

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)^{*)}

Nr HŻ-Z.9020.2.84.2024

Kraków, 2024-11-25

(Miejscowość i data)

KONTROLA TEMATYCZNA : pobór próbek żywności zgodnie z planem pobierania próbek do badań żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2022 r.
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krakowie

Barbara Undas, starszy asystent, Oddział Nadzoru Higieny Żywności i Żywnienia, nr. Up. 126

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2024, poz. 416), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tj. Dz. U. z 2024 r. poz. 572). 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 8.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmieniona zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13.12.2019 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2024, poz. 236) 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. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład

Stółwka w Bursie Szkolnictwa Ponadpodstawowego Nr 3

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

31-450 Kraków, ul. Ulanów 21a

(adres)

NIP: 9451410058 REGON: 350535879 PESEL: -

TEL: (12) 4116439 FAX: E-MAIL: bursa3@interia.pl

2. Kierujący zakładem:

p. Małgorzata Pawłowska – Dyrektor bursy

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

p. Paweł Benet – Specjalista ds. żywienia

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości*)

Kontrola tematyczna w związku z poborem próbek żywności zgodnie z planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na rok 2024.

Próby dostarczone zostaną do laboratorium WSSE przy ul. Prądnickiej 76 w Krakowie. Próby pobrano przy protokole poboru prób nr 694/HŻ/24, w kierunku: mikrobiologia (w ramach urzędowej kontroli i monitoringu, dania złożone, przeznaczenie = gotowe do spożycia, dania na bazie ziemniaków, zupy gotowe do spożycia, RTE, kod FoodEx: A03VA#F24.A07VP) tj.:

- 1) Kopytka w ilości 5 próbek w sterylnych woreczkach strunowych każda powyżej 150g ; producent: Stołówka w Bursie Szkolnictwa Ponadpodstawowego Nr 3, Stołówka w Bursie Szkolnictwa Ponadpodstawowego Nr 3, data produkcji i nr partii: 25.11.2024 r.; data dostawy próbek: 25.11.2024 r. Przedmiotowe próbki pobrano bezpośrednio z garnka, w rękawiczkach jednorazowego użycia do sterylnych woreczków strunowych. Kopytka zastały wyprodukowane i poddane obróbce cieplnej tj. gotowanie we wrzącej wodzie w czasie 3 minut od wypłynięcia na powierzchnię.
- 2) Żurek z kielbasą i ziemniakami, w ilości 5 próbek w sterylnych słoikach z zakrętką każda powyżej 150g; producent: miejsce produkcji: Stołówka w Bursie Szkolnictwa Ponadpodstawowego Nr 3, Stołówka w Bursie Szkolnictwa Ponadpodstawowego Nr 3, data produkcji i nr partii: 25.11.2024 r.; data dostawy próbek: 25.11.2024 r. Przedmiotowe próbki pobrano z blatu wydawczego z pojemnika zbiorczego (garnek na zupę), w rękawiczkach jednorazowego użycia do sterylnych szklanych słoików, zabezpieczonych zakrętkami.

Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładu w dniu kontroli nie budzi zastrzeżeń. Higiena personelu prawidłowa. Nie stwierdzono śladów obecności i bytowania szkodników.

Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli: nie dotyczy

Uchybienia stwierdzone podczas kontroli: nie dotyczy

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: nie dotyczy

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: brak

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano ... NIE DOTYCZY ... grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł w oparciu o -

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr - z dnia -

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie do odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i skutkach prawnych takiej odmowy)-

2. Załączone dokumenty: 1) protokół poboru próbek żywności nr 694/HŻ/24

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień*) nie dotyczy

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu *). Podczas kontroli uczestniczyła: Żyglowicz Dominika, mł. asystent.

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

6. Uwagi osoby kontrolującej: pozostawiono klauzulę dot. RODO.

7. Czas trwania kontroli: od 11:00 do 14:00

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach dla

Załącznik nr 1 do protokołu nr 694/HŻ/24 z dnia 2024-11-25

Wykaz próbek żywności, substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobranych do badań laboratoryjnych

Kolejny numer kolumny*)	1	2	3
Numer (znak) próbki	694/HŻ/24/1/1/1-5	694/HŻ/24/1/2/6-10	--
Nazwa (rodzaj) próbki – numer grupy i podgrupy (z planu pobierania próbek)	Kopytka – wyrób własny Danie na bazie ziemniaków FoodEx: A03VA#F24.A07VP	Żurek z kielbasą i ziemniakami - wyrób własny Zupa gotowa do spożycia FoodEx: A03VA#F24.A07VP	--
Liczba próbek pobranych z danej partii	5	5	--
Próbka pobrana w ramach urzędowej kontroli (U), monitoringu (M), urzędowej kontroli i monitoringu (U+M)	Próbka pobrana w ramach urzędowej kontroli i monitoringu (U+M)	Próbka pobrana w ramach urzędowej kontroli i monitoringu (U+M)	--
Zakres badań laboratoryjnych	Mikrobiologia	Mikrobiologia	--
Nazwa i adres producenta/kraj pochodzenia/importer	Producent: Stołówka w Bursie Szkolnictwa Ponadpodstawowego Nr 3, 31-450 Kraków, ul. Ulanów 21a Kraj pochodzenia: Polska	Producent: Stołówka w Bursie Szkolnictwa Ponadpodstawowego Nr 3, 31-450 Kraków, ul. Ulanów 21a Kraj pochodzenia: Polska	--
Termin przydatności do spożycia (T)/data minimalnej trwałości (D)**)	Data minimalnej trwałości (D): 26.11.2024	Data minimalnej trwałości (D): 26.11.2024	--
Data produkcji (DP)/data dostawy próbki (DD)**)	Data dostawy próbki (DD): 25.11.2024	Data dostawy próbki (DD): 25.11.2024	--
Identyfikacja partii (nr partii)	25.11.2024	25.11.2024	--
Wielkość partii, z której pobrano próbki (szt., kg itp.)	37,5 ml	37,5 ml	--
Liczba i masa/objętość próbek pierwotnych lub liczba i masa	5 próbek: 1-164 g 2-170g 3-160g 4-154g	5 próbek: 6-172g 7-170g 8-174g 9-170g	--

opakowań jednostkowych , pobranych z danej partii	5-152g	10-184g	
Wielkość próbki (masa/objętość)**)	1-164 g 2-170g 3-160g 4-154g 5-152g	6-172g 7-170g 8-174g 9-170g 10-184g	--
Liczba i nr (znak) archiwalnych próbek pierwotnych o masie 0,5 kg****)	-	--	--
Kontrpróbki zabezpieczono, sposób zabezpieczenia kontrpróbki	Decyzja przedsiębiorcy o pobraniu kontrpróbki: NIE	Decyzja przedsiębiorcy o pobraniu kontrpróbki: NIE	--
Wielkość kontrpróbki (masa/objętość)	--	--	--
Sposób pobrania próbki (losowo, zgodnie z normą – nr i tytuł, zgodnie z rozporządzeniem – nr, zgodnie z zaleceniem Komisji Europejskiej – nr)**)	zgodnie z rozporządzeniem nr: WE 2073/2005	zgodnie z rozporządzeniem nr: WE 2073/2005	--
Wartość pobranych próbek	-	--	-
Skład i proporcje poszczególnych składników w produkcie (na podstawie etykiet produktów i składu recepturowego)*****)	Ziemniaki, mąka ziemniaczana, sól,	Zakwas, ziemniaki, kielbasa, świeże warzywa: marchewka, cebula, por seler, natka i korzeń pietruszki, czosnek, sól, pieprz,	-
Stosowane w zakładzie procesy suszenia/rozcieńczenia/mieszania żywności****)	-	-	-
Rodzaj procesu technologicznego (w szczególności stosowane techniki przetwarzania żywności)*****)	-	-	-
Przyjęte przez przedsiębiorcę współczynniki zatężenia, rozcieńczenia dla pobieranych produktów (wraz z uzasadnieniem ich zastosowania)*****)	-	-	-

*) W przypadku wypełniania więcej niż jednego załącznika numerację kolumn należy kontynuować.

***) Zaznaczyć właściwe.

****) W przypadku pobierania próbek środków spożywczych w celu analizy w kierunku obecności GMO – dotyczy wielkości próbki laboratoryjnej.

- ****) Wypełnia się w przypadku pobierania próbek środków spożywczych nieopakowanych w opakowania jednostkowe, dla których pobrano co najmniej 10 próbek pierwotnych (zgodnie z pkt 2.1. części IV zalecenia Komisji 2004/787/WE z dnia 4 października 2004 r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia (WE) nr 1830/2003 (Dz. Urz. UE L 348 z 24.11.2004, str. 18)), w celu analizy w kierunku obecności GMO.
- *****) Wypełnia się w przypadku pobierania próbek produktów suszonych/rozcieńczonych/przetworzonych lub złożonych w zakładzie produkcyjnym.

P T R S A
Kolej. Ponadpodstawowego Nr 3
Ulanów 218, tel. 12 411-64-39
31-480 Ulanów
(pieczęć zakładu, podpis kierownika/
przedstawiciela zakładu)

Paweł Benet

specjalista ds. żywienia

st. asystent
mgr inż. Barbara Urdas
(podpis próbkobiorcy)

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ
POBRANIA PRÓBEK ŻYWNOŚCI, SUBSTANCJI DODATKOWYCH, SUBSTANCJI
POMAGAJĄCYCH W PRZETWARZANIU, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH
DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ ORAZ PRÓBEK SANITARNYCH
DO BADAŃ LABORATORYJNYCH^{*)}

NR: 694/HŻ/24

stanowiący dowód i pokwitowanie urzędowego pobrania próbek

Kraków, dnia 2024-11-25, godz. 11:00

/ miejscowość /

Na podstawie art. 25 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Z 2024, poz. 416) oraz „Procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych” (PP/BŻ/01) określonej w zarządzeniu nr 146/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 7.07.2017r. w sprawie procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych, zostały pobrane próbki do badań laboratoryjnych przez:

Barbara Undas, starszy asystent, Oddział Higieny Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków, nr up. 126

/ imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do przeprowadzania czynności kontrolnych /

w : Stołówka w Bursie Szkolnictwa Ponadpodstawowego Nr 3,
31-450 Kraków, ul. Ułanów 21a

/ nazwa i adres zakładu, w którym pobrano próbki /

w obecności p. Paweł Benet – Specjalista ds. żywienia

/ imię i nazwisko, stanowisko służbowe /

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2024 r. poz. 236)1**), 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. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze pobrania próbek. 1. Integralną częścią protokołu są załączniki określające^{*)}:

1 - Wykaz próbek żywności, substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobranymi do badań laboratoryjnych – liczba próbek:
10

2 - Wykaz próbek sanitarnych pobranych do badań laboratoryjnych – liczba próbek: 0

2. Opis okoliczności pobrania próbek oraz dokumentacji posiadanej przez zakład/osobę odpowiedzialną za towar objęty graniczną kontrolą sanitarną*) (np. nr faktury, data dostawy, warunki przechowywania próbeki w zakładzie – temperatura, wilgotność, obecność szkodników itp. – stosownie do rodzaju pobranej próbki):

- 1) Kopytka w ilości 5 próbek w sterylnych woreczkach strunowych każda powyżej 150g ; producent: Stołówka w Bursie Szkolnictwa Ponadpodstawowego Nr 3, Stołówka w Bursie Szkolnictwa Ponadpodstawowego Nr 3, data produkcji i nr partii: 25.11.2024 r.; data dostawy próbek: 25.11.2024 r. Przedmiotowe próbki pobrano bezpośrednio z gamka, w rękawiczkach jednorazowego użycia do sterylnych woreczków strunowych. Kopytka zastały wyprodukowane i poddane obróbce cieplnej tj. gotowanie we wrzącej wodzie w czasie 3 minut od wypłynięcia na powierzchnię.
- 2) Żurek z kielbasą i ziemniakami, w ilości 5 próbek w sterylnych słoikach z zakrętką każda powyżej 150g; producent: miejsce produkcji: Stołówka w Bursie Szkolnictwa Ponadpodstawowego Nr 3, Stołówka w Bursie Szkolnictwa Ponadpodstawowego Nr 3, data produkcji i nr partii: 25.11.2024 r.; data dostawy próbek: 25.11.2024 r. Przedmiotowe próbki pobrano z blatu wydawczego z pojemnika zbiorczego (gamek na zupę), w rękawiczkach jednorazowego użycia do sterylnych szklanych słoików, zabezpieczonych zakrętkami.

Stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładu w dniu kontroli nie budzi zastrzeżeń. Higiena personelu prawidłowa. Nie stwierdzono śladów obecności i bytowania szkodników.

3. Dane osoby wydającej próbkę: p. Paweł Benet – Specjalista ds. żywienia

/ imię i nazwisko, stanowisko służbowe/

4. Właściciel /osoba odpowiedzialna wnosi /nie wnosi *) zastrzeżeń do protokołu oraz co do sposobu pobrania próbek- bez uwag

5. Wyposażenie stosowane podczas pobierania próbek: brak wyposażenia

6. Czas trwania kontroli obejmującej pobranie próbek: od 11:00 do 14:00

7. Protokół sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z których jedną kopię wraz z załącznikiem/załącznikami*) po odczytaniu protokołu pozostawiono w zakładzie/osobie odpowiedzialnej za towar objęty graniczną kontrolą sanitarną*)

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: -

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

9. W czasie kontroli dokonano wpisu do książki kontroli dokonano wpisu

BURSA
szkoln. Ponadpodstawowego Nr 3
ul. Hłanów 21a, tel. 012 41 12 40
pieczęć zakładu, podpis kierownika/-30
przedstawiciela zakładu

Paweł Benet

specjalista ds. żywienia

Paweł Benet

specjalista ds. żywienia

st. asystent

mgr inż. Barbara Undas

podpis próbkobiorcy

Próbki zostały/nie zostały*) od razu po pobraniu wysłane do laboratorium.

Do czasu dostarczenia do laboratorium były przechowywane w sterylnych opakowaniach (woreczkach strunowych i butelkach z zakrętkami), w termotorbie z wkładami (miejsce przechowywania) w następujących warunkach (temperatura, czas, opakowanie itp.): +6 st. C

Warunki transportu próbeki z miejsca pobrania do laboratorium (temperatura, czas, opakowanie transportowe itp.) samochód osobowy.

POTWIERDZENIE PRZEKAZANIA PRÓBKI/PRÓBEK^{*)} DO LABORATORIUM

Po dokonaniu oceny przez pracownika laboratorium próbek pobranych przy protokole pobrania nr 694/HŻ/24, następujące próbki podane w załącznikach do protokołu zostały/nie zostały^{*)} przyjęte do laboratorium:

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

Uwagi laboratorium:

Data i godzina przekazania próbki/próbek^{*)}:

.....
(imię i nazwisko osoby przekazującej próbkę (-i))

mgr inż. Barbara Undas

.....
(imię i nazwisko osoby przyjmującej próbkę (-i))

Określenie przyczyny nieprzyjęcia pobranej próbki/próbek pobranych do badań laboratoryjnych:

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

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono wyniki/nie zatwierdzono wyników^{*)} 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 Prawa przedsiębiorców.

każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

BURSA
CzkoIn. Ponadpodstawowego Nr. 3
ul. Piłsudskiego 21, kontrolny 21-39
(podpis i pieczęć kontrolowanego)
31-450 Kraków

.....Paweł Benet.....

.....specjalista ds. żywienia.....

(podpisy świadków)

.....St. asystent.....

.....mgr inż. Barbara Undas.....

(podpisy osób kontrolujących)

Paweł Benet

specjalista ds. żywienia

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2024-11-25
otrzymałem (-am) w dniu 2024-11-25

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 7dni 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 w Krakowie 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