

Katowice, dnia 01.10.2025 r.

NS-BŻ.1611.7.2025
(znak sprawy)

Wystąpienie pokontrolne

1. Nazwa i adres jednostki kontrolowanej:

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Dąbrowie Górniczej, ul. Henryka Dąbrowskiego 9a, 41-300 Dąbrowa Górnicza

2. Kierownik jednostki kontrolowanej:

mgr Marzanna Kuc, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Dąbrowie Górniczej.

3. Kontroler/skład zespołu kontrolującego:

Beata Dobosz, starszy asystent w oddziale Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia w Dziale Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach (kontroler)

4. Data rozpoczęcia i zakończenia kontroli: 23.09.2025 r. – 25.09.2025 r.

5. Zakres kontroli, w tym:

- 1) **przedmiot kontroli:** ocena warunków sanitarnych bloków żywienia oraz jakości żywienia pacjentów w szpitalach
- 2) **okres objęty kontrolą:** 02.01.2024 r. – 19.09.2025 r.

6. Podstawa prawna przeprowadzenia kontroli:

- Ustawa o kontroli w administracji rządowej z dnia 15.07. 2011 r., Dz.U. z 2020 r., poz. 224;
- Polecenie Służbowe nr 7 Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego / Dyrektora Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach z dnia 30 grudnia 2024 roku w sprawie wprowadzenia Regulaminu kontroli działalności Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych województwa śląskiego;
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. 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 (Dz.Urz.UE.L.2017.95.1); - Rozporządzenie (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1);
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448);
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2005.338.1);

7. Ocena skontrolowanej działalności ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta.

Kontrola na miejscu została przeprowadzona w dniach 23.09.2025-24.09.2025 r., w Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Dąbrowie Górniczej, kierowanej przez mgr Marzannę Kuc, Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Dąbrowie Górniczej.

Przeprowadzona kontrola dotyczyła zakresu: ocena warunków sanitarnych bloków żywienia oraz jakości żywienia pacjentów w szpitalach.

W dniu 23.09.2025 r. uczestniczono w czynnościach kontrolnych, przeprowadzonych przez Panię: [REDAKTOWANE] - [REDAKTOWANE] młodszy asystent oraz [REDAKTOWANE] asystent w Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia, w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Dąbrowie Górniczej, której przedmiotem była ocena warunków sanitarnych bloków żywienia oraz jakości żywienia pacjentów w szpitalach.

Przed przystąpieniem do czynności kontrolnych w obiekcie, kontrolujące, dokonały oględzin dokumentacji obiektu – tzw. teczka obiektu.

Arkusze, stanowiące załączniki do protokołów, dobrano zgodnie z zakresami przedmiotowymi kontroli.

Po oględzinach dokumentacji zakładu, przystąpiono do kontroli oceny sposobu postępowania przy wykonywaniu czynności kontrolnych przez upoważnionych przedstawicieli Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Dąbrowie Górniczej i stwierdzono, co następuje:

Przed rozpoczęciem kontroli, kontrolujące zapoznały się z dokumentacją obiektu, w którym zaplanowano kontrolę (protokołami z wcześniej przeprowadzonych kontroli). Kontrolujące, wykonujące czynności kontrolne, posiadały aktualne dokumenty uprawniające do przeprowadzenia kontroli (tj. legitymację służbową wraz z upoważnieniem do wykonywania czynności kontrolnych i do nakładania grzywien) oraz aktualnie obowiązującą dokumentację kontrolną (formularz protokołu oraz odpowiednie załączniki).

Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Dąbrowie Górniczej poinformowały kontrolowaną stronę o swojej obecności, a także o celu i zakresie przeprowadzanej kontroli, udokumentowały swoją obecność w obiekcie, dokonując wpisu w książce kontroli, po czym przystąpiły do czynności kontrolnych w zakresie oceny warunków sanitarnych bloków żywienia oraz jakości żywienia pacjentów w szpitalu.

Po zakończeniu kontroli, kontrolujące, omówiły ze stroną kontrolowaną wyniki przeprowadzonej kontroli.

Podsumowując ustalenia z kontroli, uznaje się, że sposób prowadzenia bieżącego nadzoru w powyższym zakresie jest prowadzony właściwie, a sporządzana dokumentacja pokontrolna jest prawidłowa.

Zgodnie z powyższymi ustaleniami, nie wnosi się uwag do przeprowadzonych czynności kontrolnych oraz sposobu sprawowania bieżącego nadzoru nad kontrolowanym obiektem.

W związku z powyższym nie wydaje się zaleceń pokontrolnych.

W dniu 24.09.2025 r. przeprowadzono czynności na miejscu w siedzibie PSSE w Dąbrowie Górniczej, w trakcie ich trwania sprawdzono dokumentację kontrolną i pokontrolną dotyczącą oceny warunków sanitarnych bloków żywienia oraz jakości żywienia pacjentów w szpitalach. Podczas kontroli wyjaśnień udzielała pani [REDAKTOWANE] – kierownik Sekcji.

W sekcji przyjęto, że nadzór w ww. zakresie jest prowadzony przez dwóch pracowników st. asystenta [REDAKTOWANE] oraz mł. asystenta [REDAKTOWANE]

Łączna liczba obiektów wg kategorii z MZ-48 na dzień kontroli wynosiła: 6.

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 (interwencje, kontrole sprawdzające), kontrole odbywają się częściej.

Kontrole jakości żywienia w szpitalach:

Sekcja NS-BŻ PSSE w Dąbrowie Górniczej posiada elektroniczny program komputerowy „Wikt 5.0 PRO”. Analizy w zakresie żywienia pacjentów w szpitalach przeprowadza dwóch pracowników.

Wprowadzając dane do programu komputerowego uwzględniane są straty technologiczne.

Ponadto w końcowej ocenie przyjęto za dopuszczalny błąd na poziomie +/-10% w zakresie zapotrzebowania energetycznego i podstawowych składników pokarmowych (białko, tłuszcze, węglowodany).

Kontrole bloków żywienia w szpitalach:

2024 r.

Zaplanowanych - 4

Wykonanych z planu - 3

Kontroli łącznie - 11

Analiza jadłospisów: 5 przeprowadzonych w oparciu o złącznik GIS, w tym 1 w zakresie jakościowym i ilościowym (zgodnie z raportami magazynowymi)

wydano zaleceń - 1

Pobrano do badań laboratoryjnych: 1 próbę – nie kwestionowano próby

Interwencje:

1 interwencja niezasadna

2025 r.

Zaplanowanych - 4

Wykonanych z planu - 2

Kontroli łącznie – 6

Analiza jadłospisów: 4 przeprowadzone w oparciu o złącznik GIS, w tym 1 w zakresie jakościowym i ilościowym (zgodnie z raportami magazynowymi)

Wykonano – 4 (przeprowadzone w oparciu o złącznik GIS oraz w oparciu o zasady racjonalnego żywienia w przypadku modyfikacji)

wydano zaleceń - 1

Pobrano do badań laboratoryjnych:

1 próbę – nie kwestionowano próby

Interwencje: brak

Nadzór nad obiektami – przegląd dokumentacji:

Dokonano przeglądu dokumentacji pod kątem prawidłowości prowadzonego postępowania. Protokoły z kontroli zostały sporządzone zgodnie z Procedurą urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Okazane dokumenty potwierdzają stosowanie właściwych formularzy protokołów i arkuszy ocen. Przedstawiona dokumentacja potwierdza również właściwe zastosowanie dodatkowych dokumentów przekazanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego, do stosowania organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej w postaci arkusza pt. „Arkusze oceny dekadowej jadłospisów”.

W przypadku zakładów, w których ocena jakościowa wykazuje nieprawidłowości, wpisywane do protokołu są zalecenia pokontrolne i sporządzane jest zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego

w zakresie obciążenia opłatą za przeprowadzone czynności kontrolne w trakcie których stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego.

W przedstawionych aktach odnotowano obecność pism od stron, w których informowano o wykonaniu zaleceń pokontrolnych. Po upływie wskazanego w zaleceniach terminu, przeprowadzona zostaje kontrola sprawdzająca, po której sporządzane jest zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego w zakresie obciążenia opłatą za przeprowadzone sprawdzające czynności kontrolne oraz wydawana jest decyzja płatnicza.

Analiza przypadków:

1. Kuchnia główna, kuchenki oddziałowe, kuchnia mleczna (oddział pediatryczny)

W dniu 5.04.2024 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną tematyczną (protokół nr 447/NS/HŻ.2024, upoważnienie nr: 0131-961/24. Zakład prowadził działalność zgodnie z decyzją PPIS w Dąbrowie Górniczej w zakresie żywienia pacjentów we własnym zakresie, produkcja na terenie szpitala. Wyżywienie polegało na przygotowywaniu dla pacjentów 5 posiłków, tj.: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja, co jest zgodne z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-PIB w Warszawie.

Próbki pokarmów przechowywane w wyznaczonym urządzeniu chłodniczym (+ 2°C). 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 ocenę końcową sposobu żywienia: zadowalająca. Pobrano jadłospis do analizy dekadowej za okres od 1- 10.04.2024 r. oraz pobrano do badań laboratoryjnych próbkę – posiłek obiadowy diety podstawowej – protokół poboru próbek nr 17/HŻ/2024 – wynik prawidłowy - sprawozdanie z badań (załączone w dokumentacji) z dnia 30.04.2024 r. nr OL-261/OL/FŚ131/24/01/N.

Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bloku żywienia był prawidłowy.

2.

W dniu 27.02.2024 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną tematyczną (protokół nr 266/NS/HŻ/2024, upoważnienia nr: 0131-546/24; 0131-545/24). Zakład prowadził działalność zgodnie z decyzją PPIS w Dąbrowie Górniczej, w zakresie żywienia pacjentów przez firmę cateringową

Wyżywienie polegało na dostarczaniu dla 6 pacjentów (w dniu kontroli) 3 posiłków, tj.: śniadanie, obiad i kolacja – dieta łatwostrawna, bezsolna oraz łatwostrawna z ograniczeniem węglowodanów łatwo przyswajalnych. Na terenie obiektu podawane są także posiłki w oparciu o ww. diety, stanowiące modyfikacje diety podstawowej, uwzględniając choroby nerek oraz choroby współtowarzyszące. Powyższe wyklucza możliwość wypełnienia arkusza oceny dekadowej jadłospisów (wzór załącznika z GIS). Próbki pokarmów przechowywała firma cateringowa. Jadłospis (załączony w dokumentacji) zawierał informacje o składnikach alergennych / powodujących nietolerancje pokarmowe. W trakcie kontroli przeanalizowano jadłospis tygodniowy od dnia 20 do dnia 27.02.2024 r.

Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bloku żywienia był prawidłowy.

3.

W dniu 15.07.2025 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną tematyczną (protokół nr 934/NS-BŻ/202), Zakład prowadził działalność zgodnie z decyzją PPIS w Dąbrowie Górniczej, w zakresie żywienia pacjentów przez

Próbki pokarmów przechowywała firma

cateringowa. Wyżywienie dla pacjentów polegało na przygotowywaniu 5 posiłków, tj.: śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek oraz kolacja, co jest zgodne z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-PIB w Warszawie. Na każdym oddziale znajdowały się, w widocznym miejscu, jadłospisy z rozpisanymi dietami. W szpitalu dostępny jest dietetyk, który obejmuje swoją opieką wszystkie oddziały. W jadłospisie (załączony w dokumentacji) zawarto informacje o składnikach alergicznych / powodujących nietolerancje pokarmowe. Szpital we własnym zakresie kontrolował jakość posiłków.

Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny dekadowej jadłospisów (wzór załącznika z GIS) – zakład uzyskał 26,5 pkt na możliwe 34 pkt, ocena końcowa sposobu żywienia: zadawalająca. Wzięto jednak pod uwagę fakt, iż dieta na oddziale modyfikowana jest pod kątem jednostek chorobowych poddawanych leczeniu. Dieta podstawowa w opisanym zakładzie jest ukierunkowana w stronę racjonalnego żywienia wraz z uwzględnieniem profilaktyki miażdżycy i innych przewlekłych chorób niezakaźnych, minimalizując ilości tłuszczu oraz wykluczając m.in. produkty ciężkostrawne. Niniejsze nie pozwala na uwzględnienie załącznika GIS w całości.

Z uwagi na fakt, iż na oddziale stosowana jest dieta podstawowa z modyfikacją pod kątem jednostek chorobowych poddawanych leczeniu (m.in. ograniczenie tłuszczu), podczas kontroli wypełniono częściowo arkusz oceny dekadowej jadłospisów (wzór załącznika z GIS). Niniejsze nie pozwalało na uwzględnienie załącznika GIS w całości. Zakład uzyskał 26,5 pkt na możliwe 34 pkt, ocena końcowa sposobu żywienia: zadawalająca.

Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bloku żywienia był prawidłowy.

4. [REDAKTOWANE]

W dniu 31.07.2025 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół nr 995/NS.BŻ/2025 upoważnienia nr 0131-2200/2025; 0131-2197/25). Zakład prowadził działalność zgodnie z decyzją PPIS w Dąbrowie Górniczej, w zakresie żywienia pacjentów – catering. Żywnienie dostarczała firma [REDAKTOWANE]. Firma cateringowa przechowywała u siebie próbki pokarmów. Wyżywienie dla 23 pacjentów polegało na dostarczaniu 3 posiłków, tj.: śniadanie, obiad i kolacja (oraz 5 posiłków dla diety z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów), co jest zgodne z zaleceniami Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH-PIB w Warszawie. W jadłospisie (załączony w dokumentacji) zawarto informacje o składnikach alergicznych / powodujących nietolerancje pokarmowe. Na terenie obiektu podawane są posiłki głównie w oparciu o dietę podstawową (która w placówce nosi taką nazwę), jednak jest ona modyfikacją tej diety ze względu na jednostki chorobowe leczone na oddziale, zwiększając udział białka (dieta bogatobiałkowa).

Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń bloku żywienia był prawidłowy.

Mając na względzie powyższe ustalenia i analizę przedstawionej dokumentacji, stwierdzić należy, że PPIS w Dąbrowie Górniczej w sposób prawidłowy sprawuje nadzór nad warunkami sanitarnymi bloków żywienia oraz jakością żywienia pacjentów w szpitalach.

Zgodnie z powyższymi ustaleniami, nie wnosi się uwag do sposobu sprawowania bieżącego nadzoru nad warunkami sanitarnymi bloków żywienia oraz jakością żywienia pacjentów w szpitalach. W związku z powyższym nie wydaje się zaleceń pokontrolnych.

8. Stwierdzone nieprawidłowości, w tym: zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości oraz osoby odpowiedzialne:

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

9. Zalecenia /wnioski, dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub poprawy funkcjonowania jednostki kontrolowanej.

Biorąc pod uwagę powyższe ustalenia nie wydaje się zaleceń pokontrolnych.

10. Termin złożenia informacji o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia.

Od wystąpienia pokontrolnego nie przysługują środki odwoławcze.

Sporządził:

Beata Dobosz - kontroler

(kontrola problemowa / ~~rekontrola: podpis/ podpisy~~
kontrolera/~~kontrolerów lub/i~~ podpis kierownika komórki kontrolnej
~~kontrola wspólna: podpis kontrolera / kontrolerów~~
oraz kierownika Oddziału Organizacji i Kadr)

Zatwierdził

dr n.med. Dorota Wodzisławska - Czapla
Zastępca Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego
/dokument podpisany elektronicznie/
01-10-2025

(podpis Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego)