

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

## PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

(tematycznej interwencyjnej)<sup>1)</sup>

Nr 2384/ONS.HŻŻiPU/2023

Rybnik 30.08.2023r.

Znacznik: ONS-HŻŻiPU-9027.1.1048.2023.55

(miejscowość i data)

Sprawy: Kontrola tematyczna z znicznikiem z piórami

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

GIS nr GIS-B2-NS-043-27/30/14/14 i GIS-B2-NS-043-27/

30/14/15 dot. Programu Opieki stanu zdrowia pacjentów

w szpitalach i zakładach opieki zdrowotnej

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (i) Państwowego Wojewódzkiego/

Powiatowego/Granicznego\* Inspektora Sanitarnego w Rybniku

Sabina Stachon - asystent, nr up. 01312/33/22

(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 (tekst jednolity Dz. U. z 2023 poz. 338)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2023 r. poz. 775 z późn.zm.)<sup>1)</sup>. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr<sup>2)</sup> 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08.05.2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wraz ze zmianami zawartymi w zarządzeniach zmieniających Głównego Inspektora Sanitarnego: nr 291/19 z dnia 13 grudnia 2019 r. oraz nr 7/23 z dnia 19.04.2023 r. Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt. 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2023 poz. 221)<sup>1)</sup> 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. Zakład

Kuchnia Centralna SP 202 WGS nr 3

(pełna nazwa, adres)

w Rybniku ul. Energetyków 46

Impel Catering Sp. z o.o.

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

Siedlba: ul. Stenimskiego 1, 50-304 Wrocław

(informacje dodatkowe o zakładzie)

Regon: 932139104

NIP: 894 253 83 12

p. Agnieszka Jarzabek - kierownik; osoba upow.

(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

na pismo

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

<sup>1)</sup> Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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



## II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości).

Kontrolę przeprowadzono w związku z pismami GIS nr GIS-B2-NS-043-27/30/17/14 oraz GIS-B2-NS-043-27/30/17/15 dot. „Programu Oceny stanu żywienia pacjentów w szpitalach i zadaniach opieki zdrowotnej”.

Kontrolowany zakład prowadzi działalność w zakresie przygotowywania potraw od surowca dla pacjentów szpitala, w postaci śniadań, obiadów i kolacji.

Podczas kontroli poddano ocenie teoretycznej jadłospis pacjentów hospitalizowanych w Szpitalu SP 202 NSS nr 3 w Dębnie z okresem od 11.08.2023 - 20.08.2023. W postaci diety podstawowej. Wykorzystano w tym celu arkusz oceny diety - (dot. jadłospisu), który stanowi załącznik nr 1 do protokołu.

Żywność pacjentów szpitala SP 202 NSS nr 3 w Dębnie realizowane jest przez firmę Impet Catering Sp. z o.o., która nawiązała porozumienie z Łodzią Centralną w celu przygotowywania posiłków od surowca do wyrobu gotowego, zgodnie z podpisaną umową z dnia 06.07.2021 r. nr TAG-234-TN/67-2021.

Proponuje jadłospisów dietetycznych opracowywane są przez dietetyka firmy Impet (wykorzystany jest program komp. MAP), następnie są poddawane weryfikacji przez dietetyka ze strony szpitala. Po zatwierdzeniu propozycji jadłospisów następuje ich realizacja w Łodzi. Realizowane są 3 posiłki dziennie. Są przed podaniem pacjentowi oceniane organoleptycznie (konsystencja, wygląd, smak, zapach, temp.) oraz z oceny występowania (w tym tdc) przez przedstawiciela firmy



Imper Catering Sp. z o.o. jak i dietetyka ze strony szpitala. Codziennie jest także podawana linia pacjentów z uwzględnieniem diet np. Tłuszczowa, roślinna, natriowa, ukwasowa.  
Jest podany do jasności wykaz alergików (informacja o postaci nadwrażliwości w niniejszym wykazie potraw).

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

nie dotyczy

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: nie zastosowano

### III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

.....  
(imię, nazwisko, stanowisko)

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

w oparciu o .....  
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien 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. Załączone dokumenty ..... 2a5 w 1 - arkusze oceny dekad-

3. Inne informacje dotyczące (ustaleń/uzgodnień) ..... -nej jako spis

nie dotyczy

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

Wpisu nie dokonano

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:

Brak uwag

6. Uwagi osoby kontrolującej:

Pozostawiono klauzulę DODO dla przetwarzania danych osobowych

7. Czas trwania kontroli: od ..... 1200 ..... do .....

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 dotyczy



8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: .....

*Brak*

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

*2*

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

*Kierownik Zakładu  
Impel Catering Sp. z o.o.  
Jan Jarząbek*

.....  
*nie przyjechało*  
(podpisy świadków)

.....  
Asystent  
PSE w Rybniku  
*Stachon*  
mgr inż. Sabina Stachon  
(podpisy osób kontrolujących)

### POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) .....

*30.08.2023*

otrzymałem (-am) w dniu *30.08.2023r.*

*Kierownik Zakładu  
Impel Catering Sp. z o.o.  
Jan Jarząbek*

.....  
(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 Rybniku 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

\*\*) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców



## Dieta podstawowa

## Załącznik 1

Arkusze oceny dekadowej jadłospisów – 11.08.2023 do 20.08.2023.

Lp.	Wyróżnik	Ocena jakościowa jadłospisu												
		Max liczba punktów	Dzień tygodnia										Średnia punktów	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1.	Liczba posiłków	5	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
2.	Przerwy między posiłkami w ciągu dnia	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
3.	Przerwa nocna	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
4.	Uwzględnienie wody/napoju w 3 głównych posiłkach	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
5.	Białko pełnowartościowe (zwierzęce lub strączkowe)* w głównych posiłkach	3	3	3	2	3	3	2	3	3	3	2,8		
6.	Mleko i przetwory mleczne w tym napoje fermentowane	2	1	2	1	2	0	2	1	0	1	2	1,2	
7.	Warzywa i/lub owoce	5	2	0	1	2	3	2	1	2	1	1	1,5	
8.	Uwzględnienie produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w 1 głównym posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
9.	Tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno- i wielonienasycone przynajmniej w posiłku obiadowym	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
10.	Uwzględnienie porcji surowych warzyw i/lub owoców przynajmniej w 1 posiłku	1	1	0	0	1	1	1	1	2	1	1	0,8	
11.	Zróżnicowanie kolorystyczne (kontrast barw poszczególnych składników posiłku) i smakowe potraw	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
12.	Zróżnicowanie konsystencji i strawności poszczególnych składników posiłku	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
13.	Suma dla dekad												16,3	
14.	Rośliny strączkowe suche	2	1 - rośliny strączkowe											
15.	Ryby i/lub przetwory rybne w dekadzie	2	2 - ryby i przetwory 3x dekadzie											
16.	Różnorodność owoców i/lub warzyw w dekadzie	1	0,1											
17.	Różnorodność gatunkowa mięs i przetworów mięsnych w dekadzie	1	1											
18.	Różnorodność produktów węglowodanowych w dekadzie	1	1 ziemniaki - 6, kasze - 3 makaron - 1											
19.	Zróżnicowanie technik przygotowywania potraw w dekadzie	1	1											
20.	Potrawy smażone w dekadzie	2	2											
	Podsumowanie * (suma pkt. 13, 14-20) Max	34	25,3											



### Ocena końcowa sposobu żywienia/jadłospisu

Klasa	Sposób żywienia	Przedziały punktów
1.	prawidłowy	30-34
2.	zadowalający	25-29
3.	wymagający poprawy	20-24
4.	nieprawidłowy	$\leq 19$

Niezależnie od otrzymanej końcowej punktacji następujące nieprawidłowości eliminują pozytywną ocenę jadłospisu:

- brak białka pełnowartościowego w jednym z głównych posiłków (śniadaniu, obiedzie, kolacji)
- brak w dekadzie ryb i przetworów rybnych
- brak w dekadzie roślin strączkowych suchych
- średnia ocena dekadowa spożycia warzyw i/lub owoców  $< 3$  pkt.



## Klauzula informacyjna dot. przetwarzania danych osobowych do protokołu kontroli

<b>TOŻSAMOŚĆ ADMINISTRATORA</b>	Administratorem danych osobowych jest Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rybniku reprezentowana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego/ Dyrektora Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej z siedzibą w Rybniku przy ul. Kpt. L. Janiego 1.
<b>DANE KONTAKTOWE ADMINISTRATORA</b>	Z administratorem danych można się skontaktować poprzez adres email: <a href="mailto:psse.rybnik@pis.gov.pl">psse.rybnik@pis.gov.pl</a> , za pośrednictwem ePUAP lub pisemnie na adres: 44-200 Rybnik ul. Kpt. L. Janiego 1.
<b>DANE KONTAKTOWE INSPEKTORA OCHRONY DANYCH</b>	Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rybniku wyznaczyła inspektora ochrony danych, z którym może się Pani / Pan skontaktować poprzez email <a href="mailto:iod@psse.rybnik.pl">iod@psse.rybnik.pl</a> lub pisemnie na adres siedziby Administratora. Z inspektorem ochrony danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.
<b>CELE PRZETWARZANIA I PODSTAWA PRAWNA</b>	Pani/Pana dane osobowe są przetwarzane w celu: <ul style="list-style-type: none"> <li>• realizacji zadań przypisanych organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na mocy ustawy z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i innych ustaw szczególnych oraz aktów wykonawczych do nich,</li> <li>• przeprowadzenia kontroli w zakresie : sprawowanego zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego, na podstawie art.6 ust. 1 lit. c i lit. e Rozporządzenia RODO oraz art. 1, art. 25 ust. 1 ustawy z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej w związku z art. 67§1 oraz art. 68§1 i 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego.</li> </ul>
<b>ODBIORCY DANYCH</b>	Pani/Pana dane osobowe mogą być przekazywane lub mogą mieć do nich dostęp następujące kategorie odbiorców: <ul style="list-style-type: none"> <li>• inne właściwe organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, inne organy administracyjne, sądy – jeżeli na mocy przepisów szczególnych administrator zobowiązany jest do przekazania im danych osobowych bądź podmioty te są uprawnione do żądania udostępnienia takich danych.</li> <li>• inne strony lub uczestnicy postępowań, którym na mocy przepisów kodeksu postępowania administracyjnego przysługuje prawo wglądu w akta prowadzonego postępowania,</li> <li>• dostawcy usług, z których korzysta administrator celem zapewnienia wykonywania przez niego zadań, w tym dostawcy oprogramowania, dostawcy usług teleinformatycznych, operatorzy pocztowi.</li> </ul>
<b>PRZEKAZANIE DANYCH OSOBOWYCH DO PAŃSTWA TRZECIEGO ORAZ PROFILOWANIE</b>	Pani/Pana dane osobowe nie są przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych, nie są przetwarzane w sposób zautomatyzowany, w tym w formie profilowania;
<b>OKRES PRZECHOWYWANIA DANYCH</b>	Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 25lat od dnia zakończenia czynności kontrolnych lub postępowania administracyjnego.
<b>PRAWA PODMIOTÓW DANYCH</b>	Przysługuje Pani/Panu prawo do: <ul style="list-style-type: none"> <li>• uzyskania informacji o swoich danych osobowych, dostępu do ich treści,</li> <li>• wnioskowania o sprostowanie danych (w zakresie wg art. 16 RODO), pisemnego uzasadnionego żądania ich usunięcia (w zakresie wg art. 17 RODO), ograniczenia ich przetwarzania (w zakresie wg art. 18 RODO), złożenia sprzeciwu wobec przetwarzania danych (w zakresie wg art. 21 RODO);</li> </ul>
<b>PRAWO WNIESIENIA SKARGI DO ORGANU NADZORCZEGO</b>	Przysługuje Pani/Panu prawo do wniesienia skargi do organu nadzorującego przestrzeganie przepisów ochrony danych osobowych to jest do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (PUODO) Adres: Stawki 2, 00-193 Warszawa Telefon: 22 531 03 00
<b>INFORMACJA O DOWOLNOŚCI LUB OBOWIĄZKU PODANIA DANYCH</b>	Podanie danych osobowych jest obowiązkiem ustawowym. Odmowa podania danych może skutkować skierowaniem wniosku o ukaranie do sądu na podstawie art. 38 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019r.poz.59 ze zm.), wymierzeniem kary pieniężnej za utrudnienie lub uniemożliwienie przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności – zgodnie z art 103 ust.1 pkt 7 ustawy z dnia 25.8.2006. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 r, poz. 1252).

