

ZACHODNIOPOMORSKI PAŃSTWOWY
WOJEWODZKI INSPEKTOR SANITARNY
w Szczecinie
70-632 Szczecin, ul. Spedytorska 6/7
tel.91462-40-60;fax. 914624640

olwagustem
17.03.16 Kencustocior

Załącznik Nr 3

Szpital Miejski im. J. Garduły
w Świnoujściu sp. z o.o.

wpływne dnia 2016-03-17

sekretariat L. dz. 1171

F/PK/BŻ/01/01

Strona ... 1 / 2

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr NHŻ.9020.1.18.2016

Świnoujście, 16.03.2016 r.
(Miejscowość i data)

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

inż. Małgorzata Owczarek – starszego asystenta - nr upoważnienie nr ZPWIS.057.1.12.2016 z dnia 4.01.2016 r.

(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 (j.t. Dz.U.2015.1412), w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (j. t. Dz.U.2016.23).

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 01.07.2014 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.2015.584, 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 regułami 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 – nie dotyczy.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład:

Szpital Miejski im. Jana Garduły w Świnoujściu Sp. z o.o.

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Mieszka I 7, 72-600 Świnoujście

(adres)

NIP 8551583467

REGON 812046670

PESEL nie dotyczy

TEL. 91-32-67-345 FAX. 91-32-14-174

E-MAIL www.szpital-swinoujscie.pl

Zakład objęty nadzorem na podstawie: wpis do rejestru nr 890/1619/2014 z dnia 08.07.2014r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Ryszard Chmurowicz- p.o. Prezes Zarządu- Przewodniczący Rady Nadzorczej.

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

[REDAKCE] - specjalista w dziedzinie pielęgniarstwa epidemiologicznego;
[REDAKCE] – kierownik sekcji gospodarczej
(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano świadków

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących: warunków przechowywania żywności oraz warunków żywienia zbiorowego oraz przestrzeganie obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. 2015. 298)

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: aparat fotograficzny SONY DSC –W830 3-31-1-37

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

Organem założycielskim obiektu jest Prezydent Miasta w Świnoujściu.

W szpitalu prowadzona jest działalność żywienia zbiorowego typu zamkniętego polegająca na porcjowaniu i wydawaniu posiłków, które przygotowywane i dostarczane są do zakładu przez firmę cateringową tj. Firmę Gastronomiczno – Handlową, Restaurację BRYZA z siedzibą w Świnoujściu ul. Gdyńska 28 zgodnie z zawartą umową nr 152/Żywn/2015 z dnia 31.12.2015r. Umowa podpisana na czas określony – do dnia 31.12.2016r. Na dzień kontroli wydawano posiłki dla 35 pacjentów.

Wydawane są 3 posiłki podstawowe: śniadanie godz. 9⁰⁰, obiad godz. 13⁰⁰, kolacja godz. 17³⁰, natomiast dzieci i diabetycy otrzymują dodatkowo II śniadanie godz. 11⁰⁰ i podwieczorek godz. 16⁰⁰.

Zgodnie z ww. umową wszystkie posiłki przygotowywane są na podstawie 10- dniowych jadłospisów wg ściśle określonych norm przez dietetyka. Zatwierdzony jadłospis wykonawca dostarczy do poszczególnych oddziałów szpitalnych najpóźniej na 2 dni przed jego obowiązywaniem. Jadłospis zawiera gramaturę i kaloryczność poszczególnych składników posiłków. Zgodnie z umową szpital nie wyraża zgody na dostarczanie kolacji z obiadem. Pracownicy szpitala z wyprzedzeniem jednodniowym na podstawie zapotrzebowania zgodnie z „ruchem chorych” składają zamówienie do w/w firmy na konkretną ilość posiłków z uwzględnieniem diet dla poszczególnych chorych.

Przedmiotowa umowa ponadto precyzuje m.in.:

- do przygotowania każdego dnia dwóch zup: jedna zupa dla diety podstawowej na bazie wywaru mięsno – warzywnego (bez kości), druga zupa na bazie wywaru jarskiego bez warzyw wzdymających;
- dostarczenia świeżego pieczywa, urozmaicenia posiłków, uwzględnienia warzyw i owoców w ramach zamawianych diet;
- nie dopuszcza możliwości stosowania zup i ziemniaków z komponentów proszkowych;
- w skład podwieczorku i II śniadania nie mogą wchodzić: lizaki, małe cukierki typu „draże”, „groszki”, cukierki twarde, owoce cytrusowe;
- napoje muszą być dostarczane w termosach (napoje gorące) lub w dzbankach (napoje zimne) zabezpieczone przed rozlaniem, gotowe do spożycia, niesłodzone do każdego z trzech głównych posiłków.

- posiłki powinny być przygotowane przez firmę cateringową wg diet:
 - dieta podstawowa ogólna - 2400 kcal ($\pm 20\%$)
 - dieta łatwostrawna - 2200 kcal ($\pm 20\%$)
 - dieta specjalistyczna 1200 - 3200 kcal ($\pm 20\%$) - cukrzycowa, wysokobiałkowa, nerkowa, wątrobowa itd.;

Stawka żywieniowa dla diety podstawowej ogólnej wynosi 9,29 zł brutto.

W ww. umowie z dnia 31.12.2015r. określono, że firma cateringowa gwarantuje, że żywienie pacjentów odbywać się ma zgodnie z obowiązującymi normami dietetycznymi, zaleceniami lekarskimi oraz wymogami sanitarno - epidemiologicznymi.

W szpitalu znajdują się 4 kuchenki oddziałowe:

1. kuchenka dla oddziału chirurgicznego;
2. kuchenka dla oddziału położniczo - ginekologicznego;
3. kuchenka dla oddziału pediatrycznego;
4. kuchenka dla oddziału internistycznego.

Zgodnie z oświadczeniem Pani [REDAKTOWANO] - kierownika sekcji gospodarczej, posiłki dostarczane są do szpitala specjalistycznym środkiem transportu należącym do firmy BRYZA w szczelnie zamkniętych opakowaniach transportowych - termosach, a personel firmy cateringowej zaopatrzone jest we właściwą odzież ochronną. Posiłki rozwożone są windą na poszczególne piętra pod drzwi każdego oddziału, gdzie są odbierane przez personel szpitala, który w kuchenkach oddziałowych dokonuje porcjowania potraw, a następnie rozwozi chorym. Posiłki wydawane są na każdym z oddziałów na naczyniach stołowych wielorazowego użytku, które są myte i wyparzane w poszczególnych kuchenkach.

Kuchenki oddziałowe wyposażone są w zlewozmywak dwukomorowy, do którego doprowadzona jest bieżąca ciepła i zimna woda, umywalkę do mycia i dezynfekcji rąk, kuchenkę, zmywarko - wyparzarke do naczyń stołowych, urządzenie chłodnicze, szafki do przechowywania naczyń. Punkty wodne wyposażone są w środek do mycia i dezynfekcji rąk ECOLAB i ręczniki papierowe.

Kuchenki oddziałowe obsługuje personel posiadający aktualną dokumentację lekarską.

Na oddziale pediatrii dodatkowo jest kuchnia mleczna, w której w dniu kontroli stwierdzono następujące produkty:

1. GERBER zupki jarzynowa po 4 miesiącu;
2. kaszki mleczno ryżowe banan po 4 miesiącu Nestle Polska S. A. ul. Szturmowa 2, Warszawa;
3. kaszki ryżowe po 4 miesiącu Nestle Polska S. A. ul. Szturmowa 2, Warszawa;
4. kleik ryżowy po 4 miesiącu Nestle Polska S. A. ul. Szturmowa 2, Warszawa;

Ww. środki spożywcze dostarczane są z Działu Farmacji Szpitala, przechowywane są zgodnie z zaleceniem producenta.

Wózki, służące do rozwożenia posiłków są myte i dezynfekowane w każdym oddziale w wydzielonym do tych czynności odrębnym pomieszczeniu. Szpital zaopatruje się w wodę z wodociągu publicznego.

Odpady pokonsumpcyjne i odpady komunalne odbiera wyspecjalizowana firma REMONDIS Szczecin Sp. z o.o. w Szczecinie ul. Janiny Smoleńskiej ps. „Jachna”35 oddział w Świnoujściu (okazano umowę z dnia 04.01.2016r. nr 31/SM/2016 (umowa na czas określony tj. od 01.01.2016r. do 31.12.2016r.). Okazano kartę przekazania odpadu o kodzie 200108 z dnia 29.02.2016r.

Wg oświadczenia Pani [REDAKTOWANO] próbki pokarmowe są przechowywane z zakładzie w którym potrawy te zostały wyprodukowane tj. Firmie Gastronomiczno - Handlowej, Restauracji BRYZA ul. Gdyńska 28 w Świnoujściu.

W dniu kontroli bieżący stan czystości i porządku nie budził zastrzeżeń.

Środki czystości sprzęt porządkowy przechowuje się w odrębnym pomieszczeniu. Do mycia i dezynfekcji stosuje się takie środki jak: Domestos, Ludwik, Incidin +, Virkon, Spitader, Skinmann Soft, Manisoft.

Przeanalizowano jadłospis dekadowy za okres od 01 marca do 10 marca 2016r.

- w ciągu dnia serwowane są 3 posiłki (dot. diety podstawowej) śniadanie, obiady i kolacje - śniadania składają się z zupy mlecznej (makaron na mleku, kasza na mleku, płatki kukurydziane na mleku, kasza manna na mleku, płatki owsiane na mleku, ryż na mleku, kasza kukurydziana na mleku) z wyjątkiem

06.03.2015r. oraz pieczywa żytniego z dodatkiem wędliny, serów, jaj gotowanych lub jajecznicy). Do śniadania podaje się herbatę, kakao.

Trzy razy w analizowanym okresie do posiłku kolacyjnego podano do picia kawę z mlekiem. Ponadto na kolacje podawano: parówkę wieprzową, sałatkę jarzynową, wędlinę wieprzową, kielbasę śląską, wędlinę szynkową, szynkę tostową, pasztet pieczony, pasztetową. Dwa razy w analizowanym okresie do kolacji podano sałatę.

- źródłem białka zwierzęcego w potrawach były: wędliny serwowane na śniadania oraz kolacje (m.in. wędlina wieprzowa, wędlina szynkowa, szynka tostowa, szynka wieprzowa) mięsa wchodzące w skład posiłków obiadowych (m. in. kurczak pieczony, sztuka mięsa drobiowego, kotlet mielony, potrawka z kurczaka, filet z flądry);

- w analizowanym jadłospisie dwukrotnie serwowano ryż do drugiego dania, dwa razy makaron, rośliny strączkowe – zupa grochowa, fasolowa oraz zupy takie jak: kapuśniak, krupnik ryżowy, kalafiorowa, rosół z makaronem, ogórkowa, jarzynowa, żurek.

- w analizowanym okresie do drugiego dania podane były buraczki gotowane, surówka z kiszonej kapusty, surówka z marchwi, ogórek kiszony, surówka z kapusty;

- w analizowanym jadłospisie 2 razy podano kolacje na ciepło tj.: parówka i kielbasa śląska;

- do posiłków obiadowych do picia podaje się napój owocowy;

- w analizowanym okresie w diecie podstawowej stwierdzono brak podaży pacjentom owoców, natomiast warzywa podane były w postaci surówek z marchewki, kapusty, dwa razy podano sałatę do kolacji;

- do przygotowywania posiłków stosowane są różne techniki kulinarne: gotowanie i duszenie (zupy, gulasze, porcje mięs, buraki), pieczenie (kurczak pieczony), smażenie (kotlety, ryby, wątróbka);

W dniu kontroli personel szpitala zajmujący się wydawaniem posiłków, w obecności Pani [REDAKTOWANE] oraz przedstawiciela WSSE w Szczecinie dokonał pomiaru temperatury kaszy oraz zupy serwowanych w dniu 16.03.2016r. pacjentom na obiad (dieta podstawowa): temperatura zupy w bimarze 60 °C, kaszy w bimarze 60°C. Pomiaru dokonano termometrem będącym na wyposażeniu kuchni oddziałowej oddziału internistycznego.

Pani [REDAKTOWANE] poinformuje zakład cateringowy o zaistniałej sytuacji. Ponadto dokonano zważenia porcji zupy (barszcz czerwony) waga 405g oraz porcji drugiego dania kaszy i bitki drobiowej (bez surówki) – waga 355g (waga zgodna z gramaturą podaną w jadłospisie). Zważenia dokonano wagą CELY BB P3888 będącą na wyposażeniu kuchni oddziałowej oddziału internistycznego.

Uwag do oceny organoleptycznej (tj. zapach, wygląd) posiłku obiadowego w dniu 16.03.2016r. nie wniesiono.

Według oświadczenia Pani [REDAKTOWANE] temperatury posiłków mierzone są każdego dnia przed ich wydaniem pacjentom. Osoby odpowiedzialne za dokonanie pomiaru zgłaszają wszelkie wątpliwości przełożonemu, który z kolei informuje firmę cateringową. W roku 2016 nie było takich sytuacji. Ponadto wykonano zdjęcia posiłków (3szt) zupy, kaszy z bitką drobiową oraz bimar. Zdjęcia stanowią załącznik do protokołu i są dostępne w siedzibie WSSE w Szczecinie.

W dniu kontroli zapytano wyrywkowo dwóch pacjentów odnośnie zadowolenia z wyżywienia w szpitalu – odpowiedzi pacjentów pozytywne, nie wniesli uwag.

Przy jadłospisach nie wyszczególniono substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 ze zm.) dotyczącego informowania o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji wymienionych w załączniku II do rozporządzenia 1169/2011.

Okazano opracowany dla personelu kucharek oddziałowych instrukcje :

I-50/13 Praktyki higieniczne dla pracowników kucharek oddziałowych

I-51/13 Ekspedycja posiłków z samochodu dostawczego do Oddziałów i dystrybucja w Oddziałach szpitalnych

I-52/13 Postępowanie higieniczno- sanitarne przy rozdawaniu posiłków

I-53/13 Zabezpieczenie i wycofanie z obrotu partii żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej

I- 54/13 Postępowanie z odpadami pokonsumpcyjnymi w Oddziałach szpitalnych

I-55/13 Postępowanie higieniczno – sanitarne w kuchenkach oddziałowych

I -56/13 Postępowanie w razie awarii lodówki do przechowywania posiłków dla pacjentów.

Ww. instrukcje były aktualizowane w dniu 31.07.2014r.

Ponadto okazano z każdego oddziału karty odbioru jakościowego gotowanych dań, Protokoły mycia i dezynfekcji kuchenek oddziałowych, Protokoły mycia i dezynfekcji wózka transportowego. Zapisy sporządzane na bieżąco bez zastrzeżeń.

Pracownicy szpitala wyrywkowo przeprowadzają wewnętrzne kontrole czystości w kuchenkach oddziałowych i dokumentują ten fakt sporządzonym protokołem.

W celu szczegółowego przeanalizowania pokrycia zapotrzebowania energetycznego żywionych pacjentów przez poszczególne posiłki, omawiany jadłospis załączono do niniejszego protokołu. O wynikach niniejszej oceny Szpital zostanie poinformowany odrębnym pismem.

Pouczono o obowiązku informowania o każdej zmianie w zakresie prowadzonej działalności w terminie 30 dni od dnia powstania zmiany zgodnie z art. 64 ust 1a ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U.2015.594, z późn. zm.): „W przypadku zmiany danych podmiot działający na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością składa wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów, w formie pisemnej, według wzoru określonego na podstawie art. 67 ust. 3 pkt 4”.

W zakładzie obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu.

Na tym opis stanu faktycznego zakończono.

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

Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

- arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/ materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- umowa nr 152/Żywn/2015 z dnia 31.12.2015r. na świadczenie usług polegających na dostarczaniu przygotowanych posiłków dla pacjentów Szpitala Miejskiego w Świnoujściu Sp. z o.o.
- Jadłospis dekadowy dot. diety podstawowej za okres od 1 marca do 10 marca 2016 r.

III. Ustalenia pokontrolne

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

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

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł
(nr mandatu karnego)

na podstawie
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywnien 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. 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 do książki kontroli pod pozycją 60.

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:

Nie wniesiono uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.

5. Uwagi osoby kontrolującej - nie wniesiono uwag.

6. Czas trwania kontroli: od 10.00 do 15.00

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: - brak poprawek i uzupełnień do protokołu. (podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

Pielęgniarka epidemiologiczna

[Redacted signature]

Kierownik
Sekcji Gospodarczej

[Redacted signature]

STARSZY ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku
Działu Nadzoru Sanitarnego
Woj. Śl. Sanit. Epidemiol. w Szczecinie
inż. Małgorzata Owczarek

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

Szpital Miejski im. Jana Garduły
w Świątoku sp. z o.o.
72-600 Świątokie
ul. Mieszkańców
670, NIP 8551583467
tel. 91 32 67 345

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 16.03.2016 r.
otrzymałem (-am) w dniu 16.03.2016 r.

Szpital Miejski im. Jana Garduły
w Świątoku sp. z o.o.

[Redacted signature]

(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 Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie 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