

wpłynęło 26 WRZ 2023 wysłano  
L.dz. 5566  
znak sprawy

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**

Nr 1703/BŻ/23

NS.BŻ.9020.40.283.2023.AP

Nowa Ruda, dnia 22 września 2023 r.

(miejscowość i data)

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

– starszy asystent (numer upoważnienia stałego 15/23, numer upoważnienia  
jednorazowego BŻ/CK 15/23-3013/23)

(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/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 w Zespole Opieki Zdrowotnej

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Szpitalna 2, 57-400 Nowa Ruda

(adres)

NIP 883-178-85-49

REGON 020493961

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zaświadczenie z dnia 02.08.2008

(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.

4. Mro

2. Kierujący zakładem:

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

3. Przedstawiciel zakładu:

**Pielęgniarka oddziałowa**

(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: wydawanie posiłków dostarczanych w ramach cateringu. W/w asortyment podawany jest pacjentom w naczyniach wielokrotnego użytku.
2. Posiłki produkowane są w bloku żywienia przy Zespole Opieki Zdrowotnej w Kłodzku. Zakresem zlecenia objęte jest przygotowywanie i dostarczanie posiłków od poniedziałku do niedzieli, z możliwością codziennej korekty ich liczby. Posiłki dostarczane są systemem termosowym o ustalonej porze, środkiem transportu należącym do w/w posiadającym zaświadczenie PPIS w Kłodzku., następnie dostarczane są do kuchenek oddziałowych będących na każdym oddziale, gdzie następuje ich porcjowanie i serwowane przez personel zakładu do poszczególnych pokoi oddziału. Próbkę pobierane i przechowywane są przez zakład produkujący posiłki.
3. Blok żywienia serwuje w zależności od diety od 3 do 4 posiłków dziennie tj. śniadanie dwudaniowy obiad, kolacja, II kolacja. wydawane są w następujących godzinach: 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>
4. Posiłki przewożone są systemem termosowym ze do poszczególnych kuchenek oddziałowych (3 oddziały ZOL), 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.
5. Blok żywienia serwuje w zależności od diety od 3 do 4 posiłków dziennie tj. śniadanie dwudaniowy obiad, kolacja, II kolacja. wydawane są w następujących godzinach: 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>
6. W dniu kontroli żywiono: 91 pacjentów.
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 – oznakowanie alergenów prawidłowe.
8. 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. 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.
13. W zakładzie opracowano instrukcję zaopatrzenia zakładu w wodę – zakład jest stałym punktem poboru wody nadzorowanym przez Wodociągi Noworudzkie. W związku z powyższym wodociągi udostępniają wyniki badań wody – wyniki badania wody prawidłowe.
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 ZOZ w Kłodzku.
16. Na terenie całego zakładu obowiązuje zakaz palenia tytoniu.
17. W dniu kontroli bieżący stan sanitarny kuchenek oddziałowych 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 06.09.2023 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. Natomiast odpady pokonsumpcyjne i pochodzenia zwierzęcego – odbierane są przez firmę NEXUS Sp. J., ul. Bratkowa 5, Kamieniec Żąbkowski, która odbiera odpady kat. III w zależności od potrzeb – na powiadomienie telefoniczne.
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: urządzenie chłodnicze ZOL I – temp.  $+2^{\circ}\text{C}$ , urządzenie chłodnicze ZOL II – temp.  $+3^{\circ}\text{C}$ , urządzenie chłodnicze ZOL III – temp.  $+3^{\circ}\text{C}$ , Środki spożywcze przechowywane prawidłowo zgodnie z zaleceniami producenta. Urządzenia chłodnicze sprawne i czyste.
23. W trakcie wykonywania czynności kontrolnych dokonano oceny zintegrowanego Systemu Bezpieczeństwem Żywności. Bezpieczeństwo żywności jest zapewnione poprzez stosowanie instrukcji GHP/GMP. Weryfikacja systemu prowadzona jest w formie kontroli wewnętrznych – w trakcie kontroli przedłożono do wglądu formularz z 23.08.2023 r. – kontrole odbywają się zgodnie z częstotliwością ustaloną w księdze GHP/GMP tj. zgodnie z harmonogramem ustalonym na dany rok
24. W czasie wykonywania czynności kontrolnych przedłożono do wglądu formularz ze szkolenia wraz z podpisami osób w nich uczestniczących - ostatnie szkolenie z 23.08.2023 temat: GHP w kuchenkach oddziałowych.. Szkolenia odbywają się zgodnie z częstotliwością ustaloną w księdze GHP/GMP tj. zgodnie z harmonogramem ustalonym na dany rok
25. Przedłożono do wglądu zapisy pracy z przeprowadzanych czynności w:



- kuchenkach oddziałowych (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 22.09.2023 r.
26. 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>.
27. 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 wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

ad pkt I.2 – nieprawidłowy stan techniczny:

- a) pęknięta i łuszcząca się farba na ścianach w kuchence oddziałowej na ZOL II;
- b) pęknięta i łuszcząca się farba na ścianach w kuchence oddziałowej na ZOL III;
- c) pęknięta i łuszcząca się farba na suficie w kuchence oddziałowej na ZOL III;
- d) zacieki z łuszczącą się farbą na sufitach w trzech szatniach dla personelu (każda szatnia na I ZOL);
- e) pęknięta i łuszcząca się farba na ścianach w trzech szatniach dla personelu (każda szatnia na I ZOL);

- f) szafki odzieżowe (na odzież osobistą i roboczą) personelu miejscami skorodowane, z łuszczącą się farbą, trudne do utrzymania w czystości

ad pkt 1.3 – szafki do przechowywania zastawy stołowej dla pacjentów oraz drobnego sprzętu produkcyjnego z odpryskami farby w nawierzchni, trudne do utrzymania w czystości *LS 201 III*

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 852/2004 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/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
2. Klauzula informacyjna

### **I. 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 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 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. 10<sup>40</sup> do 13<sup>30</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)

40

„Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku  
ul. Szpitalna 1a, 57-300 KŁODZKO  
ZAKŁAD OPIEKUNICZO-LECZNICZY  
k.r. VII 198, k.r. VIII 5170  
ul. Szpitalna 8, 57 400 NOWA RUDA  
tel. centrala 74 872 40 04  
NIP: 883-15-98-671 REGON: 000316418

F/PK/BŻ/01/01  
Strona 6/6

STARSZY ASYSTENT  
Powiatowej Stacji  
Sanitarno-Epidemiologicznej  
w Kłodzku

Zakład Opiekuńczo-Leczniczy  
po Pielęgniarka Oddziałowa

mgr inż. A

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

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

Bez udziału świadków  
(podpisy świadków)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 22.09.2023 r.  
otrzymałem (-am) w dniu 22.09.2023 r.

Zakład Opiekuńczo-Leczniczy  
po Pielęgniarka Oddziałowa

magister pielęgniarstwa

.....  
(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 *103/BŻ/01* z dnia *22.09.2013*

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

*Blachyżewski p/ Septela*  
*ul. Septela 5, Nowe Róż*

**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).	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	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów		4	16	
	Suma punktów ogółem				20
	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 1103/BŻ/123 Z DNIA 22.08.2023

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Zakład Opiekuńczo Leczniczy  
po. Pielęgniarka Oddziałowa

(podpis kontrolowanego)

magister pielęgniarstwa  
40008508

STARSZY ASYSTENT  
Powiatowy Zespół  
Sanitarno-Epidemiologiczny  
w Kłodzku

(podpis osoby kontrolującej)