

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

*M. Druszczyński*  
Dyrektor  
dr n. spol. Marcin Druszczyński

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr ON-HŻ.9020.175.2021

Piecewo, dnia 09 września 2021r  
(miejsowość i data)

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

Kamil Taras starszy asystent upoważnienie Nr 17

Wiesława Trzeciak młodszy asystent upoważnienie Nr 2  
(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)<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 2021 r. poz.735)<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 2021r, poz. 162)<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 oddziału Terapii Uzależnień od Alkoholu w Piecewie, Piecewo 26, 77-416 Tarnówka**  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)  
**jednostka Szpitalna Powiatowego im. A. Sokolowskiego w Złotowie ul. Szpitalna 28, 77-44 Złotów**  
(adres)

NIP 7671449305

TEL 67 266 40 63

FAX

E-MAIL

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 500/3031/2007  
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Marcin Druszcz - p.o. dyrektor szpitala  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Anna Ciecieląg – pielęgniarka oddziałowa  
(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 wydawania posiłków dostarczanych w ramach cateringu z kuchni Szpitalna Powiatowego im. A. Sokołowskiego w Złotowie ul. Szpitalna 28, termosy myte na miejscu w kuchni Szpitala w Złotowie. Posiłki wydawane na naczyniach wielokrotnego użycia.
- 1.2. Zatrudnia się w punkcie wydawania posiłków 2 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.
- 1.3. Nieczystości płynne odprowadzane do sieci kanalizacyjnej.
- 1.4. Śmieci składowane w zamykanych pojemnikach – segregowane.  
Odpady pokonsumpcyjne traktowane są jako odpady zmieszane, odbiera firma specjalistyczna MZUK Złotów.
- 1.5. Kuchnia wydaje śniadania, kolacje i obiady (II daniowe) - dostarczane są w ramach cateringu z kuchni Powiatowego Szpitala w Złotowie. Dieta cukrzycowa i wątrobowa otrzymują dodatkowe owoce i warzywa, oraz dieta cukrzycowa otrzymuje kefir do posiłku.
- 1.6. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzi specjalistyczny zakład DDD Jerzy Spychała Piła, ul. Śniadeckich 5c/4, bieżący monitoring prowadzą pracownicy. Ostatni protokół z dnia 16 marca 2021 r.
- 1.7. Przy przyjęciu pacjent informuje lekarza o swojej alergii lub nietolerancji pokarmowej, gdzie informacja zostaje przekazana pielęgniarce i dietetyczce w Powiatowym Szpitalu w Złotowie.
- 1.8. Zapewniono środki o działaniu wirusobójczym do dezynfekcji stołów, krzeseł – powierzchni tj. SURFANIOS Premium dystrybutor: ECOLAB Sp. z o.o. ul Opolska 114, Kraków Polska, płyn do dezynfekcji rąk tj.: Skinman Soft Protect – ECOLAB Sp. z o.o. ul. Opolska 114, Kraków Polska
- 1.9. W dniu kontroli zachowane są procedury i obowiązki przestrzegania Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 19 czerwca 2020r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, a także związanych z nieprzestrzeganiem wytycznych przeciwepidemicznych GIS dla funkcjonowania zakładów w trakcie epidemii SARS-CoV-2 oraz wytyczne dla gastronomii. Pracownicy szkoleni na bieżąco, ostatnie szkolenie z kwietnia 2021 r – temat: mycie i dezynfekcja rąk.
- 1.10. Próby pokarmowe odkładane w kuchni Powiatowego Szpitala w Złotowie.
- 1.11. Przy przyjęciu do oddziału Terapii Uzależnień od Alkoholu w Piecewie - pierwszym krokiem jest ocena stanu odżywienia pacjenta w momencie przyjmowania go na oddział, następnie dostosowanie diety do jego indywidualnych potrzeb.
- 1.12. Wydawane posiłki dostarczają organizmowi potrzebne składniki odżywcze oraz energię niezbędną do życia i prawidłowego funkcjonowania.
- 1.13. 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.

1.14. Wydawane posiłki są świeże i dobrej jakości.

1.15. Planowaniem jadłospisu zajmuje się dietetyk, dzięki czemu dania są skomponowane z uwzględnieniem norm żywienia i potrzeb pacjentów. Brane są pod uwagę nietolerancje pokarmowe i dlatego przygotowywane są diety specjalne.

## 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 -----

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 11.00 do 12.00

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)

Anna Ciciela  
Pielęgniarka Oddziałowa  
Oddziału Terapii Uzależnień od Alkoholu  
w Piecovie

(imię i nazwisko osoby kontrolowanego)

*Anna Ciciela*

*Wiesława Tkwała*

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **09 września 2021r.**  
otrzymałem (-am) w dniu **09 września 2021r.**

Anna Cicciclag  
Pielęgniarka Oddziałowa  
Oddziału Terapii Uzależnień od Alkoholu  
w Piecovie  
magister pielęgniarstwa

.....  
2602550P  
(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<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

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

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

.....  
Anna Cicciclag  
Pielęgniarka Oddziałowa  
Oddziału Terapii Uzależnień od Alkoholu  
w Piecovie  
magister pielęgniarstwa