

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 227/20

Włocławek 21.07.2020 r.
(Miejscowość i data)

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

Grażyna Bończyk, starszy asystent sekcji N.HŻ-HD, upoważnienie nr 42313.
(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 z późn. 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. z 2020 r. poz. 256 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 i w zarządzeniu zmieniającym nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 i 4 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 z z późn. zm.)^{**) (**) 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, zmieniające 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 uchylające 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. UE L 95 z dnia 7 kwietnia 2017 r., str. 1) – 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 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 Miejskiej Jadłodajni „U Świętego Antoniego”
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Elżbieta Tomasziewicz- 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 około 540 podopiecznych z MOPR tj.: 469 posiłków wydawanych w punkcie wydawania na parterze Jadłodajni i 71 posiłków dowożonych na Zakręt) oraz kanapki przeznaczone dla dzieci z sześciu 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 2020 r.

Jadłospis dla podopiecznych MOPR, jest ustalany na cały miesiąc, wsad do kotła wynosi 2,30 zł. Posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku.

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, domy przy ul. Jasnej oraz przy ul. Wiejskiej we Włocławku (II daniowe obiady),
- Policji - całodzienne wyżywienie dla skazanych,
- posiłki odpłatne oraz posiłki pod zamówienie indywidualnych klientów (catering).

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 naczyniach jednorazowego użycia w 2 wydawkach tj.:

- na parterze dla podopiecznych MOPR z konsumpcją na wynos, w godzinach 10.30-15.30,
- na piętrze wydawanych jest ok. 30 posiłków dla konsumenta zewnętrznego z możliwością konsumpcji na miejscu.

W zakładzie przestrzegane są wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 maja 2020 r. dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii w trakcie epidemii SARS-CoV-2.

Kuchnia znajduje się na parterze. Posiłki na górą wydawkę 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 – sala konsumpcyjna z bufetem, sala imprez okolicznościowych 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 BIOPROTEIN Sp. z o.o. Brzeźno, ul. Konińska 33, 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 10.07.2020 r. do 20.07.2019 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.

W zakładzie wdrożono procedury GHP/GMP i system HACCP, zapisy w rejestrach są prowadzone na bieżąco. Pomieszczenia produkcyjne oraz magazynowe są utrzymane czysto.

W 2020 roku do zakładu dostarczane są środki spożywcze przez firmy wyłonione w przetargu:

- 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.
- jaja świeże dostarczane są przez Zakład „Ferma Niosek” Ząbkiewicz Sp. Jawna, 86-540 Rodzanów

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,

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.

I. Nieprawidłowy stan sanitarny – techniczny obiektu, trudna do utrzymania w czystości powierzchnia sufitu oraz ścian w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej (powierzchnia zawilgocona, ubytki płytek) – art. 59 ust.1 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz pkt 1 i pkt 2 lit.a Rozdz. I Zał. II, pkt 1 lit. b, lit. c Rozdz. II Zał. II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE.L. 04.139.1. z późn. zm.).

2. Nieprawidłowy stan sanitarny - techniczny obiektu, trudna do utrzymania w czystości powierzchnia podłogi w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej (ubytki płytek) – art. 59 ust.1 ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz pkt 1 i pkt 2 lit.a Rozdz. I Zał. II, pkt 1 lit. a, Rozdz. II Zał. II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE.L. 04.139.1. z późn. zm.).

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny zakładu produkcji

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...*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)

na podstawie *nie dotyczy*.....
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywn w drodze mandatu karnego z dnia *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:

Ad pkt 1 i 2- zostanie wydana decyzja administracyjna nakazująca przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego we Włocławku. Termin wykonania pkt.1, 2- 30.09.2021 r.

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

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:

nie dotyczy

5. Uwagi osoby kontrolującej

W zakładzie pozostawiono ulotki informacyjne o „zatruciach pokarmowych”.

6. Czas trwania kontroli: od 11.30 do 13.30 w dniu 20.07.2020 r.

od 13.45 do 14.15 w dniu 21.07.2020 r.

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 20 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU
Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

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)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
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	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
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	42	
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	

¹⁾ *zaznaczyć właściwe*

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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	
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	0	20	
	Suma punktów ogółem	20			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		S		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 227/20 Z DNIA 21.07.2020 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

nie dotyczy.....

DYREKTOR
Miejskiej Jadłodajni i Użytkowni

Elżbieta Tomaszewska

(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent
Sankcyjny Zespół Złotokontrolny
Urząd Sanitarno-Higieniczny

[Podpis]

(podpis osoby kontrolującej)

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
WE WŁOCŁAWKU

Włocławek, 20.07.2020 r.

..... 87-800 Włocławek, ul. Kilińskiego 16
/pieczęć tel) 54-411-68-00 fax 54-411-68-40
Powiatowego Inspektora Sanitarnego/

Upoważnienie 423/20

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 z późn. zm.) oraz art. 49 ust. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 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 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 przestrzeganie 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: 20.07.2020 r.

Przewidywany termin zakończenia kontroli: 30.07.2020 r.

Termin upływu ważności upoważnienia: 30.07.2020 r.

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
we Włocławku

Magdalena Fejdowska

.....
stanowisko/podpis osoby
udzielającej upoważnienia

(okrągła pieczęć)



Potwierdzenie odbioru upoważnienia

DYREKTOR
Miejskiej Jadalni "U Świętego Antoniego"

..... *Elżbieta Tomaszewicz*

(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.

