

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr 42-2150/09

Szczecin, dnia 15.09.2009r.
(Miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) pracownika (-ów) Inspektora Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie: Jwona Komorek - mi. asy sant (PS-28/07)
Jwona (Michałka) - mi. asy sant (PS-23/07)

(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 (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851 z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 Kodeksu postępowania administracyjnego.

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura Kontroli PK/HZ/01.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu/ obiektu.

1. Zakład/obiekt kontrolowany:

Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny Nr 2, ul. Pomorskiej 44/ul. Głogowska 72
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

4 Szczecinek - kucharki oddziału

(adres)

NIP 955 19 08 958 REGON 000 288 900 PESEL —

TEL. (91) 466 14 56 FAX — E-MAIL —

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. Nr 171, poz. 1225)

2. Kierujący zakładem/obiektom kontrolowanym:

Pan Sylwester Chmuroniec - dyrektor
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu/obiektu kontrolowanego:

Pani - sz. inspektor obs. żywienia
(imię i nazwisko, stanowisko)

nie przywołano
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena spełnienia wymagań dotyczących bezpieczeństwa sanitarnego podłączonych pacjentom hospitalizowanym w szpitalu.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: n/a użyto.

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

Przeprowadzono kontrolę stanu sanitarno-technicznego kucharek oddziałowych oraz warunków dyspozycji sanitarnych na oddziały szpitala. Pomieszczenia sanitarno-techniczne w pokojach gastronomicznych typu A-N mający kontakt z żywnością, opatrzonych w pojemniki termoodpornego (styropony) do przechowywania produktów oddziałowych:

1. oddziału kardiologii
2. oddziału kardiologii
3. - " - dermatologii
4. II kliniki okulistyki
5. kliniki okulistyki dziecięcej
6. kliniki chirurgii torakowo-światowej i II kliniki chirurgii
7. kliniki chirurgii ogólnej, onkologicznej i neurologicznej
8. kliniki urologii
9. kliniki nefrologii, transplantologii i choroby wewnętrznych
10. kliniki ginekologii operacyjnej
11. kliniki położnictwa i ginekologii
12. oddział pediatryczny

W trakcie kontroli funkcjonowało 12 kucharek oddziałowych, z których 8 (por. 1-8) to kucharki jednodzielnikowe, a 4 pozostałe (por. 9-12) kucharki dwudzielnikowe. Oddziały wymienione przy por. 6 obsługiwane przez jedną, wspólną, kucharkę. Kucharki jednodzielnikowe - jedno pomieszczenie, w którym ulokował funkcjonalny pozostaw na zachowanie ciepła jednowarzonego przez cały czas i emulacji naczyń stojących. Obowiązuje dezynfekcja termiczna naczyń stojących.

Kucharki dwudzielnikowe (por. 10-12) - posiadające zmywaki i ciepłą wodę podgrzewaną szafą przelotową, obiektem podległym - pomieszczenia kucharki przy por. 9 podgrzewane szafą przelotową służącą do przechowywania czystych naczyń stojących. W drugim pomieszczeniu dobrej praktyki higienicznej i przechowanie się, zapiny, kuchenki, temperatury

W urządzeniach kładowych, spowodowane są niekiedy wady i defekty. Dolegające są często uszkodzenia części celownika, fotokoparki, drukarki i oddzielnego pierz. podświetla. Innymi zagrożeniami mogą być uszkodzenia postki.

Postki ma kuchenki w poz. 1-8 transportowane są na oddziały windy, przeznaczoną do transportu dyżurnego: dyżurnego, czystości, kieliszek, sterylizacji, rekonesans, medycyny i dla kuchenki w poz. 12-19 - dyżurni, sekcjami do bożego, czyli budynku (kuchnia systemowa), dla kuchenek przy poz. 10-12 windy, tonarowa, do transportu i innych bezpośrednio do tych kuchenek.

Postki nie mogą oddziaływać transportowe na windach a dla postki, działającej w urządzeniach, remontowych, i będących na wyposażeniu każdej kuchenki.

W toku czynności kontroli stwierdzono, że zabrakło remont oddziału kuchenki okazywającej defekty na której generowanie odpowiedniego pomiaru kuchenki, do odpowiedniej wysokości ścian wyłożono granit, a podłogę, natomiast, wykładano, a wachlarz zaparkował przy przeniesieniu ścian z podłogą. Kuchnia wyposażono w nowe meble, w tym wyposażenie, i zaistniało zabrakło wózek. Wózek umieszczony jest między rzędami a także umieszczono szafki kuchenne. Rozpoczęto remont generatory, remont I linii okładki, i kuchni, natomiast, rdzenie funkcjonują, natomiast, kuchenki. Pacjenci donosi i dla oddziału, odpowiednio zgrupowaniu na oddziale dla całej okolicy, obniżeniu są, przez kuchenki, oprisanego oddziału.

The image shows a page of lined paper with horizontal dotted lines. A solid diagonal line is drawn across the page from the top-left corner towards the bottom-right corner. The page is otherwise blank, with no text or other markings.

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: *nie dotyczy*

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt. *nie ukarano* zał. nr. *—*
ukarano *—*
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego *—* w wysokości *—* zł
(nr mandatu karnego)
na podstawie *—*
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia *—* nr. *—*

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: *pkt. 1-3 - terminy usunięcia uchybień zostaną przekazane*
pisemnie przez dyrektora szpitala.

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt.

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik / przedstawiciel zakładu / obiektu kontrolowanego 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 / obiektu *.

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

5. Uwagi osoby kontrolującej: *brak*

6. Czas trwania kontroli: od..... do

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

- ✓ W toku czynności kontrolnej stwierdzono:
1. Odpisyła farby szafki i ścian pomieszczenia, podłoga glazury w kuchni oddziału II chirurgii i chirurgii Twardo - szafkowej;
 2. Mbytki glazury (kilkie kafle ściennych) przy wejściu windy w kuchni oddziału chirurgii II;
 3. Brak ekranów w dmach zabiegowych przed drzwiami w kuchni oddziału chirurgii dziecięcej;
 4. oznaki wilgoci, pechene z odpadkami, farby i tytułem w oddziale Kłoniła Perinatologicznej i ginekologicznej w pomieszczeniu szpitalni kucholnki. - powzięte zarządzenie decyzji z dnia 22.01.2009r Nr P.5.HZ-600-2-4340-1.09 z datowaniem wykonania do dnia 30.03.2010 r.

Przepisy:

1. Ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 29 sierpnia 2006 r (Dz.U. Nr 171, poz. 1225)
2. Rozp. (UE) Nr 853/2004 w sprawie wytycznych środków higieny z dnia 29 kwietnia 2004 r. (Dz. Urz. UE L 139 str. 1 i 2 z dnia 30.04.2004).

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.

Nazwisko: *W. E. od m. d. d. u. p.*

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

str. 2(6) przedmiot: skreślenie w a. II.1, numer 3 od dołu:

"szafa prelektora" zastąpiono "okienkiem podłogowym"

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

(podpis i pieczęć kierownika)

STARSZY INSPEKTOR
de. żwwienia

MŁODSZY ASYSTENT
POWIATOWEJ STACJI MŁODSZY ASYSTENT
SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNEJ Powiatowej Stacji
w Szczecinie Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie

mgr inż. Iwona Komerz

mgr inż. Iwona Michańska

(podpis osoby kontrolującej)

(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....15.09.2009i.....

otrzymałem (-am) w dniu15.09.2009i.....

STARSZY INSPEKTOR
de. żwwienia

(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Właściciel / osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody PaństwowegoPodatorem..... Inspektora Sanitarnego wSzczecinie..... 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:

16.09.09 *[Signature]*

(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

* - zaznaczyć właściwe

[Signature]

