

Podsumowanie Kampanii "Dobry przepis na bezpieczeństwo"

Autor: MG

Miło nam poinformować, że w ramach kampanii „Dobry przepis na bezpieczeństwo” program prewencyjno-kontrolny ukończyło 7 przedsiębiorców.

Przedstawiciele zakładów, których działalność obejmuje: ubój zwierząt, przetwarzanie i konserwowanie mięsa oraz produkcję wyrobów z mięsa, w tym wyrobów z mięsa drobiowego uczestniczyli w szkoleniach specjalistycznych.

Następnie korzystając z „Listy kontrolnej z komentarzem”, przeprowadzono samokontrolę warunków pracy w swoich zakładach, dostosowując je do obowiązujących przepisów.

Kolejnym etapem programu były kontrole sprawdzające przeprowadzane przez inspektorów pracy.

Zaświadczenia o ukończeniu programu otrzymali:

- **Zakład Masarski Spółka jawna Bożena Dariusz Gwizdała**
- **Zakład Produkcyjny Wyrobów Masarskich i Wędlin Marian Raguza**
- **Zakład Masarski Usługowo-Wytwórczy Andrzej Baryła**
- **Spółdzielnia Rolników Indywidualnych "ROLNIK"**
- **Kazimierz Przybysz Skup i Ubój Zwierząt oraz Przetwórstwo, Handel i Usługi**
- **Zakład Przetwórstwa Mięsnego Danuta Żbikowska i Krzysztof Żbikowscy**
- **Agno Sp. z o. o.**