

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Katowicach
40-127 Katowice, pl. Grunwaldzki 8-10
tel. 32/2510 153, fax 32/2510 349
Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)^{*)}

Nr 913.NS.BŹ.2025

Siemianowice Śląskie, 28.03.2025 r.
(Miejscowość i data)

Ocena jakości zdrowotnej środków spożywczych
(rodzaj kontroli, zakres itp.)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego^{*)} Inspektora Sanitarnego w Katowicach.

funkcjonariusza publicznego Izabela Wołodkiewicz – starszy asystent, nr upow.057.1446.2025.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 1 pkt 6, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416 ¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023 r. poz. 775 z późn. zm.)¹⁾.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŹ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2023 r. poz. 221 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) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017 r., str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Zakład

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

Centrum Leczenia Oparzeń im. dr Stanisława Sakiela
Siemianowice Śląskie ul. Jana Pawła II 2

(pełna nazwa, adres)

Dotyczy: blok żywienia

Siemianowice Śląskie, ul. Jana Pawła II 2

p. Mariusz Nowak – dyrektor
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP:6431005873
(informacje dodatkowe o zakładzie)

p. Mariusz Nowak - dyrektor
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)
nie przywołano
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

Opis stanu faktycznego oraz uchybień / nieprawidłowości^{*)}.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną interwencyjną w związku z podejrzeniem ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową w Centrum Leczenia Oparzeń im. dr Stanisława Sakiela w Siemianowicach przy ul. Jana Pawła II 2.

Na bloku żywienia działalność prowadzona jest w zakresie rozdzielania i podawania gotowych posiłków dostarczanych przez firmę cateringową. Posiłki dostarczane są przez firmę cateringową NIRO Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością ul. Ścinawska 37, 59-300 Lubin oddział w Katowicach ul. Okrężna 14. Firma cateringowa posiada zatwierdzenie właściwego Inspektora PIS na prowadzenie działalności w zakresie przygotowywania posiłków od surowca do gotowej potrawy i prowadzenia działalności cateringowej, a środek transportu dostarczający posiłki posiada decyzję zatwierdzającą do świadczenia usług cateringowych. Posiłki dostarczane są do szpitala w termoportach z wkładami GN do pomieszczenia przyjęcia i rozdziału posiłków znajdującego się na poziomie -1 szpitala, a następnie windą transportowane są na poszczególne oddziały. W pomieszczeniu dokonuje się oceny jakości posiłku (wizualnej, organoleptycznej) i pomiaru temperatur – przedłożono bieżące zapisy. Następnie posiłki rozdzielane są na naczynia jednorazowego użycia – są to zamykane pojemniki z tworzywa, które zapewnia szpital. Posiłki przewozi się na poszczególne oddziały opisanymi wózkami windą towarową (opracowano procedurę korzystania z windy z harmonogramem godzinowym) Rozdziałem gotowych posiłków bezpośrednio na salach pacjentów zajmują się dietetycy lub opiekunowie medyczni. Przy podawaniu posiłków personel stosuje fartuchy, czepki, rękawiczki ochronne. Posiłki dostarczane są do szpitala trzy razy dziennie. Śniadanie podawane jest o godzinie 7³⁰, obiad o godzinie 12⁰⁰, kolacja o godzinie 16³⁰. Resztki pokonsumpcyjne i zużyte naczynia jednorazowe traktowane są jako odpady zakaźne zbierane są przez salowe do czerwonych worków przeznaczonych do utylizacji. Wózki do transportu posiłków są czyszczone i dezynfekowane

po zakończeniu czynności dystrybucji w pomieszczeniu przyjęcia i rozdziału posiłków przy pomocy preparatu MICRO-QUAT EXTRA.

W ramach kontroli sprawdzono stan sanitarno-higieniczny pomieszczenia przyjęcia i rozdziału posiłków które zostało wyposażone w szafki, blaty, zlew dwukomorowy, umywalkę do mycia rąk i kuchenek oddziałowych wyposażonych w szafki wiszące i podblatowe, kuchenkę mikrofalową, zlew dwukomorowy i umywalkę do mycia rąk. W urządzeniach chłodniczych przeznaczonych do przechowywania prywatnych środków spożywczych pacjentów przechowywane niewielkie ilości środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych. Ze względu na profil działalności szpitala były to głównie jogurty wysokobiałkowe oraz Nutridrinki Proteinowe. W/w środki spożywcze znajdowały się zgodnie z opracowaną procedurą w podpisanych imieniem i nazwiskiem pacjenta woreczkach. Urządzenia chłodnicze były czyste, sprawne technicznie, wyposażone w termometry. Temperatury w urządzeniach były zgodne z zaleceniami producentów przechowywanych w nich środków spożywczych i wynosiły od $+4^{\circ}\text{C}$ do $+5^{\circ}\text{C}$. Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości.

Pacjenci nie mają dostępu do kuchenek oddziałowych. Środki spożywcze wkładane są i wydawane wyłącznie przez personel. Punkty wodne wyposażone w stały dopływ bieżącej ciepłej i zimnej wody, dozownik z mydłem i środkiem do dezynfekcji rąk firmy ECOLAB SPIRIGEL COMPLETE oraz ręczniki papierowe w wystarczającej ilości. Podczas kontroli przeprowadzono kontrolę sanitarną środka transportu firmy cateringowej dostarczającej posiłki do szpitala. Środek transport marki Fiat Talento o nr rej. DLU 86130 posiada decyzję zatwierdzającą w zakresie przewozu gotowych posiłków. Część załadunkowa środka transportu, czysta, utrzymana w dobrym stanie sanitarno – higienicznym i technicznym. Powierzchnie podłogi, ścian i sufitu pokryte trwałym nienasiąkliwym, łatwozmywalnym materiałem. Drzwi części załadunkowej szczelne, nieuszkodzone prawidłowo zabezpieczające przed dostępem szkodników i zanieczyszczeń zewnętrznych. Termoporty w których znajdują się wkłady GN były nieuszkodzone, czyste. Kierowca środka transportu p. Paweł Radłowski posiadał czystą, prawidłową odzież ochronną, rękawiczki ochronne oraz przedłożył do wglądu aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarni – epidemiologicznych. W części kierowcy zapewniono ręcznik papierowy w wystarczającej ilości oraz środki do mycia i dezynfekcji. Posiłki ze środka transportu przewożone są na przeznaczonym do tego celu wózku (należącym do szpitala) przez kierowcę firmy cateringowej oddzielnym wejściem do pomieszczenia rozdzielania i porcjowania posiłków, gdzie ustanawiane są na blatach roboczych przeznaczonych do tego celu. Dietetyczki szpitala przed podjęciem czynności związanych z porcjowaniem posiłków zakładają dodatkową odzież ochronną, dezynfekują dłonie oraz zakładają rękawiczki ochronne następnie przy pomocy zdezynfekowanego termometru z sonda DT11 RTD mierzona jest temperatura posiłków oraz ocena wizualna i organoleptyczna (zapisy kontrolne prowadzone na bieżąco). Podczas kontroli II danie

porcjowane było przy pomocy czystego sprzętu pomocniczego (szczypiec, łyżki cedzakowej) do zamykanych jednorazowych pojemników następnie GN z zupą, kompotem i poporcjowane II danie przewożone są wózkami transportowymi (winda towarową) na poszczególne oddziały, gdzie przed salami chorych porcjowana jest zupa oraz kompot. Ze względu na podejrzenie ogniska choroby przenoszonej drogą pokarmową dietetyczki szpitala wprowadziły zmiany w jadłospisie w zakresie obiadu. Dostarczono zupę ryżową z koperkiem, dorsza z pieca z warzywami, ziemianki marchewkę gotowaną.

W toku kontroli ustalono, iż objawy wystąpiły u dwóch pracowników szpitala lekarza i salowej z oddziału chirurgii ogólnej, I piętro - odcinek I) i 22-óch pacjentów szpitala tj. ośmiu pacjentów z oddziału chirurgii ogólnej, II piętro - odcinek II, pięciu pacjentów z oddziału chirurgii plastycznej i dziewięciu pacjentów z oddziału Instytutu ran przewlekłych. Na oddziałach szpitalnych w dniu 27.03.2025 r. przebywało łącznie 54 pacjentów. Pierwsze objawy ze strony układu pokarmowego (ból brzucha, biegunka) u pacjentów i personelu wystąpiły w dniu 27.03.2025r.po 19ej. W tym dniu na obiad podawany był: filet z kurczaka gotowany, surówka z kapusty czerwonej z jabłkiem, kasza gryczana, kompot, zupa groszkowa z ziemniakami, sos śmietanowy. Personel szpitala nie spożywał kolacji. Pacjenci spożywali posiłki przeznaczone dla diety podstawowej, którą jest dieta bogatobiałkowa wynika to z profilu działalności szpitala. Wdrożono procedurę – wypisów osób które były objawowe, wstrzymanie przyjęć pacjentów na oddziały oraz odwiedzin). Przed wejściem na sale pacjentów personel ubiera dodatkową odzież ochronną (czepki, fartuchy, rękawice ochronne i maski ochronne)

Przedłożono prowadzone na bieżąco zapisy instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej – procedura przyjęcia posiłków, oceny jakości i temperatur posiłków oraz reklamacji, mycie i dezynfekcja urządzeń chłodniczych, pomieszczeń, urządzeń, sprzętów. Stan sanitarno-higieniczny zakładu nie budzi zastrzeżeń.

II.2.Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

Nieprawidłowości nie stwierdzono

1. Wyposażenie użyte podczas kontroli: termometr służbowy nr PP/W/S/K/29/NSHŻŻ

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości nie ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego -

wysokości -

(nr mandatu karnego)

(podstawa prawna)

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Załączone dokumenty: zał. I umowa z firmą cateringową, zał. II ksero decyzji zatwierdzającej dotyczącej środka transportu, zał. III rejestry kontrolne GHP, zał. IV ksero jadłospisu od dnia 27.03.2025 r. do dnia 29.03.2025 r. (dieta bogatobiałkowa)

3. Inne informacje dotyczące ustaleń / uzgodnień^{*)}: brak

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

Dokonano wpisu do książki 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.

5. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu ^{*)}.

Pan (i) wnosi / nie wnosi^{*)} uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

Pan nie wnosi uwag i zastrzeżeń

6. Uwagi osoby kontrolującej:

pozostawiono klauzulę RODO dotyczącą przetwarzania danych osobowych

Dokonano bieżącego sprawdzenia termometru przed użyciem – sprawny.

7. Czas trwania kontroli: od 10⁰⁰ do 13⁴⁵

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji: nie dotyczy

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

D Y R E K T O R
CENTRUM LECZENIA OPARZEŃ
im. dr. Stanisława Sakiela w Siemianowicach Śląskich

(podpis i pieczęć kontrolowanego)

dr n. med. Mariusz Nowak

nie przywołano
(podpisy świadków)

CENTRUM LECZENIA OPARZEŃ
im. dr. Stanisława Sakiela w Siemianowicach Śląskich
41-100 Siemianowice Śląskie, ul. Józefa 7a
Tel. 32 735 76 00, Fax 32 735 76 01
Księga rejestrowa nr 1000
NIP 643-10-05-873 REGON 272165040

Starszy Asystent

mgr inż. Izabela Wołodkiewicz

(podpisy osób kontrolujących)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 28.03.2025 r.
otrzymałem (-am) w dniu 02.04.2025 r.

D Y R E K T O R
CENTRUM LECZENIA OPARZEŃ
im. dr. Stanisława Sakiela w Siemianowicach Śląskich

Mariusz Nowak
dr n. med. Mariusz Nowak

CENTRUM LECZENIA OPARZEŃ

im. dr. Stanisława Sakiela w Siemianowicach Śląskich

41-100 Siemianowice Śląskie, ul. Janki 100

Tel. 32 735 76 00, FAX 32 735 76 03

Księga rejestrowa 13/90

NIP 643-10-05-873 REGON 272165010

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

-1-

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 Katowicach 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:

Mariusz Nowak
.....
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej /
kierownika technicznego/ zastępcy)

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy - Prawo przedsiębiorców