

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 +	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 +	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 +	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0 +	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	32	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0 ↓	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0 ↓	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 +	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0 ↓	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 +	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 ↓	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 ↓	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 +	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 +	4	8	
7	Znakowanie.	0 +	4	8	
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8 +	
	Suma punktów	0	0	8	
	Suma punktów ogółem		8		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	+			