

2023.10.26

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1913/BŻ/23
NS.BŻ.9020.40.321.2023.AP

Kudowa-Zdrój, dnia 20 października 2023 r.
(miejscowość i data)

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

_____- starszy asystent (numer upoważnienia stałego 38/22, numer upoważnienia
jednorazowego BŻ/CK 38/22-3340/23)
(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)¹⁾, 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)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 2019 r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.²⁾

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)^{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/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 p/ Szpitalu Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowym

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Zdrojowa 36c, 57-350 Kudowa-Zdrój

(adres)

NIP: 8831598671

REGON: 000316418

TEL. 74-866-14-04

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

[Podpis]

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja nr 2314/01.
(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:

_____ – 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;
- do punktu żywienia Sanatoria Uzdrowiskowego na terenie Duszniki - Zdrój.

W/w asortyment podawany jest kuracjom w naczyniach wielokrotnego użytku.

2. Maksymalna dzienna wielkość produkcji: 210 posiłków dziennie. Wielkość produkcji zależy od ilości pacjentów przebywających w szpitalu.
3. W dniu kontroli żywiono: 162 osób - 159 kuracjuszy NFZ, 3 kuracjuszy komercyjnych.
4. Blok żywienia serwuje w zależności od diety od 3 do 5 posiłków dziennie tj. śniadanie, dwudaniowy obiad, kolacja - w diecie cukrzycowej jest II śniadanie oraz podwieczorek. Dla kuracjuszy układane są 4 diety: podstawowa, cukrzycowa, lekkostrawna, komercyjna.
5. W zakładzie wydzielono salę konsumpcyjną na 180 miejsc siedzących. Dla kuracjuszy posiłki dostarczane są bezpośrednio do stolików przez obsługę.
6. Wydawanie posiłków odbywa się w następujących godzinach: śniadanie: godz. 8:00 – 9:00, obiad godz. 13:00 – 14:00, kolacja godz. 18:00 – 19:00.
7. Na tablicy informacyjnej będącej przed salą konsumpcyjną 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. We wszystkich punktach stwierdzono bieżącą ciepłą i zimną wodę.
9. Umywalki do mycia rąk wyposażone prawidłowo tj. mydło antybakteryjne oraz płyn do dezynfekcji, ręczniki jednorazowego użytku, pojemniki na zużyte ręczniki.
10. Zakład korzysta z wody z wodociągu miejskiego, nieczystości płynne usuwane są do kanalizacji miejskiej.
11. W trakcie kontroli Strona przedłożyła pozytywny wynik badania wody w zakresie parametrów bakteriologicznych nr S/LAB/LW-1077/2023 z dnia 29.09.2023 r. oraz parametrów fizykochemicznych nr S/LAB/LW-1079/2023 z dnia 29.09.2023 r. - wykonawca Laboratorium PSSE Kłodzko. Badanie wody odbywa się prawidłowo zgodnie z częstotliwością ustaloną w

10.

- instrukcjach GHP/GMP - (badanie bakteriologiczne odbywa się co roku oraz fizyczno-chemiczne odbywa się raz na cztery lata).
12. Proces mycia i dezynfekcji naczyń stołowych jest w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych usytuowanej przy jadalni w zmywarce gastronomicznej z systemem wyparzania – w dniu kontroli maszyna sprawna.
 13. W dniu kontroli bieżący stan sanitarno – porządkowy pomieszczeń bloku żywienia prawidłowy.
 14. W zakładzie obowiązuje zakaz palenia tytoniu.
 15. Zatrudniony personel – 16 osób.. W dniu kontroli przedłożono do wglądu aktualne książeczki zdrowia oraz orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, podpisane przez lekarzy medycyny pracy.
 16. Personel posiada prawidłową, czystą odzież roboczą. Segregacja odzieży zachowana
 17. W trakcie kontroli dokonano oceny wizualnej pracowników: personel posiada prawidłową, czystą odzież roboczą, włosy zabezpieczone czepkami (u personelu pracującego na kuchni), ręce czyste, bez uszkodzeń naskórka. Pracownicy bloku żywienia pracują w rękawiczkach jednorazowego użytku.
 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 02.10.2023 r.
 19. W dniu 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 opracowano instrukcję postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi i odpadami kategorii III. Zakład współpracuje z firmą usługi transportowe Konstanty Klama, ul. Pyskowska 24, Bytnica, która odbiera odpady kat. III w zależności od potrzeb – na powiadomienie telefoniczne. W trakcie kontroli przedłożono dokument handlowy odbioru odpadu z dnia 29.09.2023 r. na ilość 30 kg. W/w odpady składowane są w osobnych zamykanych i oznakowanych pojemnikach. Pojemniki z odpadami przechowywane są w wydzielonym do tego celu pomieszczeniu, do którego wejście jest od zewnątrz budynku – w dniu kontroli pomieszczenie czyste.
 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: chłodnia – temp. +3⁰C, urządzenie chłodnicze na wędliny - temp. +3, °C, urządzenie chłodnicze na nabiał - temp. +3,0 °C, magazyn suchy – temp. +7,7⁰C, wilgotność 24%, urządzenie chłodnicze jaja – temp. +6⁰C, Urządzenie zamrażalnicze ryby – temp. -24⁰C.
 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

Gu

prawidłowo – urządzenie chłodnicze czyste, temp. + 3°C.

26. W zakładzie posiłki produkowane są na bieżąco i wydawane tego samego dnia kuracjom w związku z powyższym nie przeprowadza się badań wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologiczne.
27. 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 z białej kapusty – badanie nr 600/22 z dnia 22.11.2022, rodzaj oznaczeń *L.monocytogenes*/w 25g/, obecność bakterii z rodzaju *Salmonella*/w 25g/. Badanie przeprowadzone przez Laboratorium Vetos Farma, Belawa.
28. W zakładzie do produkcji posiłków używa się tylko jaj świeżych dezynfekowanych. W trakcie kontroli przedłożono do wglądu handlowy dokument identyfikacyjny nr 06/S/2486/2023 potwierdzający, że jaja z Ferma Drobiu Bartosz Lipowczyk Łaszczyn 3, 63-900 Rawicz są naświetlane promieniami UV i wyniki badań na nieobecność salmonelli w fermie ZL/B/23/07/31/21-22 oraz ZL/B/23/07/31/23-25.. W dniu kontroli dokonano oceny wizualnej jaj – jaja czyste, bez uszkodzeń w skorupie. Wszystkie jaja przed przekazaniem do produkcji posiłków są myte w wyznaczonym do tego celu zlewie jednokomorowym usytuowanym w pomieszczeniu przechowywania jaj.
29. W trakcie kontroli dokonano oceny warunków wprowadzania do obrotu oraz oznakowania środka spożywczego pochodzenia zwierzęcego pn. Szyńska Gotowana – masa netto 1,502 kg, należy spożyć do 01.11.23, 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/24 042/23 z dnia 18.10.2023 dostawca zakłady mięsne NIEBIESZCZAŃSCY, Proszówka 36, Gryfów Śląski.
30. 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 cztery CCP.
Krytyczne punkty kontrolne zostały opisane w protokole kontroli sanitarnej nr 1200/BZ/22 z 22.08.2022 r. Weryfikacja systemu prowadzona jest raz w roku w grudniu w formie audytów wewnętrznych – w trakcie kontroli przedłożono do wglądu formularz z audytu z 18.12.2022 r. – nie stwierdzono nieprawidłowości w funkcjonowaniu systemu HACCP oraz instrukcji GHP/GMP.
31. W czasie wykonywania czynności kontrolnych przedłożono do wglądu plan szkoleń na 2023 r. oraz formularz ze szkolenia wraz z podpisami osób w nich uczestniczących - ostatnie szkolenie z dnia 03.04.2023 temat: postępowanie na wypadek stłuczonego szkła. Szkolenia odbywają się zgodnie z częstotliwością ustaloną w harmonogramie na dany rok
Przedłożono do wglądu zapisy pracy z przeprowadzanych czynności tj.: karty dostawy towaru, karty monitorowania temperatur w urządzeniach chłodniczych/zamrażalniczych oraz magazynach - ostatnie wpisy z dnia 20.10.2023 r; karty czynności porządkowych – ostatnie wpisy z dnia 19.10.2023 r. Zapisy prowadzone na bieżąco, prawidłowo.
32. W trakcie kontroli pobrano jadłospis (zał nr 3) - ocena jadłospisów zostanie przeprowadzona w siedzibie stacji PSSE w Kłodzku, wynik analizy zostanie dostarczony do zakładu. Dokonano

oceny jadłospisu w zakresie informacji o substancjach i produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji – nie stwierdzono nieprawidłowości.

33. W dniu kontroli dokonano weryfikacji dzisiejszego jadłospisu ze stanem faktycznym – nie stwierdzono w tym zakresie niezgodności.

34. W trakcie prowadzenia czynności kontrolnych ustalono:

- a) do produkcji używa się oleju rzepakowego;
- b) kuchnia na 1 l. napoju daje 5 g cukru;
- c) do produkcji posiłków stosuje się makaron jajeczny;
- d) do smarowania pieczywa stosowane jest masło 82%;

35. W dniu kontroli dokonano weryfikacji dzisiejszego jadłospisu ze stanem faktycznym – nie stwierdzono w tym zakresie niezgodności

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;

Na w/w nieprawidłowości toczy się postępowanie administracyjne – termin wykonania 30.12.2024 r.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
2. Tabela identyfikowalności
3. Jadłospis
4. Klauzula informacyjna

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 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: 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

Handwritten signature

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: sanitarnej od. 11⁰⁰ do 13⁵⁰.

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 Uzdrawiskowo-Rehabilitacyjny
w Kudowie-Zdroju
mgr Sy

STARSZY ASYSTENT
Powiatowej Stacji
Sanitarnej-Epidemiologicznej
w Kłodzku
mgr P.

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

.....
(podpis osoby kontrolującej)

Bez udziału świadków

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 20.10.2023 r.
otrzymałem (-am) w dniu 20.10.2023

Kierownik Szpitala
„Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku
Szpital Uzdrawiskowo-Rehabilitacyjny
w Kudowie-Zdroju
mgr Sy

.....
(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 1913/B/13 z dnia 20.10.2013

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

Block Hygieny p/l Syntezy Rehyd - Ustawa
ul. Złotopolska 36c, Kłodzko - Gł.

**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

AS

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 właściwości.	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	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 1313/132/13 Z DNIA 20.12.2023

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

bcz upo
.....
Kierownik Szpitala
„Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku
Szpital

(podpis kontrolowanego)

.....
STARSZY ASYSTENT
Powiatowej Stacji
Sanitarnej i Mikrobiologicznej
w Kłodzku

mgr inż.

(podpis osoby kontrolującej)