

**Lubuski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny**  
**ul. Kazimierza Jagiellończyka 8B**  
**66-400 Gorzów Wlkp.**  
**tel. 95 722-60-57 fax 95 722-46-52**

pieczęć LPWIS w Gorzowie Wlkp.

Gorzów Wlkp. 07 listopad 2025 r.

HŻ.1611.16.2025

Znak sprawy

**SPRAWOZDANIE Z KONTROLI W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ**  
**W Gorzowie Wlkp.**

**1. Data rozpoczęcia kontroli:** 21 października 2025 r.

**Data zakończenia kontroli:** 22 października 2025 r.

**2. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE:** BŻŻ

**3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem LPWIS:**

Karolina Rajczyk – upoważnienie nr KD.222.2. 166.2025 z dnia 16 października 2025 r.

Katarzyna Kuleszka – upoważnienie nr KD.222.2. 168.2025 z dnia 16 października 2025 r.

Magdalena Malec – upoważnienie nr KD.222.2.167.2025 z dnia 16 października 2025 r.

**3.2. Imię i nazwisko osoby/ osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Gorzowie Wlkp.:**

Bożena Zibert – Kierownik Sekcji BŻŻ

Robert Balcerzak – asystent Sekcji BŻŻ

**4. Podstawa prawna przeprowadzenia czynności kontrolnych:** ustawa z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli administracji rządowej (tekst jednolity Dz. U. 2020, poz. 224)

**5. Zakres kontroli (w tym przedmiot i okres objęty kontrolą):**

Rekontrola w zakresie oceny podjętych działań naprawczych w celu wyeliminowania niezgodności stwierdzonych podczas kontroli kompleksowej przeprowadzonej w roku 2023 oraz kontroli problemowej przeprowadzonej w roku 2024.

Zalecenia:

- Ocena jadłospisów oraz jakość żywienia pacjentów szpitali i pensjonariuszy wymaga poprawy w zakresie ich zgodności z obowiązującymi wytycznymi.
- Prowadzony nadzór w palcówkach oświatowych pod kątem rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży wymaga poprawy.
- W protokołach kontroli należy zawierać wszystkie informacje dotyczące systemu traceability, np. na temat odbiorców i dostawców oraz prowadzonych rejestrów systemu śledzenia produktów u przedsiębiorcy.

**6. Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:**

**Zalecenia zostały częściowo wykonane.**

1. Ocena jadłospisów oraz jakość żywienia pacjentów szpitali i pensjonariuszy wymaga poprawy w zakresie ich zgodności z obowiązującymi wytycznymi.
2. Prowadzony nadzór w palcówkach oświatowych pod kątem rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży wymaga poprawy.
3. W protokołach kontroli należy zawierać wszystkie informacje dotyczące systemu traceability, np. na temat odbiorców i dostawców oraz prowadzonych rejestrów systemu śledzenia produktów u przedsiębiorcy.

**Ad.1.** Ocena jadłospisów oraz jakość żywienia pacjentów szpitali i pensjonariuszy wymaga poprawy w zakresie ich zgodności z obowiązującymi wytycznymi – **zalecenie nie zostało wykonane.**

Analiza dokumentacji wykazała, że w dalszym ciągu występują błędy związane z przeprowadzaniem przez pracowników PPIS w Gorzowie Wlkp. ocen jadłospisów. Jakość

żywienia pacjentów szpitali i pensjonariuszy nie jest w pełni poprawna w zakresie ich zgodności z obowiązującymi wytycznymi.

Na podstawie przeglądu dokumentacji stwierdzono, że:

- protokół kontroli sanitarnej z dnia 09.06.2025 r. Nr HŻ-480/2025 [REDAKTED]  
[REDAKTED]  
[REDAKTED] – w arkuszu błędnie zaznaczono, że w dekadzie uwzględniono produkty zbożowe z pełnego przemiału przynajmniej w jednym z głównym posiłku, natomiast według oceny pracownika WSSE na podstawie ocenionego jadłospisu zauważono, że w dekadzie tylko cztery razy podano ww. produkty w dniu, tj.: 31.05.2025 r., 02.06.2025 r., 05.06.2025 r. i 07.06.2025 r. Pracownicy PSSE błędnie ustalili, że w dniu 01.06.2025 r. dla pacjentów podano jedną porcję mleka i/lub przetworów mlecznych w ciągu dnia – według pracownika WSSE powinny być wykazane dwie porcje (tj. kawa mleczna na śniadanie i serek topiony na kolację).
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej z dnia 11.03.2025 r. Nr HŻ-200/2025 [REDAKTED]  
[REDAKTED] – z arkusza ocenionego przez pracowników PSSE wynika, że w dekadzie nie podaje się każdego dnia dwóch porcji mleka i przetworów mlecznych w tym napoi fermentowanych. W tej kwestii nie wydano zalecenia. Zauważono również, że przy ocenie jadłospisu w dniu 09.03.2025 r. i 14.03.2025 r. pracownicy PPIS nie uwzględnili w kolacji porcji produktów mlecznych. Ponadto z ocenionego arkusza wynika, że podaje się za małą ilość ryb i/lub przetworów rybnych oraz roślin strączkowych suchych w dekadzie, co nie zostało to także odnotowane w piśmie z dnia 28 kwietnia 2025 r. znak: HŻ.9020.68.2025 skierowanym do Dyrekcji [REDAKTED] jako zalecenie spożywania ww. produktów minimum 3 razy w dekadzie. Jedynie ww. piśmie odnośnie dokonanej analizy jadłospisu zalecono konieczność wskazania rodzaju podawanego pieczywa, np. chleb pszenny, razowy, graham.
- protokoły kontroli sanitarnej z dnia 10.01.2025 r. Nr HŻ-21/2025 i Nr HŻ-17/2025 [REDAKTED]  
[REDAKTED]  
[REDAKTED] – w arkuszach PSSE zaznaczyła, że pensjonariuszom podaje się w ciągu dnia 5 posiłków. Natomiast w protokołach kontroli sanitarnej widnieją zapisy, że wydaje się 4 posiłki dziennie, co jest zgodne z wytycznymi. W tej kwestii występuje niespójność. Błędnie również ustalono, że w dniu 01.01.2025 r. i 05.01.2025 r. dla

pensjonariuszy podano dwie porcje mleka i/lub przetworów mlecznych w ciągu dnia – według pracownika WSSE powinna być wykazana jedna porcja. Zauważono, że przy ocenie wzięto pod uwagę II śniadanie, które podaje się tylko dla diabetyków.

W arkuszu także błędnie zaznaczono, że w dekadzie uwzględniono produkty zbożowe z pełnego przemiału przynajmniej w jednym głównym posiłku, natomiast według oceny pracownika WSSE w dekadzie tylko dwa razy podano ww. produkty w dniu 03.01.2025 r. i 07.01.2025 r.

Na podstawie dokonanej przez pracownika WSSE analizy jadłospisu wynika, że w ocenionej dekadzie nie uwzględniono w dniach 08.01.-10.01.2025 r. porcji surowych warzyw i/lub owoców w jednym posiłku – pracownicy PSSE uznali, że zapewniono odpowiednią ich ilość. Należy podkreślić, że w dekadzie świeże warzywa podawane były do śniadań i kolacji w małej ilości, co nie stanowiło jednej porcji (100g) spożycia warzyw i/lub owoców np.: papryka i ogórek po 50g.

Ponadto z ocenionego arkusza wynika, że podaje się za małą ilość roślin strączkowych suchych w dekadzie, co nie zostało odnotowane w piśmie z dnia 19 lutego 2025 r. znak: HŻ.9020.44.2025 skierowanym do Dyrekcji [REDACTED] jako zalecenie spożywania ww. produktów minimum 3 razy w dekadzie.

- protokół kontroli sanitarnej tematycznej z dnia 18.09.2024 r. Nr HŻ-1045/2024

[REDACTED]  
[REDACTED] – w arkuszu oceniono, że nie zapewniono odpowiedniej ilości mleka i przetworów mlecznych w dekadzie – nie wydano zalecenia w tej kwestii.

Występują także błędy przy kwalifikacji produktów mlecznych, w dniu 14.09.2024 r. i 21.09.2024 r. pracownicy PSSE uznali, że dla pensjonariuszy podano dwie takie porcje (na śniadanie) – według pracownika WSSE podano jedną porcję w śniadaniu, wytyczne przewidują dwie porcje w odstępach czasowych (w różnych posiłkach). W arkuszu błędnie ustalono ilość podawanych roślin strączkowych suchych w dekadzie, tj. podano raz zupełną fasolową co w ocenie punktowej określa się jako „0”, dopiero w przypadku podania ich dwa razy w dekadzie daje punktację „1”.

**Ad.2.** Prowadzony nadzór w palcówkach oświatowych pod kątem rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych

do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży wymaga poprawy – **zalecenie zostało uznane za wykonane jedynie na podstawie protokołów.**

Na podstawie oględzin dokumentacji losowo wybranych teczek obiektów żywienia zbiorowego zamkniętego (bloki żywienia w przedszkolach, szkołach) oraz obiektów obrotu żywnością (sklepiki szkolne) stwierdzono, że w protokołach kontroli widnieją odniesienia, że wprowadzany do obrotu asortyment spełnia wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Zapisy są następującej treści np.:

„Skontrolowano skład jakościowy i ilościowy potraw i wybranych produktów spożywczych wykorzystywanych do przygotowywania potraw w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży – nie stwierdzono nieprawidłowości” (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ-504/2024 z dnia 10 maja 2024 r. dot. [REDAKTION]);

„Skontrolowano skład jakościowy i ilościowy znajdujących się w sprzedaży wybranych produktów spożywczych w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży – nie stwierdzono nieprawidłowości” (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ-214/2024 z dnia 07 marca 2024 r. dot. [REDAKTION]);

„Przeprowadzono ocenę jadłospisu za okres 03-07.03.2025 r. pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 16 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w

jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży – nie stwierdzono nieprawidłowości” (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ-188/2025 z dnia 05 marca 2025 r. dot. [REDAKTED]).

Z uwagi na brak jadłospisów w dokumentacji nie dokonano oceny prawidłowości powyższych zapisów.

**Ad.3.** W protokołach kontroli należy zawierać wszystkie informacje dotyczące systemu traceability, np. na temat odbiorców i dostawców oraz prowadzonych rejestrów systemu śledzenia produktów u przedsiębiorcy – **zalecenie zostało wykonane.**

Pracownicy pionu bezpieczeństwa żywności i żywienia zapoznali się z treścią Wystąpienia pokontrolnego z kontroli w PSSE w Gorzowie Wlkp. z dnia 26 sierpnia 2024 r. (znak sprawy: HŻ.1611.6.2024) – przedstawiono wykaz pracowników, którzy zapoznali się z treścią.

W Sekcji została również przeprowadzona wewnętrzna narada, w trakcie której zostały cyt.: „omówione wyniki kontroli WSSE dotyczącej traceability w nadzorowanych obiektach”.

Narada została przeprowadzona w dwóch terminach dnia 30 sierpnia 2024 r. oraz dnia 2 września 2024 r. – przedstawiono Protokoły z przeprowadzonego szkolenia wewnętrznego i narady nr 8/2024 wraz z wykazem uczestników ww. narad.

Przedstawiciele PPIS w Gorzowie Wlkp. podczas kontroli sanitarnych zwracają uwagę na system traceability, w protokołach kontroli sanitarnych znajdują się informacje w zakresie odbiorców i dostawców oraz prowadzonych rejestrów systemu śledzenia produktów przez przedsiębiorstwa.

Ww. oceny dokonano na podstawie 6 przeprowadzonych kontroli w: zakładach produkcyjnych oraz hurtowniach/ magazynach (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ-979/2024 z dnia 09.09.2024 r. – [REDAKTED], protokół

kontroli sanitarnej Nr HŻ-1205/2024 z dnia 23.10.2024 r. – [REDAKTED]

[REDAKTED], protokół kontroli sanitarnej

Nr HŻ-1280/2024 z dnia 13.11.2024 r. – [REDAKTED]

[REDAKTED], protokół kontroli sanitarnej

Nr HŻ-866/2025 z dnia 08.10.2025 r. – [REDACTED]

[REDACTED], protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ-1269/2024 z dnia 13.11.2024 r. – [REDACTED]

[REDACTED], protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ-1407/2024 z dnia 13.12.2024 r. – [REDACTED].

W ww. protokołach odnotowywane są informacje w zakresie systemu m.in.:

- „Okazano procedurę identyfikacji dostawców. (...) gromadzone są w formie papierowej oraz w systemie elektronicznym”.
- „Środki spożywcze pochodzą od stałych dostawców prowadzona jest w oparciu o faktury. Okazano fakturę (...)”.
- „Odbiorcami są przedsiębiorcy z terenu miasta Gorzowa Wlkp. oraz powiatu gorzowskiego (...)”.
- „Opakowania jednostkowe, podkłady pod tort oraz dodatki do dekoracji(np. toppers), stosowane do żywności (...) kupowane są od [REDACTED] (...)”.
- „Identyfikacja dostawców i odbiorców prowadzona jest w systemie elektronicznym i papierowym. Archiwizacja dokumentów przez okres 5 lat”.
- „Odbiorcy wyłącznie na terenie kraju. Odbiorcami są: hurtownie, sklepy, zakłady garmazeryjne terenie kraju własnymi środkami transportu. Jednym z największych odbiorców jest [REDACTED] (...)”.
- „Worki próżniowe przeznaczone do kontaktu z żywnością dostarczane są przez [REDACTED] [REDACTED] (...) oraz okazano deklarację zgodności z dnia 06.10.2025 r. (...)”.
- „Okazano procedurę traceability. Rejestr dostaw i odbiorców suplementów diety prowadzony jest w systemie elektronicznym. Okazano przykładowy, wydrukowany z systemu dokument potwierdzający dostawę suplementów do [REDACTED] [REDACTED] (...)”.
- „Okazano umowę na usługi logistyczne pomiędzy obiema firmami, która obejmuje: przyjęcie i kontrolę towaru (pod względem kompletności i braku wad), składowanie wyrobów gotowych w magazynie (...)”.
- „Identyfikacja dostawców prowadzona jest w oparciu o faktury w wersji wyłącznie papierowej”.

- „W zakładzie jest wdrożona dobra praktyka higieniczna i procedury oparte na zasadach HACCP: procedura traceability. Identyfikacja dostawców i odbiorców prowadzona jest w formie papierowej oraz elektronicznej (...). Faktury są przechowywane do 5 lat. Głównymi odbiorcami są: [REDAKTED] (...)”.

Do każdego protokołu kontroli sanitarnej wypełniany był „Arkusze oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością (...)”, w którym w pkt III.5 „Śledzenie produktu (Traceability)” po ocenie zagrożenia zaznaczano jako niskie (N) – 0.

#### **7. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:**

- W dalszym ciągu dokonywane przez pracowników PPIS Gorzowie Wlkp. oceny jadłospisów wymagają poprawy w zakresie ich zgodności z obowiązującymi wytycznymi. Niepełna ocena może skutkować, że żywienie nie będzie spełniało standardów żywieniowych.

#### **8. Zalecenia lub wnioski dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub usprawnienia funkcjonowania PSSE:**

- Należy dokonywać właściwej oceny jadłospisów zgodnie z obowiązującymi przepisami / wytycznymi.

#### **9. Informacje o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia należy przekazać w terminie: 7 dni roboczych od dnia otrzymania niniejszego sprawozdania.**

Sprawozdanie z kontroli sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla PPIS w Gorzowie Wlkp., drugi dla LPWIS. PPIS w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania sprawozdania ma prawo przedstawić do niego stanowiska. Nie wstrzymuje to realizacji ustaleń kontroli.

W toku kontroli zgromadzono akta ponumerowane od ..... do .....

Lubuski Państwowy Wojewódzki  
Inspektor Sanitarny w Gorzowie Wlkp.  
**lek. med. Dorota Konaszczuk**  
**specjalista epidemiolog**  
/podpisano elektronicznie/

.....  
(podpis i pieczęć LPWIS)