

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ



Nr 82/2025

Znak sprawy: ON-HŻ.9025.42.2025

Złotów, 02.04.2025r.

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Złotowie:

Imię i nazwisko	Stanowisko służbowe	Numer upoważnienia
Kamil Taras	starszy asystent	17
Wiesława Trzeciak	młodszy asystent	2

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ust 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024, poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2024, poz. 572)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późn. zm.²⁾.

Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 poz. 236 ze zm.) 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 przy Szpitalu Powiatowym w Złotowie ul. Szpitalna 28, 77-400 Złotów, 77-400 Złotów, ul. Szpitalna 28

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu, adres)

NIP: 7671449305 TEL: 67 263 22 33 w. 465 FAX: E-MAIL:

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Numer wpisu do rejestru - 499/3031/2007

(nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Aneta Kaufka - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Sylwia Misztal - kierownik kuchni

(imię i nazwisko, stanowisko)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

brak

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola sanitarna w związku z wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej odnośnie obiektu: kuchnia Szpitala Powiatowego im. A. Sokołowskiego w Złotowie ul. Szpitalna 28, 77-400 Złotów.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

1.1. Kontrola sanitarna tematyczna w związku z wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej odnośnie obiektu: kuchnia Szpitala Powiatowego im. A. Sokołowskiego w Złotowie ul. Szpitalna 28, 77-400 Złotów.

Planowany zakres działalności: 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.

1.2. 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.

1.3. Kuchni główna i pomieszczenia pomocnicze

a. 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 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.

1.4. Wydzielono stołówkę dla pracowników, wyposażoną w stoliki oraz krzesła, wydzielono toaletę z umywalką do mycia dłoni z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą oraz zimną. Posiłki wydawane będą z bemałów – punkt krytyczny – pomiar temperatury

1.5. 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 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.

1.6. 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.

1.7. Nieczystości płynne odprowadzane do sieci kanalizacyjnej.

1.8. 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.

1.9. Szpital podłączony jest do sieci – wodociągowej zakładowej, w przypadku awarii włączana jest woda z wodociągu publicznego. Przedstawiono wynik badania wody z dnia 25 marca 2025r. 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.

1.10. Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami prowadzi specjalistyczny zakład DDD Jerzy Spychała Piła, ul. Śniadeckich 5c/4. Bieżący monitoring obecności szkodników prowadzi szef kuchni i zapisuje w rejestrze.

1.11. 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.

1.12. Przy przyjęciu pacjent informuje lekarza o swojej alergii lub nietolerancji pokarmowej, gdzie informacja zostaje przekazana dietetykowi szpitala.

1.13. 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.

1.14. 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: 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.

1.15. W trakcie trwania kontroli dokonano oględzin środka transportu, używanego do przewożenia posiłków do Zakładu Terapii Uzależnień od Alkoholu w Piecovie – [REDAKTOWANE] załadunkowy oddzielony od części pasażerskiej, wyłożony materiałem łatwym do utrzymania w czystości, w razie konieczności istnieje możliwość dezynfekcji.

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

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

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

L.p.	Nazwa	Opis
1	klauzula RODO	klauzula RODO
2	arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01	arkusz oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Mandaty karne

Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy zał. nr nie dotyczy
ukarano nie dotyczy

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości nie dotyczy zł
(nr mandatu karnego)

podstawie nie dotyczy

(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:

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

Kontrola sanitarna w związku z wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).

an (i) nie wnosi uwag i zastrzeżeń*) do stwierdzonego stanu faktycznego:

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: dnia 02.04.2025 w godzinach 13:00-14:20.

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.

mgr składowa Kaufka
mgr składowa Kaufka
mgr składowa Kaufka

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Sylvia Misztal
 (podpisy świadków)

Wiesława Trawa
1608
 (podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej dnia 02.04.2025 w godzinach 13:00-14:20

otrzymałem (-am) w dniu 02.04.2025

DYREKTOR
 Szpitala Powiatowego
 im. Alfreda Sokolowskiego w Złotowie
mgr Aneta Kaufka

(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:

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

^{*)} zaznaczyć właściwe

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



Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Złotowie

dnia: 18. 04. 2025

ON-HŻ. 19025.42.2025.. Podpis:

18.04.2025
Wiceprezesa
Piotr op...
sekre...
DIREKTOR
mgr Aneta Kaufka

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

**ZAŚWIADCZENIE NR 34/ON-HŻ/2025
O WPISIE DO REJESTRU ZAKŁADÓW PODLEGAJĄCYCH URZĘDOWEJ KONTROLI
ORGANÓW PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ**

Na podstawie art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy z 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) po rozpatrzeniu wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, złożonego przez:

Szpital Powiatowy im. Alfreda Sokołowskiego

(imię, nazwisko/nazwa wnioskodawcy)

ul. Szpitalna 28, 77-400 Złotów

(adres/siedziba wnioskodawcy wg KRS lub EDG, lub numeru identyfikacyjnego ARMiR)¹⁾

7671449305

(PESEL²⁾/numer identyfikacji podatkowej NIP)

dokonano w dniu 17.04.2025 r. wpisu zakładu:

Kuchnia przy Szpitalu Powiatowym w Złotowie ul. Szpitalna 28, 77-400 Złotów

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**

do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez PPIS w Złotowie - nr wpisu **499/3031/2007**

(należy wymienić odrębnie nazwy i siedziby wszystkich zakładów wpisanych do rejestru, rodzaj prowadzonej działalności oraz nr wpisu)³⁾

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

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
PSSEZłotow/SkrytkaESP

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

15.03.2007

Imię: Jan

1955

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg

Wzrost: 1,70 m
Ciężar ciała: 65 kg



Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Złotowie

Szpital Powiatowy
im. Alfreda Sokołowskiego w Złotowie

WPLYNEŁO

ON-HZ.9025.42.202518.04.2025

Nr: ...1194... Podpis: ...Babajan...

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

DECYZJA Nr 14/ 108 /ON-HZ/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 chłodniczym. 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 trojaskach, 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: 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. 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 uchylonych oknach. Myciem i dezynfekcją kuchenek oddziałowych zajmuje się firma sprzątająca zewnętrzną.

- 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.

- 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

