



PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NHŻ.10.18.2021

Rabka-Zdrój, 2021-02-22

(miejscowość i data)

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

mgr inż. Cecylia Kulak-Czajkowska, st. asystent, Sekcja Higieny Żywności Żywnienia i PU, nr up. 10

(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 2020, poz. 256 z późn.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 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 (Dz. U. 2021 poz. 162)^{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) – 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)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

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

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:

Janina Nowak - oddziałowa Oddziału wewnętrznego

(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 - Uzdrawiskowym w Rabce-Zdroju, ul. Dietla 5. Opakowania transportowe myte są w zakładzie produkującym posiłki. Wielkość produkcji (liczba przygotowywanych posiłków): W dniu kontroli wydawane są 54 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/SzM/SŁO/2020 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 25.02.2020 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

02.03.2020 Nr 855/2020

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.

W ramach kontroli wewnętrznej (HACCP) przeprowadzane są we własnym zakresie badania mikrobiologiczne z wymazów czystościowych z naczyń stołowych.

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

W trakcie kontroli dokonano oceny jadłospisu dekadowego diety podstawowej za okres do 09.02.do 22.02.2021.

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, do obiadu podawany jest kompot owocowy, do kolacji podawana jest herbata, kawa zbożowa, mleko na gorąco.
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 gryczana.
9. W każdym posiłku obiadowym znajdują się tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno- i wielonienasycone jako olej rzepakowy.
10. W dekadzie tylko w jednym dniu nie podano porcji 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 raz w ciągu ocenianej dekady.
15. Występuje różnorodność owoców i warzyw podawanych w posiłkach: sałatki warzywne, banany, 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 4 potrawy smażone.
Ocena końcowa sposobu żywienia wynosi 25 - Jadłospis zadowalający.

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

NIE STWIERDZONO

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

- 1) arkusz oceny zakładu obrotu żywnością
- 2) klauzula RODO
- 3) arkusz oceny dekadowej jadłospisów – legz.

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 grzywien w drodze mandatu karnego nr 10 z dnia 2020-12-31
nie ukarano

(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: nie dotyczy

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

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:

Pani Janina Nowak nie wnosi uwag do treści protokołu

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak

6. Czas trwania kontroli: od 10:30 do 13:00

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 podpisania protokołu.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

ODDZIAŁOWA
ODDZIAŁU WEWNĘTRZNEGO
"Szpital Miejski w Rabce-Zdroju" sp. z o.o.
mgr p.i. Janina Nowak
34-700 Rabka-Zdrój, ul. Słoneczna 3
Lecznictwo Szpitalne 01
NIP 7352697601, REGON 120480323
(podpis i pieczęć kontrolowanego)

PSSE NOWY TARG
Seksja Higieny Żywności, Żywnienia i PU
Starszy Asystent
mgr inż. Cecylia Kulak-Czajkowska
(podpis osoby kontrolującej)

"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
(podpis świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach): 2020-02-22

otrzymałem (-am) w dniu 22.02.2020

"Szpital Miejski w Rabce-Zdroju" sp. z o.o.
ODDZIAŁOWA
ODDZIAŁU WEWNĘTRZNEGO
mgr p.i. Janina Nowak
34-700 Rabka-Zdrój, ul. Słoneczna 3
Lecznictwo Szpitalne 01
NIP 7352697601, REGON 120480323
(podpis odbiorcy)

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 NHŻ.10.18.2021 z dnia 22.02.2021

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

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

**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 kontaktu 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 zakładów 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		
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 i (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 i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8		
7	Znakowanie.	0	4	8		
IV 1	Profil działalności –producenci -zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50		
IV 2	Profil działalności –pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16		
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50		
Suma punktów			0	0	0	
Suma punktów ogółem						0
Kategoria ryzyka		Niskie (N)		Średnie (S)		Wysokie (W)
Ryzyko dla ocenianego zakładu		NISKIE				

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

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

ODDZIAŁOWA
ODDZIAŁ WENETRZNY
"Szpital Miejski w Rabce-Zdroju" sp. z o.o.
(podpis kontrolowanego)
mgr piel. Janina Nowak

Szpital Miejski w Rabce-Zdroju" sp. z o.o.
SZPITAL MIEJSKI
34-700 Rabka-Zdrój, ul. Słoneczna 3
Lecznictwo Szpitalne 01
ODDZIAŁ WENETRZNY 003
tel. 18 26 85 725, 18 26 85 746, 18 26 85 765
NIP 7352697601, REGON 120480323, KRS 0000280673
NFI 064/200053, Nr Ks.Rej. 000000021498

PSSE NOWY TARG
Seksja Higieny Żywności, Żywnienia i PU
Starszy Asystent
mgr inż. Cecylia Kulak-Czajkowska
(podpis osoby kontrolującej)

"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)