Pieczęć stacji sanitarno-epidemiologicznej

POWIATOWA STACJA
Sanitarno-Epidemiologiczna
76-200 Słupsk, ul. Piotra Skargi 8
fax 059/ 843 81 55, tel. 059/ 843 12 91
Reg. 000300268, NIP 839-185-42-12

PROTOKÓŁ KONTROLI Nr [illegible]

Rubkowo 24.07.2019r.
(miejscowość i data)

przeprowadzonej przez

Antoniego [illegible] Technologicznego [illegible] 236/HP/2019
(imię i nazwisko, komórka organizacyjna, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)

Pracownika (-ów) upoważnionego (-ych) przez

Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słupsku
(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 i art. 25 ust. 1 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 ze zm.)

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU

1. Podmiot kontrolowany

„Miejski Zakład Komunalny" Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością z siedzibą w Słupsku, ul. [illegible] 76-200 Słupsk, tel. 59 848 93 00, e-mail: [illegible]@mzk.slupsk.pl
(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna)

2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu

„Miejski Zakład Komunalny" Spółka z Ograniczoną Odpowiedzialnością z siedzibą w Słupsku, ul. [illegible] 76-200 Słupsk, tel. 59 848 93 00, e-mail: [illegible]@mzk.slupsk.pl
(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna/rodzaj prowadzonej działalności)

3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań

Antoni [illegible] - prezes zarządu
(imię i nazwisko/pełna nazwa (inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich wspólników))

.....
(adres zamieszkania/siedziby (w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników/telefon/faks/poczta elektroniczna))

4. NIP/REGON/PKD – odpowiednio 839-041-02-17 / 771486360 / 49

5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:

Antoni [illegible] - prezes zarządu
(imię i nazwisko/stanowisko)

6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu*

Antoni [illegible] - prezes zarządu
(imię i nazwisko/stanowisko/dane upoważniającego/data wydania upoważnienia/nr)

7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę*

Marian [illegible] - starszy inspektor ds. bhp i ppoż.
(imię i nazwisko/stanowisko/inne)

II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli... 24.07.2019 godzina: 10:50

2. Data otrzymania przez kontrolowanego zawiadomienia o kontroli* ... 05.07.2019r.

3. Przyczyna odstąpienia od zawiadomienia:... [illegible] bez przyczyny

.....

4. Data i godzina zakończenia kontroli... 24.07.2019 godzina: 14:10

5. Czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości* ... nie dotyczy

* *w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy"*
** *niewłaściwe skreślić*

6. Zakres przedmiotowy kontroli

Nadzór nad kąpieliskami, zdrowotność wody i wyposażenia plaży

7. Wyposażenie użyte podczas kontroli*

nie dotyczy

(nazwa wyposażenia/nr identyfikacyjny)

8. Podczas kontroli wykonano pomiary, badania lub pobrano próbki do badań laboratoryjnych** – nr i nazwa protokołu/ów*

nie dotyczy

9. Podczas kontroli wykonano zapis dźwięku lub obrazu* nie dotyczy

10. Korzystano* z wyników badań i pomiarów

wyniki badań i pomiarów uzyskanych podczas kontroli

11. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli

ocena ryzyka zakażenia legionellą, instrukcje, plan, karty badań i rejestry czynności sprzątających, wyniki badań wody w urządzeniach sztucznych, spis substancji i mieszanin, które powodują zagrożenie, karty charakterystyki substancji.

12. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu kontroli*

nie dotyczy

13. Podczas kontroli wypełniono formularze kontroli – nr F/HP/01, F/HP/02, F/HP/03, F/HP/04, F/HP/09.

III. WYNIKI KONTROLI

1. Informacje o kontrolowanym podmiocie np. stan formalno-prawny/nr wpisu do KRS/inne informacje istotne dla ustaleń kontroli

Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
wpis do KRS: 0000002203.

2. Informacje istotne dla ustaleń kontroli np. stwierdzenia dotyczące stanu technicznego podmiotu/obiektu, stanu sanitarno-higienicznego

Zakład zajmuje się świadczeniem usług hotelarskich i gastronomicznych. Obiekt posiada 184 pokoje oraz 2 baseny. Basen otwarty posiada 25 m długości i 12 m szerokości. Basen otwarty posiada 4 tory do pływania. Basen otwarty posiada 2 brodziki. Basen otwarty posiada 2 zjeżdżalnie. Basen otwarty posiada 2 trampoliny. Basen otwarty posiada 2 wieże do skoków. Basen otwarty posiada 2 wyspy. Basen otwarty posiada 2 fontanny. Basen otwarty posiada 2 kaskady. Basen otwarty posiada 2 wodospady. Basen otwarty posiada 2 prysznice. Basen otwarty posiada 2 natryski. Basen otwarty posiada 2 umywalki. Basen otwarty posiada 2 toalety. Basen otwarty posiada 2 kabiny prysznicowe. Basen otwarty posiada 2 kabiny natryskowe. Basen otwarty posiada 2 kabiny umywalkowe. Basen otwarty posiada 2 kabiny toaletowe. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób niepełnosprawnych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją wzroku. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją słuchu. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją ruchu. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją poznawczą. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją psychiczną. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją emocjonalną. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją społeczną. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją zawodową. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją edukacyjną. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją rodzinną. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją seksualną. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją religijną. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją kulturową. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją językową. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją narodową. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją etniczną. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją rasową. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją płciową. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją orientacji seksualnej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją tożsamości płciowej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją ekspresji płciowej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją cielesności. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją wyglądu. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją ubioru. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją makijażu. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją biżuterii. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją tatuażu. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją piercingu. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją fryzury. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją zarostu. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją owłosienia. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją depilacji. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją opalania. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją solarium. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sauny. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją jacuzzi. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją basenu. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją siłowni. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali fitness. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali aerobiku. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali tańca. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali gimnastycznej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali konferencyjnej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali bankietowej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali weselnej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali balowej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali recepcyjnej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali restauracyjnej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali barowej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali kawiarnianej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali cukierniczej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali piekarniczej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali mięsnej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali rybnej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali warzywnej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali owocowej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali nabiałowej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali mrożonek. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali suchych produktów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali napojów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali alkoholi. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali win. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali piwnej. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali whisky. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali koniaku. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali wódki. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali likierów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali cydru. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali piwa. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali soków. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali wody. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali herbaty. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali kawy. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali czekolady. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali cukierków. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali ciastek. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali tortów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali lodów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali deserów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali przekąsek. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali dań głównych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali zupy. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sałatek. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali surówek. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali dodatków. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali przypraw. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali ziół. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali olejów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali octów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali musztard. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali ketchupów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali majonezów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali keczupów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali chrzanów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali tartarów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali remoulad. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali vinaigrette. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów sałatkowych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów mięsnych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów rybnych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów warzywnych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów owocowych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów nabiałowych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów mrożonych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów suchych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów napojowych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów alkoholowych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów piwnych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów winnych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów whisky. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów koniaku. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów wódki. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów likierów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów cydru. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów piwa. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów soków. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów wody. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów herbaty. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów kawy. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów czekolady. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów cukierków. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów ciastek. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów tortów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów lodów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów deserów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów przekąsek. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów dań głównych. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów zupy. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów sałatek. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów surówek. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów dodatków. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów sosów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów przypraw. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów ziół. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów olejów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów octów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów musztard. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów ketchupów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów majonezów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów keczupów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów chrzanów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów tartarów. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów remoulad. Basen otwarty posiada 2 kabiny dla osób z dysfunkcją sali sosów

pracodawcy pełnomocnik

3. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono*

Nie dotyczy

* *w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy"*
** *niewłaściwe skreślić*

4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski*

nie dotyczy

IV.UWAGI I ZASTRZEŻENIA OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W KONTROLI

1. Omówiono wyniki kontroli, dokonano/~~nie dokonano~~ wpisu do książki kontroli/~~dziennika budowy~~**

2. ~~Wniesiono~~/nie wniesiono** uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego

3. Poprawki i uzupełnienia do protokołu – ~~naniesiono~~/nie naniesiono**

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

4. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w części III pkt 3 lit. nie nałożono/~~nałożono~~** grzywnę w drodze mandatu karnego na

nie dotyczy

(imię i nazwisko/stanowisko)

w wysokości ..... *słownie* .....

(nr mandatu karnego) .....

(podstawa prawna) .....

5. Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr ..... z dnia ..... wydane przez

.....

(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

6. Osoba ukarana została pouczona o prawie odmowy przyjęcia mandatu. Z tego prawa skorzystała/nie skorzystała**

7. Dane osoby odmawiającej przyjęcia mandatu

nie dotyczy

(imię i nazwisko/adres)

8. Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach

9. Z treścią protokołu kontroli zapoznano się/~~nie zapoznano się~~ **

10. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu

Wiesław Jakowski Marian Bomba

(czytelny podpis osób obecnych podczas kontroli)

ASYSTENT
Sekcji Higieny Pracy
PSSE w Słupsku
Arkadiusz Racław
Arkadiusz Racław

(czytelny podpis kontrolującego (-ych)

* *w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy"*
** *niewłaściwe skreślić*

Klauzula informacyjna

W związku z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dziennik Urzędowy Unii Europejskiej L 119/1) (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) określanym w klauzuli dalej jako RODO informujemy, że od dnia 25 maja 2018 r. przysługują Pani/Panu określone poniżej prawa związane z przetwarzaniem danych osobowych przez Powiatową Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Słupsku.

1. Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słupsku będący jednocześnie Dyrektorem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słupsku, 76-200 Słupsk ul. Piotra Skargi 8 tel.59-8431291, adres e-mail: *psse.slupsk@pis.gov.pl*
2. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna wyznaczyła Inspektora ochrony danych, z którym można kontaktować się we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych pod adresem pocztowym wymienionym w pkt 1 lub adresem e-mail: *iod@psse.slupsk.pl*
3. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Słupsku przetwarza dane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. w celu realizacji bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego;
4. Odbiorcą danych będą tylko instytucje/urzędy upoważnione z mocy prawa.
5. Podanie danych osobowych jest obowiązkowe gdy przesłankę przetwarzania danych osobowych stanowi przepis prawa.
6. Administrator danych osobowych nie przekazuje danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.
7. Dane osobowe będą przetwarzane na podstawie przepisów prawa, przez okres niezbędny do realizacji celów przetwarzania wskazanych w pkt 3, lecz nie krócej niż okres wskazany w przepisach ustawowych bądź o archiwizacji.
8. Przysługuje Pani/Panu prawo do:
   - dostępu do treści danych oraz ich sprostowania,

wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana przez PSSE w Słupsku narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r

V. POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem(-am) w dniu 24.07.2019r

Miejski Zakład Komunikacji
Sp. z o.o. z siedzibą w Słupsku
76-200 SŁUPSK, ul. Bitwy Warszawskiej 1
adres do korespondencji:
76-251 KOBYLNICA, ul. TRANSPORTOWA 36
tel. 59 848 93 00, NIP 839-041-02-17
KRS 0000002203

Wiesław Jałkowski

(czytelny podpis osoby odbierającej protokół i pieczęć podmiotu)

PROKURENT
Wiesław Jałkowski

W trakcie kontroli ~~wykorzystano/nie wykorzystano~~ formularze kontroli** Charakterystyka ogólna kontroli zwykłej zakładu/obiektu F/HP/01, Ocena realizacji zaleceń pokontrolnych w kontroli zwykłej zakładu/obiektu F/HP/02, Ocena realizacji zaleceń w zakresie występowania szkodników przy użyciu urządzeń lepowych i światłołownych oraz ocena F/HP/03, Ocena realizacji zaleceń w sprawie bezpieczeństwa pracy przy pracach związanych z narażeniem na kontakt z azbestem F/HP/04, Ocena realizacji zaleceń w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin F/HP/05

(nazwa/nr)

POUCZENIE: *W terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu kontroli mogą zostać zgłoszone zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego..*

Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego podmiotu w czasie i miejscu trwania kontroli.

Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

** w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy"*
*** niewłaściwe skreślić*