

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ
(tematycznej, interwencyjnej)*

Nr OBŻ/3098/AD/2025

Gdańsk, 01.10.2025 r.
(miejscowość i data)

Kontrola tematyczna-ocena warunków żywienia pacjentów, w tym ocena jadłospisu

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

Alicję Dawidowicz-starszego asystenta, nr upoważnienia stałego: 63/ 2025

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 ust. 1, pkt 3, 3a i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U z 2024 r., poz. 416), w związku z art. 67§1 i §2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2024 r., poz. 572) Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 7/23 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19.04.2023r. 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 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r. poz. 236 ze zm.) 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

1. Zakład:

Blok żywienia w Domu Pomocy Społecznej „Polanki”

ul. Polanki 121, 80-308 Gdańsk

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

(adres)

NIP: 5841065897,

TEL. 602 678 272 - Pani Danuta Podogrodzka-Oleńko

FAX -----

MAIL -----

Zakład objęty nadzorem na podstawie: **decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku Nr SE.HŻ-10/46160-7/16-821/AMu/17 z dnia 23.11.2017r.**

2. Kierujący zakładem:

Dom Pomocy Społecznej „Polanki”

ul. Polanki 121

80-308 Gdańsk

(imię i nazwisko, stanowisko)

Nie przywołano

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

3. Przedstawiciel zakładu: p. Teresa Beling – kierownik Działu Opiekuńczego,
p. Danuta Podogrodzka-Oleńko - dyrektor

II. Przeprowadzenie kontroli

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

1. Dom Pomocy Społecznej usytuowany w budynku wolnostojącym, woda i odprowadzenie ścieków w nawiązaniu do istniejących sieci miejskich, przy wszystkich punktach wodnych zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz środki do higienicznego mycia i suszenia rąk. Podczas kontroli od p. Danuty Podogrodzkiej – Oleńko (dyrektor) uzyskano informację, że w związku z trwającymi od kilku miesięcy pracami renowacyjnymi w obrębie instalacji wodnej na obszarze przy DPS przez Gdańskie Wodociągi, w ubiegłym tygodniu jednokrotnie odnotowano incydent przerwy w dostawie wody bieżącej (27.09.2025 r., przerwa trwała ok. kilku godzin). W związku z powyższym przedsiębiorstwo - Gdańskie Wodociągi, zapewniło beczkowsy z wodą przeznaczoną do użytku placówki. W dniu kontroli przedmiotowy problem nie występuje – wszystkie skontrolowane punkty wodne (w 4 kuchniach, toaletach, pomieszczeniach socjalnych) zaopatrzone są wodę bieżącą ciepłą, zimną oraz środki do higienicznego mycia i suszenia rąk (mydło w płynie, ręczniki papierowe). Niezależnie od powyższego, zalecono przeprowadzenie badania wody po zakończeniu ww. prac.
2. Działalność w zakresie żywienia pacjentów szpitala prowadzona jest na podstawie Decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku Nr SE. HŻ-10/46160-7/16-821/AMu/17 z dnia 23.11.2017 w zakresie żywienia podopiecznych Domu Pomocy Społecznej dot. zapewnienia posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) przygotowywanych, dostarczanych i wydawanych przez zewnętrzną firmę cateringową. Posiłki i napoje serwowane w naczyniach tradycyjnych.
3. W ramach zespołu pomieszczeń kuchennych wydzielono: pomieszczenie wydawcze wyposażone w umywalkę, lodówkę, szafę na suche środki spożywcze, blat roboczy, okno przelotowe do jadalnię wyposażoną w stoły, krzesła. W dniu kontroli ocenie poddano stan sanitarny powyższych pomieszczeń i nie odnotowano nieprawidłowości – powierzchnie gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, w dobrym stanie higienicznym i technicznym.

Do dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością stosowany jest Medisept i Sanytol w terminie przydatności do użycia, posiadające pozwolenia Ministra Zdrowia na obrót środkiem biobójczym.

4. Przedłożono umowę nr BZP.272.38.2024 z dnia 30.07.2024 oraz aneks z 31.07.2024 r. zawarte pomiędzy Domem Opieki Społecznej Polanki a Firmą Handel Hurtowy Art. Rolno-Spożywczymi "APENA" Agnieszka Naborczyk, ul. Polna 6, 83-032 Skowarcz na świadczenie usług gastronomicznych.
5. W dniu kontroli w obiekcie nie stwierdzono obecności szkodników ani śladów ich bytności – okazano do wglądu dokument z przeprowadzonej dezynsekcji nr 6/05/2025/D (DDD Lider Konrad Gleński) – brak uwag.
6. W obiekcie zapewniono wentylację grawitacyjną wspomaganą mechanicznie. Okazano do wglądu protokół z przeglądu wentylacji mechanicznej z 20.06.2025 r – w dokumencie ujęto informację dot. opisu wykonanych prac oraz adnotację dot. zlecenia wymiany filtrów wentylacji budynku do grudnia 2025 r. Ponadto okazano do wglądu protokół nr 4/08 z dnia 19.09.2025 r. z przeprowadzonej kontroli przewodów kominowych – brak uwag w dokumencie.
7. W obiekcie zapewniono zamykane pojemniki na odpady komunalne, z uwzględnieniem podziału na poszczególne frakcje. Pojemniki na wewnątrz budynku w dobrym stanie higienicznym, technicznym, z pokrywami, nieprzepełnione-brak uwag. Według oświadczenia odpady na koniec dnia usuwane są do pojemników zewnętrznych.
8. W dniu kontroli uzyskano informację, że w obiekcie żywionych jest 99 pensjonariuszy, z czego 40 otrzymuje posiłki diety podstawowej, a pozostałe osoby żywione są w ramach diet zmodyfikowanych (m.in. dieta lekkostrawna, z ograniczeniem cukrów prostych, o zmodyfikowanej konsystencji, z wykluczeniem produktów mlecznych), 4 osoby żywione są metodą przezskórnej endoskopowej gastrostomii (PEG). Posiłki spożywane są w jadalni lub w pokojach. Stan higieniczny w dniu kontroli w pomieszczeniu stołówki- bez zastrzeżeń. Wydawanie posiłków odbywa się w godzinach: śniadanie 8:00-10:00, II śniadanie ok. 11, obiad: ok. 13-15, podwieczorek: ok. 16:00, kolacja: ok. 17-19. Mieszkańcy mają stały dostęp do napojów (woda, herbata, kawa).
9. W dniu kontroli dokonano oceny procesu serwowania posiłków. Posiłki wydawane są przez pracowników firmy cateringowej, w naczyniach wielokrotnego użytku w jadalni sąsiadującej z zakładem cateringowym. Skontrolowano stan ww. naczyń – brak uwag. Pracownicy serwujący posiłki oraz pracownicy DPS posiadają czystą odzież ochronną. Na teren DPS posiłki dostarczane są w ogrzewanych termoportach, transport odbywa się na wózkach, za pomocą windy. Do karmienia pacjenci przygotowani są przez pracowników DPS (śliniak jednorazowy, higiena osobista), pracownicy zaopatrzeni są w rękawiczki jednorazowego użytku, środki do dezynfekcji

10. Okazano do wglądu orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników DPS, którzy według oświadczenia dyrektora mają kontakt z żywnością, tj. biorą udział w ewentualnym karmieniu i są aktualnie zatrudnieni w zakładzie – 49 pracowników, lista w załączeniu.
11. W dniu kontroli w obiekcie brak żywności – wszystkie środki spożywcze dostarczane są przez firmę cateringową zlokalizowaną w tym samym budynku. Z przedłożonej do wglądu umowy na świadczenie usług cateringowych wynika, że wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Ponadto w placówce opracowano procedurę dot. karmienia pacjentów przez pracowników DPS – uwzględniono regularną ocenę organoleptyczną posiłków oraz higieny serwowania posiłków.

Czynności kontrolne prowadzono przy współudziale pracownika Oddziału Higieny Komunalnej PSSE Gdańsk, który sporządził odrębny protokół kontroli. (nr OHK/823/MN/25).

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa: **Brak nieprawidłowości w dniu kontroli**

Wypożyczenie użyte podczas kontroli: **Nie użyto**

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: **nie karano**

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego -w wysokości -

(nr mandatu karnego)

w oparciu o art.

- (podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego **63/25**

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ta 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: **Obowiązek informacyjny (RODO), jadłospis pobrany do oceny**

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*: **Poinformowano Stronę, że pobrany jako załącznik jadłospis dekadowy zostanie oceniony w siedzibie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gdańsku. O wynikach analizy Strona zostanie poinformowana odrębnym pismem.**

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych 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 *). **Brak uwag**

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

6. Uwagi osoby kontrolującej: **tel. 58 320 08 23, e-mail alicja.dawidowicz@sanepid.gov.pl**

7. Czas trwania kontroli : 10:20 – 11:00, 12:00- 14:15 (pozostały czas poświęcono na kontrolę Zakładu Usług Cateringowych)

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 odmówiono podpisania protokołu

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

Brak poprawek i uzupełnień

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

DYREKTOR

mgr Danuta Podgórska-Oleńko

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Starszy asystent

Alicja Dawidowicz

(podpisy osób kontrolujących)

(podpisy świadków)

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 01.10.2025 r.
otrzymałem (-am) w dniu 01.10.2025 r.

DOM POMOCY SPOŁECZNEJ
„POLANKI”
80-308 GDAŃSK, ul. Polanki 1-24
tel./fax 58/552-19-52, tel. 58/552-33-32
NIP 584-10-65-897 Regon 001005420

DYREKTOR

mgr Danuta Podgórska-Oleńko

(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 Gdańsku 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)