

wpłynęło 21 SIE 2023

wystało

F/PK/BŻ/01/01

Strona 1/6

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

L.dz. 4482

znak sprawy

podpis PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1460/BŻ/23

NS.BŻ.9020.40.250.2023.AP

Kłodzko, 18 sierpnia 2023 r.

(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/  
Powiatowego/Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego w Kłodzku

z – starszy asystent (numer upoważnienia stałego 15/23, numer upoważnienia  
jednorazowego BŻ/CK 15/23-2620/23)

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3-4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 338)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67§ 1 i art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023 r. poz. 775)<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 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.<sup>2)</sup>

Na podstawie art. 48 ust.1 pkt 11 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 221)<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:

Blok żywienia w Zespole Opieki Zdrowotnej

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Szpitalna 1a, 57-300 Kłodzko

(adres)

NIP 883-178-85-49

REGON 020493961

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zaświadczenie z dnia 12.12.2022

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

2. Kierujący zakładem:

Zespół Opieki Zdrowotnej, ul. Szpitalna 1a, 57-300 Kłodzko  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Krystyna Szmyszon – Kierownik działu Żywnienia  
(imię i nazwisko, stanowisko)

Bez udziału świadków

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: urzędowa kontrola żywności w zakresie sprawdzenia warunków sanitarno-technicznych zakładu żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Termometr służbowy PSSE w Kłodzku ze świadectwem wzorcowania nr BŻ/I/33/W.

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

### **1. Zakres prowadzonej działalności:**

- produkcja posiłków mięsnych i niemięsnych od surowca do gotowej potrawy;
- wydawanie posiłków w ramach cateringu do bloku żywienia Szpitala w Nowej Rudzie  
W/w asortyment podawany jest pacjentom w naczyniach wielokrotnego użytku.

2. Dzienna wielkość produkcji: 550 posiłków dziennie dla pacjentów. Wielkość produkcji zależy od ilości pacjentów przebywających w szpitalu.

3. W dniu kontroli żywiono: 298 osób – w tym 84 osoby w systemie cateringowym.

4. Blok żywienia serwuje w zależności od diety od 3 do 4 posiłków dziennie tj. śniadanie dwudaniowy obiad, kolacja, II kolacja.

5. Posiłki przewożone są systemem termosowym do poszczególnych kuchenek oddziałowych (11 oddziałów ZOZ Kłodzko oraz 3 oddziały ZOZ Nowa Ruda), gdzie następuje ich porcjowanie i serwowane przez wyznaczone osoby z każdego oddziału. Posiłki dostarczane są bezpośrednio do poszczególnych pokoi oddziału wraz ze sztućcami dla każdego pacjenta.

6. Wydawanie posiłków odbywa się w następujących godzinach

- kuchnia: śniadanie z kolacją godz. 8<sup>00</sup> – 8<sup>50</sup>, obiad godz. 12<sup>15</sup>-12<sup>40</sup>
- na oddziałach: śniadanie godz. 9<sup>00</sup>, obiad godz. 13<sup>00</sup>, kolacja godz. 18<sup>00</sup>, II kolacja (dieta cukrzycowa) godz. 20<sup>00</sup>.

7. Na tablicy informacyjnej będącej na każdym oddziale umieszczony jest jadłospis, w którym do każdej potrawy przypisane są alergeny lub substancje powodujące alergie o substancjach i produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

8. Zatrudniony personel – 15 osób. W dniu kontroli przedłożono do wglądu aktualne książeczki zdrowia oraz orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, podpisane przez lekarzy medycyny pracy. Zakład nie zatrudnia osób narodowości ukraińskiej.

9. Personel posiada prawidłową, czystą odzież roboczą. Segregacja odzieży zachowana.

10. We wszystkich punktach stwierdzono bieżącą ciepłą i zimną wodę.

11. Wszystkie umywalki do mycia rąk wyposażone prawidłowo tj. mydło antybakteryjne, ręczniki jednorazowego użytku, pojemniki na zużyte ręczniki.

12. Zakład korzysta z wody z wodociągu miejskiego, nieczystości płynne usuwane są do kanalizacji miejskiej.

5/11

13. W trakcie kontroli Strona przedłożyła prawidłowy wynik badania wody w zakresie parametrów bakteriologicznych nr S/LAB/LW-835/2021 z dnia 23.09.2021 r. oraz parametrów fizykochemicznych nr S/LAB/LW-837/2021 z dnia 24.09.2021 r. - wykonawca Laboratorium PSSE Kłodzko. Badanie wody odbywa się zgodnie z częstotliwością ustaloną w instrukcjach GHP/GMP - (badanie bakteriologiczne odbywa się co dwa lata oraz fizyczno-chemiczne odbywa się co pięć lat).
14. Proces mycia i dezynfekcji naczyń stołowych prowadzony jest w kuchenkach oddziałowych w zmywarkach z systemem wyparzania z zachowaniem rozdziału czasowego krzyżowania się dróg czystych i brudnych.
15. Proces mycia i dezynfekcji termosów oraz pojemników GN odbywa się w zmywalni pojemników cateringowych usytuowanej przy kuchni głównej w zmywarkach gastronomicznych z systemem wyparzania – w dniu kontroli maszyny sprawne
16. Na terenie całego zakładu obowiązuje zakaz palenia tytoniu.
17. W dniu kontroli bieżący stan sanitarny pomieszczeń bloku żywienia oraz kuchenek oddziałowych (na oddziałach: chirurgia ogólna, rehabilitacja kardiologiczna, psychiatria sądowa o wzmocnionym stopniu zabezpieczenia) prawidłowy.
18. W zakładzie opracowano instrukcję zabezpieczenia przed szkodnikami. Nadzór nad szkodnikami prowadzony jest na bieżąco przez pracowników zakładu, którzy zobowiązani są do codziennego monitoringu występowania szkodników. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości zobowiązani są do zgłaszania kierownikowi lub właścicielowi wszelkich uwag dotyczących spostrzeżeń śladów występowania szkodników. Nadzór nad szkodnikami prowadzony jest również przez firmę specjalistyczną DDD KONIX, ul. Norwida 1b, Kudowa Zdrój. Przedstawiono do wglądu ostatni protokół z przeprowadzonych zabiegów DDD z dnia 01.08.2023 r.
19. Podczas kontroli na terenie zakładu nie stwierdzono obecności szkodników ani śladów ich pozostałości.
20. Stałe odpady komunalne składowane są w pojemnikach (odpady segregowane) - odbierane są zgodnie z harmonogramem.
21. W zakładzie prowadzone jest prawidłowe postępowanie z odpadami pochodzenia zwierzęcego - zakład posiada opracowaną instrukcję w zakresie postępowania z odpadami kategorii III. Zakład współpracuje z firmą NEXUS Sp. J., ul. Bratkowa 5, Kamieniec Żąbkowicki, która odbiera odpady kat. III w zależności od potrzeb – na powiadomienie telefoniczne. W trakcie kontroli przedłożono do wglądu dokument handlowy odbioru odpadu z dnia 17.08.2023 r. na ilość 41 kg.
22. Podczas przeprowadzania kontroli dokonano losowo sprawdzenia terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości środków spożywczych przechowywanych w magazynie artykułów suchych oraz w poszczególnych urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
23. Dokonano kontroli temperatur: urządzenie chłodniczo – zamrażalnicze podręczne kuchnia – temp.  $+4^{\circ}\text{C}/-21^{\circ}\text{C}$ , lodówka podręczna – temp.  $+4^{\circ}\text{C}$ , urządzenie chłodnicze podręczne kuchnia – temp.  $+4^{\circ}\text{C}$  magazyn – temp.  $+24,3^{\circ}\text{C}$ , wilgotność 60%.
24. Środki spożywcze przechowywane prawidłowo zgodnie z zaleceniami producenta. Urządzenia chłodnicze/zamrażalnicze sprawne i czyste.
25. Zakład przechowuje próbki pokarmowe. W dniu kontroli w zakładzie próbki pokarmowe pobierane (gramatura prawidłowa tj. nie mniej niż 150g), opisane i przechowywane prawidłowo w wydzielonym do tego celu urządzeniu chłodniczym usytuowanym w kuchni – w dniu kontroli urządzenie chłodnicze czyste, temp.  $+3^{\circ}\text{C}$

26. W zakładzie posiłki produkowane są na bieżąco i wydawane tego samego dnia pacjentom. Zakład posiada opracowaną instrukcję w zakresie udokumentowania prawidłowej jakości wyrobu gotowego z częstotliwością raz w roku. W trakcie wykonywania czynności kontrolnych. Strona okazała do wglądu wynik badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologiczne – surówka z białej i – badanie z dnia 22.11.2022 r., rodzaj oznaczeń *L.monocytogenes*/w 25g/, obecność bakterii z rodzaju *Salmonella*/w 25g/. Badanie przeprowadzone przez Vetos Farma Bielawa.
27. W zakładzie do produkcji posiłków używa się tylko jaj świeżych. Proces mycia i dezynfekcji jaj odbywa się w przygotowni wstępnej – dezynfekcja jaj prowadzona jest przy użyciu naświetlacza UV – w dnu kontroli urządzenie sprawne. Prowadzone są zapisy z dezynfekcji jaj na bieżąco zapisy z dezynfekcji jaj z dnia 18.08.2023 r. 30 szt – do rejestru kontroli naświetlania jaj dołączony jest zeszyt czasu pracy lampy na koniec lipca 2023 r. czas pracy lampy wynosił 20 godz 20 minut.
28. W trakcie wykonywania czynności kontrolnych dokonano oceny zintegrowanego Systemu Bezpieczeństwem Żywności. Bezpieczeństwo żywności jest zapewnione poprzez stosowanie instrukcji GHP/GMP oraz systemu HACCP. W zakładzie określono zakres systemu, w którym ujęto cały proces technologiczny tj. od przyjęcia posiłków do ich wydania w tym catering. Opracowano schemat technologiczny i listy wszystkich zagrożeń występujących w żywności w rozbiciu na zagrożenia biologiczne (w tym mikrobiologiczne), fizyczne, chemiczne. W zakładzie w oparciu o analizę zagrożeń i drzewko decyzyjne dokonano identyfikacji trzech punktów kontroli dla których ustalono poziom, parametry krytyczne, sposób i częstotliwość monitorowania oraz środki zapobiegawcze i działania korygujące (opis CCP w protokole kontroli sanitarnej nr 1834/BŻ/22 z dnia 13.12.2022 r.). Weryfikacja systemu prowadzona jest raz w roku w lutym w formie przeglądów wewnętrznych – w trakcie kontroli przedłożono do wglądu formularz z 15.02.2023 r. – nie stwierdzono nieprawidłowości. Ponadto prowadzone są audyty wewnętrzne raz w roku w miesiącu listopadzie (ostatni audyt w dniu 09.11.2022).
29. W czasie wykonywania czynności kontrolnych przedłożono do wglądu formularz ze szkolenia wraz z podpisami osób w nich uczestniczących - ostatnie szkolenie z 05.04.2023 temat: GHP w kuchenkach oddziałowych. Stosowanie środków higieny indywidualnej. Szkolenia odbywają się zgodnie z częstotliwością ustaloną w księdze GHP/GMP tj. zgodnie z harmonogramem ustalonym na dany rok
30. Przedłożono do wglądu zapisy pracy z przeprowadzanych czynności w:
- kuchni głównej tj. formularze dostawy towaru, karty monitorowania temperatur w urządzeniach chłodniczych/zamrażalniczych oraz magazynach – zapisy prowadzone na bieżąco, prawidłowo ostatnie wpisy z dnia 18.08.2023 r
  - kuchenkach oddziałowych (chirurgia ogólna, psychiatria sądowa o wzmocnionym stopniu zabezpieczenia) tj. karty monitorowania temperatur w urządzeniach chłodniczych dla pacjentów oraz dla cateringu, karta czynności porządkowych, karta kontroli żywności pacjentów – zapisy prowadzone na bieżąco, prawidłowo ostatnie wpisy z dnia 18.08.2023 r.
31. W trakcie kontroli pobrano jadłospis (zał nr 3) - ocena jadłospisów zostanie przeprowadzona w siedzibie stacji PSSE w Kłodzku, wynik analizy zostanie dostarczony do zakładu.
32. Podczas prowadzenia czynności kontrolnych ustalono:
- a) do produkcji używa się oleju rzepakowego,
  - b) stawka żywieniowa -
  - c) napoje przygotowane na miejscu zawierają 5 g cukru w 250 ml produktu gotowego,
  - d) do produkcji posiłków stosuje się makaron jajeczny,
  - e) do smarowania pieczywa stosowane jest masło 82% tłuszczu,



33. W trakcie kontroli przekazano informację o wykonywaniu obowiązków wynikających z ustawy Prawo atomowe. Zgodnie z art. 23c ust. 1 ustawy z dnia 29 listopada 2000 r. Prawo atomowe (Dz. U. z 2021 r. poz. 1941 z późn. zm.) kierownicy jednostek wykonujących działalność, w której występują miejsca pracy powyżej 4 godzin zlokalizowane: pod ziemią, wewnątrz pomieszczeń na poziomie parteru lub piwnicy oraz związane z uzdatnianiem wód podziemnych na terenach, na których średnioroczne stężenie promieniotwórcze radonu w powietrzu w znacznej liczbie budynków może przekroczyć poziom odniesienia ( $300 \text{ Bq/m}^3$ ), są zobowiązani m. in. do wykonywania pomiaru stężenia radonu lub stężenia energii potencjalnej alfa krótkożyciowych produktów rozpadu radonu oraz podejmowania działań zapewniających ograniczenie i optymalizację narażenia pracowników na radon w miejscu pracy.

W przypadku, gdy w miejscach pracy wynik pomiaru wskazuje na możliwość przekroczenia poziomu odniesienia  $300 \text{ Bq/m}^3$ , kierownicy jednostek podejmują działania zapewniające ograniczenie narażenia pracowników na radon (art. 23c ust. 3 ustawy z dnia 29 listopada 2000 r. Prawo atomowe (Dz. U. z 2021 r. poz. 1941 z późn. zm.)).

W załączniku do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 18 czerwca 2020 r. w sprawie terenów, na których średnioroczne stężenie promieniotwórcze radonu w powietrzu wewnątrz pomieszczeń w znacznej liczbie budynków może przekraczać poziom odniesienia (Dz. U. poz. 1139) dla województwa dolnośląskiego wskazano powiat kłodzki.

Zgodnie z ustawą z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz.U. z 2022 r. poz. 1510) pracodawca jest obowiązany chronić pracownika przed promieniowaniem jonizującym, pochodzącym ze źródeł sztucznych i naturalnych, występujących w środowisku pracy (art. 223 § 1).

Materiały edukacyjno/informacyjne w zakresie radonu są dostępne na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego pod adresem: <https://www.gov.pl/web/gis/radon2> oraz <https://www.gov.pl/web/gis/krajowy-plan-dzialania-w-przypadku-narazenia-na-radon>

Informacje związane z kampanią „POZNAJ RADON” prowadzoną przez Państwową Agencję Atomistyki, która informuje o szkodliwości gromadzącego się w pomieszczeniach radonu oraz metod i technik zabezpieczenia budynków przed przenikaniem tego gazu do pomieszczeń - znajdują się pod linkiem: <https://www.gov.pl/web/poznajradon>.

34. Za przeprowadzone czynności kontrolne zostanie wystawiona administracyjna decyzja obciążająca właściciela zakładu kosztami przeprowadzonej kontroli

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

Wyjaśnienia do arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

ad pkt I.2 – nieprawidłowy stan techniczny:

- a) pęknięcia i łuszcząca się farba na ścianach w pomieszczeniu kuchni;
- b) pęknięcia z łuszczącą się farbą na suficie w kuchni;
- c) zacieki z łuszczącą się farbą na suficie w zmywalni sprzętu produkcyjnego;
- d) zacieki z łuszczącą się farbą na ścianie w zmywalni sprzętu produkcyjnego;
- e) pęknięcia i łuszcząca się farba na ścianach w pomieszczeniu przygotowni wstępnej;

Na pkt I.2 toczy się postępowanie administracyjne – termin wykonania do 31.12.2024

ad pkt III.3 – brak zapisów z pracy z przeprowadzanych czynności w kuchence oddziałowej rehabilitacji kardiologicznej tj. karty monitorowania temperatur w urządzeniach chłodniczych dla pacjentów oraz dla cateringu - ostatni zapis z 15.08.2023, karta czynności porządkowych - ostatni zapis z 15.08.2023, karta kontroli żywności pacjentów - ostatni zapis z 17.08.2023

AM

Powyższe nieprawidłowości stanowią naruszenie następujących podstaw prawnych:

1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448)
2. Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz.13, t. 34, str. 319).

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
2. Jadłospis
3. Oświadczenie

### **I. Ustalenia pokontrolne**

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt III.3 zał. nr 1

Panią [ ] – salowa oraz Panią [ ] – zastępcą oddziałowej  
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatów karnych: De 1994239 w wysokości 100 zł . De 1994240 w wysokości 100 zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o art. 100 ust. 1 pkt. 8 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia,  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 11.01.2023r. nr MK 23/23  
(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: nie dotyczy

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt Nie dotyczy  
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\* uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: Nie dotyczy

5. Uwagi osoby kontrolującej Brak

6. Czas trwania kontroli: od. 09<sup>30</sup> do 14<sup>00</sup>, w siedzibie PSSE w Kłodzku 21.08.2023 od. 07<sup>30</sup> do 08<sup>20</sup>  
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.

Nie dotyczy

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Nie dotyczy

(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

24

KIEROWNIK  
DZIAŁU ŻYWIENIA  
ZOZ Kłodzko, ul. Szpitalna 1a

*Krzysztof Szumacher* *Krzysztof Szumacher*  
.....  
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Bez udziału świadków  
(podpisy świadków)

STARSZY ASYSTENT  
Powiatowej Stacji  
Sanitarnej Epidemiologicznej  
w Kłodzku  
.....  
(podpis osoby kontrolującej)  
mgr inż. A.

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 18.08.2023 r.  
otrzymałem (-am) w dniu 21.08.2023.....

KIEROWNIK  
DZIAŁU ŻYWIENIA  
ZOZ Kłodzko, ul. Szpitalna 1a

*Krzysztof Szumacher* *Krzysztof Szumacher*  
.....  
(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 Kłodzku 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr 1460/14/23 z dnia 21.08.2023

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Szpikla 202 Kłodzko  
ul. Szpikla 15

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA  
PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>	<b>11</b>	<b>22</b>	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe



3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP). <i>dot. kuchni rehabilitacji i dietetycznej</i>	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	ND
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów		2	33	
	Suma punktów ogółem				35
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

## KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie      powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie      powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie      nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR *1507/B.P.R.1* Z DNIA *11.08.2018*

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

KIEROWNIK  
DZIAŁU ŻYWIENIA  
ZOZ Kłodzko, ul. Szpitalna 1a  
*Krzysztof Szymczon*

(podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT  
Powiatowej Stacji  
Sanitarnej Epidemiologicznej  
w Kłodzku

(podpis osoby kontrolującej)