

## Protokół nr NS-BŻ.1611.8.2024

(symbol komórki organizacyjnej – symbol klasyfikacyjny z rzeczowego wykazu akt – kolejny numer protokołu, rok)

### z kontroli problemowej

przeprowadzonej w *Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Tychach*

*kierowanej przez lek. med. Grzegorza Gołdynia*

(imię i nazwisko PPIS)

Kontrolę przeprowadzili przedstawiciele Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

1. *dr Ewa Turek – st. asystent*

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działająca na podstawie upoważnienia nr 80, która dokonała wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach pod nr 1

2. *dr Beata Dobosz – st. asystent*

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działająca na podstawie upoważnienia nr 81, która dokonała wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tychach pod nr 1

Data rozpoczęcia i zakończenia kontroli: *08.04.2024 r. i 10.04.2024 r.*

Podstawa prawna kontroli: Polecenie nr 4 Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 12.03.2014 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu nadzoru nad działalnością Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych województwa śląskiego.

Nazwa kontrolowanej komórki organizacyjnej lub samodzielnego stanowiska pracy: *Oddział Nadzoru Sanitarnego Sekcja Higieny Żywności, Żywnienia*

Okres objęty kontrolą: *od 01.01.2022 r. do dnia 09.04.2024 r.*

Przedmiot kontroli: kontrola nadzoru nad warunkami sanitarnymi bloków żywienia oraz jakości żywienia pacjentów w szpitalach.

Ustalenia kontroli stanowi załącznik nr 1 do niniejszego protokołu.

Przed podpisaniem protokołu poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tychach o prawie zgłaszania zastrzeżeń i składania wyjaśnień do protokołu oraz o możliwości odmowy podpisania protokołu. Fakt odmowy podpisania protokołu nie wstrzymuje biegu wykonania zaleceń.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Katowicach w terminie 7 dni od daty podpisania protokołu ma prawo wnieść zastrzeżenia i wyjaśnienia dotyczące ustaleń, stwierdzonych uchybień i nieprawidłowości.

Protokół sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach i po odczytaniu podpisano.

Niniejszy protokół zawiera 2 ponumerowane strony oraz 2 załączniki.

Katowice, dnia 10.04.2024 r.  
(miejscowość)

PAŃSTWOWY POWIATOWY  
INSPEKTOR SANITARNY  
W TYCHACH

*lek. med. Grzegorz Goddynta*

(pieczęćka i podpis PPIS / zastępcy PPIS /  
~~osoby upoważnionej do działania w imieniu PPIS~~)

Oddział Bezpieczeństwa  
Żywności i Żywienia  
Starszy Asystent

*E. Turek*  
dr n. o zdr. Ewa Turek

Oddział Bezpieczeństwa  
Żywności i Żywienia  
Starszy Asystent

*Beata Dobosz*  
dr n. o zdr. Beata Dobosz

(pieczęćka i podpis Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego  
Inspektora Sanitarnego / Zastępcy Śląskiego Państwowego  
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego \*\* kontrolującego\*\*\*)

Protokół otrzymali:

1. PSSE w Tychach
2. a/a

\* niepotrzebne skreślić

\*\* dotyczy kontroli kompleksowych i ich rekontroli

\*\*\* dotyczy kontroli problemowych, doraźnych i ich rekontroli

### **Ustalenia z kontroli problemowej:**

W dniach 08 i 10.04.2024 r. przeprowadzono kontrolę problemową w zakresie sprawowania nadzoru przez Oddział Nadzoru Sanitarnego Sekcji Higieny Żywności, Żywienia w PSSE w Tychach nad warunkami sanitarnymi bloków żywienia oraz jakości żywienia pacjentów w szpitalach. Podczas kontroli wyjaśnień udzielała pani [REDAKTOWANE] – kierownik Sekcji. Dokonano przeglądu dokumentacji, stanowiącej dowód z prowadzonego nadzoru, od 01.01.2022 – 09.04.2024 r.

W sekcji przyjęto, że nadzór w ww. zakresie jest prowadzony przez wszystkich pracowników. Łączna liczba obiektów wg kategorii z MZ-48 na dzień kontroli wynosiła: 10

Częstotliwość kontroli w obiektach jest ustalana na podstawie analizy ryzyka podczas planowania kontroli na kolejny rok. Ponieważ pacjentów szpitali uznaje się za grupę „wrażliwą”, kontrole w szpitalach mają miejsce 1x w roku lub 1x na 24 miesiące (catering), zgodnie z arkuszem oceny zakładu i oceną profilu działalności w oparciu o kategoryzację zakładów wg instrukcji IK/PK/BŻ/01/02. W sytuacjach tego wymagających (skargi, kontrole sprawdzające), kontrole odbywają się częściej.

#### Kontrole bloków żywienia w szpitalach:

##### **2022**

Zaplanowanych - 0

Wykonanych z planu - 0

Kontroli łącznie - 0

##### Analiza jadłospisów:

Wykonano - 0

Wydano zaleceń - 0

##### Pobrano do badań laboratoryjnych:

Brak poboru

##### Interwencje:

0

##### **2023**

Zaplanowanych - 0

Wykonanych z planu - 0

Kontroli łącznie - 11

##### Analiza jadłospisów:

Wykonano - 1

wydano zaleceń - 1

##### Pobrano do badań laboratoryjnych:

1 próba – nie kwestionowano próby

Interwencje:

0

**2024 do dnia 10.04.2024 r.**

Zaplanowanych - 1

Wykonanych z planu - 1

Kontroli łącznie - 3

Analiza jadłospisów:

Wykonano – 1 (na dzień kontroli brak wyników)

wydano zaleceń –

Pobrano do badań laboratoryjnych:

0

Interwencje:

0

Kontrole jakości żywienia w szpitalach:

Sekcja NS HŻŻiPU PSSE w Tychy posiada program dietetyczny [REDACTED] Zainstalowany jest na 1 komputerze, analizy przeprowadzają 2 osoby: [REDACTED]

Nadzór nad obiektami – przegląd dokumentacji:

Dokonano kontroli wybranych spraw pod kątem prawidłowości prowadzonego postępowania oraz stosowanych metod:

1. [REDACTED]

W dniu 22.06.2023 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół nr 936.NS-HŻŻ.2023, upoważnienia nr: 3099.2023, 3100.2023, 3101.2023). Zakład prowadził działalność zgodnie z decyzją PPIS w Tychach, w zakresie żywienia pacjentów – catering. Firma cateringowa przechowywała u siebie próbki pokarmów. Żywnienie dostarczała firma [REDACTED] Wyżywienie dla pacjentów polegało na dostarczaniu posiłków, tj.: śniadanie, obiad, kolacja, co jest zgodne z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-PIB w Warszawie. W jadłospisie (załączony w dokumentacji) zawarto informacje o składnikach alergennych / powodujących nietolerancje pokarmowe. Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny dekadowej jadłospisów (wzór załącznika z GIS) - zakład uzyskał 27,6 pkt na 34 pkt możliwe, ocena końcowa sposobu żywienia: zadawalający. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bloku żywienia był prawidłowy. Podczas kontroli przeprowadzonej w 2023 r., pobrano jadłospis do oceny programem dietetycznym. Poinformowano Szpital o wyniku - pismo z dnia 08.01.2024 nr NS-HŻŻ.9011.667.1164.2023.

2. [REDACTED]

W dniu 18.05.2024 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół nr 760.NS-HŻŻ.20234 upoważnienie nr: 2454.2023). Zakład prowadził działalność zgodnie z decyzją PPIS w Tychach, w zakresie żywienia pacjentów – catering. Firma cateringowa przechowywała u siebie próbki pokarmów. Żywienie dostarczała firma [REDAKTOWANO]. Wyżywienie dla pacjentów polegało na dostarczaniu posiłków, tj.: śniadanie, obiad, kolacja, co jest zgodne z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-PIB w Warszawie. W jadłospisie (załączony w dokumentacji) zawarto informacje o składnikach alergennych / powodujących nietolerancje pokarmowe. Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny dekadowej jadłospisów (wzór załącznika z GIS) - zakład uzyskał 27,6 pkt na 34 pkt możliwe, ocena końcowa sposobu żywienia: zadowalający. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bloku żywienia był prawidłowy.

3. [REDAKTOWANO]

W dniu 08.12.2023 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół nr 1777.NS-HŻŻ.2023). Zakład prowadził działalność zgodnie z decyzją PPIS w Tychach, w zakresie żywienia pacjentów przez firmę cateringową [REDAKTOWANO]. Wyżywienie polegało na dostarczaniu dla pacjentów 3 posiłków, tj.: śniadanie, obiad i kolacja, co jest zgodne z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-PIB w Warszawie. Jadłospis (załączony w dokumentacji) zawierał informacje o składnikach alergennych / powodujących nietolerancje pokarmowe. Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny dekadowej jadłospisów (wzór załącznika z GIS) - zakład uzyskał 28 pkt na 34 pkt możliwe, ocena końcowa sposobu żywienia: zadowalający. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bloku żywienia był prawidłowy.

4. [REDAKTOWANO]

W dniu 19.10.2023 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół nr 1359.NS-HŻŻ.2023, upoważnienie nr: 4525.2023, 4526.2023). Zakład prowadził działalność zgodnie z decyzją PPIS w Tychach w zakresie żywienia pacjentów przez firmę cateringową [REDAKTOWANO]. Wyżywienie polegało na dostarczaniu dla pacjentów posiłków, tj.: śniadanie, obiad i kolacja, co jest zgodne z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-PIB w Warszawie. Próbkę pokarmów przechowywała firma cateringowa. Jadłospis (załączony w dokumentacji) zawierał informacje o składnikach alergennych / powodujących nietolerancje pokarmowe. Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny dekadowej

Ty  
[REDAKTOWANO]

jadłospisów (wzór załącznika z GIS) - zakład uzyskał 27 pkt na 34 pkt możliwe, ocena końcowa sposobu żywienia: zadowolający. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bloku żywienia był prawidłowy.

5. [REDACTED]

W dniach 5.07.2023 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół nr 989.NS-HZZ.2023). Zakład prowadził działalność zgodnie z decyzją PPIS w Tychach w zakresie żywienia pacjentów przez firmę cateringową [REDACTED]

[REDACTED] Wyżywienie polegało na dostarczaniu dla pacjentów 3 posiłków, tj.: śniadanie, obiad i kolacja w systemie jednoporcjowym – indywidualnym (wyporcjowane), co jest zgodne z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-PIB w Warszawie. Próbkę pokarmów przechowywała firma cateringowa. Jadłospis (załączony w dokumentacji) zawierał informacje o składnikach alergicznych / powodujących nietolerancje pokarmowe. Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny dekadowej jadłospisów (wzór załącznika z GIS) - zakład uzyskał 24 pkt na 34 pkt możliwe, ocena końcowa sposobu żywienia: wymaga poprawy. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bloku żywienia był prawidłowy.

#### Pobór prób posiłków:

W 2022 r. nie pobierano posiłków do badań laboratoryjnych. W roku 2023 pobrano do analiz laboratoryjnych 1 próbę - prawidłowa. W roku 2024 nie pobierano posiłków do badań laboratoryjnych.

#### Skargi i interwencje:

W 2022 r. nie odnotowano interwencji. W 2023 r. nie odnotowano interwencji. W 2024 r. nie odnotowano do tej pory interwencji.

#### Obserwacja kontroli przeprowadzonej przez pracownika sekcji w obiekcie:

Obserwowano kontrolę, podczas której dokonano weryfikacji obiektu:

[REDACTED]

Przed przystąpieniem do kontroli pracownicy: [REDACTED]

okazały kierującemu zakładem legitymację służbową i upoważnienie do przeprowadzenia kontroli, dokonały wpisu w książce kontroli prowadzonej w zakładzie, zapoznały się z charakterem aktualnie prowadzonej w zakładzie działalności - catering.

Kontrola została przeprowadzona w sposób prawidłowy, czego dowodem są zapisy znajdujące się w ww. protokole kontroli sanitarnej z dnia 08.04.2024 r. oraz w dotyczących sprawy dokumentach pokontrolnych.

Analizując powyższą dokumentację stwierdzić należy, że postępowanie PPIS w Tychach w zakresie nadzoru nad warunkami sanitarnymi bloków żywienia oraz jakości żywienia pacjentów w szpitalach było prawidłowe.

Katowice, dnia 10.04.2024 r.

(miejsowość)



.....  
pieczętka i podpis pracownika PSSE uczestniczącego w kontroli/  
~~pieczętka i podpisy pracowników PSSE uczestniczących w kontroli\*~~

Oddział Bezpieczeństwa  
Żywności i Żywienia  
Starszy Asystent  
E. TUCI  
dr n. o. zdr. Beata Dobosz  
Oddział Bezpieczeństwa  
Żywności i Żywienia  
Starszy Asystent

.....  
dr n. o. zdr. Beata Dobosz

.....  
pieczętka i podpis osoby kontrolującej/  
pieczętka i podpisy osób kontrolujących \*

\*niepotrzebne skreślić