

dnia:

19. 06. 2024

Asystentka Dyrektora

Szpitala Powiatowego

im. Alfreda Sokołowskiego w Złotowie

Nr: 1624

Podpis: *Adrianna Niemińska*

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr ON-HŻ.9020.127.2024

Złotów 19 czerwca 2024 r.

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego<sup>\*)</sup> Inspektora Sanitarnego w Złotowie

Kamil Taras starszy asystent up. Nr 17

Wiesława Trzeciak młodszy asystent up. Nr 2

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, 3a, 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r., poz. 416)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67§1 oraz art. 68§1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024 r. poz. 572)<sup>1)</sup>. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017r. (z późn. zm.) w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r., poz. 236)<sup>1)\*\*</sup> 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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Kuchnia Szpitala Powiatowego im. A. Sokołowskiego w Złotowie**  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
**ul. Szpitalna 28, 77-400 Złotów**

(adres)

NIP 7671449305 TEL 67 263 22 33 w. 464 FAX E-MAIL [sekretariat@szpital.zlotow.pl](mailto:sekretariat@szpital.zlotow.pl)

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu nr 499/3031/2007

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

<sup>1</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

<sup>2</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.



2. Kierujący zakładem:

**Sławomir Janas** dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: **Malwina Rozmus – kierownik sekcji infrastruktury i logistyki**

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **Kontrola sanitarna i ocena klasyfikacyjna tj. stanu sanitarno-technicznego zakładu, higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży, zarządzania zakładem, kontroli wewnętrznych i systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli *termometr P/S/K/04-01/ON.HŻ*

## II. 1. Opis stanu faktycznego (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje)

- 1.1. Działalność w zakresie przygotowywania potraw od surowca do gotowej potrawy dla ok. 200 osób - w tym dla pracowników i pacjentów szpitala oraz dla ok. 40 pacjentów przebywający w Zakładzie Terapii Uzależnień od Alkoholu w Piecewie.
- 1.2. Kuchnia przygotowuje śniadania, II śniadania, obiady (dwudaniowe), podwieczerek i kolacje z późniejszą przekąską. W szpitalu jest realizowany program „Dobry posiłek w szpitalu”, w ramach tego programu II śniadania i przekąski znajdują się we wszystkich dietach. W ramach tego programu dieta jest pozbawiona cukrów, zastąpiono je miodem, dieta niskotłuszczowa, raz w tygodniu potrawa z ryb, soki warzywne. Przy każdym posiłku wydawane są owoce i warzywa, z przewagą warzyw.
- 1.3. Zatrudnia się 15 pracowników, 13 pracowników posiada aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.
- 1.4. Codziennie wywieszany jest na tablicy ogłoszeń na każdym z oddziałów - aktualny i planowany na dany dzień jadłospis, z którym mogą zapoznać się pacjenci oraz umieszcza się go na stronie internetowej szpitala.
- 1.5. Nieczystości płynne odprowadzane do sieci kanalizacyjnej.
- 1.6. Śmieci składowane w zamykanych pojemnikach – segregowane. Odpady poprodukcyjne roślinne wyrzucane do odpadów bio. Odpady pokonsumpcyjne traktowane są jako odpady zmieszane, odbiera firma specjalistyczna Novago Sp. z o.o.- odbiór w miarę potrzeb, po zgłoszeniu telefonicznym.
- 1.7. Szpital podłączony jest do sieci – wodociągowej zakładowej, w przypadku awarii włączana jest woda z wodociągu publicznego. Przedstawiono wynik badania wody z dnia 16.11.2023 r. sprawozdanie z badania nr 1500/W/23 punkt poboru – kuchnia, badanie wykonane przez Oddział Laboratoryjny Laboratorium Badania Wody 64-920 Piła al. Wojska Polskiego 43 – woda zdatna do spożycia.
- 1.8. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzi specjalistyczny zakład DDD Jerzy Spychała Piła, ul. Śniadeckich 5c/4. Ostatni protokół z dnia 26 kwietnia 2024 r. Bieżący monitoring obecności szkodników prowadzi szef kuchni i zapisuje w rejestrze.
- 1.9. Przedstawiono do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny dla produktów jajczarskich, wprowadzanych na rynek: Gospodarstwo Rolne Hodowla Drobiu WIZA Sp. z o.o. Węglewo 77-200 Miastko, weterynaryjny nr identyfikacyjny zakładu: 3PL 22011314. Okazano do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny FS 156/MAG/06/2024 z dnia 19 czerwca 2024 r.
- 1.10. Przy przyjęciu pacjent informuje lekarza o swojej alergii lub nietolerancji pokarmowej, gdzie informacja zostaje przekazana dietetykowi szpitala.
- 1.11. Zapotrzebowanie na posiłki na dany dzień przesyłane jest elektronicznie do dietetyka, który na tej podstawie sporządza jadłospisy. W codziennym wyżywieniu uwzględnia się dietę podstawową oraz diety: cukrzycowa, łatwostrawna, dieta niskokaloryczna – zgodnie z zaleceniami lekarza.
- 1.12. Posiłki na oddziały transportowane są w trojaskach, termosach, pojemnikach zamykanych na wózkach, porcjowanie i serwowanie posiłków na oddziałach odbywa się przez pracowników szpitala.
- 1.13. Oceniono jadłospis od 9 czerwca 2024 r. do 17 czerwca 2024 r. Wydawane posiłki zawierają produkty z każdej grupy zalecanej w piramidzie zdrowego żywienia: warzyw i owoców,



produktów zbożowych, mleka i przetworów nabiałowych, mięsa, ryb, jaj, tłuszczów – wszystko w odpowiednich proporcjach. Wydawane posiłki są świeże i dobrej jakości. Brane są pod uwagę nietolerancje pokarmowe i dlatego przygotowywane są diety specjalne.

1.14. Podczas kontroli przedstawiono do wglądu dokumentację:

- procedurę zabezpieczenia przed szkodnikami,
- procedurę mycia i dezynfekcji rąk,
- kartę kontroli temperatury urządzeń chłodniczych i zamrażarek,
- kartę dezynfekcji jaj,
- karta monitorowania obróbki cieplnej posiłków

Przedstawiona dokumentacja GHP/GMP i HACCP wraz z zapisami – prowadzona na bieżąco sprawdzono dostępność sprzętu pomiarowego w urządzeniu mroźniczym i chłodniczych. Za punkty krytyczne przyjęto pomiar temperatury w chłodniach, naświetlanie jaja promieniami UV, proces obróbki cieplnej potraw, przechowywanie potraw w ladzie bemarowej. Raz na kwartał dokonywany kontrolny pomiar temperatur wydawanych posiłków na oddziałach – co jest odnotowywane w rejestrze. Przy każdej procedurze znajduje się oświadczenie pracowników, o tym że zapoznali się z treścią dokumentu i zobowiązali się do jego stosowania.

1.15. W dniu 19 czerwca 2024 r. skontrolowano: plan mycia i dezynfekcji kuchni szpitalnej, monitorowanie punktu krytycznego – smażenie temp. 160 °C- 180 °C, duszenie temp. 160 °C - 180 °C, gotowanie temp. 100 °C - zapisy prowadzone na bieżąco.

#### **kuchni główna i pomieszczenia pomocnicze**

- a. kuchnia właściwa o powierzchni 377,2 m<sup>2</sup> – podłogi łatwe do utrzymania w czystości lastryko, ściany wyłożone płytkami, na lampach oświetleniowych zamontowano osłony, na oknach uchylnych zamontowane siatki przeciwko szkodnikom. Wyposażona w stoły robocze, piec, drobny sprzęt produkcyjny, urządzenia chłodnicze. Nad urządzeniami gotującymi zainstalowano okap z wentylacją mechaniczną. Przy kuchni w wyznaczonym miejscu znajdują się metalowe wózki oraz stoły do przechowywania pojemników transportowych i sprzęt kuchenny.
- b. boks mięsny, mączny, rybny, boks przygotowywania warzyw wyposażone w urządzenia chłodnicze, stoły produkcyjne, urządzenia pomocnicze stosownie do potrzeb.

#### **Pomieszczenia piwniczne:**

- a. magazyn produktów suchych - podłoga łatwo do utrzymania w czystości – lastryko, ściany pomalowane – czyste, na lampach oświetleniowych zamontowano osłony, na oknach uchylnych zamontowane siatki przeciwko szkodnikom, regały na art. spożywcze,
- b. Magazyn jaj - podłoga łatwo do utrzymania w czystości – lastryko, ściany pomalowane – czyste, wyposażony w: naświetlacz UV x 2 (jeden do naświetlania plastikowych wytłaczanek, a drugi do naświetlania jaj), lodówka do jaj, zlew jednokomorowy z dopływem wody bieżącej ciepłej i zimnej – przeznaczony do mycia jaj,
- c. magazyn masarniczy - podłoga łatwo do utrzymania w czystości – lastryko, ściany pomalowane – czyste, wyposażony w: lodówki do mięsa oddzielnie do mięsa, nabiału oraz wędlin, umywalka do mycia rąk z dopływem wody bieżącej ciepłej i zimnej,
- d. magazyn ziemniaków, warzyw i owoców - podłoga łatwo do utrzymania w czystości – lastryko, ściany pomalowane, na lampach oświetleniowych zamontowany osłony, na oknach uchylnych zamontowane siatki przeciwko szkodnikom, wyposażony w raszki przeznaczone do przechowywania ziemniaków, regały na warzywa, waga, stół,
- e. szatnia i łazienki z WC – podłoga łatwo zmywalna wyposażona w stół, krzesła, dwu dzielne szafki na odzież. Łazienka podłoga łatwo zmywalna wyposażona w umywalkę do mycia rąk z dopływem wody bieżącej ciepłej i zimnej, prysznic, ustępy.

1.16. Przedstawiono do wglądu protokół nr 330451.2024 z dn. 28 marca 2024 r. z okresowej kontroli przewodów kominowych wykonany przez Zakład Kominiarski Mariusz Stuba Łobżenica ul. Łączna 1.

1.17. Przedstawiono do wglądu protokół wykonania prac serwisowych z dnia 30 maja 2024 r. - przegląd i konserwacja urządzeń wentylacyjnych wraz z naprawami w przypadku awarii. Przegląd wykonany przez: PHU KLIMATERM Jery Zielnik ul. Kossaka 144b/6, 64-920 Piła. Wykonane prace: przegląd serwisowy centrali wentylacyjnej nawiewno-wywiewnej – kuchnia w szpitalu, wymiana filtrów, sprawdzenie pasków klinowych, czyszczenie centrali, wraz z



odgrzybianiem, kontrola parametrów sterownika, badanie wydajności wraz z regulacją zapewniającą odpowiednią wymianę powietrza w danym pomieszczeniu.

- 1.18. Okazano do wglądu fakturę VAT nr J/0018/2024 z dnia 31 stycznia 2024 r., wystawioną przez Miejski Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. ul. Wodociągowa 1A, 77-400 Złotów. Faktura dotyczy czyszczenia osadnika – odstojnika w pomieszczenia obierania owoców i warzyw w kuchni.
- 1.19. Wydzielono stołówkę dla pracowników, wyposażona w stoliki oraz krzesła, wydzielono toaletę z umywalką do mycia dłoni z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą oraz zimną. Posiłki wydawane z bemałów – punkt krytyczny – pomiar temperatury.
- 1.20. Ilość i rodzaj wyposażenia, urządzeń i sprzętu jest odpowiednia dla rodzaju prowadzonej działalności. Zaleca się, w najbliższym czasie na kuchniach oddziałowych (dziecięcej oraz oddziale wewnętrznym) wyposażenie w zmywarki z cyklem wyparzania.

#### **Pomieszczenia kuchenek oddziałowych na:**

- oddziale wewnętrznym, wydzielono kuchnię czystą: naczynia stołowe przechowywane w zamykanych szafkach. Podłogi i ściany łatwe do utrzymania w czystości, zapewniono umywalkę do mycia dłoni z dopływem wody bieżącej ciepłej i zimnej z odpływem do kanalizacji, blaty robocze, zamykane szafki – szafa przelotowa, wentylacja grawitacyjna. Przy umywalce do mycia dłoni podajnik na ręczniki oraz dozownik na mydło. Zapewniono lampę bakteriobójczą do dezynfekcji pomieszczenia. Wydzielono drugie pomieszczenie: kuchnię brudną: wyposażona w 2 zlewy 2 - komorowe, umywalkę do mycia dłoni z dopływem wody bieżącej ciepłej i zimnej z odpływem do kanalizacji, wentylacja grawitacyjna. Przy umywalce do mycia dłoni podajnik na ręczniki oraz dozownik na mydło. Zapewniono lampę bakteriobójczą do dezynfekcji pomieszczenia. Dezynfekcja naczyń przeprowadzana w naświetlaczu UV.
- oddziale psychiatrycznym oraz ZOL. Na parterze wydzielono pomieszczenie wyposażone w: zmywarkę do mycia naczyń z funkcją wyparzania, zlew 2 - komorowy, umywalka do mycia dłoni z dopływem wody bieżącej ciepłej i zimnej z odpływem do kanalizacji, wentylacja grawitacyjna. Przy umywalce do mycia dłoni podajnik na ręczniki oraz dozownik na mydło. Naczynia stołowe przechowywane w zamykanych szafkach. Podłogi i ściany łatwe do utrzymania w czystości. Wydzielono urządzenie chłodnicze dla podopiecznych, artykuły w nim przechowywane wydaje personel szpitala. Zapewniono lampę bakteriobójczą do dezynfekcji pomieszczenia. Wydzielono pomieszczenie na I piętrze – oddział psychiatryczny, wyposażone w: zlew 2 - komorowy, umywalka do mycia dłoni z dopływem wody bieżącej ciepłej i zimnej z odpływem do kanalizacji, wentylacja grawitacyjna. Przy umywalce do mycia dłoni podajnik na ręczniki oraz dozownik na mydło. Naczynia stołowe zjeżdżają windą na dół celem dezynfekcji w zmywarce z cyklem wyparzania. Podłogi i ściany łatwe do utrzymania w czystości. Wydzielono urządzenie chłodnicze dla podopiecznych, artykuły w nim przechowywane wydaje personel szpitala. Zapewniono lampę bakteriobójczą do dezynfekcji pomieszczenia. W pomieszczeniach piwnicznych wydzielono pomieszczenie kuchenne: wyposażone w: zmywarkę do mycia naczyń z funkcją wyparzania, zlew 2 – komorowy z dopływem wody bieżącej ciepłej i zimnej z odpływem do kanalizacji, zamykane szafki i blaty robocze, wentylacja grawitacyjna. Naczynia stołowe przechowywane w zamykanych szafkach. Podłogi i ściany łatwe do utrzymania w czystości. Wydzielono urządzenie chłodnicze dla podopiecznych. W tym pomieszczeniu w ramach terapii podopieczni przygotowują posiłki pod nadzorem personelu szpitala.
- oddziale dziecięcym: kuchenka wyposażona w dwukomorowy zlewozmywak, zapewniono umywalkę do mycia dłoni z dopływem wody bieżącej ciepłej i zimnej z odpływem do kanalizacji, blaty robocze, zamykane szafki, blaty robocze, wentylacja grawitacyjna. Przy umywalce do mycia dłoni podajnik na ręczniki oraz dozownik na mydło. Zapewniono lampę bakteriobójczą do dezynfekcji pomieszczenia. Dezynfekcji naczyń przeprowadzana w naświetlaczu UV.
- oddziale chirurgicznym – wyposażona w zmywarkę do mycia naczyń z funkcją wyparzania; naczynia stołowe przechowywane w zamykanych szafkach. Podłogi i ściany łatwe do utrzymania w czystości, mikrofalówka, zlew 2 - komorowy, umywalka do mycia dłoni z dopływem wody bieżącej ciepłej i zimnej z odpływem do kanalizacji, wentylacja grawitacyjna.



Przy umywalce do mycia dłoni podajnik na ręczniki oraz dozownik na mydło. Zapewniono lampę bakteriobójczą do dezynfekcji pomieszczenia

Kuchenki zostały zabezpieczone przed dostępem szkodników - zamontowano siatki w uchylnych oknach. Myciem i dezynfekcją kuchenek oddziałowych zajmuje się firma sprzątająca zewnętrzna.

1.21. W trakcie trwania kontroli dokonano oględzin środka transportu, używanego do przewożenia posiłków do Zakładu Terapii Uzależnień od Alkoholu w Piecovie – Opel Combo nr rej. PZL 08787 – luk załadunkowy oddzielony od części pasażerskiej, wyłożony materiałem łatwym do utrzymania w czystości, w razie konieczności istnieje możliwość dezynfekcji.

## II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

2.1. Uszkodzona podłoga w kuchni właściwej przy kotłach – przy odpływach z kotłów.

Załącznik II Rozdział I pkt 1, pkt 2 lit. a; Rozdział II pkt 1 lit. a Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych, (Dz.U.U.E.L.04.139.1 ze zm.)

2.2. Zniszczone, uszkodzone uszczelki pojemników GN.

Rozdział V pkt lit. b ; Rozdział IX pkt 3 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych, (Dz.U.U.E.L.04.139.1 ze zm.)

2.3. Nie sprawna wentylacja w pomieszczeniu kuchni właściwej.

Załącznik II Rozdział I pkt 5 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych, (Dz.U.U.E.L.04.139.1 ze zm.)

2.4. Uszkodzone, połamane pojemniki do transportu produktów suchych.

Rozdział V pkt lit. b ; Rozdział IX pkt 3 Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych, (Dz.U.U.E.L.04.139.1 ze zm.)

2.5. Uszkodzone kafelki na ścianach – narożniki, w pomieszczeniu kuchni właściwej.

Załącznik II Rozdział I pkt 1, pkt 2 lit. a; Rozdział II pkt 1 lit. b Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych, (Dz.U.U.E.L.04.139.1 ze zm.)

2.6. W dniu kontroli brak do wglądu aktualnych orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby dwóch pracowników – Pan Damian Radecki oraz Pani Monika Marchlewska.

Art. 59 ust. 2 i 4 Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt – ---- zał. nr -----

ukarano -----

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nr ----- w wysokości - ----- zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie - -----

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia – ----- r. 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. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: - pkt 2.1., pkt 2.2., pkt 2.3., pkt 2.4. i pkt 2.5. – wykonać do 30 września 2024 r.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt – 2.6 – wykonać bezzwłocznie o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu<sup>\*)</sup>.

Pan (i) wnosi /nie wnosi<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: *brak*

5. Uwagi osoby kontrolującej - *podczas kontroli okazano klauzule informacyjną o przetwarzaniu danych osobowych, z którą strona zapoznała się, tym samym organ spełnił obowiązek informacyjny zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 (RODO) z dnia 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 (Dz. Urz. 2019 r. poz. 1781)*

6. Czas trwania kontroli: od 09.40 do 13.00

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: *brak*

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

*Melina Rozmus*  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

*Krzysztof Gros*  
*Wiesława Twarda*  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)

.....  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 19 czerwca 2024 r. otrzymałem (-am) w dniu 19 czerwca 2024 r.

*Melina Rozmus*  
.....  
(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 Złotowie 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:

**DYREKTOR**  
 *Szpitala Powiatowego  
im. Alfreda Sokolowskiego w Złotowie*

**Sławomir Janas**

.....  
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

\*) zaznaczyć właściwe

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

