

Biedronka Checklist HACCP 3.5

Diversey Consulting
3798 Mielec
al. Niepodległości 13
Mielec, PL

Auditor:	Dariusz Kolendo
Data i godzina rozpoczęcia:	kwietnia 8, 2022 14:02
Data i godzina zakończenia:	kwietnia 8, 2022 13:47
Region:	Wojnicz
Okręg:	60
Rejon:	603

Wynik audytu

Wynik: 91%

Ocena: Wynik akceptowalny 

Podsumowanie działań	Ilość stwierdzonych niezgodności	Powtarzające się niezgodności	Wynik
HIGIENA PERSONELU	0	0	100%
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY	2	1	83%
CZYSTOŚĆ - MAGAZYN	1	0	93%
CZYSTOŚĆ - ZAPLECZE SOCJALNE	0	0	100%
ZABEZPIECZENIE PRZED SZKODNIKAMI	0	0	100%
GOSPODARKA ODPADOWA	0	0	100%
KONSERWACJA MASZYN I URZĄDZEŃ / BUDYNKI I WYPOSAŻENIE	1	1	67%
ŚWIADOMOŚĆ PRACOWNIKÓW	0	0	100%
PRZYJĘCIE DOSTAW	0	0	100%
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO	2	1	80%
SKŁADOWANIE I EKSPOZYCJA TOWARU	0	0	100%
JAKOŚĆ PRODUKTÓW	1	0	75%
PRODUKTY ROZMRAŻANE	1	0	96%
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF	0	0	100%
BIO WYPIEK	0	0	
PIECZYWO REGIONALNE	0	0	100%
WYPIEK KURCZAKA	0	0	
PORCJOWANIE O/W	1	0	75%
BAKALIE SPRZEDAWANE W LUZIE	0	0	100%
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE	1	0	
QUATTRO SELECT	0	0	

Łącznie		10	3	91%
Wskaźnik satysfakcji za kupowej klienta	Ilość udzielonych odpowiedzi	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia	Wynik
SEI	20	6 800	8 000	85%
CZYSTOŚĆ - MAGAZYN	7	2 600	2 800	93%
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY	9	3 000	3 600	83%
JAKOŚĆ PRODUKTÓW	4	1 200	1 600	75%

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP



91%

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 dostępne 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: OK	100	100

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP





91%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
skaleczeń skóry/oparzeń (plastry z opatrunkiem, panthenol) i czy w razie potrzeby są po prawnie stosowane?			
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA1 - Podłoga - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: MED Komentarz audytora: • 7. Inne Komentarz: Trwałe odbarwienia na płytkach podłogowych w sali sprzedaży, alejka z regałami z pieczywem	200	400
 			
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA2 - Stoisko O/W (czystość podestów).	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA3 - Regały na pieczywo - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA4 - Regały ("towary suche") - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA5 - Regały chłodnicze (również RTE) - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA6 - Zamrażarki i chłodziarki - wizualna ocena czystości.	Powtarzać Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: • 5. Chłodziarki - szyby Komentarz:	0	400

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP

91%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
	Brudne witryny szklane w chłodziarkach		
			
			
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSCSALA6 - Zamrażarki i chłodziarki - wizualna ocena czystości.	Powtarzać Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: • 1. Zamrażarki - szyby Komentarz: Brudne witryn szklane, pozostałości kleju na witrynie szklanej zamrażarek	-	-

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP



91%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
			
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSC7 - Ekspozytory (plexi) na pączki, donuty - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSC8 - Kasy i ich otoczenie - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - SALA SPRZEDAŻY -CZYSTOSC9 - Wózki i koszyki klientów - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - MAGAZYN - CZYSTOSC10 - Podłoga w magazynie - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: MED Komentarz audytora: • 3. Trwałe odbarwienia Komentarz: Trwałe odbarwienia na płytkach podłogowych w magazynie	200	400

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP

91%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
CZYSTOŚĆ - MAGAZYN - CZYSTOSCMAGAZY2 - Podłoga w komorze chłodniczej - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - MAGAZYN - CZYSTOSCMAGAZY3 - Podłoga i kurtyny w domku mroźniczym - wizualna ocena czystości	Odpowiedź: OK	400	400
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: OK	400	400
CZYSTOŚĆ - ZAPLECZE SOCJALNE - CZYSTOSCSOCJAL1 - Pomieszczenie socjalne (jadalnia) - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	100	100
CZYSTOŚĆ - ZAPLECZE SOCJALNE - CZYSTOSCSOCJAL2 - Szatnie - wizualna ocena czystości.	Odpowiedź: OK	100	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	Odpowiedź: OK	100	100

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP


91%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
(wyjątek: płyn do mycia naczyń)?			
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 bajtowe / pułapki rozmieszczone są w sposób uniemożliwiający zanieczyszczenie trującą produktów, opakowań lub urządzeń?	Odpowiedź: OK	100	100
ZABEZPIECZENIE PRZED SZKODNIKAMI -SZKODNIKI3 - Czy są wszystkie stacje bajtowe i czy są oznakowane?	Odpowiedź: OK	100	100
ZABEZPIECZENIE PRZED SZKODNIKAMI -SZKODNIKI4 - Czy wszystkie okna otwieralne są zabezpieczone siatkami?	Odpowiedź: OK	100	100
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

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP

91%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
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 od biór jest potwierdzony stosownymi dokumentami?	Odpowiedź: OK	100	100
GOSPODARKA ODPADOWA -ODPADY5 - Od pady 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?	Powtarzać Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: • Urządzenia (belownica, urządzenia chłodnicze/grzewcze) Komentarz: Brak uchwytu drzwi regału chłodniczego, zgłoszono do CC	0	100
			
KONSERWACJA MASZYN I URZĄDZEŃ / BUDYNKI I WYPOSAŻENIE -WYPOSAZENIE2 - Czy naprawy i remonty prowadzone są w sposób zapewniający właściwą ochronę produktów przed zanieczyszczeniem?	Odpowiedź: nie dotyczy	0	0
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	Odpowiedź: OK	100	100

Szczegółowe podsumowanie auditu

GHP / GMP

91%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
jakości wody?			

HACCP - PRZYJĘCIE DOSTAW, MAGAZYNOWANIE I SPRZEDAŻ

85%

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 CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY1 - Czy termometry w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach są obecne i sprawne?	Odpowiedź: OK	100	100
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY2 - Czy zapisy z kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych są prowadzone rzetelnie i systematycznie?	Powtarzać Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: Brakujące zapisy z kontroli temperatury w urządzeniach w dniach	0	100

Szczegółowe podsumowanie auditu

HACCP - PRZYJĘCIE DOSTAW, MAGAZYNOWANIE I SPRZEDAŻ

85%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
	18.02, 19.02, 04.03, 06.03, 09.03		
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: • Zbyt wysoka / niska temperatura w chłodziarkach z ciastem • Temperatura na wyświetlaczu zgodna z zalecanymi warunkami przechowywania Komentarz: Chłodziarka Carrier ciasto: 1 pomiar 7,3°C (5,3°C)/ 2 pomiar 7,6°C (5,3°C)	0	100
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY4 - Czy temperatury zmierzone w urządzeniach są zgodne z zalecanymi warunkami przechowywania?	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: • Zbyt wysoka / niska temperatura w zamrażarkach • Temperatura na wyświetlaczu zgodna z zalecanymi warunkami przechowywania Komentarz: Zamrażarka Novum ryby: 1 pomiar -17,0°C (-18,7°C)/ 2 pomiar -17,3°C (-19,4°C)	-	-
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY5 - Czy towar nie jest ekspozycyjny w chłodziarkach i zamrażarkach ponad linią wyznaczoną przez producenta urządzenia?	Odpowiedź: OK	100	100
TEMPERATURY - ZACHOWANIE CIĄGU CHŁODNICZEGO -TEMPERATURY6 - Czy towar nie zasłania krętek cyrkulacji powietrza w regałach chłodniczych?	Odpowiedź: OK	100	100
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

Szczegółowe podsumowanie auditu

HACCP - PRZYJĘCIE DOSTAW, MAGAZYNOWANIE I SPRZEDAŻ


85%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
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?	Odpowiedź: OK	100	100
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: NOK Komentarz audytora: Niewłaściwa jakość kalafioru eksponowanego na stoisku O/W, pleśń	0	400

Szczegółowe podsumowanie auditu

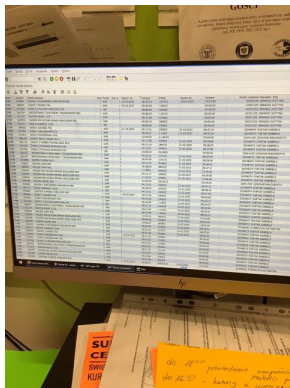
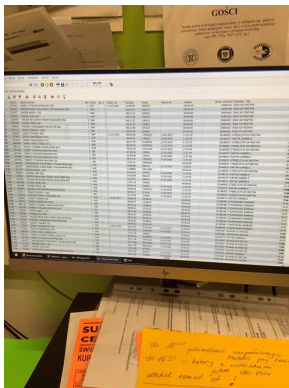
HACCP - PRZYJĘCIE DOSTAW, MAGAZYNOWANIE I SPRZEDAŻ

85%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
JAKOŚĆ PRODUKTÓW -JAKOŚĆPRODUKTU4 - Czy w obrocie nie znajdują się inne produkty żywnościowe o widocznych cechach niewłaściwej jakości?	Odpowiedź: OK	400	400

PROCESY PRODUKCYJNE

95%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
PRODUKTY ROZMRAŻANE -ROZMRAZANIE1 - Czy zapisy z rozmrażania są prowadzone rzetelnie i systematycznie?	Odpowiedź: NOK Komentarz audytora: Zapisy końcowe procesu rozmrażania nie są prowadzone systematycznie	0	100
<div>   </div>			
PRODUKTY ROZMRAŻANE -ROZMRAZANIE2 - Czy proces rozmrażania jest poprawny (brak	Odpowiedź: OK	400	400

Szczegółowe podsumowanie auditu

PROCESY PRODUKCYJNE


95%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
piętrowania)?			
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: OK	400	400
PRODUKTY ROZMRAŻANE -ROZMRAZANIE5 - Czy produkty nie są ekspozowane poza plexi?	Odpowiedź: OK	400	400
PRODUKTY ROZMRAŻANE -ROZMRAZANIE6 - Czy zapis daty, godziny rozmrożenia i przydatności do spożycia na ekspozowanym kartonie z produktem jest poprawny?	Odpowiedź: OK	400	400
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: nie dotyczy	0	0
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK6 - Czy w sklepie wypiekany jest tylko asortyment (rozmrążany) w terminie przydatności do wypieku?	Odpowiedź: nie dotyczy	0	0

Szczegółowe podsumowanie auditu

PROCESY PRODUKCYJNE



95%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK7 - Czy pieczywo nie jest powtórnie zamrażane?	Odpowiedź: nie dotyczy	0	0
WYPIEK PIECZYWA BAKE-OFF -WYPIEK8 - Czy asortyment wypieczony ekspozowany 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: nie dotyczy	0	0
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?	Odpowiedź: OK Komentarz audytora: Zakamieniony piec do wypieku, zgłoszono do CC	100	100
			
BIO WYPIEK -BIO - Czy istnieje ten dział?	Odpowiedź: nie dotyczy	0	0
PIECZYWO REGIONALNE -PIECZYWO.REG1 - Czy na stoisku na pieczywo dostępne są informacje dotyczące składu pieczywa regionalnego?	Odpowiedź: OK	100	100
PIECZYWO REGIONALNE -PIECZYWO.REG2 - Czy pieczywo sprzedawane luzem ekspozowane jest w odpowiednich miejscach i warunkach (sala sprzedaży)?	Odpowiedź: OK	100	100

Szczegółowe podsumowanie auditu

PROCESY PRODUKCYJNE

95%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
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: NOK Komentarz audytora: Noże z drewnianymi rączkami na stanowisku porcjowania O/W	0	100
			
PORCJOWANIE O/W -PORCJOWANIE5 - Warunki higieniczne procesu i czystość stanowiska O/W.	Odpowiedź: nie dotyczy	0	0
PORCJOWANIE O/W -PORCJOWANIE6 - Czy	Odpowiedź: OK	100	100

Szczegółowe podsumowanie auditu

PROCESY PRODUKCYJNE

95%

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
folia przeznaczona do pakowania porcjowanych O/W jest przechowywana w higieniczny sposób?			
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
BAKALIE SPRZEDAWANE W LUZIE -BAKALIE3 - Czy pojemniki i łopatki nie są popękane/uszkodzone 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: OK Dodatkowe informacje: Komentarz audytora <ul style="list-style-type: none"> • Chłodziarka Novum ryby: 1 pomiar 2,3°C (-0,2°C)/ 2 pomiar 1,8°C (1,1°C) • Chłodziarka Novum mięso mielone: 1 pomiar 2,4°C (1,2°C)/ 2 pomiar 1,5°C (2,0°C) • Chłodziarka Carrier ciasto: 1 pomiar 7,3°C (5,3°C)/ 2 pomiar 7,6°C (5,3°C) • Regał chłodniczy Carrier nabiał: 1 pomiar 4,3°C (4,0°C)/ 2 pomiar 3,0°C (3,7°C) • Regał chłodniczy Carrier wędliny: 1 pomiar 3,5°C (2,5°C)/ 2 pomiar 3,2°C (2,4°C) • Zamrażarka Novum ryby: 1 pomiar -17,0°C (-18,7°C)/ 2 pomiar -17,3°C (-19,4°C) 	0	0
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE -PYTANIE2 - Mięso/ ryby świeże wymagające ciągu chłodniczego wy	Odpowiedź: OK	0	0


Szczegółowe podsumowanie auditu

PYTANIA DODATKOWE

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
stawione z kontenerów przy wykładaniu do urządzeń chłodniczych?			
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE -PYTANIE3 - Czy wszystkie urządzenia chłodnicze i mroźnicze są wyposażone w kratki boczne i dolne? Czy mięso i ryby są od siebie oddzielone minimum pleksą?	Odpowiedź: OK	0	0
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 domu mroźniczym	<p>Odpowiedź: NOK</p> <p>Komentarz audytora:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2. Kompletność kurtyn <p>Komentarz:</p> <p>Niekompletna ilość kurtyn komory mroźniczej</p>	0	0

Szczegółowe podsumowanie auditu

PYTANIA DODATKOWE

Pytania	Odpowiedź	Punkty zdobyte	Punkty możliwe do zdobycia
			
PYTANIA DODATKOWE - INFORMACJE NIEPUNKTOWANE -PYTANIE10 - Inne uwagi audytora	Odpowiedź: OK	0	0
QUATTRO SELECT -QUATRO1 - Sprawny technicznie – lub awaria zgłoszona do call center	Odpowiedź: OK	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: OK	0	0
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

JUSTNA C

20235055