

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 79/HŻ/16

Syców, dnia 19 kwietnia 2016 r.

(Miejscowość i data)

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

Elżbietę Peszko-Bilską – starszego asystenta, nr upoważnień: 56/10

.....  
(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 2015 r. poz. 1412), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267 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 153/14 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 01 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt. 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. 2015 poz. 584) 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 regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 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 Sycowie należący do Powiatowego Zespołu Szpitali w Oleśnicy  
ul. Armii Krajowej 1, 56-400 Oleśnica

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

ul. Oleśnicka 25, 56-500 Syców

.....  
(adres)

NIP 911-18-47-075

REGON 932966540

PESEL .....

TEL. 62 785 20 31

FAX .....

E-MAIL .....

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Zakład wpisany do prowadzonego przez PPIS w Oleśnicy rejestru zakładów pod numerem 268.  
.....

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pan Kamil Dybizbański – Dyrektor Powiatowego Zespołu Szpitali w Oleśnicy

.....  
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Barbara Michałek – pielęgniarka koordynująca

Pani Ewa Irla - dietetyk

.....  
(imię i nazwisko, stanowisko)  
Bez udziału świadków

.....  
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

Kontrola kompleksowa zakładu - kontrola urzędowa w celu sprawdzenia zgodności z prawem żywnościowym przeprowadzona w oparciu o arkusz oceny zakładu produkcji.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Nie użyto

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

Zakład prowadzi produkcję całodziennych posiłków od surowca do gotowej potrawy, tj. śniadania, obiady i kolacje dla pacjentów:

- szpitala w Sycowie ok. 100 posiłków
- szpitala w Oleśnicy ok. 100 posiłków.

Posiłki obejmują całodzienną wyżywienie, tj. śniadania, obiady i kolacje przy uwzględnieniu diet zleczanych przez lekarzy. Stawka żywieniowa netto (wsad do kotła) - 4,30 zł.

Jadłospisy dla poszczególnych diet są układane przez dietetyka – z wykształcenia technik technolog zbiorowego żywienia, okazano również do wglądu Świadectwo ukończenia Rocznej Szkoły Policealnej „Progres” w Poznaniu o kierunku dietetyki.

Jadłospisy układane były w okresie od lipca 2011 r. do lipca 2015 r. w oparciu o program komputerowy Systemu OPTIMED opracowany przez Esaprojekt Sp. z o.o. z Katowic ul. Bytkowska 1B. Natomiast od lipca 2015 r. jadłospisy opracowywane są (bez użycia programu komputerowego) przez zatrudnioną w szpitalu dietetyczkę. W jadłospisach podawana jest gramatura potraw oraz wyszczególnione są produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji pokarmowej.

Pobrano do oceny w siedzibie WSSE we Wrocławiu jadłospis dekadowy od 07.04 do 20.04.2016 r. W szpitalu corocznie sporządzane są ankiety satysfakcji pacjentów – ostatnia ankieta z 2015 roku wskazuje, że ankietowani ocenili bardzo dobrze lub dobrze:

- jakość podawanych posiłków 63,5 % (ocena zła – 5,8 %)
- temperaturę posiłków – 82,5 % (ocena zła – 0,6 %)
- ilość pożywienia – 68,3 % (ocena zła – 0,3 %)
- pomoc przy spożywaniu posiłków - 47,5% (ocena zła – 1,0 %).

W bieżącym roku nie odnotowano skarg pacjentów na serwowane w szpitalu posiłki.

*CF*  
*W. J.*

W czasie kontroli przeprowadzono rozmowy z pacjentami szpitala (po 3 osoby z oddziału, tj. 9 pacjentów) – wszyscy pacjenci określili, że posiłki są smaczne, urozmaicone i podawane w ilości wystarczającej (żadna osoba nigdy nie prosiła o dokładkę). Nie wniesiono również zastrzeżeń do temperatury podawanych posiłków. Wszystkie osoby stwierdziły, że nie widzą potrzeby wprowadzenia zmian, zarówno dotyczących wyżywienia jak i obsługi.

Posiłki dostarczane są do szpitala w Oleśnicy 2 razy dziennie (śniadanie o godzinie 8<sup>00</sup>, obiad z kolacją o godzinie 11<sup>30</sup>) środkiem transportu marki Lublin 3 o nr rej. DOL 85HL należącym do szpitala.

W kuchni zatrudnionych jest 9 pracowników, którzy posiadają aktualne zaświadczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Wyposażenie kuchni nie uległo zmianie a urządzenia, w tym kotły elektryczne i okapy z wyciągiem mechanicznym sprawne. W kuchni wydzielone są stanowiska do przygotowywania potraw mięsnych, rybnych, mącznych oraz surówek warzywnych. Nie odnotowano zmian w układzie pomieszczeń zakładu.

Surowce do produkcji dostarczane są własnym transportem producentów i hurtowników.

Dostawcy niżej wymienionych środków spożywczych:

- mięso i jego przetwory, drób i jego przetwory – Masarnia Borowe Sp. J. Borowe ul. Długa 114, 42-133 Węglowice
- mleko i jego przetwory - Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska, Międzybórz, ul. Wrocławska 17
- warzywa i owoce – P.H. „Adria” Parczew 81, 63-405 Sieroszewice
- jaja - Przedsiębiorstwo Wielobranżowe EKON Twardogóra ul. Wojska Polskiego 2
- pieczywo - Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „SMAK” Cieszków, ul. Grunwaldzka 44
- ryby mrożone – PHU „Neptun” Sp. J. ul. Wesola 50/25, 50-524 Wrocław
- wyroby garmazeryjne – Zakład Wyrobów Garmazeryjnych A. i J. Michalscy s.c., 63-640 Bralin
- inne środki spożywcze – PP-H „Polaris” ul. Żołnierska 20a, 62-800 Kalisz

Prowadzona dokumentacja, tj. Karta przyjęcia surowców i kontroli CCP1 pozwala na identyfikację surowców stosowanych do produkcji posiłków – sprawdzono na przykładzie drugiego dania - łazanki z mięsem i kapustą przygotowanego na obiad w dniu 18.04.2016 r.

Surowce do produkcji przechowywane są w wydzielonych urządzeniach chłodniczych, zamrażarce oraz w magazynach wydzielonych dla warzyw, innych produktów spożywczych i jaj.

Procedura weryfikacji systemu HACCP dotyczy audytów wewnętrznych (dokumentacja w szpitalu w Oleśnicy) oraz nadzoru mikrobiologicznego nad produkcją, w ramach którego przeprowadzane jest badanie laboratoryjne gotowej potrawy. Zaplanowano wykonywanie badania wyrobu nietrwałego mikrobiologicznie 1 raz w roku, zgodnie z opracowanym harmonogramem badanie w 2015 r. było zaplanowane na miesiąc lipiec – zgodnie z oświadczeniem badanie wykonano, jednak nie okazano jego wyniku.

Ochrona przed szkodnikami – zgodnie z procedurą działania w tym zakresie prowadzi firma specjalistyczna. Podpisana jest umowa zawarta w dniu 01.04.2010 r. z Zakładem Dezynfekcji, Deratyzacji, Dezodoryzacji Marek Socha Jemielna 17, 56-400 Bierutów. Wpisy dokonywane są w prowadzonym dzienniku kontroli skuteczności zwalczania szkodników co miesiąc – bez uwag. Szkolenia przeprowadzane są 1 raz w kwartale osobno dla pracowników kuchni i kucharek oddziałowych – według rocznego harmonogramu sporządzane są opisy szkolenia i po miesiącu dokonywana jest ocena szkolenia przez przełożonych.

Nie odnotowano zmian w opracowanym systemie HACCP. Krytyczne punkty kontroli zostały wyznaczone w oparciu o przeprowadzoną analizę zagrożeń. Ustalono zostały limity dla poszczególnych punktów krytycznych oraz sposób ich monitorowania.

Zapisy prowadzone są w kartach :

- CCP<sub>1</sub> – przyjęcie surowców – zapisy prowadzone są w karcie przyjęcia surowców
- CCP<sub>2</sub> – przetrzymywanie posiłków – zapisy w karcie temperatur potraw przy wydawaniu z kuchni do szpitala w Oleśnicy i na oddziały szpitalne w szpitalu w Sycowie

- CCP<sub>3</sub> – wydawanie posiłków na oddziałach szpitalnych na poszczególnych oddziałach prowadzone przez dietetyka.

Posiłki w zamkniętych pojemnikach ustawionych na wózkach transportowane są windą towarową na oddziały szpitalne. Pacjenci szpitala spożywają posiłki na salach chorych przy łózkach.

W kuchenkach oddziałowych myte i przechowywane są naczynia stołowe oraz wózki transportowe.

Kuchenki znajdują się na oddziałach:

- rehabilitacyjnym ogólnoustrojowym
- rehabilitacyjnym neurologicznym
- Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym.

W kuchenkach oddziałowych instrukcje GHP są przestrzegane oraz prowadzone w kartach następujące zapisy:

- mycia i dezynfekcji (sprzętu kuchennego, lodówek, sprzętu porządkowego),
- temperatury w urządzeniach chłodniczych,
- monitoringu działania lamp bakteriobójczych.

Zapisy prowadzone są w kartach na bieżąco.

Woda do szpitala dostarczana jest z wodociągu miejskiego SGK w Sycowie będąca pod nadzorem PSSE w Oleśnicy. Odpady pokonsumpcyjne odbiera, zgodnie z podpisaną umową (Nr 3/01/2016) firma EkoVita w Brzegu Dolnym ul. Sienkiewicza 27 – dokumentacja w szpitalu w Oleśnicy.

Odpady komunalne zgodnie z podpisaną deklaracją odbiera firma Sycowska Gospodarka Komunalna – odpady bez segregacji.

W zakładzie nie są przechowywane są próbki kontrolne posiłków.

W pomieszczeniach kuchni po zakończonej pracy prowadzone są prace remontowe, tj. wymieniono już rury i grzejniki, natomiast planowane jest obudowanie rur oraz wymiana okien i lamp oświetleniowych.

Bieżący stan sanitarno-higieniczny kuchni centralnej i kuchenek oddziałowych zachowany.

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

1. W magazynie żywności jedna lodówka w złym stanie sanitarno-technicznym (brak uchwytu do otwierania, wewnątrz urządzenia brak drzwiczek zamrażalnika), druga lodówka bez półek, co uniemożliwia odpowiednie przechowywanie produktów
2. W magazynie żywności zamrażarka w złym stanie sanitarno-technicznym wewnątrz i na zewnątrz, brak uchwytów do otwierania i uszkodzone uszczelki.
3. Uszkodzona obudowa 3 termosów transportowych.
4. Nie okazano do wglądu wyniku badania wyrobu gotowego nietrwałego mikrobiologicznie.

Powyżej opisane nieprawidłowości stanowią naruszenie przepisów prawa żywnościowego:

- ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. poz. 594)
- rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139/1 z dnia 30.4.2004)

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

- Załącznik Nr 6 ZF/ PK/BŻ/01/01/01 – Arkusz oceny zakładu produkcji

- Jadłospis dekadowy

### III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ... nie dotyczy ... 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:

Nie ustalono

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt .....

Dokonano wpisu

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel 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 uwagi i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

Nie

wnosi .....

.....

6. Czas trwania kontroli: od 9<sup>30</sup> do 14<sup>30</sup>

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.

Nie dotyczy

Cyf  
Jed. Gm

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

Nie dotyczy

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

**MICHAŁEK BARBARA**  
magister pielęgniarstwa  
Pielęgniarka koordynująca i nadzorująca  
prace pielęgniarek i położnych  
(podpis i pieczęć kontrolowanego)  
4303881P

Koordinator ds. żywności specjalnego przeznaczenia  
Biuro Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku  
Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej  
we Wrocławiu

mgr inż. Elżbieta Peszko-Bilska

(podpisy świadków)  
ZESPÓŁ SZPITALI  
Dolnośląska ul. Armii Krajowej 1  
tel. 071/314-30-80  
UCHNIA CENTRALNA  
NIP 9111847075, Regon 932966540

(podpis osoby kontrolującej)

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 19.04.2016r. **MICHAŁEK BARBARA**  
magister pielęgniarstwa

otrzymałem (-am) w dniu 19.04.2016r.

Pielęgniarka koordynująca i nadzorująca  
prace pielęgniarek i położnych  
4303881P

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 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