

Szczecin, dnia 24.10.2014 r.

**Lek. med. Elżbieta Galińska - Gruchala**  
p. o. Państwowy Powiatowy Inspektor  
Sanitarny w Koszalinie  
ul. Zwycięstwa 136,  
75-613 Koszalin

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie stosownie do art. 51 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. Nr 185, poz. 1092), zwanej dalej: „ustawą o kontroli w administracji rządowej” przekazuję ~~Pani~~ / Pani treść sprawozdania.

**S P R A W O Z D A N I E**  
**NR NHŻŻiPU -6 / 2014**  
**Z KONTROLI W TRYBIE UPROSZCZONYM**  
**(KONTROLI DORAŻNEJ)**

1. **Nazwa i adres jednostki kontrolowanej**  
Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Koszalinie  
ul. Zwycięstwa 136, 75-613 Koszalin.
2. **Skład komisji przeprowadzającej kontrolę** (*stopień, imię nazwisko, stanowisko służbowe kontrolera, komórka organizacyjna*):  
Ilona Jurewicz – starszy asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku, Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie;  
Małgorzata Owczarek starszy asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku, Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie;
3. **Podstawa prawna przeprowadzania kontroli w trybie uproszczonym**
  - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz rozporządzenia wykonawcze;
  - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
  - Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt;
  - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz inne przepisy prawa UE oraz krajowego wynikające z przebiegu kontroli.
  - Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U z 2013 r. poz.672 z późn. zm.)
  - Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń chorób zakaźnych u ludzi (j. t. Dz. U. 2013 r., poz. 947 z późn. zm.)

4. **Data rozpoczęcia i zakończenia czynności kontrolnych**  
07.10.2014 r.

5. **Okres objęty kontrolą**

Bieżący nadzór sanitarny w zakresie bezpieczeństwa żywności nad obiektem:  
- analiza dokumentacji  
zgromadzonej w teczce obiektu w 2014 roku oraz sprawdzenie zaleceń pokontrolnych  
po kontroli kompleksowej, która odbyła się w dniach 14-17.11 2013r.

6. **Zakres kontroli**

prowadzony nadzór przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w  
Koszalinie nad obiektem:

- sprawdzenie zaleceń pokontrolnych po kontroli kompleksowej, która odbyła się w dniach 14-17.11 2013r.

7. **Ustalenia kontroli**

Kontrola doraźna przeprowadzona w dniu 07.10.2014 r. – sprawozdanie z kontroli doraźnej Nr 6/2014

**7.1. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie udzielający informacji**

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych informacji udzielali upoważnieni pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koszalinie, tj.:

- Hanna Podgórska - Kierownik Sekcji Żywienia, Żywności i PU;
- Ilona Maszecka –starszy asystent Sekcji Żywienia, Żywności i Przedmiotów Użytku PSSE w Koszalinie;
- Maria Rawska - starszy asystent Sekcji HŻŻiPU w Koszalinie;

**7.2. Prowadzenie czynności kontrolnych w zakładzie**

Czynności kontrolne przeprowadzono w związku z interwencją, która wpłynęła do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie w dniu 05.09.2014r. Wnoszący interwencje poinformował, że w

mają miejsce naganne praktyki podczas produkcji posiłków obiadowych:

- w zbyt małym pomieszczeniu naczyń stołowych odbywa się obieranie warzyw i sporządzanie surówek;
- brak jest przygotowalni mięsa, które przygotowywane jest na korytarzu w miejscu dostępu osób postronnych;
- w zakładzie dokonuje się zamrażania zup, sosów, pozostałości surówek;
- brak segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych;
- sprzęt używany przy produkcji jest zniszczony i brudny;
- wyroby gotowe do spożycia przechowywane są w pojemnikach po śmietanie, niewłaściwie umytych;
- w zakładzie nie stosuje się dezynfekcji jaj;
- brak warunków do wychładzanie potraw, które narażone są na wtórne zanieczyszczenia w korytarzu komunikacyjnym;
- posiłków obiadowych wynosi około 300 dziennie.

Podczas czynności kontrolnych przeprowadzonych w obiekcie odniesiono się do wszystkich zarzutów podniesionych w interwencji i ustalono, że:

1. Zakład posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie znak: PS. N.HŻ/4330-600/139/09 z dnia 15.05.2009 roku, uprawniającą stronę do produkcji i obrotu od surowca do gotowej potrawy, sprzedaży napojów ciepłych i zimnych;  
Czynności kontrolne wykazały, że w ciągu komunikacyjnym mieści się stanowisko pracy służące do obróbki mięsa, co jest nieprawidłowością z uwagi na możliwość wtórnego zanieczyszczenia produkowanej żywności. Wobec powyższego zostało wszczęte postępowanie administracyjne wobec przedsiębiorcy;
2. Odnosząc się do zarzutu zbyt dużej ilości żywionych osób dokonano analizy dokumentacji (faktury sprzedaży posiłków) z miesiąca lipca i sierpnia, która nie potwierdziła żywienia 300 osób. Ponadto ustalono, że w dniu kontroli przygotowano ok.150 posiłków obiadowych;
3. W dniu kontroli nie stwierdzono stosowania praktyk zamrażania zup, sosów i pozostałości surówek;
4. Obieranie warzyw odbywa się w wydzielonym miejscu w magazynie warzyw, natomiast surówki sporządzane są w wydzielonym miejscu w kuchni.
5. Urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze w dniu kontroli utrzymane były w należyтым stanie sanitarno – higienicznym, przy jednoczesnym zachowaniu segregacji przechowywanych surowców i potraw;
6. Nie stwierdzono zniszczonego i brudnego sprzętu używanego do produkcji;
7. Dezynfekcji jaj dokonuje się przy pomocy naświetlacza UV;
8. Nie stwierdzono przechowywania gotowych posiłków w niedomytych pojemnikach po innych środkach spożywczych;
9. Wychładzanie gotowych potraw odbywało się w kuwetach ze stali nierdzewnej na dolnej półce stołu produkcyjnego w kuchni właściwej;
10. Podczas działań kontrolnych nie stwierdzono obecności osób postronnych, drzwi od strony zaplecza zamknięte;
11. W odniesieniu do zarzutu dotyczącego palenia papierosów w lokalu gastronomicznym ustalono, że w zakładzie zgodnie z ustawą z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. z 1996r., nr 10, poz. 55 z późn. zm.) przestrzega się zakazu palenia tytoniu. W trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono w obiekcie niedopałków papierosów bądź dymu papierosowego, które świadczyłyby o nieprzestrzeganiu wymagań w/w ustawy;
12. Dokonano wyjaśnień podczas których ustalono, że do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie nie wpłynęła żadna, również anonimowa interwencja dotycząca w/w obiektu.

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie po przeprowadzeniu analizy dokumentacji obiektu za rok 2014 stwierdził, że zakład znajduje się pod stałym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W zakładzie podejmowane są właściwe działania kontrolne i prawidłowo prowadzone jest postępowanie administracyjne w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w świetle obowiązującego prawa żywnościowego.

Z uwagi na ograniczoną powierzchnię pomieszczeń produkcyjnych zasadnym będzie prowadzenie wzmożonego nadzoru nad obiektem, szczególnie w okresie sezonu letniego, w związku z możliwością zwiększenia liczby produkowanych posiłków.

Sprawdzenia zaleceń pokontrolnych po kontroli kompleksowej, która odbyła się w dniach 14-17.11 2013r. dokonano na podstawie analizy dokumentacji zgromadzonej w teczkach sporządzonych po dniu 19.02.2014r. następujących obiektów:

Zalecenie:

1. Prowadzić postępowanie administracyjne zgodnie z ustawą z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeksem Postępowania Administracyjnego (Dz. U. z 2013r., poz. 267), z zachowaniem właściwej staranności np. przy przywoływaniu daty czynności kontrolnych czy przestrzeganiu terminów
  - wykonano –postępowanie administracyjne prowadzi się zgodnie z Kodeksem Postępowania Administracyjnego.
2. Po stwierdzeniu podczas kontroli sprawdzającej niewykonania obowiązków decyzji należy wydać upomnienie, zgodnie z ustawą z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji (t. j. Dz.U. z 2012, poz. 1015 z późn. zm.)
  - w analizowanym okresie wobec podmiotów będących pod nadzorem PPIS w Koszalinie nie prowadzono postępowania egzekucyjnego.
3. W decyzjach- rachunkach za czynności kontrolne należy uwzględniać wszystkie koszty przeprowadzanych czynności kontrolnych, wynikających z prowadzonego postępowania.
  - wykonano – w przeanalizowanych decyzjach rachunkach uwzględniano wszystkie koszty wynikające z prowadzonego postępowania.
4. Czynności kontrolne na wniosek przedsiębiorców przeprowadzać zgodnie z art. 79a ust.1 ustawy z dnia 2.07.2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013r. poz. 672, z późn. zm.).
  - wykonano - czynności kontrolne na wniosek przedsiębiorców prowadzi się zgodnie z art. 79a ust.1 ustawy z dnia 2.07.2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013r. poz. 672, z późn. zm.).
5. W decyzjach – rachunkach należy przywoływać właściwe podstawy prawne.
  - częściowo wykonano - w decyzjach – rachunkach:  
Nr PS-N.HŻ-4332-600/199/14 z dnia 19.08.2014r. (

Nr PS-N.HŻ/104/14 z dnia 21.05.2014r.

Nr PS-N.HŻ.4332-600/228/2014 z dnia 26.08.2014r.

wydawanych po czynnościach kontrolnych przeprowadzanych w ramach urzędowej kontroli żywności zaplanowanych do kontroli zgodnie z harmonogramem

nieprawidłowo przywołano art. 28 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku 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. 2004r., str.1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200), który odnosi się do wydatków wynikających z dodatkowych kontroli urzędowych czyli sprawdzających i interwencyjnych. W pozostałych decyzjach – rachunkach prawidłowo powoływano podstawy prawne;

6. Z każdej przeprowadzonej urzędowej kontroli sanitarnej, również przeprowadzonej na wniosek strony, należy sporządzać stosowną dokumentację, zgodnie z obowiązującymi procedurami

- wykonano – w każdej sprawdzonej dokumentacji z przeprowadzonej urzędowej kontroli sanitarnej, również na wniosek strony, sporządza się stosowną dokumentację, zgodnie z obowiązującymi procedurami.

7. W upoważnieniach do czynności kontrolnych wydawanych na podstawie art. 79a ust. 1 i 6 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej (tj. Dz. U. z 2013.672 z późn. zm.) należy przywoływać § 1 ust.1 i ust. 2, pkt 1 – 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31.12.2009r. w sprawie trybu i upoważniania pracowników stacji sanitarno – epidemiologicznych lub Głównego Inspektora Sanitarnego do wykonywania określonych czynności kontrolnych i wydawania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz. U. z 2010r., Nr 2, poz. 10)

- wykonano – w upoważnieniach wydawanych na podstawie art. 79a ust. 1 i 6 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej (tj. Dz. U. z 2013.672 z późn. zm.) przywołuje się § 1 ust.1 i ust. 2, pkt 1 – 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31.12.2009r. w sprawie trybu i upoważniania pracowników stacji sanitarno – epidemiologicznych lub Głównego Inspektora Sanitarnego do wykonywania określonych czynności kontrolnych i wydawania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz. U. z 2010r., Nr 2, poz. 10).

W/w upoważnienia pani Ilony Maszeckiej, Marii Rawskiej i pana Tomasza Płonki na drukach samokopiujących sporządzone po 7 marca 2014r. zostały zaktualizowane i zawierają brakujące podstawy prawne.

8. W upoważnieniach do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego należy przywoływać § 2 i § 3 pkt 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 17.10.2002r. w sprawie nadania funkcjonariuszom organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej uprawnień do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego (Dz. U. 2002r, Nr 174, poz. 1426 z późn. zm.).

- wykonano - w sprawdzonych upoważnieniach pani Ilony Maszeckiej, Marii Rawskiej i pana Tomasza Płonki upoważnieniach do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego przywołuje się § 2 i § 3 pkt 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 17.10.2002r. w sprawie nadania funkcjonariuszom organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej uprawnień do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego (Dz. U. 2002r, Nr 174, poz. 1426 z późn. zm.).

9. Podczas dokumentowania czynności kontrolnych pracownicy muszą posługiwać się aktualnymi pieczęciami.

- wykonano- podczas dokumentowania czynności kontrolnych pracownicy posługują się aktualnymi pieczęciami.

**7. Zalecenie:**

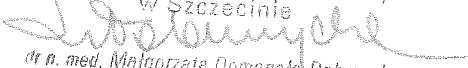
We wszystkich decyzjach – rachunkach należy przywoływać właściwe podstawy prawne.

**8. Ocena skontrolowanej działalności**

W świetle powyższego pozytywnie ocenia się działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie w kontrolowanym zakresie.

**Pouczenie**

Na podstawie art. 51 ust. 5 ustawy o kontroli w administracji rządowej informuje, że Kierownik jednostki kontrolowanej w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania sprawozdania ma prawo przedstawić do niego stanowisko; nie wstrzymuje to realizacji ustaleń kontroli.

Zachodniopomorski Państwowy  
Wojewódzki Inspektor Sanitarny  
w Szczecinie  
  
dr n. med. Małgorzata Domagała-Dobrzycka  
specjalista zdrowia publicznego

.....  
*podpis Zachodniopomorskiego Państwowego  
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego lub osoby  
upoważnionej*

K I E R O W N I K  
Oddziału Higieny Żywności,  
Żywienia i Przedmiotów Użytku  
Działu Nadzoru Sanitarnego  
Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie  
*mgr inż. Krystyna Szolomicka*