PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
77-400 ZŁOTÓW
ul. Hubego 1/1
tel./fax: 67 349 16 91 tel. 67 349 16 92

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

28

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 265/2026
Znak sprawy: ON-HŻ.9020.162.2026

Złotów, 09.09.2026r.

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 Szosler	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 (Dz. U. z 2024 r., poz. 416 ze zm.)[1], ~~w związku z art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2025 r., poz. 1691)~~[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 2025 r., poz. 1480, z późn. 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 , 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:sekretariat@szpital.zlotow.pl
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: Anna Wiśniewka - p.o. pielęgniarki naczelnej
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano
(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. stanu sanitarno-technicznego zakładu, higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży, zarządzania zakładem, kontroli wewnętrznych i systemu 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. Kontrola sanitarna i ocena klasyfikacyjna tj. stanu sanitarno-technicznego zakładu, higieny produkcji, dystrybucji, zarządzania zakładem, kontroli wewnętrznych i systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, odnośnie obiektu: kuchnia Szpitala Powiatowego im. A. Sokołowskiego w Złotowie ul. Szpitalna 28, 77-400 Złotów. 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, prysznice, ustępy.
1.4.Wydzielono stołówkę dla pracowników, wyposażona w stoliki oraz krzesła, wydzielono toaletę z umywalką do mycia dłoni z doprowadzoną wodą bieżącą ciepła oraz zimną. Posiłki wydawane będą z bemarów – 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 bemarowej. Raz na kwartał dokonywany kontrolny pomiar temperatur wydawanych posiłków na oddziałach – co jest odnotywane 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 16 września 2025 r. sprawozdanie z badania nr 6900074/25/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. Ostatni protokół z dnia 13 sierpnia 2026 r. 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. Po konsultacji z lekarzem dany oddział wysyła drogą elektroniczną zapotrzebowanie na posiłki do dietetyka na dany dzień, który na tej postawie sporządza jadłospisy. W codziennym wyżywieniu uwzględnia się dietę podstawową oraz diety: cukrzycowa, łatwostrawna, dieta niskokaloryczna – zgodnie z zaleceniami lekarza,

- Oceniono jadłospis od 10 września 2026 r. do 19 września 2026 r. Wydawane posiłki zawierają produkty z każde 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 przygotowywane są diety specjalne. Jadłospis zapewnia urozmaicenie potraw i zbilansowanie wartości składników odżywczych w diecie, podanie sposobu obróbki termicznej potraw.

Posiłki są podawane regularnie, przerwa nocna między posiłkami jest ok. 12 godzin.

1.14. Zapewniono pacjentom na oddziałach dostęp do wody pitnej. Prowadzi się dokumentowanie weryfikacji zgodności posiłku z jadłospisem oraz organoleptycznej oceny podstawowych parametrów posiłków obejmujących świeżość produktów, temperaturę, zapach oraz wygląd i konsystencję wydawanego posiłku. Weryfikacje i oceny prowadzone są codziennie w zakresie co najmniej jednej trzeciej rodzaju stosowanej diety oraz weryfikację i dokumentowanie zgodności gramaturowej poszczególnych składników śniadania lub obiadu, lub kolacji z jadłospisem wybranej diety przed porcjowaniem posiłków w celu sprawdzenia, czy na oddział została przekazana zaplanowana ilość żywności dla wszystkich pacjentów otrzymujących tę dietę na tym oddziale, weryfikacja jest prowadzona codziennie.

Jest stworzona strona internetowa szpitala w zakładce „Żywienie dla zdrowia" w której:
publikuje się wszystkie stosowane jadłospisy, wartości odżywcze, wykaz alergenów w wydawanych potrawach, zdjęcia potraw.

1.15. 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 bemarowej. Raz na kwartał dokonywany kontrolny pomiar temperatur wydawanych posiłków na oddziałach – co jest odnotywane w rejestrze. Przy każdej procedurze znajduje się oświadczenie pracowników, o tym że zapoznali się z treścią dokumentu i zobowiązali się do jego stosowania.

1.16. W dniu 9 września 2026 r. skontrolowano: plan mycia i dezynfekcji kuchni szpitalnej, monitorowanie punktu krytycznego – smażenie temp. 160 °C- 180 °C, duszenie temp. 160 °C - 180 °C, gotowanie temp. 100 °C - zapisy prowadzone na bieżąco.

1.17. 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
- cena organoleptyczna pięciopunktowa posiłku oraz zgodność gramatury z jadłospisem
- plan mycia i dezynfekcji kuchni szpitalnej
- wyparzanie desek

1.18. 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 bemarowej. Raz na kwartał dokonywany kontrolny pomiar temperatur wydawanych posiłków na oddziałach – co jest odnotywane w rejestrze. Przy każdej procedurze znajduje się oświadczenie pracowników, o tym że zapoznali się z treścią dokumentu i zobowiązali się do jego stosowania.

1.19. W dniu 9 września 2026 r. skontrolowano: plan mycia i dezynfekcji kuchni szpitalnej, monitorowanie punktu krytycznego – smażenie temp. 160 °C- 180 °C, duszenie temp. 160 °C - 180 °C, gotowanie temp. 100 °C - zapisy prowadzone na bieżąco.

1.20. 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 kuchnie 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 (kuchnia po remoncie). 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, artkuły 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, artkuły 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
- oddziale ginekologicznym - wyposażona w zmywarkę do mycia naczyń z funkcją wyparzania (w dniu kontroli w naprawie – posiłki wydawane na naczyniach jednorazowego użycia, do czasu naprawy wyparzarki); naczynia stołowe przechowywane w zamykanych szafkach. Podłogi i ściany łatwe do utrzymania w czystości, zlew 1 - 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.
1.21. Ilość i rodzaj wyposażenia, urządzeń i sprzętu jest odpowiednia dla rodzaju prowadzonej działalności.
1.22. Informuje się o możliwości wykonania badań w kierunku WZW A u zatrudnionych pracowników, pozostawiono materiały oświatowe w postaci ulotki.
1.23. Okazano do wglądu Protokół na okoliczność przeglądu serwisowego centrali wentylacyjnej VBW w kuchni z dnia 1 czerwca 2026 r. W ramach przeglądu wykonano: wymiana filtrów, wymiana pasków klinowych, kontrola stanu wymienników, czyszczenie wymiennika preparatami, kontrola parametrów sterowników, kontrola silników wentylatorów.
1.24. Okazano do wglądu Fakturę NR J/00005/08/2026 z dnia 6 sierpnia 2026 r., wystawioną przez Miejski Zakład Wodociągów i Kanalizacji Sp. z o.o. – potwierdzającą czyszczenie kanalizacji.

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

L.p.	Przepis	Opis nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

L.p.	Nazwa	Opis
1	Klauzula RODO	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)
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)
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, pouczono 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: nie dotyczy

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt. doraźnych zaleceń nie wydawano
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: brak

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak

6. Czas trwania kontroli: dnia 09.09.2026 w godzinach 10:30-13:50.

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 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

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....

.....
(podpisy świadków)

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

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej dnia 09.09.2026

otrzymałem (-am) w dniu 09.09.2026

DYREKTOR
Szpitala Powiatowego
im. Alfreda Sokołowskiego 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