

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

dnia: 28. 10. 2025

Nr: 3199

Podpis: Jurekzak

Piecewo, 28.10.2025r.

Nr 304/2025

Znak sprawy: ON-HŻ.9020.235.2025

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

Imię i nazwisko	Stanowisko służbowe	Numer upoważnienia
Kamil Taras	starszy asystent	17

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 ze zm.)²⁾.

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:

Oddział Terapii Uzależnień od Alkoholu Piecewo 26, 77-416 Tarnówka

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

NIP: 7671449305

TEL: 67 266 40 63

FAX:

E-MAIL:

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Numer wpisu do rejestru - 500/3031/2007

(nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: Aneta Kaufka - dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Anna Ciecieląg - pielęgniarka oddziałowa

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola sanitarna i ocena klasyfikacyjna tj. stan techniczno-sanitarny zakładu, higiena produkcji, dystrybucji, sprzedaży, zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i system zarządzania bezpieczeństwem żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

L.p.	Wyposażenie	Opis
1	termometr elektroniczny	termometr P/S/K/04-04/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.

Budynek wolnostojący, piętrowy. Wyposażony w instalacje: elektryczną, wodno-kanalizacyjną (z regulacją temperatury), wentylację mechaniczną nawiewno-wywiewną. Ogrzewanie pomieszczeń: pompa ciepła. Na część kuchenną składają się następujące pomieszczenia: zmywalnia naczyń, kuchnia właściwa – rozdzielnia posiłków. Pomieszczenie socjalne, wspólne z pozostałymi pracownikami placówki. Ściany w pomieszczeniach wyłożone kafelkami, pozostała część ścian malowana. Sufit czysty, pomalowany farbą. Na podłodze również płytki. Wszystkie powierzchnie wykonane z materiałów gładkich, nienasiąkliwych, łatwych do utrzymania w czystości. W razie konieczności istnieje możliwość dezynfekcji powierzchni. Oświetlenie naturalne i sztuczne. Zamontowane punkty świetlne zabezpieczone przed rozpryskiem. Do części kuchennej – rozdzielni posiłków prowadzi osobne wejście przeznaczone do dostawy towaru. Zmywalnia naczyń jest połączona drzwiami z kuchnią właściwą oraz drugimi drzwiami, które prowadzą bezpośrednio na zewnątrz budynku. Do tego pomieszczenia prowadzi okienko zwrotne którym wprowadza się brudne naczynia ze stołówki placówki, drzwiami z pomieszczenia wynosi się czyste naczynia, które są magazynowane w zamykanej szafie w pomieszczeniu rozdzielni posiłków. W pomieszczeniu zmywalni zamontowano dwukomorowy zlewozmywak oraz umywalkę do mycia dłoni, z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą oraz zimną. W pomieszczeniu rozdzielni posiłków znajdują się zamykane szafy, blaty robocze, urządzenie chłodnicze, kuchenka do podgrzewania posiłków nad którą zamontowano wyciąg, dwukomorowy zlewozmywak oraz umywalkę do mycia rąk z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą oraz zimną. Budynek posiada agregat prądotwórczy.

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.

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 30 kwietnia 2025. r.

1.7. Przy przyjęciu pacjent informuje lekarza o swojej alergii lub nietolerancji pokarmowej, gdzie informacja zostaje przekazana pielęgniarkie i dietetyczce w Powiatowym Szpitalu w Złotowie.

1.8. Przy przyjęciu do oddziału Terapii Uzależnień od Alkoholu w Piecovie - pierwszym krokiem jest ocena stanu odżywienia pacjenta w momencie przyjmowania go na oddział, następnie dostosowanie diety do jego indywidualnych potrzeb.

1.9. Wydawane posiłki dostarczają organizmowi potrzebne składniki odżywcze oraz energię niezbędną do życia i prawidłowego funkcjonowania. Okazano do wglądu jadłospis od 25 października 2025 r. do 31 października 2025 r.

1.10. 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.

1.11. 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.

nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

L.p.	Nazwa	Opis
1	Klauzula RODO	podczas kontroli okazano klauzulę 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)
2	Arkusz oceny	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)

na 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: - 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) nie wnosi uwag i zastrzeżeń*) do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak

6. Czas trwania kontroli: 10:40- 11:40

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

Anne Ciećleg

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Levit 105

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej 28.10.2025

otrzymałem (-am) w dniu 28.10.2025

Anne Ciećleg

(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

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

^{*)} zaznaczyć właściwe

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