

Przykładowe zadanie egzaminacyjne w części praktycznej egzaminu w modelu „d” dla kwalifikacji R.11 Wykonywanie czynności pomocniczych z zakresu realizacji zadań inspekcji weterynaryjnej

Wypełnij druk LISTA KONTROLNA SPIWET – PUNKT ODBIORU MLEKA.

Do wykonania zadania wykorzystaj informacje zebrane w ramach przeprowadzonej kontroli Punktu Odbioru Mleka oraz przepisy obowiązującego prawa dotyczące przeprowadzanej kontroli, Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 stycznia 2002r., Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r., Rozporządzenie (WE) nr 1069/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 października 2009r. oraz Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 listopada 2005r.

Informacje zebrane w ramach przeprowadzonej kontroli Punktu Odbioru Mleka

W dniu dzisiejszym rozpoczęto i zakończono kontrolę w Punkcie Odbioru Mleka Anna Bartkowska. Ostatnią kontrolę przeprowadzono w dniu 3 marca 2016 r. Siedziba firmy zlokalizowana jest w gospodarstwie produkcyjnym, które mieści się pod adresem: Mała Wieś 20, 09 - 430 Wyszogród. W Punkcie Odbioru Mleka zatrudnionych jest 2 mężczyzn i 2 kobiety, z czego w produkcji zatrudniony jest 1 mężczyzna i 2 kobiety. W firmie system oparty na zasadach HACCP rozpoczęto wdrażać w dniu 15 marca 2015 r., przedłożono do nadzoru w dniu 20 maja 2015 roku. Przechowywane jest tu wyłącznie mleko pochodzące od krów. Kontrolę przeprowadzili Monika Mazurek, inspektor Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Płocku, legitymująca się upoważnieniem nr 240017, wystawionym w dniu 4 marca 2016 r, ważnym do dnia 31 grudnia 2016 r. oraz Andrzej Wlazły, starszy inspektor Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Płocku, legitymujący się upoważnieniem nr 240118, wystawionym w dniu 5 marca 2016r, ważnym do dnia 31 grudnia 2016 roku. Podczas trwania kontroli ze strony zakładu kontrolowanego obecny był i udzielał wyjaśnień Marek Dąbrowski.

W trakcie kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- rozkład pomieszczeń zawarty w projekcie technologicznym nie odpowiada stanowi rzeczywistemu;*
- kontrola higieny osobistej pracowników wykazała brak orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac w przypadku dwóch pracowników;*
- stwierdzono, że woda wykorzystywana w zakładzie posiada nieznaną jakość, poprzez brak aktualnej dokumentacji badań wody;*
- odnotowano nieszczelne zabezpieczenie dwóch okien uchylnych przed owadami, tym samym stwierdzając niepełne zabezpieczenie przed inwazją szkodników;*
- w dokumentacji zakładowej opracowanej w zakresie systemu HACCP stwierdzono nieprawidłowy zapis monitoringu KPK 1 (Krytycznego Punktu Kontrolnego nr 1).*

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenie podlegać będą 3 rezultaty:

- formularz LISTA KONTROLNA SPIWET – PUNKT ODBIORU MLEKA - Część 1. LISTA KONTROLNA SPIWET,*
- formularz LISTA KONTROLNA SPIWET – PUNKT ODBIORU MLEKA - Część 2. WYMAGANIA DLA PUNKTÓW ODBIORU MLEKA (POM),*
- formularz LISTA KONTROLNA SPIWET – PUNKT ODBIORU MLEKA - Część 3. UWAGI I ZASTRZEŻENIA.*

Część 1. LISTA KONTROLNA SPIWET

LISTA KONTROLNA SPIWET - PUNKT ODBIORU MLEKA				
	Protokół nr:			
	Data rozpoczęcia kontroli:			
	Dni przerw w kontroli:			
	Data zakończenia kontroli:			
	Data ostatniej kontroli:			
Pieczęć inspektoratu weterynarii		WNI:		
<p>Kontrola udokumentowana niniejszym protokołem została przeprowadzona na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (t.j. Dz.U. 2010.112.744) przy uwzględnieniu wymagań:</p> <ul style="list-style-type: none"> - rozporządzenia (WE) nr 854/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. z późn. zm.; - rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. z późn. zm. <p>Niniejszy protokół jest przeznaczony do dokumentowania zgodności z wymaganiami zawartymi w:</p> <ul style="list-style-type: none"> · ustawie z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. 2006.17.127 z późn. zm.); · rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r.; · rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.; · rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.; · rozporządzeniu (WE) nr 1069/2009 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 21 października 2009 r. <p>oraz aktach prawnych wydanych na podstawie tych rozporządzeń.</p>				
Nazwa:				
Kod pocztowy:		Pocza:		
Ulica/Miejsowość:			Nr	
Punkt odbioru mleka (niepotrzebne skreślić):				
- stanowiący jednostkę organizacyjną zakładu mleczarskiego: (podać WNI zakładu)				
- zlokalizowany w gospodarstwie produkcyjnym				
- samodzielny podmiot skupujący surowe mleko z gospodarstw i sprzedający zakładom przetwórczym				
Stan załogi:		K	M	System oparty na zasadach HACCP:
wszystkich pracowników				rozpoczęto wdrażać w dniu:
zatrudnionych w produkcji				przedłożony do nadzoru w dniu:
Działalność wg sekcji:				
Gatunki zwierząt, których mleko jest przechowywane:				
Osoba przeprowadzająca kontrolę:			Osoba reprezentująca zakład:	
imię i nazwisko:				
stanowisko służbowe:				
numer				
upoważnienia:				
data wystawienia				
upoważnienia:				
upoważnienie ważne do:				
Zastosowane metody kontroli				
Dane zakładu powinny być wypełnione w oparciu o wpis do KRS-u				

Część 2. WYMAGANIA DLA PUNKTÓW ODBIORU MLEKA (POM)

WYMAGANIA DLA PUNKTÓW ODBIORU MLEKA (POM)					
USTAWA Z DNIA 16.12.05 O PRODUKTACH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO					
ROZPORZĄDZENIE 178/2002, 852/2004, 853/2004, 1069/2009, 2073/2005					
I. USTAWA O PRODUKTACH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO			P	N	ND
1.	Projekt technologiczny POM (część opisowa). (rozp. Dz.U. 2013.434, § 4)				
2.	Decyzja zatwierdzająca projekt technologiczny POM. (ustawa Dz.U. 2006.17.127, art. 19 ust. 2)				
II. ROZPORZĄDZENIE 178/2002					
1.	Posiadanie aktualnego wykazu podmiotów dostarczających i odbierających mleko (imię i nazwisko lub nazwa, adres, numer). (178/2002, art. 18 ust. 2 i 3)				
2.	Posiadanie odpowiedniej dokumentacji umożliwiającej śledzenie przemieszczania mleka (identyfikacja dostawcy/odbiorcy, data dostawy/odbioru, ilość dostarczonego/odebranego mleka). (178/2002, art. 18 ust. 4)				
III. ROZPORZĄDZENIA 852/2004, 853/2004, 1069/2009					
A. ANALIZA ZAGROZEŃ I KRYTYCZNE PUNKTY KONTROLI					
1.	Opracowana, wdrożona i utrzymywana stała procedura lub procedury na podstawie zasad HACCP. (852/2004, art. 5 ust. 1)				
2.	Określono wszelkie zagrożenia, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. a)				
3.	Określono krytyczne punkty kontroli (KPK) na etapie operacji, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnego poziomu, albo wykazano, że zagrożenia skutecznie są kontrolowane na dalszych etapach produkcji lub poprzez spełnienie programów wstępnych i wdrożenie procedur dobrej praktyki higienicznej (GHP). (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. b)				
4.	Ustanowiono limity krytyczne w KPK, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń, albo opracowano programy wstępne i procedury GHP skutecznie zapobiegające, eliminujące lub ograniczające zagrożenia. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. c)				
5.	Ustanowiono i wdrożono skuteczne procedury monitorowania w KPK, albo poprawnie wdrożono programy wstępne i procedury GHP. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. d)				
6.	Ustanowiono działania naprawcze, gdy monitorowanie wykazuje, że KPK jest poza kontrolą. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. e)				

7.	Ustanowiono procedury weryfikujące. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. f)			
8.	Ustanowiono dokumentację wykazującą skuteczne stosowanie procedur. (852/2004, art. 5 ust. 2 lit. g)			
9.	Wykonano przegląd procedur po dokonanych modyfikacjach w procesie lub działaniach. (852/2004, art. 5 ust. 2)			
B. WYMAGANIA DOTYCZĄCE POMIESZCZEŃ I WYPOSAŻENIA				
1.	Pomieszczenia utrzymane w czystości, dobrym stanie i kondycji technicznej. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 1)			
	Wyposażenie, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń zapewniają: (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 2, lit. a-d)			
2.	- odpowiednie utrzymanie, czyszczenie i/lub dezynfekcję;			
3.	- zapobieganie lub minimalizowanie przenikania zanieczyszczeń z powietrza;			
4.	- odpowiednią przestrzeń roboczą do higienicznego przeprowadzania działań;			
5.	- ochronę przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strząsaniem cząstek brudu do mleka, tworzeniem się kondensacji i pleśni na powierzchniach;			
6.	- zabezpieczenie przed inwazją i zwalczanie szkodników;			
7.	- odpowiednie warunki temperaturowe przechowywania mleka;			
8.	- monitorowanie temperatury i w razie potrzeby zapisywanie temperatury.			
9.	Zapewniony jest dostęp do toalety niepołączonej bezpośrednio z pomieszczeniem do przechowywania mleka. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 3)			
10.	Zapewnione są umywalki (odpowiednia liczba, umiejscowienie/lokalizacja, bieżąca zimna i ciepła woda, środki do mycia i higienicznego suszenia rąk). (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 4)			
11.	Wentylacja (sprawna, skuteczna, zapobiegająca tworzeniu się skroplin, naturalna lub mechaniczna, o konstrukcji umożliwiającej łatwy dostęp do części wymagających czyszczenia lub wymiany). (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 5)			
12.	Odpowiednie oświetlenie (naturalne i/lub sztuczne). (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 7)			
13.	Urządzenia kanalizacyjne odpowiednio zaprojektowane o konstrukcji zabezpieczającej przed ryzykiem zanieczyszczenia mleka. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 8)			
14.	Zapewnione odpowiednie warunki do zmiany odzieży. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 9)			
15.	Środki czyszczące i odkażające odpowiednio oznakowane, przechowywane poza obszarami, gdzie dokonuje się operacji z mlekiem. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust. 10 i rozdz. IX, ust. 8)			
16.	Rozkład, wielkość i wyposażenie pomieszczeń zapewniają stosowanie GHP, w tym ochronę mleka przed zanieczyszczeniem podczas wykonywanych operacji.			

	(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1)			
17.	Posadzki/podłogi (powierzchnie w dobrym stanie; łatwe do czyszczenia i dezynfekcji; wykonane z materiałów: nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych, nietoksycznych; zaopatrzone w system odwadniania podłogowego).			
	(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. a)			
18.	Ściany (powierzchnie w dobrym stanie; łatwe do czyszczenia i dezynfekcji; wykonane z materiałów: nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych, nietoksycznych; o gładkiej powierzchni do niezbędnej wysokości).			
	(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. b)			
19.	Sufity lub wewnętrzna powierzchnia dachu oraz osprzęt napowietrzny (brak możliwości: gromadzenia się zanieczyszczeń, kondensacji pary wodnej, wzrostu pleśni oraz strąsania cząstek brudu).			
	(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. c)			
20.	Okna i inne otwory (o konstrukcji uniemożliwiającej gromadzenie się zanieczyszczeń; jeżeli jest możliwość otwierania są zaopatrzone w ekrany przeciwko owadom – łatwe do demontażu celem czyszczenia; zamknięte i unieruchomione w miejscach mogących spowodować zanieczyszczenie).			
	(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. d)			
21.	Drzwi (łatwe do mycia i w miarę potrzeby do dezynfekcji, materiał gładki i niepochłaniający).			
	(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. e)			
22.	Powierzchnie wraz z powierzchniami wyposażenia w miejscach dokonywania operacji z mlekiem (dobry stan, łatwe do czyszczenia i w miarę potrzeby do dezynfekcji, materiał: gładki, zmywalny, odporny na korozję, nietoksyczny).			
	(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 1, lit. f)			
23.	Zapewnione urządzenia do czyszczenia i w miarę potrzeby dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia.			
	(852/2004, zał. II, rozdz. II, ust. 2)			
C. WYMAGANIA DOTYCZĄCE SPRZĘTU				
	Przedmioty, instalacje i sprzęt pozostający w kontakcie z mlekiem:			
	(852/2004, zał. II, rozdz. V, ust. 1, lit. a-d)			
1.	- skutecznie czyszczone i w miarę potrzeby dezynfekowane, z odpowiednią częstotliwością;			
2.	- konstrukcja, materiały, stan utrzymania i kondycja techniczna minimalizuje ryzyko zanieczyszczenia mleka;			
3.	- konstrukcja i sposób zainstalowania umożliwia odpowiednie ich czyszczenie i dezynfekcję, jak również czyszczenie otaczającego obszaru.			
4.	Sprzęt wyposażony w odpowiednie urządzenia kontrolne.			
	(852/2004, zał. II, rozdz. V, ust. 2)			
5.	Środki chemiczne zapobiegające korozji używane zgodnie z dobrą praktyką.			
	(852/2004, zał. II, rozdz. V, ust. 3)			

D. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ŚMIECI I UBOCZNYCH PRODUKTÓW POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO			
1.	Śmieci usuwane z pomieszczeń w sposób zapobiegający ich gromadzeniu. Składowane w zamykanych pojemnikach o odpowiedniej konstrukcji, w dobrym stanie utrzymania, łatwych do czyszczenia i dezynfekcji. (852/2004, zał. II, rozdz. VI, ust. 1 i 2)		
2.	Śmietniki utrzymane w czystości i zabezpieczone przed dostępem zwierząt i szkodników. (852/2004, zał. II, rozdz. VI, ust. 3)		
3.	Mleko, które było przechowywane w niewłaściwych warunkach temperaturowych (np. w wyniku awarii systemu chłodniczego), lub które miało kontakt z powierzchniami niespełniającymi standardów higienicznych, jest prawidłowo zagospodarowane. (1069/2009, art. 14)		
E. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZAOPATRZENIA W WODĘ			
1.	Zapewnione odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną. (852/2004, zał. II, rozdz. VII, ust. 1, lit. a)		
2.	Woda niezdatna do picia stosowana wyłącznie w celach przeciwpożarowych doprowadzana osobnymi oznakowanymi instalacjami. (852/2004, zał. II, rozdz. VII, ust. 2)		
F. WYMAGANIA DOTYCZĄCE HIGIENY OSOBISTEJ PRACOWNIKÓW			
1.	Zapewniona czystość i higiena osobista pracowników. (852/2004, zał. II, rozdz. VIII, ust. 1)		
2.	Stosowane czyste, ochronne okrycie wierzchnie. (852/2004, zał. II, rozdz. VIII, ust. 1)		
3.	Monitorowanie stanu zdrowia pracowników. (852/2004, zał. II, rozdz. VIII, ust. 2)		
4.	Posiadanie przez pracowników orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania prac, przy których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia lub choroby zakaźnej na inne osoby. (852/2004, zał. II, rozdz. VIII, ust. 2; ustawa Dz.U. 2013.947, art. 7 ust. 2 pkt 1)		
G. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ŻYWNOSCI			
1.	Opracowane i wdrożone procedury kontroli surowego mleka przy przyjęciu do POM w zakresie temperatury, obecności zanieczyszczeń, zepsucia (kwasowość), pochodzenia. (852/2004, zał. II, rozdz. IX, ust. 1 i 3; 853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część II B, ust. 2)		
2.	POM posiada urządzenia do schładzania i przechowywania mleka surowego, o wystarczającej pojemności i mocy; temperatura przechowywanego mleka nie przekracza 8°C w przypadku codziennego odbioru mleka albo 6°C, jeżeli odbiór nie odbywa się codziennie. (852/2004, zał. II, rozdz. IX, ust. 5; 853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część II B, ust. 2)		
3.	Pomieszczenia zabezpieczone przed dostępem zwierząt domowych. (852/2004, zał. II, rozdz. IX, ust. 4)		

H. OGÓLNE WYMAGANIA DOTYCZĄCE SZKOLEŃ			
1.	Pracownicy prawidłowo nadzorowani i szkoleni w zakresie higieny żywności. Osoby odpowiedzialne za pobieranie próbek mleka prawidłowo wykonują czynności próbobrania, przeszkolone w tym zakresie. (852/2004, zał. II, rozdz. XII, ust. 1)		
2.	Osoby odpowiedzialne za opracowanie i stosowanie procedur opartych na zasadach HACCP odpowiednio przeszkolone. (852/2004, zał. II, rozdz. XII, ust. 2)		
IV. WYMAGANIA SZCZEGÓLNE DOTYCZĄCE SAMODZIELNYCH PODMIOTÓW SKUPUJĄCYCH I SPRZEDAJĄCYCH SUROWE MLEKO ZAKŁADOM PRZETWÓRCZYM			
1.	Opracowane i wdrożone procedury badania surowego mleka w kierunku OLB i LKS (mleko krowie) z co najmniej minimalną częstotliwością określoną w przepisach. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 2 i 3)		
2.	Opracowane i wdrożone procedury gwarantujące, że surowe mleko odbierane z gospodarstw nie zawiera pozostałości antybiotyków w ilości przekraczającej dopuszczalne limity. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 4)		
	Dokumentacja POM potwierdza, że odbierane surowe mleko jest zgodne z wymogami dotyczącymi:		
3.	- ogólnej liczby drobnoustrojów (OLB), (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 2)		
4.	- liczby komórek somatycznych (LKS), (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 2)		
5.	- pozostałości antybiotyków. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 4)		
6.	Opracowane zostały i wdrożone odpowiednie procedury informowania właściwego PLW w przypadku przekroczenia limitów dla OLB, LKS albo pozostałości antybiotyków. (853/2004, zał. III, sekcja IX, rozdz. I, część III, ust. 5)		
7.	Mleko, w którym stwierdzono substancje zabronione lub przekroczone maksymalne poziomy pozostałości weterynaryjnych produktów leczniczych jest prawidłowo zagospodarowywane. (1069/2009, art. 8 lit. c, art. 9 lit. c, art. 12 i 13)		
8.	Pojemniki, kontenery lub pojazdy przeznaczone do gromadzenia i przewożenia mleka nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi są właściwie oznakowane. (142/2011, zał. VIII, rozdz. II)		
9.	Wdrożone zostały procedury umożliwiające identyfikację podmiotów, do których mleko nieprzeznaczone do spożycia przez ludzi zostało dostarczone. (1069/2009, art. 22)		
10.	Transport mleka nieprzeznaczonego do spożycia przez ludzi odbywa się za pośrednictwem podmiotu, który zgłosił tę działalność do właściwego PLW. (1069/2009, art. 23)		
11.	Przewożeniu produktów, o których mowa w pkt 7, towarzyszy dokument handlowy.		

	(1069/2009, art. 21)			
V. ROZPORZĄDZENIE 2073/2005				
1.	POM posiada i prawidłowo realizuje harmonogram pobierania próbek środowiskowych (obszary produkcyjne, sprzęt) w celu potwierdzenia skuteczności mycia i dezynfekcji.			
	(2073/2005, art. 5 ust. 2)			

Część 3. UWAGI I ZASTRZEŻENIA

I. OPIS NIEPRAWIDŁOWOŚCI WYKAZANYCH W KOLUMNIE "OCENA"
(dotyczy nieprawidłowości wykazanych w liście kontrolnej SPIWET - ogólny oraz w dodatkowych listach kontrolnych dla poszczególnych sekcji):

II. OMÓWIENIE DOKONANYCH W PROTOKOLE KONTROLI POPRAWEK, SKREŚLEŃ I UZUPEŁNIEŃ

III. POUCZENIE O PRAWACH I OBOWIĄZKACH

Kontrolowany został pouczony (TAK / NIE) o:

- 1) obowiązku zapewnienia kontrolującemu pomocy niezbędnej do wykonywania czynności kontrolnych,
- 2) prawie do:
 - zgłoszenia zastrzeżeń na piśmie do ustaleń zawartych w protokole kontroli, przed jego podpisaniem, w terminie 7 dni od dnia otrzymania protokołu kontroli,
 - odmowy podpisania protokołu kontroli, przy złożeniu w terminie 7 dni od jego otrzymania wyjaśnienia przyczyn odmowy,
- 3) tym, że odmowa podpisania protokołu nie stanowi przeszkody do podpisania protokołu przez kontrolującego i realizacji ustaleń kontroli.

VI. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEGO PROTOKOŁU:
(dotyczy zastrzeżeń do stwierdzeń zawartych we wszystkich listach kontrolnych)

Miejscowość, data	
Podpis i pieczęć osoby reprezentującej zakład	Podpis i pieczęć urzędowego lekarza weterynarii
Otrzymują:	
1. kontrolowany - j.w.	
2.	
3. a/a	
Potwierdzenie odbioru:	
1. kontrolowany	
2. PLW	
3. a/a	
Osoba reprezentująca zakład odmówiła podpisania protokołu z kontroli nr z powodu	
Miejscowość, data	Podpis osoby reprezentującej zakład