

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
*ORYGINAŁ / KOPIA\**

Nr 410/19

Włocławek, 12.07.2019 r.  
(Miejscowość i data)

NHŻ-HD-5140-28-68-2/19

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

Grażynę Bończyk- starszego asystenta Sekcji N.HŻ- HD, legitymacja służbowa nr: 80/09,  
upoważnienie do czynności kontrolnych Nr 844/19.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1, art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 59), 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. z 2018 r. poz. 2096 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 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 2016 r. poz. 1829 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 165 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. Świętego Antoniego 11, 87-800 Włocławek

*(adres)*

NIP 8883092630

TEL. 54-411-03-80 FAX 0544110380 E-MAIL jadłodajnia@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 Tomaszekiewicz- Dyrektor Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

Elżbieta Tomaszekiewicz- Dyrektor Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

### 3. Przedstawiciel zakładu:

Elżbieta Tomaszewicz- Dyrektor Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”  
(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 przestrzeganie 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 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 560-600 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. Żytnej 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 2019 r. Posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku. Jadłospis dla podopiecznych MOPR, jest ustalany na cały miesiąc, wsad do kotła wynosi 2 zł.

Ponadto zakład przygotowuje posiłki dla:

- podopiecznych Domu Pomocy Społecznej, ul. Żeromskiego 1, Włocławek ( śniadania, II daniowy obiad, podwieczorek, kolację),
- podopiecznych Centrum Opieki nad Dzieckiem we Włocławku przy ul. Żytnej 5, tj. - 30 obiadów dowożonych do placówki przy ul. Żytnej 5 we Włocławku oraz 30 obiadów dowożonych do domów przy ul. Jasnej 5 we Włocławku (II daniowe obiady),
- Policji - całodzienne wyżywienie dla skazanych,
- posiłki odpłatne oraz posiłki pod zamówienie indywidualnych klientów (catering)
- organizowanych na miejscu imprez okolicznościowych.

Obecnie jest chwilowa przerwa w produkcji posiłków odpłatnych oraz organizowania imprez okolicznościowych z uwagi na prowadzony remont w części zakładu (ścian, sufitów, podłóg oraz oświetlenia) sali przeznaczonej na imprezy okolicznościowej, sali konsumpcyjnej z wydawką barową na I piętrze, holem górnym i dolnym oraz ciągiem komunikacyjnym, który prowadzony jest od 27.06.2019 r. Remontowana część zakładu jest zabezpieczona trwale folią, od części zakładu w której prowadzona jest produkcja żywności. Zakończenie remontu przewiduje się na dzień 20.08.2019 r.

Posiłki rozwożone są dwoma środkami transportu: samochód ciężarowy marki Renault nr rejestracyjny CW8416C z oddzielną kabiną kierowcy i Citroen Jumper nr rejestracyjny CW85081 (samochód typu furgon, skrzynia załadunku o poj. 3,5 t. z oddzielną kabiną kierowcy).

Zatrudnienie – 37 osób w tym 8 osób zatrudnionych w administracji, które posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W dniu kontroli posiłki wydawane były w 2 wydawkach na parterze dla podopiecznych MOPR z konsumpcją na miejscu lub na wynos. Wszystkie posiłki są wydawane z użyciem naczyń jednorazowego użycia. Wydawanie posiłków na parterze odbywa się w godzinach 10.30-16.00. 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 podopiecznych z listy przygotowywanej przez MOPR nieodpłatnie wydawane są posiłki, które pozostały z produkcji (nie zostały odebrane przez podopiecznych MOPR).

Kuchnia znajduje się na parterze. Posiłki na górę wydawkę będą 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 – sala konsumpcyjna i sala imprez okolicznościowych ( w trakcie remontu) oraz pomieszczenia biurowe i toaleta dla personelu.

Na zewnątrz budynku wydzielono pomieszczenie, gdzie gromadzone są zlewki pokonsumpcyjne i odpady. Zużyte oleje smażalnicze oraz mieszaniny olejów z separatora tłuszczów 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, Nasiegniewo 80, 87-811 Fabianki. Firma prowadzi 1 raz w miesiącu przeglądy karmików deratyzacyjnych oraz kontrole lamp owadobójczych i detektorów owadów, która prowadzi kontrolę karmników deratyzacyjnych jeden raz w miesiącu. Ponadto, wyznaczony pracownik Miejskiej Jadłodajni codziennie prowadzi monitoring wizualny pułapek na owady i szkodniki i zgodnie z założeniami systemu HACCP prowadzi rejestr tej czynności.

W zakładzie jest przestrzegany obowiązek przekazywania konsumentom informacji dotyczących składu potraw oraz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji w serwowanych potrawach, zgodnie z;

- § 19 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. z 2015 r., poz 29, z późn. zm.),
- art. 44 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25.10.2011 r. 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 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

Przeprowadzono ocenę jadłospisu stałego dla podopiecznych MOPR za okres od 09.07.2019 r. do 15.07.2019 r. 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). Pomieszczenia produkcyjne oraz magazynowe są utrzymane czysto. W obiekcie wymieniono urządzenia chłodnicze tj. 5 urządzeń chłodniczych o poj. 700 l/szt., 2 zamrażarki o poj. 700 l/szt., urządzenie chłodnicze o poj. 600 l przeznaczone do przechowywania próbek żywnościowych.

W 2019 roku do zakładu dostarczane są środki spożywcze przez firmy wyłonione w przetargu:

- kiszonki dostarcza P.P.H.U. „GABI” Mirosław Szymański, ul. Włocławska 16, 87-850 Chocień;
- warzywa i owoce dostarcza Gospodarstwo Ogrodnicze Zbigniew Krosnowski, Śmiłowice 35, 87-850 Chocień;
- mięso, wędliny i drób do zakładu dostarcza Hurtownia mięsa i wędlin ANIR B Sp. z o. o., ul. Botaniczna 11, 87-800 Włocławek,
- pieczywo dostarcza Piekarnia „AT” Aleksander Ziomkowski, Stary Brześć 67.

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

Protokół kontroli sanitarnej sporządzono za zgodą kontrolowanego 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*

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Arkusz oceny zakładu żywienia zbiorowego.

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w *nie dotyczy* zał. nr *nie dotyczy* ukarano *nie dotyczy*

*(imię, nazwisko, stanowisko)*

grzywną w drodze mandatu karnego *nie dotyczy* w wysokości *nie dotyczy* zł  
*(nr mandatu karnego)*

w oparciu o *nie dotyczy*

*(podstawa prawna)*

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

*(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:

pkt 1- wykonać niezwłocznie, o wykonaniu nieprawidłowości należy poinformować PSSE we Włocławku na piśmie,

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

W zakładzie pozostawiono jeden egzemplarz protokołu.

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik 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\* uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: w zakładzie pozostawiono

- materiały dotyczące unikania zatruc i zakażeń pokarmowych.

6. Czas trwania kontroli: od 11.15 do 14.15 w dniu 09.07.2019 r.  
od 08.00 do 10.00 w dniu 12.07.2019 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 dotyczy*

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak.

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

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

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

DYREKTOR  
Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"

Elżbieta Tomaszewicz

(podpisy świadków)

Starszy Asystent

Inspekcji Państwowej  
Sanitarno-Higienicznej  
Włocławek

Bożena...

(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 09.07.2019 r. i 12.07.2019 r. otrzymałem (-am) w dniu 12.07.2019 r.

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

DYREKTOR  
Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"

Elżbieta Tomaszewicz

(podpis i pieczęć 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 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

\*\*) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej



PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
WE WŁOCŁAWKU  
87-800 Włocławek, ul. Kilińskiego 1G  
tel. 54-411-68-33 fax 54-411-68-40

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 410/19 z dnia 12.07.2019 r.

*Pieczczę państwowego inspektora sanitarnego*

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

Miejska Jadalnia „U Św. Antoniego”, ul. Św. Antoniego 11, 87-800 Włocławek  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

**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, w tym środków transportu. 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	

<sup>1)</sup>zaznaczyć właściwie

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>28</b>	<b>56</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	
	<b>Suma punktów</b>	0	0	8	
	<b>Suma punktów ogółem</b>		<b>8</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 50 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 50 pkt  
Ryzyko niskie                      nie więcej niż 15 pkt

**II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR *nie dotyczy* Z DNIA *nie dotyczy*****III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:**

MIEJSKA JADŁODAJNIA  
"U Świętego Antoniego"  
Brak  
87-800 Włocławek, ul. Św. Antoniego 11  
NIP:888-30-92-630, REGON:340833633  
tel. /fax 54-411-03-80

DYREKTOR  
miejskiej Jadłodajni "U Świętego Antoniego"

Elżbieta Tomaszewicz

.....  
(podpis kontrolowanego)

.....  
30m  
.....

(podpis osoby kontrolującej)

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
WE WŁOCŁAWKU

Włocławek, 09.07.2019 r.

.....87-800.Włocławek, .ul..Kilińskiego 16  
/pieczęć nagłówek Państwowego  
Powiatowego Inspektora Sanitarnego/

Upoważnienie 844/19

Na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 59) oraz art. 49 ust. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. poz. 646 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, legitymacja służbowa nr: 80/09  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)  
pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno -Epidemiologicznej we Włocławku

do przeprowadzenia kontroli w:

Miejska Jadalnia „U Świętego Antoniego”, ul. Św. Antoniego, 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: 09.07.2019 r.

Przewidywany termin zakończenia kontroli: 26.07.2019 r.

Termin upływu ważności upoważnienia: 26.07.2019 r.

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
we Włocławku

Magdalena Fejdowska

(okrągła pieczęć)

Potwierdzenie odbioru upoważnienia

Miejskiej Jadalni „U Świętego Antoniego”

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

**Pouczenie** o prawach i obowiązkach kontrolowanego przedsiębiorcy

1. Przedsiębiorca ma prawo żądać od kontrolującego okazania legitymacji służbowej i doręczenia upoważnienia do przeprowadzenia kontroli.
2. Czynności kontrolne wykonuje się w obecności przedsiębiorcy lub osoby przez niego upoważnionej. Przedsiębiorca ma obowiązek wskazać na piśmie osobę upoważnioną do reprezentowania go w trakcie kontroli, w szczególności w czasie swojej nieobecności.
3. Przedsiębiorca może wnieść sprzeciw wobec podjęcia i wykonywania przez organ kontroli czynności z naruszeniem przepisów art. 48, art. 49, art. 50 ust. 1 i 5, art. 51 ust. 1, art. 54 ust. 1, art. 55 ust. 1 i 2 oraz art. 58 ustawy Prawo przedsiębiorców. Sprzeciw wymaga uzasadnienia.
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. W przypadku wszczęcia kontroli przedsiębiorca niezwłocznie okazuje kontrolującemu książkę kontroli.
7. Przedsiębiorca ma obowiązek ustalenia z organem kontroli innego terminu przeprowadzenia kontroli, jeżeli działalność przedsiębiorcy jest już objęta kontrolą innego organu.
8. 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 bezpośrednim zagrożeniem życia, zdrowia lub środowiska.

