

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

NR 1/2013(r o k) *

kontroli problemowej obszaru HŻŻ i PU

w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej

w Szczecinku

Wysłano dnia: 15. 05.2013r.

Egzemplarz nr 1/2013

Nazwa i adres jednostki kontrolowanej:

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szczecinku

REGON: 330927448

NIP: 673-11-37-227

Imię i nazwisko Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego/Dyrektora jednostki

kontrolowanej:

Skład komisji przeprowadzającej kontrolę:

- St. asystent mgr inż. Ewa Usielska,
- St. asystent mgr inż. Magdalena Plewa

(stopień , imię nazwisko, stanowisko służbowe kontrolera, komórka organizacyjna):

Termin przeprowadzenia kontroli:

22.03.2013r

(data rozpoczęcia i zakończenia czynności kontrolnych)

Okres objęty kontrolą:

02.01.2012r. do dnia kontroli tj. do 21.03.2013r.

Zakres kontroli:

1. Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.
2. Wzmoczenie nadzoru nad zakładami, które wykazują niezgodny z wymaganiami stan sanitarny.

OCENA SKONTROLOWANEJ DZIAŁALNOŚCI ZE WSKAZANIEM USTALEŃ

I. Osoby wyznaczone przez ZPWIS w Szczecinie w zakresie kontroli przez niego wyznaczonym

Informacji w toku kontroli udzielali:

- 1) · kierownik sekcji,
- 2) - st. asystent
- 3) – st. asystent
- 4) - mł. asystent
- 5) – mł. asystent

II. Ocena skontrolowanej działalności ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta, zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości.

1. **Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego w zakresie nadzoru nad żywnością pochodzenia zwierzęcego wycofaną z obrotu – za 2012r. do 22.03.2013r.**

W okresie od 01.01.2012r. do 22.03.2013r. pracownicy obszaru HŻŻ i PU w Szczecinku przeprowadzili 8 kontroli w sklepach wielkopowierzchniowych w przedmiotowym zakresie. Sprawdzane było postępowanie z produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego jak i nie zwierzęcego oraz odpadami komunalnymi (każdy skontrolowany zakład posiada podpisaną umowę na ich odbiór). Przeprowadzono 2 kontrole w sklepach mięsnych, w czasie których analizowano postępowanie z produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego wycofanymi z obrotu. Zgodnie z wpisem do protokołów kontroli sanitarnej w skontrolowanych sklepach opracowano procedury wewnętrzne w zakresie postępowania z żywnością wycofaną z obrotu, w tym pochodzenia zwierzęcego. Do protokołów kontroli sanitarnej w firmowych sklepach mięsnych dołączono umowy na wywóz produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego:

- Sklep

, sklep

w Szczecinku *protokół kontroli sanitarnej, tematycznej nr HZ/197/13* z dnia 22.03.2013r.

kontroli sprawdzającej nr HŻ/308/12 z dnia 22.03.2012r.

W przypadku sklepów częściej podpisywane są umowy z firmami utylizacyjnymi na odbiór ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego wycofanych z obrotu, lub przekazane są do schroniska dla zwierząt nadzorowanego przez Inspekcję Weterynaryjną, zlokalizowanego w Szczecinku. W czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych, w tym okresie nieprawidłowości w zakresie postępowania z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego nie stwierdzono. Nie prowadzono postępowania w tym zakresie.

- W dniu 22.03.2013r. pani - st. asyst obszar Higienu Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Szczecinku, w obecności przedstawiciela Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie st. asystenta przeprowadziła kontrolę sanitarną w sklepie, należącym do firmy

Zakres kontroli przyjęty przez pracownika PSSE w Szczecinku obejmował m innymi: sprawdzenie w zakładzie warunków sanitarnych magazynowania mięsa i jego przetworów oraz sprawdzenie dokumentacji i postępowania z produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego, wycofanymi z obrotu w świetle obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa.

Czynności kontrolne podjęte zostały zgodnie z procedurą kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” PK/HŻ/01. W wyniku kontroli stanu sanitarnego zakładu przedstawicielka PPIS w Szczecinku pani odnotowała w *protokole kontroli sanitarnej, tematycznej nr HZ/197/13 z dnia 22.03.2013r.* między innymi, że:

- produkty mięsne i jego przetwory, dostarczane są do sklepu w opakowaniach jednostkowych, dokładnie oznakowane przez producenta, firmę
- artykuły spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie, przechowywane są w warunkach chłodniczych. Na bieżąco prowadzony jest monitoring temperatury. W dniu kontroli dokonano pomiaru temperatury w 3 urządzeniach chłodniczych: 1°C, 2°C, 1°C.
- na zapleczu sklepu usytuowano pojemnik oznakowany „produkty nie nadające się do spożycia. W tym zakresie okazano do wglądu dokument formularz- „karta zwrotu reklamacje, produkty pochodzenia zwierzęcego wycofane z obrotu”. Załącznikiem do dokumentu jest instrukcja postępowania, będąca częścią procedur opartych na zasadach systemu HACCP. W dniu kontroli przedłożono dokument „umowę” zawartą w dniu 24.12.2012r. pomiędzy przedsiębiorstwem produkcyjnym

firmy na odbiór i utylizację ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego wycofaną z obrotu,

- bieżący stan sanitarny zakładu zachowany;
- personel pracuje w przepisowej odzieży ochronnej;
- drobny sprzęt produkcyjny utrzymany czysto.

Ponadto stwierdzono prawidłowy stan sanitarny i techniczny zakładu.

Podczas kontroli nie stwierdzono wprowadzania produktów po upływie terminu przydatności do spożycia.

Ustalony zakres kontroli dotyczący nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego w zakresie nadzoru nad produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego wycofanymi z obrotu, przyjęty przez mgr , został odnotowany w sporządzonym *protokole kontroli sanitarnej, tematycznej nr HZ/197/13 z dnia 22.03.2013r.*

W trakcie kontroli sanitarnej w sklepie , sklep w Szczecinku, przedłożono do dokument będący częścią systemu bezpieczeństwa żywności HACCP pn.- „*karta zwrotu reklamacje, produkty pochodzenia zwierzęcego wycofane z obrotu*” dołączona jest instrukcja postępowania z produktami pochodzenia zwierzęcego. Opisane są wady/ uszkodzenia produktów m. innymi: wyrób brudny, nietypowy zmieniony zapach, bombaż, pleśń, biały nalot, ciała obce w wyrobach mięsnych, które można zakwalifikować jako żywnością pochodzenia zwierzęcego wycofaną z obrotu. Zgodnie z w/w instrukcją cyt.: „*po wstępnej ocenie wad produktów pochodzenia zwierzęcego wycofanych z obrotu, dokonanej przez przedstawiciela sklepu, są one transportowane ze sklepu samochodem do firmy . Po przyjeździe do firmy kierowca ma obowiązek zgłosić się do wyznaczonej osoby przyjmującej reklamację /zwroty, która dokonuje kontrolnego sprawdzenia przywiezionej ilości oraz sprawdza kompletność załączonych dokumentów.*”

Opisany w instrukcji firmy tok postępowania w zakresie przekazania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego ze sklepu nie jest zgodny z przepisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylające rozporządzenie 1774/2002 (Dz.U.UE.L.2009.300.1 z późn. zm.), albowiem produkty pochodzenia zwierzęcego lub środki spożywcze zawierające produkty pochodzenia zwierzęcego, które już nie nadają się do spożycia przez ludzi z powodów handlowych lub w wyniku problemów powstałych podczas produkcji lub wad w pakowaniu, lub innych wad, zakwalifikowane jako produkt uboczny pochodzenia zwierzęcego, wycofany z obrotu, powinien być odbierany bezpośrednio ze sklepu. Podmiot(sklep) zbywający uboczne produkty zwierzęce sporządza

„dokument handlowy” lub świadectwo zdrowia w trzech egzemplarzach, z których jeden pozostaje u tego podmiotu, drugi otrzymuje przewoźnik ubocznych produktów zwierzęcych, trzeci otrzymuje podmiot nabywający te produkty. Podmiot zbywający, przewoźnik i podmiot nabywający przechowują go przez okres 2 lat.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinku odnosząc się do treści *Projektu wystąpienia pokontrolnego nr 1/2013* z dnia 22.03.2013r wyjaśnił, że w dniu 29 kwietnia 2013r. przesłał pismo do firmy _____ w sprawie procedury postępowania z reklamacjami i produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego nienadającymi się do spożycia przez ludzi. Aktualnie toczy się postępowanie w powyższej sprawie.

2. Wzmoczenie nadzoru nad zakładami, które wykazują niezgodny z wymaganiami stan sanitarny.

Realizację tego tematu sprawdzono na podstawie analizy dokumentacji z postępowania nadzorowego w n/w obiektach:

- *Hurtownia,*

Postępowanie administracyjne wszczęto w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli sanitarnej zakładu w dniu 06.09.2012r. Uchybienia odnotowano w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-552/12 oraz w arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu obrotu żywnością. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń magazynowych na napoje i na piwo.

Wystosowano do strony zawiadomienie o wszczęciu postępowania z dnia 10.09.2012r. znak: PS-N.HŻ/600-4333/5/12 oraz PS-N.HŻ/600-4333/4/12. W dniu 28.09.2012r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinku zobowiązał podmiot do usunięcia nieprawidłowości w terminie do dnia 09.11.2012r. decyzją znak: PS-N.HŻ/600-4333/5/12 oraz wydał decyzję- rachunek z dnia 26.09.2012r. PS-N.HŻ/600-4333/4/12.

W dniu 20.11.2012r. przeprowadzono w w/w zakładzie obrotu żywnością sprawdzającą kontrolę sanitarną. W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono, że obowiązek nałożony decyzją administracyjną został wykonany (protokół nr HŻ-855/12). W dniu 22.11.2012r. wszczęto postępowanie w sprawie obciążenia opłatą za ponowne czynności kontrolne w ramach urzędowej kontroli sanitarnej (pismo znak: PS-N.HŻ/600-4333/12/12), natomiast w dniu 7.11.2012r. wydano decyzję-rachunek obciążającą opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 20.11.2012r;

- *Sklep.*

Postępowanie administracyjne wszczęto w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami podczas kontroli sanitarnej zakładu w dniu 03.09.2012r. Uchybienia odnotowano w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-537/12 oraz w arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu obrotu żywnością. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. niewłaściwego stanu technicznego pomieszczeń Sali sprzedaży, magazynów sklepu i pomieszczeń socjalno- sanitarnych.

Wystosowano do strony zawiadomienie o wszczęciu postępowania z dnia 12.09.2012r. znak: PS-N.HŻ/600-4332/171/12., oraz PS-N.HŻ/600-4332/171/12. W dniu 09.10.2012r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinku zobowiązał podmiot do usunięcia nieprawidłowości w terminie do dnia 30.11.2012r. decyzją znak: PS-N.HŻ/600-4332/171/12 oraz wydał decyzję- rachunek z dnia 09.10.2012r. PS-N.HŻ/600-4332/172/12.

W dniu 05.12.2012r. przeprowadzono w w/w zakładzie obrotu żywienia sprawdzającą kontrolę sanitarną. W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono, że obowiązki nałożone decyzją administracyjną zostały wykonane (protokół nr HŻ-895/12). W dniu 10.12.2012r. wszczęto postępowanie w sprawie obciążenia opłatą za ponowne czynności kontrolne w ramach urzędowej kontroli sanitarnej (pismo znak: PS-N.HŻ/600-4332/263/12), natomiast w dniu 9.01.2013r. wydano decyzję-rachunek obciążającą opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 05.12.2012r.

Analiza toku prowadzenia powyższych spraw wykazała:

- protokoły kontroli sanitarnej sporządzone w ramach czynności kontrolnych poprzedzających wydanie decyzji administracyjnej oraz protokoły kontroli sanitarnych sprawdzających wykonanie obowiązków decyzji, sporządzone są na właściwych formularzach obowiązującej procedury kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” PK/HŻ/01;
- przed wydaniem decyzji administracyjnych, wydawane są zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego;
- terminowość wydania zawiadomień o wszczęciu postępowania administracyjnego jest zachowana.

Ponadto zgodnie z harmonogramem nadzoru nad obiektami na 2013r. wytypowano do kontroli sanitarnej obiekt, który w latach ubiegłych wykazał stan sanitarny niezgodny z wymaganiami.

W dniu 22.03.2013r. przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie starszy asystent _____ przeprowadziła, w ramach kontroli problemowej działalności obszaru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinku, ocenę sposobu prowadzenia kontroli oraz jej dokumentowania przez przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinku pana

Kontrolę przeprowadzono w Przedszkolu
, który to obiekt wytypowano do kontroli sanitarnej zgodnie z harmonogramem nadzoru nad obiektami na 2013r.

Zakres kontroli obejmował przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków żywienia zbiorowego.

Z przeprowadzonej kontroli sporządzono protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-195/13. Z uwagi na nieobecność podczas przeprowadzanej kontroli dyrektora placówki nie skontrolowano wszystkich pomieszczeń pionu żywienia jak również nie oceniono pełnej dokumentacji systemu HACCP. Dyrektor placówki pani jako osoba odpowiedzialna materialnie za stany magazynowe pomieszczeń placówki, jak również w dyspozycji której pozostają dokumenty systemu HACCP po telefonicznej informacji o zamiarze przeprowadzenia kontroli sanitarnej przekazała, iż w związku z wyjazdem służbowym poza siedzibę placówki nie może stawić się w niej w dniu kontroli. W związku z powyższym upoważniła w swoim imieniu panią – szefową kuchni do reprezentowania placówki w trakcie trwania czynności kontrolnych.

W trakcie kontroli stwierdzono, iż pomieszczenia udostępnione przez upoważnionego pracownika Przedszkola nie budziły zastrzeżeń, stan sanitarno-techniczny jak również wykorzystywany sprzęt będący na ich wyposażeniu w dobrym stanie. Ponadto przeanalizowano bieżące zapisy instrukcji wynikających z kontroli wewnętrznej natomiast brak było możliwości zweryfikowania ich z dokumentacją systemu HACCP, będącą na stanie zakładu.

Następnego dnia roboczego tj. 25.03.2013r. przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinku młodszy asystent pan przeprowadził ponowną kontrolę sanitarną ukierunkowaną na sprawdzenie wcześniej nie udostępnionych pomieszczeń bloku żywienia jak również dokumentacji systemu HACCP. Nieprawidłowości podczas kontroli sanitarnej nie stwierdzono. Z przeprowadzonej kontroli sporządzono protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-200/13 wraz z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego, który stanowi integralną część protokołu. Zakład oceniono jako zgodny z wymaganiami.

Postępowanie podczas w/w kontroli przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinku było zgodne z obowiązującą procedurą kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” PK/HŻ/01, wydanie III, z dnia 28.10.2006r. Osoba przeprowadzająca kontrolę sanitarną wykazała się znajomością

przepisów prawa żywnościowego i prawidłowym wykorzystaniem wiedzy merytorycznej, a także właściwym sposobem dokumentowania czynności kontrolnych.

Analizując dokumentację kontrolną obiektu za 2012r. w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-675/12 z dnia 26.09.2012r. stwierdzono zapisy dotyczące usunięcia wcześniej stwierdzonych nieprawidłowości poprzez: wyremontowanie i właściwe wyposażenie pomieszczenia obróbki wstępnej oraz magazynu warzyw zlokalizowanych w pomieszczeniach piwnicy, usunięcie z pomieszczenia magazynu warzyw innych przedmiotów nie związanych z działalnością żywieniową, opracowanie i wdrożenie procedur opartych na zasadach systemu HACCP. W związku z powyższymi zapisami przeanalizowano wcześniejszą dokumentację kontrolną z poprzedniej kontroli obiektu, która miała miejsce 04.07.2011r. (protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-317/11 z dnia 04.07.2011r.). W trakcie tej kontroli stwierdzono nieprawidłowości polegające na: stwierdzeniu łuszczącej się farby na suficie w pomieszczeniu kuchni, braku urządzenia do mycia żywności, surowców i półproduktów dostarczanych bezpośrednio do kuchni, braku urządzenia chłodniczego do przechowywania mięsa świeżego oraz ryb, uaktualnieniu i uzupełnieniu dokumentacji w ramach zasad systemu HACCP.

Ponadto w punkcie 4 w/w protokołu ustalono, że dyrektor placówki pani [] złoży pisemne wyjaśnienie co do stwierdzonych nieprawidłowości. Pismem z dnia 12.07.2012r. dyrektor zakładu pani [] ustosunkowała się do stwierdzonych nieprawidłowości i zadeklarowała sposoby i terminy ich usunięcia: osiem tygodni w przypadku wyposażenia magazynu żywności w dodatkową chłodziarkę do przechowywania mięsa świeżego jak również zaktualizowania i uzupełnienia dokumentacji HACCP oraz do jednego roku w przypadku doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego, jak również wyposażenia pomieszczenia obróbki wstępnej.

Stwierdzone nieprawidłowości należy uznać za istotne. Sprawdzenie ich usunięcia zostało dokonane podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej dopiero w dniu 26.09.2012r.

W związku z powyższym zgodnie z 54 ust. 1 rozporządzenia (WE) Nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1 z późn. zm; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200), w sytuacji, gdy właściwy organ wykryje niezgodności, podejmuje on działanie zapewniające, że podmiot gospodarczy zastosuje środki zaradcze. Podczas decydowania, jakie podjąć działanie, właściwy organ uwzględnia rodzaj niezgodności oraz poprzednie dane podmiotu gospodarczego w zakresie niezgodności. Działanie to zgodnie z ust. 3 cyt. art. 54 może polegać m.in. na pisemnym powiadomieniu swojej decyzji dotyczącej podejmowanych działań zgodnie z ust. 1, oraz z uzasadnieniem decyzji oraz informację o prawie do odwoływania się od takich decyzji oraz o stosowanej procedurze i terminach.

Ponadto zgodnie z art. 37 ust 1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2013 r. poz. 267) w postępowaniu przed organami Państwowej Inspekcji Sanitarnej stosuje się przepisy Kodeksu postępowania administracyjnego a art. 35 ustawy z dnia 14. 06. 1960 roku – kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r., poz. 267) jasno określa terminy załatwienia spraw przez organy administracji publicznej.

W analizowanym przypadku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szczecinku nie wydając decyzji-administracyjnej zobowiązującej do poprawy stanu sanitarno – technicznego nie podjął działań wynikających z w/w przepisów prawa.

Argumenty w tej sprawie przedstawione przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinku w piśmie z dnia 08.05.2013r znak: PS.N.HŻ-091/02/13 uznano za wystarczające do wyjaśnienia przyczyny nie wszczęcia postępowania administracyjnego.

Jednakże Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie stoi na stanowisku, że w takich przypadkach należy prowadzić stosowne postępowanie administracyjne a sprawdzanie terminów wykonania nałożonych obowiązków przeprowadzać niezwłocznie zgodnie z Kodeksem postępowania administracyjnego.

III Sprawdzenie prowadzenia postępowania administracyjnego w zakresie działalności merytorycznej obszaru nadzoru HŻŻ i PU:

Podczas kontroli problemowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w , przeanalizowano dokumentację dotyczącą postępowania administracyjnego w zakresie poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów, zatwierdzenia zakładów na podstawie niżej wymienionych obiektów:

- Decyzja- rachunek znak: PS-N/600-4332/157/12 z dnia 09.10.2012r. za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 24.08.2012r. udokumentowane protokołem kontroli sanitarnej nr HŻ-517/12;

decyzja w zakresie poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów znak: PS-N/600-4332/156/12 z dnia 09.10.2012r. nakładająca na podmiot obowiązek:

Usunięcia trwałych zabrudzeń , odprysków farby i ubytków tynku z powierzchni ścian w pomieszczeniach odcieku pieczywa, magazynowania pieczywa, zaplecza magazynowego oraz pomieszczenia spożywania posiłków przeznaczonego dla personelu sklepu

- Decyzja- rachunek znak: PS-N/600-4332/262/12/13 z dn. 09.01.2013r., za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 05.12.2012., udokumentowane protokołem kontroli sprawdzającej nr HŻ-897/12.

- decyzja w zakresie poprawy stanu sanitarno-technicznego zakładów znak: PS-N/600-4332/45/12 z dnia 13.03.2012r. nakładająca na podmiot obowiązki

- zapewnienia gładkich, bez pęknięć i odprysków farby oraz nalotów pleśni powierzchni ścian i sufitu we wszystkich pomieszczeniach sklepu,

- zapewnienia gładkich ,bez odprysków farby łatwa do utrzymania w czystości powierzchnię stolarki okiennej, powierzchni ścian i sufitu we wszystkich pomieszczeniach sklepu,

- zapewnienia gładkich, bez odprysków farby łatwa do utrzymania w czystości powierzchnię podłogi w pomieszczeniu magazynowania żywności,

- zapewnienia gładkich, nienasiąkliwych, łatwych do utrzymania w czystości powierzchnię regałów i podestów wykorzystywanych do przechowywania żywności w magazynie.

Decyzja- rachunek znak: PS-N/600-4332/42/12 z dnia 13.03.2012r za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 17.02.2012r. udokumentowane protokołem kontroli sanitarnej nr HŻ-76/12;

Decyzja- rachunek znak: PS-N/600-4332/126/12 z dnia 06.08.2012r za czynności kontrolne sprawdzające przeprowadzone w dniu 05.07.2012r. udokumentowane protokołem kontroli sprawdzającej nr HŻ-387/12;

W dokumentacji analizowanego postępowania administracyjnego przechowywane jest zwrotne potwierdzenie odbioru – dowód doręczenia pisma stronie. Nie wnosi się uwag do prowadzonego postępowania administracyjnego.

W celu sprawdzenia prawidłowości postępowania administracyjnego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w w przypadku zatwierdzenia zakładów przeanalizowano dokumentację dot. n/w obiektów:

decyzja znak: PS-N.HŻ-600-4330/19/12 z dn.11.04.2012r. warunkowo zatwierdzająca na okres 3 m-cy zakład żywienia zbiorowego

w zakresie produkcji i sprzedaży potraw i posiłków przygotowanych w oparciu o półprodukty i wyroby gotowe oraz sprzedaży napojów ciepłych, zimnych bezalkoholowych i alkoholowych.

W trakcie kontroli sanitarnej, tematycznej udokumentowanej protokołem kontroli sanitarnej nr HŻ-186/12r. z dnia 06.04.2012r., przeprowadzonej na wniosek podmiotu z dnia 02.04.2012r. o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających PIS, ustalono między innymi, że przedsiębiorca nie posiada opracowanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

decyzja znak: PS-N.HŻ-600-4330/19/12 z dn. 24.07.2012r., dotycząca zatwierdzenia zakładu żywienia zbiorowego

w zakresie produkcji i sprzedaży potraw i posiłków przygotowanych w oparciu o półprodukty i wyroby gotowe oraz sprzedaży napojów ciepłych, zimnych bezalkoholowych i bezalkoholowych. Decyzję wydano na podstawie przeprowadzonej kontroli sanitarnej, sprawdzającej wykonanie obowiązku w zakresie opracowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

prowadzący przez przedsiębiorcę:

decyzja znak: PS-N.HŻ-600-4330-5/12 z dnia 21.02.2012r. zatwierdzająca w/w podmiot w zakresie produkcji i sprzedaży potraw i posiłków przygotowywanych w oparciu o surowce, półprodukty i gotowe potrawy, jak również sprzedaż napojów ciepłych i zimnych bezalkoholowych oraz napojów alkoholowych.

W trakcie kontroli tematycznej udokumentowanej protokołem kontroli sanitarnej nr HŻ-71/12, przeprowadzonej na wniosek podmiotu o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających PIS z dnia 30.01.2012r. stwierdzono spełnienie wymagań prawa żywnościowego w zakresie prowadzenia żywienia zbiorowego.

' zlokalizowany przy ul.

prowadzony przez przedsiębiorcę:

decyzja znak: PS-N.HŻ-600-4330/10/13 z dnia 18.02.2013r. zatwierdzająca w/w podmiot w zakresie wydawania posiłków dostarczanych w formie cateringu z innego zakładu żywienia zbiorowego dla dzieci przebywających w żłobku.

W trakcie kontroli tematycznej udokumentowanej protokołem kontroli sanitarnej nr HŻ-67/13, przeprowadzonej na wniosek podmiotu o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających PIS z dnia 25.01.2013r. stwierdził spełnienie wymagań sanitarno-higienicznych.

zlokalizowany przy ul.

prowadzony przez przedsiębiorcę:

decyzja nr PS-N.HŻ-600-4330-95/12 z dnia 31.10.2012r. zatwierdzająca w/w podmiot w zakresie produkcji potraw i posiłków przygotowywanych w oparciu o półprodukty schłodzone, mrożone oraz gotowe potrawy podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku

W trakcie kontroli tematycznej udokumentowanej protokołem kontroli sanitarnej nr HŻ-790/12, przeprowadzonej na wniosek podmiotu o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających PIS z dnia 17.10.2012r. stwierdzono przystosowanie zakładu pod względem infrastruktury i wyposażenia do profilu zakładanej działalności.

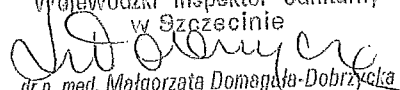
Decyzja zatwierdzająca wydana na wniosek o zatwierdzenie zakładu dotyczyła produkcji potraw w oparciu o półprodukty i gotowe potrawy, natomiast okazana podczas czynności kontrolnych dokumentacja wynikająca z zasad systemu HACCP została opracowana dla zakładu przygotowującego posiłki od surowców do gotowej potrawy. Zgodnie z oświadczeniem kontrolowanego wynika to z zamiaru dostosowania pomieszczenia magazynowego na tzw. przygotowalnię wstępną i poszerzenie działalności w oparciu o surowce.

Poinformowano przedsiębiorcę, iż poszerzenie działalności poza zakres wynikający z wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej jak również decyzji zatwierdzającej zobowiązuje stronę do zgłoszenia tego faktu w celu wydania decyzji zatwierdzającej we właściwym zakresie.

Nie wnosi się uwag do prowadzonego postępowania administracyjnego w zakresie zatwierdzania zakładów na pisemny wniosek strony. W każdym przypadku PPIS Szczecinku wydał *zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.*

Zalecenia:

1. Wzmóc nadzór nad sklepem _____, należącym do firmy _____, w zakresie prawidłowości postępowania z reklamacjami i produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego, nienadającymi się do spożycia przez ludzi na zgodność z przepisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009 r. określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi i uchylające rozporządzenie 1774/2002 (Dz.U.U.E.L.2009.300.1 z późn. zm.);

Zachodniopomorski Państwowy
Wojewódzki Inspektor Sanitarny
w Szczecinie

.....
dr.n.med. Małgorzata Domagała-Dobrzycka
specjalista zdrowie publicznego

podpis ZPWIS w Szczecinie, data

