

Protokół nr NS-BŻ.1611.12.2024
z kontroli, kontroli problemowej, doraźnej / rekontroli*

przeprowadzonej w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jaworznie kierowanej przez mgr inż. Bożena Wójcik

(imię i nazwisko PPIS)

Kontrolę / rekontrolę* przeprowadzi(ł)(li)* przedstawicie(ł)(le)* Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

1. Anna Gogola – kier. oddz. NS-NZ

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działając(y)(a)* na podstawie upoważnie(nia)(ń)* nr 340, któr(y)(a)* dokonał(a)* wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jaworznie. pod nr 2.

2. Jolanta Śladki – st. asystenta oddz. NS-BŻ

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działając(y)(a)* na podstawie upoważnie(nia)(ń)* nr 339, któr(y)(a)* dokonał(a)* wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Jaworznie pod nr 1.

Data rozpoczęcia i zakończenia kontroli / rekontroli*: 24.07.2024 r.

Podstawa prawna kontroli / rekontroli*: zarządzenie nr 4 Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dn. 12.03.2014 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu nadzoru nad działalnością Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych województwa śląskiego.

Nazwa kontrolowanej komórki organizacyjnej lub samodzielnego stanowiska pracy: sekcja zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, sekcja higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku.

Okres objęty kontrolą / rekontrolą*: 01.01.2023 r. – 23.07.2024 r.

Przedmiot kontroli / rekontroli*: współdziałanie komórek nadzoru zapobiegawczego oraz bezpieczeństwa żywności, w szczególności:

NZ – jak obecnie wygląda współpraca pionów zapobiegawczego nadzoru sanitarnego i bezpieczeństwa żywności,

BŻ – sposób prowadzenia kontroli sanitarnych w ramach procesu zatwierdzania zakładów spożywczych.

Ustalenia kontroli / ~~rekontrole~~* stanow(i)(a)* załącznik(i)* nr 1,2* do niniejszego protokołu.

Przed podpisaniem protokołu poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jaworznie / ~~Zastępcę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jaworznie / osobę upoważnioną do działania w imieniu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jaworznie*~~ o prawie zgłaszania zastrzeżeń i składania wyjaśnień do protokołu oraz o możliwości odmowy podpisania protokołu. Fakt odmowy podpisania protokołu nie wstrzymuje biegu wykonania zaleceń.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Jaworznie w terminie 7 dni od daty podpisania protokołu ma prawo wnieść zastrzeżenia i wyjaśnienia dotyczące ustaleń, stwierdzonych uchybień i nieprawidłowości.

Protokół sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach i po odczytaniu podpisano.

Niniejszy protokół zawiera 2 ponumerowan(ye)(e)* stron(y)* oraz 2 załącznik(ów)(i)*.

Katowice, dnia 30.07.2024 r.

(miejscowość)

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W JAWORZNI
Bożena Wójcik

(pieczętka i podpis PPIS / zastępcy PPIS /
osoby upoważnionej do działania w imieniu PPIS)*

(pieczętka i podpis Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego / Zastępcy Śląskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego ** kontrolującego***)

Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywnienia
Starszy Asystent
mgr Jolanta Śładki

Protokół otrzymali:
1. PSSE w Jaworznie
2. odz. NS-NZ
3. odz. NS-BŻ

Dział Nadzoru Sanitarnego
Kierownik
Oddziału Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego
mgr inż. Anna Gogola

* niepotrzebne skreślić

** dotyczy kontroli kompleksowych i ich rekontroli

*** dotyczy kontroli problemowych, doraźnych i ich rekontroli

Ustalenia z kontroli problemowej, doraźnej / rekontroli*:

Przeanalizowana dokumentacja spraw:

- bufet gastronomiczny w szpitalu – opinia sanitarna po przeprowadzeniu prac remontowych, kontrola sanitarna tematyczna po wniosku strony o zatwierdzenie,
- zakład cateringowy ze sklepem firmowym - kontrola tematyczna jw. ze względu na „rozszerzenie działalności” o transport,
- dwa przypadki - obiekt tymczasowy – przygotowywanie i sprzedaż dań typu fast-food, napojów i żywności opakowanej,
- dwa przypadki - sklep sieciowy ████████ – sprzedaż żywności o szerokim asortymencie, pomieszczenia po zmianie sposobu użytkowania projekt architekta, opinia sanitarna, kontrola sanitarna tematyczna po wniosku strony,
- lokal gastronomiczny typu bistro – opinia sanitarna, kontrola tematyczna jw.,
- lokal gastronomiczny typu bistro – opinia sanitarna wydana po złożeniu wniosku o zatwierdzenie, kontrola tematyczna jw.,
- wydawalnia niepublicznego przedszkola (dania z cateringu) – opinia sanitarna wydana po złożeniu wniosku o zatwierdzenie, kontrola tematyczna jw.,
- zakład gastronomiczny typu pub – jw.,
- specjalistyczny sklep z alkoholem – jw.,
- zakład produkujący pierogi – jw.,
- bar – jw. – zakład stacjonarny + środek transportu, późniejsza adaptacja pomieszczeń etap II z opinią sanitarna (wniosek po wniosku o zatwierdzenie), kontrola sanitarna tematyczna obejmowała także nowy zakres działalności,
- lokal gastronomiczny korzystający z dań dowożonych przygotowywanych w innym zakładzie - forma cateringu – tylko wniosek o zatwierdzenie,
- lokal gastronomiczny – tylko wniosek o zatwierdzenie,

wskazała, że w protokołach kontroli tematycznych prowadzonych po wnioskowaniu strony o zatwierdzenie zakładu, zawarty jest szczegółowy, szeroki opis poszczególnych pomieszczeń zakładu, zainstalowanego w nim sprzętu i innego wyposażenia. Protokoły uwzględniają ocenę spełnienia wymagań techniczno-infrastrukturalnych, o których mowa w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (usytuowanie zakładu, zaopatrzenie w wodę, rodzaj wentylacji, rodzaj oświetlenia, podłączenie do kanalizacji, wykończenie ścian, sufitów, podłóg, okien i drzwi, rodzaj materiałów wykończeniowych elementów wyposażenia itd. Dokumentują przeprowadzone pomiary weryfikujące temperatury przechowywania środków spożywczych. Przywołują najistotniejsze informacje o zakładzie – posiadane opracowania wewnętrzne, wyniki badań wody i, jeśli wskazane, produktów jw., zawarte umowy, planowaną liczbę personelu, godziny pracy, posiadanie orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych personelu. Wymieniają dokumenty, które zostały okazane w trakcie kontroli.

Kontrole są realizowane we właściwym czasie po złożeniu wniosku ws. zatwierdzenia.

W kilku przypadkach (np. obiekt tymczasowy, sklep z alkoholem, zakład produkcji pierogów, bar) wnioski o zatwierdzenie wyprzedzały wnioski o wydanie opinii sanitarnej), co wskazuje na kierowanie przedsiębiorcy spożywczej, ubiegającego się o zatwierdzenie do komórki zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

Ponadto kierownik ONS tłumaczyła, że przedmiotowe kontrole przeprowadzane są przez doświadczonych pracowników tj. najczęściej kierownika sekcji higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku oraz kierownika ONS.

Zaś analiza zarzutów skargi dotyczącej działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jaworznie odnośnie do funkcjonowania sali bankietowej skutkowało wprowadzeniem do stosowania nowego dokumentu własnego - karty obiegowej, w której potwierdzane będą przypadki kierowania przedsiębiorców ubiegających się o zatwierdzenie zakładu lub wydanie opinii sanitarnej do komórek NZ i HŻŻiPU (wzajemnie).

Wniosek z przeprowadzonych czynności – sposób dokumentowania tzw. „wizji lokalnej” prowadzonej w zakładzie spożywczym w związku ze złożeniem urzędowego wniosku o zatwierdzenie tego zakładu, do czego zobowiązują przepisy prawa żywnościowego, jest prawidłowy i zgodny z przyjętą procedurą. Wprowadzenie wcześniej niestosowanej formy dokumentowania współdziałania komórek NZ i HŻŻiPU pozwoli na udowodnienie konsultowania potrzeby uzyskiwania i dostarczenia dodatkowej dokumentacji projektowej przez właścicieli zakładów spożywczych/prowadzących działalność w zakładach spożywczych, w trakcie procedury zatwierdzania tych zakładów.

Katowice, dnia 30.07.2024 r.
(miejscowość)

KIEROWNIK
Oddziału Nadzoru Sanitarnego



Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywienia
Starszy Asystent
mgr Jolanta Stadki

.....
pieczętka i podpis pracownika PSSE uczestniczącego w kontroli/
pieczętka i podpisy pracowników PSSE uczestniczących w kontroli*

.....
pieczętka i podpis osoby kontrolującej/
pieczętka i podpisy osób kontrolujących *

*niepotrzebne skreślić

Ustalenia z kontroli problemowej, doraźnej / rekontroli*:

W dniu 24.07.2024 r. przeprowadzono kontrolę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Jaworznie w ramach kontroli doraźnej w zakresie sprawdzenia współpracy pionów zapobiegawczego nadzoru sanitarnego i higieny żywności i żywienia.

W trakcie kontroli wybrane zostało 10 obiektów znajdujących się w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli PIS prowadzonego przez PPIS w Jaworznie (5 obiektów z rejestru z 2023 r. i 5 obiektów z rejestru z 2024 r.).

2024

1. wpis nr 2760/016/2024 z dnia 16.04.2024 r. w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli PIS prowadzonego przez PPIS w Jaworznie (dalej: rejestr PIS)

Lokal gastronomiczny

zakres HŻŻ: • podgrzewanie i wydawanie gotowych dań kulinarnych przywożonych z zakładu produkcyjnego podawanych na naczyniach wielokrotnego użycia,
• przygotowywanie i sprzedaż napojów zimnych i gorących (kawa, herbata itp.) podawanych w naczyniach wielokrotnego użycia,
• sprzedaż napojów bezalkoholowych w opakowaniach jednostkowych producenta,
• przewóz gotowych dań kulinarnych w termosach oraz artykułów spożywczych trwałych pakowanych w opakowania jednostkowe producenta środkiem transportu marki [REDAKTOWANE]

Opinia NZ: NS/NZ/526/39-2/18 z dnia 18.04.2018 r. , po kontroli z dnia 16.04.2018 r.
zakres: podgrzewanie i wydawanie gotowych dań kulinarnych do konsumpcji na miejscu, w naczyniach wielokrotnego użycia, sprzedaż napojów zimnych i gorących do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użycia, sprzedaż napojów alkoholowych i bezalkoholowych w opakowaniach jednostkowych producenta.

Historia|:

2015, wpis 1947/016/2015 z dnia 14.10.2015 r.

Lokal gastronomiczny [REDAKTOWANE], zakres: sprzedaż artykułów trwałych pakowanych w opakowania jednostkowe producenta (chipsy, paluszki), sprzedaż napojów alkoholowych i bezalkoholowych podawanych do konsumpcji na miejscu w naczyniach wielokrotnego użycia

Brak opinii NZ

2017, wpis 2237/016 /2017 z dnia 08.11.2017 r.

[REDAKTOWANE], zakres: sprzedaż napojów alkoholowych i bezalkoholowych podawanych do konsumpcji na miejscu w naczyniach wielokrotnego użycia, sprzedaż artykułów spożywczych trwałych pakowanych w opakowania jednostkowe producenta (słodczyce, słone przekąski).

Brak opinii NZ

2. wpis nr 2755/016/2024 z dnia 19.03.2024 r. w rejestrze PIS

[REDAKTOWANE]
zakres HŻŻ: • produkcja od surowca i sprzedaż wyrobów cukierniczych i ciastkarskich trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie z odbiorem osobistym klienta,

Odbiór NZ, zakres ten sam : Opinia z dnia 15.03.2024 r, nr NS-NZ.9027.6.16.2.2024, po kontroli z dnia 11.03.2024 r.

Historia:

wcześniej był sklep Odbiór NZ w 2006 r., zakres dla sklepu piekarniczo - cukierniczego, sprzedaż wyrobów (pieczywa, wyrobów cukierniczych), opinia nr NS/NZ/526/02/06 z dnia 02.03.2006 r., Kontrola z NZ w dniu 15.02.2006 i 24.02.2006 r.

HŻŻ: Sklep cukierniczo-piekarniczy [REDAKTOWANE]
[REDAKTOWANE] zatwierdzenie w dniu 02.07.2007, wpis do rejestru 676/016/2007.

Zakres HŻŻ: sprzedaż pieczywa i wyrobów cukierniczych odpiekanych z półproduktów chłodzonych, sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych luzem i pakowanych w opakowania jednostkowe producenta, sprzedaż wyrobów ciastkarskich nietrwałych mikrobiologicznie luzem, sprzedaż artykułów spożywczych trwałych pakowanych w opakowania jednostkowe producenta.

3. wpis nr 2745/016/2024 z dnia 20.02.2024 r w rejestrze PIS

Lokal gastronomiczny [REDAKTOWANE]

Podmiot [REDAKTOWANE]

zakres HŻŻ: • przygotowywanie dań kulinarnych od surowca podawanych do konsumpcji na miejscu na naczyniach wielokrotnego użycia,
• sprzedaż dań kulinarnych (zamawianych przez internet oraz telefonicznie) na wynos w opakowaniach jednorazowego użycia (z odbiorem klienta);
• sprzedaż napojów alkoholowych typu piwo,
• sprzedaż środków spożywczych trwałych pakowanych w opakowania jednostkowe producenta (napoje).

Brak opinii NZ.

Historia:

2008, wpis 851/016/2008 z dnia 20.05.2008

Lokal gastronomiczny [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE] zakres HŻŻ: produkcja i sprzedaż dań kulinarnych typu "fast-food" przygotowywanych z półproduktów przy użyciu pieca konwekcyjnego i kuchenki elektrycznej oraz podawanie ich do konsumpcji. na miejscu na naczyniach wielokrotnego użytku, odgrzewanie gotowych dań kulinarnych przy użyciu pieca konwekcyjnego i kuchenki elektr. oraz podawanie ich do konsumpcji na miejscu na naczyniach wielokrotnego użytku, sprzedaż napojów alkohol. i bezalkoholowych zimnych i gorących podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku do konsumpcji na miejscu.

Brak opinii NZ.

2010: wpis: 1290/016/2010 z dnia 4.06.2010: Lokal gastronomiczny [REDAKTOWANE]
zakres: produkcja i sprzedaż dań kulinarnych przygotowywanych od surowca z dodatkiem gotowych sałatek, surówek, dostarczanych w opakowaniach zbiorczych producenta oraz podawanie ich w naczyniach wielokrotnego użytku do konsumpcji na miejscu, sprzedaż napojów alkoholowych i bezalkoholowych podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku do konsumpcji na miejscu

Brak opinii NZ.

2015: wpis 1919/016/2015z dnia 05.08.2015 Lokal gastronomiczny [REDAKTOWANE], zakres: produkcja dań kulinarnych od surowca podawanych do konsumpcji na miejscu na naczyniach wielokrotnego użycia, sprzedaż napojów zimnych i gorących bezalkoholowych i alkoholowych podawanych do konsumpcji na miejscu w naczyniach wielokrotnego użycia.

Brak opinii NZ.

2023: wpis nr 2660/016/2023 z dnia 07.02.2023, Lokal gastronomiczny [REDAKTOWANE]
zakres: przygotowywanie dań kulinarnych z półproduktów podawanych do konsumpcji na miejscu na naczyniach wielokrotnego użycia, sprzedaż dań kulinarnych (zamawianych przez internet oraz telefonicznie) na wynos w opakowaniach jednorazowego użycia (z odbiorem klienta) oraz z wykorzystaniem toreb gastronomicznych (dostawa do klienta), sprzedaż napojów alkoholowych, sprzedaż środków spożywczych trwałych pakowanych w opakowania jednostkowe producenta (słodczyce, napoje), przewóz dań kulinarnych środkiem transportu marki [REDAKTOWANE] o numerze rejestracyjnym [REDAKTOWANE] (w naczyniach jednorazowego użycia z zastosowaniem pojemników termoizolacyjnych),

Brak opinii NZ

4. wpis nr 2741/016/2024 z dnia 26.01.2024 r w rejestrze PIS

Lokal gastronomiczny [REDAKTOWANE]

Podmiot: [REDAKTOWANE]

zakres HŻŻ: odpiek i sprzedaż kebab oraz dań typu fast food przygotowywanych z półproduktów podawanych do konsumpcji na miejscu i na wynos, na naczyniach jednorazowego użycia, przygotowywanie z półproduktów surówek i sałatek jako dodatek do dań, sprzedaż napojów zimnych bezalkoholowych w opakowaniach jednostkowych producenta.

Opinia NZ: z dnia 18.08.2020 r. znak NS/NZ.526/54-2/20. Kontrola z NZ 17.08.2020 r.

Zakres ten sam.

5. wpis nr 2738/016/2024 z dnia 19.01.2024 w rejestrze PIS

Lokal gastronomiczny [REDAKTOWANE]

Podmiot: [REDAKTOWANE]

zakres HŻŻ: sprzedaż napojów alkoholowych podawanych do konsumpcji na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku, sprzedaż napojów zimnych i gorących (typu kawa, herbata) podawanych do konsumpcji na miejscu w naczyniach wielokrotnego użytku, sprzedaż artykułów spożywczych trwałych, pakowanych w opakowania jednostkowe producenta (chipsy, paluszki).

Brak opinii NZ.

Historia: 2007, wpis 535/016/2007 z dnia 17.10.2007 Pub [REDAKTOWANE]

zakres: sprzedaż napojów alkoholowych i bezalkoholowych podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku do konsumpcji na miejscu, sprzedaż artykułów spożywczych trwałych pakowanych w opakowania jednostkowe producenta

Brak opinii NZ.

2023

1. nr wpisu 2727/016/2023 z dnia 2023-10-23 w rejestrze PIS

Zakład garmazeryjny [REDACTED]

Podmiot: [REDACTED]

zakres HŻŻ: produkcja pierogów nadziewanych farszem na bazie mięsa od surowca oraz warzyw, twarogu i innych (nie wymagających wcześniejszej obróbki wstępnej), do sprzedaży w postaci zamrożonej w opakowaniach jednostkowych do sklepów detalicznych oraz na zamówienie indywidualne klienta.

Zakres NZ: ten sam, opinia nr NS-NZ.9027.6.30.2.2023 z dnia 28.07.2023 r. po kontroli w dniu 17.07.2023 r. i 28.07.2023 r.

2. nr wpisu 799/016/2007 z dnia 02.07.2007 w rejestrze PIS

decyzja zatwierdzająca 11.10.2023 r.- NS-HŻŻ.123.2023

Szkoła Podstawowa [REDACTED]

zakres HŻŻ: produkcja od surowca dań kulinarnych i napojów dla dzieci szkolnych (obiady i przedszkolnych (śniadania, II śniadania, obiady i podwieczorki), podawanych do konsumpcji na miejscu na naczyniach wielokrotnego użycia

Zakres NZ ten sam, opinia NZ NR NS-NZ.9027.6.44.2.2023 r. z dnia 6.10.2023 r. po kontroli w dniu 4.10.2023 r.

3. nr wpisu 778/016/2007 z dnia 02.07.2007 r. w rejestrze PIS

decyzja zatwierdzająca 06.10.2023- NS-HŻŻ.122.2023

zakres HŻŻ: • produkcja od surowca dań kulinarnych i napojów dla dzieci przedszkolnych (w ramach śniadania, II śniadania, obiadu i podwieczorku), podawanych do konsumpcji na miejscu na naczyniach wielokrotnego użycia.

NZ: Zakres ten sam, opinia NZ nr: NS-NZ.9027.6.46.2.2023 z dnia 2.10.2023 r. po kontroli w dniu 25.09.2023 r.

4. nr wpisu 2720/016/2023 z dnia 2023.08.28 w rejestrze PIS

Wydawalnia w Niepublicznym Przedszkolu [REDACTED]

Podmiot: [REDACTED]

zakres HŻŻ: • Wydawanie gotowych dań kulinarnych dostarczanych przez zewnętrzną firmę cateringową, do konsumpcji na miejscu, na naczyniach wielokrotnego użycia.

NZ: zakres ten sam, opinia NZ nr NS-NZ.9027.6.39.2.2023 z dnia 18.08.2023 r. po kontroli w dniu 18.08.2023 r. i 23.08.2023 r.

5. nr wpisu 2709/016/2023 z dnia 2023-06-30 w rejestrze PIS

Restauracja [REDACTED]

Podmiot: [REDAKTOWANE]

zakres HŻŻ: • produkcji dań kulinarnych od surowca i z półproduktów podawanych do konsumpcji na miejscu na naczyniach wielokrotnego użycia oraz na wynos w naczyniach jednorazowego użycia;

• sprzedaży napojów alkoholowych i bezalkoholowych, gorących i zimnych podawanych do konsumpcji na miejscu w naczyniach wielokrotnego użycia;

Brak opinii NZ

Historia:

24.06.2016 decyzja HŻŻ Restauracja [REDAKTOWANE]

produkcja dań kulinarnych od surowca z półproduktów podawanych do konsumpcji na naczyniach wielokrotnego użycia, przygotowywanie i sprzedaż napojów zimnych i gorących, bezalkoholowych i alkoholowych podawanych do konsumpcji na miejscu w naczyniach wielokrotnego użycia oraz w opakowaniach jednostkowych producenta.

Opinia NZ: NS/NZ/526/59-2/16 z dnia 12.08.2016, po kontroli w dniu 08.09.2016r. Zakres ten sam

10.05.2018 decyzja HŻŻ dla [REDAKTOWANE] produkcja dań kulinarnych od surowca i z półproduktów podawanych do konsumpcji na miejscu na naczyniach wielokrotnego użycia; sprzedaż napojów zimnych i gorących, alkoholowych i bezalkoholowych podawanych do konsumpcji w opakowaniach jednostkowych producenta oraz podawanych na miejscu w naczyniach wielokrotnego użycia;

Brak opinii NZ

Oceniając poprawność działań PPIS w Jaworznie w zakresie współpracy komórek zapobiegawczego nadzoru sanitarnego i higieny żywności i żywienia ustalono, iż na 10 skontrolowanych spraw, które uzyskały wpis w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli PIS prowadzonym przez PPIS w Jaworznie, w 2 przypadkach nie uzyskano opinii komórki NZ: W rejestrach prowadzonych przez pion NZ nie widnieje żaden zapis żeby sprawy te były konsultowane przed wydaniem decyzji zatwierdzającej.


Zgodnie z uzyskaną informacją w miesiącu lipcu została opracowana służbowa wewnętrzna karta obiegowa dostępna zarówno w komórce HŻŻ jak i NZ w związku z planowaną inwestycją np. obiektem gastronomicznym, na której widnieje m.in. planowany zakres działalności, obecny status obiektu, charakter działalności, czynności podejmowane przez komórkę NZ i HŻŻ. Niniejsza karta ma pozwolić na ustalenie czy jest konieczność sporządzenia projektu lub uczestnictwa w kontroli z komórką HŻŻ przed wydaniem decyzji zatwierdzającej zakład.

Katowice, dnia 30.07.2024.

(miejscowość)

ASYSTENT
[REDAKTOWANE]
[REDAKTOWANE]

Dział Nadzoru Sanitarnego
Kierownik
Oddziału Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego


mgr inż. Anna Gogola

.....
pieczętka i podpis pracownika PSSE uczestniczącego w kontroli/
pieczętka i podpisy pracowników PSSE uczestniczących w kontroli*

.....
pieczętka i podpis osoby kontrolującej/
pieczętka i podpisy osób kontrolujących *

*niepotrzebne skreślić

