

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego  
znak sprawy

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

Nr 81/HŻ/19

Strzelin, dnia 30 lipca 2019 r.  
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Dolnośląskiego Państwowego Wojewódzkiego/ Powiatowego/ Granicznego\*) Inspektora Sanitarnego we Wrocławiu Wioleta Kowalska - asystent z upoważnienia nr 277/19

(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 z późn. zm.), 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 2018 r., poz. 2096 z późn. zm.).

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 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. poz. 646 z 2018 r.)\*\* 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 w Nowej Rudzie ul. Szpitalna 8

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

Należący do: Zespołu Opieki Zdrowotnej w Kłodzku ul. Szpitalna 1a, 57-300 Kłodzko

(adres)

NIP 883-15-98-671

TEL. 748 72 40 02

FAX – nie dotyczy

E-MAIL – nie dotyczy

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpisu do rejestru PPIS w Kłodzku Nr 1627/0108/2010 w dniu 22.02.2004 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

W 325

2. Kierujący zakładem:

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

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Teresa Zielińska – pielęgniarka koordynująca  
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano osób

(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).

Blok żywienia należący do Zespołu Opieki Zdrowotnej w Kłodzku, zapewnia wyżywienia dla 113 pacjentów osób hospitalizowanych. Żywnienie polega na zapewnieniu 3 posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) pacjentom dla diety podstawowej i diet zalecanych przez lekarza (dla diety cukrzycowej 4 posiłki)

Posiłki sporządzane są w kuchni centralnej szpitala w Kłodzku i dostarczane dwa razy dziennie do bloku żywienia w Nowej Rudzie:

o godz. 9.00 dowożony jest posiłek w postaci śniadania

o godz. 13.00 dowożony jest posiłek w postaci obiadu i kolacji

Posiłki w kuchenkach oddziałowych wydawane są:

- o godz. 9.30 śniadania

- o godz. 13.00 obiad

- o godz. 18.00 kolacja

- dieta cukrzycowa kolacja II o godz. 19.00

Cena sporządzanych posiłków przy całodziennym wyżywieniu dla jednego pacjenta wynosi; dla diety podstawowej około 12.00 zł

Kuchnia centralna szpital w Kłodzku posiada decyzję zatwierdzenia PPIS w Kłodzku z dnia 22.02.2004r. Nr 1627/0108//2008 w zakresie produkcji posiłków obiadowych od surowca do gotowej potrawy, przygotowywania kanapek, bułek, koktajli i dystrybucji posiłków w ramach cateringu.

Transport posiłków odbywa się w pojemnikach ze stali nierdzewnej wkładanych do styropianowych boksów zabezpieczających potrawę przed utratą ciepła środkiem transportu (Opel Fiat Ducato Nr DKL 03VX, posiada decyzję zatwierdzenia PPIS w Kłodzku nr 1628/0108/2004 z dnia 01.06.2015 r.)

Posiłki w zamkniętych pojemnikach styropianowych dostarczane są do punktu odbioru w szpitalu i windą wewnętrzną przekazywane do kuchenek oddziałowych windą towarową

W szpitalu znajduje się 5 kuchenek do wydawania posiłków na oddziałach:

- wewnętrznym

- pediatrycznym

- ZOL 1

- ZOL 2

- ZOL 3

Na oddziale wewnętrznym zainstalowano zmywarkę typu gastronomicznego natomiast na oddziale pediatrycznym wprowadzono naczynia jednorazowego użytku. Na każdym oddziale pacjenci mają dostęp do jadłospisu. Podczas wydawania posiłku śniadaniowego dostarcza się każdemu pacjentowi



jadłospis dzienny ponadto jadłospisy wywieszane są na tablicy ogłoszeń. W jadłospisach uwzględniono informacje o wchodzących w skład alergenach.

W kuchenkach oddziałowych obowiązują instrukcje GHP w zakresie:

- kontroli temperatur w urządzeniach chłodniczych
- mycie i dezynfekcja pomieszczeń kucharki oddziałowej (z podziałem na czynności wykonywane codziennie oraz czynności wykonywane okresowo)

Zapisy z poszczególnych etapów prowadzone są na bieżąco

Urządzenia chłodnicze wyposażono w termometry. Pomiary temperatury prowadzone prawidłowo zgodnie z planem raz dziennie. Temperatura wewnątrz urządzeń w poszczególnych kuchenkach bez uwag. Urządzenia zachowane w czystości, bez zastrzeżeń.

Przy rozdzielaniu posiłków pracuje 2 pracowników. Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie. Odzież ochronna (fartuch, czepki) prawidłowa, czysta, prana i dezynfekowana jest we własnym zakresie. Pracownicy podczas wydawania posiłku używają rękawiczek jednorazowych. Odzież robocza w zakładzie przechowywana jest w szafie w szatni.

W dniu kontroli odniesiono się do sposobu wydawania posiłków (śniadanie) – nieprawidłowości nie stwierdzono. Pracownicy podczas wydawania posiłku posiadają czystą odzież ochronną. Posiłki wydawane są w rękawiczkach jednorazowego użytku.

Na oddziałach szpitalnych pacjenci spożywają posiłki na salach przy łózkach. Na oddziale pediatrycznym posiłki dostarczane są dla dzieci powyżej 1 roku życia. Niemowlętom podaje się mieszanki mleczne (z produktów gotowych do spożycia) przygotowywane w oddzielnym pomieszczeniu. Mieszanki mleczne podawane są w butelkach szklanych wielokrotnego użytku przy użyciu smoczków jednorazowego użytku. Butelki po użyciu poddawane są myciu i sterylizacji. Sterylizacja odbywa się w szpitalu w Kłodzku.

W instrukcji „Szkolenia Personelu” określono częstotliwość szkolenia personelu raz na rok. W dniu kontroli przedłożono szkolenie pracowników, które odbyło się w dniu 30.04.2019 r. z zakresu zapoznania pracowników zatrudnionych na kuchenkach oddziałowych przy wydawaniu posiłków z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP oraz z ogólnego zakresu prac salowej – kuchenkowej. Szkolenie zostało przeprowadzone przez Krystynę Szymczon - Kierownika Działu Żywności.

Woda do szpitala dostarczana jest przez Zakład Wodociągów i Kanalizacji w Nowej Rudzie.

Odpady pokonsumpcyjne oraz komunalne gromadzone są w koszach zabezpieczonych w pokrywy. Odbierane są zgodnie z umową przez Noworudzkie Usługi Komunalne w Nowej Rudzie zgodnie z umową nr 0865 z dnia 31.07.2013r., raz w tygodniu. Prowadzi się segregację odpadów komunalnych. Segregacji podlegają również odpady medyczne.

Zabezpieczenie szpitala przed obecnością szkodników prowadzi zewnętrzna specjalistyczna firma DDD KONIX Usługi ul. Norwida 1 w Kudowie Zdroju zgodnie z umową nr 1/2018 z dnia 22.01.2018 r. W dniu kontroli przedłożono protokół z wykonania monitoringu na oddziałach wewnętrznym, ZOL I, ZOL II, ZOL III oraz na oddziale dziecięcym, który został przeprowadzony w dniu 01.07.2019 r. W wyniku kontroli nie stwierdzono zagrożenia w postaci występowania szkodników oraz insektów.

Stan sanitarno – higieniczny kuchenek oddziałowych w dniu kontroli bez uwag

W kuchenkach prowadzi się na bieżąco rejestry:

- pomiaru temperatur w lodówkach – pomiar wykonywany codziennie w godz. 7.00 oraz 14.00,
- czynności wykonywanych w kuchenkach oddziałowych w zakresie: mycia naczyń stołowych i drobnego sprzętu, mycia wózków do rozwożenia posiłków, czyszczenia i mycia zlewozmywaka oraz

zmywarki do naczyń, mycie mebli kuchennych, mycie koszu na odpady – czynności wykonywane codziennie po każdym wydanym posiłku

- kontroli żywności w lodówkach pacjentów – kontrole przeprowadza się codziennie
- czynności wykonywanych w kuchenkach oddziałowych minimum raz na kwartał w zakresie: mycie szyb i stolarki kuchennej, mycie drzwi i stolarki drzwiowej, mycie wewnętrzne szafek, szuflad oraz półek, czyszczenie kratki wentylacyjnych, mycie powierzchni zmywalnych ścian, wycieranie z kurzu przedmiotów zawieszonych na ścianie.
- rozmrażanie, mycie i dezynfekcja urządzeń chłodniczych – czynności wykonywane są raz w miesiącu lub w razie potrzeby częściej.

W dniu kontroli pobrano do oceny jadłospis dekadowy od 25.07.2019 r. do 03.08.2019 r. Ocena jadłospisu przeprowadzona zostanie w siedzibie WSSE we Wrocławiu. Informacja z oceny zostanie przesłana do Strzelińskiego Centrum Medycznego odrębnym pismem

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

1. W kuchence oddziałowej na oddziale ZOL II meble kuchenne uszkodzone. Fronty mebli kuchennych z ubytkami w okleinie szczególnie w górnych i dolnych częściach drzwiczek Błat kuchenny w kuchence oddziałowej z ubytkami. Błat oraz fronty drzwiczek trudne do utrzymania czystości.
2. Ściana w kuchence oddziałowej ZOL II brudna, zakurzona.
3. W dniu kontroli brak przedłożonego wyniku badania dla jakości dostarczanej wody do szpitala.

Powyższe stanowi naruszenie przepisów:

- rozporządzenia (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 29.04.2004, str. 1),

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu,
2. Jadłospis dekadowy,

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt nie dotyczy zał. nr nie dotyczy ukarano nie karano (imię, nazwisko, stanowisko) grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości nie karano (nr mandatu karnego) na podstawie nie karano, (podstawa prawna) upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego z dnia nie karano. nr nie karano. (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.

W (W)

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<sup>\*)</sup>.  
Pan (i) wnosi /nie wnosi<sup>\*)</sup> uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.
5. Uwagi osoby kontrolującej: brak.
6. Czas trwania kontroli: od 8.30 do 12:15

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w dwóch 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)

SP ZOZ w Kłodzku  
Szpital w Nowej Rudzie  
PELEGNIARKA KOORDYNUJĄCA  
J. Jemsa  
Teresa Zielińska  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

„Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku  
ul. Szpitalna 1a, 57-300 KŁODZKO  
ODDZIAŁ PEDIATRYCZNY  
k.r. VII 140, k.r. VIII 4401  
ul. Szpitalna 8, 57-400 NOWA RUDA  
tel. centrala 74 872 40 04  
NIP: 883-15-98-671 REGON: 000316418  
000000001083-140

ASYSTENT  
W. Jankowski  
(podpis i pieczęć kierującego)

Nie dotyczy

(podpisy świadków)

**IV. Potwierdzenie odbioru protokołu**  
Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 30 lipca 2019 roku  
otrzymałem (-am) w dniu 30 lipca 2019 r.

SP ZOZ w Kłodzku  
Szpital w Nowej Rudzie  
PELEGNIARKA KOORDYNUJĄCA  
J. Jemsa  
Teresa Zielińska  
(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<sup>\*)</sup> wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/  
kierownika technicznego/ zastępcy)

<sup>\*)</sup> zaznaczyć właściwe

<sup>\*\*)</sup> skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy o swobodzie działalności gospodarczej

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr 81/HŻ/19 z dnia 30 lipca 2019 roku**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBRÓTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Blok żywienia w szpitalu w Strzelinie

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)*

należący do: Blok żywienia Szpitala w Nowej Rudzie ul. Szpitalna 8

Należący do: Zespołu Opieki Zdrowotnej w Kłodzku ul. Szpitalna 1a, 57-300 Kłodzko

*(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)***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)	
1	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	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

W (W)

	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	1	2	
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>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.	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	
<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).	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
<b>IV</b>	<b>Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	
	<b>Suma punktów</b>		<b>4</b>	<b>8</b>	
	<b>Suma punktów ogółem</b>				
	<b>Kategoria ryzyka</b>	<b>Niskie</b>	<b>Średnie</b>	<b>Wysokie</b>	
		<b>(N)</b>	<b>(S)</b>	<b>(W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>	<b>(N)</b>			

*[Handwritten signature]*


**KRYTERIA OCENY:**

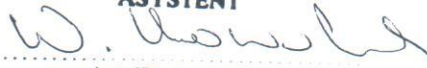
Ryzyko wysokie	powyżej 50 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 50 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ Nr 81/HŻ/19 z dnia 30 lipca 2019 roku

II. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NADWISZCZEGÓW:

Uwag nie wniesiono.

SP ZOZ w Kłodzku  
Szpital w Nowej Rudzie  
PEŁGNIARKA KOORDYNUJĄCA  
  
mgr Teresa Zielińska  
(podpis kontrolowanego)

ASYSTENT  
  
mgr inż. Wioleta Kowalska  
(podpis osoby kontrolującej)