

**PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ**

(tematycznej)

Nr NHŻ.9020.724.2025

Znak sprawy: -

Kamień Pomorski, 01.12.2025r.

Rodzaj kontroli: tematyczna, Zakres kontroli: 1. Przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, dotyczących warunków: • produkcji, przechowywania żywności oraz warunków żywienia zbiorowego; • obowiązków ustawy z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (tj. Dz. U. z 2024 r., poz. 1162 z późn. zm.), 2. Kontrola oceny zgodności z wymaganiami zdrowotnymi żywności wprowadzanej do obrotu – pobór próbek żywności w ramach urzędowej kontroli żywności do badań fizykochemicznych.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Imię i nazwisko	Stanowisko służbowe	Numer upoważnienia
Justyna Subda	Asystent	1447
Luiza Prokop	Młodszy Asystent	1447

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 2024, poz. 416)<sup>1)</sup>, w związku z art. 67 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2024, poz. 572 ze 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 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 08 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr 2) 291/19 z dnia 13.12.2019r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury prowadzenia urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nr 7/23 z dnia 19.04.2023r. zmieniające zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością<sup>2)</sup>.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (tekst jednolity Dz. U. z 2025 poz. 1480) oraz<sup>3)</sup> 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.

<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.

<sup>3)</sup> skreślić w przypadku przedmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

## I. Zakład

Szpital w Kamieniu Pomorskim, 72-400 Kamień Pomorski, ul. Szpitalna 10

(pełna nazwa, adres)

Szpital w Kamieniu Pomorskim - Sp. z o.o. - p. Agnieszka Borzęcka - Prezes

(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP: 986-025-55-43 REGON:387809919 TEL. 729-058-396

(informacje dodatkowe o zakładzie)

p. Agnieszka Borzęcka - Prezes

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

nie dotyczy

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

## II. Przeprowadzenie kontroli

### 1. Opis stanu faktycznego nie dotyczącego uchyleń/nieprawidłowości\*):

Informacja dotycząca przetwarzania i ochrony danych osobowych dostępna jest pod adresem [www.gov.pl/web/psse-kamien-pomorski](http://www.gov.pl/web/psse-kamien-pomorski) lub w siedzibie PSSE w Kamieniu Pomorskim przy ul. Wolińskiej 7b.

1. W ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratorium WSSE w Szczecinie pobrano posiłek obiadowy dwudaniowy w skład którego wchodzi: „Zupa kalafiorowa” w ilości 1 porcja - 350 ml, „Bitki wieprzowe w sosie i jarzynach” - w ilości 1 porcja - 226 g, „Kasza jęczmienna gotowana” - w ilości 1 porcja - 180 g, „Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, ogórka kiszzonego” - w ilości 1 porcja 148 g, „Kompot z jabłek bez cukru” - w ilości 290 ml, posiłek przygotowany dnia 01.12.2025 r. w kierunku badań fizyko-chemicznych w zakresie: wartości odżywcze - wartość energetyczna, białko, węglowodany, tłuszcz.
2. Posiłek pobrano bezpośrednio z talerza z wydzieloną porcją dla pacjenta spożywającego dietę podstawową, w dniu kontroli żywionych jest 6 pacjentów.
3. Posiłek obiadowy dostarczony jest przez Polskie Stowarzyszenie na Rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną Koło w Kamieniu Pomorskim, ul. Garncarska 4, 72-400 Kamień Pomorski. Przedłożono „Kartą odbioru jakościowego gotowych dań”, zgodnie z którą posiłek obiadowy dostarczony w dniu 01.12.2025, temperatura: zupa 96°C, bitki w sosie 95°C.
4. Ustalono, iż posiłki dla Szpitala przygotowywane i dostarczane są przez Polskie Stowarzyszenie na Rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną Koło w Kamieniu Pomorskim przy ul. Garncarskiej 4. Przedłożono umowę o świadczenia usług żywieniowych z uwzględnieniem diet specjalistycznych zgodnie umową zawartą w dniu 01 marca 2021 r. pomiędzy Polskie Stowarzyszenie na Rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelktualną Koło w Kamieniu Pomorskim przy ul. Garncarskiej 4, a Szpital w Kamieniu Pomorskim Sp. z o.o. ul. Wolińska 7b, 72-400 Kamień Pomorski, zawarta na czas nieokreślony od dnia 01.03.2021 r. Umowa określa zakres odpowiedzialności stron, w tym zgodnie z opracowaną procedurą „Nadzoru nad systemem kontroli poboru prób pokarmowych”: „Pobieranie prób z wyrobów gotowych dla sprawdzenia właściwej wartości zdrowotnej dotyczy firmy zewnętrznej – producenta dań gotowych- § 8 pkt 9 umowy określa obowiązek zlecieniobiorcy dot. pobierania, znakowania i przechowywania próbek żywności wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku w ilości nie mniej niż 150 g, okres przechowywania przez co najmniej 3 dni w sposób opisany w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007 r.
5. Usługi żywieniowe świadczone na podstawie pisemnych zamówień przez Zamawiającego do godz. 14.00 dnia poprzedzającego dzień wydawania posiłków, zamówienie obejmuje ilość oraz rodzaj diet.
6. W dniu kontroli żywionych jest 9 osób, z czego 6 osób z dietą podstawowa, 3 osób dieta cukrzycowa. Jadłospis dekadowy obejmuje następujące rodzaje diet: podstawowa, cukrzycowa - dieta z ograniczeniem łatwo przyswajalnych węglowodanów, dieta łatwostrawna i dieta papkowata, dieta bogatobiałkowa, dieta wątrobowa- dieta łatwostrawna z ograniczeniem tłuszczu. Jadłospisy na dany dzień układane są przez firmę zewnętrzną i podpisane m.in. przez osoby odpowiedzialne od strony firmy cateringowej.
7. Żywnienie obejmuje: śniadanie - 8:00, II śniadanie: 10.00, obiad (II daniowy) - 13:00, kolację - 18:00. Ustalono, iż posiłki tj. śniadanie dostarczane są do godz. 7.45, obiad wraz z kolacją dostarczany o godzinie 12.45. Posiłki dostarczane w pojemnikach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Śniadanie i obiad wydawane są bezpośrednio po

dowozie, natomiast kolacja do czasu wydania przechowywana w kuchence oddziałowej, gdzie zapewniono właściwe warunki przechowywania m.in. dla żywności nietrwałej mikrobiologicznie.

8. Szpital w Kamieniu Pomorskim w roku 2023 przystąpił do programu pilotażowego w zakresie edukacji żywieniowej oraz poprawy jakości żywienia w szpitalach – „Dobry posiłek w szpitalach”. Przedłożono Umowę Nr 160006211250008/18-19-23-16 wraz z aneksem do umowy nr 12 z dnia 06.10.2025 r. zawartymi z Narodowym Funduszem Zdrowia. Przystąpienie do programu ma na celu oprawy jakości opieki medycznej oraz zdrowia pacjentów. Szpital zgodnie z zawartą umową oraz założeniami programu opracowuje jadłospisy zgodnie z zaleceniami Ministerstwa Zdrowia oraz publikuje je na stronie internetowej szpitala [www.szpitalkamien.pl](http://www.szpitalkamien.pl). Jadłospis dzienny opracowywany jest i zatwierdzany przez dietetyka Magdalenę Kwiatkowską (pracownik szpitala).

9. W odniesieniu do pisma znak NHŻ.9020.672.2025 z dnia 13.11.2025 oraz pisma strony znak: SZP/KAM/747/11/2025 z dnia 21.11.2025 dokonano ocena jadłospisu dekadowego (dieta podstawowa) obejmującego okres 01.12.2025 - 10.12.2025 w zakresie wyżywienia całodziennego pacjentów przebywających w Szpitalu w Kamieniu Pomorskim mieszczącym się w Kamieniu Pomorskim przy ul. Szpitalnej 10 stwierdzono:

- oferowane są 4 posiłki;
- do każdego posiłku podaje się napój (herbata napar bez cukru, kompot, woda niegazowana);
- mleko oraz produkty mleczne obecne są w co najmniej w 1 posiłku w ciągu dnia – podawane są zupy mleczna, twaróg, ser żółty, napoje fermentowane;
- produkty zawierające białko pochodzenia zwierzęcego obecne są w 3 głównych posiłkach
- podaje się 3 porcje warzyw świeżych i lub owoców np. na śniadanie i kolacje: pomidor, rzodkiewka, szczypiorek, ogórek, sałata, papryka, na obiad surówki ze świeżych warzyw np., buraki z jabłkiem; surówka selera z marchwi i jabłka i oliwą, surówka z kapusty pekińskiej z koprem i oliwą, sałata zielona ze śmietaną, surówka z kapusty pekińskiej, pomidora i ogórka kiszzonego;
- uwzględnia się podaż produktów z pełnego przemiału - podawane jest pieczywo żytnie pełnoziarniste;
- potrawy są zróżnicowane pod względem kolorystycznym i smakowym (podaż warzyw świeżych różnego rodzaju – warzywa czerwone, zielone, podaje się kiszone warzywa (ogórki kiszzone), zróżnicowane zupy, na śniadania i kolacje podaje się zróżnicowane dodatki np. wędliny, sałatki np. z dorszem i warzywami, grecka, jarzynowa z jogurtem naturalnym, oraz pod względem konsystencji; we wszystkich posiłkach głównych stwierdzono podaż warzyw i owoców co najmniej w ilości 100 g;
- potrawy z udziałem roślin strączkowych występują 3 razy w tygodniu: fasolka szparagowa gotowana jako dodatek do II dania, zupa fasolowa, barszcz ukraiński, marchewka z groszkiem, zupa z zielonego groszku; zupa z soczewicy czerwonej
- potrawy rybne występują minimum 2 razy w tygodniu: tj. na posiłek obiadowy np. dorsza z jarzynach; oraz w formie sałatek i past twarogowych: np. z tuńczykiem, paprykarz, sałatka z dorszem;
- występuje różnorodność mięs i przetworów mięsnych (potrawy z mięsa drobiowego, wieprzowego, wędliny drobiowe oraz wieprzowe);
- występują różnorodne źródła węglowodanów w dekadzie (kasze, ryż, pieczywo, makarony, ziemniaki, płatki zbożowe);
- stosuje się zróżnicowane techniki przygotowywania potraw – gotowanie, duszenia, pieczenie, smażenie;
- potrawy smażone występują 2 razy w dekadzie; ustalono, iż w procesie przygotowywania wykorzystuje się głównie piec konwekcyjny;
- przerwa nocna wynosi 14 godzin, jednakże przerwa pomiędzy posiłkami nie zawsze wynosi 4 h – pomiędzy oraz obiadem i kolacją wynosi 5 h.

10. W kontrolowanym obiekcie w dniu kontroli żywionych było 9 pacjentów w tym dieta podstawowa 6 pacjentów, dokonano podziału na wiek oraz płeć przy niskiej aktywności fizycznej pacjentów - dieta podstawowa:

- Kobiety w przedziale wiekowym 60 – 74 lat = 1 osoby, stanowi to 16,7 % z grupy 6 osób i wartość energetyczna wynosi 1700 kcal;
- Mężczyźni w przedziale wiekowym 60 – 74 lat = 1 osób, stanowi to 16,7 % z grupy 6 osób i wartość energetyczna wynosi 2063 kcal;
- Kobiety w przedziale wiekowym  $\geq 75$  lat = 2 osoby, stanowi to 33,3 % z grupy 6 i wartość energetyczna wynosi 1657 kcal;

- Mężczyźni w przedziale wiekowym  $\geq 75$  lat = 2 osób, stanowi to 33,3 % z grupy 6 osób i wartość energetyczna wynosi 2033 kcal;
- $1700 \times 16,7\% = 283,9$  kcal
- $2063 \times 16,7\% = 344,5$  kcal
- $1657 \times 33,3\% = 551,8$  kcal
- $2033 \times 33,3\% = 677$  kcal
- $283,9$  kcal +  $344,5$  kcal +  $551,8$  kcal +  $677$  kcal =  $1857,2$  kcal

11. Według obowiązujących norm żywienia dla populacji Polski Instytutu Żywności i Żywienia im. prof. dr med. A. W. Szczygła, zaktualizowanych w 2024 r. dla 6 osób w wieku od 60 do  $\geq 75$  lat z podziałem na mężczyźni oraz kobiety przy aktywności niskiej (1,4) za pomocą obliczonej średnioważonej normy całodniowe zapotrzebowanie na energię wynosi 1857,2 kcal przy oferowanych 4 posiłkach w ciągu dnia w obiekcie. Natomiast podział procentowej wartości energetycznej całodniowej racji pokarmowej w założeniu przy czterech posiłkach dla danej grupy wynosi:

- śniadanie 25 % - 30 %
- II śniadanie 5 %- 10 %
- obiad 35 % - 40 %
- kolacja 25 % - 30 %

12. W dekadowym jadłospisie wyliczonym przez przedsiębiorcę wskazano wartość energetyczną dla całodziennego wyżywienia - wyliczono średnią dla posiłków z dekady 01.12.2025 - 10.12.2025 i otrzymano:

- śniadanie: 652,8 kcal;
- II śniadanie: 170,8 kcal;
- obiad dwudaniowy: 826,4 kcal;
- kolacja: 554,5 kcal
- Wartość uśredniona dziennego wyżywienia: 2204,5 kcal

13. Według wyliczeń przez przedsiębiorcę uśredniona wartość energetyczna z całodziennego wyżywienia wynikającego z dekadowego jadłospisu w szpitalu wynosi 2204,5 kcal, wartość dla śniadania wynosi 652,8 kcal, dla II śniadania wynosi 170,8 kcal, dla obiadu 826,4 kcal oraz dla kolacji wyliczona wartość energetyczna wynosi 554,4 kcal.

14. Zapotrzebowanie energetyczne dla osób w wieku od 60 do  $\geq 75$  lat dla 4 posiłków wynosi 1857,2 kcal przy niskiej aktywności fizycznej, natomiast z wyliczeń przez przedsiębiorcę otrzymano wynik 2204,5 kcal. Ustalono, iż wartość kaloryczna wynikająca z dekadowego jadłospisu przy przyjętym zakresie tolerancji  $2204,5$  kcal  $\pm 15\%$  wynosi pomiędzy 1873,8 - 2535,2 kcal tj. wartość energetyczna jest minimalnie wyższa niż normie na zapotrzebowanie energetyczne dla osób z niską aktywnością fizyczną. Procentowy rozkład wartości energetycznej przy czterech posiłkach dla danej grupy jest zgodny z założeniami i wynosi:

- dla śniadania: 25 % - 30 % tj. 551,1 kcal - 661,4 kcal co daje 29,6 % udziału energii pochodzącej ze śniadania;
- dla II śniadania: 5 %- 10 % tj. 110,2 kcal - 220,5 kcal co daje 7,7 % udziału energii pochodzącej z II śniadania;
- dla obiadu: 35 % - 40 % tj. 771,6 kcal - 881,8 kcal co daje 37,5 % udziału energii pochodzącej z obiadu;
- dla kolacji: 25 % - 30 % tj. 551,1 kcal - 661,4 kcal co daje 25,2 % udziału energii pochodzącej z kolacji;

15. Po przeanalizowaniu jadłospisu dekadowego oraz dokonaniu obliczeń stwierdzono, iż strona dostosowała się do zaleceń dotyczących dostosowania jadłospisu do obowiązujących norm żywieniowych.

16. Po zakończeniu badań laboratoryjnych podmiot odrębnym pismem zostanie poinformowany o jakości środka spożywczego, jak również zgodności z art. 14 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającymi ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiającymi procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

17. W zakładzie zgodnie z ustawą z dnia 09 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (tj. Dz. U. z 2024 r., poz. 1162 z późn. zm.), przestrzega się zakazu palenia tytoniu - w miejscu widocznym umieszczono w formie graficznej i słownej informację o obowiązującym zakazie palenia, w tym papierosów elektronicznych. Ustalono, że w pomieszczeniach pracy obowiązuje całkowity zakaz palenia wyrobów tytoniowych i papierosów elektronicznych.

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

### 3. Wyposażenie użyte podczas kontroli

L.p.	Wyposażenie	Opis
1	termotorba z wkładami chłodzącymi	
2	termometr do żywności na podczerwień	pirometr MiniRay o oznaczeniu kodowym M/W/S/HŻ/5
3	waga elektroniczna	waga przenośna o oznaczeniu kodowym M/W/S/HŻ/1.
4	inne	szczelne zamykane słoiki typu twist-off, odzież ochronna (fartuchy, rękawiczki), sprzęt pobieraczy (łyżki, chochle)

### III. Informacje dodatkowe

#### 1. Mandaty karne

Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano:

nie dotyczy

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego nie dotyczy w wysokości nie dotyczy zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o nie dotyczy

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego

z dnia nie dotyczy nr nie dotyczy

(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: nie załączono

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień\*) nie dotyczy

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: dokonano wpisu do książki kontroli, doraźnych zaleceń nie wydano

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) nie wnosi uwag i zastrzeżeń\*) do stwierdzonego stanu faktycznego: nie dotyczy

6. Uwagi osoby kontrolującej nie dotyczy

7. Czas trwania kontroli: dnia 01.12.2025 w godzinach 10:15-14:15.

\*) zaznaczyć właściwe

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:

nie dotyczy

Prezes

Kamień Pomorski Sp. z o.o.

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Młodszy Asystent

Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku  
Oddział Nadzoru Sanitarnego  
Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej  
w Kamieniu Pomorskim  
inż. Luiza Prokop

Asystent

Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku  
Oddział Nadzoru Sanitarnego  
Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej  
w Kamieniu Pomorskim  
mgr inż. Justyna Subda

( podpisy osób kontrolujących)

( podpisy świadków)

## POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej dnia 01.12.2025

otrzymałem (-am) w dniu 01.12.2025

Agnieszka Borzęcka

Prezes

Szpitala w Kamieniu Pomorskim Sp. z o.o.

(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 Kamieniu Pomorskim 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

Załącznik nr 1 do protokołu nr 92/BŻ/2025 z dnia 01.12.2025 r.

**Wykaz próbek żywności, substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobranych do badań laboratoryjnych**

Kolejny numer kolumny <sup>1)</sup>	1	2	3
Numer (znak) próbki	92/BŻ/2025/1/1-1		
Nazwa (rodzaj) próbki – numer grupy i podgrupy (z planu pobierania próbek)	Posiłek obiadowy dwudaniowy z dnia 01.12.2025 r.		
Liczba próbek pobranych z danej partii	1		
Próbka pobrana w ramach urzędowej kontroli (U), monitoringu (M), urzędowej kontroli i monitoringu (U+M)	U		
Zakres badań laboratoryjnych	badania fizyko-chemiczne wartość odżywcza - wartość energetyczna, białko, węglowodany, tłuszcz		
Nazwa i adres producenta/kraj pochodzenia/importera	Polskie Stowarzyszenie na Rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną Koło w Kamieniu Pomorskim, ul. Garncarska 4, 72-400 Kamień Pomorski		
Termin przydatności do spożycia (T)/data minimalnej trwałości (D)**)	(T) 01.12.2025 r.		

Data produkcji (DP)/data dostawy próbki (DD)**)	(DP) 01.12.2025r.		
Identyfikacja partii (nr partii)	01.12.2025 r.		
Wielkość partii, z której pobrano próbki (szt., kg itp.)	6 porcji		
Liczba i masa/objętość próbek pierwotnych lub liczba i masa opakowań jednostkowych, pobranych z danej partii	„Zupa kalafiorowa” w ilości 1 porcja - 350 ml, „Bitki wieprzowe w sosie i jarzynach” - w ilości 1 porcja - 226 g, „Kasa jęczmienna gotowana” - w ilości 1 porcja - 180 g, „Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, ogórka kiszzonego” - w ilości 1 porcja 148 g, „Kompot z jabłek bez cukru” - w ilości 290 ml,		
Wielkość próbki (masa/objętość)****)	nie dotyczy		
Liczba i nr (znak) archiwalnych próbek pierwotnych o masie 0,5 kg****)	nie dotyczy		
Kontrpróbki zabezpieczono, sposób zabezpieczenia kontrpróbki	Decyzja przedsiębiorcy o pobraniu kontrpróbki:  tak/ <u>nie</u> <sup>3*)</sup>		
Wielkość kontrpróbki (masa/objętość)	nie dotyczy		
Sposób pobrania próbki (losowo, zgodnie z normą - nr i tytuł, zgodnie z rozporządzeniem - nr, zgodnie z zaleceniem Komisji Europejskiej -nr) <sup>*)</sup>	Losowo		
Wartość pobranych próbek	16,00 zł		
Skład i proporcje poszczególnych	Składniki:		

składników w produkcie (na podstawie etykiet produktów i składu recepturowego)*****)	<p>„Zupa kalafiorowa” - woda, ziemniaki, kalafior, mieszanka warzywna mrożona (marchew, pietruszka korzeń, por, <b>seler</b>), korpus drobiowy, <b>śmietana 18%</b>, pieprz czarny mielony, natka pietruszki, sól, ziele angielskie, liść laurowy, magii (woda, roślinny hydrolizat białkowy, sól, glutaminian sodu, cukier, aromat, barwnik karmel E 150e),</p> <p>„Bitki wieprzowe w sosie i jarzynach” - mięso schab, olej, mąka <b>pszenna</b>, sól, pieprz czarny mielony</p> <p>Sos: woda, mieszanka warzywna mrożona (marchew, pietruszka korzeń, por, <b>seler</b>), <b>śmietana 18%</b>, mąka <b>pszenna</b></p> <p>„Kasza jęczmienna gotowana” - kasza jęczmienna sypka, woda, sól.</p> <p>„Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, ogórka kiszzonego” - świeża kapusta pekińska, pomidor, ogórek kiszony, pietruszka zielona, sos winegret (olej rzepakowy, woda, pieprz, mieszanka ziołowa (bazylija oregano))</p> <p>„Kompot z jabłek bez cukru” - woda, jabłka</p>		
Stosowane w zakładzie procesy suszenia/rozcieńczenia / mieszania żywności*****)	Nie dotyczy		
Rodzaj procesu technologicznego (w szczególności stosowane techniki przetwarzania żywności)*****)	Nie dotyczy		

Przyjęte przez przedsiębiorcę współczynniki zażenia, rozcieńczenia dla pobieranych produktów (wraz z uzasadnieniem ich zastosowania)*****)	Nie dotyczy		
--	-------------	--	--

- \*) W przypadku wypełniania więcej niż jednego załącznika numerację kolumn należy kontynuować.
- \*\*\*) Zaznaczyć właściwe.
- \*\*\*\*) W przypadku pobierania próbek środków spożywczych w celu analizy w kierunku obecności GMO – dotyczy wielkości próbki laboratoryjnej.
- \*\*\*\*\*) Wypełnia się w przypadku pobierania próbek środków spożywczych nieopakowanych w opakowania jednostkowe, dla których pobrano co najmniej 10 próbek pierwotnych (zgodnie z pkt 2.1. części IV zalecenia Komisji 2004/787/WE z dnia 4 października 2004 r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia (WE) nr 1830/2003 (Dz. Urz. UE L 348 z 24.11.2004, str. 18)), w celu analizy w kierunku obecności GMO.
- \*\*\*\*\*) Wypełnia się w przypadku pobierania próbek produktów suszonych/rozcieńczonych/przetworzonych lub złożonych w zakładzie produkcyjnym.

Agnieszka Borzęcka

Prezes  
Szpitala w Kamieniu Pomorskim Sp. z o.o.  
(imię i nazwisko, podpis kierownika/

przedstawiciela zakładu)

Młodszy Asystent

Sekcji Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku Sekcji Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku  
Oddział Nadzoru Sanitarnego Oddział Nadzoru Sanitarnego  
Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej  
w Kamieniu Pomorskim w Kamieniu Pomorskim  
inż. Izabela Prokop mgr inż. Justyna Subda

(podpis próbkobiorcy)

**PROTOKÓŁ  
POBRANIA PRÓBEK ŻYWNOŚCI, SUBSTANCJI DODATKOWYCH, SUBSTANCJI POMAGAJĄCYCH W  
PRZETWARZANIU, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ  
ORAZ PRÓBEK SANITARNYCH DO BADAŃ LABORATORYJNYCH<sup>1)</sup>**

**NR 92/BŻ/2025**

**stanowiący dowód i pokwitowanie urzędowego pobrania próbek**

Kamień Pomorski, dnia 01.12.2025 r. godz. 13.05

*(miejsowość)*

Na podstawie art. 4, art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2024 poz. 416) oraz „Procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych” (PP/BŻ/01) określonej w zarządzeniu nr 146/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 07.07.2017 r. w sprawie procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych oraz w zarządzeniu nr 2) 292/19 z dnia 13.12.2019r. zmieniającym zarządzenie w sprawie procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych oraz „Procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych” (PP/BŻ/01) zostały pobrane próbki do badań laboratoryjnych przez:

Luiza Prokop – Młodszy Asystent Up. Nr 1447

Justyna Subda - Asystent Up. 1447

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

Szpital w Kamieniu Pomorskim, ul. Szpitalna 10, 72-400 Kamień Pomorski

*(nazwa i adres zakładu, w którym pobrano próbki)*

w obecności p. Agnieszka Borzęcka – prezes szpitala

*(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)*

Na podstawie art. 48 ust.11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2025 poz. 1480 )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, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze pobrania próbek.

1. Integralną częścią protokołu są załączniki określające<sup>1)</sup>:

- Wykaz próbek żywności, substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobranych do badań laboratoryjnych – liczba próbek: 1
- Wykaz próbek sanitarnych pobranych do badań laboratoryjnych – liczba próbek: .....

2. Opis okoliczności pobrania próbek oraz dokumentacji posiadanej przez zakład/osobę odpowiedzialną za towar objęty graniczną kontrolą sanitarną<sup>1)</sup> (np. nr faktury, data dostawy, warunki przechowywania próbki w zakładzie – temperatura, wilgotność, obecność szkodników itp. – stosownie do rodzaju pobranej próbki).

*(e)*

Pobrano w ramach urzędowej kontroli żywności do badań laboratorium WSSE w Szczecinie w kierunku badań fizyko-chemicznych w zakresie: wartości odżywcze - wartość energetyczna, białko, węglowodany, tłuszcz pobrano posiłek obiadowy dwudaniowy w skład którego wchodzi: „Zupa kalafiorowa” w ilości 1 porcja - 350 ml, „Bitki wieprzowe w sosie i jarzynach” - w ilości 1 porcja - 226 g, „Kasza jęczmienna gotowana” - w ilości 1 porcja - 180 g, „Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora, ogórka kiszzonego” - w ilości 1 porcja 148 g, „Kompot z jabłek bez cukru” - w ilości 290 ml, posiłek przygotowany dnia 01.12.2025 r.

Posiłek pobrano bezpośrednio z talerza z wydzieloną porcją dla pacjenta spożywającego dietę podstawową, w dniu kontroli żywności jest 6 pacjentów.

Posiłek obiadowy dostarczony jest przez Polskie Stowarzyszenie na Rzecz Osób z Niepełnosprawnością Intelektualną Koło w Kamieniu Pomorskim, ul. Garncarska 4, 72-400 Kamień Pomorski. Przedłożono „Karta odbioru jakościowego gotowych dań”, zgodnie z którą posiłek obiadowy dostarczony w dniu 01.12.2025, temperatura: zupa 96°C, bitki w sosie 95°C.

3. Dane osoby wydającej próbkę p. Agnieszka Borzęcka – prezes szpitala  
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

4. Właściciel/osoba odpowiedzialna wnosi/nie wnosi) zastrzeżeń do protokołu oraz co do sposobu pobrania próbek; ....nie dotyczy....

5. Wyposażenie stosowane podczas pobrania próbek: waga przenośna M/W/S/HŻ/1, szczelne zamykane słoiki typu twist-off, lodówka z wkładami chłodniczymi, odzież ochronna (fartuchy, rękawiczki), pirometr o oznaczeniu kodowym M/W/S/HŻ/5, tżyki, chochle.

6. Czas trwania kontroli obejmującej pobranie próbek: od 10.15 do 14.15

7. Protokół sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden wraz z załącznikiem/załącznikami) po odczytaniu protokołu pozostawiono w zakładzie/osobie odpowiedzialnej za towar objęty graniczną kontrolą sanitarną).

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu ....nie dotyczy.....

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

9. W czasie kontroli dokonano/nie dokonano) dokonano wpisu do książki kontroli.

*Agnieszka Borzęcka*  
Prezes  
Szpitala w Kamieniu Pomorskim Sp. z o.o.

(imię i nazwisko oraz podpis kierownika/  
przedstawiciela zakładu)

Młodszy Asystent  
Sekcji Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku  
Oddział Nadzoru Sanitarnego  
Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej  
w Kamieniu Pomorskim  
inż. Justyna Subda

(podpis próbkobiorcy)

Asystent  
Sekcji Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku  
Oddział Nadzoru Sanitarnego  
Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej  
w Kamieniu Pomorskim  
mgr inż. Justyna Subda

Próbki zostały/nie zostały) od razu po pobraniu wysłane do laboratorium.

Do czasu wysłania do laboratorium będą przechowywane w urządzeniu chłodniczym w PSSE w Kamieniu Pomorskim (miejsce przechowywania) w następujących warunkach (temperatura, czas, opakowanie, itp.): w temp. +4°C, około 24 h, w szklanych zamkniętych słoikach.

Warunki transportu próbki z miejsca pobrania do laboratorium (temperatura, czas, opakowanie transportowe itp.):

Transport próbki z miejsca pobrania do PSSE w Kamieniu Pomorskim samochodem służbowym w lodówce z wkładami chłodniczymi, w temp. +4°C, czas przewozu do 0,5 h.

### POTWIERDZENIE PRZEKAZANIA PRÓBK/PRÓBEK) DO LABORATORIUM

Po dokonaniu oceny przez pracownika laboratorium próbek pobranych przy protokole pobrania nr ....., następujące próbki podane w załącznikach do protokołu zostały/nie zostały) przyjęte do laboratorium:

.....  
.....  
.....

Uwagi laboratorium:

.....  
.....  
.....