

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 547/16

N.HŻ-HD-5140-28-62-1/16

Włocławek 27.07.2016 r.  
(Miejscowość i data)

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

Grażynę Bończyk – starszego asystenta, upoważnienie nr 985/15

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 1412), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2016 r. poz. 23 z późn. 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 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 i 5 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 584) 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:

Miejska Jadłodajnia „U Świętego Antoniego”  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek

(adres)

NIP 888-30-92-630

REGON 9340833633

PESEL 55031603186

TEL. 0544110380

FAX 0544110380

E-MAIL jadlodajnia@op.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja znak NNZ-442-50-238/6311/03 z dnia 16.12.2003 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Elżbieta Tomasziewicz - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Elżbieta Tomasziewicz - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

*osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia oraz przestrzegania wymagań określonych w art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr kod PP-TP/19/N.HŻ-HD

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

Jadłodajnia przygotowuje codziennie, od poniedziałku do niedzieli przez cały rok, obiady dwudaniowe z napojem i pieczywem dla 1000 podopiecznych z MOPR (posiłki spożywane na miejscu i posiłki dowożone na Zakręt) oraz kanapki przeznaczone dla ok. 100 -120 dzieci z pięciu świetlic środowiskowych przy ul. Żytniej 59 – świetlica „Zorza”, ul. Zakręt 8 – świetlica „Zacisze”, ul. 3 Maja 6 – świetlica „Zapiecek”, ul. Wienieckiej 42– świetlica „Zachęta”, ul. Fredry, świetlica „Zefir” ul. Gałczyńskiego 9. W 2014 r. pracownicy świetlic środowiskowych zrezygnowali z zamawiania zup dla dzieci, co zostało utrzymane w 2016 r.

Dodatkowo zakład przygotowuje dziennie średnio 100 ( w tym 60 na potrzeby półkolonii) posiłków odpłatnych i posiłki pod zamówienie indywidualnych klientów (catering). Zakład organizuje również imprezy okolicznościowe. Jadłospis dla podopiecznych MOPR, także dla diety lekkostrawnej, jest ustalany na cały miesiąc, wsad do kotła wynosi 2 zł.

Posiłki rozwożone są dwoma środkami transportu: Fiat Scudo nr rejestracyjny CW61057 i Citroen Jumper nr rejestracyjny CW85081 (samochód typu furgon, skrzynia załadunku o poj. 3,5 t. z oddzielną kabiną kierowcy ). Zatrudnienie – 39 pracowników stałych oraz 10 pracowników skierowanych do pracy przez Urząd Pracy.

Posiłki są wydawane w 4 wydawkach: dwie na parterze dla podopiecznych MOPR z konsumpcją na miejscu, jedna na 1 piętrze dla ludzi z zewnątrz oraz 1 na piętrze dla podopiecznych MOPR pobierających posiłki na wynos. Na 1 piętrze istnieje możliwość konsumpcji na miejscu. Wszystkie posiłki są wydawane z użyciem naczyń jednorazowego użycia. Wydawanie posiłków na parterze oraz na piętrze dla klientów zewnętrznych odbywa się w godzinach 11.00-16.00, a wydawanie na piętrze dla podopiecznych na wynos od 11.00 do 15.00. Na świetlice posiłki wyjeżdżają w okresie wakacji o godz. 9.00-10.00, a w pozostałej porze roku ok. godz. 10.00-10.20.

Po godzinie 16.00 dla około 50 podopiecznych z listy przygotowywanej przez MOPR nieodpłatnie wydawane są posiłki, które pozostały z produkcji (nie zostały odebrane przez podopiecznych MOPR).

Przeprowadzono ocenę jadłospisu stałego dla podopiecznych MOPR na miesiąc czerwiec, dla diety ogólnej i lekkostrawnej. W skład wydawanych posiłków wchodzi zupa, drugie danie z warzywami gotowanymi lub surówką, napój, chleb. Jadłospis jest urozmaicony, dania nie powtarzają się w ciągu dekady. Codziennie do obiadu dodawane są warzywa gotowane lub w postaci surówek oraz źródło białka pochodzenia zwierzęcego. Kserokopia jadłospisu w załączeniu.

W zakładzie wdrożono procedury GHP/GMP i system HACCP, zapisy w rejestrach są prowadzone na bieżąco. Przedstawiono do wglądu procedurę mycia naczyń stołowych i sztućców użytkowanych przez konsumentów uczestniczących w imprezach okolicznościowych (kserokopia procedury w załączeniu).

W 2016 r. zakład wyposażono w nowe urządzenia chłodnicze i zamrażarki tj.:

- obieralnię warzyw w chłodnię o poj. 15170 l.,
- kuchnię w chłodnię o poj. 5 380 l. oraz 2 zamrażarki pionowe i 1 lodówkę chłodniczą o poj. po 700l. każda,
- magazyn mięsa w 2 zamrażarki i 1 lodówkę chłodniczą o poj. po 700l. każda.

Za zgodą kontrolowanego protokół sporządzono w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej we Włocławku przy ul. Kilińskiego 16.

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

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie:

Nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

-arkusz oceny zakładu obrotu żywnością

## **III. Ustalenia pokontrolne**

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt *nie dotyczy*

ukarano *nie dotyczy*

(*imię, nazwisko, stanowisko*)

grzywną w drodze mandatu karnego *nie dotyczy* w wysokości *nie dotyczy*

(*nr mandatu karnego*)

na podstawie *nie dotyczy*

(*podstawa prawna*)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia *nie dotyczy* nr *nie dotyczy*

Kuchnia znajduje się na parterze. Posiłki na górne wydawki są transportowane windą czystą, natomiast brudny sprzęt, termosy transportowane są z góry windą brudną do zmywalni.

Na parterze znajduje się kuchnia, magazyn i komora chłodnicza mięsa, zmywalnia, pomieszczenia biurowe, sala konsumpcyjna, toalety dla personelu i klientów, 2 wydawki. Na poziomie -1 znajdują się pomieszczenia socjalno-sanitarne personelu, magazyn warzyw, komora chłodnicza na kiszonki i warzywa, magazyn środków spożywczych, pomieszczenie dezynfekcji jaj w naświetlaczach UV, obieralnia wstępna, magazyn środków chemicznych i sprzętu porządkowego.

Na 1 piętrze – 2 wydawki, sala konsumpcyjna, sala imprez okolicznościowych, pomieszczenia biurowe, toaleta dla personelu.

Na zewnątrz budynku wydzielono pomieszczenie, gdzie gromadzone są zlewki pokonsumpcyjne i odpady. Zużyte oleje smażalnicze odbierane są przez firmę ZPPP Bioproten Brzeźno, ul. Konińska 16, 62-513 Krzymów, która jest odnawiana co roku. Zakład prowadzi segregację odpadów na mokre (w tym zlewki pokonsumpcyjne) i suche które odbiera 3 razy w tygodniu Przedsiębiorstwo Gospodarki Komunalnej „Saniko” Sp. z o. o. ul. Komunalna 4 we Włocławku.

Zabezpieczeniem obiektu przez szkodnikami zajmuje się firma Pest Control, Nasięgniewo 80, 87-811 Fabianki. Firma prowadzi 1 raz w miesiącu przeglądy karmików deratyzacyjnych oraz kontrole lamp owadobójczych i detektorów owadów. Ponadto, wyznaczony pracownik Miejskiej Jadłodajni codziennie prowadzi monitoring wizualny pułapek na owady i szkodniki i zgodnie z założeniami systemu HACCP prowadzi rejestr tej czynności. Kontrolę karmników deratyzacyjnych przeprowadzono w dniu 28.06.2016 r.

Dostawcy środków spożywczych wylaniani są w wyniku przetargów. Mrożonki dostarcza firma „UNIFREEZE” Sp. z o. o Miesiączkowo, z-d Produkcji w Płocku ul. Targowa 2A; drób – P.P.P.H. „MASDRÓB” Sinierzewo 13; mięso i wędliny – Tomasz Kuropatwiński „ANIR-B” sp. z o.o., ul. Botaniczna 11, Włocławek; pieczywo- Piekarnia „AT” Aleksander Ziomkowski Stary Brześć 67; produkty mleczarskie – HoReCa Food Service s. c. z siedzibą w Toruniu, ul. Kasztanowa 16; warzywa i owoce w tym warzywa kiszzone – P.P.H.U. „SAUERKRAUT” Władysława Kotschmarów, ul. Łódzka 141, 62-800 Kalisz; opakowania i naczynia jednorazowego użycia- P.H.P.U. „PAKOL” Sp. Jawna Hajer & Hajer ul. Spółdzielcza 11, 87-800 Włocławek.

W zakładzie jest przestrzegany obowiązek przekazywania konsumentom informacji na temat występujących w żywności substancji alergennych zgodnie z art. 44 Rozporządzenia (UE) Nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25.10.2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (.....)

(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 dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych

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.

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

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

Nie wnosi.

5. Uwagi osoby kontrolującej:

W zakładzie są przestrzegane wymagania określone w art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

6. Czas trwania kontroli: od 11.30 do 14.15 w dniu 26.07.2016 r.  
od 13.15 do 14.15 w dniu 27.07.2016 r.

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 odmówiono.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

(podać ~~imię i nazwisko~~ ~~imię i nazwisko~~ protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)  
miejskiej Jadłodajni "U Świętego Antoniego"

Elżbieta Tomaszekiewicz

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Starszy Asystent  
Sekcji Higieny Żywności, Żywności i Przedmiotów  
Użytku oraz Higieny Osobistych i Włosz

PSSE we Włocławku  
Grażyna Bończyk

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu(-ach) 26.07.2016 r. i 27.07.2016 r.

otrzymałem (-am) w dniu 27.07.2016 r.

DYREKTOR  
Miejskiej Jadalni "Świętego Antoniego"

.....  
Elżbieta Tomaszewska  
(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 we Włocławku 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 547/16 z dnia 27.07.2016 r.

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

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

Miejska Jadalnia „U Świętego Antoniego” ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek

**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	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	
<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	8	16	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwie

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	
<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	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	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	
	<b>Suma punktów</b>	0	0	4	
	<b>Suma punktów ogółem</b>		<b>4</b>		
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie</b>	<b>Średnie</b>	<b>Wysokie</b>	
		<b>(N)</b>	<b>(S)</b>	<b>(W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>	N			

**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 nie dotyczy Z DNIA nie dotyczy**

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

- Brak uwag

.....  
DYREKTOR  
Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"

*Elżbieta Tomaszewicz*

.....  
(podpis kontrolowanego)

.....  
Starszy Asystent  
Sekcji Higieny Żywności, Żywności i Przemolów  
Użytku oraz Higieny Dzieci i Młodzieży  
PSSE we Wrocławku

*Grażyna Bończyk*

.....  
(podpis osoby kontrolującej)



..... 87-800 Włocławek; ul: Kilińskiego 16  
/pieczęć nagłówek Państwowego  
Powiatowego Inspektora Sanitarnego/ tel 54-411-68-33 fax 54-411-68-40

### Upoważnienie Nr 917/16

Na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 1412) oraz art. 79 a ust. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 584 z późn. zm.), § 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 wydawania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz. U. z 2010 r. Nr 2, poz. 10)

Upoważniam: Grażynę Bończyk- starszego asystenta sekcji NHŻ- HD

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno -Epidemiologicznej we Włocławku

legitymacja służbowa nr: 80/09

do przeprowadzenia kontroli w:

Miejska Jadalnia „U Świętego Antoniego”, ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek.

(wskazać pełną nazwę i adres przedsiębiorcy objętego kontrolą, zakład kontrolowany)

Zakres przedmiotowy kontroli obejmuje:

Kontrola kompleksowa w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia oraz przestrzegania wymagań określonych w art. 5 ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Data rozpoczęcia kontroli: 26.07.2016 r.

Przewidywany termin zakończenia kontroli: 05.08.2016 r.

Termin upływu ważności upoważnienia: 05.08.2016 r.

DYREKTOR  
Miejskiej Jadalni „U Świętego Antoniego”

Elżbieta Tomaszewska



Z up. Państwowego Powiatowego  
Inspektora Sanitarnego  
we Włocławku

Zofia Ziółkowska

.....  
stanowisko/podpis osoby  
udzielającej upoważnienia

Potwierdzenie odbioru upoważnienia

.....  
(data i podpis kontrolowanego lub osoby upoważnionej)

#### 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.

