

Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny  
ul. Stefana Okrzei  
57-300 Kłodzko

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

"Zespół Opieki Zdrowotnej"  
w Kłodzku

Załącznik nr 5  
F/PK/BZ/01/03  
Strona... 1... 1...

wpłynęło 15 GRU 2025  
L.dz. 8124 wysłano

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznie: interwencyjnej)

Nr 1903/BZ/25  
BZ.9020.1657.2025.AP

Kudowa Zdrój, dnia 12 grudnia 2025 r.  
(miejscowość i data)

Urzędowa kontrola żywności w zakresie oceny stanu sanitarno – technicznego zakładu oraz  
analizy planowanych jadłospisów w celu określenia jakości i sposobu żywienia pacjentów.  
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

– starszy asystent (numer upoważnienia stałego BZ/CK 15/25; numer upoważnienia  
jednorazowego BZ/CK 15/25-3492/25)  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnienia 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 2024 r. poz. 416<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 2025 r. poz.  
1691<sup>1)</sup>).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i  
wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BZ/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/EEG, 89/662/EEG, 90/425/EEG, 91/496/EEG, 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. Zakład

Blok żywienia: p/ Szpitalu Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowym, ul. Zdrojowa 36c, 57-350 Kudowa-Zdrój  
(pełna nazwa, adres)

<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.

Zespół Opieki Zdrowotnej, ul. Szpitalna 1a, 57-300 Kłodzko  
(kierujący zakładem – Imię i nazwisko, stanowisko)

NIP: 8831598671    REGON: 000316418    TEL.: 74-866-14-04  
(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani ..... – Koordynator działu Żywnienia  
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – Imię i nazwisko, stanowisko)

Bez udziału świadków  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

## II. Przeprowadzenie kontroli

### 1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości?

1. Zakres prowadzonej działalności:
  - produkcja posiłków mięsnych i niemięsnych od surowca do gotowej potrawy;  
W/w asortyment podawany jest pacjentom w naczyniach wielokrotnego użytku.
  - produkcja posiłków mięsnych i niemięsnych (dwudaniowy obiad) od surowca do gotowej potrawy wydawanych w ramach cateringu do bloku żywienia w Zespole Opieki Zdrowotnej w Kłodzku.
2. Maksymalna dzienna wielkość produkcji:
  - 210 posiłków dziennie dla kuracjuszy przebywających w Szpitalu Rehabilitacyjno-Uzdrowiskowym;
  - 240 posiłków dziennie dla pacjentów wydawanych w ramach cateringu do bloku żywienia w Zespole Opieki Zdrowotnej w Kłodzku
3. W dniu kontroli żywiono: w Szpitalu Rehabilitacyjno - Uzdrowiskowym 144 kuracjuszy oraz w Zespole Opieki Zdrowotnej w Kłodzku 233 pacjentów.
4. Produkcja posiłków obiadowych dla ZOZ w Kłodzku prowadzona jest w godzinach od 8:00 do 11:20
5. 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 ZOZ w Kłodzku. Środek transportu posiada zaświadczenie PPIS w Kłodzku.
6. W dniu kontroli dokonano oględzin środka transportu marki Volkswagen Wietmarscher Nr. Rej. DKL 5FA2, którym przewożone są posiłki dostarczane w ramach cateringu. Wnętrze w/w środka transportu czyste. W kabinie kierowcy przechowywane są środki do utrzymania czystości środka transportu i higieny rąk kierowcy oraz odzież ochronna (fartuch jednorazowego użytku). Przedłożono kartę pracy gdzie odnotowywane są zabiegi mycia i dezynfekcji środka transportu – ostatni wpis 11.12.2025 r.
7. 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
8. 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.

9. 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.
10. W trakcie prowadzenia czynności kontrolnych ustalono:
  - a) do produkcji używa się oleju rzepakowego;
  - b) kuchnia na 250 ml. dodaje 5 g cukru;
  - c) do produkcji posiłków stosuje się makaron jajeczny;
  - d) do smarowania pieczywa stosowane jest masło 82%;
  - e) stawka żywieniowa – ok. 17 zł
11. Podczas kontroli pobrano jadłospis (zał. nr 1) - ocena jadłospisów została 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.
12. W dniu kontroli dokonano weryfikacji dzisiejszego jadłospisu ze stanem faktycznym – nie stwierdzono w tym zakresie niezgodności.
13. We wszystkich punktach stwierdzono bieżącą ciepłą i zimną wodę.
14. Umywalki do mycia rąk wyposażone prawidłowo tj. mydło antybakteryjne oraz płyn do dezynfekcji, ręczniki jednorazowego użytku, pojemniki na zużyte ręczniki.
15. Zakład korzysta z wody z wodociągu miejskiego, nieczystości płynne usuwane są do kanalizacji miejskiej.
16. W trakcie kontroli Strona przedłożyła pozytywny wynik badania wody w zakresie parametrów bakteriologicznych nr S/LAB/LW-1081/2025 z dnia 26.09.2025 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 instrukcjach GHP/GMP - (badanie bakteriologiczne odbywa się co dwa lata oraz fizykochemiczne odbywa się raz na cztery lata).
17. 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.
18. W dniu kontroli bieżący stan sanitarno – porządkowy pomieszczeń bloku żywienia prawidłowy.
19. W zakładzie obowiązuje zakaz palenia tytoniu.
20. 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.
21. Personel posiada prawidłową, czystą odzież roboczą. Segregacja odzieży zachowana.
22. W dniu kontroli na terenie zakładu nie stwierdzono obecności szkodników ani śladów ich pozostałości.
23. 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.
24. Dokonano kontroli temperatur: chłodnia nabiał – temp. +4°C, urządzenie chłodnicze na wędliny – temp. +, °C, urządzenie chłodnicze na nabiał – temp. +3,0°C, magazyn suchy – temp. +15°C, wilgotność 41%, magazyn warzyw/owoców – temp. +12°C, urządzenie chłodnicze jaja – temp. +5°C, chłodnia mięso – temp. +0,4°C, chłodnia wędliny – temp. +3°C
25. Środki spożywcze przechowywane prawidłowo zgodnie z zaleceniami producenta. Urządzenia

chłodnicze/zamrażalnicze sprawne i czyste.

26. Zakład przechowuje próbki pokarmowe. W dniu kontroli w zakładzie próbki pokarmowe pobierane (gramatura prawidłowa tj. nie mniej niż 150g), opisane i przechowywane prawidłowo – urządzenie chłodnicze czyste, temp.  $\pm 3^{\circ}\text{C}$

27. W zakładzie stwierdzono nieprawidłowości techniczne:

- a) łuszcząca się farba na rurze wentylacyjnej uytuowanej w korytarzu komunikacji wewnętrznej przy kuchni;
- b) miejscami obite, popękane ściany w korytarzu komunikacji wewnętrznej przy kuchni;
- c) ściany w magazynie warzyw i owoców miejscami zawilgocone, z łuszczącą się farbą;
- d) podłoga w magazynie warzyw i owoców miejscami obdrapana, z uhytkami, trudna do utrzymania w czystości.

28. Za przeprowadzone czynności kontrolne zostanie wystawiona administracyjna decyzja obciążająca właściciela zakładu kosztami przeprowadzonej kontroli

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

- 1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023r. poz. 1448)
- 2. Rozporządzenie (WE) Nr 853/2004 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).

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Termometr służbowy PSSE w Kłodzku ze świadectwem wzorcowania nr BŻ/11/33/W.

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: nie stosowano karania mandatowego

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego — w wysokości — zł

(w mandacie karnego)

w oparciu o —

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywny 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. Załączone dokumenty: Zał nr 1 – jadłospisy, zał nr 2 - RODO

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień "Nie dotyczy

4. W książce kontroli dokonano/nie dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: nie dokonano wpisu.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu ".

Pan (i) wnosi/nie wnosi uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Nie dotyczy

6. Uwagi osoby kontrolującej: Brak

*[Signature]*

7. Czas trwania kontroli: od 09:40 do 11:40

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

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: Nie dotyczy

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

KOORDYNATOR  
DZIAŁU ŻYWIENIA

.....

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

STARSZY ASYSTENT  
Powiatowej Stacji  
Sanitarnej i Państwowej  
w Kłodzku  
mgr inż. ....

.....  
(podpis osoby kontrolującej)

Bez udziału świadków  
(podpisy świadków)

„Zespół Opieki Zdrowotnej” w Kłodzku  
ul. Szpitalna 1a, 57-300 KŁODZKO  
SZPITAL UZDROWISKOWO-REHABILITACYJNY  
ul. Źdrojowa 36c, 57-350 KUDOWA-ZDRĘŻY  
tel. 883-15-85 fax 883-15-7754

### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 11.12.2025 r.  
otrzymałem (-am) w dniu 11.12.2025 r.

KOORDYNATOR  
DZIAŁU ŻYWIENIA

.....

(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