

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
97-800 Włocławek, ul. K. Kosińskiego 16

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ

Nr
Znak sprawy N.HŻ- 5140-28-66-1/M

Włocławek, 18.04.2011
(Miejscowość i data)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), art. 3 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 ze zmianami), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

w Miejska Jądiodajnia „ul. Św. Antoniego” ul. Św. Antoniego 11, Włocławek
(nazwa kontrolowanego zakładu / obiektu, adres)

dnia 18.04.2011 r. przez upoważnionego pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej we Włocławku

Karolina Nymca-Jankowska - mł. asystent, upow. 4/2011
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

w obecności p. Elżbieta Tomaszewicz - dyrektor

p. Stanisław Pawłowski - kierownik ds. produkcji
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu kontrolowanego)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

a) wykonanie* pkt.....

b) niewykonanie* pkt.....

obowiązków wynikających z decyzji z dnia znak :

wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku,

lub/oraz* innych doradczych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej

z dnia 14.04.11 nr 328/11

Wykonano:

- 1) Urządzenia chłodnicze doprowadzono do właściwego stanu sanitarnego.
- 2) Zapewniono prawidłową segregację śmieci w urządzeniach chłodniczych.
- 3) Na oświadczenia dyrektora, dostawy kapusty kiszanej są otrzymane w domu jej przerobu - nie jest przechowywana.

(opis stanu faktycznego z przytoczeniem niewykonania któregoś z nałożonych obowiązków)

2. Zobowiązany do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był

p. Elżbieta Tomaszewicz - dyrektor Miejskiej Jadalni

(podać nazwę i siedzibę kontrolowanego zakładu / obiektu, imię i nazwisko oraz adres osoby fizycznej)

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego:



(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:



(przepisy)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

termometr kad PP-TP/13/N.HZ

6. W czasie kontroli sanitarnej dokonano / nie dokonano* wpisu do książki kontroli sanitarnej i książki kontroli:

jeden egzemplarz protokołu pozostawiamy w obiekcie

7. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu*.

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

Z

8. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy niniejszego protokołu

ukarano

nie karano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego

nie dotyczy

w wysokości

(nr mandatu karnego)

w oparciu o

nie dotyczy

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego

z dnia

nie dotyczy

nr

nie dotyczy

9. Czas trwania kontroli: od

13²⁰

do

14²⁰

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

Z

10. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

brak poprawek i uzupełnień

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 328/11 Włocławek 14.04.2011
Znak sprawy N.HŻ- 5140 - 29 - 66 - 1/11
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku

.....
.....
.....
(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 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), art. 3 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 ze zmianami), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HŻ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

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

.....
(adres)

NIP	888 30 92 630	REGON	340833 633	PESEL	55031603186
TEL.	054 4110380	FAX	054 4110380	E-MAIL	jan@belgini.com.pl

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.)

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

2. Kierujący zakładem/obiektem kontrolowanym:

.....
.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obektu kontrolowanego:

.....
.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola kompleksowa

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Urządzenie PPTP 13/1111

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

Instalacja farmakologiczna, dawki dla podopiecznych MiPA - ok. 1000 chorzy, wydawany na objawy ok. 170 proszków do picia, wydawany proszek do picia, do składowania 150, zakłady przygotowania wpiśnięte doły do mieszanki w kolorze do 10 proszków, dawki iniekcyjne, iniekcje dobowe, proszki, wydawane są w pojemnikach jednorazowych, w formie dawki, pakowane i pakowane dla innych placówek, numeracja, stan zakładu, transport (ul. Świdowska 61/03) ZPA 27000004266/22) stan zakładu: 31 osób

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

1. Naruszenie i sposób działania kontroli - pkt 1 Rozp. 4 Zał. 4
2. Nieprawidłowa organizacja i sposób działania - pkt 5 Rozp. 4 Zał. 4
3. Nieprawidłowe magazynowanie środków spożywczych - artykuły żywnościowe, artykuły farmaceutyczne, proszki, tabletki, dawki dobowe, dawki iniekcyjne (Rozp. 4 Rozp. 4 z dop. wyjątkowym magazynowaniem +4°C) pkt 2.1 Rozp. 4 Zał. 4

[Handwritten signature]

Decyzja nr 892/06 Państwowa Inspekcja Sanitarna: Rozp. 4
z 28.04.2006. (Dz. Urz. nr 1 z 30.04.06)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

Arkusz ocen stan sanitarny

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. 1,2,3 zał. nr. [redacted]
ukarano [redacted]

(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego CG 3423286 w wysokości 100.00 zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie art 110 kw (podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia 3.01.2011 nr 14/2011

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

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

Dot pkt 1,2,3. wyznaczono termin wykonania do 18.04.2011
i zgłosi do rekonstrukcji

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu *.

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

5. Uwagi osoby kontrolującej. W całym lokalu decydującej rolę polemu -
kuchnia jest nieczysta. Ścianki i sufity.

Wg. oświadczenia dyrektora w zakładzie przewidzany jest młociemni porzeczni.
100% 1/2 1/2

6. Czas trwania kontroli: od [redacted] do [redacted]

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.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 328 / M z dnia 14.04.2011

ARKUSZ OCENY STANU SANITARNEGO
ZAKŁADU ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Miejska Jadalnia „U Świętego Antoniego” w Ś. u. Antoniego M.
H-ku

II. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO OBIEKTU:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP - stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak X w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	STAN TECHNICZNY			
1.	Decyzja PIS na prowadzenie działalności	X		
2.	Usytuowanie zakładu	X		
3.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu	X		
4.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń	X		
5.	Ochrona zakładu przed szkodnikami	X		
6.	Kanalizacja zakładu	X		
7.	Umywalki do mycia rąk	X		
8.	Ustępy	X		
9.	Systemy wentylacyjne	X		
10.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych	X		
11.	Szatnie dla pracowników	X		
12.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)	X		
13.	Podłogi	X		
14.	Ściany	X		
15.	Połączenia ścian i podłóg	X		
16.	Sufity i zamocowane w górze elementy	X		
17.	Okna i inne otwory	X		
18.	Drzwi	X		
19.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji	X		
20.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia	X		
21.	Warunki do mycia żywności	X		
22.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością		X	
23.	Przechowywanie i usuwanie odpadów	X		
II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
24.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	X		
25.	Woda technologiczna	ND		
26.	Lód stykający się z żywnością	ND		
27.	Para wodna stykająca się z żywnością	ND		
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
28.	Higiena osobista pracowników	X		
29.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej	X		
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie	X		
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
31.	Jakość surowców i składników	X		
32.	Magazynowanie surowców i składników		X	
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi	X		
34.	Obecność szkodników	X		
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami	X		
36.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się	X		
37.	Segregacja żywności		X	
38.	Rozmrażanie żywności	X		
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych	X		
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji	X		
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością	X		
42.	Pakowanie żywności	X		
43.	Procesy technologiczne	X		
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej	X		

45.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej	X		
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem	X		
47.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego	X		
48.	Mycie i dezynfekcja naczyń	(D)		
V.	DYSTRYBUCJA			
49.	Jakość żywności	X		
50.	Znakowanie żywności	X		
51.	Wydawanie potraw	X		
52.	Transport żywności	X		
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
53.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń.	X		
54.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: - identyfikacja i ocena zagrożeń jakości zdrowotnej oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu.	X		
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom jakości zdrowotnej	X		
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności	X		
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych	X		
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych	X		
59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności	(D)		
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej	(D)		
Liczba punktów		57	15	
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt			58,5	
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)			0	
Ocena zakładu		zgodny		

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 42.

III. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKÓLE KONTROLI SANITARNEJ NR 328/11 Z DNIA 14.06.11.....

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....

DYREKTOR
 Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"
 (podpis) *Elżbieta Toruńska*

Starszy Instruktor Higieny
 Sekcji Higieny Żywności, Żywienia
 i Przedmiotów Użytku
 PSSE we Wrocławku
Halina Darniat
 (podpis osoby kontrolującej)

Wzrostowy Asystent
 Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i PU
 PSSE we Wrocławku
Kamila Nynca-Jankowska

Włocławek, dnia 14 04 2011 r.

/pieczęć nagłówkowa Państwowego
Powiatowego Inspektora Sanitarnego/

Upoważnienie Nr 469 /11

Na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2006r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.) oraz art. 79 ust 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 220, poz. 1447), § 1 ust. 1 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 grudnia 2009 r. w sprawie zasad i trybu upoważniania pracowników stacji sanitarno-epidemiologicznych lub Głównego Inspektoratu Sanitarnego do wykonywania określonych czynności kontrolnych i wydania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz. U. z 2010 r. Nr 2, poz. 10).

Upoważniam: Halinę Durmiat, Karolinę Nymca-Jankowską
(imię i nazwisko)

pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku

legitymacja służbowa nr 10/04, 54/06

do przeprowadzenia kontroli w Miejska Jadalnia "U Świętego Antoniego" ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek

(wskazać firmę przedsiębiorcy objętego kontrolą)

Zakres przedmiotowy kontroli obejmuje: kontrola kompleksowa

Data rozpoczęcia kontroli 14.04.11r.

Przewidywany termin zakończenia kontroli 14.04.11r.

Zastępca Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego
we Włocławku

Zofia Ziółkowska

stanowisko/podpis osoby

udzielającej upoważnienia

DYREKTOR

Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"

Elżbieta Tomaszewicz

Potwierdzenie odbioru upoważnienia
MIEJSKA JADŁODAJNIA
"U Świętego Antoniego"
14.04.11r.
87-800 Włocławek, ul. Św. Antoniego 11
(data i podpis kontrolowanego lub osoby upoważnionej)
tel./fax 54-411-03-80

Pouczenie o prawach i obowiązkach kontrolowanego przedsiębiorcy

1. Przedsiębiorca ma prawo żądać od kontrolującego legitymacji służbowej i upoważnienia do przeprowadzenia kontroli.
2. Przedsiębiorca ma prawo nie wpuścić na teren prowadzonej działalności osoby, która nie posiada stosownego upoważnienia i legitymacji służbowej.
3. Przedsiębiorca ma prawo uczestniczyć w czynnościach kontrolnych, bądź wskazać pisemnie osobę upoważnioną do reprezentowania go w trakcie kontroli.
4. Przedsiębiorca ma obowiązek zapoznać się z treścią protokołu kontroli.
5. Przedsiębiorca ma prawo wnieść do protokołu kontroli swoje uwagi i zastrzeżenia.
6. Przedsiębiorca jest obowiązany prowadzić i przechowywać w swojej siedzibie książkę kontroli oraz upoważnienia i protokoły kontroli, a także udostępnić ją na żądanie organu kontroli.
7. Przedsiębiorca jest obowiązany dokonywać w książce kontroli wpisu informującego o wykonaniu zaleceń pokontrolnych, bądź wpisu o ich uchyleniu przez organ kontroli lub jego organ nadrzędny, albo sąd administracyjny.
8. Przedsiębiorca ma obowiązek ustalenia z organem kontroli innego terminu przeprowadzenia kontroli, jeżeli działalność przedsiębiorcy jest już objęta inną kontrolą.
9. Przedsiębiorca ma obowiązek umożliwić kontrolę swojego przedsiębiorstwa mimo, że odbywa się w nim kontrola innego organu lub przekroczony został określony ustawą czas trwania wszystkich kontroli w jednym roku kalendarzowym w sytuacji, gdy przeprowadzenie kontroli jest uzasadnione zagrożeniem życia, zdrowia lub środowiska naturalnego.



**PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
WE WŁOCŁAWKU**

87-800 Włocławek, ul. Kilińskiego 16, tel. (054) 4116833

fax (054) 4116840 e-mail: psse.wloclawek@pis.gov.pl www.pssewloclawek.pl

Włocławek, dnia 14.04 2011 r.

znak sprawy N.KZ-5140-28-66-1/11

MIEJSKA JADŁODAJNIA

"U Świętego Antoniego"

87-800 Włocławek, ul. Św. Antoniego 11

NIP:888-30-92-630, REGON:340833633

tel./fax 54:411-03-80

Zawiadomienie

Zgodnie z art. 61 § 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2000 r. Nr 98, poz. 1071 z późn. zm.) zawiadamia się, że z urzędu zostało wszczęte postępowanie w sprawie wydania decyzji nakazującej usunięcie stwierdzonych uchybień i nieprawidłowości, dotyczącej obiektu:

Miejska Jadalnia "U Świętego Antoniego"
ul. Św. Antoniego 11, Włocławek

W związku z powyższym informuje się, że w terminie 7 dni od daty otrzymania zawiadomienia, strony mogą uzyskać wyjaśnienie w sprawie, składać wnioski i zastrzeżenia w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej we Włocławku przy ul. Kilińskiego 16, pokój nr 15... w godzinach..... 9³⁰ - 10⁰⁰.....

Otrzymują:

① adresat - strona

2. a/a

Zastępcy Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego
we Włocławku

Zofia Ziółkowska



PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
WE WŁOCŁAWKU

87-800 Włocławek, ul. Kilińskiego 16, tel. (054) 4116833

fax (054) 4116840 e-mail: psse.wloclawek@pis.gov.pl www.pssewloclawek.pl

Włocławek, dnia 14.04 2011 r.

znak sprawy N.HZ-5440-28-66-1/11

.....
MIEJSKA JADŁODAJNIA.....
"U Świętego Antoniego"
87-800 Włocławek, ul. Św. Antoniego 11
.....
NIP: 888-20-92-630; REGON: 340833533
tel./fax 54-411-03-80
.....

Zawiadomienie

Zgodnie z art. 61 § 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2000 r. Nr 98, poz. 1071 z późn. zm.) zawiadamia się, że z urzędu zostało wszczęte postępowanie w sprawie wydania decyzji ustalającej opłatę za przeprowadzoną kontrolę, dotyczącej obiektu:

Miejska Jadalnia "U Świętego Antoniego"
ul. Św. Antoniego 11, Włocławek

W związku z powyższym informuje się, że w terminie 7 dni od daty otrzymania zawiadomienia, strony mogą uzyskać wyjaśnienie w sprawie, składać wnioski i zastrzeżenia w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej we Włocławku przy ul. Kilińskiego 16, pokój nr 7 w godzinach 13⁰⁰ - 16⁰⁰

Otrzymują:

- 1 adresat - strona
2. a/a

Zastępca Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego
we Włocławku
Zofia Ziolkowska