

Szczecin, dnia 16 .01.2015r.

**mgr Lidia Polak**  
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny  
w Choszczynie  
ul. Bolesława Chrobrego 27  
73 – 200 Choszczno

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 –2/ 2015**  
**Z KONTROLI W TRYBIE UPROSZCZONYM**  
**(KONTROLI DORAŻNEJ)**

1. **Nazwa i adres jednostki kontrolowanej:**  
Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Choszczynie  
ul. Bolesława Chrobrego 27, 73 – 200 Choszczno;
2. **Skład komisji przeprowadzającej kontrolę:**  
*(stopień , imię nazwisko, stanowisko służbowe kontrolera, komórka organizacyjna)*
  - Lidia Kolesińska - Nowak – starszy asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku, Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie;
  - Magdalena Plewa - 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 prawe paszowym i żywnościowym oraz regulami 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 2013r, 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);

4. **Data rozpoczęcia i zakończenia czynności kontrolnych:** 19.12.2014r.

5. **Okres objęty kontrolą:**

Bieżący nadzór sanitarny w zakresie bezpieczeństwa żywności nad obiektem żywienia zbiorowego – otwartego: Restauracja ; - analiza dokumentacji zgromadzonej w teczce obiektu w latach 2013-2014r.

6. **Zakres kontroli:**

Nadzór prowadzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie nad obiektem obrotu żywienia zbiorowego - żywnością: Restauracja

7. **Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinku udzielający informacji.**

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych informacji udzielał upoważniony pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszczynie - Tomasz Flejter – starszy asystent obszaru nadzoru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Choszczynie;

8. **Ustalenia kontroli:**

**Dokumentacja z prowadzonego nadzoru nad zakładem żywienia zbiorowego – otwartego: Restauracja**

Czynności kontrolne w PSSE Choszczynie przeprowadzono w związku z wniesioną do ZPWIS w Szczecinie interwencją o znamionach skargi, która wpłynęła do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie w dniu 10.12.2014r. Osoba zgłaszająca interwencję kwestionowała nadzór Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie nad w/w zakładem, zarzucając, że:

1. przedsiębiorca prowadzący przedmiotowy zakład jest osobą publiczną w związku z czym nadzór PPIS w Choszczynie jest prowadzony nierzetelnie;
2. mięso z którego przygotowywane są dania i potrawy jest nieświeże, zepsute;
3. w restauracji przygotowywane dania, są przyprawiane przyprawami, które wywołały u osoby wnoszącej przedmiotową interwencję problemy urologiczne.

W celu zweryfikowania zasadności wniesionych zarzutów Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie pismem z dnia 11.12.2014r. znak: NHŻ.1611.14.2014, poinformował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie o konieczności przeprowadzenia w obecności pracowników WSSE Szczecinie w dniu 19.12.2014r. kontroli sanitarnej w obiekcie żywienia zbiorowego otwartego (dane obiektu ujawniono PPIS w Choszczynie dopiero w dniu kontroli).

W trakcie niniejszych czynności przedstawiciele Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie starszy asystent Lidia Kolesińska - Nowak i starszy asystent Magdalena Plewa w ramach kontroli doraźnej działalności obszaru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszcznie, dokonali oceny sposobu przeprowadzenia kontroli w przedmiotowym obiekcie oraz jej dokumentowania przez przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie Pana: Tomasza Flejter – starszego asystenta obszaru nadzoru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Choszcznie;

Postępowanie podczas kontroli przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie było zgodne z obowiązującą procedurą kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. Sporządzono protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej nr HŻ-579/14, w którym opisano stan faktyczny zakładu oraz odniesiono się do wszystkich zarzutów postawionych w interwencji i ustalono, że:

- dania przygotowywane są na bazie środków spożywczych o właściwej jakości zdrowotnej, surowce przechowywane są w warunkach określonych przez producenta z zachowaniem segregacji asortymentowej w czystych urządzeniach chłodniczych;
- na podstawie losowo wybranych produktów przedsiębiorca był w stanie określić ich źródło pochodzenia i przedstawił faktury zakupu;
- dania i potrawy przyprawiane są tylko przyprawami firmy Kamis i Prymat.

W związku ze stwierdzoną nieprawidłowością dot. prowadzenia procesu rozmrażania filetów z łososia w warunkach temperaturowych otoczenia, ukarano osobę odpowiedzialną mandatem karnym. Wobec przedsiębiorcy zostało wszczęte postępowanie administracyjne przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie celem obciążenia opłatą za przeprowadzone czynności kontrolne oraz przeprowadzoną kontrolę sprawdzającą.

Osoba przeprowadzająca kontrolę wykazała się znajomością przepisów prawa żywnościowego i prawidłowym wykorzystaniem wiedzy merytorycznej. W trakcie kontroli przedstawiciel PPIS w Choszcznie właściwie ocenił stan sanitarny obiektu. Fakt przeprowadzenia kontroli odnotowano w książce kontroli.

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie po przeprowadzeniu analizy dokumentacji obiektu stwierdził, że w okresie objętym kontrolą w Restauracja ..... podejmowane były 4 krotnie czynności kontrolne tj.:

- 27.02.2013r. – kontrola kompleksowa (protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-64/13 wraz z arkuszem oceny zakładu) podczas, której stwierdzono między innymi: nieszczelny odpływ kanalizacyjny przy umywalce do mycia rąk w pomieszczeniu szatni pracowników, zniszczoną powierzchnię sufitów w pomieszczeniach kuchni, przechowywanie środków spożywczych w pomieszczeniu gospodarczym, brak wdrożenia zasad bezpieczeństwa żywności opartych na zasadach systemu HACCP. Przedsiębiorca pismem z dnia 22.03.2013r. poinformował PPIS w Choszcznie o usunięciu wszystkich nieprawidłowości, co potwierdziła przeprowadzona w dniu 25.03.2013r. kontrola sprawdzająca. ( protokół kontroli sprawdzającej nr HŻ-123/13 ). PPIS w Choszcznie obciążył przedsiębiorcę kosztami wykonanych czynności kontrolnych;
- 21.05.2014r. – kontrola kompleksowa (protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-247/14 wraz z arkuszem oceny zakładu) podczas, której stwierdzono, że wdrożony system bezpieczeństwa żywności oparty na zasadach systemu HACCP wymaga uzupełnienia w zakresie opracowania i wdrożenia procedury weryfikacji systemu HACCP. Przedsiębiorca pismem z dnia 02.06.2014r. poinformował PPIS w Choszcznie o przeprowadzeniu weryfikacji funkcjonującego systemu HACCP, co potwierdziła przeprowadzona w dniu

10.06.2014r. kontrola sprawdzająca. ( protokół kontroli sprawdzającej nr HŻ-286/14 ).  
PPIS w Choszcznie obciążył przedsiębiorcę kosztami wykonanych czynności kontrolnych;

### 9. Ocena skontrolowanej działalności

W świetle powyższego, ZPWIS w Szczecinie uznał, że wniesione zarzuty nie potwierdziły i pozytywnie ocenia działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie w kontrolowanym okresie oraz 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.

Zastępca Zachodniopomorskiego Państwowego  
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego  
w Szczecinie

mgr inż. med. Janusz Daszko  
specjalista organizacji ochrony zdrowia

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

KIEROWNIK  
Działu Higieny Żywności,  
Żywności i Przedmiotów Użytku  
Działu Nadzoru Sanitarnego  
Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie  
mgr inż. Krystyna Szolomicka

STARSZY ASYSTENT  
Działu Higieny Żywności,  
Żywności i Przedmiotów Użytku  
Działu Nadzoru Sanitarnego  
Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie  
mgr inż. Lidia Kolesińska-Flewak

STARSZY ASYSTENT  
Działu Higieny Żywności,  
Żywności i Przedmiotów Użytku  
Działu Nadzoru Sanitarnego  
Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie  
mgr inż. Lidia Kolesińska-Flewak