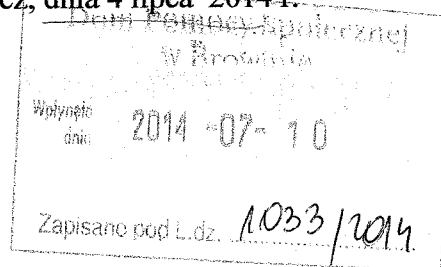




NHP.9020.2.17.2014

Bydgoszcz, dnia 4 lipca 2014 r.

DECYZJA NR 272/2014



Na podstawie art. 27 ust.1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz.U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), w związku z art. 104 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tj. Dz. U. z 2013 r. poz. 267), a także na podstawie art. 207 § 2 pkt 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks Pracy (tj. Dz. U. z 1998 r. Nr 21, poz. 94 z późn. zm.), § 11 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz. U. z 2005r. Nr 81, poz. 716 z późn. zm.), § 15 ust. 1, § 58 ust. 3, § 93 ust. 1 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.) oraz § 1 ust. 3, § 2 ust. 1 i 2, § 7, § 8, § 9 ust. 1, § 14, § 17, § 26 ust. 1, § 27 ust. 3, § 29, § 31, § 34, § 35 załącznika nr 3 do ww. rozporządzenia

Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy

po zapoznaniu się z protokołem kontroli sanitarnej Nr 37/NHP/2014 przeprowadzonej w dniu 24 maja 2014 r. w Domu Pomocy Społecznej Browina, 86-140 Chełmża

Nakazuje

Domowi Pomocy Społecznej Browina, 86-140 Chełmża

1. Zapewnić pracownikom warsztatu oraz pracownikom narażonym na szkodliwe czynniki biologiczne i chemiczne (kucharkom, opiekunkom, pielęgniarkom) bezpieczne warunki spożywania posiłków i napojów w wydzielonych pomieszczeniach.
2. Zapewnić pomieszczenia izolujące w toaletach dla pracowników administracji, kuchni i warsztatu.
3. Zapewnić porządek oraz właściwy stan sanitarno-techniczny i sanitarno-higieniczny ustępu, kabiny prysznicowej, pomieszczeń spełniających rolę jadalni i szatni dla pracowników warsztatu (liczne zabrudzenia oraz ubytki w ścianach i na podłodze, niesprawny natrysk).
4. Zapewnić pracownikom warsztatu oraz pracownikom narażonym na szkodliwe czynniki biologiczne oraz chemiczne (kucharkom, opiekunkom, pielęgniarkom) bezpieczne warunki przechowywania odzieży własnej oraz roboczej.
5. Zapewnić wentylację w toaletach dla pracowników warsztatu i kuchni.
6. Zapewnić wentylację w pomieszczeniach spełniających rolę jadalni i szatni dla pracowników warsztatu i kuchni.
7. Zapewnić odpowiednią wymianę powietrza w pomieszczeniach pracy w budynku administracji (gabinet dyrektora, sekretariat, gabinet kierownika działu administracyjno-gospodarczego, pomieszczenia: kasy, kadr, głównej księgowej, płac, księgowości).
8. Wydzielić i właściwie oznakować magazyn, w którym przechowywane są substancje chemiczne oraz ich mieszaniny.

9. Oznakować niesprawne urządzenia elektryczne znajdujące się w warsztacie
Obowiązki wymienione w pkt 1-7 decyzji należy wykonać do dnia 31.05.2015 r.
Obowiązki wymienione w pkt 8-9 decyzji należy wykonać do dnia 30.09.2014 r.

UZASADNIENIE

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego, w dniu 24 maja 2014 r. w Domu Pomocy Społecznej Browina, 86-140 Chełmża została przeprowadzona kontrola sanitarna w zakresie oceny realizacji ogólnych wymogów bezpieczeństwa i higieny pracy, oceny wymagań dla pomieszczeń higienicznosanitarnych, oceny działań w zakresie narażenia pracowników na działanie czynników szkodliwych dla zdrowia w miejscu pracy oraz oceny warunków pracy pracowników zatrudnionych w Domu Pomocy Społecznej Browina, 86-140 Chełmża.

Podczas kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości higieniczne i zdrowotne:

1. Brak zapewnienia pracownikom warsztatu oraz pracownikom narażonym na szkodliwe czynniki biologiczne i chemiczne (kucharkom, opiekunkom, pielęgniarce) bezpiecznych warunków spożywania posiłków i napojów w wydzielonym pomieszczeniu.
2. Brak pomieszczeń izolujących w toaletach dla pracowników administracji, kuchni i warsztatu.
3. Nieporządek oraz niewłaściwy stan sanitarno-techniczny i sanitarno-higieniczny ustępu, kabiny prysznicowej, pomieszczeń spełniających rolę jadalni i szatni dla pracowników warsztatu (liczne zabrudzenia oraz ubytki w ścianach i na podłodze, niesprawny natrysk).
4. Brak zapewnienia pracownikom warsztatu oraz pracownikom narażonym na szkodliwe czynniki biologiczne oraz chemiczne (kucharkom, opiekunkom, pielęgniarce) bezpiecznych warunków przechowywania odzieży własnej oraz roboczej.
5. Brak wentylacji w toaletach dla pracowników warsztatu i kuchni.
6. Brak wentylacji w pomieszczeniach spełniających rolę jadalni i szatni dla pracowników warsztatu i kuchni.
7. Brak zapewnienia odpowiedniej wymiany powietrza w pomieszczeniach pracy w budynku administracji (gabinet dyrektora, sekretariat, gabinet kierownika działu administracyjno-gospodarczego, pomieszczenia: kasy, kadr, głównej księgowej, płac, księgowości).
8. Brak aktualnych badań i pomiarów czynnika szkodliwego - hałasu na stanowiskach pracy w kuchni, warsztacie i przy obsłudze kosiarki do koszenia trawy oraz zapoznania się pracowników z wynikami przeprowadzonych badań.
9. Brak wydzielonego, właściwie oznakowanego magazynu, w którym przechowywane są substancje chemiczne oraz ich mieszaniny.
10. Brak instrukcji BHP dotyczących prac związanych ze stosowaniem substancji chemicznych i ich mieszanin uwzględniających informacje zawarte w kartach charakterystyki tych substancji.
11. Brak osłon w kabinach prysznicowych w ustępach przy gabinetach pomocy doraźnej.
12. Brak oceny warunków pracy na stanowiskach obsługi monitora ekranowego.
13. Brak rejestru pracowników narażonych na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia.
14. Brak znaków ostrzegawczych w miejscach, gdzie są przechowywane substancje chemiczne i ich mieszaniny (kuchnia, warsztat).
15. Brak planu postępowania na wypadek awarii z udziałem szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia.
16. Brak udokumentowanej oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracowników zatrudnionych w warsztacie, kuchni i przy obsłudze kosiarki do koszenia trawy, w której uwzględniono narażenie pracowników na hałas.
17. Brak w ocenie ryzyka zawodowego pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne informacji dotyczącej potencjalnego działania alergizującego lub toksycznego

- szkodliwego czynnika biologicznego oraz informacji dotyczącej stwierdzonej choroby, która może wystąpić w następstwie wykonywanej pracy.
18. Brak procedury postępowania zapobiegawczego w przypadku ekspozycji zawodowych i pobierania oraz transportu materiałów do badań pochodzenia ludzkiego.
 19. Brak raportu o bezpieczeństwie i higienie pracy w zakresie zranień ostrymi narzędziami.
 20. Brak procedury postępowania z ostrymi narzędziami i procedury używania odpowiednich do rodzaju i stopnia narażenia środków ochrony indywidualnej.
 21. Brak wykazu zranień ostrymi narzędziami.
 22. Brak przeprowadzenia szkolenia mającego na celu zapobieganie narażeniu na zranienia ostrymi narzędziami i jego skutkom.
 23. Brak w ocenie ryzyka zawodowego informacji o możliwościach zranienia ostrym narzędziem oraz przeniesienia zakażenia w wyniku ekspozycji na krew lub inny potencjalnie zakaźny materiał biologiczny na stanowisku pracy.
 24. Brak odpowiedniej osłony dwutarczowej szlifierki elektrycznej znajdującej się w warsztacie.
 25. Brak potwierdzenia, że wszystkim pracownikom narażonym na działanie szkodliwych czynników biologicznych zakwalifikowanych do grupy 3 lub 4 zagrożenia zaproponowano właściwe uodpornienie przy użyciu dostępnych szczepionek.
 26. Brak oznakowania niesprawnych urządzeń elektrycznych znajdujących się w warsztacie.
 27. Brak instrukcji BHP w warsztacie dotyczących obsługi maszyn i urządzeń.
 28. Brak zapewnienia właściwego oświetlenia oraz przeprowadzenia wyników badań kontrolnych na stanowisku pracy pracownika socjalnego zespołu nr 2 (stanowisko komputerowe).

Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy pismem z dnia 2.06.2014r., znak: NHP.9020.2.17.2014 zawiadomił Dom Pomocy Społecznej Browina, 86-140 Chełmża o wszczęciu postępowania administracyjnego oraz o możliwości zapoznania się z dokumentacją kontrolną. Ponadto pismem z dnia 24.06.2014 r., znak: NHP.9020.2.17.2014 organ I instancji powiadomił ww. Dom Pomocy Społecznej o zakończeniu postępowania administracyjnego. W dniu 2 lipca 2014r. strona powiadomiła organ o usunięciu nieprawidłowości pkt: 8 oraz 10-25 i 27-28 protokołu kontroli sanitarnej Nr 37/NHP/2014. W związku z powyższym Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy nakazał jak w sentencji, nie nakładając obowiązku usunięcia uchybień, które zostały usunięte przed zakończeniem postępowania administracyjnego

Odnosząc się do nałożonych w decyzji nakazów Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy wskazuje:

Podczas kontroli stwierdzono brak wydzielonej jadalni dla pracowników warsztatu oraz pracowników narażonych na szkodliwe czynniki biologiczne (pracownicy kuchni, pielęgniarki i opiekunki). Nieprawidłowość wskazana w punkcie 1 stanowi naruszenie § 11 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 22 kwietnia 2005 r. w sprawie szkodliwych czynników biologicznych dla zdrowia w środowisku pracy oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki (Dz. U. z 2005r. Nr 81, poz. 716, z późn. zm.) oraz § 29, § 31, § 34 i § 35 załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.). Zgodnie z ww. przepisami pracodawca powinien zapewnić pracownikom narażonym na kontakt z materiałami biologicznie zakaźnymi pomieszczenie do spożywania posiłków, czyli jadalnię. Niniejszy obowiązek dotyczy pracodawców zatrudniających dwudziestu i mniejszą liczbę pracowników, jeżeli narażeni oni są na kontakt z materiałami biologicznie zakaźnymi. Dla każdego pracownika spożywającego posiłek w jadalni należy zapewnić indywidualne miejsce przy stole. Jadalnia powinna być wyposażona w umywalkę oraz ręczniki jednorazowe lub suszarkę do rąk. Na każdego pracownika spożywającego jednocześnie posiłek powinno przypadać co najmniej 1,1 m² powierzchni. W jadalni należy zainstalować urządzenie do podgrzewania przez pracownika własnego posiłku, zlewozmywak dwukomorowy oraz indywidualnie zamykane szafki przeznaczone do przechowywania w higienicznych warunkach własnego posiłku pracownika. Pracodawca jest obowiązany utrzymywać pomieszczenia jadalni oraz znajdujące się w nich urządzenia w stanie zapewniającym bezpieczne i higieniczne korzystanie

z nich przez pracowników. Podczas kontroli stwierdzono, że pracownicy warsztatu oraz pracownicy narażeni na kontakt z materiałami biologicznie zakaźnymi nie mają zapewnionych pomieszczeń przeznaczonych na jadalnie, które spełniałyby ww. wymagania.

W toaletach dla pracowników administracji, kuchni i warsztatu stwierdzono brak pomieszczenia izolującego - pkt 2 decyzji. Powyższe stanowi naruszenie § 26 ust.2 załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.). Zgodnie z w/w przepisami ustęp powinien mieć wejściowe pomieszczenie izolujące wyposażone w umywalki z dopływem ciepłej i zimnej wody w ilości co najmniej jedna umywalka na trzy miski ustępowe lub pisuary, lecz nie mniej niż jedna umywalka. W/w ustępy nie posiadały pomieszczenia izolującego.

W dniu kontroli stwierdzono nieporządek oraz niewłaściwy stan higieniczno-sanitarny i sanitarno-techniczny ustępu, kabiny prysznicowej, pomieszczeń spełniających rolę jadalni i szatni dla pracowników warsztatu (liczne zabrudzenia oraz ubytki w ścianach i na podłodze oraz niesprawny natrysk) – nieprawidłowość wskazana w punkcie 3 decyzji. Zgodnie z § 2 ust. 1 i 2 załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. Dz. U. z 2003 r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.) pracodawca jest obowiązany utrzymywać pomieszczenia higieniczno-sanitarne w stanie zapewniającym bezpieczne i higieniczne korzystanie z nich przez pracowników. Ponadto podłoga oraz ściany powinny być tak wykonane, aby możliwe było łatwe utrzymanie czystości w tych pomieszczeniach. Zgodnie z art. 207 § 2 pkt 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. - Kodeks Pracy (tj. Dz. U. z 1998 r. Nr 21, poz. 94 z późn. zm.) pracodawca jest obowiązany organizować pracę w sposób zapewniający bezpieczne i higieniczne warunki pracy.

Podczas kontroli stwierdzono brak zapewnienia pracownikom warsztatu oraz pracownikom narażonym na szkodliwe czynniki biologiczne oraz chemiczne (opiekunkom, kucharkom, pielęgniarkom) bezpiecznych warunków przechowywania odzieży własnej oraz roboczej (nieprawidłowość wskazane w pkt 4 decyzji). Powyższe stanowi naruszenie § 6 § 7, § 8, § 9 ust.1, § 14, § 17 oraz § 21 załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.). Zgodnie z ww. przepisami szatnie powinny być urządzone w oddzielnych lub wydzielonych pomieszczeniach. W szatni powinny być zapewnione miejsca siedzące dla co najmniej 50 % zatrudnionych na najliczniejszej zmianie. Szerokość przejść między dwoma rzędami szaf oraz głównych przejść komunikacyjnych powinna być nie mniejsza niż 1,5 m, a szerokość przejść między rzędami szaf a ścianą powinna być nie mniejsza niż 1,1m. Szatnie należy dostosować do rodzaju prac, stopnia narażenia pracownika na zabrudzenie ciała i zanieczyszczenia się substancjami szkodliwymi, trującymi lub materiałem zakaźnym. Szatnia odzieży własnej pracowników powinna być wyposażona w szafy przeznaczone do indywidualnego użytku każdego pracownika (dwie szafy pojedyncze lub jedną szafę podwójną przeznaczoną dla każdego pracownika korzystającego z szatni). Jedna szafa pojedyncza lub jedna część szafy podwójnej powinna być przeznaczona na odzież roboczą i środki ochrony indywidualnej, zaś druga - na odzież własną pracowników. Szafy na odzież powinny spełniać wymagania Polskiej Normy. W skład zespołu szatni powinny wchodzić umywalnie (z natryskami) łatwo dostępne dla pracowników i zapewniające bezkolizyjny ruch pracowników już umytych i przebranych w odzież własną.

Stwierdzona w pkt. 5 nieprawidłowość polegająca na braku zapewnienia wymiany powietrza w toaletach dla pracowników warsztatu i kuchni, co stanowi naruszenie § 1 ust. 3 i § 27 ust. 3 załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.). Stosownie do ww. rozporządzenia pomieszczenia higienicznosanitarne powinny być ogrzewane, oświetlone i wentylowane zgodnie z przepisami techniczno-budowlanymi i Polskimi Normami. Ponadto pracodawca jest obowiązany zapewnić w pomieszczeniach ustępów wymianę powietrza w ilości nie mniejszej niż 50 m³ na 1 miskę ustępową i 25 m³ na 1 pisuar. Należy utrzymywać pomieszczenia higienicznosanitarne w stanie zapewniającym bezpieczne i higieniczne korzystanie z nich przez pracowników.

Stwierdzona w pkt 6 protokołu nieprawidłowość polegająca na braku zapewnienia wymiany powietrza w pomieszczeniach higienicznosanitarnych (pomieszczeniach spełniających rolę jadalni i szatni dla pracowników warsztatu i kuchni) stanowi naruszenie § 1 ust.3, § 7 ust. 3 oraz § 35 załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (t.j. Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz.1650 z późn. zm.). Stosownie do ww. rozporządzenia pomieszczenia higienicznosanitarne powinny być ogrzewane, oświetlone i wentylowane zgodnie z przepisami techniczno-budowlanymi i Polskimi Normami. Ponadto pracodawca jest obowiązany utrzymywać pomieszczenia higienicznosanitarne w stanie zapewniającym bezpieczne i higieniczne korzystanie z nich przez pracowników. W szatniach należy zapewnić przynajmniej czterokrotną wymianę powietrza na godzinę, a w szatniach wyposażonych w okna otwierane przeznaczonych dla nie więcej niż 10 pracowników wymiana powietrza nie może być mniejsza niż dwukrotna na godzinę. Natomiast w pomieszczeniu jadalni należy zapewnić przynajmniej dwukrotną wymianę powietrza w ciągu godziny.

Podczas kontroli stwierdzono brak zapewnienia wymiany powietrza w pomieszczeniach pracy w budynku administracji (gabinet dyrektora, sekretariat, gabinet kierownika działu administracyjno-gospodarczego, pomieszczenia: kasy, kadr, głównej księgowej, plac, księgowości), Wymieniona w pkt 7 protokołu nieprawidłowość stanowi naruszenie § 15 ust. 1 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.). Stosownie do w/w przepisu pomieszczenia pracy i ich wyposażenie powinny zapewniać pracownikom bezpieczne i higieniczne warunki pracy. W szczególności w pomieszczeniach pracy należy zapewnić oświetlenie naturalne i sztuczne, odpowiednią temperaturę, wymianę powietrza oraz zabezpieczenie przed wilgocią. W skontrolowanych pomieszczeniach stwierdzono brak wentylacji grawitacyjnej lub mechanicznej. Ww. pomieszczenia są pomieszczeniami pracy, w których należy zapewnić właściwą wymianę powietrza oraz zabezpieczenie przed wilgocią. Ponadto brak właściwej wentylacji w pomieszczeniach pracy stwarza niehigieniczne warunki pracy.

Wymieniona w punkcie 8 (pkt 9 protokołu z kontroli) nieprawidłowość wskazuje na brak wydzielonego i oznakowanego magazynu przeznaczonego do właściwego składowania substancji chemicznych i ich mieszanin. Stosownie do § 93 ust.1 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz. 1650 z późn. zm.) materiały niebezpieczne należy przechowywać w miejscach i w opakowaniach przeznaczonych do tego celu i odpowiednio oznakowanych. Stwierdzono, że substancje chemiczne i ich mieszaniny były przechowywane luzem lub w nieoznakowanym magazynie (razem środki czystości, środki dezynfekcyjne oraz materiały papiernicze).

Stwierdzone uchybienie wymienione w pkt 9 (nr 26 protokołu z kontroli) dotyczyło niewłaściwego stanu technicznego maszyn w warsztacie. W pomieszczeniu głównym warsztatu znajdowały się niesprawne urządzenia elektryczne oraz części zamienne. W/w urządzenia ograniczały w sposób istotny swobodne poruszanie się pracowników. Stosownie do § 58 ust. 3 rozporządzenia Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (tj. Dz. U. z 2003r. Nr 169, poz.1650. z późn. zm.) maszyny i narzędzia oraz ich urządzenia ochronne powinny być utrzymane w stanie sprawności technicznej i czystości zapewniającej użytkowanie ich bez szkody dla bezpieczeństwa i zdrowia pracowników. Maszyny niesprawne, uszkodzone lub pozostające w naprawie powinny być wycofane z użytkowania oraz wyraźnie oznakowane tablicami informacyjnymi i zabezpieczone w sposób uniemożliwiający ich uruchomienie. Nakazano usunąć w/w urządzenia.

Terminy dotyczące usunięcia nieprawidłowości wskazanych w protokole kontroli z dnia 23.05.2014 r. Nr 37/NHP/2014 zostały ustalone z pracodawcą w dniu kontroli i uwzględniają możliwości finansowe kontrolowanego, a także dają realną możliwość wykonania obowiązków nałożonych decyzją. Pracodawca zaproponował dłuższy (roczny) termin w przypadku usunięcia nieprawidłowości wymagającej znacznych nakładów finansowych. Określony w decyzji termin wykonania obowiązku dotyczącego zapewnienia właściwej wentylacji oraz odpowiednich

warunków spożywania przez pracowników posiłków i przechowywania przez nich odzieży spowodowany jest koniecznością przeprowadzenia kosztownych prac modernizacyjnych.

Aby wpłynąć na poprawę istniejącego stanu sanitarnego, konieczne stało się wydanie zaleceń zmierzających do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

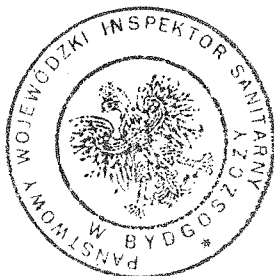
Biorąc pod uwagę powyższe Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy orzekł jak w sentencji.

POUCZENIE

Od niniejszej decyzji służy stronie odwołanie do Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie, ul. Targowa 65, 03-729 Warszawa. Odwołanie wnosi się za pośrednictwem Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy, w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia.

O realizacji obowiązków należy powiadomić w terminie 7 dni od wykonania decyzji Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy.

Niewykonanie obowiązków w terminie ustalonym w decyzji spowoduje skierowanie do zobowiązanego upomnienia, a następnie wszczęcie postępowania egzekucyjnego. Koszty upomnienia i postępowania egzekucyjnego obciążą zobowiązanego.



Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy
dr n. o zdr. inż. Jerzy Kasprzak

Otrzymują (za p.o.):

1. Dom Pomocy Społecznej Browina,
86 - 140 Chełmża
2. a/a (x2)