

GŁÓWNY INSPEKTOR SANITARNY		
IK/PK/BŻ/01/02	INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	Strona / stron 1 / 14

SPIS TREŚCI**STRONA**

I.	Cel	2
II.	Przedmiot i zakres	2
III.	Odpowiedzialność	2
IV.	Sposób postępowania	2
V.	Dokumenty związane i formularze	13

GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY		
IK/PK/BŻ/01/02	INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	Strona / stron 2 / 14

I. CEL

Celem instrukcji dotyczącej kryteriów oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zwanej dalej „instrukcją”, jest opracowanie kryteriów oceny zakładu produkcji, obrotu żywnością lub żywienia zbiorowego oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pod względem zagrożenia z uwzględnieniem różnych branż sektora spożywczego.

II. PRZEDMIOT I ZAKRES

Przedmiotem instrukcji są kryteria oceny przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej zakładów produkcji, przetwarzania i obrotu żywnością, zakładów żywienia zbiorowego oraz zakładów wytwarzających, przetwarzających i wprowadzających do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością podczas przeprowadzania urzędowej kontroli.

III. ODPOWIEDZIALNOŚĆ

Za stosowanie kryteriów oceny przy przeprowadzaniu czynności kontrolnych odpowiada pracownik, upoważniony przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego do wykonywania czynności kontrolnych, zwany dalej „pracownikiem”.

Za wdrożenie i nadzór nad stosowaniem instrukcji odpowiadają kierownicy/upoważnieni pracownicy pionu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, których dotyczy instrukcja.

IV. SPOSÓB POSTĘPOWANIA

IV.1. Przy przeprowadzaniu czynności kontrolnych stosuje się kryteria oceny zakładów produkcji, przetwarzania i obrotu żywnością, zakładów żywienia zbiorowego oraz zakładów wytwarzających, przetwarzających i wprowadzających do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

IV.2. Kryteria oceny zakładu

IV.2.1. Stan techniczno-sanitarny zakładu:

1) układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu (funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością):

a) ryzyko niskie – otoczenie zakładu, układ pomieszczeń, zastosowane materiały nie budzą zastrzeżeń; drogi się nie krzyżują, ogrodzenie zakładu właściwe bez ubytków, miejsca do składowania odpadów poprodukcyjnych i komunalnych są odpowiednio zabezpieczone, teren w obrębie zakładu jest właściwie utrzymywany,

b) ryzyko średnie – otoczenie zakładu, układ pomieszczeń, zastosowane materiały, ogrodzenie, miejsce składowania odpadów wykazują odstępstwa, których wyeliminowanie jest możliwe w niedługim czasie bez konieczności modernizacji zakładu związanej z ograniczeniem produkcji lub wyłączeniem części zakładu,

GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY		
IK/PK/BŻ/01/02	INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	Strona / stron 3 / 14

c) ryzyko wysokie – uchybienia, których wyeliminowanie wiąże się z ograniczeniem produkcji lub wyłączeniem części zakładu, krzyżowanie się dróg;

2) stan techniczny, czystość pomieszczeń zakładu (podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych):

a) ryzyko niskie – stan techniczny, czystość pomieszczeń zakładu, podłogi, ściany, sufity, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych jest właściwe, spełnia wymagania odpowiednich przepisów,

b) ryzyko średnie – niewielkie uchybienia w stanie technicznym, czystości pomieszczeń zakładu, podłóg, ścian, sufitów, okien i innych otworów, drzwi, w oświetleniu pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych, niemające wpływu na bezpieczeństwo produktu, możliwe do usunięcia w krótkim czasie,

c) ryzyko wysokie – stwierdza się znaczne nieprawidłowości w stanie technicznym, czystości pomieszczeń zakładu, podłóg, ścian, sufitów, okien i innych otworów, drzwi, w oświetleniu pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych, mogące mieć wpływ na bezpieczeństwo produktu;

3) powierzchnie stykające się z żywnością (maszyny, urządzenia, sprzęt, materiały i wyroby wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży):

a) ryzyko niskie – powierzchnie stykające się z żywnością, maszyny, urządzenia, sprzęt, materiały i wyroby wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży wykonane są z materiałów spełniających wymagania ustawodawstwa, właściwe do prowadzonego procesu i łatwe do utrzymania w czystości,

b) ryzyko średnie – niewielkie uchybienia w powierzchniach stykających się z żywnością, maszynach, urządzeniach, sprzęcie, materiałach i wyrobach wykorzystywanych w procesie produkcji/sprzedaży, niemające wpływu na bezpieczeństwo produktu, możliwe do usunięcia w krótkim czasie,

c) ryzyko wysokie – powierzchnie stykające się z żywnością, maszyny, urządzenia, sprzęt, materiały i wyroby wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży nie spełniają wymagań ustawodawstwa dla materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie są właściwe dla prowadzonego procesu;

4) instalacja wodna i kanalizacja zakładu oraz systemy wentylacyjne:

a) ryzyko niskie – instalacja wodna, kanalizacja, systemy wentylacyjne funkcjonują prawidłowo,

b) ryzyko średnie – instalacja wodna, kanalizacja, systemy wentylacyjne funkcjonują prawidłowo, drobne uchybienia i awarie niemające znaczenia dla bezpieczeństwa produktu, które usuwane są natychmiast,

c) ryzyko wysokie – instalacja wodna, kanalizacja, systemy wentylacyjne nie funkcjonują prawidłowo (nieszczelność kanalizacji, brak syfonów i zaworów zwrotnych zapobiegających

GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY		
IK/PK/BŻ/01/02	INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	Strona / stron 4 / 14

cofaniu się ścieków, wyczuwalna obecność gazów kanalizacyjnych, obecność skroplin, pary wodnej, nieswoistych zapachów);

5) zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie:

- a) ryzyko niskie – zakład jest skutecznie zabezpieczony przed dostępem szkodników, owadów, zwierząt. Dokumentacja jest prowadzona w sposób prawidłowy, przeglądy sprzętu używanego do zwalczania i monitorowania obecności szkodników dokonywane są z właściwą częstotliwością, gwarantującą skuteczność działań w tym zakresie,
- b) ryzyko średnie – stwierdza się oznaki świadczące o nieskutecznej ochronie pomieszczeń produkcyjnych zakładu przed zwierzętami, owadami, szkodnikami. Dokumentacja jest niekompletna, przeglądy sprzętu używanego do zwalczania i monitorowania obecności szkodników nie są dokonywane z właściwą częstotliwością. Brak szczelności pomieszczeń lub niewystarczające zabezpieczenie przed dostawaniem się szkodników i owadów,
- c) ryzyko wysokie – zakład jest niewłaściwie zabezpieczony przed dostępem zwierząt, owadów, szkodników. Stwierdza się oznaki obecności szkodników na terenie części produkcyjnej, magazynowej, w dokumentacji są braki, nieścisłości. Brak szczelności pomieszczeń lub niewystarczające zabezpieczenie przed dostawaniem się szkodników i owadów;

6) Gospodarka odpadami (przechowywanie i usuwanie odpadów):

- a) ryzyko niskie – zakład posiada odpowiedni system gromadzenia, przechowywania i usuwania odpadów. Procedury i instrukcje w tym zakresie są prawidłowo opracowane, wdrożone i utrzymywane,
- b) ryzyko średnie – procedury i instrukcje dotyczące systemu gromadzenia, przechowywania i usuwania odpadów nie są w pełni utrzymywane,
- c) ryzyko wysokie – procedury i instrukcje dotyczące systemu gromadzenia, przechowywania i usuwania odpadów w części lub całości nie zostały wdrożone, ich realizacja budzi zastrzeżenia;

7) Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych:

- a) ryzyko niskie – zakład jest skutecznie zabezpieczony przed dostępem osób nieuprawnionych,
- b) ryzyko średnie – stwierdza się oznaki świadczące o nieskutecznej ochronie przed dostępem osób nieuprawnionych,
- c) ryzyko wysokie – zakład jest niewłaściwie zabezpieczony przed dostępem osób nieuprawnionych.

IV.2.2. Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży:

1) procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji oraz jakość wody wykorzystywanej w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń):

- a) ryzyko niskie – procedury dotyczące czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń) są prawidłowo opracowane

GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY		
IK/PK/BŻ/01/02	INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	Strona / stron 5 / 14

w odniesieniu do rodzaju prowadzonej działalności, są wdrożone i właściwie realizowane, co potwierdzają wyniki badań,

b) ryzyko średnie – procedury dotyczące czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń) są prawidłowo opracowane w odniesieniu do rodzaju prowadzonej działalności, stwierdzone są rozbieżności w ich realizacji, które nie mają dużego wpływu na bezpieczeństwo produktu, możliwe jest usunięcie uchybień,

c) ryzyko wysokie – procedury dotyczące czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń) nie są prawidłowo opracowane w odniesieniu do rodzaju prowadzonej działalności lub ich brak. Realizacja procedur w tym zakresie jest niewłaściwa, ma wpływ na bezpieczeństwo produktu;

2) magazynowanie, pakowanie, transport i sprzedaż w całym łańcuchu:

a) ryzyko niskie – czynności związane z magazynowaniem, pakowaniem, transportem i sprzedażą są prawidłowe. Należy uwzględnić ciągłość łańcucha chłodniczego, a także zachowanie segregacji asortymentowej i kontrolę parametrów właściwych dla danej grupy surowców. Żywność/potrawy są zabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem. Przepisy w zakresie ww. czynności nie budzą zastrzeżeń,

b) ryzyko średnie – stwierdzone są uchybienia w magazynowaniu, pakowaniu, transporcie i sprzedaży, w ciągłości łańcucha chłodniczego, a także zachowaniu segregacji asortymentowej i kontroli parametrów właściwych dla danej grupy surowców oraz uchybienia w zabezpieczeniu przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności/potraw, które nie mają dużego wpływu na bezpieczeństwo produktu, możliwe jest usunięcie nieprawidłowości,

c) ryzyko wysokie – stwierdzone są nieprawidłowości mające wpływ na bezpieczeństwo produktu (możliwość wtórnego zanieczyszczenia, przerwanie łańcucha chłodniczego);

3) higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością:

a) ryzyko niskie – wymagania przepisów w tym zakresie są zachowane,

b) ryzyko średnie – niewielkie uchybienia w tym zakresie,

c) ryzyko wysokie – wymagania przepisów w tym zakresie nie są przestrzegane.

IV.2.3. Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności:

1) Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne (kwalifikacje pracowników):

a) ryzyko niskie – dobre przygotowanie kadry zarządzającej w zakresie bezpieczeństwa żywności, gotowość do współpracy. Właściwe merytoryczne kwalifikacje personelu adekwatne do powierzonych obowiązków,

b) ryzyko średnie – niewystarczające przygotowanie merytoryczne kadry zarządzającej oraz personelu, ale wykazywana jest gotowość do współpracy i usunięcia uchybień,

c) ryzyko wysokie – niewystarczające przygotowanie merytoryczne kadry zarządzającej oraz personelu przy jednoczesnym braku gotowości do współpracy i usunięcia uchybień;

GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY		
IK/PK/BŻ/01/02	INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	Strona / stron 6 / 14

2) Wiarygodność przedsiębiorcy i gotowość do współpracy:

- a) ryzyko niskie – terminowe wykonywanie zaleceń organów kontroli, bieżąca współpraca z organami nadzoru,
- b) ryzyko średnie – wykonuje zalecenia organów kontroli, często występuje o przedłużenie terminu wykonania, niewystarczająca współpraca z organami nadzoru,
- c) ryzyko wysokie – nie wykonuje zaleceń organów kontroli, nie podejmuje współpracy z organami nadzoru;

3) Prawidłowość procedur, ich realizacji (GHP, GMP, HACCP):

- a) ryzyko niskie – procedury GHP, GMP, HACCP są prawidłowo opracowane (odpowiadają potrzebom zakładu, obejmują wszystkie zagrożenia związane z produktami wytwarzanymi w zakładzie), ich realizacja jest właściwa (zapisy, karty monitorowania),
- b) ryzyko średnie – procedury GHP, GMP, HACCP są prawidłowo opracowane (odpowiadają profilowi zakładu), w ich realizacji stwierdza się drobne uchybienia, które nie mają wpływu na bezpieczeństwo produktu,
- c) ryzyko wysokie – brak procedur mających znaczenie dla bezpieczeństwa produktu lub nieprawidłowości w istniejących procedurach. Stwierdza się rozbieżności pomiędzy dokumentacją a realizacją jej postanowień, brak realizacji postanowień procedur dotyczących GHP, GMP, HACCP, brak monitorowania CCP;

4) Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach:

- a) ryzyko niskie – podejmowane są właściwe działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach, CCP są weryfikowane,
- b) ryzyko średnie – stwierdzane są nieznaczne uchybienia, które nie mają wpływu na bezpieczeństwo produktu,
- c) ryzyko wysokie – brak podejmowania działań po stwierdzeniu niezgodności, brak weryfikacji monitorowania CCP;

5) Śledzenie produktu (traceability):

- a) ryzyko niskie – dokumentacja w tym zakresie prowadzona jest w sposób prawidłowy, pozwala na odtworzenie drogi produktu i jego identyfikację,
- b) ryzyko średnie – nieznaczne uchybienia w dokumentacji, które nie mają wpływu na bezpieczeństwo produktu,
- c) ryzyko wysokie – braki w dokumentacji, nie pozwalają na odtworzenie drogi produktu i jego identyfikację;

6) Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie:

- a) ryzyko niskie – zakład posiada opracowany plan badania próbek adekwatny do rodzaju i wielkości produkcji, zapewniający wytwarzanie produktów bezpiecznych i jest on realizowany zgodnie z założeniami. Wyniki badań są analizowane i uwzględniane w planach badań na lata przyszłe (uwzględniane są również zgłoszenia do RASFF oraz zgłaszane reklamacje). W przypadku stwierdzenia niezgodności podejmowane są odpowiednie

GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY		
IK/PK/BŻ/01/02	INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	Strona / stron 7 / 14

działania. Wyznaczona częstotliwość badań właścicielskich, analiza wyników badań właścicielskich.

b) ryzyko średnie – zakład posiada opracowany plan badania próbek adekwatny do rodzaju i wielkości produkcji. W przypadku wyników niezgodnych z wymaganiami brak podejmowania odpowiednich działań zapobiegawczych, analizy tendencji otrzymywanych wyników. Źle wyznaczona częstotliwość badań właścicielskich, analiza wyników badań właścicielskich.

c) ryzyko wysokie – zakład nie posiada planu pobierania próbek do badań lub opracowany plan jest nieadekwatny do rodzaju i wielkości produkcji. Plan nie jest realizowany zgodnie z założeniami. W przypadku wyników niezgodnych z wymaganiami brak podejmowania odpowiednich działań zapobiegawczych, brak analizy tendencji otrzymywanych wyników. Brak wyznaczonej częstotliwości badań właścicielskich, brak wyników i analizy badań właścicielskich;

7) Znakowanie:

a) ryzyko niskie – znakowanie środków spożywczych jest zgodne z obowiązującymi przepisami prawa,

b) ryzyko średnie – nieznaczne uchybienia w zakresie znakowania środków spożywczych wynikające z trudności w interpretacji przepisów w tym zakresie,

c) ryzyko wysokie – znakowanie środków spożywczych jest niezgodne z obowiązującym ustawodawstwem.

IV.2.4. Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów

1) Kategoryzacja zakładów produkcyjnych sektora spożywczego objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie oceny ryzyka z uwzględnieniem mikrobiologicznych i chemicznych kryteriów żywności (w każdym przypadku gdy producent produkuje żywność przeznaczoną do konsumenta ostatecznego, która kwalifikuje się do kryterium mikrobiologicznego 1.1 i 1.2 załącznik 1 do rozporządzenia Komisji (WE) 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.) – niezależnie od typu zakładu produkcji żywności wskazanych poniżej, należy nadać mu ryzyko Wysokie):

Zakłady produkcji żywności	Asortyment produktów	Kategoria ryzyka		
		Wysokie (W)	Średnie (S)	Ne (N)

GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY			
IK/PK/BŻ/01/02	INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	Strona / stron 8 / 14	

Wytwórnice lodów	Lody – z udziałem mleka lub jaj (tradycyjne)	W		
	Lody – bez udziału mleka i jaj (tradycyjne)		S	
Automaty do lodów	Lody – z automatu		S	
Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi	Tłuszcze roślinne			N
	Oleje			N
	Margaryny			N
	Tłuszcze specjalne			N
	Mieszaniny tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi			N
	Inne wyroby przemysłu tłuszczowego			N
Piekarnie, piekarnio- ciastkarnie	Produkty i wyroby przemysłu piekarskiego			N
	Pieczywo cukiernicze			N
	Wyroby ciastkarskie – z kremem niepoddanym obróbce cieplnej	W		
	Wyroby ciastkarskie – z kremem poddanym obróbce cieplnej		S	
Ciastkarnie	Wyroby ciastkarskie – z kremem niepoddanym obróbce cieplnej	W		
	Wyroby ciastkarskie – z kremem poddanym obróbce cieplnej		S	
	Galanteria ciastkarska			N
Przetwórnice owocowo- warzywne i grzybowe	Warzywa świeże (krojone, obierane), gotowe do spożycia	W		
	Warzywa świeże do dalszego		S	

GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY			
IK/PK/BŻ/01/02	INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	Strona / stron 9 / 14	

	przetwórstwa			
	Suszone warzywa		S	
	Mrożone warzywa		S	
	Przetwory i produkty warzywne			N
	Konserwy warzywne			N
	Konserwy warzywno-mięsne			N
	Owoce świeże (krojone, obierane), gotowe do spożycia	W		
	Owoce świeże do dalszego przetwórstwa		S	
	Suszone owoce, orzechy		S	
	Mrożone owoce		S	
	Przetwory i produkty owocowe			N
	Soki nieutralane do bezpośredniego spożycia	W		
	Konserwy owocowe			N
	Grzyby świeże	W		
	Suszone grzyby			N
	Mrożone grzyby			N
	Przetwory i produkty grzybowe			N
	Konserwy grzybowe			N
	Kielki	W		
Wytwórnice napojów alkoholowych	Napoje alkoholowe			N
Browary i rozlewnie piwa, słodownie	Produkty przemysłu piwowarskiego i słodowni			N

GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY			
IK/PK/BŻ/01/02	INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	Strona / stron 10 / 14	

	Piwo nieutrwalane		S	
Wytwórnice napojów bezalkoholowych	Napoje gazowane			N
	Napoje niegazowane			N
Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych	Naturalne wody mineralne, wody źródlane, wody stołowe – gazowane			N
	Naturalne wody mineralne, wody źródlane, wody stołowe – niegazowane		S	
Zakłady garmażeryjne	Wyroby garmażeryjne i kulinarne – schłodzone	W		
	Wyroby garmażeryjne i kulinarne – mrożone		S	
Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	Ziarno zbóż, kukurydza, ryż			N
	Mąka			N
	Kasze			N
	Soja i przetwory			N
	Inne przetwory zbożowe			N
Wytwórnice makaronów	Makarony z udziałem jaj	W		
	Makarony bez udziału jaj			N
Wytwórnice wyrobów cukierniczych	Wyroby cukiernicze czekoladowe		S	
	Cukierki			N
	Galanteria cukiernicza			N
Wytwórnice koncentratów spożywczych	Koncentraty obiadowe			N
	Koncentraty deserów			N
	Koncentraty lodów			N
	Koncentraty ciast			N

GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY			
IK/PK/BŻ/01/02	INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	Strona / stron 11 / 14	

	Koncentraty kaw zbożowych			N
	Koncentraty soków i napojów			N
	Koncentraty bulionów, rosołów, hydrolizaty białkowe			N
	Inne koncentraty spożywcze			N
Wytwórnice octu, majonezu i musztardy	Majonezy, musztardy, sosy			N
Wytwórnice chrupiek, chipsów i prażynek	Chrupki, chipsy, prażynki			N
Wytwórnice suplementów diety	Suplementy diety		S	
Wytwórnice środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	Preparaty do początkowego żywienia niemowląt oraz preparaty do dalszego żywienia niemowląt	W		
	Produkty zbożowe przetworzone i żywność dla dzieci	W		
	Środki spożywcze zastępujące całodzienną dietę, do kontroli masy ciała	W		
	Żywność specjalnego przeznaczenia medycznego	W		
Wytwórnice substancji dodatkowych, aromatów, enzymów itp.	Substancje dodatkowe, aromaty, enzymy, itp.			N
Cukrownie	Cukier i inne			N
Zakłady paczkujące				N
Podmioty produkcji pierwotnej, w tym realizujące dostawy bezpośrednie	Warzywa i owoce przeznaczone do bezpośredniego spożycia, w szczególności owoce miękkie	W		
Podmioty produkcji pierwotnej, w tym	Pozostałe produkty produkcji pierwotnej np. zboża, warzywa			N

GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY			
IK/PK/BŻ/01/02	INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOSCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ	Strona / stron 12 / 14	

realizujące dostawy bezpośrednie	korzeniowe			
Produkcja żywności w warunkach domowych			S	
Rolniczy handel detaliczny			S	
inne	Zioła i przyprawy		S	
	Kawa, herbata, itp.			N
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością				N

2) Kategoryzacja zakładów obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego, objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie oceny ryzyka z uwzględnieniem mikrobiologicznych i chemicznych kryteriów żywności:

Zakłady obrotu żywnością oraz zakłady żywienia zbiorowego	Asortyment produktów	Kategoria ryzyka		
		Wysokie (W)	Średnie (S)	Niskie (N)
Zakłady obrotu żywnością: sklepy spożywcze (w tym: super, hipermarkety), magazyny hurtowe, kioski i inne	Mięso, podroby i przetwory mięsne – nietrwałe mikrobiologicznie	W		
	Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory – nietrwałe mikrobiologicznie	W		
	Ryby, owoce morza i ich przetwory – nietrwałe mikrobiologicznie	W		
	Mleko i przetwory mleczne – nietrwałe mikrobiologicznie	W		

GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY			
IK/PK/BŻ/01/02	INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIEŃIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	Strona / stron 13 / 14	

	Wyroby ciastkarskie – z kremem niepoddanym obróbce cieplnej	W		
	Wyroby ciastkarskie – z kremem poddanym obróbce cieplnej		S	
	Wyroby cukiernicze czekoladowe		S	
	Trwałe mikrobiologicznie			N
	Pozostałe		S	
Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	Posiłki przeznaczone dla wrażliwych grup konsumentów (np. dzieci, alergicy, osoby starsze)	W		
	Pozostałe zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego		S	
Zakłady żywienia zbiorowego otwartego Zakłady usług cateringowych	Produkcja posiłków od surowca do wyrobu gotowego, wyrobów garmażeryjnych, potraw niepoddanych obróbce termicznej	W		
	Pozostałe (w tym zakłady małej gastronomii)		S	
Środki transportu	Do przewożenia produktów wymagających zachowania łańcucha chłodniczego		S	
	Do przewożenia produktów w temp otoczenia			N
Zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w tym hurtownie i sklepy				N

GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY		
IK/PK/BŻ/01/02	INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KRYTERIÓW OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/ OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ	Strona / stron 14 / 14

V. Powiadomienia RASFF/AAC

W przypadku zgłoszenia powiadomienia do sieci powiadamiania i współpracy określonej w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 2019/1715 z dnia 30 września 2019 r. ustanawiającym przepisy dotyczące funkcjonowania systemu zarządzania informacjami w zakresie kontroli urzędowych oraz jego składników systemowych (Dz. U. L 261 z 14.10.2019, str. 37-96), gdy dowody wskazują, że do wystąpienia niezgodności doszło na etapie zakładu produkcyjnego:

- a) ryzyko wysokie – gdy w okresie ostatnich 4 lat zgłoszone zostało powiadomienie RASFF dotyczące produktu danego producenta, gdzie stwierdzono związane z takim produktem poważne ryzyko – zgodnie z Wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącymi działania sieci powiadamiania i współpracy w Polsce,
- b) ryzyko średnie – gdy w okresie ostatnich 4 lat zgłoszone zostało powiadomienie RASFF lub AAC dotyczące produktu danego producenta, gdzie stwierdzono związane z takim produktem niskie lub nieokreślone ryzyko – zgodnie z Wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącymi działania sieci powiadamiania i współpracy w Polsce,
- c) ryzyko niskie – brak zgłoszeń RASFF/AAC w okresie ostatnich 4 lat.

VI. DOKUMENTY ZWIĄZANE I FORMULARZE

VI.1. PP/BŻ/01 „Procedura pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych”.

VI.2. F/PK/BŻ/01/01 „Protokół kontroli sanitarnej”.

VI.3. F/PK/BŻ/01/02 „Protokół kontroli sprawdzającej”.

VI.4. F/PK/BŻ/01/03 „Protokół kontroli sanitarnej (tematycznej, interwencyjnej)”.

VI.5. ZF/PK/BŻ/01/01/01 „Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”.