

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 081 532 97 05

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)¹⁾

Nr HŻ.9020.40.11.4.2022.MB

Lublin, dnia 09.02.2022r.

(miejscowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna dotycząca oceny warunków żywienia zbiorowego dzieci w związku z planowaną organizacją na terenie placówki oświatowej półkolonii w okresie ferii zimowych.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego²⁾ Inspektora Sanitarnego w Lublinie

– Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.55.2022.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r. poz. 195)¹⁾, w związku z art. art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r. poz. 735 ze zm.)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ nr 291/19 zarządzeniu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającego zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021r. poz. 162 ze zm.)^{1)**} 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, zmieniającego 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 uchylającego 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.

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

I. Zakład

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 32
z Oddziałami Integracyjnymi im. Pamięci Majdanka w Lublinie
ul. Kazimierza Przerwy-Tetmajera 2, 20-362 Lublin**
(pełna nazwa, adres)

Podlega: Gmina Lublin

Pani Ewa Gęca – Dyrektor placówki
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 946-182-98-18 TEL. 81 744-16-44
(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Ewa Gęca – Dyrektor placówki
Pani Partycja Sławińska – Intendent
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*).

Kontrola sanitarna tematyczna dotycząca oceny warunków żywienia zbiorowego dzieci w związku z planowaną organizacją na terenie placówki oświatowej półkolonii w okresie ferii zimowych.

W bloku żywienia prowadzona jest działalność w zakresie produkcji posiłków i napojów przygotowywanych w oparciu o mięso drobiowe, czerwone, ryby, warzywa w tym wymagające obróbki brudnej, jaja, półprodukty i wyroby gotowe i wydawania na miejscu, w naczyniach wielokrotnego użytku. Ustalono, że obecnie wydawanych jest około 100 posiłków, ze względu na wprowadzenie nauki zdalnej w starszych klasach szkoły podstawowej spowodowane aktualną sytuacją epidemiologiczną w kraju.

Na terenie placówki oświatowej planowane jest zorganizowanie półkolonii dla uczniów szkoły w okresie ferii zimowych w dniach 14.02.2022r. – 18.02.2022r. Okazano do wglądu umowę najmu zawartą w dniu 05.02.2022r. na okres od 14.02.2022r. do 18.02.2022r. pomiędzy Gminą Lublin, Plac Króla Łokietka 1 reprezentowaną przez Dyrektora Szkoły Panią Ewę Gęcę – Dyrektora Szkoły a Uczniowskim Klubem Sportowym „Akademia Sportu 32” w Lublinie, ul. Kazimierza Przerwy-Tetmajera 2, 20-362 Lublin reprezentowanym przez Pana _____ przedmiotem której jest wynajęcie sali gimnastycznej na prowadzenie zajęć rekreacyjno-sportowych dla uczestników półkolonii. Podczas kontroli ustalono, że w półkoloniach będzie uczestniczyć 13-oro dzieci z klas 1 – 3.

Podczas pobytu w placówce dzieciom serwowane będą obiady dwudaniowe i napój. Uzyskano informację, że dzieci będą miały stały dostęp do wody mineralnej w czasie trwania półkolonii. Posiłki przygotowywane będą w szkolnej stołówce.

Blok żywienia zajmuje pomieszczenia zlokalizowane na parterze oraz w podpiwniczeniu budynku Szkoły.

Budynek placówki podłączony jest do miejskiej sieci wodociągowej. Do punktów wodnych zainstalowanych w bloku żywienia doprowadzono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Okazano do wglądu Sprawozdanie z badań Nr 2971/20 wystawione dnia

27.08.2020r. przez Centralne Laboratorium Miejskiego Przedsiębiorstwa Wodociągów i Kanalizacji w Lublinie Sp. z o.o., ul. Zawilcowa 10, 20-245 Lublin punkt poboru wody: „Lublin, Tetmajera 2 – Szkoła Podstawowa nr 32 – zmywalnia/kran nad zlewem dwukomorowym”. Dokument potwierdza, że badanie wody zostało przeprowadzone w zakresie parametrów mikrobiologicznych, wynik potwierdza, że w zbadanym zakresie woda spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z dnia 7 grudnia 2017r. (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294).

Nieczystości stałe komunalne gromadzone w pojemnikach zamykanych wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie usuwane do kontenerów zbiorczych na odpady ustawionych w niedalekiej odległości od budynku. Odpady pokonsumpcyjne usuwane do zamykanego pojemnika ustawionego w wydzielonym miejscu. W dniu kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie usuwania odpadów. Odpady komunalne odbierane przez firmę KOM-EKO w Lublinie, ul. Wojenna 3, natomiast odpady pokonsumpcyjne odbierane przez formę UTYLIMED Sp. z o.o. w Lublinie, ul. Turystyczna 9.

Wentylacja pomieszczeń bloku żywienia grawitacyjna oraz wspomagana mechanicznie (nad stanowiskami obróbki termicznej zamontowano okap wyciągowy). W dniu kontroli nie zaobserwowano oznak świadczących o nieskutecznej/niewystarczającej wentylacji pomieszczeń bloku żywienia.

Oświetlenie pomieszczeń naturalne oraz sztuczne, punkty świetlne zabezpieczone osłonami.

Pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie utrzymane we właściwym stanie sanitarno-technicznym oraz w dobrym stanie sanitarno-higienicznym i technicznym. Pomieszczenia i stanowiska robocze wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem. Stan zastały podczas kontroli potwierdza, że czynności porządkowe prowadzone są na bieżąco, z należytą starannością, a personel bloku żywienia posiada wiedzę z zakresu wykonywanych obowiązków i zapewnienia bezpieczeństwa żywności.

Zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu, który zajmuje się przygotowywaniem i wydawaniem posiłków. Punkty wodne wyposażone zostały w mydło w płynie, płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk Velodes Soft firmy Medisept z aktualnym terminem ważności 05.03.2023r., ERG CleanSkin X płyn do dezynfekcji rąk o działaniu wirusobójczym z aktualnym terminem ważności 17.05.2024r. oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk (umieszczone przy punktach wodnych w higieniczny sposób – podajniki/dozowniki). Zapas środków czystości oraz zapas ręczników jednorazowych przechowywany w wydzielonym magazynie. Wydzielono punkty wodne przeznaczone do mycia rąk, przy których dostępna była bieżąca ciepła i zimna woda. Zapewniono warunki do przechowywania zapasu odzieży ochronnej personelu w szafach zamykanych w pomieszczeniu socjalnym i jadalni. Na wyposażeniu zakładu dostępny był zapas odzieży ochronnej. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej. Ustalono, że pracę w styczności z żywnością w zakładzie wykonuje 6 osób. Okazano do wglądu 6 aktualnych dokumentacji lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje ryzyko przeniesienia zakażenia na inne osoby, wskazanych pracowników.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych myciem i dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością. W obiekcie dostępne są preparaty do dezynfekcji powierzchni, w tym mających jak i niemających kontaktu z żywnością Velodes Spray Tea Tonic spray do mycia i dezynfekcji powierzchni mających i niemających kontaktu z żywnością z aktualnym terminem ważności. Sprzęt kuchenny myty i osuszany w pomieszczeniu produkcyjnym. Zapewniono warunki do osuszania sprzętu produkcyjnego na regale ociekowym. Czysty sprzęt oraz naczynia przechowywane w szafkach zamykanych. Czyste naczynia stołowe przechowywane w szafie przelotowej. Naczynia stołowe, na których dzieci

spożywają posiłki myte są i dezynfekowane termicznie w zmywarko-wyparzarkach gastronomicznych FAGOR i GRAFEN.

Podczas kontroli ustalono, że nadzór nad obecnością szkodników i owadów w bloku żywienia prowadzony jest wspólnie ze specjalistyczną firmą DDD. Okazano do wglądu protokół (kontroli urządzeń monitorujących) wystawiony dnia 03.02.2022r. przez Przedsiębiorstwo Usługowe Zabij Szkodnika Lublin, ul. zgodnie z dokumentem nie stwierdzono w stacjach szkodników. Z okazanej dokumentacji wynika, że wizyty firmy DDD odbywają się z częstotliwością 1 raz w miesiącu. W pomieszczeniach bloku żywienia stwierdzono wyłożone stacje monitorujące obecność szkodników i owadów. W dniu kontroli stacje wolne były od szkodników. W otwieranych oknach zainstalowano ekrany chroniące przed wnikaniem owadów i szkodników. W dniu kontroli kratki ściekowe i otwory wentylacyjne zabezpieczone były kratkami. Podczas kontroli przeprowadzono rozmowę z osobami obecnymi w bloku żywienia na temat sposobu sprawowania nadzoru nad obecnością szkodników. Uzyskano informację, że wyznaczona osoba zajmuje się nadzorem nad obecnością szkodników. Osoba wyznaczona zajmuje się również kontrolowaniem jakości żywności, w tym sprawdzaniem jej pod kątem obecności szkodników. Pomieszczenia utrzymane w czystości i porządku, odpady usuwane na bieżąco.

Wydzielono stanowiska robocze i pomieszczenia do obróbki i przetwarzania poszczególnych surowców. Obróbka wstępna warzyw i owoców odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu, obróbka właściwa na wydzielonym stanowisku w kuchni właściwej. Obróbka wstępna i przechowywanie zapasu jaj odbywa się również w wydzielonym pomieszczeniu. Do mycia jaj przeznaczono wydzielony zlewozmywak. Jaja są poddawane myciu i dezynfekcji z wykorzystaniem naświetlacza UV. Zapas jaj przechowywany jest w urządzeniu chłodniczym przeznaczonym wyłącznie do tego celu. Okazano do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny nr 20 do dokumentu: 2671/D/2022 dla jaj konsumpcyjnych wprowadzanych na rynek wystawiony przez INVEST MICHEL Mariola i Marek Michelis Sp. J., ul. Ułańska 61, Kobierno, 05-311 Dębe Wielkie, w dokumencie ujęto m.in. datę i miejsce wysyłki, tj. 26.01.2022r., Almax-Dystrybucja Sp. z o.o., Panieńszczyzna, 21-002 Jastków. Ujęto również datę zniesienia 25.01.2022r. i datę przydatności do spożycia 22.02.2022r.

Zapewniono miejsce do magazynowania artykułów spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie, zgodnie z zasadami segregacji – w urządzeniach chłodniczych, zamrażarkach i pomieszczeniach. Artykuły spożywcze trwałe w opakowaniach jednostkowych przechowywane w wydzielonym magazynie. Artykuły spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie przechowywane w lodówkach i zamrażarkach. Niewielka ilość mięsa mrożonego we własnym zakresie oznakowana datą zamrożenia, przechowywana w jednej zamrażarce. Dokonano kontrolnego pomiaru temperatur termometrem elektronicznym służbowym nr PP/W/K/03-36/HŻ (świadcstwo wzorcowania nr: 245/82/LA/T/2021) w urządzeniach chłodniczych w magazynie i pomieszczeniu obróbki wstępnej mięsa i jaj, w których przechowywane były środki spożywcze. W urządzeniu chłodniczym, ustawionym w magazynie artykułów spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie, przeznaczonym do przechowywania m.in. mięsa (schab wieprzowy) pomiar temperatury wyniósł +6,8°C, przy zaleceniach producenta do +7,0°C; w urządzeniu chłodniczym, przeznaczonym do przechowywania nabiału pomiar temperatury wyniósł +4,4°C, przy zaleceniach producenta maksymalnie do 6°C do 8°C i do 10°C; w zamrażarce skrzyniowej, w której przechowywano m.in. mrożone warzywa, owoce i ryby pomiar temperatury wyniósł -19,8°C, przy zaleceniach producenta od -18°C. Warunki przechowywania, w tym temperatury zgodne z zaleceniami producentów opisanych na opakowaniach przechowywanych środków spożywczych. Z kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych regularnie prowadzone są zapisy w rejestrze (codzienny

zapis). W dniu kontroli nie stwierdzono artykułów spożywczych o niewłaściwej jakości, nieoznakowanych, po upływie terminu przydatności do spożycia albo daty minimalnej trwałości. Wszystkie środki spożywcze oznakowane etykietami producentów. Żywność, z której przygotowywane są posiłki dostarczane są przez stałych dostawców, tj.:

- Almax-Dystrybucja Sp. z o.o., Panięszczyzna, 21-002 Jastków – artykuły ogólnospożywcze trwałe mikrobiologicznie, jaja;
- Kuchnia Smaków, ul. Droga Męczenników Majdanka, Lublin – wyroby garmazeryjne;
- Masarnia Ubojnia ZEMAT S.J., ul. Łąkowa 1, 21-310 Wołyń – mięso, wędliny;
- SOLIDEZ Sp. z o.o., ul. Bukowa 2, Turka – nabiał, mięso drobiowe;
- TOMIK Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65 – warzywa, owoce;
- LSS SPOŁEM, ul. Prymasa Stefana Wyszyńskiego 15, Lublin – pieczywo, w tym cukiernicze.

Gotowe posiłki na miejscu wydawane są dzieciom w naczyniach wielokrotnego użytku przy stanowisku porcjowania. Dzieci spożywają posiłki w jadalni. Posiłki wydawane są z kuchni wydzielonym okienkiem. Brudne naczynia stołowe odstawiane są do zmywalni naczyń stołowych.

Podczas kontroli okazano do wglądu jadłospis przygotowany na bieżąco na potrzeby żywienia dzieci uczęszczających do placówki oświatowej (uczniowie szkoły podstawowej oraz dzieci z oddziałów przedszkolnych). Na jadłospisie uwzględniono wykaz składników potraw z wyraźnie oznaczonymi alergenami i substancjami powodującymi nietolerancję pokarmową. Jadłospisy układane przez Intendenta. Dzieciom serwowane są śniadania (oddział przedszkolny), obiady dwudaniowe, podwieczorki (oddział przedszkolny) oraz napoje. Czynności kontrolne, potwierdziły, że w żywieniu dzieci stosowane są różnorodne środki spożywcze w poszczególnych grupach produktów. Analiza jakościowa jadłospisu wykazała, że posiłki komponowane są z wykorzystaniem produktów zbożowych (różnego rodzaju pieczywo), ziemniaki, kasze, ryż, makarony, warzywa świeże, owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, ryby, jaja oraz tłuszcze. W zakładzie wykorzystuje się różne gatunki mięs do produkcji dań m.in. wieprzowe, drób, ryby, oraz gotowe wędliny z kooperacji. Rybę zaplanowano 1 raz w tygodniu na obiad w piątek do drugiego dania (filet pieczony). Do picia serwuje się głównie kompoty, herbatę, wodę z cytryną, z miodem. Posiłki przygotowywane są z dodatkiem różnorodnych warzyw i owoców (m.in. kiwi, włoszczyzna, sałata, rukola, papryka, por, kapusta biała, ogórek kiszony, kapusta kiszona pomidory). W produkcji posiłków stosowane są różne techniki kulinarne, tj. gotowanie, smażenie, duszenie oraz pieczenie w piecu konwekcyjno-parowym. Obiad składa się z zupy, drugiego dania oraz napoju. Serwowane są różnego rodzaju zupy, które nie powtarzają się w ciągu tygodnia, zabielenie oraz czyste. Dodatki do zup stanowią ziemniaki, makaron, ryż. Na drugie dania podawane są potrawy mięsne, mączne i rybne. Do drugiego dania zapewniany jest dodatek w postaci sezonowych warzyw albo owoców surowych oraz gotowanych. Podwieczorek stanowią owoce, wyroby zbożowe, produkty nabiałowe. Do produkcji posiłków używa się wyłącznie naturalnych koncentratów spożywczych. Sposób żywienia dzieci w placówce oświatowych oceniono pozytywnie. Serwowane posiłki dostosowane do potrzeb dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym.

Na potrzeby prowadzonej działalności żywienia zbiorowego opracowano dla zakładu system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach HACCP oraz zbiór procedur i instrukcji GHP/GMP. Okazano również zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w następujących obszarach: dezynfekcji jaj z wykorzystaniem naświetlacza UV, monitoringu obecności szkodników w zakładzie, kontroli temperatury i wilgotności w magazynie artykułów spożywczych trwałych mikrobiologicznie, kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych, kontroli temperatur i wilgotności w magazynie warzyw i owoców.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

Nie naruszono przepisów.

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: laptop nr: ST: JMR0273, drukarka mobilna, termometr elektroniczny służbowy nr PP/W/K/03-36/HŻ.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

w oparciu o: -
(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. Załączone dokumenty: bieżący jadłospis.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*): nie dokonano ustaleń.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: wg protokołu kontroli.

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

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu *).

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

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

7. Czas trwania kontroli: od 9³⁰ do 12⁵⁰.

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.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

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

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Ewa Joanna Gęca

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

STARSZY INTENDENT

mgr Patrycja Sławińska

(podpisy świadków)

Młodszy Asystent

mgr inż. Magdalena Bocheńczyk

(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **09.02.2022r.**
otrzymałem (-am) w dniu **09.02.2022r.**

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 32
Oddziałami Integracyjnymi
ul. Pamiątki Majdanka
Kawęczyn Przerwy-Tetmajera 2
20-362 Lublin

DYREKTOR SZKOŁY

mgr Ewa Joanna Gęca

(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 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

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