

Szczecin, dnia 29 września 2017r.

NHŻ.1611.20.2017

**Pani Marzena Smolarek**  
**Państwowy Powiatowy**  
**Inspektor Sanitarny**  
**w Myśliborzu**  
**ul. Spokojna 13**  
**74-300 Myślibórz**

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie stosownie do art. 51 ustawy z dnia 15 lipca 2011r. *o kontroli w administracji rządowej* (Dz. U. Nr 185, poz. 1092 z późn. zm.), zwanej dalej: „ustawą o kontroli w administracji rządowej” przekazuję ~~Pani~~/Pani treść sprawozdania.

**S P R A W O Z D A N I E**  
**NR NHŻ – 9 / 2017**  
**Z KONTROLI W TRYBIE UPROSZCZONYM**  
**(KONTROLI DORAŻNEJ)**

**1. Nazwa i adres jednostki kontrolowanej:**

Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Myśliborzu, ul. Spokojna 13, 74-300 Myślibórz.

**2. Skład komisji przeprowadzającej kontrolę:** *(stopień, imię nazwisko, stanowisko służbowe kontrolera, komórka organizacyjna):*

- Ewa Powała – starszy asystent Oddziału Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku Działu Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarно – Epidemiologicznej w Szczecinie.
- Małgorzata Owczarek – starszy asystent Oddziału Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku Działu Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarно – Epidemiologicznej w Szczecinie - kierownik zespołu kontrolującego;

**3. Podstawa prawna przeprowadzania kontroli w trybie uproszczonym**

- Ustawa z dnia 15 lipca 2011r. *o kontroli w administracji rządowej* (Dz. U. Nr 185, poz.1092 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (j.t. Dz. U. 2017.149 z późn. zm.) oraz rozporządzenia wykonawcze;
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. *w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt;*

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz inne przepisy prawa UE oraz krajowego wynikające z przebiegu kontroli.

**4. Data rozpoczęcia i zakończenia czynności kontrolnych:**

29.08.2017r.

**5. Okres objęty kontrolą:**

2016-2017 rok

**6. Zakres kontroli:**

Sposób prowadzenia nadzoru przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu nad zakładem: [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE] oraz nad zakładem: [REDAKTOWANE]  
[REDAKTOWANE] - analiza dokumentacji nadzorowej dot. ww. obiektów.

**7. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Myśliborzu udzielający informacji:**

- Janina Trzcińska – starszy asystent HŻŻiPU;
- Dorota Skierska – starszy asystent HŻŻiPU.

**8. Ustalenia kontroli wraz z oceną skontrolowanego obszaru:**

[REDAKTOWANE] - decyzja zatwierdzająca zakład w zakresie produkcji i sprzedaży dań garmażeryjnych od surowców podstawowych do wyrobów gotowych, do spożycia na miejscu lub na wynos w tym w systemie cateringowym, produkcji i pakowania dań garmażeryjnych do miejscowych sklepów, gastronomicznej sprzedaży piwa.

W dniu 29.08.2017r. upoważniony przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie Małgorzata Owczarek – starszy asystent udał się do zakładu gastronomicznego [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE] jednocześnie została przekazana telefonicznie PPIS w Myśliborzu informacja o lokalizacji kontrolowanego zakładu. Czynności kontrolne rozpoczęto w zakładzie po przybyciu przedstawiciela PPIS w Myśliborzu Pani Doroty Skierskiej, starszego asystenta HŻŻiPU, w obecności przedstawiciela ZPIWS Małgorzaty Owczarek, który dokonał obserwacji sposobu prowadzenia oraz dokumentowania kontroli. Podczas kontroli sprawdzającej przedstawiciel PPIS w Myśliborzu sprawdził przestrzeganie przepisów określających wymagania techniczne oraz higieniczno-sanitarne w zakładzie żywienia zbiorowego.

Z niniejszych czynności został sporządzony protokół kontroli Nr HŻ-391/17 z dnia 29.08.2017r., w treści protokołu ujęto m.in.: opis stanu faktycznego w odniesieniu do zakresu prowadzonej działalności oraz stwierdzonych podczas kontroli uchybień/nieprawidłowości:

- wyposażenia, stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu;
- warunków przechowywania środków spożywczych (zakres temperatur, terminy przechowywania, źródło pochodzenia);
- sposobu prowadzenia procesów technologicznych, warunków mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego i naczyń stołowych;
- stanu zdrowia pracowników biorących udział w obróbce i przygotowaniu żywności.

W przedmiotowym protokole ujęto również nieprawidłowości m.in. brak prawidłowej segregacji artykułów spożywczych w urządzeniach chłodniczych, w pomieszczeniu kuchennym przy umywalce do mycia rąk brak ręczników jednorazowego użycia, które

przedsiębiorca uzupełnił podczas trwania czynności kontrolnych, przetrzymywanie sprzętu porządkowego w pomieszczeniu kuchennym – usunięto podczas trwania czynności kontrolnych, przyprawy takie jak majeranek, ziele angielskie, liść laurowy przesypane z oryginalnych opakowań do opakowań zastępczych, co uniemożliwia identyfikację produktu w zakresie wymagań przepisami prawa dot. znakowania. Ponadto w pomieszczeniu kuchennym stwierdzono dwa taborety z uszkodzoną okleiną, trudne do utrzymania w czystości, które przedsiębiorca usunął w trakcie trwania czynności kontrolnych, ściana w pomieszczeniu kuchennym nad urządzeniem zamrażalniczym z ubytkami farby i części tynku, metalowy regał w pomieszczeniu kuchennym służący do przechowywania naczyń kuchennych (garnków i patelni) skorodowany, zardzewiały, w pomieszczeniu obieralni warzyw regał metalowy, na którym przechowuje się warzywa skorodowany, zardzewiały, ściana przy ościeżnicy po drzwiach z powierzchnią nierówną z ubytkami. Jednocześnie w protokole odniesiono się do nieprawidłowości stwierdzonych z dnia 28.06.2017r. nr HŻ-288/17. Okazano do wglądu dokumentację GHP i GMP nie dostosowaną do danego zakładu. Wg oświadczenia właścicielki obiektu przedłożone instrukcje należą do [REDAKTOWANE] i nie zostały dostosowane do obecnego stanu. W zakładzie nie przeprowadzono analizy zagrożeń. Ponadto w karcie menu dostępnej dla klienta nie wyszczególniono wszystkich alergenów, które są obecne w oferowanych posiłkach, brak jest również szczegółowego składu potraw. W zakładzie produkuje się pierogi z różnym nadzieniem, które następnie dostarczane są do sklepów. W protokołach z kontroli sanitarnej brak odniesienia się do oceny znakowania, nie załączono etykiet, którymi przedsiębiorca znakuje swoje wyroby bądź zdjęć przedstawiających etykiety jak również nie przywołano ich treści. Wobec powyższego podczas czynności kontrolnych zostały pobrane do ceny znakowania etykiety.

Postępowanie podczas kontroli przedstawiciela PPIS w Myśliborzu było zgodne z obowiązującą procedurą kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”.

Osoba przeprowadzająca kontrolę sanitarną wykazała się znajomością przepisów prawa żywnościowego i prawidłowym wykorzystaniem wiedzy merytorycznej. W trakcie kontroli przedstawiciel PPIS w Myśliborzu właściwie ocenił stan sanitarny obiektu.

W ocenie ZPWIS w Szczecinie niniejsze czynności kontrolne zostały przeprowadzone przez przedstawiciela PPIS w Myśliborzu w sposób rzetelny, szczegółowy, w pełni oddający stan faktyczny.

Po zakończonych czynnościach kontrolnych w przedmiotowym zakładzie przedstawiciel PPIS w Myśliborzu przekazał dokumentację nadzorową zgromadzoną w teczce obiektu.

Analizie poddano dokumentację:

- wniosek o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS;
- protokół kontroli sanitarnej z dnia 12.02.2016r. nr HŻ-48/16;
- decyzja zatwierdzająca z dnia 16.02.2016r. nr PPIS-N-HŻ/600/1736/1610/2016;
- zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS z dnia 16.02.2016r.;
- protokół kontroli sanitarnej z dnia 28.06.2017r. nr HŻ-288/17;
- zawiadomienie o wszczęciu postępowania z dnia 30.06.2017r. nr PS-N-HŻ/60-Z-188/17

Z analizy dokumentacji wynika, że:

w zakładzie brak pomieszczenia przygotowalni wstępnej, które zostało wymienione w protokole z dnia 12.02.2016r. oraz w decyzji zatwierdzającej zakład z dnia 16.02.2016r. nr PPIS-N-HŻ/600/1736/1610/2016. Ponadto w arkuszu oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością w pkt. III. 3 prawidłowość procedur i ich realizacja (GHP, GMP, HACCP) odznaczono w ocenie zagrożenia jako niskie, nie odniesiono się do faktu, że dokumentacja systemu nie jest dostosowana do danego zakładu (protokół z dnia 28.06.2017r. nr HŻ-288/17).

Przedsiębiorca oświadczył ustnie w dniu tj. 29.08.2017r., że podczas ostatniej kontroli przeprowadzonej przez przedstawicieli PSSE w Myśliborzu została przedłożona taką samą dokumentacją co w dniu 29.08.2017r. W protokole kontroli sanitarnej tematycznej z dnia 12.02.2016r. zapisano wyłącznie brak dokładniejszego opisu tego systemu w zakładzie znajduje się opracowana dokumentacja dobrej praktyki higienicznej oraz systemu HACCP” Na podstawie ww protokołu wydano decyzję zatwierdzającą zakład nr PPIS-N-HŻ/600/1736/1610/2016. W zgromadzonej dokumentacji w teczce obiektu brak odniesienia do oceny znakowania, brak etykiet, którymi przedsiębiorca znakuje swoje wyroby.

Strona w złożonym wniosku o zatwierdzenie zakładu, w rubryce rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu wpisała *wyroby garmażeryjne* natomiast w protokole z kontroli z dnia 12.02.2017r. nr HŻ-48/16 ustalono, że w zakładzie będą produkowane oraz serwowane potrawy w zestawach obiadowych, zakład będzie producentem i dostawcą pierogów, wyrobów garmażeryjnych, sałatek, surówek. Serwowane będą napoje chłodzące, piwo, herbata, kawa itp. [REDAKTOWANE] będzie prowadził konsumpcję na miejscu oraz na wynos. Pierogi dostarczane będą do sklepów transportem posiadającym decyzję PPIS w Myśliborzu. Wobec powyższego należało wezwać stronę do uzupełnienia wniosku gdyż decyzja PPIS w Myśliborzu zatwierdza zakład w zakresie produkcji i sprzedaży dań garmażeryjnych od surowców podstawowych do wyrobów gotowych do spożycia na miejscu lub na wynos w tym w systemie cateringowym, produkcję i pakowanie dań garmażeryjnych do miejscowych sklepów, gastronomiczna sprzedaż piwa czyli w szerszym zakresie aniżeli żądała strona.

W protokole kontroli sanitarnej z dnia 28.06.2017r. nr HŻ-288/17 w rubryce miejscowość widnieją [REDAKTOWANE] natomiast w protokole z dnia 12.02.2016r. nr HŻ-48/16 miejscowość [REDAKTOWANE] przy czym czynności kontrolne przeprowadzone były w [REDAKTOWANE]

Pracownicy PPIS w Myśliborzu w analizowanym okresie, podczas przeprowadzania czynności kontrolnych nie korzystali z załącznika zarządzenia Nr 153/2014 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w zakresie listy pytań kontrolnych dot. materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – dla zakładów je stosujących.

[REDAKTOWANE] decyzja zatwierdzająca zakład w zakresie produkcji posiłków oraz gastronomicznej sprzedaży piwa nr PPIS-N-HŻ/600/368/1610/2007 z dnia 29.10.2009r.

W dniu 29.08.2017r. upoważniony przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: starszy asystent HŻŻiPU Ewa Powołała udała się do zakładu gastronomicznego pn. [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE], jednocześnie została przekazana telefonicznie PPIS w Myśliborzu informacja dotycząca lokalizacji kontrolowanego obiektu. Czynności kontrolne rozpoczęto w zakładzie po przybyciu przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myśliborzu Pani Janiny Trzcíńskiej starszego asystenta HŻŻiPU w obecności przedstawiciela ZPWIS w Szczecinie, który dokonał obserwacji sposobu prowadzenia oraz dokumentowania kontroli.

Podczas kontroli tematycznej przedstawiciel PPIS w Myśliborzu ocenił przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, dotyczące produkcji, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego, przepisów ustawy z dnia 09.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (t.j. Dz. U. z 2017r, poz. 957).

Z niniejszych czynności został sporządzony protokół kontroli Nr HŻ-390/17 z dnia 29.08.2017r., w treści protokołu ujęto opis stanu faktycznego w odniesieniu do zakresu prowadzonej działalności oraz stwierdzonych podczas kontroli uchybień/nieprawidłowości.

Opis stanu faktycznego dotyczył:

- wyposażenia, stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu;

- warunków przechowywania środków spożywczych (określenie temperatury i terminu przechowywania środków spożywczych, źródła pochodzenia);
  - sposobu prowadzenia procesów technologicznych, warunków mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego i naczyń stołowych;
  - stanu zdrowia pracowników biorących udział w obróbce i przygotowaniu żywności.
- Przedstawiciel PPIS w Myśliborzu stwierdził między innymi nieprawidłowości:
- w kuchni w której przygotowuje się posiłki bezpośrednio nad stołem produkcyjnym zawieszono lupy na muchy, we wszystkich pomieszczeniach zakładu na parapetach okiennych w brudnych uszkodzonych wiaderkach przechowuje się różny przypadkowy sprzęt, łyżki, łopatkę drewnianą, podręczny sprzęt metalowy typu noże, mieszalnik, część sprzętu zniszczona itp.;
  - w szafkach stwierdzono nagromadzony, zniszczony sprzęt typu wypalone patelnie, nadmiar sztućców kuchennych, części do sprzętu kuchennego, gazety. Pojemniki służące do przechowywania mąki i bułki tartej brudne, zniszczone;
  - w obieralni warzyw i ziemniaków, prowadzi się obróbkę wstępną, potwierdzeniem tego faktu jest obecność sprzętu typu tarki, deski do krojenia, miski;
  - w pomieszczeniu obróbki warzyw stwierdzono niesprawny aparat do dezynfekcji jaj;
  - w urządzeniach zamrażalniczych przechowuje się zamrożone pierogi własnej produkcji, wyporcjowane rozbite kotlety schabowe, dużą ilość mięsa różnego asortymentu poddanego mrożeniu. Porcje mrożonego mięsa oznakowane datą zamrożenia. Zgodnie z ustaleniami zawartymi w systemie HACCP przedsiębiorca przewidział możliwość zużycia zamrożonych przez siebie produktów w ciągu 1 miesiąca od daty zamrożenia. Urządzenia chłodnicze mocno obłożone;
  - w pomieszczeniach zakładu ściany i sufity brudne, zapajęczone utrzymane brudno, szafa w rozdzielni kelnerskiej brudna szuflady z nagromadzonymi rzeczami osobistymi.

W związku z stwierdzonymi nieprawidłowościami na osobę winną zaniedbań nałożono mandat karny na kwotę 300zł;

Po zakończonych czynnościach kontrolnych w przedmiotowym zakładzie przedstawiciel PPIS w Myśliborzu przekazał dokumentację nadzorową zgromadzoną w teczce obiektu. Analizie poddano dokumentację:

- protokół kontroli sanitarnej z dnia 28.07.2016r. Nr: HŻ-334/16;
- decyzję PPIS w Myśliborzu z dnia 24.08.2016 zobowiązującą przedsiębiorcę do naprawy futryny do drzwi przy obieralni warzyw i ziemniaków;
- protokół kontroli sanitarnej z dnia 06.09.2016r. Nr: HŻ-404/16 – (w w/w dokumencie znajduje się zapis, że w zakładzie nie stwierdzono nieprawidłowości);
- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej wykonanie zaleceń w/w decyzji z dnia 20.12.2016r. Nr: HŻ-553/16 – zawiera między innymi zapis „Zamrożone porcje kulinarne oznakowane nazwą i datą mrożenia” co świadczy na akceptowanie takich form przechowywania żywności;
- protokół kontroli sanitarnej z dnia 27.07.2017 Nr HŻ-343/17- zawiera między innymi zapis „Część porcji kulinarnych zamrożonych bez oznakowania datą mrożenia” co świadczy na akceptowanie takich form przechowywania żywności;
- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej z dnia 25.08.2017 Nr HŻ-389/17- zawiera między innymi zapis „Mrożone porcje kulinarne oznakowane datą mrożenia” co świadczy o akceptowaniu takich form przechowywania żywności.

#### UWAGI:

- Przedsiębiorca w systemie HACCP uwzględnił możliwość mrożenia mięsa przez okres 1 miesiąca – działania takie zostały zaakceptowane przez pracowników PSSE;

- Podczas kontroli w dniu 29.08.2017r. pracownik PSSE nie odniósł się do wymogu znakowania oferowanych do konsumpcji dań pod względem obecności alergenów zgodnie załącznikiem do rozporządzenia 1169/2011, oraz szczegółowego wykazu składników;
- Kontrola przeprowadzona w dniu 29.08.2017r. wykazała liczne nieprawidłowości dotyczące bieżącego jak i technicznego stanu sanitarnego, zaledwie 4 dni po kontroli sprawdzającej przeprowadzonej w dniu 25.08.2017r. przez pracownika PPIS w Myśliborzu, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości w odniesieniu do stanu faktycznego w zakładzie.

Ponadto w osnowie decyzji rachunków z dnia 14.07.2017r. nr PS-N-HŻ/600/R/170/17 (dot. [REDAKTOWANE]) oraz z dnia 16.01.2017r. nr PS-N-HŻ/600/R/5/2017 ([REDAKTOWANE]) powołany art. 75 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia nie zawiera uszczegółowienia o konkretny punkt w/w artykułu tj. czy dotyczy to opłat uwzględniających koszty związane z czynnościami wykonywanymi w ramach urzędowej kontroli żywności jeżeli w ich wyniku zostaną stwierdzone niezgodności (pkt 1), czy związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia wykonania zaleceń decyzji (pkt 2).

#### 9. Ocena skontrolowanej działalności:

W świetle powyższego, Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie ocenia pozytywnie działania przedstawicieli PPIS w Myśliborzu w zakresie przeprowadzenia czynności kontrolnych w dniu 29 sierpnia 2017r. z nieprawidłowościami w zakresie nadzoru nad w/w obiektami na podstawie analizy dokumentacji.

Na niniejszą ocenę miały wpływ n/w nieprawidłowości:

- w protokole z czynności kontrolnych z dnia 28.06.2017r. nr HŻ-288/17 brak uwag do opracowanego w zakładzie wykazu alergenów, do braku szczegółowego składu potraw oraz do niedostosowanych do zakładu procedur opartych na zasadach systemu HACCP;
- w protokołach kontroli brak odniesienia się do oceny znakowania, nie załączono etykiet, którymi przedsiębiorca znakuje swoje wyroby, zdjęć przedstawiających etykiety jak również nie przywołano ich treści – a tym samym brak dowodów stanowiących podstawę dokonanej oceny;
- nierzetelne wypełnianie dokumentacji kontrolnej;
- akceptacja pracowników PPIS w Myśliborzu w zakresie mrożenia dużej ilości mięsa przez przedsiębiorcę. Pismo ZPWIS w Szczecinie z dnia 04.08.2014r. znak: NHŻ.9011.2.136.2014 przekazujące stanowisko w w/w sprawie;
- nie wykorzystywanie w pracy bieżącej list pytań kontrolnych;
- w osnowie decyzji rachunku z dnia 14.07.2017r. nr PS-N-HŻ/600/R/170/17 oraz z dnia 16.01.2017r. nr PS-N-HŻ/600/R/5/2017 w brak uszczegółowienia art. 75 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia o konkretny punkt tj. czy dotyczy to opłat uwzględniających koszty związane z czynnościami wykonywanymi w ramach urzędowej kontroli żywności jeżeli w ich wyniku zostaną stwierdzone niezgodności (pkt 1), czy związanych z przeprowadzeniem ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia wykonania zaleceń decyzji (pkt 2).

**Wobec stwierdzonych nieprawidłowości w toku kontroli doraźnej ZPWIS w Szczecinie zaleca:**

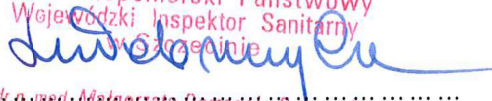
1. Szczegółowo i rzetelnie dokumentować stan faktyczny nadzorowanych zakładów;

2. Sprawować nadzór nad zakładami produkcji / obrotu żywnością zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego;
3. W osnowie decyzji rachunków należy uszczegóławiać art. 75 ust. 1 o konkretny punkt w zależności od wykonanych czynności kontrolnych;
4. Przeprowadzić szkolenia wszystkich pracowników obszaru HŻŻiPU w zakresie stwierdzonych nieprawidłowości ujętych w niniejszym sprawozdaniu.

### Pouczenie

Na podstawie art. 51 ust. 5 ustawy o kontroli w administracji rządowej informuje, że Kierownik jednostki kontrolowanej w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania sprawozdania ma prawo przedstawić do niego stanowisko; nie wstrzymuje to realizacji ustaleń kontroli.

Zachodniopomorski Państwowy  
Wojewódzki Inspektor Sanitarny  
w Szczecinie



.....  
podpis ~~Zachodniopomorskiego Państwowego~~ ~~Wojewódzkiego~~  
Inspektora Sanitarnego lub osoby upoważnionej

KIEROWNIK  
Działu Higieny Żywności,  
Żywności i Przedmiotów Użytku  
Działu Nadzoru Sanitarnego  
Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie  
*mgr inż. Krystyna Szotomicka*

STARSZY ASYSTENT  
Oddziału Higieny Żywności,  
Żywności i Przedmiotów Użytku  
Działu Nadzoru Sanitarnego  
Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie  
*mgr inż. Ewa Powala*

*H. Owech*

*unio*