



Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Złotowie

Szpital Powiatowy
im. Alfreda Sokołowskiego w Złotowie

WPLYNEŁO

Złotów, 17 kwietnia 2025 r.

ON-HŻ.9025.42.2025 18. 04. 2025

Szpital Powiatowy im. Alfreda Sokołowskiego
ul. Szpitalna 28, 77-400 Złotów

DECYZJA Nr 14/ 108 /ON-HŻ/2025

Na podstawie art. 1 pkt. 6, art. 4 ust.1 pkt 3 a i art. 37 ust. 1 ustawy z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 poz. 416), art. 59 ust.1, art. 61, art. 62 ust. 1 pkt 2 i art. 63 ust. 1 ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448); art. 6 ust. 3 lit. a rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. 04. 139. 1 z późn. zm.) oraz art. 148 ust. 2 i 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z 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, i (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 decyzją Rady 92/438/EWG (rozporządzenia w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. U. UE. L. 2017.95.1 z 7 kwietnia 2017) w związku z art. 10 § 1 art. 104 § 1 i 2, art. 107 § 1 i 3 ustawy z 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024 r. poz. 572).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Złotowie po rozpatrzeniu wniosku o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z 21.03.2025 r. złożonego przez:

Szpital Powiatowy im. Alfreda Sokołowskiego
ul. Szpitalna 28, 77-400 Złotów

(imię, nazwisko, miejsce zamieszkania i adres albo nazwa, siedziba i adres wnioskodawcy

oraz organu uprawnionego do reprezentowania wnioskodawcy zgodnie z KRS lub EDG) na podstawie posiadanej dokumentacji oraz wynikami kontroli przeprowadzonej w dniu 02.04.2025 r. **zatwierdza zakład:**

Kuchnia przy Szpitalu Powiatowym w Złotowie ul. Szpitalna 28, 77-400 Złotów
(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów objętych wnioskiem)

Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna w Złotowie
ul. M. Hubego 1/1 | 77-400 Złotów
Oddział Nadzoru Sekcja Higieny Żywności i Żywienia
tel. 67 3491692 | 67 3497151
higiena.zywnosci.psse.zlotow@sanepid.gov.pl
sekretariat.psse.zlotow@sanepid.gov.pl
NIP 767-13-15-579 | REGON 570293242
BDO 000437574
www.gov.pl/web/psse-zlotow
PSSEZlotow/SkrytkaESP

do prowadzenia działalności obejmującej:

przygotowywanie posiłków w zakresie od surowca do gotowej potrawy podawanych na naczyniach wielokrotnego użycia, z możliwością konsumpcji na miejscu oraz catering, w tym na oddziały szpitalne miejscowe oraz zamiejscowe - własnym środkiem transportu.

(określenie przedmiotu działalności zakładu objętego wnioskiem)

UZASADNIENIE

Zgodnie z treścią art. 63 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia „zakłady o których mowa w art. 61, podlegają obowiązkowi zatwierdzenia”, zaś art. 61 i art. 62 w/w ustawy mówi, iż organem upoważnionym w sprawach zatwierdzania w/w zakładów jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny właściwy ze względu na siedzibę zakładu.

Wyżej opisane kompetencje Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego mieszczą się w zakresie zadań realizowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną – jak bowiem wynika z przepisu art. 1 pkt 6 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest ona „powołana do realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku – w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobieganiu powstawania chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych”- a także z mocy przepisu art. 4 ust. 1 pkt 3a w/w ustawy – „do sprawowania bieżącego nadzoru sanitarnego”, w którego zakresie mieści się „kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących nadzoru nad jakością zdrowotną żywności”.

Zgodnie z treścią art. 59 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia „podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane do przestrzegania w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004.”

W myśl brzmienia przepisów zawartych w art. 148 ust.2 i 3 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 „po otrzymaniu wniosku o zatwierdzenie od podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze właściwy organ składa wizytę na miejscu”i „zatwierdza zakład do celów określonej działalności jedynie wtedy, gdy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo spożywcze wykazał, że spełnia odpowiednie wymagania prawa żywnościowego.”

Upoważnieni przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Złotowie funkcjonariusze Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z dyspozycją powołanych wyżej przepisów, dokonali **2 kwietnia 2025 r.** kontroli sanitarnej obiektu: **Kuchnia przy Szpitalu Powiatowym w Złotowie ul. Szpitalna 28, 77-400 Złotów**, w zakresie: przygotowywanie posiłków w zakresie od surowca do gotowej potrawy podawanych na naczyniach wielokrotnego użycia, z możliwością konsumpcji na miejscu oraz catering, w tym na oddziały szpitalne miejscowe oraz zamiejscowe - własnym środkiem transportu.

- Zatrudnia się 15 pracowników, posiadają aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby.

- Kuchni główna i pomieszczenia pomocnicze:

- kuchnia właściwa o powierzchni 377,2 m² – 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 okapy z wentylacją mechaniczną. Przy kuchni w wyznaczonym miejscu znajdują się metalowe wózki oraz stoły do przechowywania pojemników transportowych i sprzęt kuchenny.

- boks mięsny, mączny, rybny, boks przygotowywania warzyw wyposażone w urządzenia chłodnicze, stoły produkcyjne, urządzenia pomocnicze stosownie do potrzeb.

Pomieszczenia piwniczne:

- 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,
 - 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,
 - 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,
 - magazyn ziemniaków, warzyw i owoców - podłoga łatwo do utrzymania w czystości – lastryko, ściany pomalowane, na lampach oświetleniowych zamontowano osłony, na oknach uchylnych zamontowane siatki przeciwko szkodnikom, wyposażony w raszki przeznaczone do przechowywania ziemniaków, regały na warzywa, waga, stół,
 - 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.
 - 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
 - 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 jaj promieniami UV, proces obróbki cieplnej potraw, przechowywanie potraw w ladzie bemałowej. 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.
- 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.
 - Nieczystości płynne odprowadzane do sieci kanalizacyjnej.
 - 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.
 - Szpital podłączony jest do sieci – wodociągowej zakładowej, w przypadku awarii włączana jest woda z wodociągu publicznego. Przedstawiono wynik badania wody z dnia 25 marca 2025 r. sprawozdanie z badania nr 191222/25/POZ punkt poboru – kuchnia, badanie wykonane przez J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o. Laboratorium Badawcze ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia – woda zdatna do spożycia.
 - Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzi specjalistyczny zakład DDD. Bieżący monitoring obecności szkodników prowadzi szef kuchni i zapisuje w rejestrze.
 - Przedstawiono do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny dla produktów jajczarskich, wprowadzanych na rynek.

- Przy przyjęciu pacjent informuje lekarza o swojej alergii lub nietolerancji pokarmowej, gdzie informacja zostaje przekazana dietetykowi szpitala.
- 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.
- Posiłki na oddziały transportowane są w trojakach, termosach, pojemnikach zamykanych na wózkach, porcjowanie i serwowanie posiłków na oddziałach odbywa się przez pracowników szpitala.

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: kuchenska 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. Dezynfekcja 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 zewnątrz.

- W trakcie trwania kontroli dokonano oględzin środka transportu, używanego do przewożenia posiłków do Zakładu Terapii Uzależnień od Alkoholu w Piecovie –

– luk załadunkowy oddzielony od części pasażerskiej, wyłożony materiałem łatwym do utrzymania w czystości, w razie konieczności istnieje możliwość dezynfekcji.

- Ilość i rodzaj wyposażenia, urządzeń i sprzętu jest odpowiednia dla rodzaju prowadzonej działalności.

Stwierdzono, iż wyżej wymieniony zakład spełnia wymagania sanitarno - higieniczne przewidziane przepisami rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. 04. 139. 1 z dnia 30 kwietnia 2004r. z późn. zm.).

Mając powyższe na uwadze Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Złotowie orzekł jak w sentencji.

Pouczenie

Od niniejszej decyzji przysługuje stronie odwołanie do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Odwołanie wnosi się za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Złotowie, ul. Hubego 1/1 w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia.

Przed upływem terminu do wniesienia odwołania strona może zrzec się prawa do wniesienia odwołania wobec organu administracji publicznej, który wydał decyzję. Z dniem doręczenia organowi administracji publicznej oświadczenia o zrzeczeniu się prawa do wniesienia odwołania przez ostatnią ze stron postępowania, decyzja staje się ostateczna i prawomocna.



PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w ZŁOTOWIE

mgr Halina Godlewska-Sylwestrzak

Otrzymują strony postępowania:

1. Adresat za zwrotnym potwierdzeniem odbioru

2. a/a
(K.T.)

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Złotowie.

Szczegółowa Klauzula informacyjna dostępna na: www.gov.pl/web/psse-zlotow