

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 42/NHŻ/2016

Bydgoszcz, dnia 21.09.2016 r.

(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego *) Inspektora Sanitarnego w **Bydgoszczy**

Angelikę Drab-Rybczyńską – starszy asystent, Oddział HŻŻiPU, nr up. 16/K/2016 i 73/2016,
Martę Andrzejewską – asystent, Oddział HŻŻiPU, nr up. 105/K/2016 i 73/2016

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (**Dz. U. z 2015 r., poz. 1412 z późn. zm.**), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (**Dz. U. z 2016 r. poz. 23 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 1 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. z 2015 r., poz. 584 z późn. zm.**) 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 regulami 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:

Powiatowy Szpital w Aleksandrowie Kujawskim Sp. z o.o.

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Juliusza Słowackiego 18, 87-700 Aleksandrów Kujawski

(adres)

NIP 891-153-01-26

REGON 911344332

PESEL -

TEL. (54) 2828001

FAX (54) 2828002

E-MAIL spzcal@poczta.onet.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **wpisu do rejestru nr 564 z 01.02.2008 r.**

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Mariusz Trojanowski – Prezes Zarządu

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Barbara Muszyńska – pielęgniarka naczelna

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: **Ocena stanu sanitarno-higienicznego zakładu żywienia zbiorowego, dokumentacji dot. GHP/GMP i systemu HACCP oraz realizacji postanowień ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U z 2015 r., poz. 298 z późn. zm.).**

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: **Termometr nr SP-TER/62/LEP**

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

W obiekcie posiłki dla 188 osób (stan w dniu kontroli) przygotowywane są przez firmę ZBYSZEK Zbigniew Borysiewicz, ul. Obrońców Warszawy 25/26, 05-850 Ożarów Mazowiecki (umowa nr 26/T/2013 z dnia 30.04.2013 r. oraz aneks Nr 1/2014 z dnia 30.04.2014 r.) Czas trwania umowy do 30.04.2017 r. Przygotowywanie posiłków odbywa się w dzierżawionej przez firmę zewnętrzną kuchni szpitalnej z uwzględnieniem diet stosowanych w oddziałach szpitalnych oraz zgodnie z zaleceniami lekarzy. Diety realizowane są w oparciu o jadłospisy dziesięciodniowe. Firma cateringowa odpowiedzialna jest m.in. za dostarczanie posiłków, odkładanie próbek żywnościowych, mycie, dezynfekcję i suszenie pojemników transportowych oraz odbieranie odpadów pokonsumpcyjnych. Stawka żywieniowa wynosi 11,30 zł netto/ osobę/ dzień. Oceniono jadłospis (dieta podstawowa) za okres od 13.09.2016 r. do 22.09.2016 r. – stwierdzono sporadyczne występowanie dodatków owocowych i warzywnych w zestawach śniadaniowych i kolacyjnych oraz brak obecności ryb/przetworów rybnych. W dniu kontroli dokonano oceny dystrybucji posiłku obiadowego na oddziale psychiatrycznym. Wątpliwości budził sposób rozdziału posiłku dla poszczególnych pacjentów w zakresie gramatury serwowanych porcji. Na posiłek dzienny składa się śniadanie, obiad, kolacja oraz dodatkowo II śniadanie i podwieczerek, zgodnie z relewami uzgodnionymi przez poszczególne oddziały. Żywnienie dietetyczne obejmuje dietę podstawową, lekkostrawną, niskocholesterolową, z ograniczeniem białka, bezglutenową, wątrobową, cukrzycową, wrzodową, bezsolną, beztłuszczową, cukrzycowo-bezsolną, ścisłą, płynną do sondy, papkowatą, bezmleczną, niskosodową-wysokobiałkową, cukrzycowo-bezsolną 1000 kcal, bezmięsną, 1000 kcal. Zakład posiada podpisaną umowę na dostarczanie wody i odprowadzanie ścieków z Przedsiębiorstwem Gospodarki Komunalnej i Wodociągowej sp. z o.o. w Aleksandrowie Kujawskim, 87-700 Aleksandrów Kujawski, ul. Kościelna 14 oraz na odbiór odpadów komunalnych z Komunalnym Przedsiębiorstwem Użyteczności Publicznej „EKOCIECH” Sp. z o.o., ul. Wojska Polskiego 33, 87-720 Ciechocinek. Kontrolę obecności szkodników oraz zabiegi dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji dokonuje upoważniony pracownik placówki. W obiekcie funkcjonuje 8 kuchenek oddziałowych. Na oddziałach: psychiatrycznym,

opiekuńczo-leczniczym, rehabilitacji oraz pediatrycznym znajdują się kuchenki oddziałowe jednopomieszczeniowe, natomiast w oddziałach: chirurgii ogólnej i onkologicznej, wewnętrznym, ginekologicznym oraz położniczo-noworodkowym – dwupomieszczeniowe. Dodatkowo w kuchence na oddziale pediatrycznym przechowywane są gotowe mieszanki mleczne oraz posiłki Bobovita, które wymagają jedynie podgrzania. Mieszanki mleczne podawane są niemowlętom i małym dzieciom za pomocą butelek i smoczków jednorazowego użytku. W kuchenkach jednopomieszczeniowych czynności „czyste” i „brudne” przeprowadzone są z zachowaniem rozdzielności czasowej. W kuchenkach dokonywane są czynności mycia i dezynfekcji naczyń stołowych. Porcjowanie posiłków odbywa się przy łóżku pacjenta. Wszystkie kuchenki wyposażone są w wyparzarki. Stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia poszczególnych kuchenek wymaga poprawy. Czystość bieżąca pomieszczeń nie budzi zastrzeżeń. Na terenie obiektu obowiązuje całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych, nie wyznaczono palarni. Zarządzający obiektem umieścił w widocznych miejscach odpowiednie oznaczenia informujące o zakazie palenia wyrobów tytoniowych.

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

- 1) pkt I.2 załącznika nr 1 – brak osłony na punkcie świetlnym w kuchence na oddziale położniczo-noworodkowym,**
- 2) pkt I.2 załącznika nr 1 – niewłaściwy stan techniczno-sanitarny sufitów i ścian: zaciek na ścianie w kuchence na oddziale położniczo-noworodkowym, brudny z ubytkami sufit w kuchence na oddziale wewnętrznym oraz ubytki farby i tynku na ścianach w kuchence na oddziale psychiatrycznym,**
- 3) pkt I.3 załącznika – zniszczone obrzeża szafki i zużyty blat oraz zniszczone wnętrza szafki z ociekaczem, zardzewiały ociekacz i zlewozmywak z odpryskami emalii w kuchence na oddziale wewnętrznym; zniszczone wnętrza szafek w kuchence na oddziale pediatrycznym; zniszczone obrzeże blatu w kuchence na oddziale rehabilitacji; zniszczony blat i stolik pod kuchenką oraz zardzewiały ociekacz i zlew z odpryskami emalii w kuchence na oddziale chirurgii ogólnej i onkologicznej; zniszczone szafki w kuchence na oddziale psychiatrycznym,**
- 4) pkt I.3 załącznika – w użyciu uszczerbione talerze; zniszczone chlebaki w kuchenkach na oddziałach wewnętrznym oraz chirurgii ogólnej i onkologicznej,**
- 5) pkt III.4 załącznika – brak części zapisów, świadczących o realizacji ustanowionych procedur (brak spójności w prowadzeniu zapisów w kuchenkach na różnych oddziałach, w niektórych kuchenkach brak dowodów świadczących o właściwej częstotliwości realizacji działań ustanowionych w procedurach).**

Powyższe nieprawidłowości stanowią naruszenie przepisów 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 z 30.04.2004 r.) oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn. zm.).

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

1. Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
2. Kopia jadłospisu za okres od 13.09.2016 r. do 22.09.2016 r.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ND..... zał. nr..... ND.....

ukarano **nie ukarano**.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ND w wysokości..... NDzł
(nr mandatu karnego)

na podstawie ND.....
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 04.01.2016 r. nr 5/G/2016
(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:

pkt 4), 5) – niezwłocznie, nie później niż do 26.09.2016 r.

pkt 1), 2), 3) - do 31.01.2017 r.

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

Dokonano wpisu w książce kontroli

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*) uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

.....
.....

5. Uwagi osoby kontrolującej

Zaleca się wzbogacenie zestawów śniadaniowych i kolacyjnych w dodatki owocowo-warzywne oraz uzupełnienie diety w potrawy z udziałem ryb. Rozdział posiłków obiadowych nie powinien odbywać się „na oko”, a odmierzone porcje winny posiadać odpowiednią gramaturę.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 08:50 do godz. 13:25

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

nie wniesiono poprawek i uzupełnień

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

.....

 (podpis i pieczęć kontrolowanego)

.....

 (podpisy świadków)

Wojewódzka Stacja
 Sanitarno-Epidemiologiczna w Bydgoszczy
 Oddział Higieny Żywności, Żywienia
 i Przedmiotowy Użytku

st. asystent Angelika Drab-Rybczyńska

Wojewódzka Stacja
 Sanitarno-Epidemiologiczna w Bydgoszczy
 Oddział Higieny Żywności,
 Żywienia i Przedmiotowy Użytku

(podpis osoby kontrolującej)
 asystent Marta Andrzejewska

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **19.09.2016 r.**

otrzymałem (-am) w dniu

.....
 (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 Państwowego **Wojewódzkiego** Inspektora Sanitarnego w **Bydgoszczy** 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