

niach dośrodkowych harmonogramu kontrolnym: a) w
łodowce a nurkami stwierdzone temp. $+8,2^{\circ}\text{C}$, b) w
łodowce a potroductami i potowymi wyrobami temp. $+10^{\circ}\text{C}$.
Pomieszczenia, urządzenia i sprzęt wyliczający wamy
w procesach produkcyjnych w dobrym stanie technicznym
i sanitarno-epidemicznym. Wymagane punkty wodne
kapatowe w wodę bieżącą ciepłą i zimną, woda do
niedługo do higienicznego mycia, do osuszania rąk.
Badanie jakości wody przeznaczonej do picia
przez wodni - alkaline, wykonanie dn. 16.08.2004.
Nie stwierdzono obecności patogenów ani śladów
ich aktywności, do wpisu protokołu monitoringu DDD
17.10.2004. Wykonamy przez firmę "Owadek" Wodzisław Sl.
W zakresie dośrodkowych i potowych - do
wpisu protokołu alkaline dokumentację medyczną,
personel w sposób adekwatny odosobnił.
Dla nauki maćwa no procedury i instrukcje
a zakresu GHP, GMP oraz systemu HACCP.
Prac bieżących realizowała na terenie procedury i
instrukcji w zakresie higieny bieżącej w wyprac-
nych punktach kontrolnych w tym również w
zakresie HACCP.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

- * Rozporządzenie (WE) 853/2004 PE i R z 28.04.2004 w sprawie
higieny i zdrowia pracowników (Dz. Urz. UE, L 139) 30.04.2004.
- * Ustawa z dnia 25.08.2006 o bezpieczeństwie żywności
i żywienia (Dz. U. nr 156 poz. 814 z 2010 z późn. zm.)