

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 499/NS-BŻ/2026

Pilchowice, 03.03.2026 r.

(miejscowość i data)

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

Funkcjonariusz publiczny, Aleksandra Pucyńska, asystent, nr upoważnienia OK/057/50/26

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3, art. 25 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024, poz. 416. ¹⁾, w związku z art. 67§1, art. 68§1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2025 r., poz. 1691).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 104/2017 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i zmieniona zarządzeniami nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r, nr 7/23 z dnia 19 kwietnia 2023r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1, ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2025 r., poz. 1480 z późn. zm.)^{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).

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. **Zakład:** Wydawalnia posiłków na terenie Szpitala Chorób Płuc im. Św. Józefa w Pilchowicach

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji)

44-145 Pilchowice, ul. Dworcowa 31

(adres)

NIP 9691162275

TEL 32 235 65 27

FAX

E-MAIL

Zakład objęty nadzorem na podstawie:

Decyzja nr NS/HŻŻiPU-432-364-6208/18 z dnia 15.10.2018 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem: lek. med. Joanna Niestrój- Ostrowska- dyrektor szpitala

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu: p. Danuta Markłowska- zastępca dyrektora ds. pielęgniarstwa

p. Ewelina Hajok- dietetyk

(imię i nazwisko, stanowisko)

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola kompleksowa zgodnie z harmonogramem kontroli na rok 2026, ocena stanu sanitarnego w oparciu o arkusz oceny zakładu.
5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy kontrolny nr PP/W/S/K/22/NS-BŻ, laptop służbowy z drukarką nr SK/S/K/21/NS-BŻ, fartuch ochronny.

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

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie przyjmowania, porcjowania i wydawania posiłków dostarczanych z zakładu kooperacyjnego, podawanych do konsumpcji w naczyniach wielokrotnego użytku. Strefa przyjęcia i dystrybucji posiłków znajduje się na I piętrze zakładu, na Oddziale Chorób Płuc, Diagnostyki i Chemioterapii Nowotworów (odcinek III oddziału), co odnotowano w arkuszu oceny zakładu, w punkcie I.1 załącznika „Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu [...]”.

W zakładzie żywionych jest około 90 pacjentów, w tym zgodnie z dietą podstawową żywione są 43 osoby. Posiłki dostarczane są z zakładu usług cateringowych Zajazd OAZA Beata Knut, Adam Knut S.C., Zalesiaki Pieńki 1 G, 98-355 Działoszyn zgodnie z przedłożoną do wglądu umową. Umowa została zawarta w dniu 29.01.2026 r. Koszt całodziennego wyżywienia pacjenta wynosi 24,90 zł. Sporządzaniem jadłospisów zajmuje się wykonawca usługi, natomiast przed realizacją usługi jadłospis jest przesyłany do weryfikacji i akceptacji przez dietetyka w placówce szpitala. Pacjentom wydawane są 3 posiłki dziennie: śniadanie o godzinie 07:15-07:30, dwudaniowy obiad o godzinie 12:00-13:00 oraz kolacja o godzinie 17:00-18:00.

Porcjowaniem i wydawaniem posiłków zajmuje się 5 osób, w tym 3 osoby zatrudnione w zewnętrznej firmie Reekeep Polska stanowiącej konsorcjum trzech firm t.j. Naprzód Service Sp. z o.o., IZAN+ Sp. z o.o. i Naprzód Hospital Sp. z o.o. z siedzibami w Krakowie. Do obowiązków pracowników należy ponadto przeprowadzanie zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń w strefie przyjęcia i dystrybucji posiłków. Przedłożono do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych osób mających kontakt z żywnością. Personel ma czystą i kompletną odzież ochronną. Dokonano oceny czystości pomieszczeń i sprzętu. Bieżąca czystość zachowana. Wszystkie urządzenia chłodnicze są sprawne i czyste, bez obcych zapachów. Segregacja zachowana.

Przedłożono do wglądu zapisy wykonywanych czynności i monitorowanych parametrów oparte na wdrożonym w zakładzie systemie HACCP t.j. kontrola temperatur w urządzeniach chłodniczych, karta kontroli mycia i dezynfekcji lodówek, karta kontroli pracownika firmy przed wydaniem posiłków, karta kontroli dostawcy posiłków (ocena środka transportu i opakowań, ocena organoleptyczna, temperatura posiłku, ilość porcji), karta kontroli temperatury posiłków, karta odbioru usługi utrzymania czystości. Wszystkie zapisy prowadzone są na bieżąco.

Odpady pokonsumpcyjne zbierane są do oznakowanych pojemników, przechowywane w wyznaczonym pomieszczeniu i odbierane i utylizowane są przez firmę Remondis Medison Sp. z o.o., 42-530 Dąbrowa Górnicza, ul. Puskina 1.

Usługę DDD wykonuje firma PESTOKILL Bartosz Kopczuk, 49- 300 Brzeg, ul. Cegielniana 3. Przedłożono do wglądu niekwestionowane wyniki badań wody, wykonane przez akredytowane laboratorium J.S. HAMILTON POLAND Sp. z o.o., 81-571 Gdynia, ul. Chwaszczyńska 180, laboratorium: 43-100 Tychy, ul. Goździków 1 (sprawozdanie z badań nr 56494/26/TYC z dnia 23.01.2026 r.)

Pobrano jako załącznik jadłospis dekadowy ogólny za okres od 22.02.2026 do 03.03.2026 r. (kserokopia w załączniku nr 2). Zobowiązano Stronę do przesłania jadłospisu w formie szczegółowej drogą elektroniczną na adres mailowy: aleksandra.pucynska@sanepid.gov.pl do dnia 24.03.2025 r.

Dokonano oceny stanu sanitarnego zakładu wg arkusza. Zakład otrzymał 18 pkt- ryzyko średnie.

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

W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

- Zał. nr 1. ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego

----- w wysokości -----
(nr mandatu karnego)

w oparciu o:

(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 pouczone o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

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

Dokonano wpisu dotyczącego przeprowadzonej kontroli sanitarnej.

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:

Strona nie wnosi uwag i zastrzeżeń do protokołu

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag

6. Czas trwania kontroli: od 09.55 do 11.25

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.

Protokół podpisano.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek.

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

Z-CA DYREKTORA
ds. PIELĘGNIARSTWA

mgr piel. Danuta Markłowska

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

.....
(podpisy świadków)

W imieniu PPIS w Gliwicach, funkcjonariusz publiczny

ASYSTENT

mgr inż. Aleksandra Pucwińska
Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywności
PSSE w Gliwicach

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 03.03.2026 r.

otrzymałem (-am) w dniu 03.03.2026 r.

Z-CA DYREKTORA
ds. PIELĘGNIARSTWA

mgr piel. Danuta Markłowska

.....
(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 Gliwicach 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 Prawo przedsiębiorców

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr 499/NS-BŻ/2026 z dnia 03.03.2026 r.

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

Wydawalnia posiłków w Szpitalu Chorób Płuc im. Św. Józefa w Pilchowicach, ul. Dworcowa 31

**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	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 zakładu, w 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	

¹⁾ zaznaczyć właściwe

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 (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, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	
IV2	Profil działalności – pozostała działalność - zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	2	16	
	Suma punktów ogółem		18		
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (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 NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ

Nr ----- z dnia -----

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

Strona nie wnosi uwag.

Z - CA DYREKTORA
ds. PIELEGNARSTWA

mgr piel. Danuta Markłowska

(podpis kontrolowanego)

ASYSTENT

mgr inż. Aleksandra Pucyńska
Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia
PSS w Gliwicach

(podpis osoby kontrolującej)