

07 PAZ. 2024

wpłynęło dnia
L.dz. 4076
do załatwienia
do wiadomości

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 2173/1218/NS/HŻŻ/2024

Wodzisław Śląski 07.10.2024r.
(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego³⁾ Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim – funkcjonariusz publiczny
Agnieszka Sobik starszy asystent nr upoważnienia 35/2024

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity: Dz. U. z 2024 r. poz. 416)¹⁾, w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz.U. 2024 r. poz. 572)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nr 104/17 z dnia 08.05.2017 r., a także zmienionym zarządzeniem nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r. Na podstawie art. 48 ust 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. 2024 poz. 236)^{1)**} 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/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 ze zmianami) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i w Wodzisławiu Śl. z siedzibą w Wodzisławiu Śl. dot. blok żywienia – punkty wydawania posiłków.

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. 26 Marca 51, 44-300 Wodzisław Śl.

(adres)

NIP 6471839389

TEL. 32 4591832 FAX E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie: NS/HŻŻ-432-1172-5240/09

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Cezary Tomiczek - Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Adam Wójtowicz z-ca Dyrektor ds. ekonomiczno -administracyjnych

██████████ kierownik działu żywienia,

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Urzędowa kontrola żywności.

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Pirometr PP/W/S/K/14/HŻŻ sprawdzono w siedzibie stacji – wynik pozytywny.

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

Działalność prowadzona jest w zakresie wydawania posiłków dla pacjentów bezpośrednio na oddziały. Szpital korzysta z usług firmy cateringowej Catermed Sp. z o.o. ul. Traktorowa 126 lok. 201, 91- 204 Łódź. Posiłki gotowane są w firmie Catermed Sp. z o.o. ul. Armii Krajowej 101, 43-316 Bielsko – Biała. Posiłki dostarczane są w boksach styropianowych, oraz w pojemnikach z polietylen tzw. Termoporty, w których znajdują się zamykane termosy. Posiłki transportowane są bezpośrednio do odpowiednich kuchenek oddziałowych. Rozdziałem i porcjowaniem zajmuje się personel poszczególnych kuchenek oddziałowych lub pani dietetyk. Obecnie jest siedem kuchenek oddziałowych. Żywność przechowywana jest w wyznaczonych lodówkach. Sprawdzono pomiar temperatury – temp. +4⁰C Prowadzony jest monitoring temperatur przywożonych posiłków. Żywnionych jest około 177 pacjentów. System HACCP uregulowany procedurami GHP – zapisy prowadzone na bieżąco. Opracowano wykaz składników wraz z alergenami, informacja dostępna dla konsumentów. Pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno – epidemiologicznych. Woda pobierana z wodociągu miejskiego, ścieki odprowadzane do kanalizacji. Punkty wodne z wodą bieżącą ciepłą, zimną, zapewniono środki do mycia i dezynfekcji oraz higienicznego suszenia rąk. Podpisana umowa z firmą Aqua – Tox Jastrzębie - Zdrój na przegląd szkodników – ostatni przegląd 03.10.2024r. Badanie wody przeprowadzone przez Laboratorium SGS Polska w dniu 28.05.2024r. Odpady pokonsumpcyjne zabiera firma cateringowa, która dostarcza posiłki. Naczynia myte są na poszczególnych kuchenkach, zmywarko – wyparzarki sprawne w dniu kontroli. Na obiekcie przestrzegany jest zakaz palenia, wywieszono znaki słowne i graficzne, kontrola w zakresie spełnienia warunków określonych w ustawie z dnia 09 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych.

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

Rozporządzenie (WE) Nr 852/04 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29.04.04r. w sprawie higieny środków spożywczych(Dz. Urz. UEL 139 z 30.04.04r. str.1) zał. II, art. 3

I 2 zabrudzone i obite ściany w kuchence oddziałowej oddziału wewnętrznego z pododdziałem geriatrycznym, I 4 niesprawna umywalka w kuchence oddziałowej oddziału wewnętrznego z pododdziałem geriatrycznym.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr.....
ukarano
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)
na podstawie
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia..... nr.....
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej,
pouczono 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:
Ustalono ze stroną wstępny termin usunięcia stwierdzonych uchybień 30.04.2025r.
 3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych 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.
 4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*.
Pan (i) ~~wnosi~~ /nie wnosi*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:
.....
.....
 5. Uwagi osoby kontrolującej: pozostawiono zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego, zostanie wydana decyzja- rachunek.
 6. Czas trwania kontroli: od 10⁴⁰ do 12²⁵
- 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.

Protokół zostanie podpisany.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

DYREKTOR
ADMINISTRACYJNO-TECHNICZNY

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

inż. Adam Wójtowicz

Powiatowy Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej
w Rydułtowach i Wodzisławiu Śląskim
z siedzibą w Wodzisławiu Śląskim
44-300 Wodzisław Śląski, ul. 26 Marca 51
NIP 647-18-39-389 REGON 000312455
825 tel./fax (32) 4591 777

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 07.10.2024r.

otrzymałem (-am) w dniu 07.10.2024r.

DYREKTOR
ADMINISTRACYJNO-TECHNICZNY

inż. Adam Wójtowicz

(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 Wodzisławiu Śląskim 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

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

Blok żywienia - Punkty wydawania posiłków w Powiatowym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Rydułtowach i w Wodzisławiu Śl. z siedzibą w Wodzisławiu Śl. ul. 26 Marca 51

**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	11	22	
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	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
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	42	
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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	4	16	
	Suma punktów ogółem				20
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		X		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie	powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt

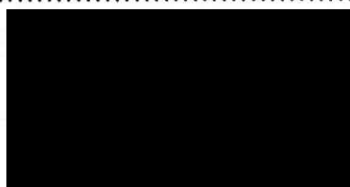
II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR 2173/1218/NS/HŻŻ/2024 Z DNIA 07.10.2024r.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

DYREKTOR
ADMINISTRACYJNO-TECHNICZNY

inż. Adam Wójcicki

(podpis kontrolowanego)



(podpis osoby kontrolującej)