

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(ORYGINAL / KOPIA*)

Nr 30/HŻ/19

Kudowa Zdrój, 28 marca 2019 r.
(Miejscowość i data)

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

Katarzynę Para asystenta - nr upoważnienia 233/19

(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. z 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 (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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 06.03.2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. 2018, poz. 646**) 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 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 Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowego w Kudowie Zdroju należący do Zespołu Opieki Zdrowotnej w Kłodzku ul. Szpitalna 1a

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Kontrolowany obiekt ul. Zdrojowa 36c, 57-350 Kudowa zdroj

(adres)

NIP: 8831598671

TEL: 748661404

FAX: brak danych

E-MAIL: brak danych

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzji nr 35/02/WIS z dnia 06.08.2002r. wydanej przez Wojskową Inspekcję Sanitarną we Wrocławiu; zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydane przez PPIS we Kłodzku nr 2314/01
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Jadwiga Radziejewska – Dyrektor ZOZ w Kłodzku

Pani Wiesław Jedruszek- Kierownik Szpitala Rehabilitacyjno – Uzdrowiskowego w Kudowie Zdroju

Jan

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: Pani Małgorzata Kameczyc- Koordynator Działu Żywienia

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola kompleksowa

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 oparciu o Decyzję nr 35/02/WIS z dnia 06.08.2002r. wydaną przez Wojskową Inspekcję Sanitarną we Wrocławiu. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W dniu kontroli ustalono, że obecny turnus rehabilitacyjny / 140 pacjentów żywionych/ kończy się 1.04.2019r.

W zakładzie prowadzone są procesy technologiczne związane z przygotowywaniem i dystrybucją żywienia całodziennego dla kuracjuszy Sanatorium. Dania przygotowywane są w zakładzie od podstaw tj. od surowca do gotowego wyrobu.

Posiłki wydawane są jako śniadania, obiady i kolacje. Jadłospisy układane są przez Panią dietetyk , przy użyciu receptur, dla diety podstawowej, lekkostrawnej, niskokalorycznej i cukrzycowej. Osoby będące na diecie cukrzycowej zgodnie z zaleceniem lekarza i Pani dietetyk otrzymują dodatkowe posiłki w formie II śniadania i podwieczorku.

Stawka żywieniowa nie uległa zmianie tj. w dniu kontroli wynosiła ok10 zł.

Godziny wydawania posiłków dla kuracjuszy nie uległy zmianie.

Pobrano do oceny w siedzibie WSSE jadłospis dekadowy od 24.03.2019 do 1.04.2019

Kuracjusze spożywają posiłki w jadalni znajdującej się bezpośrednio przy kuchni, dzięki czemu nie ma konieczności wewnętrznego transportowania gotowych potraw.

W dniu kontroli stwierdzono na tablicy korkowej umieszczonej przy drzwiach wejściowych do jadalni jadłospis dzienny z podziałem na posiłki. Na jadłospisie wyszczególniono substancje mogące wywoływać reakcje nietolerancji pokarmowej i alergię.

Określono wymagania dotyczące temperatur serwowanych potraw tj. nie mniej niż:

Zupy 75 st.C

Drugie dania -63st.C

W dniu kontroli temperaturę posiłków sprawdzała Pani dietetyczka – zgodnie z opracowaną procedurą monitorowania CCP1. Zapisy prowadzone na bieżąco.

W bloku żywienia zatrudnionych w dniu kontroli jest 18 pracowników. Praca zmianowa : I zmiana od 6:00 do 14:00, II zmiana od 12:00 do 20:00. Ustalono, że wśród osób zatrudnionych nie ma obcokrajowców. Wszystkie osoby posiadały aktualne orzeczenia lekarskie z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W dniu kontroli personel posiadał czystą odzież ochronną. Osoby biorące udział w procesie przygotowywania posiłków posiadały nakrycia głowy. Przy pracach związanych z przygotowywaniem potraw nietrwałych mikrobiologicznie używane są rękawiczki jednorazowego użycia. W dniu kontroli personel zachował wysoki stopień higieny osobistej.

Odzież prana jest przez pralnię zewnętrzną. W pomieszczeniu socjalnym dla pracowników zapewniono zamykany pojemnik na brudną odzież, która odbierana jest przez przedstawiciela pralni 2 razy w tygodniu.

W załączeniu do protokołu lista dostawców. W zakładzie dostępne kserokopie decyzji zatwierdzających dostawców i środki transportu, którymi dostarczana jest żywność do obiektu.

Dokonano przeglądu wszystkich pomieszczeń w kontrolowanym zakładzie.

Zachowano funkcjonalność pomieszczeń. W magazynach środków spożywczych usytuowanych w dolnej części budynku / piwnicy/ zapewnione właściwe warunki przechowywania żywności. Zachowano rozdzielność asortymentową dla poszczególnych rodzajów śr. spożywczych.

Zapewniono sprawne urządzenia chłodnicze i mroźne, które wyposażone są w elektroniczne wskaźniki temperatury wmontowane w obudowy. Zapewniono w każdym urządzeniu dodatkowe termometry celem weryfikacji temperatury. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Zapisy z monitoringu temperatury prowadzone na bieżąco. Nie stwierdzono odchyień od założeń ujętych w systemie HACCP.

Tam gdzie to konieczne w pomieszczeniach magazynowych zapewniono regały przyścienne, w dobrym stanie technicznym. W większości regały wykonane ze stali kwasoodpornej.

Warzywa przechowywane w opakowaniach producentów- workach i siatkach, posiadały etykiety identyfikujące producenta/ dystrybutora.

Dokonano przeglądu masy towarowej w pomieszczeniach magazynowych i urządzeniach chłodniczych. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Żywność posiadała cechy charakterystyczne dla danego rodzaju ; zapach, wygląd, teksturę.

Poddano analizie dokumentację dostawy z dnia 26.03.2019r.

Zgodnie z procedurą ujętą w zakładowej dokumentacji na karcie kontroli przyjęcia towaru odnotowano informacje dot. rodzaju dostarczonego towaru, datę i godzinę przyjęcia towaru, dostawcę, nr dostawy, świadectwo jakościowe, stan higieniczny środka transportu, higiena kierowcy, stan opakowań, oznakowanie, temp. wewnątrz pojazdu, nr rej. Pojazdu, ocena organoleptyczna. Pod pozycją 13 odnotowano dostawę jaj spożywczych w ilości 42 szt. z data ważności 10.04.19 nr partii 100419.

Do dokumentu dostaw dołączono HDI nr 108550 wydane przez Fermę drobiu Bartosz Lipowczyk 63-900 Rawicz, Łuszczyn 3 nr weterynaryjny PL30225902. Na dokumencie zawarto zapis: jaja naświetlane promieniami UV, wyniki badania :FC75577; S.C. 24384

Numer fermy 3PL 3022132

W dniu kontroli jaja przechowywane w urządzeniu chłodniczym.

W zakładzie zapewniono osobne pomieszczenie przeznaczone do mycia jaj, wyposażone w zlew dwukomorowy, powierzchnię odstawczą. Jaja myte są dnia poprzedzającego ich wykorzystanie do produkcji potrawy. Po umyciu przechowywane są w wyznaczonym i opisanym pojemniku w urządzeniu chłodniczym znajdującym się w pomieszczeniu magazynu podręcznego. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W zakładzie nie stwierdzono magazynowania dużych ilości żywności. Dostawy prowadzone są na bieżąco 2 razy w tygodniu.

Wędliny dostarczane są w opakowaniach vacuum z etykietą producentów.

W zakładzie dostępne są na życzenie organu kontrolującego wszystkie niezbędne dokumenty identyfikujące dostawców i środki spożywcze. Przyprawy w magazynie podręcznym przechowywane są w opakowaniach zastępczych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Każde opakowanie posiadało etykietę danego środka spożywczego.

Ocenę identyfikowalności przeprowadzono na przykładzie posiłku obiadowego z dnia 28.03.2019 r. w którego skład wchodzi kotlet schabowy panierowany - nie wnosi się uwag w tym obszarze (tabela w załączeniu).

W zakładzie przechowywane są próbki pokarmowe w wyznaczonym urządzeniu chłodniczym. W dniu kontroli stwierdzono 4 szt.C. Próby przechowywane są przez 3 dni. Każda próba jest opisana. Działania w tym zakresie spełniają wymagania rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego.

Woda do zakładu dostarczane jest z wodociągu miejskiego w Kudowie zdroju. Nie przeprowadzane zmian na sieci wodociągowej. Przedłożono do wglądu sprawozdanie nr S/556/LAB/LW/-1368/2018 z mikrobiologicznego badania próbki wody z dnia 11.10.2018r. i sprawozdanie nr S/556/LAB/LW/-1369/2018 z fizyko-chemicznych badań próbki wody. Badania przeprowadzono w PSSE w Kłodzku. Na dokumencie zawarto zapis: badana próbka wody w zakresie oznaczonych parametrów odpowiada wymaganiom Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7.12.2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Badanie wody przeprowadzono zgodnie z opracowanych harmonogramem ujętym w dokumentacji zakładowej GHP/GMP.

Odpady stałe odbierane są przez Miejskie Zakłady Użyteczności Publicznej w Kudowie Zdroju na podstawie umowy. Odpady podlegają segregacji.

Odpady gastronomiczne poprodukcyjne i pokonsumpcyjne składowane są do wyznaczonych zamkniętych pojemników i odbierane są przez Przedsiębiorstwo Utylizacji Odpadów Zwierzęcych PROFET Sp. z o.o. w Osetnicy, 59-225 Chojnow. Przedłożono do wglądu dokument odbioru z dnia 1.03.2019 ilość 30 kg

W dniu kontroli dokonano przeglądu pomieszczeń zakładu i nie stwierdzono śladów bytności szkodników. Okna w części produkcyjnej zamknięte. W trakcie kontroli uzyskano informacje, że zakupione zostały siatki przeciw owadom, które niezwłocznie zostaną zamontowane w otworach okiennych które są otwierane.

W dniu kontroli nie stwierdzono insektów latających.

Za zabezpieczenie zakładu przed dostępem szkodników odpowiedzialna jest na podstawie umowy specjalistyczna firma pn.: KONIX Usługi DDD ul. Norwida w Kudowie Zdroju. Przedłożono do wglądu ostatni protokół z wykonanej usługi z dnia 1.03.2019r.

Ustalono, że profilaktycznie dwa razy do roku przeprowadzana jest dezynsekcja w pomieszczeniach kuchennych, magazynowych i bazie zabiegowej. Ostatni zabieg przeprowadzono 25.04.2018

Zgodnie z opracowaną dokumentacją zakładową przedsiębiorca przeprowadził badanie właścicielskie produktu nietrwałego mikrobiologicznie pn. surówka z buraczków. Sprawozdanie z badania nr 834/18 z dnia 8.10.2018r.

Kierunek badania: Escherichia coli, Salmonella, Listeria monocytogenes. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że szkolenia personelu prowadzone są systematycznie. Szkolenia odbyły się w dniu 24.01.2019 i 26.02.2019 r. Przeszkoleni zostali pracownicy działu żywienia. Tematami szkoleń były zagadnienia związane z dobrą praktyką higieniczną i produkcyjną.

W zakładzie funkcjonuje system HACCP. W opracowanym planie HACCP nie wprowadzano zmian co potwierdza protokół z przeprowadzonej weryfikacji z dnia 27.02.2019r.

W dalszym ciągu wyznaczonymi CCP są przyjęcie towaru, przechowywanie surowców i gotowego wyrobu, oraz temp. obróbki termicznej.

Dokonano przeglądu kart zapisów i nie stwierdzono nieprawidłowości.

Stan techniczno sanitarny zakładu prawidłowy. Pomieszczenia utrzymane czysto. Przy wszystkich punktach poboru wody zapewniono sprzęt i wyposażenie umożliwiający zachowanie właściwego stanu sanitarnego rąk. Środki chemiczne przechowywane w wyznaczonym miejscu w pomieszczeniu porządkowym. Do wszystkich punktów poboru wody doprowadzono bieżącą ciepłą i zimną wodę.

Sprzęt i wyposażenie wykorzystywane w trakcie procesów technologicznych utrzymany w dobrym stanie technicznym i sanitarnym.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

- Załącznik nr 1 – Arkusz oceny stanu sanitarnego
- Załącznik nr 2 – Jadłospis za okres od 23.03.2019 r. do 1.04.2019 r.
- Załącznik nr 3 – Tabela dostawców
- Załącznik nr 4 - Tabela identyfikowalności

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w punktach nie dotyczy
nie dotyczy
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości nie dotyczy
(nr mandatu karnego)
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nie dotyczy
(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 ustalano.

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*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

5. Uwagi osoby kontrolującej – nie dotyczy

6. Czas trwania kontroli: od 9:30 do 13:30

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)

20

.....
.....

KOORDYNATOR
DZIAŁU ŻYWIENIA
Malgorzata Kamaryc
Malgorzata Kamaryc

.....KIEROWNIK SZPITALA.....
(podpis i pieczęć kontrolowanego) w Kłodzku
Szpital Uzdrawiskowo-Rehabilitacyjny
w Kudowie-Zdroju

.....*Rame*.....
„Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku
ul. Szpitalna 1a, 57-300 KŁODZKO (podpis osoby kontrolującej)
SZPITAL UZDRAWISKOWO-REHABILITACYJNY
ul. Zdrojowa 36c, 57-350 KUDOWA-ZDRÓJ
NIP 863-15-93-211 REGON 1420316418

.....mgr Wiesława Jedruszek.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 28 marca 2019 r. otrzymałem (-am) w dniu 28 marca 2019 r.

KIEROWNIK SZPITALA
„Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku
Szpital Uzdrawiskowo-Rehabilitacyjny
w Kudowie-Zdroju

mgr Wiesława Jedruszek

(podpis i pieczęć 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 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

wpłynęło 01 KWI. 2019 wysłano
 L.dz 2076
 znak sprawy
 podpis

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
 Nr 30/HŻ/19 z dnia 28.03.2019 r.

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

**Blok Żywienia Szpitala Rehabilitacyjno –Uzdrowskiego w Kudowie Zdroju
 ul. Zdrojowa 36C, 57-350 Kudowa Zdrój**

**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	9	18	
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	1	2	
4 Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	32	
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	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	5	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	25	50	
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	ND
IV	Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	4	8	
	Suma punktów	0	0 punkty	32 punkty	
	Suma punktów ogółem				
	Kategoria ryzyka		Niskie	Średnie	Wysokie
			(N)	(S)	(W)
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:

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

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 30/HŻ/19 z dnia 28.03.2019 r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Uwag nie wniesiono.

KOORDYNATOR
DZIAŁU ŻYWIENIA
Małgorzata Kamenczyk
.....

(podpis kontrolowanego)

KIEROWNIK SZPITALA
„Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku
Szpital Uzdrawiskowo-Rehabilitacyjny
w Kudowa-Zdroju
mgr Wiesława Jedruszek

SZPITAL UZDRAWISKOWO-REHABILITACYJNY
W KUDOWA-ZDRÓJ
ul. Zdrojowa 36c, 57-350 KUDOWA-ZDRÓJ
NIP 883-15 93-801 80000 00016418

Rane
.....

(podpis osoby kontrolującej)