

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

kontrola kompleksowa  
zgodnie z harmonogramem tabel

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr żyłowy PMSIK123INST422A

**II. 1. Opis stanu faktycznego** (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

W zakładzie jest prowadzone składowanie w zakresie  
produkcji oraz przygotowywania od czasu do  
kuchni potrawy podobnych do karpaszy w  
niewielkiej ilości. Wyprodukowane jest  
72 dni, stare żywnościowe białko.

Z

**II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości** z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

Produkcyjne odległe są przez osoby  
z wykształceniem albo słabym  
zwykłym przydatnym (nie jest), bardzo niedużo  
faktów ze względu na to, że 20  
br. w ilo. 120L - pierwsze Tansmer Poludne Sp. z o.o.  
nr kokotki 33 41-702 Ludo Słaska.