

Państwowy Powiatowy
Pierwszy Państwowy inspektor sanitarnego
ul. Stefana Czerwaka
57-200 Kłodzko

„Zespół Opieki Zdrowotnej”

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej)

wpłynęło 22 GRU 2025 wysłano

L.dz. 8329

Nr 1948/BŻ/25

Znak sprawy: BŻ.9020.1695.2025.AP

znak sprawy

podpis

Nowa Ruda, 18.12.2025r.

Rodzaj kontroli: tematyczna, Zakres kontroli: 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 Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kłodzku:

Imię i nazwisko

Stanowisko służbowe

Numer upoważnienia

starszy asystent

BŻ/CK 15/25-3575/25

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ust 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2024, poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2024, poz. 572 ze zm.)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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z późn. zm.²⁾.

Na podstawie art. 45 i art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2025 poz. 1480) oraz –³⁾ 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. Zakład

BLOK ŻYWIENIA PRZY SZPITALU, 57-400 Nowa Ruda, ul. Szpitalna 2

(pełna nazwa, adres)

Zespół Opieki Zdrowotnej, ul. Szpitalna 1a, 57-300 Kłodzko

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

nie dotyczy

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pani – Pielęgniarka oddziałowa

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

³⁾ skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

[Podpis]

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

brak świąków

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości dotyczy:

1. Zakres prowadzonej działalności: wydawanie posiłków dostarczanych w ramach cateringu. W/w asortyment podawany jest pacjentom w naczyniach wielokrotnego użytku.
2. Maksymalna dzienna wielkość produkcji: 98 posiłków dziennie. Wielkość i zależy od ilości pacjentów przebywających w szpitalu.
3. Blok żywienia serwuje w zależności od diety od 3 do 4 posiłków dziennie tj. śniadanie, dwudaniowy obiad, kolacja, II kolacja (dieta cukrzycowa). Dla pacjentów układane są 4 diety: dieta podstawowa, łatwo strawna, bezmleczna, z ograniczoną ilością węglowodanów.
4. Posiłki tj. śniadania i kolacje produkowane są w kuchni szpitala ZOZ w Kłodzku, natomiast obiady dostarcza firma cateringowa EKO Catering Sp z o.o., ul. Prawocińska 25F, 55-011 Siechnice. 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 w/w firmy do poszczególnych oddziałów szpitala (3 oddziały ZOZ).
5. Wyznaczony pracownik z każdego oddziału szpitala odbiera termosy z posiłkami, a następnie przynosi je do kucharek oddziałowych będących na każdym oddziale, gdzie następuje ich porcjowanie i serwowane przez wyznaczone osoby z każdego oddziału. Posiłki dostarczane są bezpośrednio do poszczególnych pokoi oddziału wraz ze sztućcami dla każdego pacjenta.
6. Próbkę pobierane i przechowywane są przez zakład produkujący posiłki. Za mycie i dezynfekcję termosów oraz pojemników GN odpowiada firma cateringowa.
7. W Szpitalu ZOZ w Nowej Rudzie mieści się 3 oddziały ZOZ. W dniu kontroli żywność: 85 pacjentów.
8. Na tablicy informacyjnej będącej na każdym oddziale umieszczony jest jadłospis, w którym do każdej potrawy przypisane są alergeny lub substancje powodujące alergię o substancjach i produktach powodujących alergię 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. 9⁰⁰, obiad godz. 13⁰⁰, kolacja godz. 18⁰⁰, II kolacja (dieta cukrzycowa) godz. 21⁰⁰.
10. 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.
11. W dniu kontroli dokonano weryfikacji dzisiejszego jadłospisu ze stanem faktycznym – nie stwierdzono w tym zakresie niezgodności.
12. We wszystkich punktach stwierdzono bieżącą ciepłą i zimną wodę.
13. Umywalki do mycia rąk wyposażone prawidłowo tj. mydło antybakteryjne oraz płyn do dezynfekcji, ręczniki jednorazowego użytku, pojemniki na zużyte ręczniki.
14. W dniu kontroli bieżący stan sanitarno – porządkowy kucharek oddziałowych prawidłowy.
15. W zakładzie stosowana jest profilaktyka zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami. Pracownicy zakładu zobowiązani są do codziennego monitoringu występowania szkodników. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości zobowiązani są do zgłaszania przełożonemu wszelkich uwag dotyczących spostrzeżeń/śladów występowania szkodników, który w przypadku koniecznym powiadamia firmę specjalistyczną DDD KONIX, ul. Norwida 1b, Kudowa Zdrój.
16. W dniu kontroli na terenie zakładu nie stwierdzono obecności szkodników ani śladów ich pozostałości.
17. Stałe odpady komunalne składowane są w pojemnikach (odpady segregowane) - odbierane są zgodnie z harmonogramem.
18. 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.
19. Personel posiada prawidłową, czystą odzież roboczą. Segregacja odzieży zachowana.
20. Podczas przeprowadzania kontroli dokonano losowo sprawdzenia terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości środków spożywczych przechowywanych w kuchenkach oddziałowych oraz w poszczególnych urządzeniach chłodniczych – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.
21. Dokonano kontroli temperatur: urządzenie chłodnicze ZOZ I – temp. +3 °C, urządzenie chłodnicze ZOZ II – temp. +4 °C, urządzenie chłodnicze ZOZ III – temp. +4 °C. Urządzenia chłodnicze sprawne i czyste.
22. Na każdym oddziale na korytarzu usytuowane jest urządzenie chłodnicze dla pacjentów. Dokonano kontroli temperatur: urządzenie chłodnicze ZOZ I – temp. +4 °C, urządzenie chłodnicze ZOZ II – temp. +3 °C, urządzenie chłodnicze ZOZ III – temp. +3 °C. Urządzenia chłodnicze sprawne i czyste.
23. Środki spożywcze przechowywane prawidłowo zgodnie z zaleceniami producenta. Urządzenia chłodnicze sprawne i czyste.
24. W zakładzie stwierdzono nieprawidłowości techniczne:
 - a) brak zmywarki z systemem wyparzania przeznaczonej do mycia naczyń stołowych od pacjentów - na oddziale ZOZ III mycie naczyń stołowych odbywa się w zmywarce typu domowego marki Beko (na zmywarce informacja że, maksymalna temp. mycia

✓ *Am*

odbywa się w temp. +70°) - zmywarki z wyparzaniciem, zapewniają wysoki poziom dezynfekcji, eliminując bakterie i wirusy za pomocą bardzo wysokich temperatur od +85°C.

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

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

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023r. poz. 1448)

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

Lp.	Wyposażenie	Opis
1	termometr elektroniczny	Termometr służbowy PSSE w Kłodzku ze świadectwem wzorcowania nr BZ/1/33/W.

III. Informacje dodatkowe

1. Mandaty karne

Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

nie dotyczy

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości nie dotyczy zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o nie dotyczy

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego

z dnia nie dotyczy nr 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. Załączone dokumenty:

Załącznik nr I - jadłospis

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień^{*)}

pozostawiono w zakładzie zawiadomienie

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

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) nie wnosi uwag i zastrzeżeń^{*)} do stwierdzonego stanu faktycznego:

nie dotyczy

6. Uwagi osoby kontrolującej

brak

^{*)} zaznaczyć właściwe

X Aut

7. Czas trwania kontroli: dnia 18.12.2025 w godzinach 10:30-12:30.

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.
nie dotyczy

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:
brak

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

.....
(podpisy świadków)

„Zesp.
ul. S.
ZAKŁ
ul Szp
t.

Włodzku
KO
Y
PUDA

16418

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej dnia 18.12.2025

otrzymałem (-am) w dniu 18.12.2025 /

.....
(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