



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓL KONTROLI SANITARNEJ

Nr NHŻ.14.40.2022

Nowy Targ, 2022-04-01

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Targu

mgr inż. Marek Klukoszowski, starszy asystent, Oddział Higieny Żywności Żywienia i PU, nr up. 14,

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tekst jednolity Dz. U. z 2021, poz.195)1), w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U.z 2021, poz. 735 z późn. zm.)<sup>1)</sup>.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr2)104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zmieniona zarządzeniem nr 291/19 z dnia 13.12.2019 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2021r., poz.162)\*\*), 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) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: Zaplecze żywieniowe w Bloku żywienia w szpitalu miejskim  
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Słoneczna 3,  
34-700 Rabka Zdrój  
(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.

NIP: 7352697601 REGON: 120480323 PESEL: 00000000000

TEL: 182676040 FAX: E-MAIL: sekretariat@szpitalwrabce.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: Decyzji zatwierdzającej nr 147/05 z dnia 21.10.2005

*(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)*

2. Kierujący zakładem: Szpital Miejski w Rabce-Zdrój Sp. z o.o. - właściciel

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

3. Przedstawiciel zakładu:

Jolanta Kapłan - dietetyk

*(imię i nazwisko, stanowisko)*

nie przywołano świadków

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola sanitarna-kompleksowa ocena stanu sanitarno-technicznego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: Termometr

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

Lokalizacja zakładu: Budynek szpitala stanowi budynek murowany, wielkopowierzchniowy, wolnostojący, wielokondygnacyjny.

Zakres prowadzonej w zakładzie działalności: Działalność w obiekcie prowadzona jest w zakresie porcjowania i wydawania posiłków dostarczanych na zasadzie cateringu. Posiłki podawane są na naczyniach wielokrotnego użycia. Posiłki dostarczane są przez Catermed S.A miejsce produkcji posiłków: Śląskie Centrum Rehabilitacyjno - Uzdrowiskowym w Rabce-Zdroju, ul. Dietla 5. Opakowania transportowe myte są w zakładzie produkującym posiłki. Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): W dniu kontroli wydawane są 57 posiłki. Posiłki zróżnicowane są pod względem diet. Stosowana jest dieta: cukrzycowa, lekkostrawna, podstawowa.

Pomieszczenia objęte kontrolą: W skład zaplecza żywieniowego wchodzi kuchenki oddziałowe zlokalizowane na oddziale wewnętrznym, paliatywnym „ZOL”. Przy oddziale ZOL została wydzielona jadalnia, w pozostałych oddziałach konsumpcja następuje w salach chorych; zaplecze szatniowo-sanitarne dla personelu, zmywalnie naczyń stołowych wyposażona w maszynę myjąco-wyparzającą oraz zlew usytuowane przy każdej kuchence oddziałowej z wodą bieżącą zimną i ciepłą. Kuchnie oddziałowe wyposażone w blaty robocze, szafki zamykane kuchenki gazowe do podgrzewania posiłków. Obiekt wentylowany grawitacyjnie. Do kontroli okazano protokół nr 4/SzMR\_Z/Ślone/2022 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 10.02.2022 r.

Ogólna liczba pracowników na dzień kontroli: 4 osoby, do kontroli okazano aktualne orzeczenia z badania lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych.

Sposób zaopatrzenia zakładu w wodę (wodociąg / studnia): obiekt zasilany w wodę z sieci wodociągu publicznego, okazano pozytywny wynik sprawozdania z badania wody z dnia 1.03.2022 Nr SB/18283/02/2022, nr ak. lab. AB 313.

Sposób odprowadzania ścieków: nieczystości płynne odprowadzane są do kanalizacji miejskiej.

Sposób postępowania z odpadami: Odpady stałe gromadzone w kontenerach, zlokalizowanych na zewnątrz obiektu w wyznaczonym miejscu, odbierane do utylizacji przez firmę A.S.A. Odpady pokonsumpcyjne zabierane są przez firmę cateringową wraz z opakowaniami transportowymi.

Zakład posiada/ nie posiada własne środki transportu: nie

GMO, znakowanie, traceability/ Inne: W jadłospisach ujęty jest wykaz alergenów oraz substancji powodujących nietolerancję.

W obiekcie został wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na HACCP oraz procedury GHP i GMP. Rejestry prowadzone na bieżąco – temp. w urządzeniach chłodniczych oraz temp. posiłków; mycia i dezynfekcji naczyń, pojemników na odpady pokonsumpcyjne, windy transportującej żywność.

W ramach kontroli wewnętrznej (HACCP) przeprowadzane są we własnym zakresie badania mikrobiologiczne z wymazów czystościowych z naczyń stołowych – raz na dwa miesiące (stosowna procedura w przypadku nieprawidłowości).

W zakładzie stosowane są następujące diety dla pacjentów : cukrzycowa, lekkostrawna, podstawowa.

W trakcie kontroli dokonano oceny jadłospisu dekadowego diety podstawowej za okres do 22.03.2022 r. do 01.04.2022.

W skład diety podstawowej wchodzi trzy posiłki dziennie tj.: śniadanie, obiad i kolacja.

W diecie podstawowej przerwy między posiłkami wynoszą do 4 godzin – śniadanie podawane jest od 8.30-9.00, obiad od 13.00-13.30, kolacja 18.00-18.30. Przerwa nocna wynosi 14 godzin.

1. Dieta podstawowa zawiera 3 posiłki dziennie: śniadanie, obiad, kolacja.
2. W diecie podstawowej przerwy między posiłkami wynoszą do 4 godzin: śniadanie podawane jest od 8.30-9.00, obiad od 13.00-13.30, kolacja 18.00-18.30.
3. Przerwa nocna wynosi do 14 godzin.
4. Napój w trzech posiłkach: do śniadania podawana jest herbata, kawa, kakao do obiadu podawany jest kompot owocowy, do kolacji podawana jest herbata.
5. W każdym posiłku: śniadanie, obiad i kolacja jest obecne pełnowartościowe białko (zwierzęce, strączkowe).
6. Mleko i przetwory mleczne podawane są codziennie, na śniadanie w formie zupy mlecznej, serków, serów, jogurtów.
7. Warzywa i owoce: w dekadzie podawano od 2-4 porcji dziennie.
8. Produkty stosowane zbożowe z pełnego przemiału to chleb graham oraz kasza jęczmienna, jaglana.
9. W każdym posiłku obiadowym znajdują się tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno- i wielonienasycone jako olej rzepakowy.
10. W dekadzie codziennie podano porcję surowych owoców i warzyw.
11. W dekadzie posiłki są zróżnicowane kolorystycznie, występuje kontrast barw poszczególnych składników posiłku.
12. W dekadzie występuje różnorodność w konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłków.
13. Rośliny strączkowe suche podano dwa razy.
14. Ryby i przetwory rybne podano 1-2 razy w ciągu ocenianej dekady.
15. Występuje różnorodność owoców i warzyw podawanych w posiłkach: sałatki warzywne, jabłka, w zależności od sezonu itp.
16. Występuje różnorodność gatunkowa mięs i przetworów: wieprzowe, drobiowe, wołowe.
17. W ocenianym jadłospisie jest różnorodność produktów węglowodanowych: pieczywo, ziemniaki, ryż, kasze, makaron.

18. W produkcji posiłków stosowane są różne techniki przygotowywanych potraw: duszenie, smażenie, pieczenie, gotowanie.

19. W ciągu dekady obecne są 3 potrawy smażone.

Ocena końcowa sposobu żywienia wynosi 27 - Jadłospis zadowolający.

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

*brak*

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: 1) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością

2) klauzula RODO

## III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ...NIE DOTYCZY... zał. nr ..... ukarano ..... grzywną w drodze mandatu karnego ..... w wysokości ..... zł na podstawie .....

upoważnienie do nakładania grzywnien w drodze mandatu karnego nr *nd*

*(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 oraz 68 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

*nd*

3. W książce kontroli dokonano wpisu – nr wpisu 22, oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt *nd*.

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:

uwag nie wniesiono

5. Uwagi osoby kontrolującej: *brak*

6. Czas trwania kontroli: od 09:00 do 11:00

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 odmówiono podpisu.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

W związku z obostrzeniami „COVID 19” obiekt został wyposażony w płyny do dezynfekcji rąk, maseczki chirurgiczne. Stanowisko mycia rąk wyposażone jest w bieżącą ciepłą wodę, mydła do mycia rąk, płyny do dezynfekcji oraz ręczniki papierowe – zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem Rady Ministrów.

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

"Szpital Miejski w Rabce-Zdroju" sp. z o.o.  
34-700 Rabka-Zdrój, ul. Słoneczna 3  
tel. 18 26 76 040 tel. fax 18 26 77 001  
NIP 7352697601, REGON 120480323

Kapłan Jolanta  
dietytyczka

PSSE NOWY TARG  
Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i PU  
Starszy Asystent  
mgr inż. Marek Kukoszowski

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

.....  
( podpis osoby kontrolującej)

.....  
( podpisy świadków )

#### IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2022-04-01  
otrzymałem (-am) w dniu 01.04.2022 r.

"Szpital Miejski w Rabce-Zdroju" sp. z o.o.  
34-700 Rabka-Zdrój, ul. Słoneczna 3  
tel. 18 26 76 040 tel. fax 18 26 77 001  
NIP 7352697601, REGON 120480323

Kapłan Jolanta  
dietytyczka

.....  
(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 Nowym Targu 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

Załącznik nr 1 do protokołu kontroli sanitarnej  
Nr NHZ.14.40.2022 z dnia 01.04.2022

*Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego*

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIALÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z  
ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

Zaplecze żywieniowe w Bloku żywienia w szpitalu miejskim  
ul. Słoneczna 3,  
34-700 Rabka Zdrój

**INFORMACJE SZCZEGÓLWE 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)		
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	<b>0</b>		<b>11</b>		<b>22</b>		
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontaktu z żywnością.	0	x	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	x	2		4		
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	x	2		4		
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	x	2		4		
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	x	1		2		
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	x	1		2		
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	x	1		2		
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>		<b>16</b>		<b>42</b>		
1	Czystość pomieszczeń zakładów tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	x	8		16		
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	x	5		11		

3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	X	3	15		
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>		<b>28</b>	<b>56</b>		
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	x	2	4		
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	x	1	2		
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP).	0	X	9	17		
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	x	3	7		
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	x	5	10		
6	Kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	x	4	8		
7	Znakowanie.	0	x	4	8		
<b>IV</b>	<b>Profil działalności –producenti -zgodnie z 1 kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>		<b>25</b>	<b>50</b>		nd
<b>IV</b>	<b>Profil działalności –pozostała działalność - 2 zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>		<b>8</b>	<b>16</b>	x	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>	x	<b>25</b>	<b>50</b>		
	<b>Suma punktów</b>	0		0	16		
	<b>Suma punktów ogółem</b>						16
	<b>Kategoria ryzyka</b>			<b>Niskie (N)</b>	<b>Średnie (S)</b>	<b>Wysokie (W)</b>	
	<b>Ryzyko dla ocenianego zakładu</b>				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: nd z dnia: nd

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: Brak

"Szpital Miejski w Rabce-Zdroju" sp. z o.o.  
34-700 Rabka-Zdrój, ul. Słoneczna 3  
tel. 18 26 76 040 tel. fax 18 26 77 001  
NIP 7352697601, REGON 120480323

(2)  
.....  
(podpis kontrolowanego)

Kopie do:  
planta  
dietyczna

PSSE NOWY TARG  
Sekcja Higieny Żywności, Żywnienia i PU  
Starszy Asystent

.....  
(podpis osoby kontrolującej)



## Ocena końcowa sposobu żywienia/jadlospisu

Klasa	Sposób żywienia	Przedziały punktów
1.	prawidłowy	30-34
2.	<u>zadowalający</u>	<u>25-29</u>
3.	wymagający poprawy	20-24
4.	nieprawidłowy	≤ 19

Niezależnie od otrzymanej końcowej punktacji następujące nieprawidłowości eliminują pozytywną ocenę jadłospisu:

- brak białka pełnowartościowego w jednym z głównych posiłków (śniadaniu, obiedzie, kolacji)
- brak w dekadzie ryb i przetworów rybnych
- brak w dekadzie roślin strączkowych suchych
- średnia ocena dekadowa spożycia warzyw i/lub owoców < 10 ptk.

"Szpital Miejski w Rabce-Zdroju" sp. z o.o.  
34-700 Rabka-Zdrój, ul. Słoneczna 3  
tel. 18 26 76 040 tel./fax 18 26 77 001  
NIP 7352697601, REGON 120480323  
(2)

Kapłan Jolanta  
dieetytyczka

01.04.2022

PSSE NOWY TARG  
Sekcja Higieny Żywności, Żywnienia i PU  
Starszy Asystent  
mgr inż. Marek Krukoszowski