Lubelski Patútwołn Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Lublinie

ul. Pielęgniarek centr. 743-42-72 6. 20-708 do Lublin73 Załącznik Nr 3

Insp. 743-46-96; fax 74346-86 F/PK/BŻ/01/01 skr. poczt. 119

Strona I z 7

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

# PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

ORYGINAŁ / Kopia\*

 Nr DNS-HŻ.9020.6.35.2018.RS Lublin, dnia 22 października 2018 r.

(Miejscowość i data)

 Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Wojewódzkiego

Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Ryszarda Szeligę — Starszego Asystenta, upoważnienie do kontroli Org.057.795.2018

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. I, art. 4 oraz art. 25 ust. 1 pkt. I i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 201 Ir. nr 212 poz. 1263 ze zm.), w związku z art. 67 I oraz art. 68 SSI i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U.2013r. poz. 267 ze.zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/OI określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. I ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U.z 2013r. poz. 672 ze zm.) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. I, z poźn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) — nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

1. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

I. Zakład: Stołówka Bursy Nr 2, ul. Dolna Marii Panny 65, 20-010 Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| NIP 946-183-88-81 | REGON 000193832 | PESEL - nd |
| TEL. 81 532-12-30 | FAX 81 532-12-30 | EMAIL - nd |

Zakład objęty nadzorem Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego inspektora Sanitarnego w Lublinie

1. Pani Renata Bielecka - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3.Pani Iwona Kotowoda — Kierownik Gospodarczy

(imię i nazwisko, stanowisko)

F/PK/BŻ/01/01

Strona 2 z 7

Pani Elżbieta Misiarz - Intendent

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

1. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w zakresie oceny zgodności funkcjonowania zakładu z obowiązującym prawem żywnościowym.
2. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny

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

Stołówka Bursy Nr 2 w Lublinie prowadzi żywienie młodzieży (ok, 100 osób) w wieku od 15 do 20 lat. produkcję posiłków odbywa się w zakresie od surowca do gotowego wyrobu.

Dziennie, przygotowywane są trzy posiłki, które wydawane są o ustalonych porach: śniadania

(6.15 -7.15, obiady (13.30-15.30), kolacje (19.00 - 20.00).

Jadłospisy układane są tygodniowo przez Intendenta w porozumieniu z P. Kucharką.

Podczas kontroli dokonano ogólnej oceny sposobu żywienia młodzieży, ustalono, że proces ten odbywa zgodnie z obowiązującym prawem, tj. 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. z 2016 r. poz.1154). Posiłki były urozmaicone, nie powtarzały się, raz w tygodniu podawane było danie z ryb, jako dodatki do posiłków stosowano surówki i sałatki warzywne i owoce.

Obiekt korzysta z wodociągu miejskiego, w trakcie kontroli przedstawiono do wglądu ostanie sprawozdanie z badania wody nr OLW/Z-714/15/PBM z dnia 25.11.2015 r. w laboratorium MPWiK w Lublinie, zgodnie z umową z dnia 21.07.2016 r. Nr TWKI 7404/01074,

Odpady konsumpcyjne traktowane są jako odpady komunalne, usuwane są do kontenera usytuowanego na zewnątrz budynku Bursy. Zawarta jest umowa nr 18/97/P dnia 30.11.2008 r. z firmą SUEZ Lublin ul. Ciepłownicza, na odbiór nieczystości stałych.

Pomieszczenia stołówkowe usytuowane są w półsuterenie budynku bursy (jadalnia, pomieszczenie obróbki wstępnej, zmywalnia naczyń stołowych i sztućców, kuchnia właściwa, magazyn żywnościowy, WC, szatnia) oraz w podpiwniczeniu (magazyn warzyw). Ściany, sufity i podłogi łatwo zmywalne, utrzymane czysto w dobrym stanie technicznym. Wykorzystywane w stołówce urządzenia i sprzęt. produkcyjny oraz meble (szafy wiszące i stojące z blatami roboczymi) są w dobrym stanie technicznym, wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem - stan nie uległ zmianie od ostatniej kontroli ( protokół z kontroli sprawdzającej nr DNS-HŻ.9020.6.27.2016.RS z dnia 9 listopada 2016 r.). Wentylacja mechaniczna i grawitacyjna — skuteczna.

F/PK/BŻ/01/01

Strona 3 z 7

Podczas przeprowadzonej w dniu 22 października 2016 r. kontroli szczególną uwagę zwrócono na: przyjęcie surowców i produktów spożywczych do zakładu; magazynowanie zywności w zakładzie; obróbkę wstępną warzyw i ziemniaków; przygotowanie jaj do produkcji; produkcję końcową i obróbkę termiczną; zmywanie naczyń stołowych oraz zmywanie naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego. Ponadto dokonano oceny opracowanego i wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności.

Surowce, półprodukty i produkty spożywczych przyjmowane są jest przez Panią Intendent, zgodnie z opracowaną instrukcją „Instrukcja przyjęcia towaru i sposób magazynowania”, dostarczane są przez dostawców/producentów ustalonych drogą przetargu, Analiza udostępnionej w tym zakresie dokumentacji wykazała, że w zakładzie istnieje pełna identyfikowalność zakupionego towaru. Przy każdej dostawie Intendent zrwaca uwagę na higienę i warunki dostawy (sprawdza czy są one zgodne z ustaleniami producentów). W przypadku dostawy mięsa każda dostawa jest monitorawana i rejestrowana (CCP 1). Kontrola nie wykazała nieprawidłowości w tym zakresie.

Magazynowanie żywności w zakładzie odbywa się w pomieszczeniu magazynowym:

środki spożywcze trwałe — magazynowane są na pólkach regałów lub szafek, natomiast środki spożywcze łatwo psujące się magazynowane są w urządzeniach chłodniczych, w warunkach zalecanych przez producentów z zachowaniem tzw. segregacji asortymentowej. Przy uzyciu służbowego termometru z sondą dokonano pomiaru warunków przechowywania:

- nabiału, wskazano + 4,50C,

- wędliny, wskazano + 3,50C,

- drób porcjowany (mrożony), wskazano 1-21 oC/, dodatkowo poszczególne porcje oznakowano datą zamrożenia przez odpowiedzialnego pracownika,

* mrożonki warzywne i warzywno-mięsne, wskazano 1-22,50C/,

Podczas kontroli, pani intendetka poinformowała, że dostarczane mięso świeże wykorzystywane jest na bieżąco (zamawiane w ilości do wykorzystaniu w danym dniu). Prowadzony jest rejestrowany monitoring warunków magazynowania produktów łatwo psujących się (trzy razy w tygodniu), przy mięsie świeżym (codziennie, gdy wyjątkowo magazynowane jest przez dwa dni). W dniu kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Obróbkę wstępną warzyw i ziemniaków przeprowadza się mechanicznie w "'dzielonym pomieszczeniu do tego celu przeznaczonym. Proces przebiega zgodnie z opracowaną instrukcją. Warzywa i ziemniaki po obróbce wstępnej płukane są w dwukomorowym zlewozmywaku, a następnie przenoszone są (garnki) do pomieszczeń produkcyjnych i poddane dalszej obróbce.

Jaja do dalszej produkcji przygotowywane są w pomieszczeniu obróbki wstępnej. Zgodnie z opracowaną instrukcją jaja myte są pod bieżą wodą przy wydzielonym do tego celu zlewozmywaku, a następnie poddane są procesowi dezynfekcji porzez naświetlanie promieniami UV (naświetlacz).

F/PK/BŻ/Ol/01

Strona 4 z 7

Proces (każdy) jest rejestrowany przez pracownika kuchni. W dniu kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Produkcję końcową, w tym obróbkę termiczną przeprowadza się w pomieszczeniu kuchni właściwej zgodnie z opracowanymi instrukcjami. Zachowana jest segregacja poszczególnych czynności produkcyjnych (stanowiska wydzielone i oznakowane), w tym mycia i produkcji końcowej mięsa oraz obróbki termicznej potraw. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Naczynia stołowe zmywane są w wydzielonym pomieszczeniu zmywalni, zgodnie z opracowaną instrukcją. Mycie wstępne naczyń stołowych i sztućców prowadzone jest przy wydzielonym dwukomorowym zlewozmywaku pod bieżącą gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po opłukaniu naczynia stołowe i sztućce poddawane są procesowi mycia i dezynfekcji w zmywarce z funkcją wyparzania (ok. +950C ) przez 5 minut. Odpady pokonsumpcyjne płynne usuwane są do sieci kanalizacyjnej, zaś odpady stałe do zamykanego naczynia, a następnie do kontenera usytuowanego na zewnątrz budynku bursy. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Czyste naczynia stołowe i sztućce przechowywane są w zamykanym regale.

W pomieszczeniach zaplecza wydzielone jest stanowisko mycia naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego. Proces prowadzony jest po zakończeniu produkcji. Po myciu naczynia kuchenne sprzęt produkcyjny (czyste, w dobrym stanie technicznym) przechowywane są na regale z ociekaczem. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

Wszyscy pracownicy zatrudnieni w bloku żywieniowym posiadają aktualne badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, pracę wykonują w kompletnej odzieży ochronnej, korzystają z wydzielonej szatni (segregacja odzieży zachowana) oraz WC. Podczas kontroli stwierdzono wystarczającą ilość punktów wodnych wykorzystywanych do celów produkcyjnych (zlewozmywaki, basen) oraz umywalek służących do mycia i dezynfekcji rąk (wyposażone w środki do mycia i dezynfekcji rąk, ręczniki papierowe).

W obiekcie podejmowane są działania w zakresie profilaktycznego zabezpieczenia przed szkodnikami (we własnym zakresie), będące jednym z obszarów przeprowadzanej raz w wmiesiącu kontroli wewnętrznej — nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W obiekcie opracowano i wdrożono system bezpieczeństwa żywności, poprzez wykorzystywanie w codziennej pracy zasad GHP/GMP i HACCP. Wszelkie działania produkcyjne prowadzone są zgodnie z opracowanymi instrukcjami i procedurami w tym zakresie. W związku z powyższym prowadzone są następujące działania.

1/. Opracowano receptury przygotowywanych potraw (wg ustalonych grup): zup, dań mącznych, potraw mięsnych w dużych kawałkach; surówek i sałatek itp.,

2/. Dla każdej grupy opracowano schematy technologiczne,

F/PK/BŻ/O1/O1

Strona 5 z 7

3/. Dla każdego etapu schematów technologicznych przeprowadzono analizę zagrożeń,

4/. Przeprowadzona analiza zagrożeń ustaliła dwa krytyczne punkty kontroli CCP (CCP 1 — przyjęcie i ocena mięsa świeżego; CCP 2 —mycie i przygotowanie mięsa — ustalono po przeprowadzonej 12 lutego 2015 r. weryfikacji systemowej.

CCP I - przyjęcie i ocena mięsa świeżego.

Dla każdej dostawy mięsa świeżego ustalono limit warunków dostawy ( do +40C), monitoring jest prowadzony i rejestrowany przez intendenta przy każdej dostawie. Ustalono też działania korygujące nieprzyjęcia towaru i jego zwrot dostawcy. W bieżącym roku nie podejmowano działań w tym zakresie. Rozmowa przeprowadzona z panią intendetką wykazała, że we wcześniejszych latach istniała konieczność dokonania zwrotu mięsa dostawcy, z powodu jego niewłaściwych cech organoleptycznych — było to powodem ustalenia przez zespół HACCP krytycznego punktu kontroli CCP dla tych działań.

CCP 2 - mycie i przygotowanie mięsa

Dla każdego procesu i przygotowania mięsa ustalono limit dot. braku zanieczyszczeń, pozostałości np. szczeciny, plastiku itp. Sposób oceny ustalono, jako ocenę „wizualną i ocenę zapachu surowców”. Przewidziana jest w/w ocena przed procesem mycia i po myciu. Oceny dokonuje szefowa kuchni. Podczas kontroli okazano do wglądu rejestry, z których wynika, że nie podejmowano w ostatnim działań działań korygujących, tm. ponownego mycia lub usunięcia zanieczyszczeń.

W ramach systemu bezpieczeństwa żywności, w stołówce prowadzone są kontrole wewnętrzne (raz w miesiącu) w oparciu o tzw. Kartę Kontroli Wewnętrznej (prowadzenie dokumentacji: ocena stanu technicznego; badanie wody; postępowania z odpadami; profilaktyka przeciw szkodnikom; ocena higieny pracowników; ocena sposobu przyjęcia i magazynowania towaru; prowadzenie szkoleń wewnętrznych i zewnętrznych).

Ustalono, że personel kuchenny jest przeszkolony w zakresie procesu żywienia. Opracowano harmonogram szkoleń wewnętrznych, które są prowadzone cyklicznie (kilka razy w roku). Podczas kontroli udostępniono Kartę Szkoleń jednego z pracowników.

Ponadto personel uczestniczy w szkoleniach zewnętrznych okazano dokumentację z przeprowadzonego szkolenia w dniu 14 kwietnia 2015 r. przez PSSE w Lublinie „Bezpieczna żywność a zdrowie człowieka”.

Przeprowadzona w dniu 22 października 2018 r. kontrola wykazała, iż opracowany i wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach opracowanych i wdrożonych instrukcji i procedur GHP/GMP i HACCP, uwzględnia charakter kontrolowanego zakładu, przez co zapewnia bezpieczny proces żywienia młodzieży.

2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych , które zostały naruszone Nieprawidłowości nie stwierdzono.

F/PK/BŻ/Ol/01

Strona 6 z 7

## III. Ustalenia pokontrolne

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

Ukarano nd

*(imię, nazwisko, stanowisko)*

grzywną w drodze mandatu karnego nd w wysokości nd zł *(nr mandatu karnego)*

na podstawie nd *(podstawa prawna)*

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia nd. nr nd

1. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:
2. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt  Nie dokonano wpisu.
3. Uwagi i zastrzeżenia kierownika /

Pan (i) wnosi  uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

1. Uwagi osoby kontrolującej: bez uwag.
2. Czas trwania kontroli: od 10:30 do 12:30.

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: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)



## IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu

2

—

F/PK/BŻ/O1/O1

Strona 7 z 7

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą 'Włącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Lubelskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Lublinie 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

Wojewódzki Imspekor Sanitarny

w Lublinie

Pielęgniarek 6, 20-708 Lublin Załącznik Nr 3

centr. 743-42-72 do 73

 743-46-96; fax 743-46-86 ZF/PK/BŻ/O1/O1/O1

skr. poczt. 119

Strona

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr DNS-HŻ.9020.6.35.2018.RS z dni 22 października 2018 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/

MATERIAŁÓW 1 WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

Stołówka Internatu Bursy Nr 2, ul. Dolna Marii Panny 65, 20-010 Lublin

INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | Zakres kontroli | OCENA ZAGROŻENIA | UWAGI(wpisaćND kiedy nie dotyczy) |
| Niskie (N) | Średnie(S) | Wysokie(W) |
| 1 | Stan techniczno - sanitarny zakładu | (0) | 9 | 18 |  |
|  | Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu — funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością. | (0) | 2 | 4 |  |
| 2 | Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych. | (0) | 2 | 4 |  |
| 3 | Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży. | (0) | 1 | 2 |  |
| 4 | Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne. | (0) | 1 | 2 |  |
| 5 | Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie. | (0) | 1 | 2 |  |

ZF/PK/BŻ/01/01/01

Strona ........./...

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 6 | Gospodarka odpadami — przechowywanie i usuwanie odpadów. | (0) | 1 | 2 |  |
| 7 | Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych. | (0) | 1 | 2 |  |
| II | Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży | (0) | 16 | 32 |  |
|  | Czystość pomieszczeń zakładu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie. | (0) | 8 | 16 |  |
| 2 | Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego. | (0) | 5 | 11 |  |
| 3 | Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. | (0) | 3 | 5 |  |
| 111 | Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności | (0) | 25 | 50 |  |
|  | Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników). | (0) | 2 | 4 |  |
| 3 | Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy. | (0) | 1 | 2 |  |
| 4 | Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP). | (0) | 9 | 17 |  |
| 5 | Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach. | (0) | 3 | 7 |  |
| 6 | Siedzenie produktu (Traceability). | (0) | 5 | 10 |  |
| 7 | Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie. | (0) | 4 | 8 |  |
| 8 | Znakowanie. | (0) | 1 | 2 |  |
| IV | Profil działalności — zgodnie z kategoryzacją zakładów | O | 2 | (4) |  |
|  | Suma punktów |  |  |  |  |
|  | Suma punktów ogółem 4 |  |
|  | Kategoria ryzyka | NiskieN | Średnie(S) | WysokieW |  |
|  | Ryzyko dla ocenianego zakładu | N |  |  |  |

ZF/PK/BŻ/O1/O1/O1

Strona 

|  |  |
| --- | --- |
| KRYTERIA OCENY: |  |
| Ryzyko wysokie | powyżej 47 pkt |
| Ryzyko średnie | powyżej 15 do 47 pkt |
| Ryzyko niskie | nie więcej niż 15 pkt |

Częstotliwość kontroli obiektów w zależności od kategorii ryzyka:

Wysokie ryzyko — nie rzadziej niż co 12 miesięcy

Średnie ryzyko — kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy

Niskie ryzyko — kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR nd Z DNIA nd

 III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

tej.

 (podpis kontrolowanego) (podpis osoby kontrolującej)