

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr ON-HŻ.9020.267.2022

Złotów, dnia 31 października 2022 r.
(miejscowość i data)

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

Monika Skowrońska starszy asystent upoważnienie Nr 4

Kamil Taras starszy asystent upoważnienie Nr 17

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021, poz. 195 z późn. zm.)¹⁾, 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 2022 r. poz. 2000)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 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 2021r, poz. 162 z późn. zm.)^{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. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Kuchnia Szpitala Powiatowego im. A. Sokolowskiego w Złotowie**
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Szpitalna 28, 77-44 Złotów
(adres)

NIP 7671449305

TEL 67263 22 33 w. 464 FAX

E-MAIL sekretariat@szpital.zlotow.pl

¹ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej Nr 499/3031/2007
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Artur Bobruk - dyrektor szpitala
(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 oraz przestrzegania ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych**

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 charakteryzujące zakład).

- 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. 30 pacjentów przebywający w Zakładzie Terapii Uzależnień od Alkoholu w Piecewie.
- 1.2. Kuchnia przygotowuje śniadania, obiady i kolacje. Dodatkowe posiłki czyli II śniadania i podwieczorki dostarczane są na oddział dziecięcy i dla diet m.in.: cukrzycowej oraz niskokalorycznej.
- 1.3. Zatrudnia się 15 pracowników, którzy posiadają 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 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 – wodociąg zakładowej, w przypadku awarii włączana jest woda z wodociągu publicznego. Przedstawiono wynik badania wody z dnia 15.12.2021 r. sprawozdanie z badania nr 59387/LB/2011. badanie przez PSSE w Pile. Nowy pobór próbek w zeszłym tygodniu 24.10.2022 – brak wyniku do wglądu.
- 1.8. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzi specjalistyczny zakład DDD Jerzy Spychała Piła, ul. Śniadeckich 5c/4. Ostatni protokół z dnia 30.06. 2022 r. Bieżący monitoring obecności szkodników prowadzi szef kuch i zapisuje w rejestrze.
- 1.9. W związku z przypadkami występowania afrykańskiego pomoru świń (ASF) skontrolowano sprzedawane mięso w sklepie pod kątem wykrywania nielegalnej sprzedaży mięsa wieprzowego i produktów pochodzenia wieprzowego, a także dziczyzny (mięsa z dzika) i produktów z niej otrzymanych. W trakcie kontroli stwierdzono w produkcji mięso ze: Gminna Spółdzielnia „Samopomoc Chłopska” 86-120 Pruszcz ul. Dworcowa 8/1.
- 1.10. Przedstawiono do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny dla produktów jajczarskich, wprowadzanych na rynek: „Ferma Drobiu Małgorzata Sokołowska 62-068 Rostarewo, ul. Wolsztyńska 68 weterynaryjny nr identyfikacyjny zakładu: 3PL 30051302.
- 1.11. Przy przyjęciu pacjent informuje lekarza o swojej alergii lub nietolerancji pokarmowej, gdzie informacja zostaje przekazana dietetykowi szpitala.
- 1.12. 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.

ukarano *nie karano*

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego *nie karano* w wysokości *nie karano* zł ----

(nr mandatu karnego)

na podstawie *nie karano*

(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, pouczone 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: - *brak*

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt - *brak*

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*.

Pan (i) wnosi /nie wnosi*) 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. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm)*

6. Czas trwania kontroli: od 10.00 do 12.20

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)

Kierownik
Sekcji Infrastruktury i Logistyki

.....mgr inż. Malwina Różnius.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

.....
.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) *31 października 2022r.*
otrzymałem (-am) w dniu *31 października 2022 r.*

Kierownik
Sekcji Infrastruktury i Logistyki

.....mgr inż. Malwina Różnius.....
(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

- 1.13. Posiłki na oddziały transportowane są w trojakiach, termosach, pojemnikach zamykanych na wózkach, porcjowanie serwowanie posiłków na oddziałach odbywa się przez pracowników szpitala.
- 1.14. Oceniono jadłospis od 24.10.2022r do 2.11.2021r. 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 przygotowuje się diety specjalne.
- 1.15. Podczas kontroli przedstawiono do wglądu dokumentację:
- procedurę zabezpieczenia przed szkodnikami,
 - procedurę mycia i dezynfekcji rąk,
 - kartę kontroli temperatury urządzeń chłodniczych i zamrażarkach,
 - kartę dezynfekcji jaj,
 - dokumentację GHP/GMP i HACCP wraz z zapisami – prowadzone na bieżąco.
- 1.16. W dniu 31.10.2022 r. skontrolowano:
- kuchnia główna i pomieszczenia pomocnicze**
- a. kuchnia właściwa – podłogi łatwe do utrzymania w czystości lastryko, ściany wyłożone płytkami, na lampach oświetleniowych zamontowany 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 zamontowany 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, 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, 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, prysznice, ustępy.
- 1.19. Przedstawiono do wglądu protokół nr 451/2022 z dn. 23.08.2022r z okresowej kontroli przewodów kominowych wykonany przez Zakład Kominiarski Mariusz Stuba Łobzenica ul. Łączna 1.
- 1.20. Ilość i rodzaj wyposażenia, urządzeń i sprzętu jest odpowiednia dla rodzaju prowadzonej działalności.

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

- brak

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 -----

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:

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

^{*)} zaznaczyć właściwe

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