

4. Zakres przedmiotowy kontroli: zawieszka kompleksowa zgodne
 z harmonogramem.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: tenometr Nimbay PPSIK(23)NS/H22.PU

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

W zakładzie żywności jest 75 ludzi. Skądle żywność 52.
 Prowadzone jest żywności i przygotowanie
 potraw od surowca do gotowego produktu
 podlegających do konsumpcji w miejscach wie-
 dostrzeżonych w miejscu.

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

Przedmiot: brak z punktu widzenia dotyczącego
 odpadów z odpadami towarzyszącymi z przebiegiem
 sterowania z uwzględnieniem (pro / kot) w
 ilości ok. 3 litry dziennie.

Na odpadach komunalnych z śmieci
 Tanswier Północ 9 200 / z sekcji w Radwie St.,
 ul. Karkotek 33 - przedmiotach felix ze miejsc

Przedmiot: delikcyjne zgodnie dotyczące stosowania
 przepisów dotyczących - muszeli do rezygnacji, tabli

W dniu tabli zakie wykonane anemie
 ujemny wody w porównaniu do tabeli ustępu
 jej, nieprze.