

Kategoryzacja zakładów sektora spożywczego podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej na podstawie oceny ryzyka z uwzględnieniem mikrobiologicznych i chemicznych kryteriów żywności.

Rodzaj zakładu (asortyment produktów)	Kategoria ryzyka	Proponowana częstotliwość kontroli
- wytwórnie lodów (z udziałem mleka lub jaj), - piekarnie, piekarnio–ciastkarnie, ciastkarnie (wyroby ciastkarskie z kremem niepoddanym obróbce termicznej), - przetwórnie owocowo-warzywne i grzybowe (warzywa i owoce świeże, obierane, krojone, gotowe do spożycia, soki nieutralne do bezpośredniego spożycia, grzyby świeże, kiełki), - zakłady garmażeryjne (wyroby garmażeryjne schłodzone), - wytwórnie makaronów (z udziałem jaj), - wytwórnie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia, - zakłady produkcji pierwotnej w tym dostaw bezpośrednich (warzywa i owoce do bezpośredniego spożycia w szczególności owoce miękkie),	wysokie	nie rzadziej niż co 12 miesięcy
- zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (posiłki dla wrażliwych grup konsumentów np. dzieci, alergicy, osoby starsze), - zakłady żywienia zbiorowego otwartego, zakłady usług cateringowych (produkcja posiłków od surowca do wyrobu gotowego, wyrobów garmażeryjnych, potraw niepoddanych obróbce termicznej). - zakłady obrotu żywnością: sklepy spożywcze, super, hipermarkety, magazyny hurtowe, kioski i inne, (mięso, podroby, przetwory mięsne, drób, produkty drobiarskie, jaja i ich przetwory ryby, owoce morza i ich przetwory, mleko i przetwory mleczne - nietrwałe mikrobiologicznie, wyroby ciastkarskie z kremem niepoddanym obróbce cieplnej).	wysokie	nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

• wytwórnie lodów (bez udziału mleka i jaj), • piekarnie, piekarni-ciastkarnie, ciastkarnie (wyroby ciastkarskie z kremem poddanym obróbce cieplnej), • przetwórnie owocowo-warzywne i grzybowe (warzywa i owoce świeże do dalszego przetwórstwa, warzywa i owoce suszone i mrożone), • browary, rozlewnie piwa, słodownie (piwo nieutrwalone), • wytwórnie naturalnych wód mineralnych, źródlanych, stołowych (wody niegazowane), • zakłady garmażeryjne (wyroby garmażeryjne i kulinarne mrożone), • wytwórnie wyrobów cukierniczych (wyroby cukiernicze czekoladowe), • wytwórnie suplementów diety • producenci żywności w warunkach domowych, • rolniczy handel detaliczny, • inne zakłady produkcji żywności (zioła, przyprawy),	średnie	nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy
• zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, • zakłady żywienia zbiorowego otwartego, usług cateringowych, małej gastronomii, • środki transportu żywności (produkty wymagające zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego), • zakłady obrotu żywnością: sklepy spożywcze, super, hipermarkety, magazyny hurtowe, kioski i inne (wyroby ciastkarskie z kremem poddanym obróbce cieplnej, wyroby cukiernicze czekoladowe, pozostałe),	średnie	nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

• wytwórnie tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi, • piekarnie, piekarnio-ciastkarnie, ciastkarnie (wyroby przemysłu piekarskiego, pieczywo cukiernicze, galanteria ciastkarska), • przetwórnie owocowo-warzywne i grzybowe (przetwory warzywne, owocowe, konserwy warzywne i mięsno-warzywne, konserwy owocowe, przetwory i produkty grzybowe, suszone, mrożone, konserwy), • wytwórnie napojów alkoholowych, • browary, rozlewnie piwa, słodownie, • wytwórnie napojów bezalkoholowych (napoje gazowane i niegazowane), • wytwórnie wód mineralnych, źródlanych i stołowych (wody gazowane), • zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego, • wytwórnie makaronów (bez udziału jaj), • wytwórnie wyrobów cukierniczych (cukierki, galanteria cukiernicza), • wytwórnie koncentratów spożywczych, octu, majonezu, musztardy, chrupek, chipsów, prażynek), • wytwórnie substancji dodatkowych (aromatów, enzymów), • cukrownie, • zakłady paczkujące, • zakłady produkcji pierwotnej w tym dostaw bezpośrednich (zboża, warzywa korzeniowe), • inne zakłady produkcji żywności (kawa, herbata itp.), • wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.	niskie	Kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące
• zakłady obrotu żywnością: sklepy spożywcze, super, hipermarkety, magazyny hurtowe, kioski i inne (żywność trwała mikrobiologicznie), • środki transportu do przewożenia produktów w temperaturze otoczenia, • zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.	niskie	Kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 36 miesięcy

W przypadku podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną oraz dostawy bezpośrednie, których działalność dotyczy produktów o niskim ryzyku mikrobiologicznym, proponowana częstotliwość kontroli może zostać zmniejszona i wynosić nie rzadziej niż 1 raz na 66 miesięcy.