

Łopaniem się
+ p. E. Wilich
Kellinsh

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.363.2025

Borne Sulinowo 24.11.2025 rok
(miejscowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego(-ych) przedstawiciela(-i) Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinku:

Anna Chromińska – starszy asystent sekcji HŻŻiPU, upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych nr 3/S/2025.

(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 (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 416), w związku z art. 67 §1 oraz art. 68 §1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 572 ze zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniająca zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 06 marca 2018 r. Prawo Przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2025 r. poz. 1480)** 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.**

Informujemy, że Administratorem danych osobowych przetwarzanych w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinku jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinku. Dokładne informacje dotyczące zasad przetwarzania danych osobowych znajdują się na stronie BIP Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej pod adresem <https://www.gov.pl/web/psse-szczecinek/klauzula-informacyjna> lub w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinku ul. Ordona 22, 78-400 Szczecinek.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład – żywienia zbiorowego typu zamkniętego

Dom Pomocy Społecznej

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Szpitalna 5, 78-449 Borne Sulinowo

(adres)

NIP 6731136941

TEL. 943733880

FAX 943733059

E-MAIL: dps@dpsborne.eu

Zakład prowadzi działalność na mocy decyzji zatwierdzającej numer 692/2011 z dnia 21.12.2011 r. oraz decyzji numer 522/2013 z dnia 12.09.2013 roku, wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli PIS pod numerem 521/1617/2007
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Dawid Kuliński – p.o. dyrektora
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Elżbieta Willich – kierownik administracyjno-gospodarczy
Alicja Zaleska-Tarasewicz – kierownik kuchni-dietetyk
(imię i nazwisko, stanowisko)

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

4. Zakres przedmiotowy kontroli: Kontrola sanitarna w zakresie przestrzegania przepisów prawa żywnościowego, w tym określającego wymagania higieniczne, zdrowotne i techniczne określone w Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych; przestrzeganie przepisów ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz.U.2025.799).

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: telefon służbowy z aparatem fotograficznym.

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

A. W DPS Borne Sulinowo prowadzona jest działalność zbiorowego żywienia typu zamkniętego polegająca na produkcji, porcjowaniu i wydawaniu posiłków w formie śniadań, obiadów, kolacji. Produkcja prowadzona jest od surowca do gotowej potrawy. Działalność prowadzona zgodnie z decyzją zatwierdzającą zakład nr 692/2011 z dnia 21.12.2021 r. i zatwierdzającą zmiany nr 522/2013 z dnia 12.09.2013 r. Ustalono w czasie kontroli, że w kuchni aktualnie przygotowywane są posiłki tylko i wyłącznie dla swoich pensjonariuszy; zakład nie prowadzi działalności usług cateringowych do innych zakładów.

B. W zakładzie świadczone są usługi w zakresie całodziennego wyżywienia dla pensjonariuszy zakładu opieki; w dniu kontroli w zakładzie przebywa 150 pensjonariuszy, średnia wieku +60 lat. Posiłki są przygotowywane codziennie jako świeże, dostosowane do potrzeb pensjonariuszy, z podziałem na diety: ogólną (94 osoby), lekkostrawną (21 os.), cukrzycową (24 os.), wątrobową (5 os.) oraz przemysłową (dojelitowa – 6 os.); układaniem jadłospisów zajmuje się pani dietetyk. Dieta ogólna składa się z 3 posiłków (śniadanie, obiad i kolacja), pozostałe diety z pięciu posiłków (śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja); posiłki są wydawane o ustalonych godzinach na poszczególnych segmentach, w załączeniu do protokołu dla PSSE w Szczecinku wykaz godzinowy podawania posiłków. Dodatkowo pensjonariusze otrzymują w ramach dożywiania, dla chętnych, 3x w tygodniu sezonowe owoce oraz 1x w tygodniu ciasto.

C. W skład pomieszczeń bloku żywienia wchodzi: kuchnia właściwa ze stanowiskami przygotowywania poszczególnych potraw, posiłków, miejscem do przechowywania wózków służących do transportu posiłków na segmenty, obieralnia warzyw, magazyny: z urządzeniami chłodniczymi, na warzywa, produktów suchych, przechowywania i naświetlania jaj, zmywalnia naczyń oraz pomieszczenia socjalne, w tym toalety i szatnia dla pracowników.

Dla pensjonariuszy wyodrębnione są kuchenki na każdym z 5 segmentów. Kuchenki są wyposażone w ciąg zamykanych szafek wiszących i stojących, zlewozmywak dwukomorowy, zmywarko – wyparzarkę. Ustalono, że na każdym segmencie myte są i wyparzane mechanicznie kubki/szklanki oraz sztućce, natomiast talerze oraz tace myte są w zmywalni przy kuchni centralnej. Kuchenki przeznaczone są głównie na potrzeby pensjonariuszy.

D. W zakładzie stosowane są dwa systemy dystrybucji posiłków:

- system tacowy dystrybucji posiłków tzw. indywidualny – w takiej formie są podawane śniadania i kolacje (dania na zimno); każdy pensjonariusz otrzymuje posiłek poporcjowany na talerzu;
- system bemarowy dystrybucji posiłków tzw. zbiorczy – posiłki ciepłe (obiadowe w kuchni właściwej są nakładane do pojemników zbiorczych ze stali nierdzewnej GN, które następnie są umieszczane w wózku bemarowym; w takiej formie dostarczane są na każdy segment). Na segmentach (w kuchenkach) posiłki są porcjowane przez opiekunów na talerze i spożywane przez pensjonariuszy.

Aktualnie na poszczególnych segmentach pensjonariusze spożywają posiłki wspólnie przy stolikach; jest również możliwość spożywania posiłków w pokojach. Brudne naczynia po spożyciu posiłków zbierane są i przenoszone do zmywalni centralnej, gdzie myte są i wyparzane mechanicznie.

Jadłospis na każdy dzień z informacją o substancjach alergennych umieszczony jest w ogólnodostępnym miejscu w kuchenkach dla konsumentów.

E. **Personel.** Liczba pracowników pracujących w zakładzie mających styczność z żywnością: 9 osób. Podczas kontroli okazano aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, podczas kontroli pracownicy korzystają z czystej odzieży ochronnej.

F. **Stan sanitarno-techniczny.** Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń i wyposażenia oraz sprzętów jest prawidłowy. Podłogi, ściany w pomieszczeniach żywieniowych pokryte są powierzchnią łatwo zmywalną, nienasiąkliwą, łatwą do umycia. Urządzenia są sprawne, w dobrym stanie sanitarnym; powierzchnie mające kontakt z żywnością wykonane są z materiałów nienasiąkliwych, łatwych do umycia i /lub dezynfekcji. Naczynia, sprzęt są w dobrym stanie sanitarnym.

W dniu kontroli bieżący stan sanitarno- higieniczny w pomieszczeniach utrzymany jest prawidłowo.

G. **Zaopatrzenie zakładu w wodę przeznaczoną do spożycia przez ludzi.** W zakładzie dostępna jest wystarczająca ilość bieżącej ciepłej (2 piece gazowe) oraz zimnej wody. W zakładzie zapewniono umywalki do mycia rąk w pełnym wyposażeniu służącym do higienicznego mycia i suszenia rąk, zlewozmywaków do mycia żywności, sprzętu oraz utrzymania higieny w bloku żywienia. Zmian w instalacji wodno-kanalizacyjnej w zakładzie nie dokonywano, woda wykorzystywana w zakładzie pochodzi z wodociągu miejskiego.

H. **Zabezpieczenie przed szkodnikami.** W czasie kontroli w zakładzie nie stwierdzono obecności szkodników ani ich pozostałości. Nadzór bieżący prowadzony jest przez pracowników zakładu; zakład

jest należycie zabezpieczony przed dostępem szkodników, w oknach zamontowano moskitiery, zabezpieczono wszelkie otwory, zapewniono szczelne drzwi. Ponadto zakład z zewnątrz jest zabezpieczony przed dostępem gryzoni (zainstalowano 10 karmników deratyzacyjnych); usługę deratyzacji świadczy firma: „MOBIL” Maciej Zięba, ul. Reja 2/6, 78-400 Szczecinek. Okazano protokół nr 10 z dnia 13.09.2024.

I. **Gospodarka odpadami.** Powstające w zakładzie odpady są segregowane; odpady komunalne są składowane w pojemnikach i usuwane z zakładu do pojemników zlokalizowanych na zewnątrz budynku; odbierane są przez firmę zewnętrzną: Przedsiębiorstwo Usług Komunalnych Spółka z o. o., Targowa 5, 78-449 Borne Sulinowo. Odpady pokonsumpcyjne są traktowane jako odpad komunalny.

J. **Śledzenie produktu / Identyfikowalność.** W zakładzie dostępna jest dokumentacja potwierdzająca pochodzenia środków spożywczych. Podczas kontroli okazano faktury z ostatnich dostaw. Zakład posiada stałych dostawców produktów spożywczych wyłanianych w drodze przetargu; środki spożywcze dostarczane są transportem dostawców.

K. **Magazynowanie środków spożywczych.** Dokonano oceny warunków przechowywania środków spożywczych. Podczas kontroli regały i urządzenia chłodnicze są czyste i sprawne, temperatury w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych odpowiadają wymaganiom producentów przechowywanej żywności; wszystkie urządzenia są zaopatrzone wyświetlacze temperatury. Dla całości żywności zachowana jest segregacja asortymentowa. Przechowywanie produktów w warunkach chłodniczych stanowi CCP, który jest monitorowany na bieżąco.

L. **Terminy przydatności do spożycia.** Podczas kontroli sprawdzono daty minimalnej trwałości oraz terminy przydatności do spożycia oferowanej do sprzedaży żywności – nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

M. **System kontroli wewnętrznej w zakładzie.** Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury oparte na zasadach systemu HACCP. Aktualnie na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczone i monitorowane są 2 CCP na etapie przechowywania produktów w chłodniach/mroźniach oraz etap naświetlania jaj. Okazano na bieżąco/zgodnie z procedurami prowadzone zapisy monitorowania CCP. Niezgodności nie stwierdzono; w ostatnim czasie działań korygujących nie podejmowano (nie było takiej potrzeby).

N. W zakładzie są pobierane i przechowywane próbki pokarmowe.

O. Zakład jest oznakowany zakazem palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych. W zakładzie zakaz palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych jest przestrzegany.

P. Podczas kontroli teoretycznie oceniono jadłospis dekadowy dla diety ogólnej za okres 12-21.11.2025 rok. Kopia jadłospisu w załączeniu do protokołu dla PSSE w Szczecinku. Oceny dokonano w oparciu o Arkusz oceny dekadowej jadłospisów. Zwrócono uwagę na zwiększenie różnorodności produktów węglowodanowych w posiłku obiadowym, w dekadzie zostały podane 7 razy.

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

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki:

- ZF/PK/BŻ/01/01/01 ARKUSZ OCENY ZAKŁADU.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt zał. nr 6 (Arkusz oceny zakładu), ukarano:
(imię, nazwisko, stanowisko)
grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości zł
(nr mandatu karnego)
w oparciu o art. 100 ust. 1 pkt 1 i 8 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r.
(podstawa prawna)
upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 02.01.2025 nr 3/M/2025
(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. Zgodnie z art. 10 §1 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nd.
3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: poleceń nie wydano.
4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*.
Pan (i) wnosi /nie wnosi* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego.
5. Uwagi osoby kontrolującej – brak.
6. Czas trwania kontroli: od 10:30 do 13:40

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.

Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak

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

KIEROWNIK
Administracyjno-Gospodarczy
Domu Pomocy Społecznej w Bornem Sulimowie
mgr Elżbieta Wilińska
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)
(podpisy świadków)

STARSZY ASYSTENT
Oddziału Nadzoru Sanitarnego
Anna Chrolińska
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu(-ach) 24.11.2025 roku
otrzymałem(-am) w dniu 24.11.2025 roku

KIEROWNIK
Administracyjno-Gospodarczy
Dому Pomocy Społecznej w Bornej Sulimowie

.....
(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 Szczecinku 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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.363.2025 z dnia 24.11.2025 roku

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI / OBROTU ŻYWNOŚCIĄ / ŻYWIENIA ZBIOROWEGO / MATERIAŁÓW
I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹**

Dom Pomocy Społecznej, ul. Szpitalna 5, 78-449 Borne Sulinowo

I INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	

¹ zaznaczyć właściwe

III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właściwości.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
IV1	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	Nd
IV2	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0	25	50	
	Suma punktów	0	0	16	
	Suma punktów ogółem	16			
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		S		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie - powyżej 49 pkt

Ryzyko średnie - powyżej 15 do 49 pkt

Ryzyko niskie - nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ nr – nd.

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: brak

KIEROWNIK
Administracyjno-Gospodarczy
Domu Pomocy Społecznej w Bornem Sulnowie
mgr. Elżbieta Wilich.....
 (podpis kontrolowanego)

Kierownik kuchni dietetyk
Alicja Zaleska-Tarasiewicz

STARSZY ASYSTENT
Oddziału Nadzoru Sanitarnego
Anna Chromińska.....
 (podpis osoby kontrolującej)