

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ-K-6323/ 8 /2016

Lublin, dnia 02.03.2016r.

*(Miejscowość i data)*

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

Magdalena Bocheńczyk – młodszy asystent – numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K-0160/14/2016;

Monika Staszek – stażysta – numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K-0160/78/2016.

*(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 (jednolity tekst Dz. U. z 2015r. poz. 1412), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2016r. poz. 23).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01.07.2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tekst jednolity Dz. U. z 2015r., poz. 584 z późn. 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. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

**I.** Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 42, ul. Rycerska 9, 20-552 Lublin**

**Podlega: Urząd Miasta Lublin**

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

NIP 712-11-41-861

REGON 000219945

PESEL nd

TEL. 81 536 01 10

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Obiekt pod stałym nadzorem PIS

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem: Pan Jerzy Kolowca– Dyrektor Szkoły  
(imię i nazwisko, stanowisko)
3. Przedstawiciel zakładu: Pan Marek Podgajniak – Kierownik gospodarczy  
Pani Halina Skubiszewska – Intendentka  
Pani Jadwiga Gol – Szefowa Kuchni  
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego dzieci uczęszczających do placówki przedszkolnej.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: SK/S/K/09-259/HŻŻIPU, termometr elektroniczny PP/W/K/03-31/HŻ.

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

Działalność bloku żywienia szkoły prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków od surowca na bazie warzyw okopowych, nieokopowych, mięsa, w tym drobiu, ryb, jaj, półproduktów oraz wyrobów gotowych. Posiłki i napoje wydawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Z obiadów korzysta maksymalnie 275-oro dzieci. Blok żywienia zapewnia wyłącznie obiady. Obiad składa się z dwóch posiłków: zupy oraz drugiego dania. Jadłospisy układane są dekadowo przez Intendentkę i Szefową Kuchni.

Budynek murowany, kilkukondygnacyjny, wolnostojący, drogi i dojścia utwardzone, utrzymane czysto. Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowo-kanalizacyjnej. Przy każdym punkcie wodnym zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań wody Nr 129/WD/64/13/R z dnia 11.03.13r. wystawione przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie, ul. Pielęgniarek 6. Badanie wykonane w zakresie parametrów mikrobiologicznych, potwierdzające prawidłową jakość wody używanej w zakładzie.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na I piętrze, parterze oraz w podpiwniczeniu. Wyposażenie i infrastruktura zgodne z protokołem kontroli sanitarnej Nr HŻ-B-6323/29/12 z dnia 19.10.2012r. Podczas kontroli ustalono, że zakupiono piec konwekcyjno – parowy.

Zapewniono prawidłowe warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji żywności. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w mydło w płynie oraz preparat dezynfekcyjny do rąk Softcare MED H5 marki Diversey – preparaty z aktualnymi terminami ważności. W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością – w bloku żywienia dostępny preparat do sporządzania roztworu VIRKON – preparat w terminie ważności.

Naczynia stołowe, z których korzystają dzieci wstępnie myte są w zlewozmywaku dwukomorowym i dezynfekowane termicznie w profesjonalnej zmywarce FAGOR FI-120B. Posiłki wydawane są przez okienko wydawcze do jadalni.

Nieczystości stałe komunalne gromadzone w zakładzie do pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane z obiektu do kontenera, zlokalizowanego w zadaszonej i zamykanej wiacie. Przedłożono do wglądu fakturę VAT Nr 1084/FV/01/2016 z dnia 31.01.2016r. wystawioną

przez KOM-EKO S.A. ul. Wojenna 3, 20-424 Lublin potwierdzającą wywóz odpadów (z pojemnika 1100 l) z przedmiotowej szkoły.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz mechaniczna (nad punktami obróbki termicznej). Przedłożono do wglądu Protokół Nr 12/2015 z dnia 20.05.2015r. z okresowej kontroli przewodów kominowych wystawiony przez Mistrza Kominarskiego Pana Dariusza Cytawę upr. Nr 18424/Bi 01 z Usługowego Zakładu Kominarskiego Dariusz Cytawa, ul. Motorowa 4 nr. lok. 21 w Lublinie potwierdzający, iż objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych spełniają obowiązujące przepisy Prawa Budowlanego.

Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne. Punkty świetle prawidłowo zabezpieczone osłonami.

Ściany i podłogi w dobrym stanie sanitarno-technicznym o powierzchniach gładkich, łatwo zmywalnych. Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie utrzymane we właściwym stanie sanitarno-higienicznym, dostosowane do charakteru i zakresu działalności.

W bloku żywienia w styczności z żywnością pracuje 5 osób. Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników bloku żywienia. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania w zamkniętych, dwudziałowych szafkach zlokalizowanych w szatni. W dniu kontroli personel pracował w odzieży ochronnej.

Pomieszczenia bloku żywienia zabezpieczone przed dostępem szkodników, w otwieranych celem przewietrzania pomieszczeń oknach zapewniono siatki uniemożliwiające wnikanie szkodników. Drzwi zewnętrzne szczelne. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku. Nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach bloku żywienia. W pomieszczeniach bloku żywienia wystawione stacje monitorujące obecność szkodników: pułapki na mole zbożowo-mączne, prusaki i karaluchy oraz gryzonie.

Wydzielono stanowiska robocze do mycia i przetwarzania poszczególnych surowców. Mięso wieprzowe, drobiowe i ryby myte w basenie gastronomicznym naprzemiennie, w rozdzielności czasowej w boksie przeznaczonym do mycia mięsa. Wstępna obróbka jaj odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu zlokalizowanym na parterze. Jaja myte w dwukomorowym zlewozmywaku (z czego jedna komora przeznaczona jest do mycia rąk), dezynfekowane metodą termiczną. Wydzielono sprzęt do mycia i dezynfekcji jaj oraz zapewniono czajnik elektryczny. Jaja przechowywane w urządzeniu chłodniczym. Przedłożono do wglądu zapisy z mycia i dezynfekcji jaj.

Dostawcami żywności do szkoły są:

- mięso czerwone – Masarnia Ubojnia „ZEMAT” Zdzisław Trościanczyk i Spółka s.j , Wohyń, ul. Łąkowa 1
  - drób – AVOCANO Sp. z o.o. Oddział w Lublinie, ul. Bursaki 6
  - nabiał – Punkt Handlowy Jo-Mix, Giełda Rolno-Spożywcza, hala H 8-12, Elizówka, Ciecierzyn
  - pieczywo – „PIEKARZ” P.W. K. SAJ, J. Cichacz, E. Wójcik, Sp.J, Lublin ul. Kalinowszczyzna 80
  - mrożonki – PPHU Ireneusz Welman, Kraśnik, ul. Żytnia 21b
  - środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie – Hurtownia LEMONEX Oddział Lublin, Punkt Handlowy Jo-Mix, Giełda Rolno-Spożywcza, hala H 8-12, Elizówka, Ciecierzyn
  - jaja konsumpcyjne – Ferma Drobiu Ryki
  - owoce, warzywa – PIK FHU Izabella Kalisz, Lublin ul. Narutowicza 14/17
- Okazano do wglądu aktualne faktury VAT potwierdzające zakup środków spożywczych.

Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze opomiarowane, segregacja asortymentowa zachowana. Magazynowane środki spożywcze identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów lub datą zamrożenia w przypadku półproduktów mrożonych we własnym zakresie. Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości. W dniu kontroli stwierdzono magazynowanie niewielkiej ilości żywności.

W zakładzie pobierane i przechowywane są kontrole próbek żywności. Próbki pobierane prawidłowo, oznakowane, przechowywane w opomiarowanym urządzeniu chłodniczym. Okazano do wglądu zapisy z kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych.

Okazano do wglądu karty kontroli przyjęcia towarów. Zgodnie z okazanym dokumentem podczas przyjęcia sprawdza się m.in. datę minimalnej trwałości/termin przydatności do spożycia oraz wykonuje się ocenę sensoryczną i pomiar temperatury środków spożywczych oraz warunków transportu.

Pouczono o obowiązku zastosowania się do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.08.2015r. 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. Niniejsze Rozporządzenie weszło w życie z dniem 01.09.2015r. Wg. uzyskanych wyjaśnień podjęto próbę zastosowania się do wymogów ww. rozporządzenia, modyfikacja sposobu żywienia dzieci w przedmiotowej placówce oświatowej polega na słodzeniu wybranych napojów miodem pszczelim wielokwiatowym, nektarowym, wykorzystania nabiału z odpowiednią zawartością tłuszczu, wykorzystywaniu naturalnych ziół, soli o obniżonej zawartości sodu SANTE. W przedmiotowej szkole w żywieniu dzieci wykorzystuje się również płatki zbożowe, kasze, ryż brązowy, masło extra o zawartości tłuszczu 82%, soki 100%. Ponadto zmodyfikowano techniki kulinarne – smażenie odbywa się 1 raz w tygodniu. Intendent poszukuje wśród różnych producentów ofert artykułów dopuszczonych do wykorzystania w placówkach oświatowych.

Okazano do wglądu dokumentację systemową zakładu z zakresu procedur i instrukcji GHP/GMP oraz systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP. Dokumentacja we wszystkich wymaganych obszarach, dostosowana do zakresu prowadzonej działalności. Program warunków wstępnych opracowany zgodnie ze stanem faktycznym zastałym w zakładzie. Okazano do wglądu zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w obszarach wymaganych opracowaną dokumentacją, tj.: warunków przechowywania żywności trwałej mikrobiologicznie w magazynie, zapisy dotyczące kontroli warunków dostaw żywności nietrwałej mikrobiologicznie (CCP), mycia i dezynfekcji jaj, warunków przechowywania żywności nietrwałej mikrobiologicznie (CCP) w lodówkach, procesów mycia i dezynfekcji pomieszczeń wyposażenia, obróbki termicznej potraw (CCP), odgrzewania gotowych potraw (CCP).

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

**III.8** - W wywieszonym na tablicy jadłospisie nie uwzględniono alergenów i substancji powodujących nietolerancję pokarmową w serwowanych posiłkach.

Nie okazano do wglądu wartości kalorycznej obiadów szkolnych.

Stwierdzone nieprawidłowości stanowią naruszenie przepisów:

-Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r.

w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z dnia 22 listopada 2011r. z późn. zm);  
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. 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;

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01.

## II. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt jw. -  
Nie ukarano

*(imię, nazwisko, stanowisko)*

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -  
*(nr mandatu karnego)*

na podstawie art.: -

*(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 pouczone 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 dotyczy.

3. W książce kontroli nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – nie dotyczy .

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu – nie dotyczy.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu \*).

Pan (i) wnosi / nie wnosi\*): uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: nie dotyczy.

5. Uwagi osoby kontrolującej -brak.

6. Czas trwania kontroli: od 13.10 do 15.55.

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 - nie dotyczy .



7. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

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

KIEROWNIK GOSPODARCZY

*[Podpis]*  
mgr Marek Pogujniak

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Młodszy Asystent

*[Podpis]*  
mgr inż. Magdalena Bocheńczyk

*[Podpis]*  
Nowicka Staszko

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 02.03.2016r.  
otrzymałem (-am) w dniu 02.03.2016r.

**SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 42**  
*im. K. J. Gałczyńskiego*  
20-552 Lublin, ul. Rycerska 9  
tel. (081) 536 01 10, fax (081) 536 01 16  
NIP 712-11-41-861, REGON 000219945  
(2)

KIEROWNIK GOSPODARCZY

*[Podpis]*  
mgr Marek Pogujniak  
(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 wyłącznie skontrolowanego zakładu.**

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego 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

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/  
MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 42, ul. Rycerska 9, 20-552 Lublin  
Podlega: Urząd Miasta Lublin**

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

*Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.*

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI  (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno - sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0 x	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 x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0 x	1	2	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0 x	1	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0 x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0 x	1	2	

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



	Suma punktów ogółem	3			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu	x			

**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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR HŻ-K-6326/8/2016 Z DNIA 02.03.2016r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: brak .

KIEROWNIK GOSPODARSTWA  
*M. Podgajniak*  
mgr Marek Podgajniak

(podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent  
*M. Bochenczyk*  
mgr inż. Magdalena Bochenczyk

(podpis osoby kontrolującej)

