



Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 536/21

Aleksandrów Kujawski 31.08.2021

(miejscowość i data)

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

Teresa Banasiak młodszy asystent up. nr PIS.012.2-3/21

Agnieszka Jędrzejczyk młodszy asystent up. Nr PIS.012.2-13/21

(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 jedn. Dz. U. z 2021r., poz. 195.)¹⁾, w związku z art. 67 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst. jedn. Dz. U. z 2021r., poz. 735)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 roku w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz z zarządzeniem nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 roku zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ²⁾.

Na podstawie art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (t.j.Dz. U. z 2021r., 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⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

1. Zakład:

**Blok żywienia w Szpitalu Powiatowym w Aleksandrowie Kujawskim sp.zo.o ul.
Słowackiego 18**

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

NIP 891 153 01 26

TEL. 54 282 80 01 FAX brak

E-MAIL spzcal@oncl.poczta.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: nr wpisu 564 z dnia 01.02.2008r.
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Mariusz Trojanowski - prezes
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Anita Bolewicka- kierownik do spraw administracyjno -organizacyjnych
(imię i nazwisko, stanowisko)

Katarzyna Jabłońska – główny specjalista do spraw BHP i P POŻ
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:

- kontrola stanu sanitarno-higienicznego,
- kontrola przestrzegania zapisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych z dnia 9 listopada 1995r.,
- kontrola przestrzegania przepisów wynikających z ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii,
- kontrola w związku z pismem PWIS w Bydgoszczy N.HŻ 9011.5.68.2016 dotyczącym legalności wprowadzania do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego.
- ocena sposobu żywienia według arkusza oceny dekadowej jadłospisów w oparciu o program oceny żywienia pacjentów w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Niezbędna dokumentacja zgodnie z procedurą kontroli PK/BŻ/01/01 z dnia 13.12.2019r. , odzież ochronna, maseczki, rękawiczki jednorazowe.

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

W zakładzie wyznaczono:

CCP1 – temperatura dostarczanych posiłków przez catering,

Liczba pracowników – 20 osób

W zakładzie obowiązuje zakaz palenia.

W zakładzie są przestrzegane zasady i ograniczenia obowiązujące w okresie epidemii.

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

Nieprawidłowości ani uchybień sanitarnych nie stwierdzono

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: nr 6.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt ***nie dotyczy*** zał. nr ***nie dotyczy***

ukarano ***nie dotyczy***

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego ***nie dotyczy*** w wysokości ***brak***

(nr mandatu karnego)

na podstawie ***nie dotyczy***

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia ***nie dotyczy*** nr ***brak***
(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczone 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 dotyczy

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

dokonano wpisu przeprowadzonej kontroli sanitarnej do książki kontroli

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 Katarzyna Jabłońska i Pani Anita Bolewicka obecne podczas kontroli nie wnoszą uwag i nie zgłaszają zastrzeżeń co do stanu faktycznego

5. Uwagi osoby kontrolującej.

Wykonano czynności kontrolne niezbędne dla zapewnieni realizacji celu i zakresu kontroli

6. Czas trwania kontroli: ***od 9:20 do 11:30***

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.

nie odmówiono podpisania protokołu

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: **Poprawek nie naniesiono**

Oceniono 10 kolejnych jadłospisów z dziesięciu kolejnych dni- ocena prawidłowa

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

✓ Anita Polanska Jm
.....
P (imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
w Aleksandrowie Kujawskim
Spółka z o.o.

87-700 Aleksandrów Kujawski
ul. Słowackiego 18, tel. 54 282 80 00

NIP 891-15-70-129
.....
Dorota Kilińska

(podpisy świadków)

.....
Teresa Bawziol

.....
Jedzejczyk R

(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **31.08.2021r.**

otrzymałem (-am) w dniu **31.08.2021r.**

POWIATOWY INSPEKTOR
SANITARNY
w Aleksandrowie Kujawskim
Spółka z o.o.
87-700 Aleksandrów Kujawski
ul. Słowackiego 18, tel. 54 282 80 00
NIP 891-15-70-129

✓ Anita Polanska Jm
.....
(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 Aleksandrowie Kujawskim 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 do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 536/21 z dnia 31-08-2021

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

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

**Blok żywienia Szpitala Powiatowego Sp.zo.o. w Aleksandrowie Kujawskim ul.
Słowackiego 18**

**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 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	

1

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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	
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 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	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
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 (GHP, GMP, HACCP).	0 x	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	ND
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0 x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0 x	4	8	
7	Znakowanie.	0 x	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	
				x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	0	50	ND
	Suma punktów	0	8	0	
	Suma punktów ogółem	8			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysoki (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 *nie dotyczy* Z DNIA *nie dotyczy*

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Anna Bolesnicka

brak

Wiktoryna Jelińska

Teresa Bolesnicka Jelińska

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

POWIATOWY SZPITAL
w Aleksandrowie Kujawskim
Spółka z o.o.
87-700 Aleksandrów Kujawski
ul. Słowackiego 18, tel. 54 282 80 01
NIP 891-15-30-126

