

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 355/BŻ/21

Bielawa, 05 listopada 2021 r.

*(miejscowość i data)*

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w **Dzierżoniowie**

**Elżbieta Żmuda - asystent, nr upoważnienia stałego 6/2020 i jednorazowego BŻ/6/2020-987/21;**

**Magdalena Zatorska – starszy asystent, nr upoważnienia stałego 3/2020 i jednorazowego  
BŻ/28/2019-986/21**

*(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)*

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 §1 oraz art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021 r. poz. 735 z późn. zm.<sup>1)</sup>).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zamienionym zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r. poz. 162)<sup>1)\*\*\*</sup> oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

**Stółwka w Przedszkolu Publicznym nr 4**

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

**ul. Żeromskiego 18, 58 – 260 Bielawa**

*(adres)*

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

<sup>2)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

NIP 882 211 29 47

TEL. 74 645 22 42

FAX brak

E-MAIL brak

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **decyzji zatwierdzającej nr 203/12 z dnia 26 marca 2012 r.**  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

**P. Maria Osiewała – Dyrektor Przedszkola**

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

**P. Elżbieta Sędzimir - intendentka**

(imię i nazwisko, stanowisko)

**bez udziału świadków**

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **kontrola kompleksowa- ocena zgodności stanu sanitarno-technicznego obiektu z obowiązującymi wymaganiami higieniczno-sanitarnymi**5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **termometr HŻ/I/1/S**

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

1. **W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy, wydawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku, co jest zgodne z zakresem określonym w decyzji zatwierdzającej.**
2. **Aktualnie z wyżywienia korzysta 100 dzieci w wieku od 2,5 do 6 lat, uczęszczających do czterech grup wiekowych.**
3. **W ciągu dnia wydawane są 3 posiłki tj.**
  - I śniadanie – godz. 8:00
  - II śniadanie – godz. 10:30
  - obiad (dwudaniowy) – godz. 13:30.
4. **W zakładzie zatrudnionych jest 6 osób (kucharka, pomoc kuchenna, 3 panie techniczne oraz intendentka), posiadających aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych.**
5. **Blok żywienia w kontrolowanym zakładzie składa się z kuchni centralnej zlokalizowanej na parterze. W zakładzie wydzielono 4 grupy: grupy I i II zlokalizowane na I piętrze, grupy III i IV zlokalizowane na II piętrze. W zakładzie nie wydzielono jadalni, w związku z czym konsumpcja wszystkich posiłków odbywa się w salach przy grupach. Transport posiłków oraz czystych naczyń stołowych z kuchni właściwej do sal na grupach, w których odbywa się**

konsumpcja, odbywa się na wózkach ze stali nierdzewnej ogólnodostępnym korytarzem i windą osobowo-towarową, która przeznaczona jest jedynie do transportu posiłków. Posiłki oraz czyste naczynia stołowe transportowane są w zamykanych pojemnikach (oznaczonych kolorem zielonym i fioletowym). Następnie w salach odbywa się porcjowanie posiłków na naczynia stołowe. Po zakończonym posiłku brudne naczynia stołowe zwożone są na tych samych wózkach w zamykanych pojemnikach (oznaczonych kolorem czerwonym) ogólnodostępnym korytarzem i windą osobowo – towarową do zmywalni naczyń stołowych zlokalizowanej przy kuchni centralnej na parterze, wyposażonej w zmywarko-wyparzarke typu gastronomicznego (cykl mycia i wyparzania trwa 240 sekund, temperatura wyparzania 90°C). Wózki po każdym zwiezieniu brudnych naczyń są myte i dezynfekowane, co potwierdzone jest w założonej karcie mycia – sprawdzono zapisy za miesiące październik i listopad 2021 – uwag nie wniesiono. Udostępniono do wglądu kartę mycia i dezynfekcji windy przeznaczonej do transportu posiłków – zapisy prowadzone na bieżąco.

6. Surowce używane do produkcji posiłków dostarczane są do zakładu środkami transportu należącymi do producentów i hurtowników. W zakładzie opracowany został wykaz dostawców. Każdorazowo podczas przyjęcia dostaw monitorowane są następujące parametry: czystość środka transportu i higiena osobista kierowcy, stan opakowań, temperatura podczas transportu, terminy ważności, co potwierdzone jest w rejestrze kontroli dostaw osobnych dla poszczególnych dostawców. Sprawdzono zapisy za miesiące październik i listopad 2021 r. - uwag nie wniesiono.
7. W zakładzie istnieje możliwość identyfikacji używanych surowców na podstawie dokumentów handlowych. Identyfikowalności dokonano dla I śniadania tj. chleb mieszany z masłem, serem żółtym, pomidorem i ogórkiem zielonym przygotowanego w dniu 05.11.2021 r. dla 71 osób. Do protokołu dołączono kartę identyfikowalności w/w posiłku.
8. W zakładzie wykorzystywane jest mięso drobiowe, wieprzowe oraz wołowe. Nie stwierdzono stosowania dziczyzny. Dostawcą mięsa jest Zakład Przetwórstwa Mięsnego Jerzy Gawrycki, ul. Witosa 3, 58-260 Bielawa. Udostępniono do wglądu dokumenty wydania zewnętrznego wystawione przez w/w firmę:
  - nr WZ-396/11/2021 z dnia 04.11.2021 r. potwierdzający dostawę 3,5 kg kielbasek debreczyńskich oraz 4,5 kg kielbasy firmowej;
  - nr WZ-397/11/2021 z dnia 04.11.2021 r. potwierdzający dostawę 2,1 kg porcji rosółowych z kurcząt, 1,3 kg szyi indyczej oraz 8,8 kg kurczaka świeżego.Do w/w dokumentów zostało dołączone znakowanie.
9. W zakładzie nie prowadzi się smażenia potraw w głębokim tłuszczu.



10. W zakładzie do produkcji używane są świeże jaja, które dezynfekowane są przy pomocy naświetlacza UV. Zapisy z tej czynności prowadzone są na bieżąco w karcie dezynfekcji jaj. Ostatniego wpisu dokonano 03.11.2021 r. - zdezynfekowano 46 szt. jaj w 3 cyklach – każdy cykl trwa 150 s. W zakładzie istnieje możliwość określenia stopnia zużycia lampy – raz w miesiącu podliczany jest stopień zużycia lampy UV. Żywotność lampy deklarowana przez producenta wynosi 7500 godzin. Na koniec października 2021 r. wykorzystane zostało 30 godzin 38 minut pracy lampy. Podczas kontroli stwierdzono w zakładzie 180 szt. jaj, pakowanych w wytłoczki po 30 szt. Jaja opatrzone były pieczętką w kolorze czerwonym z numerem 3PL10011304LUV. Udostępniono do wglądu fakturę VAT wystawioną przez M&J Z. Jadczyk, G. Maciejewska Sp. J., ul. Kasztanowa 5, 58 – 100 Świdnica: - nr 44880/21/M z dnia 03.11.2021 r., potwierdzającą zakup 180 szt. jaj, Zgodnie z udostępnioną dokumentacją: jaja klasy wagowej L, klasy jakości A, data pakowania 22.10.2021 r., najlepiej spożyć przed 17.11.2021 r., nr partii 22.10.2021 r., producent: Ferma Drobiu Józef Suflida, Teresin 12, 97-403 Drużbice.
11. W trakcie kontroli stwierdzono, iż surowce używane do produkcji posiłków są zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2016 poz. 1154).
12. Celem dokonania oceny żywienia w zakładzie pozostawiono arkusz zbiorczy wydanych produktów w ciągu 10 dni oraz wykaz liczby stołowników. Polecono dostarczyć wypełnione arkusze oraz jadłospisy za okres od 22.10.2021 r. do 05.11.2021 r. do siedziby PSSE w Dzierżoniowie do dnia 15.11.2021 r.
13. Jadłospis jednodniowy wraz z wyszczególnionymi alergenami znajduje się w miejscu ogólnodostępnym dla rodziców - wywieszony na tablicy ogłoszeń w holu przy głównym wejściu, obok wejścia do szatni. Na jadłospisie umieszczono następującą informację „Wykaz składników użytych do przygotowania potraw znajduje się w holu przedszkola na parterze”. W skoroszycie opracowano następujące informacje: dane przedszkola (producent posiłków), nazwy środków spożywczych, wykaz składników z wyszczególnionymi alergenami. W trakcie kontroli dokonano sprawdzenia prawidłowości w zakresie podawanych informacji dotyczących serwowanych potraw na podstawie opracowanych w zakładzie receptur. Analizy dokonano dla posiłku obiadowego podanego w dniu 29.10.2021 r. (zupa

grochowa z warzywami i ziemniakami, makaron ze szpinakiem, serem białym i cukrem) – uwag nie wniesiono.

14. Zakład podłączony jest do miejskiej sieci wodno-kanalizacyjnej. Zgodnie z opracowaną instrukcją zaopatrzenia zakładu w wodę badanie mikrobiologiczne wody przeprowadzane jest 1 raz na 5 lat. W przypadku remontu wewnętrznej instalacji wodociągowej lub przerwie w dostawie wody – pełne badanie wody zostanie przeprowadzone niezwłocznie. Udostępniono do wglądu aktualny wynik badania wody 2009/w/z/16 z dnia 06.10.2016 r. w zakresie parametrów mikrobiologicznych - badane cechy są zgodne z wymaganiami. Przy wszystkich punktach wodnych zapewniony jest stały dopływ ciepłej i zimnej wody bieżącej. Stanowiska do mycia rąk wyposażone prawidłowo w środki czystości i środki do osuszania rąk.
15. Zgodnie z opracowaną procedurą usuwania odpadów w zakładzie:
  - odpady komunalne powstałe w zakładzie usuwane są do zlokalizowanego na zewnątrz pojemnika i odbierane przez Zakład Gospodarki Komunalnej Sp. z o. o. w Bielawie, ul. Dzierżoniowska 31.
  - odpady pokonsumpcyjne – usuwane są do wyznaczonego i oznaczonego pojemnika znajdującego się w zmywalni naczyń stołowych. W związku z tym, iż w zakładzie produkowanych jest niewiele odpadów pokonsumpcyjnych (tj. ok. 1 L dziennie) są one traktowane jako odpady komunalne - odpady stałe wyrzucane są do odpadów komunalnych, a odpady płynne wylewane do kanalizacji.
16. Opracowano procedurę wycofywania z obrotu żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, zgodnie z którą żywność o niewłaściwej jakości jest traktowana jako odpad komunalny – odpady stałe po zniszczeniu opakowań producenta wyrzucane są do odpadów komunalnych, odpady płynne wylewane do kanalizacji. W magazynie środków spożywczych wydzielono oznakowany pojemnik na towar wycofany. Założono rejestr produktów wycofanych. W roku 2021 nie odnotowano wycofania produktów.
17. Zgodnie z opracowaną instrukcją dotyczącą kwalifikacji i szkoleń pracowników każdy nowo przyjęty pracownik przed przystąpieniem do pracy przechodzi szkolenie stanowiskowe oraz z podstawowych zagadnień GHP i GMP. Dodatkowo co najmniej 2 razy w roku prowadzone są szkolenia okresowe. Udostępniono do wglądu protokół ze szkolenia pracowników z dnia 02.02.2021 r. na temat: przewożenie, dystrybucja i serwowanie potraw – przeszkolono 6 pracowników. Kolejne szkolenie zostało zaplanowane na miesiąc listopad.
18. Zgodnie z opracowaną instrukcją monitoring obecności szkodników prowadzony jest we własnym zakresie, co odnotowywane jest w następujących rejestrach: monitorowania

obecności owadów i szkodników na terenie wokół przedszkola i salach, monitoringu magazynu żywności oraz monitoringu obecności owadów i szkodników w pomieszczeniach kuchennych – zapisy prowadzone na bieżąco. W przypadku stwierdzenia obecności szkodników lub śladów ich bytowania pracownicy mają obowiązek poinformować o tym P. Dyrektora, która wzywać będzie firmę DDD. W dniu kontroli obecności szkodników ani śladów ich bytowania nie stwierdzono.

19. Konserwacja maszyn i urządzeń przeprowadzana we własnym zakresie przez zatrudnionego w zakładzie konserwatora, co potwierdzane jest w rejestrze z przeglądu technicznego. W razie poważniejszych awarii sprzętu wzywany będzie serwis AGD. Udostępniono do wglądu rejestr przeglądów i konserwacji maszyn i urządzeń, zgodnie z którym w październiku 2021 r. przeprowadzono przegląd patelni elektrycznej, zmywarko-wyparzarki, lodówek, obieraczki do warzyw oraz kuchennego sprzętu elektrycznego.
20. W zakładzie opracowany został harmonogram czynności porządkowych uwzględniający stosowane środki myjące i dezynfekujące. Zapisy z wykonanych czynności prowadzone są w kartach monitoringu dla poszczególnych pomieszczeń (kuchni, zmywalni naczyń stołowych, magazynów) – zapisy prowadzone na bieżąco. Bieżący stan sanitarny zakładu zachowany prawidłowo.
21. W zakładzie opracowano procedurę monitorowania warunków magazynowania towarów, uwzględniającą zakres warunków dla poszczególnych grup produktów. Zapisy z monitoringu prowadzone są codziennie dla każdego urządzenia. Udostępniono do wglądu karty kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych – sprawdzono zapisy za miesiąc październik i listopad 2021 r. – nie stwierdzono odchylenia temperatury.
22. W zakładzie opracowano receptury technologiczne produkowanych w zakładzie potraw z uwzględnieniem parametrów obróbki termicznej (smażenie 170-220°C, smażenie beztłuszczowe 260°C, pieczenie 170-250°C, duszenie 100°C, gotowanie 100°C). Ustalono docelowe minimalne temperatury obróbki termicznej dla poszczególnych rodzajów mięs (dla drobiu i wieprzowiny min. 74°C przez 2 minuty, dla wołowiny min. 63°C). Pomiar temperatur posiłków odbywa się przy użyciu termometru szpikulcowego. Zaplanowano działania korygujące w razie stwierdzenia niezgodności tj. regulacja czasu i temperatury obróbki termicznej. Na bieżąco prowadzone są zapisy z przeprowadzonych czynności. Ostatni zapis pochodzi z dnia 04.11.2021 r. – potrawka z kurczaka, temperatura wewnątrz potrawy 74°C.



23. W zakładzie prowadzi się proces zamrażania świeżych owoców i warzyw po poddaniu ich obróbce wstępnej. Produkty po zamrożeniu przechowywane są w temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$  przez maksymalnie 2 tygodnie.
24. System HACCP w zakładzie został opracowany i wdrożony poprzez spełnienie wymagań wstępnych dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych wytypowane zostały dwa punkty kontrolne na etapach:
- CP1 – przyjęcia towaru – opisano w punkcie 6 protokołu;
  - CP2 – mycia i dezynfekcji jaj - w zakładzie dezynfekcja jaj odbywa się przy użyciu naświetlacza UV w pomieszczeniu obróbki wstępnej jaj. Założono kartę monitorowania dezynfekcji jaj, w której odnotowywana jest data i godzina naświetlania, czas naświetlania, ilość zdezynfekowanych jaj oraz podpis osoby wykonującej dezynfekcję oraz kartę monitorowania czasu pracy naświetlacza UV, w której podliczany czas pracy lampy. Sprawdzono zapisy za miesiące październik i listopad 2021 r. – uwag nie wniesiono. Zaplanowano działania korygujące w razie stwierdzenia niezgodności tj. w razie awarii naświetlacza jaja dezynfekowane będą metodą termiczną – wyparzone w wodzie o temperaturze  $90^{\circ}\text{C}$  przez 10 sekund.
25. W ramach weryfikacji skuteczności wdrożonych systemów jakości opracowano procedurę monitorowania zdrowotnej jakości produkowanej w zakładzie żywności, zgodnie z którą codziennie dokonuje się oceny organoleptycznej przygotowywanych posiłków. Zapisy z przeprowadzonej oceny prowadzone są w *karcie badania gotowej potrawy*. Sprawdzono zapisy za miesiąc październik i listopad 2021 r. – działań korygujących nie podejmowano. Dodatkowo raz w roku przeprowadzane jest badanie gotowego wyrobu nietrwałego mikrobiologicznie. Udostępniono do wglądu sprawozdanie z badania:
- surówki z ogórka kiszzonego, marchewki i jabłka nr 147/20 z dnia 25.05.2020 r. w zakresie obecności pałeczek *Salmonella* w 25 g i obecności *Listeria monocytognes* w 25 g – wynik prawidłowy;
  - surówki z kapusty pekińskiej, papryki, pomidora i kukurydzy nr 129/21 z dnia 18.05.2021 r. w zakresie obecności pałeczek *Salmonella* w 25 g i obecności *Listeria monocytognes* w 25 g – wynik prawidłowy.
26. W trakcie kontroli nie stwierdzono środków spożywczych przeterminowanych lub bez oznakowania.
27. Odzież i higiena pracowników prawidłowa.

28. W nawiązaniu do pisma DPWIS we Wrocławiu z dnia 21.06.2021 r. o sygn. BŻ.9011.13.3.2021.MU dotyczącym materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością podczas kontroli stwierdzono, iż w zakładzie nie stosuje się materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością zawierających w swoim składzie mielony lub sproszkowany bambus oraz inne substancje roślinne (kukurydza, włókna traw, ryż, konopie).
29. W trakcie kontroli nie stwierdzono na stanie grzybów.
30. W zakładzie nie podaje się do konsumpcji posiłków bezglutenowych.
31. W związku z panującą sytuacją epidemiologiczną przy wejściu zapewniono płyn do dezynfekcji rąk. Ponadto przeprowadzana jest codzienna dezynfekcja poszczególnych pomieszczeń zakładu, co odnotowywane jest w założonych dziennych kartach kontroli dezynfekcji.

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

*Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.) oraz Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.*

Ad. I.1 - W zakresie rozplanowania pomieszczeń w zakładzie dochodzi do krzyżowania się dróg brudnych i czystych. Transport posiłków, czystych naczyń stołowych z kuchni do poszczególnych grup oraz zwrot brudnych naczyń stołowych i kuchennych odbywa się tą samą drogą tj. ogólnodostępnym korytarzem i windą osobowo-towarową. W dokumentacji zakładu opracowano procedurę określającą sposób minimalizowania zagrożeń wynikających z krzyżowaniem się dróg brudnych i czystych tj. posiłki i czyste naczynia stołowe przenoszone są pod przykryciem, w zamykanych pojemnikach oznaczonych kolorem zielonym i fioletowym, a brudne naczynia przenoszone są w zamykanych pojemnikach oznaczonych kolorem czerwonym, dodatkowo na czas wydawania posiłków dzieci oraz osoby postronne nie mają dostępu do ciągu komunikacyjnego. Do transportu używane są wózki wykonane ze stali nierdzewnej, które po każdym transporcie naczyń brudnych są myte i dezynfekowane.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego ZF/PK/BŻ/01/01/01

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ..... zał. nr.....



ukarano .....  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości.....zł  
(nr mandatu karnego)

na podstawie .....  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....  
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: **nie ustalono**

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt .....  
o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu).

Pan (i) wnosi /nie wnosi\*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

*Spoko*

5. Uwagi osoby kontrolującej **uwag nie wniesiono**

6. Czas trwania kontroli: **w dniu 05.11.2021 r.** od godz. **09:10** do **12:00**  
**w dniu 09.11.2021 r.** od godz. **13:00** do **14:00**

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **brak**

(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

*Elżbieta Sedzik - Intendencja*

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

ASYSTENT

*Elżbieta Żmuda*  
mgr inż. Elżbieta Żmuda

ASYSTENT

*Magdalena Zatorska*  
mgr inż. Magdalena Zatorska

(podpis osoby kontrolującej)

**bez udziału świadków**

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **05 i 09 listopada 2021 r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **09 listopada 2021 r.**

*Elżbieta Sedzik*

(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

---

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

---

**Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.**

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w **Dzierżoniowie** powielany inaczej jak tylko w całości.

---

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono\*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

\*) zaznaczyć właściwe

\*\*) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

Administratorem Państwa danych osobowych jest Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Dzierżoniowie.

Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych znajduje się pod adresem:

<https://pssedzierzoniow.pis.gov.pl/?onas=101>