

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr DNS-HŻ.9020.5.15.2015.RS

Lublin dnia 22 grudnia 2015 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego przedstawiciela Państwowego Wojewódzkiego/

Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Ryszarda Szeligę – St. Asystenta, nr upoważnienia 11

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 oraz art. 25 ust. 1 pkt. 1 i 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2011r. nr 212 poz.1263 ze zm.), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 §1 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/01 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. 1 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. 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: **Stółówka Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego Nr 1 w Lublinie**
Aleje Spółdzielczości Pracy 65, 20-147 Lublin

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

NIP 946-17-76-660

REGON 001022624

PESEL - nd

TEL. 81 747-66-68

FAX. 81 747-66-68

E-MAIL - nd

Zakład pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej

2. Pan Andrzej Berbeć – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Pan Jarosław Sidorczuk – Kierownik gospodarczy

(imię i nazwisko, stanowisko)

Pan Jan Cal – przewodniczący ds. HACCP

osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli kontrola kompleksowa w zakresie oceny zgodności funkcjonowania zakładu z obowiązującym prawem żywnościowym.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr elektroniczny PP/S/K/03/HŻ.

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

Stołówka Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego nr 1 w Lublinie prowadzi produkcję posiłków od surowca do gotowej potrawy, dla dzieci i młodzieży niesprawnej intelektualnie i fizycznie w wieku od 16 do 23 lat. Przygotowane posiłki wydawane są o stałych porach:

śniadania w ilości 100 porcji od 6.00 do 7.15;

II śniadania w ilości 100 porcji wydawane są razem z I śniadaniem

obiady w ilości 195 porcji od 12.30 do 14.30;

kolacje w ilości 100 porcji od 17.45 do 18.45;

Jadłospisy układane są dekadowo przez pracowników kuchni (kucharki) i dyrektora.

Obiekt korzysta z wody bieżącej zimnej i ciepłej z wodociągu miejskiego, Zawarta jest umowa nr T/06/WK16138 z dnia 30 listopada 2006r. MPWiK w Lublinie , na zaopatrzenie w wodę i odprowadzenie ścieków. Przedstawiono do wglądu ostatni raport z badania wody przez laboratorium WSSE Lublin z 6 listopada 2014 r. nr 589/WD/355/14/R – wynik zgodny z parametrami dla wody przeznaczonej do picia przez ludzi.

Nieczystości stałe i resztki pokarmowe traktowane są jako odpady komunalne i usuwane są do kontenera usytuowanego na zewnątrz budynku Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego nr 1 w Lublinie, zaś nieczystości płynne usuwane są bezpośrednio do kanalizacji. Zawarta jest omowa z dna 1 września 2015 r. z PRO – EKO w Świdniku Dużym, 20-258 Lublin na odbiór, transport i utylizację odpadów poprodukcyjnych z kuchni.

Pomieszczenia stołowe usytuowane są na parterze i podpiwniczeniu budynku Ośrodka Szkolno – Wychowawczego Nr 1. Zachowany jest jednokierunkowy tok pracy, przestrzegana jest rozdzielność czynności produkcyjnych „brudnych” i „czystych”. Pomieszczenia oraz wykorzystywane urządzenia i sprzęt produkcyjny są w dobrym stanie technicznym i wykorzystywane są zgodnie z przeznaczeniem – stan nie uległ zmianie od ostatniej kontroli (protokół nr DNS-HŻ.9020.5.4.2013.AD z dnia 13 czerwca 2013 r.). Podczas kontroli stwierdzono wystarczającą liczbę punktów wodnych

wykorzystywanych do celów produkcyjnych (zlewozmywaki, baseny) oraz umywalek do mycia i dezynfekcji rąk przez personel stołowy. W zakładzie zapewniona jest skuteczna wentylacja mechaniczna (okapy) i grawitacyjna.

W obiekcie szczególną uwagę zwraca się na higienę procesu produkcyjnego, poprzez wykorzystywanie pomieszczeń produkcyjnych i stanowisk pracy zgodnie z ustalonym przeznaczeniem. Prace związane z obróbką wstępną surowców i dezynfekcją jaj; obróbką termiczną potraw; magazynowaniem zakupionych surowców, półproduktów i produktów spożywczych; myciem i dezynfekcją naczyń stołowych i sztućców; myciem naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego, prowadzone są w oddzielnych pomieszczeniach, zgodnie z opracowanymi w tym zakresie instrukcjami i procedurami. W obiekcie stosowane są na bieżąco profesjonalne środki do zapewnienia czystości, np.: do dezynfekcji powierzchni kontaktujących się z żywnością wykorzystywany jest roztwór VIRCON (jedna miarka na 2 litry wody), zaś do dezynfekcji rąk mydło antybakteryjne i środek dezynfekcyjny MWERIDA

Obróbka wstępna warzyw i ziemniaków odbywa się mechanicznie poprzez wykorzystanie płuczek - obieraczki. Po obróbce wstępnej warzywa i ziemniaki przenoszone są (garnki ze stali nierdzewnej) do pomieszczeń produkcyjnych i poddane dalszej obróbce.

Mycie i dezynfekcja jaj odbywa się przeznaczonym do tego celu pomieszczeniu. Jaja przechowywane w chłodniarce, poddawane są procesowi mycia (wydzielony zlewozmywak) i dezynfekcji (naświetlacz UV). Proces przebiega zgodnie z opracowaną instrukcją.

W zakładzie istnieje **identyfikowalność dostawców surowców**. Prowadzony jest codzienny monitoring przyjmowanych do zakładu surowców, półproduktów i produktów spożywczych, w oparciu o opracowaną i wdrożoną instrukcję przyjęcia towaru oraz Kartę jego przyjęcia. Codziennym monitoringiem objęto również **magazynowanie** surowców, półproduktów i produktów spożywczych, szczególnie tych wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości w tym zakresie, surowce, półprodukty i produkty spożywcze przechowywane są w warunkach zalecanych przez producentów, z zachowaniem tzw. segregacji asortymentowej oraz zasady FI-FO. Nie stwierdzono magazynowania lub wykorzystywania do produkcji surowców, półproduktów i produktów spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości i terminu przydatności do spożycia.

W zakładzie przechowywane są **próby posilków** – zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym. W trakcie kontroli zwrócono także uwagę **mycie i dezynfekcję naczyń stołowych i sztućców**. Brudne naczynia stołowe i sztućce wraz z resztkami konsumpcyjnymi zwracane są przez okienko do pomieszczenia zmywalni. Proces mycia naczyń stołowych przebiega dwuetapowo – mycie wstępne w dwukomorowym zlewozmywaku pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Mycie właściwe odbywa się w zmywarce typu gastronomicznego z funkcją wyparzania (w temp. + 90°C przez 5 minut).

Czyste naczynia stołowe i sztućce przechowywane są w zamykanej przelotowej szafce (w stanie suchym, czyste). Wizualna ocena skuteczności procesu mycia i dezynfekcji naczyń stołowych i sztućców nie wykazała nieprawidłowości.

Proces **mycia i dezynfekcji naczyń kuchennych i sprzętu produkcyjnego** odbywa się przy wydzielonym stanowisku w części produkcyjnej – przebiega zgodnie z opracowaną instrukcją, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Podczas kontroli nie stwierdzono w zakładzie śladów obecności szkodników – obiekt monitorowany jest w tym zakresie systematycznie przez personel zakładu (zgodnie z opracowaną instrukcją) oraz przez profesjonalną firmę DDD.

Przeprowadzona kontrola wykazała, iż zatrudniony personel (6 osób) posiada aktualne badania lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych, pracę wykonuje w kompletnej odzieży ochronnej, korzysta z wydzielonej szatni (segregacja odzieży zachowana) i WC.

W zakładzie funkcjonują opracowane, wdrożone i utrzymywane sprawne systemy kontroli wewnętrznej **GHP/GMP i HACCP**, podczas kontroli dokonano oceny ich skuteczności w procesie bezpiecznego żywienia wychowanków ośrodka.

Analiza udostępnionej dokumentacji wykazała, iż opracowane procedury i instrukcje określają zasady właściwego postępowania z surowcem, półproduktami i produktami spożywczymi na różnych etapach procesu produkcji oraz sposoby utrzymania higieny procesu produkcji. W oparciu o opracowane schematy technologiczne produkowanych potraw, przeprowadzono analizę ryzyka (dla każdego etapu), uwzględniającą wszystkie zagrożenia mogące występować w procesie produkcyjnym, w związku z czym ustalono **cztery Krytyczne Punkty Kontroli CCP**: CCP1 – przyjęcie surowców, półproduktów i produktów spożywczych; CCP 2 – magazynowanie surowców, półproduktów i produktów spożywczych w urządzeniach chłodniczych; CCP 3 – obróbka termiczna potraw; CCP 4 – ekspedycja potraw. Dla każdego CCP ustalono **sposób monitorowania, limity krytyczne oraz działania korygujące**, jakie należy podjąć w przypadku nie osiągnięcia wymaganego skutku.

CCP 1 – przyjęcie surowców, półproduktów i produktów spożywczych

Przy zwraca się uwagę stan techniczno-higieniczny pojazdu, higienę osobistą kierowcy, jakość dostarczanych środków spożywczych, stan opakowań, obecność lub ślady szkodników, temperaturę przywozu produktów łatwo psujących się, terminy przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości. Określono **limity temperatur** dla warunków przewozu żywności wymagającej chłodzenia 2°C- 6°C, dla mrozonek niższej lub równej -18°C, W przypadku nie spełniania wymagań określonych powyżej, podejmowane są **działania korygujące** poprzez zwrot nieprawidłowego towaru dostawcy/producentowi. Osobą odpowiedzialną za monitoring CCP1 oraz prowadzenie zapisów w kartach kontroli jest magazynier. Analiza prowadzonego (codziennie/każda dostawa) rejestru, nie wykazała obowiązku podejmowania w okresie ostatniego miesiąca działań korygujących.

CCP 2 - magazynowanie surowców, półproduktów i produktów spożywczych w urządzeniach chłodniczych

Dla przechowywanych surowców, półproduktów i produktów spożywczych wymagających chłodzenia wyznaczono zakresy temperatur (**limity**): dla żywności wymagającej warunków chłodniczych 2°C-6°C, dla mrozonek niższą lub równą -18°C; W przypadku przekroczenia limitów granicznych ustalono sposób postępowania (**działania korygujące**): regulacja temperatury, kontrola po 30 minutach od regulacji; przełożenie do innego urządzenia chłodniczego (w przypadku awarii). Osobą odpowiedzialną za monitoring CCP2 i prowadzenie zapisów jest magazynier. Ocena warunków przechowywania środków spożywczych wymagających chłodzenia (pomiar temperatury i jego rejestrowanie) prowadzona jest codziennie, nieprawidłowości w ostatnim miesiącu nie odnotowano

CCP 3 - obróbka termiczna mięs smażonych i pieczonych.

Dla procesów obróbki termicznej (smażenie, pieczenie) ustalono warunki docelowe i krytyczne wartości graniczne (**limity**):

- dla pieczenia pożądana jest temperatura w zakresie od +180°C do +250°C w czasie 60-90 minut, zaś temperatura wewnątrz potrawy od +75°C/;
- dla smażenia pożądana jest temperatura w zakresie od +160°C do +180°C w czasie 60-90 minut, zaś temperatura wewnątrz potrawy od +75°C;

W przypadku nie osiągnięcia wymaganego efektu procesu obróbki termicznej, ustalono **działania korygujące**: regulacja temperatury do wymaganego poziomu i wydłużenie czasu tego procesu, w przypadku gdy pomiar wykazał wartość poniżej granic ustalonych limitem. Prowadzony jest rejestr procesu obróbki termicznej. Według ostatnich zapisów, w ostatnim czasie nie stwierdzono nieprawidłowości i obowiązku podejmowania działań korygujących.

CCP 4 – ekspedycja potraw

Posiłki wydawane są konsumentowi z bemaera elektrycznego. Określono **limit czasowy** wydawania posiłków – do 2 godzin oraz **limit temperatury** wydawanych posiłków – od 74°C; Pomiar temperatury prowadzony jest przy użyciu termometru z sondą. Działania korygujące (nastawienie bemaera na temperaturę określoną limitem) należy odejmować przypadku gdy temperatura potraw przechowywanych w bemaerze spadnie poniżej wartości określonej limitem. Według ostatnich zapisów, w ostatnim czasie nie stwierdzono nieprawidłowości i obowiązku podejmowania działań korygujących.

Podczas kontroli stwierdzono, że personel wykazuje wiedzę z zakresu opracowanych i wdrożonych instrukcji i procedur GHP/GMP i HACCP, którą wykorzystuje na bieżąco w procesie produkcyjnym. Ponadto stwierdzono, że pracownicy stołówki Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego nr 1 w Lublinie uczestniczyli w szkoleniach z zakresu bezpiecznego żywienia dzieci i młodzieży.

Przeprowadzona w dniu 22 grudnia 2015 r. kontrola wykazała, iż opracowane i wdrożone instrukcje i procedury **GHP/GMP** i **HACCP**, zgodnie z którymi podejmowane są wszelkie działania produkcyjne, uwzględniają charakter kontrolowanego zakładu, przez co zapewniają bezpieczny proces żywienia dzieci i młodzieży Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego nr 1 w Lublinie.

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

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

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 grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia **nd. nr nd**

(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 dotyczy**

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

Nie dokonano wpisu.

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.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu).

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: bez uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 10:00 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)

DYREKTOR

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

(podpisy świadków)

Ryszard Szeliga

(podpis osoby kontrolującej)
Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności
Żywności i Przedmiotów Użytku

mgr Ryszard Szeliga

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22 grudnia 2015r.

otrzymałem (-am) w dniu

DYREKTOR

(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 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

Lubelski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny
w Lublinie
ul. Pielęgniarek 6, 20-708 Lublin
tel. centr. 743-42-72 do 73
insp. 743-46-96; fax 743-46-86
skr. poczt. 119

ZF/PK/BŻ/01/01/01
Strona/.....

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr DNS-HŻ.9020.5.15.2015.R5
z dnia 22 grudnia 2015 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ

Stółówka Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego nr 1 w Lublinie

Al. Spółdzielczości Pracy 65, 20-147 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)	
I	Stan techniczno - sanitarny zakładu	0	9	18	
1	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	
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	
1	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	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
1	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	Śledzenie 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	0	2	(4)	
	Suma punktów				
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka	Niskie N	Średnie S	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		W		

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:

.....
.....
.....

DYREKTOR

mgr Andrzej Borkowski
(podpis kontrolowanego)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku

mgr Ryszard Szeliga