

Szczecin, dnia 27.05.2015r.

mgr inż. Wioletta Rożko
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Gryfinie
ul. Flisacza 6
74-100 Gryfino

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie stosownie do art. 51 ustawy z dnia 15 lipca 2011r. 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 7/2015
Z KONTROLI W TRYBIE UPROSZCZONYM
(KONTROLI DORAŻNEJ)

1. **Nazwa i adres jednostki kontrolowanej**
Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Gryfinie
ul. Flisacza 6, 74-100 Gryfino.
2. **Skład komisji przeprowadzającej kontrolę** (*stopień, imię nazwisko, stanowisko służbowe kontrolera, komórka organizacyjna*):
Anna Janczura – starszy asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku, Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie;
Karolina Kowalska - młodszy asystent Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia 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. 2015. 594) 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 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

23.04.2015r.

5. Okres objęty kontrolą

Bieżący nadzór sanitarny w zakresie bezpieczeństwa żywności nad obiektem: bar oraz analiza dokumentacji zgromadzonej w teczce obiektu od 21.03.2013r. do dnia kontroli

6. Zakres kontroli

Nadzór prowadzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego Gryfinie nad obiektem produkcji żywności: barem

7. Ustalenia kontroli

Kontrola doraźna przeprowadzona w dniu 23.04.2015r. – sprawozdanie z kontroli doraźnej Nr NHŻŻiPU – 7/2015

7.1. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Gryfinie udzielający informacji

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

- – kierownik Sekcji Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Gryfinie;
- – starszy instruktor higieny Sekcji Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Gryfinie;

7.2. Dokumentacja z prowadzonego nadzoru nad zakładem produkcji żywności tj. barem

Czynności kontrolne w PSSE Gryfino przeprowadzono w związku z interwencją o znamionach skargi, która wpłynęła do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie drogą elektroniczną w dniu 16.04.2015r. Osoba zgłaszająca interwencję kwestionowała nadzór Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie nad w/w zakładem, zarzucając, że:

1. Przedsiębiorca jest uprzedzany o planowanych kontrolach;
2. Protokoły pisane są bez przeprowadzania czynności kontrolnych, po uprzednim skorzystaniu z oferty baru;
3. W barze nie są zachowane podstawowe warunki sanitarno – higieniczne.

W celu zweryfikowania postawionych zarzutów dot. nieprzestrzegania przepisów prawa żywnościowego w barze , należącym do Pana , Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie podjął decyzję o przeprowadzeniu w w/w obiekcie, w dniu 23.04.2015r. czynności kontrolnych przez przedstawicieli PPIS w Gryfinie w obecności przedstawicieli ZPWIS w Szczecinie. O niniejszym fakcie poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie pismem z dnia 20.04.2015r. znak: ZPWIS.057.4.9.2015, w którym nie podano danych obiektu. Nazwa oraz adres baru zostały przekazane Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Gryfinie dopiero w momencie wyjazdu na kontrolę. Niniejsza kontrola miała na celu również sprawdzenie zarzutu dotyczącego informowania przedsiębiorcy przez pracowników PSSE w Gryfinie o zamiarze przeprowadzenia czynności kontrolnych w barze.

W trakcie niniejszej kontroli przedstawiciele Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: starszy asystent Anna Janczura

i młodszy asystent Karolina Kowalska w ramach kontroli doraźnej działalności Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gryfinie, dokonali oceny sposobu przeprowadzenia kontroli w przedmiotowym obiekcie oraz jej dokumentowania przez przedstawicieli PPIS w Gryfinie:

Postępowanie podczas kontroli przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie 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-254/15, w którym opisano stan faktyczny zakładu, odnosząc się do zarzutu braku zachowania podstawowych warunków sanitarno-higienicznych.

W trakcie czynności kontrolnych przeprowadzonych w barze stwierdzono liczne nieprawidłowości, m.in.:

- przechowywanie przypraw przesypanych z opakowań producenta do innych pojemników, bez zachowania etykiety i prawidłowego znakowania;
- przechowywanie patelni z uszkodzoną powierzchnią, połamanymi rączkami, otłuszczonych z pozostałościami smażonych potraw, co świadczy o używaniu ich do produkcji;
- zły stan sanitarno-higieniczny oraz techniczny urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych (porozrywane uszczelki, skorodowane drzwi, pęknięte półki, komory zamrażalnicze, półki i drzwi zaszronione, urządzenia przeładowane, trudne do utrzymania w czystości);
- przechowywanie dużej ilości zamrożonego, nieoznakowanego asortymentu (poporcjowanego mięsa kebab, makaronu surowego, zup);
- brak bieżących zapisów z monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych.

Osobę winną powstałych zaniedbań ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł.

Ponadto, na sali konsumpcyjnej stwierdzono styropianowe pojemniki, oznakowane napisem . Według oświadczenia przedstawiciela zakładu - Pani , pojemniki są własnością firmy . Na mocy umowy obowiązującej od 2013r. na telefoniczne zlecenie niniejszej firmy, w barze zamawiane są posiłki obiadowe, które następnie są pakowane do opakowań jednorazowych i umieszczane w pojemnikach styropianowych, za których stan sanitarny oraz przewóz odpowiada firma .

Z uwagi na fakt, że czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 23.04.2015r. w jednoznaczny sposób potwierdziły zarzuty podane w interwencji w części dotyczącej złego stanu sanitarno-higienicznego w barze - interwencję uznano za zasadną w tym zakresie.

Pismem z dnia 22.04.2015r. znak: NHŻ.9011.2.70.2015 Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie przekazał Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Gryfinie treść interwencji z prośbą o ustosunkowanie się do jej zarzutów do dnia 30.04.2015r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie w piśmie z dnia 30.04.2015r. znak: PS-PPIS/051/1/15 odniósł się do kwestii podnoszonych w interwencji, zapewniając, że pracownicy PSSE w Gryfinie prowadząc postępowanie nadzоровe nie kierują się znajomościami z przedsiębiorcami oraz nie stosują praktyk wcześniejszego powiadamiania o zamiarze przeprowadzenia kontroli. Odnosząc się do niniejszych zarzutów PPIS w Gryfinie zapewnił, że pracownicy za każdym razem postępują zgodnie z „Procedurą urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” wynikającą z zarządzenia nr 153/2014 Głównego Inspektora Sanitarnego oraz są zapoznani z tematem etyki zawodowej, omawianym na spotkaniach odbywających się przed wyjściem na kontrolę. Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie po przeanalizowaniu dokumentacji nadzоровej dot. przedmiotowego obiektu potwierdza fakt

braku zależności między zarzutem w sprawie powiadamiania o kontroli, a faktycznymi terminami przeprowadzonych kontroli. Interwencja wpłynęła do WSSE w Szczecinie w dniu 16.04.2015r., podczas gdy kontrola w barze zaplanowana była na sierpień 2015r. W roku ubiegłym, zgodnie z harmonogramem kontroli, czynności kontrolne w przedmiotowym obiekcie odbyły się w maju – 15.05.2014r., a kontrolę sanitarną sprawdzającą przeprowadzono w dniu 10.10.2014r.

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie po przeprowadzeniu analizy dokumentacji baru oraz biorąc pod uwagę dane uzyskane podczas kontroli interwencyjnej przeprowadzonej w dniu 23.04.2015r., wystosował do PPIS w Gryfinie pismo z prośbą o odniesienie się do kwestii:

1. Rozbieżności między zakresem działalności wskazanym przez stronę we „Wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”, który wpłynął do PPIS w Gryfinie 21.03.2015r., a zakresem uwzględnionym w decyzji wydanej przez PPIS w Gryfinie z dnia 23.04.2013r. znak: PS-N-HŻ/600-433/58/2013;
2. Warunków do prowadzenia w barze produkcji dań obiadowych od surowca do wyrobu gotowego oraz usytuowania toalety dla personelu z bezpośrednim wyjściem do pomieszczenia produkcyjnego;
3. Sprawowania nadzoru nad dystrybucją posiłków dla pracowników przez firmę

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryfinie w piśmie z dnia 13.05.2015r. znak: PS-PPIS/051/1/15 ustosunkował się do ww. zagadnień informując, że precyzując zakres działalności w decyzjach zatwierdzających pracownicy PSSE w Gryfinie kierują się nie tylko wnioskiem strony, lecz również doświadczeniem oraz stanem faktycznym, stwierdzonym w trakcie kontroli. Ponadto, w odniesieniu do produkcji „od surowca” uznano, że w związku z funkcjonowaniem w barze procedur GMP/GHP/HACCP uwzględniających zasadę rozdzielności czasowej czynności obróbki wstępnej oraz czynności produkcyjnych, istnieją warunki do tego rodzaju produkcji. Biorąc pod uwagę fakt usytuowania toalety dla personelu z bezpośrednim wyjściem do pomieszczenia produkcyjnego, PPIS w Gryfinie, potwierdził, że wydając decyzję zatwierdzającą, nie uwzględniono naruszenia wymagania Załącznika II Rozdział I pkt 3 rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r., str. 1). W trakcie kontroli wskazano na możliwość wyłączenia z użytkowania przedmiotowej toalety oraz przeznaczenia na użytek personelu pracującego w kuchni jednej z dwóch toalet usytuowanych na sali konsumpcyjnej.

W odniesieniu do nadzoru nad firmą przyznano, że PPIS w Gryfinie nie prowadzi nadzoru w zakresie dystrybucji posiłków dla pracowników.

8. Ocena skontrolowanej działalności

W świetle powyższego, ZPWIS w Szczecinie wskazuje na nieprawidłowości w działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryfinie:

1. W decyzji zatwierdzającej wydanej przez PPIS w Gryfinie z dnia 23.04.2013r. znak: PS-N-HŻ/600-433/58/2013 nie odniesiono się do zagadnienia „ imprezy okolicznościowe”, które strona ujęła we „Wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”.
2. Przez okres 2 lat akceptowano fakt usytuowania toalety dla personelu, posiadającej wyjście bezpośrednio do pomieszczenia produkcyjnego, bez uwzględnienia tego zagadnienia w protokołach z przeprowadzanych kontroli oraz wyegzekwowania

prawidłowych warunków w tym zakresie stosownym postępowaniem administracyjnym.

3. Kontrolę sanitarną tematyczną na wniosek strony, (data wpływu do PSSE w Gryfinie - 21 marca 2013r.), przeprowadzono 23 kwietnia 2013r., a więc ponad miesiąc od dnia złożenia wniosku.
4. Z protokołu kontroli sanitarnej z dnia 23.04.2015r. Nr HŻ-254/15 oraz z pisma PPIS w Gryfinie z dnia 13.05.2015r. znak: PS-PPIS/051/1/2015 wynika, że za transport posiłków obiadowych, zamawianych w barze _____ odpowiada ich odbiorca – firma _____. W ww. piśmie PPIS w Gryfinie ponadto informuje, że firma _____, objęta jest nadzorem jedynie w zakresie produkcji podstawowej zbóż i działań z tą produkcją powiązanych oraz że nie jest zatwierdzona w zakresie dystrybucji posiłków dla pracowników. Po przeanalizowaniu zaświadczenia wystawionego przez: Biuro Rachunkowe mgr _____, dotyczącego faktur wystawionych dla spółki _____, za obiady zakupione w barze _____ oraz po uwzględnieniu ceny obiadu - 16,50 zł podanej w oświadczeniu przesłanym przez Pana _____ z dnia 24.04.2015r., należy stwierdzić, że wielkość zamawianych obiadów jest znacząca i w przybliżeniu wynosi ponad 190 obiadów na miesiąc. Wnioskować należy, że dystrybucja tak dużej ilości posiłków odbywa się od 2 lat bez nadzoru PPIS w Gryfinie.

9. Zalecenia

1. Decyzje zatwierdzające należy formułować w sposób jednoznaczny i niebudzący wątpliwości, co do zakresu działalności, uwzględniając cały zakres przywołany przez stronę we „Wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej”. W przypadku zawężenia zakresu działalności w stosunku do wniosku strony, należy taką decyzję właściwie uzasadnić uwzględniając w niej odmowę zatwierdzenia w danym zakresie.
2. Zatwierdzać należy tylko i wyłącznie te zakłady, które spełniają wymagania rozporządzenia (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r., str. 1). Ponadto, w sytuacjach ograniczeń budowlanych (gdy ilość i rozmieszczenie pomieszczeń produkcyjnych wskazuje na trudności w zorganizowaniu pracy zgodnie z zasadami zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej żywności) i konieczne jest zastosowanie rozdzielności czasowej, między obróbką wstępną a procesami produkcyjnymi, fakt ten należy uwzględnić i opisać w protokole z kontroli sanitarnej, na podstawie której wydawana jest decyzja zatwierdzająca.
3. Zgodnie z obowiązującymi przepisami (art. 64 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r. 594)), podmiot działający na rynku spożywczym powinien złożyć wniosek o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów w terminie, co najmniej 14 dni przed planowanym dniem rozpoczęcia działalności. Brak wydania decyzji (zatwierdzającej bądź odmawiającej zatwierdzenia) w określonym czasie jest równoznaczny z wyrażeniem zgody na prowadzenie działalności w pełnym zakresie, o jaki wnioskuje strona.
4. W przypadku powzięcia przez PPIS w Gryfinie informacji o fakcie rozszerzenia przez firmę _____ działalności, bez uzyskania stosownej decyzji zatwierdzającej, należało wystąpić do ZPWIS w Szczecinie z wnioskiem o wymierzenie przedsiębiorcy kary zgodnie a art. 103 ust. 1pkt 5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015r. 594).

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

dr n. med. Janusz Daszko
specjalista organizacji ochrony zdrowia

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