

Dolnośląski Państwowy  
Wojewódzki Inspektor Sanitarny  
ul. M. Curie-Skłodowskiej 73/77  
50-950 Wrocław skr. poczt. 1366  
tel (071) 328 30 41 do 49

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

„Zespół Opieki Zdrowotnej”  
w Kłodzku

wpłynęło 13 MAR 2019 wystano

L.dz. 1648  
znak sprawy  
podpis

F/PK/BŻ/01/01  
Strona 1 z 1

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**  
*ORYGINAŁ / KOPIA \**

Nr 25/HŻ/19

Kłodzko, dnia 12 marca 2019 roku

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/Granicznego\* Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu

Halinę Warecką, starszego asystenta, upoważnienie nr 206/2018,

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art.12 ust.1a pkt.1 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2017 r., poz. 1261), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t. j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1257).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01.07.2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (~~Dz. U. z 2016 r., poz. 1829~~) oraz na podstawie art. 3 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

**Blok żywienia Szpitala w Kłodzku należący do Zespołu Opieki Zdrowotnej w Kłodzku,  
ul. Szpitalna 1a, 57-300 Kłodzko**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP 8831598671

TEL 748651200

FAX 748674066

E-MAIL sekretariat@zoz.klodzko.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzji PPIS w Kłodzku nr 1539/09 z dnia 31.12.2010 r. wpis do rejestru zakładów: nr 1631/0108/2008 z dnia 02.06.2008 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

*Handwritten signature*

2. Kierujący zakładem:

**Jadwiga Radziejewska – Dyrektor Zespołu Opieki Zdrowotnej**

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

**Krystyna Szmyszon – Kierownik Działu Żywienia**

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

nie przywołano

*(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)*

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa w oparciu o Arkusz oceny zakładu.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie użyto

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

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i wydawania posiłków: śniadań, obiadów i kolacji (dla pacjentów z dietą cukrzycową wydawana są również II kolacja), w tym w ramach cateringu dla pięciu oddziałów Szpitala w Nowej Rudzie. W dniu kontroli żywionych jest w sumie 309 pacjentów. Do Szpitala w Nowej Rudzie przygotowywane są posiłki dla 115 pacjentów.

Kontrolę przeprowadzono w bloku żywienia – nadzorem objęto: kuchnię właściwą, pomieszczenie obróbki wstępnej, magazyn dobowy przyległy do kuchni właściwej, magazyn pieczywa z miejscem krojenia wędlin i serów przygotowywanych i porcjowanych w odpowiednie pojemniki na śniadania i kolacje na poszczególne oddziały i w ramach cateringu do szpitala w Nowej Rudzie- potocznie nazwane chlebownia, magazyn, myjnię opakowań transportowych, zmywalnię naczyń kuchennych, szatnię dla pracowników, pokój socjalny, pomieszczenie porządkowe oraz trzy kuchenki oddziałowe (położniczo-ginekologiczny, chirurgii ogólnej, urologii).

Mycie opakowań transportowych i naczyń typu GEN odbywa się w centralnej zmywalni, która wyposażona jest w dwukomorowy zlewozmywak z dopływem ciepłej i zimniej wody, dwie maszyny myjąco-wyparzające, regały przyścienne do przechowywania umytych naczyń typu GEN oraz umytych naczyń transportowych.

Posiłki wydawane są w następujących godzinach:

a) śniadanie z kolacją: 8:00-8:45,

b) obiad: 12:00-12:45.

Na oddziałach posiłki wydawane są w następujących godzinach:

Śniadanie – 9:00

Obiad – 13:00

Podwieczorek dla ZOL, oddziałów pediatrycznych, oraz trzy razy w tygodniu dla oddziałów psychiatrii ogólnej i sądowej

Kolacja – 18:00

II kolacja dla pacjentów z chorobą cukrzycową.

W bloku żywienia pracuje 13 pracowników (kierownik żywienia, 1 szef kuchni, 2 kucharzy, 6 pomocy kuchennych, magazynier, inspektor, referent). Osoby zatrudnione posiadają aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych. Higiena osobista zachowana, personel posiada właściwą odzież ochronną.

Odzież robocza pracowników przechowana jest w szafie dwudzielnej w szatni. Odzież robocza jest prana w pralni usytuowanej na terenie szpitala - umowa nr 16/17 z dnia 25.01.2017 r.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że szkolenia personelu prowadzone są systematycznie – zgodnie z opracowanym harmonogramem. Na rok 2019 zaplanowano 4 szkolenia.

Ostatnie szkolenie odbyło się w dniu 18.02.2019 r. Przeszkolonych zostało 13 osób, szkolenie dotyczyło pracowników bloku żywienia, przeprowadzone przez Kierownika Działu Żywienia. Tematem szkolenia „Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej”. Okazano do wglądu protokół ze szkolenia okresowego wewnętrznego, karty szkoleń pracowników oraz sprawdziany wiadomości z odbytego szkolenia wszystkich pracowników. Ponadto zgodnie z procedurą dla nowo przyjętych pracowników przeprowadzane są szkolenia stanowiskowe.

Ochronę zakładu przed szkodnikami zapewnia Firma Usługowa „KONIX” – Deratyzacja, Dezynsekcja, Dezynfekcja, ul. Norwida 1b, 57-35- Kudowa Zdrój (umowa nr 45/VII/15 z dnia 06.07.2015 r.). Zgodnie z procedurą firma dokonuje oględzin raz w miesiącu. Okazano do wglądu ostatni protokół z przeprowadzenia zabiegów z dnia 01.03.2019 r. Nie stwierdzono śladów bytowania szkodników. We wszystkich otwieranych oknach bloku żywienia zamontowane są siatki.

Za odbiór odpadów odpowiedzialna jest firma NEXUS Sp. j. Skrzypek i A. Barcz, ul. Zajęcza 2, 57-300 Kłodzko. Przedłożono Dokument handlowy nr 02/2/220/20192 z dnia 21.02.2019 r. Za odbiór odpadów kategorii 3 (w dniu kontroli odbiorów 9 kg). Przedmiotowa procedura została opisana w protokole nr 26/HŻ/13 z dnia 08.05.2013 r. Odpady odbierane są w razie potrzeb na telefon.

Zakład podłączony jest do wodociągu publicznego. Posiada umowę (nr 31/1 z dnia 09.01.2007 r.) z „Wodociągami Kłodzkimi” Sp. z o.o., ul. Piastowska 14B, 57-300 Kłodzko. Zgodnie z opracowaną procedurą badania wody wykonywane są raz w roku (badanie bakteriologiczne) oraz co 4 lata (badanie fizyko-chemiczne). Przedłożono do wglądu:

- sprawozdanie nr S/556/LAB/LW-1367/2018 z badania mikrobiologicznego wody z dnia 11.10.2018 r. wykonane przez laboratorium PSSE w Kłodzku,
- sprawozdanie nr S/LAB/LW-1188/2017 z badania fizykochemicznego wody z dnia 06.09.2017 r. wykonane przez laboratorium PSSE w Kłodzku,

Uzyskane wyniki badanej wody odpowiadają wymaganiom w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Produkty żywnościowe dostarczane są do zakładu środkami transportu dostawców. Dostawy żywności ewidencjonowane są na kartach kontroli przyjęcia – prowadzone są na bieżąco. Dostawca przynosi zamówiony towar na stół znajdujący się przed magazynem artykułów żywnościowych, na którym w obecności magazyniera jest sprawdzany, po akceptacji wnoszony jest do magazynu.

Artykuły spożywcze przechowywane są w magazynie artykułów spożywczych, w którym znajdują się:

- lodówka nr 1 do przechowywania nabiału (temperatura w dniu kontroli: 6°C),
- lodówka nr 4 do przechowywania nabiału (temperatura w dniu kontroli: 4°C),
- zamrażarka nr 2 do przechowywania mięsa (temperatura w dniu kontroli: -26°C),
- zamrażarka nr 3 do przechowywania mięsa (temperatura w dniu kontroli: -29°C),
- lodówka nr 7 do przechowywania wędliny (temperatura w dniu kontroli: 2°C),
- lodówka nr 11 do przechowywania jaj (temperatura w dniu kontroli: 9°C),
- lodówka nr 10 do przechowywania mięsa (temperatura w dniu kontroli: 2°C),

W dniu kontroli temperatura i wilgotność w magazynie wynosiła 19,5°C oraz 36%.

Urządzenia chłodnicze wyposażone są w termometry, utrzymane są w czystości. Zachowana jest segregacja żywności. Temperatury w pomieszczeniu i urządzeniach chłodniczych monitorowane są dwa razy dziennie – zapisy prowadzone na bieżąco.

*W. W. W.*

Sprawdzono daty minimalnej trwałości i terminy przydatności do spożycia losowo wybranych surowców oraz produktów używanych do produkcji posiłków - nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

W zakładzie jest opracowany system HACCP. W wyniku przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono 3 punkty kontrolne:

CP1 – przyjęcie surowca,

CP2- przechowywanie i magazynowanie surowców

CP3- obróbka termiczna

Zapisy z ww. obszarów są prowadzone są na bieżąco.

Zgodnie z procedurą w zakładzie przeprowadzana jest weryfikacja systemu raz w roku w miesiącu lutym, okazano do wglądu raport z przeglądu systemu z dnia 19.02.2019 r. – niezgodności nie stwierdzono.

Sprawdzono prowadzone zapisy i zgodność postępowania z opracowanymi w zakładzie procedurami dotyczącymi m. in. :

- mycia i dezynfekcji jaj (dezynfekcja przy użyciu lampy UV, na karcie kontrolnej zapisywane są ilości dezynfekowanych jaj, czas pracy lampy oraz całkowity czas pracy lampy),

- mycia i dezynfekcji pomieszczeń bloku żywienia.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Jadłospisy dekadowe opracowywane są przez zespół żywieniowy, w skład którego wchodzi: Irena D. (referent), Anna D. (szef kuchni), Wiesława K. (inspektor) oraz Cz. (magazynier). Jadłospisy są zatwierdzane przez Kierownika działu żywienia. Osoby odpowiedzialne za układanie jadłospisów nie ukończyły żadnych kierunków studiów, kursów w tym zakresie. W zakładzie nie ma programu komputerowego, na podstawie którego układany byłby jadłospis. Zespół opiera się wyłącznie na informacjach uzyskanych z Internetu ze strony internetowej Instytutu Żywności i Żywienia oraz literatury:

- „Kompedium wiedzy o żywności, żywieniu i zdrowiu” praca zbiorowa pod redakcją Jana Gawęckiego i Teresy Mossor-Pietraszewskiej, Wydawnictwo Naukowe PWN 2007,

- „Praktyczny Podręcznik Dietetyki”, Redaktor naukowy prof. Mirosław Jarosz, Instytut Żywności i Żywienia,

- „Dietetyka żywienie zdrowego i chorego człowieka”, redaktor Helena Ciborowska, Anna Rudnicka,

- „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach”, redaktor prof. Mirosław Jarosz, Instytut Żywności i Żywienia,

Jadłospisy układane są 3- 4 dniowym wyprzedzeniem, są dostarczone na oddziały codziennie rano.

Okazano do wglądu jadłospis za okres od 07.03.2019 r. do 16.03.2019 r. – jadłospis w załączeniu.

Stawka żywieniowa za listopad 2018 r. wynosiła 12,02 zł brutto, wsad do kotła 6,00 zł na osobę.

Opracowane jadłospisy uwzględniają dietę podstawową, dzieci do lat 4/ dzieci do lat 18, łatwostrawną, wątrobową/wrzodową, cukrzycową, wysokobiałkową, miksowaną i „na zlecenie lekarza”.

Przedłożony do wglądu jadłospis spełnia wymagania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) – posiłki zawierające w swoim składzie składniki alergenne są zaznaczane w jadłospisie dekadowym. Ponadto podawana jest również gramatura/ilość poszczególnych składników wchodzących w skład posiłku.

Jadłospis oraz informacja o czasie, w którym wydawane są posiłki są umieszczone na korytarzach oddziałów w łatwo widocznych i dostępnych miejscach („kącikach żywieniowych”) na tablicach korkowych.

Przedmiotowy jadłospis została pobrany celem jego oceny w siedzibie WSSE we Wrocławiu. O wynikach przedmiotowej analizy Dyrektor Zespołu Opieki Zdrowotnej zostanie poinformowany odrębnym pismem.

W zakładzie opracowana jest procedura przygotowywania i wydawania posiłków, instrukcja pomiaru temperatury potraw przed wydaniem z kuchni.

Sprawdzono zapisy w „Arkuszu kontroli temperatury potraw przed wydaniem z kuchni na oddziały” .  
Zapisy z dnia 26.02.2019 r. ZOL Nowa Ruda:

- wynik pomiaru temperatury posiłku przed wydaniem z kuchni właściwej: obiad (zupa ryżowa 81°C, ziemniaki 82 °C, gulasz wieprzowy 73°C, kotlet mielony 59 °C, marchew gotowana 57,3°C).

W dniu kontroli na obiad przewidziano podanie: zupę ryżową, ziemniaki, zraz kotlet mielony, surówka z marchwi i jabłka, kisiel do picia. Sprawdzono zgodność rodzaju i ilości wydawanych posiłków z informacją udostępnioną pacjentom na jadłospisie – nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ocenę identyfikowalności przeprowadzono na przykładzie posiłku obiadowego z dnia 12.03.2019 r. (ziemniaki, kotlet mielony, surówka marchewka z jabłkiem, kisiel do picia) wyprodukowanego dla około 154 pacjentów- nie wnosi się uwag w tym obszarze (tabela w załączeniu).

Próbki pokarmowe pobierane są codziennie z każdego przygotowanego posiłku (150g). Przechowywane są przez 72h w specjalnym urządzeniu chłodniczym, znajdującym się w kuchni właściwej. Próbki opisane są w sposób prawidłowy (data i godzina sporządzonej potrawy, podpis osoby pobierającej). W zakładzie opracowana jest procedura pobierania próbek. Słoiki, do których pobierane są próby pokarmowe są sterylizowane w sterylizatorze.

Okazano do wglądu prawidłowy wynik badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie dla mizerii ze śmietaną Nr 833/18 z dnia 08.10.2018 r. – badanie przeprowadzono w Laboratorium Mikrobiologicznym przy PFO „VETOS-FARMA” Sp. z o.o. ul. Poczтовая 6, 58-260 Bielawa. Próbkę zbadano w kierunku:

- obecność *Listeria monocytogenes*, wynik – nieobecne w 25 g.

Zgodnie z procedurą badanie powinno odbywać się raz w roku – zgodnie z opracowanym harmonogramem.

Własny podpis

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

### Ad. pkt I. 2 arkusza oceny zakładu

1. W pomieszczeniu kuchni właściwej na całej powierzchni ściany i sufit zawilgocone, z ubytkami farby (farba odpadająca płatami, powyższe stanowi zagrożenie przedostania się płatów farby do potraw). Zgłoszono fakt ten do działu techniczno-administracyjnego pismo z dnia 11.01.2019 r.
2. W kuchni właściwej płytki na posadzce przy kotłach parowych niestabilne, ruszające się podczas chodzenia.
3. W zmywalni naczyń sprzętu kuchennego sufit i ściana nad szafkami stojącymi zawilgocony, czarny z odpadającą farbą.
4. W korytarzach komunikacyjnych ściany miejscami zawilgocone, farba odparzona, z miejscowymi ubytkami.
5. W przedsionku, gdzie odbywa się wydawanie posiłków na oddziały i w ramach cateringu ściana przy drzwiach z ubytkami farby.
6. W magazynie podręcznym sufit nad regałem z zaciekiem, zawilgocony z łuszczącą się farbą. W pomieszczeniu znajduje się pięć lodówek, temperatura +24°C, jedna mała kratka z wentylacją grawitacyjną, w pomieszczeniu ciepło.
7. W kabinie WC drzwi do przedsionka i kabiny właściwej wypaczone, nie zamykają się.

### Ad. pkt I. 3 arkusza oceny zakładu

8. W pomieszczeniu kuchni właściwej przy stanowisku obróbki mięsa wanna z ubytkami emalii.
9. Płaszcz ochronny kotła warzelnego skorodowanym z ubytkami.
10. W pomieszczeniu kuchni właściwej wisząca szafka na sprzęt pomocniczy ze zniszczonym rozwarstwiającym się laminatem w dolnej części.
11. W kuchence oddziałowej na oddziale chirurgii ogólnej szafka pod zlewozmywak ze zniszczonym rozwarstwiającym się laminatem w bocznej ścianie.

### Ad. pkt I. 4 arkusza oceny zakładu

12. W pomieszczeniu kuchni właściwej instalacja parowa przy kotłach warzelnych skorodowana z ubytkami, w czasie użytkowania kotłów z zaworów wydobywa się gorąca woda.
13. Kocioł elektryczny usytuowany jest poza okapem (wyciągiem). Odpływ z kotła bardzo nisko osadzony, brak możliwości higienicznego opróżniania kotła, garnek ustawiany jest bezpośrednio na posadzce.
14. Otwory wentylacyjne w okapach bez kratki zabezpieczających.

### Ad. pkt I. 5 arkusza oceny zakładu

15. W korytarzu komunikacyjnym wewnątrz bloku żywienia, podwieszony blaszany sufit z licznymi nieszczelnościami przy różnego rodzaju rur i przewodów (rura wodna do hydrantu, kanalizacyjna, wyciągi wentylacyjne).
16. W korytarzu komunikacyjnym przed wejściem do bloku żywienia, podwieszony blaszany sufit z brakującym elementem.
17. Drzwi zewnętrzne prowadzące do przedsionka wydawania posiłków nieszczelne przy posadzce i zamkach, z licznymi prześwitami.

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia  
Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.  
w sprawie higieny środków spożywczych

*Opiekun*

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

- Załącznik nr 1 – Arkusz oceny zakładu
- Załącznik nr 2 – Jadłospis dekadowy
- Załącznik nr 3 - Tabela identyfikowalności

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione - zał. nr -  
ukarano -

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -  
(nr mandatu karnego)

na podstawie: -

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia  
(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 ustalono.

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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\*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

5. Uwagi osoby kontrolującej – nie wniesiono uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 8:30 do 14:30.

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie wniesiono.

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

KIEROWNIK  
DZIAŁU ŻYWIENIA  
ZOZ Kłodzko, ul. Szpitalna 1a  
Krzyszyna Szamszon  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

ul. Szpitalna 1a, 57-300 KŁODZKO  
tel.: 74 865 12 01, fax 74 867 40 66  
NIP 863-15-98-671 REGON 000316418

.....  
(podpisy świadków)

Starszy Asystent

.....  
inż. Halina Worecka

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

Zespół Opieki Zdrotowej w Miodzku  
ul. Szpitalna 1a, 57-300 KŁODZKO  
tel. 74 865 12 01, fax 74 867 40 66  
NIP 883-15-98-671 REGON 000316418

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu 12 marca 2019 r.

otrzymałem (-am) w dniu 12 marca 2019 r.

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

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

---

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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 Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu 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 o swobodzie działalności gospodarczej



Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 25/HŻ/19 z dnia 12 marca 2019 r.

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

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

Blok żywienia Zespołu Opieki Zdrowotnej w Kłodzku ul. Szpitalna 1a; 57-300 Kłodzko

**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>1</b>	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	9	18	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: <u>podłogi, ściany, sufity</u> i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, <u>drzwi</u> , oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	2	<u>4</u>	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, <u>urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.</u>	0	1	<u>2</u>	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. <u>Systemy wentylacyjne.</u>	0	<u>1</u>	2	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	<u>2</u>	

<sup>1)</sup> *zaznaczyć właściwe*

*ndm/m*

6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	<u>0</u>	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	<u>0</u>	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>32</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.	<u>0</u>	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	<u>0</u>	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	<u>0</u>	3	5	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	<u>0</u>	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	<u>0</u>	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	<u>0</u>	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	<u>0</u>	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	<u>0</u>	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	<u>0</u>	4	8	
7	Znakowanie.	<u>0</u>	4	8	
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	
	Suma punktów		1	16	
	Suma punktów ogółem			17	
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

Łopuchowski

**KRYTERIA OCENY:**

Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 25/HŻ/19 Z DNIA 12.03.2019 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....  
.....  
.....

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

(podpis kontrolowanego)

Starszy Asystent

*Halina Warecka*  
inż. Halina Warecka.....

(podpis osoby kontrolującej)