbiorniku maszyny myjącej.	0	400

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP






71%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
CZYSTOŚĆ - ZAPLECZE SOCJALNE -CZYSTOSCSOCJAL1 - Pomieszczenie socjalne (jadalnia) – wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	100	100
CZYSTOŚĆ - ZAPLECZE SOCJALNE -CZYSTOSCSOCJAL2 - Szatnie - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: • 1. Szafki na odzież Komentarz: Zakurzone wierzchy szafek na odzież w szatni damskiej.	0	100
			
CZYSTOŚĆ - ZAPLECZE SOCJALNE -CZYSTOSCSOCJAL3 - Toalety – wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	100	100
CZYSTOŚĆ - ZAPLECZE SOCJALNE -CZYSTOSCSOCJAL4 - Czy używane są tylko i wyłącznie zaaprobowane preparaty Diversey (wyjątek: płyn do mycia naczyń)?	Powtarzać Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: Niezaaprobowane mydło Linda w pomieszczeniu odpieku, toaletach, pomieszczeniu socjalnym.	0	100

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP

71%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
			
CZYSTOŚĆ - ZAPLECZE SOCJALNE -CZYSTOSCOCJAL5 - Czy preparaty Diversey przechowywane i użytkowane są w odpowiedni sposób?	Odpowiedź: OK	100	100
ZABEZPIECZENIE PRZED SZKODNIKAMI -SZKODNIKI1 - Czy obserwuje się ślady obecności szkodników, w tym insektów i ptaków?	Odpowiedź: OK	400	400
ZABEZPIECZENIE PRZED SZKODNIKAMI -SZKODNIKI2 - Czy wszystkie stacje baitowe / pułapki rozmieszczone są w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie trującą produktów, opakowań lub urządzeń?	Odpowiedź: OK	100	100
ZABEZPIECZENIE PRZED SZKODNIKAMI -SZKODNIKI3 - Czy są wszystkie stacje baitowe i czy są oznakowane?	Odpowiedź: OK	100	100
ZABEZPIECZENIE PRZED SZKODNIKAMI -SZKODNIKI4 - Czy wszystkie okna otwieralne są zabezpieczone siatkami?	Odpowiedź: OK	100	100

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP

71%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
ZABEZPIECZENIE PRZED SZKODNIKAMI -SZKODNIKI5 - Czy drzwi zewnętrzne są szczelne i czy chronią sklep przed ewentualnym dostępem szkodników?	Odpowiedź: OK	100	100
ZABEZPIECZENIE PRZED SZKODNIKAMI -SZKODNIKI6 - Czy lampy owadobójcze są włączone i sprawne?	Odpowiedź: OK	100	100
ZABEZPIECZENIE PRZED SZKODNIKAMI -SZKODNIKI7 - Czy raporty z wizyt prowadzone są na bieżąco w terminach wyszczególnionych w programie?	Odpowiedź: OK	100	100
ZABEZPIECZENIE PRZED SZKODNIKAMI -SZKODNIKI8 - Czy KS przeprowadza kontrolę skuteczności zabiegów dezynsekcji i deratyzacji zgodnie z harmonogramem i po twierdza to zapisami w KKW?	Odpowiedź: OK	100	100
GOSPODARKA ODPADOWA -ODPADY1 - Czy odpady są gromadzone selektywnie w przeznaczonych do tego celu oznakowanych pojemnikach (kategoria 3, odpady BIO, komunalne)	Odpowiedź: OK	100	100
GOSPODARKA ODPADOWA -ODPADY2 - Odpady w innych miejscach niż wyznaczone (towary do odpisu/ inne odpady).	Odpowiedź: OK	100	100
GOSPODARKA ODPADOWA -ODPADY3 - Czy wszystkie odpady są na bieżąco odbierane?	Odpowiedź: OK	100	100
GOSPODARKA ODPADOWA -ODPADY4 - Czy odpady produktów pochodzenia zwierzęcego są wywożone przez firmy uprawnione, a odbiór jest potwierdzony stosownymi dokumentami?	Odpowiedź: OK	100	100
GOSPODARKA ODPADOWA -ODPADY5 - Odpady przechowywane w komorze chłodniczej, mroźniczej, chłodziarkach, zamrażarkach.	Odpowiedź: OK	100	100
KONSERWACJA MASZYN I URZĄDZEŃ / BUDYNKI I WYPOSAŻENIE -WYPOSAZENIE1 - Czy awarie/usterki maszyn, urządzeń, budynków i wyposażenia są na bieżąco zgłaszane/naprawiane?	Odpowiedź: nie dotyczy	0	0
KONSERWACJA MASZYN I URZĄDZEŃ / BUDYNKI I WYPOSAŻENIE -WYPOSAZENIE2 - Czy naprawy i remonty prowadzone są w sposób zapewniający właściwą ochronę produk	Odpowiedź: nie dotyczy	0	0

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP

71%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
tów przed zanieczyszczeniem?			
KONSERWACJA MASZYN I URZĄDZEŃ / BUDYNKI I WYPOSAŻENIE -WYPOSAZENIE3 - Czy jest wyczuwalny nieprzyjemny zapach na sklepie?	Odpowiedź: OK	100	100
KONSERWACJA MASZYN I URZĄDZEŃ / BUDYNKI I WYPOSAŻENIE -WYPOSAZENIE4 - Czy w sklepie jest dostępny protokół badania jakości wody?	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: Brak protokołu badania wody.	0	100

HACCP - PRZYJĘCIE DOSTAW, MAGAZYNOWANIE I SPRZEDAŻ

93%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
ŚWIADOMOŚĆ PRACOWNIKÓW -SWIADOMOSC1 - Czy pracownicy wiedzą i rozumieją co to jest system HACCP?	Odpowiedź: OK	100	100
ŚWIADOMOŚĆ PRACOWNIKÓW -SWIADOMOSC2 - Czy pracownicy są świadomi punktów kontrolnych OCP (przyjęcie dostawy, temperatury w urządzeniach)?	Odpowiedź: OK	100	100
ŚWIADOMOŚĆ PRACOWNIKÓW -SWIADOMOSC3 - Czy w przypadku prze kroczeń w punktach OCP są podejmowane odpowiednie działania?	Odpowiedź: OK	100	100
PRZYJĘCIE DOSTAW -DOSTAWY1 - Czy zapisy z przyjęcia dostaw z DC są prowadzone rzetelnie i systematycznie?	Odpowiedź: OK	100	100
PRZYJĘCIE DOSTAW -DOSTAWY2 - Czy zapisy z przyjęcia pieczywa regionalnego są prowadzone rzetelnie i systematycznie?	Odpowiedź: OK	100	100
PRZYJĘCIE DOSTAW -DOSTAWY3 - Czy zapisy z przyjęcia dostaw bezpośrednich (innych niż soki i pieczywo) są prowadzone rzetelnie i systematycznie?	Odpowiedź: nie dotyczy	0	0
PRZYJĘCIE DOSTAW -DOSTAWY4 - Czy zapisy z przyjęcia dostaw soków świeżych są prowadzone rzetelnie i systematycznie?	Odpowiedź: nie dotyczy	0	0
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU	Odpowiedź: OK	100	100

Szczegółowe podsumowanie auditu

HACCP - PRZYJĘCIE DOSTAW, MAGAZYNOWANIE I SPRZEDAŻ


93%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY1 - Czy terмометры w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach są obecne i sprawne?			
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY2 - Czy zapisy z kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych są prowadzone rzetelnie i systematycznie?	Odpowiedź: OK	100	100
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY3 - Czy ilość urządzeń chłodniczych i mroźniczych wpisanych w kolektor/system jest zgodna z ilością rzeczywistą?	Odpowiedź: OK	100	100
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY4 - Czy temperatury zmierzone w urządzeniach są zgodne z zalecanymi warunkami przechowywania?	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: <ul style="list-style-type: none"> Temperatura na wyświetlaczu zgodna z zalecanymi warunkami przechowywania Zbyt wysoka / niska temperatura w chłodziarkach z mięsem Komentarz: Chłodziarka novum mięso mielone: 1 pomiar 2,7°C (1,5°C) 2 pomiar 2,6°C (1,7°C)	0	100
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY4 - Czy temperatury zmierzone w urządzeniach są zgodne z zalecanymi warunkami przechowywania?	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: <ul style="list-style-type: none"> Temperatura na wyświetlaczu zgodna z zalecanymi warunkami przechowywania Zbyt wysoka / niska temperatura w chłodziarkach z ciastem Komentarz: Regał chłodniczy bolarus ciasto: 1 pomiar 6,9°C (4,0°C) 2 pomiar 7,0°C (4,0°C)	-	-
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY5 - Czy towar nie jest ekspozycyjny w chłodziarkach i zamrażarkach ponad linię wyznaczoną przez producenta urządzenia?	Odpowiedź: OK	100	100
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY6 - Czy towar nie zasłania kratki cyrkulacji powietrza w regałach chłodniczych?	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: Karton z kiełbasą zasłania kratki cyrkulacji powietrza w regale chłodniczym.	0	100

Szczegółowe podsumowanie auditu

HACCP - PRZYJĘCIE DOSTAW, MAGAZYNOWANIE I SPRZEDAŻ


93%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY7 - Czy towar w chłodziarkach nie jest przymrożony?	Odpowiedź: OK	100	100
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY8 - Czy w komorze chłodniczej przechowywane są produkty i/lub przedmioty, które nie powinny się tam znajdować?	Odpowiedź: OK	100	100
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY9 - Czy mięso świeże nie jest przechowywane w komorze chłodniczej w nieodpowiedniej temperaturze?	Odpowiedź: OK	100	100
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY10 - Czy temperatura na sali sprzedaży i/lub w magazynie nie jest za wysoka?	Odpowiedź: OK	100	100
SKŁADOWANIE I EKSPOZYCJA TOWARU -TOWAR1 - Czy w obrocie nie znajdują się środki spożywcze przeterminowane?	Odpowiedź: OK	400	400
SKŁADOWANIE I EKSPOZYCJA TOWARU -TOWAR2 - Czy towar składowany jest bez pośrednio na podłodze?	Powtarzać Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: Napoje składowane bezpośrednio na podłodze przy kasie numer 2.	0	100

Szczegółowe podsumowanie auditu

HACCP - PRZYJĘCIE DOSTAW, MAGAZYNOWANIE I SPRZEDAŻ

93%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
SKŁADOWANIE I EKSPOZYCJA TOWARU -TOWAR3 - Czy owoce i warzywa znajdujące się w części magazynowej przechowywane są we właściwych miejscach, zgodnie z obowiązującymi procedurami?	Odpowiedź: OK	100	100
SKŁADOWANIE I EKSPOZYCJA TOWARU -TOWAR4 - Czy towary pełnowartościowe nie są składowane w bezpośrednim otoczeniu miejsca przechowywania odpadów lub towarów wycofanych z polecenia?	Odpowiedź: OK	100	100
SKŁADOWANIE I EKSPOZYCJA TOWARU -TOWAR5 - Czy owoce i warzywa są poprawnie oznaczone krajem pochodzenia?	Odpowiedź: OK	100	100
SKŁADOWANIE I EKSPOZYCJA TOWARU -TOWAR6 - Czy cukierki sprzedawane w luzie posiadają etykietę?	Odpowiedź: OK	100	100
JAKOŚĆ PRODUKTÓW -JAKOSCPRODUKTU1 - Czy w obrocie nie znajduje się pieczywo (w tym pieczywo z wypieku) o widocznych cechach niewłaściwej jakości?	Odpowiedź: OK	400	400
JAKOŚĆ PRODUKTÓW -JAKOSCPRODUKTU2 - Czy w obrocie nie znajduje się mięso o widocznych cechach niewłaściwej jakości lub w uszkodzonym opakowaniu?	Odpowiedź: OK	400	400
JAKOŚĆ PRODUKTÓW -JAKOSCPRODUKTU3 - Czy w obrocie nie znajdują się owoce, lub warzywa o widocznych cechach niewłaściwej jakości?	Odpowiedź: OK	400	400
JAKOŚĆ PRODUKTÓW -JAKOSCPRODUKTU4 - Czy w obrocie nie znajdują się inne produkty	Odpowiedź: OK	400	400

Szczegółowe podsumowanie auditu


HACCP - PRZYJĘCIE DOSTAW, MAGAZYNOWANIE I SPRZEDAŻ

93%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
żywnościowe o widocznych cechach niewłaściwej jakości?			

PROCESY PRODUKCYJNE

88%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
PRODUKTY ROZMRAŻANE -ROZMRAZANIE1 - Czy zapisy z rozmrażania są prowadzone rzetelnie i systematycznie?	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: Niezakończone procesy rozmrażania w dniach: 3, 7, 19, 28 luty; 1, 5, 15 marzec 2022.	0	100
PRODUKTY ROZMRAŻANE -ROZMRAZANIE2 - Czy proces rozmrażania jest poprawny (brak piętrowania)?	Odpowiedź: OK	400	400
PRODUKTY ROZMRAŻANE -ROZMRAZANIE3 - Czy produkty nie są przekładane z kartonu do kartonu - brak identyfikowalności?	Odpowiedź: OK	400	400
PRODUKTY ROZMRAŻANE -ROZMRAZANIE4 - Czy produkty nie są ekspozowane po dacie przydatności do spożycia?	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: Donut Wedel należy spożyć do 08.04.2022 do godziny 7:00. Audyt przeprowadzono 08.04.2022 o godzinie 10:31.	0	400
			
PRODUKTY ROZMRAŻANE -ROZMRAZANIE5 - Czy produkty nie są ekspozowane poza plexi?	Odpowiedź: OK	400	400
PRODUKTY ROZMRAŻANE -ROZMRAZANIE6 - Czy zapis daty, godziny rozmrożenia i przydat	Odpowiedź: OK	400	400

Szczegółowe podsumowanie auditu

PROCESY PRODUKCYJNE


88%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
ności do spożycia na eksponowanym kartonie z produktem jest poprawny?			
PRODUKTY ROZMRAŻANE -ROZMRAZANIE7 - Czy na stoisku z pieczywem dostępne są informacje dotyczące składu produktów rozmrażanych?	Odpowiedź: OK	100	100
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK - Czy istnieje ten dział?	Odpowiedź: TAK	0	0
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK1 - Czy personel prowadzi regularne i kompletne zapisy z procesu wypieku?	Odpowiedź: OK	100	100
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK2 - Czy produkty przeznaczone do wypieku magazynowane są w odpowiednich miejscach i warunkach (magazyn)?	Odpowiedź: OK	100	100
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK3 - Czy produkty przeznaczone do wypieku oznaczone są etykietą w trakcie magazynowania?	Odpowiedź: OK	100	100
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK4 - Czy magazynowane produkty przeznaczone do wypieku są w terminie przydatności do spożycia?	Odpowiedź: OK	100	100
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK5 - Czy rozmrażany asortyment wypiekany w sklepie jest odpowiednio oznakowany datą i godziną przydatności do wypieku?	Odpowiedź: OK	100	100
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK6 - Czy w sklepie wypiekany jest tylko asortyment (rozmrażany) w terminie przydatności do wypieku?	Odpowiedź: OK	100	100
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK7 - Czy pieczywo nie jest powtórnie zamrażane?	Odpowiedź: OK	100	100
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK8 - Czy asortyment wypieczony eksponowany jest w odpowiednich miejscach i warunkach (sala sprzedaży)?	Odpowiedź: OK	100	100
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK9 - Czy do wykładania pieczywa używane są jednorazowe rękawiczki zgodnie z procedurą?	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: Pracownik do wykładania pieczywa ma założoną rekawiczkę jednorazową na rekawiczkę roboczą.	0	100

Szczegółowe podsumowanie auditu

PROCESY PRODUKCYJNE

88%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK10 - Czy na stoisku z pieczywem dostępne są informacje dotyczące składu pieczywa bake-off sprzedawanego w luzie?	Odpowiedź: OK	100	100
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK11 - Wizualna ocena czystości pieca do wypieku.	Odpowiedź: OK	100	100
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK12 - Czy zakamieniony piec jest zgłaszany?	Powtarzać Odpowiedź: nie dotyczy	0	0
BIO WYPIEK -BIO - Czy istnieje ten dział?	Odpowiedź: TAK	0	0
BIO WYPIEK -BIO1 - Czy indeksy BIO są od powiednio magazynowane (oryginalne pudeł ka z zieloną taśmą, magazynowane tylko w warunkach mroźniczych)?	Odpowiedź: OK	100	100
BIO WYPIEK -BIO2 - Czy do odpieku BIO pieczywa używane są jedynie zielone blachy?	Odpowiedź: OK	100	100
BIO WYPIEK -BIO3 - Czy zielone blachy nie są używane do innych celów?	Odpowiedź: OK	100	100
BIO WYPIEK -BIO4 - Czy spełnione są warunki ekspozycji pieczywa ekologicznego?	Odpowiedź: OK	100	100
BIO WYPIEK -BIO5 - Czy na stoisku z pieczywem dostępne są informacje dotyczące składu pieczywa BIO sprzedawanego w luzie?	Odpowiedź: OK	100	100
PIECZYWO REGIONALNE -PIECZYWO.REG1 - Czy na stoisku na pieczywo dostępne są informacje dotyczące składu pieczywa regionalnego?	Odpowiedź: OK	100	100
PIECZYWO REGIONALNE -PIECZYWO.REG2 -	Odpowiedź: OK	100	100

Szczegółowe podsumowanie auditu

PROCESY PRODUKCYJNE

88%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
Czy pieczywo sprzedawane luzem ekspozowane jest w odpowiednich miejscach i warunkach (sala sprzedaży)?			
PIECZYWO REGIONALNE -PIECZYWO.REG3 - Czy kosze z pieczywem z piekarni regionalnej są czyste?	Odpowiedź: OK	100	100
PIECZYWO REGIONALNE -PIECZYWO.REG4 - Czy kosze na pieczywo z piekarni regionalnej nie są wykorzystywane do magazynowania innych produktów/materiałów?	Odpowiedź: OK	100	100
WYPIEK KURCZAKA -KURCZAK - Czy istnieje ten dział?	Odpowiedź: nie dotyczy	0	0
PORCJOWANIE O/W -PORCJOWANIE - Czy istnieje ten dział?	Odpowiedź: TAK	0	0
PORCJOWANIE O/W -PORCJOWANIE1 - Czy miejsce porcjowania O/W jest wyznaczone i oznakowane?	Odpowiedź: OK	100	100
PORCJOWANIE O/W -PORCJOWANIE2 - Czy porcjowanie O/W odbywa się w wyznaczonym miejscu?	Odpowiedź: nie dotyczy	0	0
PORCJOWANIE O/W -PORCJOWANIE3 - Czy w procesie porcjowania O/W używana jest folia spożywcza (czerwona rolka)?	Odpowiedź: OK	100	100
PORCJOWANIE O/W -PORCJOWANIE4 - Czy w procesie porcjowania O/W używane są odpowiednie narzędzia (noże z plastikowymi rączkami i plastikowe deski)?	Odpowiedź: OK	100	100
PORCJOWANIE O/W -PORCJOWANIE5 - Warunki higieniczne procesu i czystość stanowiska O/W.	Odpowiedź: nie dotyczy	0	0
PORCJOWANIE O/W -PORCJOWANIE6 - Czy folia przeznaczona do pakowania porcjowanych O/W jest przechowywana w higieniczny sposób?	Odpowiedź: OK	100	100
BAKALIE SPRZEDAWANE W LUZIE -BAKALIE1 - Czy bakalie sprzedawane w luzie ekspozowane są w dedykowanych pojemnikach plexi?	Odpowiedź: OK	100	100
BAKALIE SPRZEDAWANE W LUZIE -BAKALIE2 - Czy bakalie sprzedawane w luzie posiadają etykietę?	Odpowiedź: OK	100	100

Szczegółowe podsumowanie auditu

PROCESY PRODUKCYJNE

88%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
BAKALIE SPRZEDAWANE W LUZIE -BAKALIE3 - Czy pojemniki i łopatki nie są popękane/usz kodzone i kompletne oraz czy wszystkie łopatki są dostępne?	Odpowiedź: OK	100	100
BAKALIE SPRZEDAWANE W LUZIE -BAKALIE4 - Czy w jednym pojemniku są różne indeksy bakalii?	Odpowiedź: OK	100	100

PYTANIA DODATKOWE

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE -PYTANIE1 - Czy odczyty z termometrów w sklepie są zgodne z odczytami termometrów wzorcowych?	Odpowiedź: NOK Dodatkowe informacje: Komentarz audytora <ul style="list-style-type: none"> • Zamrażarka Novum ryby: 1 pomiar -23,7°C (-21,1°C) 2 pomiar - 24,0°C (-20,7°C) • Chłodziarka novum mięso mielone: 1 pomiar 2,7°C (1,5°C) 2 pomiar 2,6°C (1,7°C) • Chłodziarka novum ryby: 1 pomiar 0,7°C (1,1°C) 2 pomiar 1°C (1,4°C) • Regał chłodniczy bolarus ciasto: 1 pomiar 6,9°C (4,0°C) 2 pomiar 7,0°C (4,0°C) • Regał chłodniczy carrier nabiał: 1 pomiar 3,2°C (2,6°C) 2 pomiar 3,3°C (3,0°C) • Regał chłodniczy carrier wędliny: 1 pomiar 4,0°C (3,5°C) 2 pomiar 3,8°C (4,0°C) Niezgodne temperatury <ul style="list-style-type: none"> • Zamrażarka Novum ryby: 1 pomiar -23,7°C (-21,1°C) 2 pomiar - 24,0°C (-20,7°C) • Regał chłodniczy bolarus ciasto: 1 pomiar 6,9°C (4,0°C) 2 pomiar 7,0°C (4,0°C) 	0	0
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE -PYTANIE2 - Mięso/ ryby świeże wymagające ciągu chłodniczego wy stawione z kontenerów przy wykładaniu do urządzeń chłodniczych?	Odpowiedź: OK	0	0
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE -PYTANIE3 - Czy wszystkie urządzenia chłodnicze i mroźnicze są wy posażone w kratki boczne i dolne? Czy mięso i	Odpowiedź: OK	0	0






Szczegółowe podsumowanie auditu

PYTANIA DODATKOWE

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
ryby są od siebie oddzielone minimum pleksą?			
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE -PYTANIE4 - Czy pieczywo z wypieku jest dostępne?	Odpowiedź: OK	0	0
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE -PYTANIE5 - Czy ciąg chłodniczy dla produktów wrażliwych na temperaturę jest zachowany?	Odpowiedź: OK	0	0
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE -PYTANIE6 - Czy ryby są dostępne w chłodziarkach?	Odpowiedź: OK	0	0
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE -PYTANIE7 - Czy kwiaty są podlane i właściwej jakości?	Odpowiedź: OK	0	0
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE -PYTANIE8 - Czy produkty spożywcze są składowane w bezpośrednim sąsiedztwie intensywnie pachnącej chemii?	Odpowiedź: OK	0	0
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE -PYTANIE9 - Czy produkty spożywcze są przechowywane poza budynkiem sklepu	Odpowiedź: OK	0	0
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE -PYTANIE10 - Stan techniczny kurtyn w domku mroźniczym	Odpowiedź: OK	0	0
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE -PYTANIE10 - Inne uwagi audytora	Odpowiedź: OK	0	0
QUATTRO SELECT -QUATRO1 - Sprawny technicznie – lub awaria zgłoszona do call center	Odpowiedź: nie dotyczy	0	0
QUATTRO SELECT -QUATRO2 - Uzupełnione poprawnie o środki chemiczne w terminie przydatności	Odpowiedź: OK	0	0
QUATTRO SELECT -QUATRO3 - Brak znaczących zapasów chemii (poziom zgodny z zaaprobowanym)	Odpowiedź: OK	0	0
QUATTRO SELECT -QUATRO4 - Brak chemii z półki - brak ; (akceptacja jedynie w przypadku braku udowodnienia że zamówione nie dotarło)	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: Niezaaprobowane mydło Linda w pomieszczeniu odpieku, toaletach,	0	0

Szczegółowe podsumowanie auditu

PYTANIA DODATKOWE

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
	pomieszczeniu socjalnym.		
			
			
QUATTRO SELECT -QUATRO5 - Podstawowa wiedza na temat produktów: który do czego; znajomość pełnej procedury mycia i dezynfekcji powierzchni; wiedza na temat jak użyć systemu dozowania: spryskiwacz, wiaderko, maszyna;	Odpowiedź: OK	0	0
QUATTRO SELECT -QUATRO6 - Butelki ze spryskiwaczami z oryginalnymi czytelnymi etykietami wyposażone w odpowiednie kolory spryskiwaczy – akceptowalne wewnątrz	Odpowiedź: OK	0	0

Edyta F

20215253