

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 1371/1218/NS/BŻ/2026

Wodzisław Śląski 07.08.2026

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim – funkcjonariusza publicznego:

Imię i nazwisko

Stanowisko służbowe

Numer upoważnienia

starszy asystent

62/2025

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024, poz. 416), w związku z art. 67 §1, 68 §1, §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks 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 nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nr 104/17 z dnia 08.05.2017 r., a także zmienionym zarządzeniem nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r.

Na podstawie art. 48 ust. 11 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2025 poz. 1480, ze zm.) 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:

**Wojewódzki Szpital Chorób Płuc im. dr Alojzego Pawelca, ul. Bracka 13, 44-300 Wodzisław Śląski
dot. punktu wydawania posiłków, ul. Bracka 13, 44-300 Wodzisław Śląski**

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

NIP: 6472180171 TEL: 32 4537101 FAX: --- E-MAIL: ---

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **Decyzja - NS-HŻŻ-432-1418-4585/16**
(nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

- dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

– przełożona pielęgniarek

(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna w ramach urzędowej kontroli żywności

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

Wyposażenie	Opis
termometr elektroniczny	PP/W/S/K/66/HŻŻ – sprawdzony w siedzibie stacji w dniu 07.08.2026 r., wynik sprawdzenia pozytywny

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie zgodnym z ujętym w decyzji zatwierdzającej wydanej przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wodzisławiu Śląskim.

Zatrudnione osoby posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz odzież ochronną. Wydzielona jest szatnia dla personelu wyposażona w dwudziałowe szafki zapewniające możliwość zachowania segregacji odzieży wierzchniej i ochronnej. Zapewniona jest toaleta dla pracowników.

W zakładzie zapewniona jest bieżąca ciepła i zimna woda oraz warunki do higienicznego mycia i suszenia rąk. Woda wodociągowa. Zakład skanalizowany, podłączony do kanalizacji miejskiej.

Posiłki dostarczane są przez firmę cateringową Catermed sp. z o.o., ul. Ogrodowa 15A, 91-065 Łódź.

Kuchnia, w której przygotowywane są posiłki znajduje się w Bielsku-Białej.

Opracowanych jest 11 diet, w każdej przysługują 4 posiłki dziennie, w diecie z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów oraz w diecie bogatobiałkowej zapewnionych jest 5 posiłków.

Posiłki dostarczane są w dwóch turach: śniadanie między godziną 7⁰⁰ - 7³⁰, obiad wraz z kolacją około godziny 11⁰⁰ - 11³⁰. Firma cateringowa dostarcza pojemniki transportowe do kuchенок na oddziałach, które udostępnione tylko pracownikom zajmującym się obsługą żywienia w szpitalu (pomieszczenia te nie są dostępne dla pacjentów); są porcjowane przez personel szpitala, wydawane w naczyniach jednorazowego użytku. Przy dostawie sprawdzana jest termometrem temperatura dań gorących; weryfikuje się również zgodność posiłków z jadłospisem (ilość, waga, ocena organoleptyczna).

Informacje o składnikach i alergenach dostępne są do wglądu dla pacjentów na oddziałach oraz na stronie internetowej szpitala.

Firma cateringowa odbiera pojemniki GN i bemy / termosy.

Za wywóz odpadów, również pokonsumpcyjnych odpowiada szpital – przedstawiono do wglądu umowę z firmą Remondis Medison sp. z o.o. z Dąbrowy Górniczej.

Przedstawiono do wglądu instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz bieżące zapisy wynikające z opracowanej dokumentacji. Temperatura zmierzona piometrem w lodówce przeznaczonej na przechowywanie kolacji wyniosła w trakcie kontroli 5°C.

Od 01.05.2026 roku wprowadzono nowe standardy żywienia zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 12 grudnia 2025 r. w sprawie standardu organizacyjnego żywienia zbiorowego w podmiocie leczniczym wykonującym działalność leczniczą w rodzaju świadczenia szpitalne – żywienie dla zdrowia. Zgodnie z art. 14 w/w rozporządzenia na stronie szpitala dostępne są szczegółowe jadłospisy, wyniki badań laboratoryjnych z dnia 05.05.2026 r. z badań posiłków wykonanych przez Laboratorium SGS Polska

Pracownia Badań Żywności, ul. Poznańska 305B, 05-850 Ołtarzew, materiały edukacyjne dla pacjentów o tematyce żywieniowej i dietetycznej.

Nadzór nad organizacją żywienia pełni dietetyk, u którego również pacjenci mogą zasięgnąć porad.

W zakładzie wydzielone są miejsca do przechowywania środków czystości i sprzętu porządkowego; w trakcie kontroli nie stwierdzono uchybień porządkowych.

W dniu 02.08.2026 r. do PSSE w Wodzisławiu Śląskim wpłynęła interwencja dotycząca jakości żywienia w szpitalu. Z informacji uzyskanej od pracowników szpitala wynika, że pacjenci są zadowoleni z posiłków, zwłaszcza od czasu wprowadzenia zasad nowych standardów; często proszą o dokładki i je dostają; nie zauważono nadmiernej ilości zwrotów wydawanych posiłków; wyrzucana żywność to głównie owoce, nabiał i wędliny dostarczane pacjentom przez odwiedzających.

W kontrolowanym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakład spełnia wymagania higieniczno-sanitarne w zakresie prowadzonej działalności.

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

nie dotyczy

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: ZF/PK/BŻ/01/01/01

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt załącznika nr ukarano

.....
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł, na podstawie
(nr mandatu karnego)

.....
(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 / nie dokonano*) wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt.

adnotacja o przeprowadzonej 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: brak uwag / zastrzeżeń

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag

6. Czas trwania kontroli: dnia 07.08.2026 w godzinach 10:20-12:20.

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 zostanie podpisany

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

Przełożona Pielęgniarek

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

.....
(podpisy świadków)

Wojewódzki Szpital Chorób Płuc

Im. Dr Alojzego Pawelca

ul. Bracka 13. 44-300 Wodzisław Śl

tel. 32 45 37 101

I-24-02150, V-01, VII-013, VIII-4900

REGON 000297690 NIP 647-21-80-171

nr umowy: 124/100098/03/08/2024

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej dnia: **07.08.2026 r.**

Przełożona Pielęgniarek

otrzymałem (-am) w dniu: **07.08.2026 r.**

.....
(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 Wodzisławiu Śląskim 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr 1371/1218/NS/BŻ/2025 z dnia 07.08.2026 r.

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

Punkt wydawania posiłków w Wojewódzkim Szpitalu Chorób Płuc im. dr Alojzego Pawelca,
ul. Bracka 13, 44-300 Wodzisław Śląski

**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)	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	
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			16	
	Suma punktów ogółem				16
	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 NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR Z DNIA R.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: BRAK

Przełożona Pieloniarak

.....

(podpis kontrolowanego)

.....

(podpis osoby kontrolującej)