

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

wpłynęło 15.09.2021 wysłano

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ 4669(tematycznej, interwencyjnej)

podpis

Kudowa-Zdrój, dnia 14 września 2021r.

(miejscowość i data)

Nr 1020/BŻ/21

NS.BŻ.9020.29.105.2021.KTK

Urzędowa kontrola interwencyjna w zakresie nie przestrzegania warunków sanitarnych w zakładzie żywienia zbiorowego i przygotowania zakładu do wymagań związanych z występowaniem pandemii oraz jakości jadłospisu.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Kingę Toma-Kowalczyk - młodszego asystenta (nr upoważnienia stałego nr CK 26/21 i upoważnienia jednorazowego BŻ/CK26/21-1613/21)

Katarzyna Ferenc - młodszego asystenta (nr upoważnienia stałego nr CK 24/21 i upoważnienia jednorazowego BŻ/CK24/21-1612/21)

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3-4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195)¹⁾, w związku z art. 67§ 1 i art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2020 r. poz. 256)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.²⁾

Na podstawie art. 48 ust.1 pkt 11 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r. poz. 162)^{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 wszczęcia kontroli.

I. Zakład

Blok żywienia Szpitala Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Kudowie-Zdrój
ul. Zdrojowa 36c, 57-350 Kudowa-Zdrój

(pełna nazwa, adres)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

Pani Jadwiga Radziejewska – Dyrektor Zespołu Opieki Zdrowotnej w Kłodzku ul. Szpitalna 1a
Pani Sylwia Martynowicz – Kierownik Szpitala Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Kudowie-Zdrój
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP: 8831598671 REGON: 000316418 TEL: 74 8661404 wew. 373 / 693 044 545
(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani Sylwia Martynowicz – Kierownik Szpitala Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Kudowie-Zdrój
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Bez udziału świadków
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości*.

1. Urzędowa kontrola interwencyjna w zakresie nie przestrzegania warunków sanitarnych w zakładzie żywienia zbiorowego i przygotowania zakładu do wymagań związanych z występowaniem pandemii oraz jakości jadłospisu.

2. Zakład prowadzi działalności w zakresie:

- produkcja posiłków mięsnych i niemięsnych od surowca do gotowej potrawy.

W/w asortyment podawany jest konsumentom w naczyniach wielokrotnego użytku.

3. Zatrudniony personel – 11 osób. W dniu kontroli przedłożono do wglądu aktualne książeczki zdrowia oraz orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, podpisane przez lekarzy medycyny pracy

4. Podczas kontroli stwierdzono remont szpitala – temomodernizacja - od dnia 24.05.2021r. wymieniana jest instalacja grzewcza, koniec remontu zaplanowano na wiosnę 2022r. Remont obejmuje pomieszczenia magazynowe oraz blok żywienia, prace remontowe wykonywane są po dostawach towaru oraz procesach produkcyjnych w kuchni i nie wpływają na produkcję oraz wydawanie posiłków.

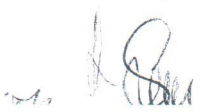
5. Personel posiada prawidłową, czystą odzież roboczą. W bloku żywienia wydzielono szatnię dla personelu, segregacja odzieży zachowana. Odzież prana jest w pralni zewnętrznej.

6. W czasie kontroli personel mający kontakt z pacjentem posiadał prawidłowe zabezpieczenie nosa i ust tj. maseczkę na twarzy.

7. Pracownicy mają stały dostęp do maseczek, rękawiczek jednorazowego użytku oraz środków do dezynfekcji rąk pn. AHD 100 i powierzchni mających kontakt z żywnością pn. Divodes FG VT29 firmy Diversey.

8. Opracowano wewnętrzne procedury bezpieczeństwa związane pandemią COVID-19 „Zasady postępowania – bezpieczeństwa w związku z COVID-19 w Szpitalu Uzdrowiskowo-Rehabilitacyjnym w Kudowie-Zdroju w oparciu o wytyczne Ministra Zdrowia” „Regulamin przestrzegania zasad bezpieczeństwa w stanie zagrożenia epidemicznego”, „Organizacja pracy na stołówce w czasie ogłoszenia epidemii koronawirusem SARS-COV-2 z dnia 12.03.2021r.”, z którym zapoznani zostali wszyscy pracownicy szpitala – dokument z dnia 17.03.2021r.

9. W dniu kontroli stwierdzono zachowanie określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii COVID-19 tj.: przy wejściu do obiektu i do sali konsumpcyjnej umieszczono dozowniki z płynem do dezynfekcji rąk pn. AHD 100, na drzwiach do jadalni umieszczono informację o konieczności zasłaniania ust i nosa (z wyłączeniem czasu spożywania posiłku), stoły w jadalni czyste, łatwe do dezynfekcji, na stołach brak obrusów - posiłki dostarczane są bezpośrednio do stolików przez obsługę wraz ze sztućcami, serwetkami oraz przyprawy (na życzenie)



indywidualnie dla każdego kuracjusza. Podczas spożywania posiłków drzwi do sali konsumpcyjnej są otwarte. W przerwach pomiędzy posiłkami prowadzone są zabiegi dezynfekcji oraz wietrzenie sali konsumpcyjnej.

10. Obecnie trwa turnus od dnia 09.09 do 30.09.2021r. - w zakładzie w dniu kontroli żywności jest 158 kuracjuszy. Dla kuracjuszy układane są 4 diet: normalna, cukrzycowa, lekkostrawna, niskokaloryczna.

11. W zakładzie wydzielono salę konsumpcyjną – ok. 80 miejsc siedzących. Zgodnie z rozmową z Kierownikiem działu żywienia oraz informacją umieszczoną na tablicy informacyjnej przy drzwiach jadalni, posiłki wydawane są w dwóch turach w następujących godzinach: śniadanie: godz. 7:30 i 8:20 obiad godz. 12:30 i 13:20, kolacja godz. 17:30 i 18:20. Dla diety cukrzycowej podawane jest również II śniadanie podawane do śniadania oraz podwieczorek podawany do obiadu. Zgodnie z opracowanymi procedurami na posiłek przeznaczono 20 minut, a pomiędzy posiłkami 30 minut na dezynfekcję stołów, krzeseł oraz wietrzenie sali.

12. W zakładzie posiłki podawane w naczyniach wielorazowego użytku. Proces mycia i dezynfekcji naczyń stołowych prowadzony prawidłowo – w zmywarce gastronomicznej z systemem wyparzania – w dniu kontroli maszyna sprawna.

13. We wszystkich punktach stwierdzono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Wszystkie umywalki do mycia rąk wyposażone prawidłowo.

14. W dniu kontroli bieżący stan sanitarno – porządkowy pomieszczeń bloku żywienia prawidłowy.

15. W zakładzie do produkcji wykorzystuje się tylko jaja świeże. Producentem jaj konsumpcyjnych jest firma Ferma Drobiu Bartosz Lipowczyk Łaszczyn 3, 63-900 Rawicz. Dostawca jaj: Hurtownia Lactis – przedłożono do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny nr 285352 z dnia 07.09.2021r. oraz oświadczenie, iż jaja naświetlone promieniami UV. Dostarczono 9000 szt.

16. Zakład zaopatrywany jest w wodę z wodociągu miejskiego. Nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji miejskiej. Przedstawiono wynik badania wody w zakresie parametrów mikrobiologicznych nr S/338/LAB/LW-682/2020 z dnia 18.09.2021r. oraz parametrów fizykochemicznych nr S/566/LAB/LW-1369/2018 z dnia 12.10.2018r. Badanie wody wykonane zostało przez Laboratorium PSSE w Kłodzku. Zgodnie z opracowaną instrukcją badania wody odbywają się z częstotliwością 1x na 4 lat w zakresie parametrów fizykochemicznych oraz 1x w roku z zakresu parametrów mikrobiologicznych.

17. Przedłożono do wglądu ostatnie badanie wyrobu gotowego: pasta z kurczaka z dnia 21.09.2020r. nr 337/20 wykonane przez Laboratorium VETOS FARMA ul. Pocztowa 6, 58-260 Bielawa. Zgodnie z opracowaną instrukcją badania jakości wyrobu gotowego odbywają się z częstotliwością 1 raz w roku. Pouczono o konieczności wykonania następnego badania potrawy nietrwałej mikrobiologicznie, gdyż pasta z kurczaka wykonywana jest z mięsa poddanego obróbce termicznej.

18. W trakcie prowadzenia czynności kontrolnych ustalono:

- a) do produkcji używa się oleju rzepakowego;
- b) stawka żywieniowa bez względu na dietę na wynosi ok. 10,00 zł;
- c) posiłki wydawane są zgodnie z gramaturą umieszczoną na jadłospisie;
- d) kuracjusze mają możliwość dokładki niektórych potraw jak np. ziemniaki, kasze, makaron, zupy mleczne;
- e) różnice w ilości posiłków jak i samych posiłkach związane są z dietami oraz ze stawką żywieniową np. w diecie cukrzycowej jest 5 posiłków (II śniadanie oraz podwieczorek) natomiast w diecie komercyjnej jest więcej dodatków np. różne rodzaje surówek, mięsa, napojów.

f) w obiekcie prowadzona jest księga podziękowań - w trakcie prowadzenia czynności kontrolnych dokonano przeglądu księgi - umieszczonej w sali konsumpcyjnej pod koniec turnusu – na przełomie miesiąca nie stwierdzono negatywnych wpisów dotyczących jakości posiłków.

19. W trakcie kontroli pobrano jadłospis za okres 28.08 – 06.09.2021r. (zał. nr 1) - ocena jadłospisów zostanie przeprowadzona w siedzibie stacji PSSE w Kłodzku, wynik analizy zostanie dostarczony do zakładu.

20. Dokonano losowo sprawdzenia terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości przetworów mlecznych (śmietana, masło, ser biały, ser żółty), wędlin, pieczywa oraz produktów w opakowaniach jednostkowych (przyprawy, kasze, makarony, konserwy). W dniu kontroli nie stwierdzono obecności mięsa świeżego. Zgodnie z oświadczeniem magazyniera oraz kierownika bloku żywienia mięso świeże dostarczane jest każdego dnia na dzień bieżący oraz następny. Przedłożono do wglądu dokument dostawy mięsa – faktura VAT nr F/18953/21 z dnia 13.09.2021r. Nie stwierdzono nieprawidłowości w w.w. zakresie.

21. Podczas kontroli dokonano oceny wizualnej ziemniaków i warzyw przygotowywanych do obiadu – nie stwierdzono nieprawidłowości. Warzyw przechowywane są w magazynie warzyw i owoców w pomieszczeniach piwnicznych. Dostawcą ziemniaków jest Hurtownia Lactis.

22. Podczas kontroli dokonano sprawdzenia temperatury w urządzeniach chłodniczych – lodówka na wędliny - temp. +3,0°C, lodówka na nabiał - temp. +3,0°C, chłodnia na produkty mleczne w magazynie – temp. +1,0°C, chłodnia na wędliny w magazynie - temp. +1,0°C oraz w magazynie podręcznym przykuchennym – temp. +23,0°C, wilgotność 37%. Nie stwierdzono urządzeń zamrażalniczych w obiekcie. Nie stwierdzono nieprawidłowości w w.w. zakresie.

23. Na tablicy przy jadłospisach wywieszona informacja o substancjach i produktach stosowanych do produkcji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

24. W zakładzie pobierane i przechowywane są próbki żywnościowe. Wydzielono lodówkę usytuowaną w kuchni właściwej. Podczas kontroli dokonano pomiaru temperatury: +10,0st. C, próbki przechowywane w dokładnie opisanych, wydzielonych pojemnikach (danie, data, podpis osoby pobierającej), gramatura próbek prawidłowa.

25. W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowości techniczne:

- a) ściana przy suficie w zmywalni naczyń stołowych utrzymana brudno;
- b) przewód wentylacyjny przy suficie w pomieszczeniu wydawania posiłków z łuszczącą się farbą;
- c) temperatura w lodówce do przechowywania próbek nieprawidłowa tj. +10 °C ;
- d) ubytki w glazurze podłogowej w pomieszczeniu wydawania posiłków;
- e) drzwi w pomieszczeniu zmywalni naczyń kuchennych zniszczone, z ubytkami;

26. Za stwierdzone nieprawidłowości zostanie wystawiona administracyjna decyzja obciążająca właściciela zakładu kosztami przeprowadzonej kontroli.

27. W zakładzie pozostawiono zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego.

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

1. *Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021).*

2. *Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str.1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz.3, t.45, str.200).*

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Termometr służbowy PSSE w Kłodzku ze świadectwem wzorcowania nr HŻ/1/29/W.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: *nie karano*

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(nr mandatu karnego)

w oparciu o -

(podstawa prawna)

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

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

2. Załączone dokumenty: załącznik nr 1 – Jadłospis, załącznik 2 - Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych

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

4. W książce kontroli dokonano/nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt:

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 *).

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

Nie dotyczy

6. Uwagi osoby kontrolującej: Brak

7. Czas trwania kontroli: w zakładzie: od 10:10 do 13:30.

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 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

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Nie dotyczy

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

mgr Sylwia Martynowicz
Kudowa-Zdrój

Szpital w Kudowie-Zdroju

ul. Szpitalna 1a, 57 300 Kłodzko

(imię i nazwisko oraz podpis osoby kontrolującej)

„Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku

ul. Szpitalna 1a, 57 300 Kłodzko

ul. Zdrojowa 36C, 57 350 Kudowa Zdrój

Bez udziału świadków

(podpisy świadków)

NIP 883-15-98-671 REGON 000316418

inż. Kinga Tomaszewska

(podpis osoby kontrolującej)

Katarzyna Pieniec

Sanitarno-Epidemiologicznej

inż. Kinga Tomaszewska

Sanitarno-Epidemiologicznej

inż. Kinga Tomaszewska

Sanitarno-Epidemiologicznej

inż. Kinga Tomaszewska

Sanitarno-Epidemiologicznej

inż. Kinga Tomaszewska

Sanitarno-Epidemiologicznej

inż. Kinga Tomaszewska

Sanitarno-Epidemiologicznej

inż. Kinga Tomaszewska

Sanitarno-Epidemiologicznej

inż. Kinga Tomaszewska

Sanitarno-Epidemiologicznej

inż. Kinga Tomaszewska

Sanitarno-Epidemiologicznej

inż. Kinga Tomaszewska

Sanitarno-Epidemiologicznej

inż. Kinga Tomaszewska

Sanitarno-Epidemiologicznej

inż. Kinga Tomaszewska

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 14 września 2021 r.

otrzymałem (-am) w dniu 14.09.2021 r.

„Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku

ul. Szpitalna 1a, 57 300 Kłodzko

Szpital Uzdrawiskowo-Rehabilitacyjny

ul. Zdrojowa 36C, 57-350 Kudowa Zdrój

NIP 883-15-98-671 REGON 000316418

(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

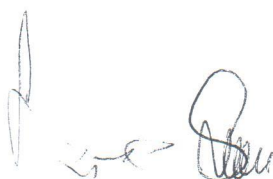
Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kłodzku powielany inaczej jak tylko w całości.

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

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców



Kudowa-Zdrój, dnia 14 września 2021r.

NS.BŻ.9020.29.105.2021.KTK

Z A W I A D O M I E N I E
o wszczęciu postępowania administracyjnego

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kłodzku zawiadamia, że na podstawie art. 61 § 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021 r. poz. 735) wszczął z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie spełnienia wymagań higieniczno-sanitarnych oraz w sprawie obciążenia opłatą za stwierdzone braki i uchybienia w skontrolowanym obiekcie: Blok żywienia Szpitala Rehabilitacyjno-Uzdrowskiego ul. Zdrojowa 36c, 57-350 Kudowa-Zdrój, kierujący zakładem: Pani Jadwiga Radziejewska – Dyrektor Zespołu Opieki Zdrowotnej w Kłodzku ul. Szpitalna 1a. Protokół z kontroli z dnia 14 września 2021r. nr 1020/BŻ/21 dot. pkt. 25 – pozostawiono w ww. zakładzie.

Dążąc do dokładnego wyjaśnienia stanu faktycznego oraz wyczerpującego zebrania i rozpatrzenia całego materiału dowodowego (art. 7 i 77 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego) zawiadamia się stronę, że ma prawo do złożenia wyjaśnień na temat ustaleń kontroli, a w szczególności w przedmiocie sposobu usunięcia braków i uchybień sanitarnych, proponowanych terminów oraz wskazania osoby lub osób zobowiązanych do realizacji powyższych ustaleń.

Wyjaśnienia wraz z ewentualnymi dowodami na poparcie zawartych w nich twierdzeń należy przesłać do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kłodzku w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego zawiadomienia. Wyjaśnienia i wnioski złożone w terminie zostaną wnikliwie rozpatrzone i w miarę ich zasadności uwzględnione przy rozstrzyganiu sprawy decyzją administracyjną.

Informuje się, że akta sprawy znajdują się w siedzibie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kłodzku ul. Stefana Okrzei 16 – pok. 28 w godz. od 7³⁰ do 15⁰⁰. Osoba reprezentująca stronę winna okazać się dowodem osobistym, a nadto, gdy jest to pełnomocnik lub przedstawiciel strony – pełnomocnictwem.

Zgodnie z art. 41 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego w toku postępowania strony oraz ich przedstawiciele i pełnomocnicy mają obowiązek zawiadomić organ administracji publicznej o każdej zmianie swojego adresu; zgodnie z § 2 w razie zaniedbania obowiązku określonego w § 1 doręczenie pisma pod dotychczasowym adresem ma skutek prawny.

Niniejsze zawiadomienie wydane zostało na podstawie upoważnienia Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kłodzku nr DZS 38/21 z dnia 23.06.2021r.

MŁODSZY ASYSTENT
Powiatowej Stacji
Sanitarno-Epidemiologicznej
w Kłodzku
Kinga Kowalczyk
inż. Kinga Kowalczyk

Otrzymują:

1. adresat
2. BŻiZ a/a

„Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku
ul. Szpitalna 1a, 57-300 Kłodzko
Szpital Uzdrowsko-Rehabilitacyjny
ul. Zdrojowa 36c, 57-350 Kudowa-Zdrój
NIP 883-15-98-671 REGON 000316418

Kierownik Szpitala
„Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku
Szpital Uzdrowsko-Rehabilitacyjny
w Kudowie-Zdroju
S. Matynowicz
mgr Sylwia Matynowicz

14.09.2021r.