

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
ul. Stefana Okrzei 1
57-300 Kłodzko

"Zespół Opieki Zdrowotnej"

w Kłodzku
24 SIE 2022

Załącznik nr 3

F/PK/BŻ/01/01

Strona 1/6

wpłynęło UHG wysłano

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

znak sprawy

podpis

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1200/HŻ/22

NS.BŻ.9020.29.233.2022.AP

Kudowa - Zdrój, 22 sierpnia 2022 r.

(miejscowość i data)

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

z - asystent (numer upoważnienia stałego 22/16; numer upoważnienia jednorazowego
BŻ/22/15-1914/22)

(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 (Dz. U. z 2021r. poz. 195)¹⁾, w związku z art. 67§ 1 i art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021 r. poz. 735)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 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością²⁾

Na podstawie art. 48 ust.1 pkt 11 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2021 r. poz. 162)^{1)*)} 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/EEG (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 p/ Szpitalu Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowym

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Zdrojowa 36c, 57-350 Kudowa-Zdrój

(adres)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

NIP: 8831598671 REGON: 000316418

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Jadwiga Radziejewska – Dyrektor Zespołu Opieki Zdrowotnej w Kłodzku
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Sylwia Martynowicz – Kierownik Szpitala Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Kudowie-Zdrój
(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. W/w asortyment podawany jest pacjentom w naczyniach wielokrotnego użytku
2. Zatrudniony personel – 17 osób. W dniu kontroli przedłożono do wglądu aktualne książeczki zdrowia oraz orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, podpisane przez lekarzy medycyny pracy.
3. Personel posiada prawidłową, czystą odzież roboczą. Segregacja odzieży zachowana.
4. W czasie kontroli personel posiadał prawidłowe zabezpieczenie nosa i ust tj. maseczkę na twarzy.
5. W dniu kontroli stwierdzono zachowanie określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii COVID-19 tj. :
 - przy wejściu do placówki udostępniono środki do dezynfekcji rąk o szerokim spektrum działania rąk oraz informacje o obowiązkowym noszeniu maseczek i dezynfekcji rąk,
 - pracownicy mają dostęp do maseczek, rękawiczek jednorazowego użytku oraz środków do dezynfekcji rąk i powierzchni mających kontakt z żywnością o szerokim spektrum działania.
6. Maksymalna dzienna wielkość produkcji - 210 posiłków. Wielkość produkcji zależy od ilości pacjentów przebywających w szpitalu. Dla pacjentów układane są 4 diety: podstawowa, cukrzycowa, lekkostrawna, niskokaloryczna.
7. Blok żywienia serwuje w zależności od diety od 3 do 5 posiłków dziennie tj. śniadanie, II śniadanie, dwudaniowy obiad, podwieczorek, kolacja.
8. Wydawanie posiłków odbywa się w sali konsumpcyjnej – ok. 80 miejsc siedzących w dwóch turach w następujących godzinach:
 - a) I tura: śniadanie z II śniadaniem godz. 7:30-7:50, obiad z podwieczorkiem godz. 12:30-12:50, kolacja 17:30 – 17:50;
 - b) II tura: śniadanie z II śniadaniem godz. 8:20-08:40, obiad z podwieczorkiem godz. 13:20-13:40, kolacja 18:20 – 18:40;



- Zgodnie z opracowanymi procedurami na posiłek przeznaczono 20 minut, a pomiędzy posiłkami 30 minut na dezynfekcję stołów, krzeseł oraz wietrzenie sali.
9. W dniu kontroli żywności jest 192 pacjentów.
 10. Stoły w jadalniach czyste, łatwe do dezynfekcji, posiłki dostarczane są bezpośrednio do stolików przez wyznaczone osoby wraz ze sztućcami dla każdego pacjenta.
 11. W zakładzie posiłki podawane w naczyniach wielorazowego użytku. Proces mycia i dezynfekcji naczyń stołowych prowadzony prawidłowo w zmywarce gastronomicznej z systemem wyparzania.
 12. We wszystkich punktach stwierdzono bieżącą ciepłą i zimną wodę. Wszystkie umywalki do mycia rąk wyposażone prawidłowo tj. mydło antybakteryjne oraz płyn do dezynfekcji, ręczniki jednorazowego użytku, pojemniki na zużyte ręczniki.
 13. Zakład korzysta z wody z wodociągu miejskiego, nieczystości płynne usuwane są do kanalizacji miejskiej.
 14. W trakcie kontroli Strona przedłożyła pozytywny wynik badania wody w zakresie parametrów bakteriologicznych nr S/LAB/LW-836/2021 z dnia 23.09.2021 r. oraz parametrów fizykochemicznych nr S/566/LAB/LW-1369/2018 z dnia 12.10.2018 r. - wykonawca Laboratorium PSSE Kłodzko. Badanie wody odbywa się prawidłowo zgodnie z częstotliwością ustaloną w instrukcjach GHP/GMP - (badanie bakteriologiczne odbywa się co roku oraz fizyczno-chemiczne odbywa się raz na cztery lata).
 15. W dniu kontroli bieżący stan sanitarno - porządkowy pomieszczeń bloku żywienia prawidłowy.
 16. W zakładzie obowiązuje zakaz palenia tytoniu.
 17. W zakładzie opracowano instrukcję zabezpieczenia przed szkodnikami. Nadzór nad szkodnikami prowadzony jest na bieżąco przez pracowników zakładu oraz przez firmę specjalistyczną Zakład KONIX Kudowa - Zdrój w zakresie świadczenie usług Dezynfekcji, Dezynsekcji i Deratyzacji - przedłożono do wglądu protokół z 02.08.2022 r.
 18. W dniu kontroli na terenie zakładu nie stwierdzono obecności szkodników ani śladów ich pozostałości.
 19. Stałe odpady komunalne składowane są w pojemnikach (odpady segregowane) - odbierane są zgodnie z harmonogramem.
 20. W opracowano instrukcję postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi i odpadami kategorii III. Zakład współpracuje z firmą usługi transportowe ul. Pyskowska 24, Bytnica, która odbiera odpady kat. III w zależności od potrzeb - na powiadomienie telefoniczne. W/w odpady składowane są w osobnych zamykanych i oznakowanych pojemnikach. W trakcie kontroli przedłożono dokument handlowy odbioru odpadu z dnia 22.08.2022 r. na ilość 28 kg.
 21. 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.
 22. Dokonano kontroli temperatur: chłodnia nabiał - temp. 53°C, lodówka jajka - temp. +6°C, lodówka na wędliny - temp. +3,0°C, lodówka na nabiał - temp. +3,0°C, magazyn suchy - temp. +20,4°C, wilgotność 24%.
 23. Środki spożywcze przechowywane prawidłowo zgodnie z zaleceniami producenta. Urządzenia chłodnicze/zamrażalnicze sprawne i czyste.
 24. Zakład przechowuje próbki pokarmowe. W dniu kontroli w zakładzie próbki pokarmowe pobierane (gramatura prawidłowa tj. nie mniej niż 150g), opisane i przechowywane prawidłowo - w dniu kontroli urządzenie chłodnicze czyste, temp. +3°C.
 25. Zakład posiada opracowaną instrukcję w zakresie udokumentowania prawidłowej jakości

- wyrobu gotowego z częstotliwością co roku. W trakcie wykonywania czynności kontrolnych. Strona okazała do wglądu pozytywny wynik badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologiczne – surówka pora i jabłka – badanie nr 367/21 z dnia 01.10.2021, rodzaj oznaczeń *L.monocytogenes*/w 25g/, obecność bakterii z rodzaju *Salmonella*/w 25g/. Badanie przeprowadzone przez Laboratorium Vetos Farma, Belawa.
26. W zakładzie do produkcji wykorzystuje się tylko jaja świeże. Producentem jaj konsumpcyjnych jest firma Ferma Drobiu Bartosz Lipowczyk Łaszczyn 3, 63-900 Rawicz. Dostawca jaj: Hurtownia Lactis – przedłożono do wglądu Handlowy Dokument Identyfikacyjny nr 374565 z dnia 12.08.2022 r. oraz oświadczenie, iż jaja naświetlone promieniami UV.
27. W trakcie wykonywania czynności kontrolnych dokonano oceny zintegrowanego Systemu Bezpieczeństwem Żywności. Bezpieczeństwo żywności jest zapewnione poprzez stosowanie instrukcji GHP/GMP oraz system HACCP. Opracowano schemat technologiczny i listy wszystkich zagrożeń występujących w żywności w rozbiciu na zagrożenia biologiczne (w tym mikrobiologiczne), fizyczne, chemiczne. W zakładzie dokonano identyfikacji krytycznych punktów kontroli w oparciu o analizę zagrożeń i drzewko decyzyjne ustalono 4 CCP. Dla CCP określono poziom docelowy, granice krytyczne, sposób i częstotliwość monitorowania oraz działania korygujące (zał na 2). Weryfikacja wewnętrzna systemu odbywa się w formie audytu – przedłożono do wglądu w/w dokumentację z dnia 23.09.2021 r. – nie stwierdzono nieprawidłowości.
28. W czasie wykonywania czynności kontrolnych przedłożono do wglądu harmonogram szkoleń na 2022 r. oraz karty z odbytych szkoleń wraz z podpisami osób w nich uczestniczących – ostatnie szkolenie z 01.04.2022 temat: przyjęcie i przechowywanie towaru.
29. W trakcie prowadzenia czynności kontrolnych przedłożono do wglądu zapisy pracy z przeprowadzanych czynności – zapisy prowadzone na bieżąco, prawidłowo ostatnie wpisy z dnia 22.08.2022
30. W trakcie kontroli pobrano jadłospis (zał nr 3) - ocena jadłospisów zostanie przeprowadzona w siedzibie stacji PSSE w Kłodzku, wynik analizy zostanie dostarczony do zakładu.
31. W trakcie prowadzenia czynności kontrolnych ustalono:
- a) dzienna stawka żywieniowa na pacjenta – 14,0 zł
 - b) do produkcji używa się oleju rzepakowego;
 - c) napoje przygotowane na miejscu zawierają mniej niż 10 g cukru w 250 ml produktu gotowego – na 250 ml. dodaje się maksymalnie 5 g cukru;
 - d) produkty konserwowe w puszkach, parówki, pasztety jeśli są podawane są produktami wysokojakościowymi;
 - e) do produkcji posiłków stosuje się makaron jajeczny
 - f) do smarowania pieczywa stosowany jest masło 82%.
32. Na tablicy informacyjnej 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.
33. W trakcie kontroli dokonano oceny warunków wprowadzania do obrotu oraz oznakowania środka spożywczego pochodzenia zwierzęcego pn. mielonka tyrolska – należy spożyć do 09.09.2022, termin przydatności jest jednocześnie nr partii, producent zakłady mięsne NIEBIESZCZAŃSCY, Proszówka 36, Gryfów Śląski. Zakład produkcyjny znajduje się pod nadzorem WIS nr PL02120303WE, warunki przechowywania od +0°C – do +7°C. W dniu kontroli w/w środek spożywczy przechowywany w chłodni temp. +3°C.

Przedłożono do wglądu dokument dostawy – F/20 114/22 z dnia 18.08.2022 dostawca zakłady mięsne NIEBIESZCZAŃSCY, Proszówka 36, Gryfów Śląski.

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

Wyjaśnienia do arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

ad pkt I.2 – nieprawidłowy stan techniczny:

- a) ubytki w glazurze podłogowej w kuchni głównej,
- b) ubytki w glazurze podłogowej magazynku podręcznym;

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 2020 r. poz. 2021)
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. Opis CCP
3. Jadłospis
4. Klauzula o przetwarzaniu danych osobowych
5. Zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt - zał. nr -

ukarano nie stosowano karania mandatowego

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości - zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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: W zakładzie pozostawiono zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego.

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) wnosz (nie wnosz) uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: Nie dotyczy

5. Uwagi osoby kontrolującej Brak

6. Czas trwania kontroli: sanitarnej - od 10³⁰ do 13³⁰

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)

Kierownik Szpitala
„Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku
Szpital Uzdrowiskowo-Rehabilitacyjny
w Kłodzku-Zdroju
mgr Sylwia Martynowicz

ASYSTENT
Powiatowej Stacji
Sanitarno-Epidemiologicznej
w Kłodzku

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

.....
(podpis osoby kontrolującej)

Bez udziału świadków

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22.08.2022 r.
otrzymałem (-am) w dniu 22.08.2022

Kierownik Szpitala
„Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku
Szpital Uzdrowiskowo-Rehabilitacyjny
w Kłodzku-Zdroju
mgr Sylwia Martynowicz

.....
(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 1202/BŻ/22 z dnia 22.08.2022

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

Sprzedaż Rehabilitacja - Uzdrowiskowa
Kłodzko - 26

**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)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
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	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

[Signature]

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0 1	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 1	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0 1	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0 1	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0 1	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 1	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właściwości.	0 1	4	8	
7	Znakowanie.	0 1	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	16	
	Suma punktów ogółem				18
	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 1002/BŻ/122 Z DNIA 21.08.2014

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

BCC mp

 Kierownik Szpitala
 „Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku
 Szpitala Uzdrowiskowo-Rehabilitacyjnego
 w Kudowie-Zdroju
(podpis kontrolowanego)
 mgr Sylwia Martynowicz

.....
 ASYSTENT
 Powiatowej Stacji
 Sanitarno-Epidemiologicznej
 w Kłodzku

 (podpis osoby kontrolującej)