

ZACHODNIOPOMORSKI
PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
70-632 Szczecin, ul. Spedytorska 6/7
...tel. 91.462.40.60, fax 91.462.48.40...

Pieczętka Zachodniopomorskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

NHŻ.1611.9.2015

Szczecin, dn. 30 grudnia 2015 r.

Pani
mgr inż. Henryka Ewa Buciak
p.o. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Policach,
ul. Kresowa 14,
72-010 Police

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie stosownie do art. 38 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2011r. Nr 185, poz. 1092), zwanej dalej: „ustawą o kontroli w administracji rządowej” przekazuje treść projektu wystąpienia pokontrolnego.

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

1. Nazwa i adres jednostki kontrolowanej:

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Policach, ul. Kresowa 14, 72-010 Police.
Obszar Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.

2. Skład komisji przeprowadzającej kontrolę: (stopień, imię nazwisko, stanowisko służbowe kontrolera, komórka organizacyjna):

mgr inż. Agnieszka Naglacka - starszy asystent Oddziału HŻŻiPU WSSE w Szczecinie;
mgr inż. Lidia Kolesińska-Nowak - starszy asystent Oddziału HŻŻiPU WSSE w Szczecinie;
mgr inż. Ilona Jurewicz - starszy asystent Oddziału HŻŻiPU WSSE w Szczecinie;
mgr inż. Karolina Kowalska – młodszy asystent Oddziału HŻŻiPU WSSE w Szczecinie.

3. Podstawa prawna przeprowadzania kontroli w trybie zwykłym:

Art. 16 i art.6 ust. 5 pkt 1 ustawy z dnia 15 lipca 2011r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2011r. Nr 185, poz. 1092).

Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. 2015.594 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) 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.

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.

Rozporządzenie Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. UE L 404 z 30.12.2006, str. 9 ze zm.) oraz Rozporządzenie Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz.U. L 136 z 25.5.2012, s. 1 ze zm.)

Ustawa o kosmetykach z dnia 30.03.2001r. (Dz. U. z 2011r. Nr 42, poz. 437 z późn. zm.)

4. Data rozpoczęcia i zakończenia czynności kontrolnych
23-24.09.2015r.

5. Okres objęty kontrolą:
od 02.01.2014r. do dnia kontroli tj. 23.09.2015r.

6. Zakres kontroli:
Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, nadzór nad zakładami, które wykazują niezgodny z wymaganiami stan sanitarny oraz wykonanie zaleceń wydanych po kontrolach doraźnych przeprowadzonych w roku 2011 i 2014.

7. Ustalenia kontroli:
Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego

W ramach kontroli problemowej działalności obszaru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach, przedstawiciele Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie starszy asystent Ilona Jurewicz oraz starszy asystent Agnieszka Naglacka, przeprowadzili w dniach 23 i 24.09.2014r. ocenę sposobu prowadzenia kontroli oraz jej dokumentowania przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach:

• młodszego asystenta - kontrolę przeprowadzono w zakładzie żywienia zbiorowego otwartego - w Policach,

w zakresie oceny spełnienia wymagań prawa żywnościowego oraz przestrzegania obowiązków wynikających z ustawy z dnia 29.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U z 2015r. poz. 298). Zakład działa zgodnie z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach z dnia 01.02.2012r. znak: PS.HŻ-600-37/12 w zakresie produkcji lodów, ciast, deserów oraz ich serwowania w naczyniach wielokrotnego użytku, w tym sprzedaży alkoholu z konsumpcją na miejscu.

Z czynności kontrolnych sporządzono Protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ-451/15 z dnia 23.09.2015r. Podczas kontroli stwierdzono między innymi następujące nieprawidłowości:
- w pomieszczeniu zmywalni sufit z zaciekami oraz brak kasetonu na suficie przy piecu gazowym;

- półki w pomieszczeniu produkcyjnym i w części barowej zakurzone, z pozasychanymi resztkami żywności;

- grill znajdujący się w sali barowej brudny, z przypalonymi resztkami żywności na tacach.

Za stwierdzone nieprawidłowości osobę winną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 100 zł. Nieprawidłowości dotyczące stanu czystości pomieszczeń i urządzeń nakazano usunąć do 28.09.2015r. Przedstawiciela zakładu poinformowano, że wobec strony zostanie wszczęte postępowanie administracyjne ze względu na stwierdzone w zakładzie nieprawidłowości sanitarno-techniczne oraz obciążenie opłatą za czynności kontrolne.

Postępowanie podczas ww. kontroli przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach było zgodne z obowiązującą procedurą kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” PK/HŻ/01. Osoba przeprowadzająca kontrolę sanitarną właściwie oceniła stan sanitarno – techniczny zakładu, przeprowadziła prawidłowe postępowanie nadzоровe oraz wykazała się znajomością wymagań przepisów prawa żywnościowego.

Dokonano analizy dokumentacji nadzоровej zgromadzonej w teczce obiektu, sporządzonej w latach 2014-2015 i wniesiono następującą uwagę:

– w upoważnieniach z dnia 10.06.2014r. znak: PS-PPIS-012-594/14, z dnia 19.11.2014r. znak: PS-PPIS-012-1047/14, z dnia 08.06.2015r. znak: PS-PPIS-012-525/15 wydanych zgodnie z ustawą o swobodzie działalności gospodarczej brak wskazania oznaczenia przedsiębiorcy.

• starszego asystenta - kontrolę przeprowadzono w zakładzie produkcji

w obecności właścicieli. Zakres kontroli obejmował przestrzeganie przepisów sanitarno – higienicznych przy produkcji żywności oraz sprawdzanie obowiązków nałożonych decyzją PPIS w Policach z dnia 26.08.2013 r. znak: PS-HŻ-600-282/13.

Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji dań garmazeryjnych (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach zatwierdzająca zakład z dnia 01.08.2011 r. znak: PS.HŻ – 600-128/11).

Przeprowadzono kompleksową ocenę stanu sanitarnego i technicznego zakładu obejmującą między innymi: warunki przechowywania surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych, identyfikację dostawców surowców używanych do produkcji dań gastronomicznych, ocenę systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP ze szczególnym uwzględnieniem badań wyrobu gotowego wykonywanego na zlecenie producenta żywności, wykazu odbiorców wyprodukowanej żywności. Ponadto do oceny prawidłowości znakowania pobrano etykiety produkowanych wyrobów gastronomicznych.

Z czynności kontrolnych sporządzono protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ-452 /15 z dnia 24.09.2015 r. wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji żywności. Podczas kontroli stwierdzono między innymi następujące nieprawidłowości:

- w sali produkcyjnej powierzchnie ścian brudne, otłuszczone zaś w ciągu komunikacyjnym popękana glazura;

- w pomieszczeniu kuchni oraz w ciągu komunikacyjnym prowadzącym do pomieszczeń produkcyjnych sufit brudny (osad tłuszczu i pary) z popękanymi kasetonami bądź ich brakiem;

- zniszczona terakota wraz z brudnymi fugami w zakładzie produkcji;

- brak prawidłowego zabezpieczenia kratki wentylacyjnej w sali produkcyjnej;

- patelnie do smażenia naleśników wyeksploatowane, brudne z pozostałością tłuszczu natomiast blachy wykorzystywane do przechowywania ulepionych pierogów brudne;

- brudne otłuszczone pojemniki, w których przechowywane są przyprawy;

- brudne uszczelki w urządzeniach chłodniczych zlokalizowanych w sali produkcyjnej;

- znakowanie produkowanych wyrobów garmażeryjnych niedostosowane do wymagań rozporządzenia nr (WE) 1169/2011 w szczególności art. 9 i art. 44 przedmiotowego przepisu prawa.

Za zaniedbania dot. bieżącego stanu sanitarnego w zakładzie ukarano osobę winną powstałych zaniedbań grzywną w drodze mandatu karnego w kwocie 300 zł. zobowiązując jednocześnie do bezzwłocznego ich usunięcia. Poinformowano także przedsiębiorcę, że zostanie wszczęte postępowanie administracyjne ze względu na stwierdzone w zakładzie nieprawidłowości oraz obciążenie opłatą za czynności kontrolne. Fakt przeprowadzenia kontroli odnotowano w książce kontroli.

Dokonano analizy dokumentacji nadzorowej zgromadzonej w teczce obiektu a sporządzonej w latach 2014-2015 i wniesiono następujące uwagi:

- pomimo decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach z dnia 26.08.2013 r. znak: PS-HŻ-600-282/13 nie wyegzekwowano obowiązku prawidłowego znakowania produkowanych wyrobów zgodnie z obowiązującym wówczas rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007 r. w sprawie znakowania środków spożywczych, przede wszystkim zgodnie z wymaganiami § 2 pkt 4 i § 9 ust. 1 przedmiotowego rozporządzenia:

- sposób przygotowania lub stosowania, jeżeli brak tej informacji mógłby spowodować niewłaściwe postępowanie ze środkiem spożywczym;

- w oznakowaniu opakowanego środka spożywczego podaje się ilościową zawartość składnika lub kategorii składników tego środka spożywczego, jeżeli:

- 1) nazwa składnika lub kategorii składników występuje w nazwie środka spożywczego lub nazwa tego środka spożywczego jest zazwyczaj kojarzona przez konsumenta z zawartością składnika lub kategorii składników w tym środku spożywczym;
- 2) nazwa składnika lub kategorii składników jest podkreślona w oznakowaniu środka spożywczego w formie pisemnej, przy użyciu obrazków i grafiki;
- 3) składnik lub kategoria składników jest istotny dla scharakteryzowania środka spożywczego i odróżnienia go od innych środków spożywczych, z którymi może być mylony ze względu na podobieństwo nazwy lub wyglądu.

- w uzasadnieniu decyzji - rachunku z dnia 27.10.2014 r. nr PS-HŻ-3106-250/14 błędnie wskazano sposób naliczenia opłaty za przeprowadzenie w ww. zakładzie czynności kontrolnych w dniu 8.10.2014 r. tj. w uzasadnieniu decyzji błędnie wskazano jedną składową kosztów wykonania przedmiotowej kontroli, zamiast kwotę 30 zł uwzględniająca stawkę ryczałtową 15 zł za każdą rozpoczętą godzinę kontroli, przy uwzględnieniu 120 minut trwania kontroli podano 15 zł;

- decyzja – rachunek z dnia 23.02.2015 r. znak: nr PS-HŻ-3106-25/15 wydano za wcześnie nie zachowując 7 dniowego okresu przysługującego stronie do złożenia wyjaśnień.

- w upoważnieniu z dnia 8.10.2014 r. znak: PS-PPIS-012-908/14 wydanym zgodnie z ustawą o swobodzie działalności gospodarczej brak wskazania oznaczenia przedsiębiorcy.

Realizacja zaleceń ZPWIS w Szczecinie z kontroli przeprowadzonych w latach 2011r. i 2014r.

1. *Realizować wszystkie przedsięwzięcia zawarte w „Planie działalności PIS w Policach”;* Plan zasadniczych przedsięwzięć Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Policach na 2014r. opracowano na podstawie wytycznych przekazanych przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w dniu 22.10.2013r. przy piśmie znak: ZPWIS.0431.2.2013, natomiast na 2015r. w oparciu o wytyczne z dnia 23.10.2014r. znak: ZPWIS.0431.3.2014. Zostały w nich określone treść przedsięwzięć oraz sposób ich realizacji. W realizacji niniejszych przedsięwzięć

uwzględniono udział wszystkich pracowników Obszaru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia PSSE w Policach.

Plan zasadniczych przedsięwzięć dostępny jest zarówno w formie papierowej jak i elektronicznej. Założenia przyjęte w planach na lata 2014 i 2015 uwzględniają zagadnienia zgodnie z wytycznymi przekazanymi przez Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie. Niektóre z tematów są jeszcze w trakcie realizowania.

Wykonanie zasadniczych zamierzeń w okresie objętym kontrolą przeanalizowano na przykładzie poniższych tematów:

a) Prowadzić na bieżąco bazę danych wyników badania próbek pobranych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu żywności podczas pracy bieżącej.

Wykonano - w obszarze HŻŻiPU funkcjonują 2 bazy danych dotyczące pobranych próbek: elektroniczna i w wersji papierowej. W rejestrze elektronicznym pn. „Rejestr protokołów pobrania próbek i pobranych próbek żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu, dozwolonych substancji dodatkowych, innych składników żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, próbek sanitarnych oraz kosmetyków” widnieje tabela, do której na bieżąco wpisywane są dane dotyczące:

- nr protokołu pobrania próbek;
- daty pobrania próbek;
- nr sprawozdania z badań – data otrzymania sprawozdania;
- miejsca pobrania próbek;
- rodzaju pobranych próbek, kierunku badania;
- ilości pobranych próbek (z podziałem na UKŻ/M/UKŻ+M);
- wyników badania kwestionowanych + przyczyn/niekwestionowanych;
- uwag.

Materiały w formie papierowej zebrane są w segregatorze i składają się z: protokołów pobrania próbek, sprawozdań z badań laboratoryjnych, pism do powiatowych stacji z terenów producentów badanej żywności lub do innych, właściwych ze względu na kompetencje urzędów, poprzedzonych kartą tytułową zawierającą kolumny: sprawa (krótka treść), od kogo wpłynęła (znak pisma i data), data wszczęcia sprawy, uwagi (sposób załatwienia – w praktyce znak pisma).

b) Podnoszenie kwalifikacji zawodowych poprzez udział w szkoleniach i naradach z zakresu zagadnień higienicznych i zdrowotnych organizowanych przez ZPWIS w Szczecinie.

Wykonano:

- 28.01.2014r. odbyło się szkolenie zorganizowane przez WSSE w Szczecinie z zagadnień: aktualne zagadnienia dotyczące nadzoru nad bezpieczeństwem żywności; informowanie opinii publicznej o niebezpiecznej żywności/materiałach do kontaktu z żywnością; bezpieczeństwo zdrowotne opakowań żywności w świetle aktualnego ustawodawstwa i wytycznych; plan pobieranie próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu dla PIS na 2014r.; przypomnienie podstawowych zasad wymiany informacji w ramach sieci RASFF; produkcja pierwotna w świetle przepisów europejskich i krajowych; program szkoleniowy Komisji Europejskiej – Better Training for Safer Food – w szkoleniu wzięły udział: . Szkolenie kaskadowe dla

przeprowadzono 10.02.2014r.

- 07.05.2014r. odbyło się szkolenie zorganizowane przez WSSE w Szczecinie z zagadnień: aktualne zagadnienia dotyczące nadzoru nad bezpieczeństwem żywności; Ogniska chorób przenoszonych drogą pokarmową o etiologii wirusowej w Polsce; Dochodzenie

epidemiologiczne na przykładzie ogniska nieżyty zółdkowo-jelitowego wśród pracowników NIZP-PZH, grudzień 2012r.; Wirusowe zakażenia pokarmowe; Postępowania wyjaśniające w sprawie zakażeń WZW typu A; Rozróżnienie podstawowych narzędzi informatycznych stosowanych w RASFF; Podsumowanie przygotowań do wdrożenia RASFF w Polsce oraz dalsze plany – w szkoleniu wzięła udział

. Szkolenie kaskadowe dla

przeprowadzono 26.05.2014r.

- 29.05.2015r. odbyło się szkolenie zorganizowane przez WSSE w Szczecinie z zagadnień: dotyczących nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, w tym przykłady warsztatowe dot. interpretacji rozporządzenia 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r.; technologia wędzenia mięsa; zanieczyszczenie środków spożywczych WWA; aromaty dymu wędzarniczego – alternatywa dla tradycyjnego wędzenia; prace Komisji Europejskiej w zakresie substancji dodatkowych, aromatów i enzymów; założenia do strategii nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w obszarze zanieczyszczenia wirusami owoców miękkich; produkcja pierwotna – lista pytań kontrolnych (check listy) w zakładach prowadzących produkcję pierwotną - w szkoleniu wzięła udział

. Szkolenie kaskadowe dla

- 12.06.2015r.

- 29-30.09.2014r, odbyło się szkolenie zorganizowane przez WSSE w Szczecinie z zagadnień: dotyczących nadzoru nad bezpieczeństwem żywności; zarządzenia GIS dotyczące procedury urzędowej kontroli żywności; kategoryzacja zakładów pod kątem oceny zagrożenia z uwzględnieniem różnych branż sektora spożywczego – warsztaty; GMO – lista pytań kontrolnych dla zakładów produkcji/obrotu żywnością pod kątem prawidłowego znakowania na obecność GMO; substancje dodatkowe – lista pytań kontrolnych w zakładach stosujących substancje dodatkowe w procesie technologicznym - w szkoleniu wzięła udział

. Szkolenie kaskadowe dla

przeprowadzono 24.10.2014r.

- 11.12.2014r. odbyło się szkolenie zorganizowane przez WSSE w Szczecinie z zagadnień: dotyczących nadzoru nad bezpieczeństwem żywności; znakowanie środków spożywczych – rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1169/2013 - w szkoleniu wzięły udział:

. Szkolenie kaskadowe dla

przeprowadzono 19.12.2014r.

- 05.03.2015r. odbyło się szkolenie zorganizowane przez WSSE w Szczecinie z zagadnień: dotyczących nadzoru nad bezpieczeństwem żywności; omówienie raportu z audytu przeprowadzonego w Polsce w dniach 22-31.01.2013r. w celu dokonania oceny kontroli urzędowych organizmów zmodyfikowanych genetycznie, w tym ich zamierzonego uwalniania do środowiska; decyzja wykonawcza Komisji z dnia 22.12.2011r. w sprawie środków nadzwyczajnych w odniesieniu do niedozwolonego genetycznie zmodyfikowanego ryżu i produktów z ryżu pochodzących z Chin; zasady pobierania próbek i kontrpróbek w zakładach produkcyjnych, w hurtowniach i sklepach; pobór próbek do badań w kierunku GMO; zasady przechowywania i transport próbek; przydatność próbki do badań; protokoły poboru próbek – wypełnianie i uwagi; omówienie odpowiedzi na pytania zgłoszone przez uczestników szkolenia dotyczące pobierania próbek żywności mogących zawierać składniki genetycznie zmodyfikowane; plan poboru próbek do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności na rok 2015; Znakowanie (Rozp. 1169/2011) ze szczególnym uwzględnieniem mięsa i produktów mięsnych; Substancje dodatkowe ze szczególnym uwzględnieniem mięsa i produktów mięsnych (śledzenie, skład, znakowanie itp) - w szkoleniu wzięły udział:

- 21.04.2015 - odbyło się szkolenie zorganizowane przez WSSE w Szczecinie z zagadnień: nadzór Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem żywności i kosmetykami – sprzedaż „na odległość”, produkcja pierwotna, akryloamid w żywności, zanieczyszczenia żywności i pasz (w ramach programu Komisji Europejskiej – Better Training for Safer Food) - w szkoleniu wzięła udział

- c) Wzmóc nadzór w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy żywności wzbogacanej, suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, określonych w szczególności przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzenia Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności oraz rozporządzenia komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci.

Wykonano: przeanalizowano dokumentację nadzorową dot. następujących obiektów:

- Sklep

Kontrola w zakresie przestrzegania przepisów sanitarno – higienicznych przy obrocie suplementami diety – znakowanie, udokumentowana protokołem z 29.01.2014r. Nr HŻ-57/14, wykazała sprawdzenie znakowania suplementu: „MenMag” magnez dla mężczyzn suplement diety. W protokole zacytowano informacje zawarte na opakowaniu analizowanego suplementu: „Składniki produktu korzystnie wpływają na uzupełnienie diety w magnez, utrzymanie prawidłowego poziomu testosteronu, 30 tabletek, nr partii 02AF1113, najlepiej spożyć przed: końcem 11.2015, sposób użycia: dorośli 1 tabletkę dziennie. Tabletkę należy przyjmować podczas lub po posiłku popijając wodą. Nie przekraczać zalecanej dziennej porcji do spożycia, supl. diety nie może być stosowany, jako substytut (zamiennik) zróżnicowanej diety. Dla zdrowia ważna jest zróżnicowana dieta oraz zdrowy tryb życia. Skład: mleczan magnezu, celuloza (subst. wypełniająca), glukonian cynku, wyciąg z korzenia maca, sól sodowa karboksymetylocelulozy (substancja wypełniająca), skrobia ryżowa, sole magnezowe kwasów tłuszczowych (substancja glazurująca) dwutlenek krzemu (subst. przeciwzbrylająca), chlorowodorek pirydoksyny. Przeciwwskazania: uczulenie na którykolwiek ze składników produktu. Przechowywanie: Przechowywać w oryginalnym opakowaniu, w temperaturze poniżej 25 stopni. Chronić od światła i wilgoci, przechowywać w miejscu niedostępnym dla małych dzieci. Składniki produktu pomagają w prawidłowym funkcjonowaniu mięśni, pomagają w utrzymaniu prawidłowego poziomu testosteronu we krwi, przyczyniają się do utrzymania, prawidłowego metabolizmu białka i glikogenu, pomagają w zachowaniu naturalnej aktywności seksualnej i energii.

Magnez pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu mięśni, dodatkowo pomaga w utrzymaniu równowagi elektrolitycznej i przyczynia się do utrzymania prawidłowego metabolizmu energetycznego. Pomaga również w prawidłowej syntezie białka oraz w utrzymaniu zdrowych kości. Witamina B6 pomaga w prawidłowym funkcjonowaniu układu odpornościowego oraz przyczynia się do utrzymania prawidłowo metabolizmu białka. Magnez oraz witamina B6 pomagają w prawidłowym funkcjonowaniu układu nerwowego oraz w utrzymaniu prawidłowych funkcji psychologicznych, przyczynia się również do zmniejszenia uczucia zmęczenia i znużenia. Cynk pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu testosteronu we krwi. Maca pomaga w zachowaniu naturalnej aktywności seksualnej i energii. Producent

1 tabletkę zawiera:

Magnez 60mg (16%) zalecanego dziennego spożycia

Witamina B6 1,4 (100)

Cynk 10mg (100%)

Wyciąg z korzenia maca 50 mg

- prowadząca magazyn wyrobów medycznych, suplementów diety, dodatków do żywności oraz art. spożywczych o kontrolowanej zawartości selenu mieszczący się w

Przeanalizowano treść protokołu z dnia 28.11.2014r. znak: HŻ-603/14 sporządzonego na podstawie wyników kontroli strony internetowej , przeprowadzonej w zakresie: „Przestrzegania przepisów sanitarno – higienicznych przy obrocie żywnością, przestrzeganie zakazu palenia tytoniu. Oceny prezentacji i reklamy środków spożywczych oraz suplementów diety”. Ocenie poddano znakowanie następujących suplementów diety:

- sel-BRCA1 - suplement diety krople doustne- wyprodukowano dla

. Oceniono informacje zawarte w ulotce suplementu – nie stwierdzono nieprawidłowości, zgłoszony do GIS w 2008r. przez

- sel-Nat – suplement diety – wyprodukowano dla

, zgłoszony do GIS w 2012r. Oceniono informacje zawarte w ulotce suplementu – nie stwierdzono nieprawidłowości;

Oceny przedmiotowych suplementów diety dokonano na podstawie informacji zawartych na stronie sklepu internetowego oraz opakowań z ulotkami, które stanowią załącznik do niniejszego protokołu.

Przeanalizowano również:

- Sprawozdanie z oceny znakowania Nr 1/2014 dotyczący próbki pobranej w dniu 24.06.2014r. w Sklepie zielarskim

przy protokole próbki Nr 33/HŻ/14 w ramach UKŻ i M – suplement diety „Propolis Forte”. Niniejszy suplement oceniano na podstawie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego, m.in. rozporządzenia Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci. Nieprawidłowości dotyczących znakowania nie odnotowano.

- Sprawozdanie z oceny znakowania Nr 2/2014 dotyczący próbki pobranej w dniu 09.09.2014r. w Sklepie przy protokole próbki Nr 46/HŻ/14 w ramach UKŻ i M – „Kaszkę mleczno-ryżową Banan” po 4 miesiącu. Niniejszy środek specjalnego przeznaczenia żywieniowego oceniano na podstawie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego, m.in. rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16.09.2010r. w sprawie środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Nieprawidłowości dotyczących znakowania nie odnotowano.

- Ponadto raz w miesiącu sporządzane są sprawozdania dotyczące nadzoru sprawowanego nad suplementami diety, środkami specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami wzbogacanymi witaminami lub składnikami mineralnymi. Pisma zawierają informacje o wszelkich działaniach podjętych w w/w obszarze (pobieranie próbek do badań, kontrole interwencyjne związane z powiadomieniami w systemie RASFF, analiza treści stron sklepów internetowych należących do podmiotów działających na podległym terenie, analiza portalu allegro.pl). Przedstawiono do wglądu sprawozdania za lata:

- 2014 - pisma znak: PS.HŻ-033-6/14 z dni 8 stycznia, 3 lutego, 5 marca, 8 kwietnia, 5 maja, 3 czerwca, 3 lipca, 4 sierpnia, 8 września, 6 października, 5 listopada, 11 grudnia;

- 2015 - pisma znak: PS.HŻ-033-6/15 z dni 5 stycznia, 5 lutego, 5 marca, 7 kwietnia, 4 maja, 2 czerwca, 3 lipca, 3 sierpnia, 1 września.

Na podstawie przeanalizowanej dokumentacji, należy stwierdzić, że postępowanie nadzоровe w zakresie nadzoru nad wprowadzaniem i obrotem suplementami diety i środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego uległo poprawie w porównaniu do roku 2011, poprzez prowadzenie analizy stron internetowych, w celu ustalenia przedsiębiorców z terenu powiatu polickiego, którzy ewentualnie prowadzą działalność w zakresie wprowadzania do obrotu poprzez aukcje i sklepy internetowe przedmiotowych środków spożywczych.

2. Działania nadzоровe należy prowadzić zgodnie ze wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego i administracyjnego.

W celu sprawdzenia prawidłowości postępowania administracyjnego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach w przypadku zatwierdzania zakładów, przeanalizowano dokumentację dot. niżej wymienionych obiektów:

• ;
Decyzja z dnia 20.07.2015r. znak: PS.HŻ-600-312/15 zatwierdzająca wózek ruchomy w zakresie przygotowania soków ze świeżych owoców oraz serwowania ich w naczyniach jednorazowego użycia. Czynności kontrolne w ww. zakładzie podjęto na wniosek strony z dnia 09.07.2015r. (data wpływu do PSSE w Policach – 13.07.2015r.). W protokole kontroli z dnia 15.07.2015r. Nr HŻ-342/15 opisano stan faktyczny zakładu uwzględniając zakres działalności określony przez przedsiębiorcę oraz zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności. Wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością. Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 16.07.2015r.

• ;
Decyzja z dnia 12.08.2015r. znak: PS.HŻ-600-393/15 zatwierdzająca sklep mięsno – wędliniarski w zakresie obrotu detalicznego surowym mięsem, wędlinami, serem, wyrobami garmażeryjnymi, przyprawami i przetworami w opakowaniach jednostkowych, mielenia i stekowania mięsa na życzenie klienta. Czynności kontrolne w ww. zakładzie podjęto na wniosek strony z dnia 27.07.2015r. (data wpływu do PSSE w Policach – 31.07.2015r.). W protokole kontroli z dnia 11.08.2015r. Nr HŻ-385/15 opisano stan zakładu uwzględniając zakres działalności oraz zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności. Wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością. Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 11.08.2015r.

Protokół kontroli sanitarnej z dnia 11.08.2015r. nr HŻ-385/15 nie został zatwierdzony pod względem formalnym.

• ;
Decyzja z dnia 20.05.2015r. znak: PS.HŻ-600-201/15 zatwierdzająca sklep spożywczo – przemysłowy w zakresie obrotu detalicznego artykułami spożywczymi, sprzedaży alkoholu na wynos. Czynności kontrolne w ww. zakładzie podjęto na wniosek strony z dnia 14.05.2015r. (data wpływu do PSSE w Policach – 14.05.2015r.). W protokole kontroli z dnia 20.05.2015r. Nr HŻ-220/15 opisano stan faktyczny zakładu uwzględniając zakres działalności określony przez przedsiębiorcę oraz zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności. Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru

zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 20.05.2015r.

•

Decyzja z dnia 02.07.2015r. znak: PS.HŻ-600-285/15 zatwierdzająca małą gastronomię „
warunkowo na okres do dnia 02.10.2015r.
w zakresie przygotowywania dań typu fast-food tj. tosty, zapiekanki, ryba i frytki smażone w głębokim tłuszczu, produkowanych z produktów gotowych, serwowania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sprzedaży alkoholu z konsumpcją na miejscu. Czynności kontrolne w ww. zakładzie podjęto na wniosek strony z dnia 30.06.2015r. (data wpływu do PSSE w Policach – 30.06.2015r.). W protokole kontroli z dnia 01.07.2015r. nr HŻ-311/15 opisano stan faktyczny zakładu uwzględniając zakres działalności określony przez przedsiębiorcę oraz zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności. Wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością. Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 02.07.2015r.

• Mała Gastronomia

Decyzja z dnia 19.03.2015r. znak: PS.HŻ-600-109/15 zatwierdzająca przedmiotowy obiekt w zakresie przygotowywania dań produkowanych od podstaw, z produktów świeżych, schłodzonych, mrożonych, obrotu detalicznego artykułami spożywczymi pakowanymi jednostkowo oraz sprzedaży alkoholu z konsumpcją na miejscu. Czynności kontrolne zostały przeprowadzone na wniosek strony z dnia 10.03.2015r. (data wpływu do PSSE w Policach 11.03.2015r.) i opisane w protokole z kontroli sanitarnej Nr HŻ-116/15 z dnia 19.03.2015r. Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o nr 22/1611/15.

Decyzja z dnia 03.09.2015r. znak: PS.HŻ-600-433/15 zatwierdzająca przedmiotowy obiekt w zakresie produkcji posiłków od podstaw z produktów świeżych, schłodzonych, mrożonych, serwowania posiłków w naczyniach wielokrotnego użytku, sprzedaży alkoholu z konsumpcją na miejscu oraz obrotu detalicznego artykułami spożywczymi w opakowaniach jednostkowych. Czynności kontrolne zostały przeprowadzone na wniosek strony z dnia 26.08.2015r. W protokole z kontroli Nr HŻ-422/15 z dnia 03.09.15r. opisano stan faktyczny zakładu oraz przywołano wyznaczone krytyczne punkty kontroli. Do protokołu z kontroli załączono „Arkusze oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością”. Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o nr 233/1611/15.

• Sklep mięsny

Decyzja z dnia 02.02.2015r. znak: PS.HŻ-600-23/15 zatwierdzająca przedmiotowy obiekt w zakresie obrotu detalicznego środkami spożywczymi oraz mielenia mięsa zakupionego w zakładzie na życzenie klienta. Czynności kontrolne zostały przeprowadzone na wniosek strony z dnia 26.01.2015r. W protokole z kontroli Nr HŻ-18/15 z dnia 30.01.2015r. opisano stan faktyczny zakładu. Do protokołu z kontroli załączono „Arkusze oceny zakładu produkcji żywności”. Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia w dniu 03.09.2015r. strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o nr 7/1611/15.

• Pizzeria

Decyzja z dnia 16.01.2015r. znak: PS.HŻ-600-14/15 zatwierdzająca przedmiotowy obiekt w zakresie produkcji posiłków przygotowywanych z surowca podstawowego, półproduktów świeżych, chłodzonych lub mrożonych, sprzedaży alkoholu z konsumpcją na miejscu. Czynności kontrolne zostały przeprowadzone na wniosek strony z dnia 14.01.2015r. i opisane w protokole z kontroli Nr HŻ-8/15 z dnia 16.01.15r. Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o nr 2/1611/15.

Mała gastronomia

Decyzja z dnia 07.07.2015r. znak: PS-HŻ-600-284/15 zatwierdzająca warunkowo ww. podmiot w zakresie przygotowywania dań tj. pierogów, placków ziemniaczanych, frytek, kurczaka z rożna, szaszłyków, hot- dogów oraz potraw z grilla produkowanych od podstaw, z produktów świeżych, schłodzonych, mrożonych, serwowania posiłków w naczyniach jedнокrotnego użytku oraz sprzedaży alkoholu z konsumpcją na miejscu.

Czynności kontrolne w ww. zakładzie podjęto na wniosek strony z dnia 30.06.2015r. i opisano w protokole kontroli z dnia 1.07.2015r. Nr HŻ-312/15. **W dokumentacji kontrolnej odnotowano, że stwierdzono nieprawidłowość: „brak systemu HACCP” - nie sprecyzowano tej nieprawidłowości, a w stanie faktycznym ustalono „zakład działa w oparciu o GMP/GMP” (czyli warunki wstępne dot. procedur kontroli wewnętrznej opartej na HACCP).**

Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o nr wpisu 212/1611/2015.

Sklep

Decyzja z dnia 05.01.2015r. znak: PS.HŻ-600-2/15 zatwierdzająca ww. podmiot w zakresie sprzedaży detalicznej alkoholu z konsumpcją na wynos. Czynności kontrolne w ww. zakładzie podjęto na wniosek strony z dnia 02.01.2015r. i udokumentowano w protokole kontroli z dnia 05.01.2015r. Nr HŻ-3/15. Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o nr wpisu 1/1611/15.

Kiosk owocowo- warzywny

Decyzja z dnia 14.08.2015r. znak: PS.HŻ-600-409/15 zatwierdzająca ww. podmiot w zakresie obrotu detalicznego owocami, warzywami oraz jajami.

W uzasadnieniu przedmiotowej decyzji wskazano rozmieszczenie pomieszczeń zakładu, jednakże ustalony stan faktyczny stwierdzony podczas czynności kontrolnych w dniu 14.08.2015r. jest znacząco inny.

Czynności kontrolne w ww. zakładzie podjęto na wniosek strony z dnia 11.08.2015r. i udokumentowano w protokole kontroli z dnia 14.08.2015r. nr HŻ-392/15. Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nr wpisu 229/1611/2014.

Piekarnia – Cukiernia

Decyzja z dnia 24.03.2015 r. znak: PS.HŻ-600 – 100/15 zatwierdzająca ww. obiekt warunkowo do dnia 23.06.2015r. w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych, piekarniczych, kanapek oraz lodów gałkowych pod warunkiem opracowania i wdrożenia w zakładzie systemu HACCP odpowiednio do profilu działalności.

Czynności kontrolne w ww. zakładzie podjęto na wniosek strony z dnia 11.03.2015r. W protokole kontroli - tematycznej z dnia 19.03.2015r. Nr HŻ-115/15 opisano stan faktyczny zakładu, uwzględniając niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, tj. brak badań właścicielskich, w tym przechowalniczych art. spożywczych produkowanych w zakładzie. Powyższa nieprawidłowość powinna być podstawą do wydania decyzji warunkowej, jednakże wyłącznie w zakresie stwierdzonej nieprawidłowości, tj. potwierdzenia spełnienia kryteriów bezpieczeństwa żywności. **Należy stwierdzić, że wskazano inny stan faktyczny i prawny w uzasadnieniu przedmiotowej decyzji tj. „ brak opracowania i wdrożenia systemu HACCP” – naruszenie art. 5 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 852/2004.**

Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 24.03.2015r.

Wobec powyższego w dniu 16.07.2015 r. przeprowadzono w przedmiotowym obiekcie czynności kontrolne i stwierdzono, że „okazano badania właścielskie produkowanego asortymentu. Zapisy w ramach systemu HACCP- prowadzone na bieżąco”. System HACCP nie uległ zmianie”. Powyższe ustalenia ujęto w protokole kontroli z dnia 16.07.2015r. nr HŻ- 345/15. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach w dniu 22.07.2015 r. zatwierdził ww. zakład w drodze decyzji znak: PS.HŻ-600-316/15, bez zastrzeżeń do prowadzenia przedmiotowej działalności.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach nie powinien wydać ponownie zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, wpisując ten sam zakład pod innym numerem ww. rejestru. W dniu 24.03.2015r. wpisano przedmiotowy zakład pod numerem 35/1611/15, a w dniu 16.07.2015 r. pod nr 218/11611/15. Zgodnie z art. 31 ust. 2 lit. d) 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 30.04.2004, str. 1, z późn. zm.) właściwy organ udziela bezwarunkowego zatwierdzenia jedynie wtedy, gdy z nowej kontroli urzędowej zakładu, przeprowadzonej w ciągu trzech miesięcy od chwili udzielenia zatwierdzenia warunkowego wynika, że zakład spełnia inne odpowiednie wymagania prawa paszowego lub żywnościowego. Jeżeli dokonano wyraźnego postępu, ale zakład nadal nie spełnia wszystkich odpowiednich wymagań, właściwy organ może przedłużyć urzędowe zatwierdzenie. Jednakże zatwierdzenie warunkowe nie może przekraczać łącznie sześciu miesięcy.

Czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 23.07.2015r. nie zostały przeprowadzone w ciągu trzech miesięcy od udzielenia zatwierdzenia warunkowego.

W uzasadnieniu decyzji zatwierdzającej z dnia 22.07.2015r. nie uwzględniono wszystkich zagadnień związanych z bezpieczeństwem żywności np. asortymentu produkowanej żywności, ich wyposażenia oraz jakie będą stosowane procesy technologiczne.

Sklep

Decyzja z dnia 16.09.2015r. znak: PS.HŻ-600-458/15 zatwierdzająca ww. zakład w zakresie obrotu detalicznego owocami, warzywami, artykułami spożywczymi, wędlinami, nabiałem oraz produkcji świeżo wyciskanego soku z owoców, podawanego w naczyniach jednokrotnego użytku. Czynności kontrolne w ww. zakładzie podjęto na wniosek strony z dnia 14.09.2015r. W protokole kontroli z dnia 16.09.2015r. nr HŻ-439/15 opisano stan faktyczny zakładu uwzględniając zakres działalności określony przez przedsiębiorcę oraz zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności. Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o nr wpisu 241/1611/15.

Restauracja

Decyzja z dnia 20.05.2015r. znak: PS.HŻ-600-206/15 zatwierdzająca ww. zakład w zakresie przygotowywania dań produkowanych od podstaw, z produktów świeżych, schłodzonych, mrożonych, serwowania posiłków w naczyniach wielokrotnego użytku oraz sprzedaży alkoholu z konsumpcją na miejscu. Czynności kontrolne w ww. zakładzie podjęto na wniosek strony z dnia 14.05.2015r. W protokole kontroli z dnia 20.05.2015r. nr HŻ-221/15 opisano stan faktyczny zakładu uwzględniając zakres działalności określony przez przedsiębiorcę oraz zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności. Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o nr wpisu 170/1611/15.

Zakład gastronomiczny

Decyzja z dnia 27.01.2015r. znak: PS.HŻ-600-16/15 zatwierdzająca ww. zakład w zakresie produkcji i sprzedaży dań obiadowych przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy podawanych w naczyniach wielokrotnego użytku, usług cateringowych oraz obrotu napojami bezalkoholowymi. Czynności kontrolne w ww. zakładzie podjęto na wniosek strony z dnia 14.01.2015r. W protokole kontroli z dnia 27.01.2015r. nr HŻ-19/15 opisano stan faktyczny zakładu uwzględniając zakres działalności określony przez przedsiębiorcę oraz zagadnienia związane z bezpieczeństwem żywności. Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia strona otrzymała zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej o nr wpisu 3/1611/15.

Restauracja

Decyzja PS.HŻ-600-444/14 z dnia 23.10.2014r. zatwierdzająca zakład warunkowo na okres trzech miesięcy do dnia 23.01.2015r. w zakresie obrotu detalicznego artykułami spożywczymi, przygotowywania dań produkowanych od podstaw, z produktów świeżych, schłodzonych, mrożonych oraz sprzedaży alkoholu z konsumpcją na miejscu. Decyzja wydana została na podstawie wyników kontroli sanitarnej z dnia 23.10.2014r. udokumentowanych w protokole Nr HŻ-541/14. W protokole kontroli sanitarnej opisano stan faktyczny zakładu uwzględniając niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, będące podstawą do wydania decyzji warunkowej. Ponowne czynności kontrolne w obiekcie zostały przeprowadzone w dniu 07.02.2015r. i udokumentowane protokołem kontroli sanitarnej nr HŻ-27/15. Podczas kontroli ustalono z właścicielem, że jest on w trakcie opracowywania procedur systemu HACCP. W zakładzie „opracowana jest robocza instrukcja GHP”, którą właściciel zobligował się okazać w siedzibie PSSE w Policach w dniu 09.02.2015r. W dniu 09.02.2015r. właściciel zakładu ponownie złożył do PPIS w Policach wniosek o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Podczas przeprowadzonej w dniu 12.02.2015r. kontroli sanitarnej nie stwierdzono nieprawidłowości z przepisami prawa żywnościowego, w zakładzie opracowano i wdrożono procedury kontroli wewnętrznej oparte na zasadach systemu HACCP. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach decyzją administracyjną z dnia 13.02.2015r. znak: PS.HŻ-600-41/15 zatwierdził ww. zakład do prowadzenia działalności w zakresie obrotu detalicznego artykułami spożywczymi, przygotowywania dań produkowanych od podstaw, z produktów świeżych, schłodzonych, mrożonych oraz sprzedaży alkoholu z konsumpcją na miejscu. Strona otrzymała również zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS z dnia 13.02.2013r., nr wpisu 9/1611/15.

Czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 07.02.2015r. nie zostały przeprowadzone w ciągu trzech miesięcy od udzielenia zatwierdzenia warunkowego.

W związku ze stwierdzeniem podczas czynności kontrolnych braku opracowanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP należało przedłużyć urzędowe zatwierdzenie warunkowe, maksymalnie o kolejne trzy miesiące, zgodnie z art. 31 ust. 2 lit. d 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)

Zakład powinien zostać wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS w dniu 23.10.2014r., tj. w dniu wydania decyzji znak: PS.HŻ-600-444/14 zatwierdzającej zakład warunkowo.

Przeanalizowano również dokumentację dotyczącą postępowania administracyjnego prowadzonego w zakresie poprawy stanu sanitarno-technicznego nadzorowanych przez PPIS w Policach, zakładów oraz dokumentowania wprowadzonego w nich systemu kontroli wewnętrznej, na podstawie niżej wymienionych obiektów:

Mała gastronomia

Decyzja z dnia 02.09.2015r., znak: PS-HŻ-600-428/15 została wydana w oparciu o ustalenia z przeprowadzonych czynności kontrolnych, które odnotowano w protokole kontroli sanitarnej z dnia 21.08.2015r. Nr HŻ-401/15 i nakładała na stronę obowiązek doprowadzenia do właściwego stanu technicznego podłogi w pomieszczeniu kuchni w terminie do dnia 31.12.2015r. (zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 24.08.2015r. znak: PS.HŻ-600-428/15, decyzja-rachunek z dnia 20.09.2015r. Nr PS-HŻ-3106-188/15).

- Sklep mięsny

Decyzja z dnia 10.02.2014r., znak: PS-HŻ-600-37/14 została wydana w oparciu o ustalenia z przeprowadzonych czynności kontrolnych, które odnotowano w protokole kontroli sanitarnej z dnia 29.01.2014r. Nr HŻ-56/14 i nakładała na stronę dwa obowiązki doprowadzenia do właściwego stanu technicznego powierzchni ścian w magazynie przy zlewozmywaku oraz drzwi prowadzących do pomieszczenia toalety dla personelu i sali sprzedaży (zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 29.01.2014r. znak: PS.HŻ-600-37/15, decyzja-rachunek z dnia 10.02.2014r. nr PS-HŻ-3106-40/14).

Czynności kontrolne sprawdzające wykonanie zarządzeń zawartych ww. decyzji przeprowadzono w dniu 17.03.2014r. i udokumentowano protokołem z kontroli sprawdzającej nr HŻ-148/14 (zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 17.03.2014r. znak: PS-HŻ-600-121/14, decyzja-rachunek z dnia 01.04.2014r. nr PS-HŻ-3106-84/14).

Mała Gastronomia

Decyzja z dnia 07.03.2014r., znak: PS-HŻ-600-82/14 została wydana w oparciu o ustalenia z przeprowadzonych czynności kontrolnych, które odnotowano w protokole kontroli sanitarnej z dnia 24.02.2014r. Nr HŻ-96/14 i nakładała na stronę obowiązki doprowadzenia do właściwego stanu sanitarnego urządzenia chłodniczego w pomieszczeniu kuchennym oraz zamontowanie osłon na lampie w pomieszczeniu kuchennym (zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 07.03.2014r. znak: PS.HŻ-600-39/14, decyzja-rachunek z dnia 10.03.2014r. nr PS-HŻ-3106-64/14).

Czynności kontrolne sprawdzające wykonanie zarządzeń zawartych w decyzji z dnia 07.03.2014r., znak: PS-HŻ-600-82/14, przeprowadzono w dniu 08.05.2014r. i udokumentowano protokołem z kontroli sprawdzającej Nr HŻ-238/14 –

nie wykonała zarządzeń określonych w w/w decyzji (zawiadomienie

o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 09.05.2014r. znak: PS-HŻ-600-201/14, decyzja-rachunek z dnia 20.05.2014r. nr PS-HŻ-3106-128/14). Wobec powyższego PPIS w Policach w dniu 12.05.2014r. wezwał przedsiębiorcę upomnieniem do natychmiastowego wykonania nałożonych obowiązków. Ponowna kontrola sprawdzająca przeprowadzona w dniu 28.05.2014r. udokumentowana protokołem nr HŻ-273/14 wykazała wykonanie zarządzeń określonych w przedmiotowej decyzji (zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 29.05.2014r. znak: PS-HŻ-600-236/14, decyzja-rachunek z dnia 12.06.2014r. nr PS-HŻ-3106-144/14).

- Piekarnia – Cukiernia

Decyzja z dnia 20.08.2015r., znak: PS-HŻ-600-410/15 została wydana w oparciu o ustalenia z przeprowadzonych czynności kontrolnych, które odnotowano w protokole kontroli sanitarnej z dnia 06.08.2015r. nr HŻ-376/15 i nakładała na stronę dwa obowiązki doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno – technicznego ścian w pomieszczeniu magazynu wózków oraz pomieszczeniu mycia sprzętu w terminie do dnia 30.10.2015r. (zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 12.08.2015r. znak: PS.HŻ-600-410/15, decyzja-rachunek z dnia 03.09.2015r. nr PS-HŻ-3106-173/15).

Sklep

Decyzja z dnia 17.03.2015r., znak: PS-HŻ-600-96/15 nakładająca na stronę obowiązek doprowadzenia podłogi oraz sufitu w obiekcie do takiego stanu, aby były czyste, gładkie oraz łatwe do utrzymania w czystości – termin wykonania do dnia 08.05.2015r., została wydana w oparciu o ustalenia z czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 09.03.2015r. odnotowanych w protokole kontroli sanitarnej Nr HŻ-82/15 (zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 09.03.2015r. znak: PS.HŻ-600-96/15, decyzja-rachunek z dnia 22.05.2015r. znak: PS-HŻ-3106-94/15). W dniu 14.05.2015r. przeprowadzona została kontrola sprawdzająca, udokumentowana protokołem Nr HŻ-215/15, na podstawie którego wydane zostało zawiadomienie o wszczęciu postępowania z dnia 15.05.2015r. znak: PS.HŻ-600-207/15 w sprawie obciążenia opłatą za przeprowadzenie czynności kontrolnych sprawdzających usunięcie uchybień. Decyzja rachunek znak PS-HŻ-3106-94/15 z dnia 22.05.2015r. została wydana z zachowaniem terminów.

Przyczepa gastronomiczna

Decyzja z dnia 04.03.2014r. znak: PS-HŻ-600-79/14 została wydana w oparciu o ustalenia z czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 24.02.2014r. udokumentowane w protokole kontroli sanitarnej Nr HŻ-97/14, nakładała na stronę obowiązek zapewnienia w przyczepie bieżącej ciepłej i zimnej wody oraz podłączenia do sieci wodno-kanalizacyjnej, przychylając się do terminu zaproponowanego w trakcie kontroli przez stronę, na 30.06.2014r. (zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 25.02.2014r. znak: PS.HŻ-600-79/14). Kosztami w/wym. kontroli obciążono stronę w decyzji – rachunku z dnia 10.03.2014r. znak: PS-HŻ-3106-66/14. Pismem z dnia 10.06.2014r. (data wpływu do PSSE w Policach – 23.06.2014r.) strona zwróciła się o przedłużenie terminu wykonania obowiązku ww. decyzji do 30.10.2014r. jako uzasadnienie podając trudności natury technicznej – konieczność uzyskania zgody kilkorga właścicieli, przez tereny których inwestycja ma zostać przeprowadzona. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach uwzględnił prośbę strony i decyzją z dnia 30.06.2014r. znak: PS.HŻ-600-79/14 ustalił nowy termin wykonania ciążącego na stronie obowiązku na 30.10.2014r. w dniu 14.11.2014r. przeprowadzona została kontrola sprawdzająca, udokumentowana protokołem Nr HŻ-582/14, na podstawie którego wydane zostało zawiadomienie o wszczęciu postępowania z dnia 17.11.2014r. znak: PS.HŻ-600-469/14 w sprawie obciążenia opłatą za przeprowadzenie czynności kontrolnych sprawdzających usunięcie uchybień. W dniu 02.12.2014r. wydana została decyzja rachunek znak: PS-HŻ-3106-272/14.

Pizzeria

W dniu 04.06.2014r. pismem znak: PS.HŻ-600-246/14 zawiadomiono stronę o wszczętym postępowaniu administracyjnym w sprawie stwierdzonych uchybień sanitarno-technicznych oraz obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 04.06.2014r. udokumentowane w protokole kontroli sanitarnej Nr HŻ-97/14. W związku z zapisem zawartym w przedmiotowym protokole, zawierającym deklarację strony, dotyczącą usunięcia większości nieprawidłowości (brak orzeczeń lekarskich personelu, brak zabezpieczeń otworów okiennych przed zanieczyszczeniami z zewnątrz, patelnie do smażenia kotletów przypalone, przechowywanie artykułów spożywczych w przypadkowych miejscach) do 12.06.2015r., natomiast brak systemu kontroli wewnętrznej do 15.09.2014r., w dniu 18.06.2014r. przeprowadzona została kontrola sprawdzająca. W protokole z kontroli Nr HŻ-320/14 odnotowano usunięcie zadeklarowanych nieprawidłowości. W dniu 24.06.2014r. pismem znak: PS.HŻ-600-269/14 zawiadomiono stronę o wszczęciu postępowania w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 18.06.2014r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał w dniu 26.06.2014r. decyzję rachunek znak: PS-HŻ-3106-155/14 (za czynności kontrolne przeprowadzone 04.06.2014r.) oraz decyzję nakazującą opracowanie systemu HACCP znak: PS-HŻ-600-246/14 z terminem do 15.09.2014r. Decyzją rachunek za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 18.06.2014r. została wydana 09.07.2014r. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w dniu 17.09.2014r. wykazała niewykonanie obowiązku dotyczącego zapewnienia opracowania systemu HACCP, co zostało odnotowane w protokole Nr HŻ-476/14. W dniu 18.09.2014r. wydano zawiadomienie znak: PS.HŻ-600-395/14 o wszczęciu postępowania w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 17.09.2014r. oraz upomnienie znak: PS-HŻ-600-246/14 wzywające do dobrowolnego wykonania nałożonych obowiązków. Decyzją rachunek znak: PS-HŻ-3106-237/14 za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 17.09.2014r. została wydana 09.10.2014r. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona została w dniu 09.10.2014r. i udokumentowana protokołem Nr HŻ-510/14, w którym stwierdzono wykonanie obowiązku. Po wydaniu w dniu 13.10.2014r. zawiadomienia o wszczęciu postępowania znak: PS.HŻ-600-427/14 w sprawie czynności kontrolnych przeprowadzonych w dniu 09.10.2014r. na stronę nałożono decyzję rachunek znak: PS-HŻ-3106-258/14 z dnia 12.11.2014r.

- Restauracja

W dniu 04.06.2014r. przeprowadzono kontrolę sanitarną udokumentowaną protokołem kontroli Nr HŻ-297/14, w którym odnotowano, że nieprawidłowości (spalone patelnie oraz brak bieżącej czystości) zostaną usunięte do dnia 12.06.2014r. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w dniu 27.06.2014r. wykazała nieusunięcie nieprawidłowości, co zostało odnotowane w protokole Nr HŻ-342/14, ponadto osoba upoważniona _ zobowiązał się do poprawy stanu sanitarnego do dnia 1.07.2014r., natomiast według jego oświadczenia patelnie zostaną wymienione do dnia 31.07.2014r. Kolejna kontrola sprawdzająca z dnia 02.07.2014r. udokumentowana protokołem Nr HŻ-349/14 potwierdziła poprawę bieżącego stanu czystości. W dniu 02.07.2014r. wydane zostało zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego znak: PS-HŻ-600-279/14 w sprawie stwierdzonych uchybień sanitarno-technicznych oraz obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniach: 04.06.2014r., 12.06.2014r. i 02.07.2014r. Strona pismem z dnia 9.07.2014r. poinformowała, że spalone patelnie są sukcesywnie wymieniane na nowe i zostaną ostatecznie wymienione do 1 sierpnia 2014r. W dniu 14.07.2014r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał decyzje znak: PS-HŻ-600-279/14 nakazującą doprowadzenie do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego patelni używanych w zakładzie oraz decyzję rachunek na łączną kwotę 180,00 zł za czynności kontrolne przeprowadzone podczas trzech ww. kontroli. Kontrola

sprawdzająca przeprowadzona w dniu 08.08.2014r. udokumentowana protokołem Nr HŻ-428/14 wykazała wykonanie zaleceń decyzji. Decyzja rachunek znak: PS-HŻ-3106-210/14 za przeprowadzenie czynności kontrolnych sprawdzających została wydana w dniu 25.08.2014r., po uprzednim zawiadomieniu strony o wszczęciu postępowania (pismo z dnia 11.08.2014r. znak: PS-HŻ-600-347/14). Pierwsza kontrola w 2015r. została przeprowadzona 20.07.2015r.

i udokumentowana w protokole Nr HŻ-355/15, w którym zawarto zapis informujący, że uchybienia dotyczące bieżącego stanu sanitarnego zostaną usunięte w ciągu 3 dni, a w sprawie uchybień technicznych strona wypowie się pisemnie. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona w dniu 24.07.2015r. potwierdzona protokołem z kontroli HŻ-358/15 nie potwierdziła usunięcia wszystkich nieprawidłowości stanu bieżącego. W dniu 31.07.2015r. przeprowadzona została kolejna kontrola sprawdzająca stwierdzająca usunięcie wszystkich pozostałych nieprawidłowości (protokół HŻ-369/15). W dniu 03.08.2015r. zostało wszczęte postępowanie administracyjne w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniach: 20.07.15, 24.07.15 oraz 31.07.15., a 17.08.2015r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał decyzję rachunek znak: PS-HŻ-3106-152/15.

Protokół kontroli Nr HŻ-297/14 z dnia 04.06.2014r. nie został podpisany przez osobę upoważnioną, obecną w trakcie kontroli, natomiast został zatwierdzony przez PPIS w Policach pod względem formalnym.

W decyzji rachunku znak: PS-HŻ-3106-152/15 z dnia 17.08.2015r. jako podstawę prawną przywołano art. 75 ust. 1 pkt 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności, nie przywołano pkt 2, który odnosi się do przeprowadzania czynności kontrolnych sprawdzających, które zostały przeprowadzone w dniach 24 i 31.07.2015r.

W decyzji rachunku PS-HŻ-3106-152/15 z dnia 17.08.2015r. w uzasadnieniu należało wykazać sposób naliczenia kwoty 135zł przywołując konkretne daty kontroli.

Restauracja

Decyzja z dnia 25.04.2014r., znak: PS-HŻ-600-143/14 została wydana w oparciu o ustalenia z przeprowadzonych czynności kontrolnych, które odnotowano w protokole kontroli sanitarnej z dnia 14.03.2014r. nr HŻ-141/14 i nakładała na stronę obowiązek opracowania, wdrożenia i stosowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP stosownie do wielkości oraz profilu prowadzonej działalności w terminie do dnia 14.07.2014r.

Wobec powyższego wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie obciążenia przedsiębiorcy opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 14.03.2014r. a także w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości podczas tej kontroli (pismo z dnia 25.2014r. znak: PS-HŻ-600-143/14). Czynności kontrolne sprawdzające przeprowadzono w dniu 8.08.2014r. i udokumentowano protokołem z kontroli sprawdzającej nr HŻ-430/14. Decyzja – rachunek z dnia 25.04.2014r., nr PS-HŻ-3106-104/14 została wydana w oparciu o ustalenia z przeprowadzonych czynności kontrolnych w dniu: 21.08.2014r. Decyzja – rachunek z dnia 11.09.2014r., nr PS-HŻ-3106-218/14 została wydana w oparciu o ustalenia z przeprowadzonych czynności kontrolnych sprawdzających w dniu 8.08.2014r.

W protokole kontroli sprawdzającej z dnia 8.08.2014r. nr HŻ-430/14 uznano zarządzenie w/w decyzji za wykonane. Opis zawarty w pkt. 3.3 niniejszego protokołu odnośnie opracowanego i wdrożonego w zakładzie systemu HACCP jest bardzo ogólny, pobieżny. Wskazane byłoby ująć w protokole kontroli sprawdzającej kluczowe informacje dot. wdrożonego systemu HACCP. Ponadto protokół został sprawdzony zatwierdzony pod względem formalnym, przez pracownika, który uczestniczył w czynnościach kontrolnych.

Mała gastronomia

Decyzja z dnia 7.04.2014r., znak: PS-HŻ-600-138/14 została wydana w oparciu o ustalenia z przeprowadzonych czynności kontrolnych, które odnotowano w protokole kontroli sanitarnej z dnia 21.03.2014r. nr HŻ-155/14 i nakładała na stronę obowiązek „zamontowanie osłony na lampie w pomieszczeniu kuchennym tak, aby chroniła przed rozbryzgiem szkła” w terminie do dnia 30.04.2014r. W dniu 24.03.2014r. pismem znak: PS.HŻ-600/138/14 zawiadomiono stronę o wszczętym postępowaniu administracyjnym w sprawie stwierdzonych uchybień sanitarno – technicznych ww. zakładzie i obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 21.03.2014r., a koszty obciążające stronę za tą kontrolę zostały naliczone w decyzji – rachunek z dnia 7.04.2014r. znak: PS-HŻ-3106-93/14. Czynności sprawdzające przeprowadzono w dniu 7.05.2014r. (protokół nr HŻ-227/14), za które obciążono stronę decyzją-rachunkiem z dnia 30.05.2015r. znak: PS-HŻ-3106-138/14.

W osnowie decyzji z dnia 7.04.2014r., znak: PS-HŻ-600-138/14 błędnie powołano podstawę prawną Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) z dnia 29 kwietnia 2004r. nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30. 04. 2004r., str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319)

Sklep rybny

Decyzja z dnia 26.02.2014r. znak: PS-HŻ-600-58/14 została wydana w oparciu o ustalenia z przeprowadzonych czynności kontrolnych, które odnotowano w protokole kontroli sanitarnej z dnia 11.02.2014r. nr HŻ-76/14 i nakładała na stronę obowiązek doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno – technicznego powierzchni ścian w obiekcie tak, aby były czyste, gładkie, łatwe do utrzymania w czystości, w terminie do dnia 31.07.2014r.

Wobec powyższego wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości podczas kontroli przeprowadzonej w dniu 11.02.2014r., a także w sprawie obciążenia przedsiębiorcy opłatą za ww. czynności kontrolne (pismo z dnia 12.02.2014r. znak: PS-HŻ-600-58/14). W dniu 26.02.2015r. wydano decyzje – rachunek znak: PS-HŻ-3106-57/14 obciążająca ww. podmiot opłatą za przeprowadzenie czynności kontrolnych w dniu 11.02.2015r.

W dniu 17.07.2015r. do siedziby PSSE w Policach wpłynął wniosek właściciela, w którym poproszono o przedłużenie terminu wykonania obowiązku nałożonego decyzją z dnia 26.02.2014r. znak: PS-HŻ-600-58/14, motywując trwającym remontem, wydłużonym przez podwykonawcę. PPIS w Policach na podstawie art. 155 k.p.a. zmienił decyzją z dnia 30.07.2014r. znak: PS.HŻ-600-58/14 termin wykonania ww. obowiązku.

Ponowne czynności kontrolne sprawdzające przeprowadzono w dniu 11.09.2014r. (protokół nr HŻ-467/14) wykazały wykonanie obowiązku doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno technicznego ścian w przedmiotowym sklepie. Decyzja - rachunek z dnia 26.09.2014r., znak: PS-HŻ-3106-229/14.

Decyzja z dnia 26.02.2014r. znak: PS-HŻ-600-58/14 oraz decyzja- rachunek z dnia 26.02.2014 r. znak: PS-HŻ-3106-57/14 zostały wysłane 7. dnia od daty otrzymania zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego, tj. w ostatnim dniu terminu określonego w zawiadomieniu o wszczęciu postępowania administracyjnego, kiedy strona ma możliwość wypowiedzenia się, co do zebranych dowodów i materiałów, zgłoszenia żądań oraz zapoznania się z aktami sprawy.

W aktach sprawy brak dokumentacji potwierdzającej wyegzekwowania od ww. przedsiębiorcy aktualnej dokumentacji do celów sanitarno – epidemiologicznych

- Zakład

Decyzja z dnia 29.06.2015r., znak: PS-HŻ-600-260/15 została wydana w oparciu o ustalenia z przeprowadzonych czynności kontrolnych, które odnotowano w protokole kontroli sanitarnej z dnia 03.06.2015 r. nr HŻ-254/15 jak również na w oparciu o czynności kontrolne sprawdzające przeprowadzone w dniu 03.06.2015r. i nakładała na stronę obowiązek doprowadzenia do właściwego stanu technicznego podłogi tak, aby była czysta, gładka, łatwa do utrzymania w czystości w terminie do dnia 31.07.2015 r.

Wobec powyższego wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie obciążenia przedsiębiorcy opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniach 21.05.2015r. i 3.06.2015 r. (pismo z dnia 8.06.2015r. znak: PS-HŻ-600-240/15) jak również w sprawie stwierdzonych nieprawidłowości podczas kontroli przeprowadzonej w dniu 21.05.2015r. (pismo z dnia 17.06.2015r. znak: PS-HŻ-600-260/15). Decyzja – rachunek z dnia 16.07.2015r., nr PS-HŻ-3106-127/15 została wydana w oparciu o ustalenia z przeprowadzonych czynności kontrolnych w dniu: 21.08.2014r. W dniu 29.07.2015 r. do Siedziby PSSE w Policach wpłynęła prośba o przedłużenie terminu usunięcia nieprawidłowości sanitarno – technicznych – do dnia 31.08.2015r. Na podstawie art. 155 k.p.a. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydał decyzję zmieniającą decyzję z dnia 29.06.2015r. w zakresie terminu wykonania obowiązku. Czynności kontrolne sprawdzające przeprowadzone w dniu 4.09.2015r. udokumentowane protokołem kontroli sprawdzającej Nr HŻ-428/15 potwierdziły wykonanie obowiązku nałożonego decyzją z dnia 29.06.2015 r., znak: PS-HŻ-600-260/15. Decyzja – rachunek z dnia 17.09.2015 r. znak: PS- HŻ-3106-186/15.

W uzasadnieniu decyzji – rachunku z dnia 16.07.2015r., nr PS-HŻ-3106-127/15 nieprawidłowo wskazano sposób naliczenia opłaty za wykonanie czynności kontrolnych. W przedmiotowej decyzji wskazano, że „kwota 90 zł odpowiada stawce, o jakiej mowa w §4 pkt 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009 roku w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności”, a zgodnie z zapisami tego przepisu stawka ryczałtowa z tytułu przeprowadzenia czynności kontrolnych wynosi 45 zł. Należało wykazać sposób naliczenia opłaty oddzielnie za przeprowadzenie czynności kontrolnych w dniu 21.05.2015r. i za przeprowadzenie czynności kontrolnych w dniu 3.06.2015r.

Bar

W dniu 24.07.2015r. pismem znak: PS-HŻ.-600-386/15 zawiadomiono stronę o wszczętym postępowaniu administracyjnym w sprawie stwierdzonych uchybień sanitarno-technicznych oraz obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniach 17.07.2015r. i 24.07.2015r. udokumentowane w protokołach kontroli sanitarnej nr HŻ-282/15 i nr HŻ-359/15. Decyzja z dnia 04.08.2015r., znak: PS-HŻ-600-386/15 nakładała na stronę obowiązek doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian w pomieszczeniach kuchni i ciągu komunikacyjnego w terminie do dnia 30.09.2015r. Kosztami w/wym. kontroli obciążono stronę w decyzji – rachunku z dnia 21.08.2015r. znak: PS-HŻ-3106-158/15.

W osnowie decyzji-rachunku z dnia 21.08.2015r. znak: PS-HŻ-3106-158/15 wskazano wyłącznie art. 75 ust. 1 pkt 1, nie wskazano art. 75 ust. 1 pkt 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, podczas gdy obciążono stronę również kosztami czynności sprawdzających przeprowadzonych w dniu 24.07.2015r.

Decyzja administracyjna znak: PS-HŻ-600-386/15 została wydana w dniu 04.08.2015r., tj. 6 dni od daty odebrania przez stronę zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego, które nastąpiło 29.07.2015r., zgodnie ze zwrotnym potwierdzeniem odbioru dołączonym do akt sprawy, tj. przed upływem terminu 7 dni

określonego w zawiadomieniu o wszczęciu postępowania administracyjnego, kiedy strona ma możliwość wypowiedzenia się, co do zebranych dowodów i materiałów, zgłoszenia żądań oraz zapoznania się z aktami sprawy.

Zakład obrotu

W dniu 11.07.2014r. pismem znak: PS-HŻ.-600-298/14 zawiadomiono stronę o wszczętym postępowaniu administracyjnym w sprawie stwierdzonych uchybień sanitarno-technicznych oraz obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 10.07.2014r. udokumentowane w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-362/14. Decyzja z dnia 28.07.2014r., znak: PS-HŻ-600-298/14 nakładała na stronę obowiązek doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian w sali sprzedaży owoców i warzyw w terminie do dnia 31.10.2014r. Kosztami w/wym. kontroli obciążono stronę w decyzji – rachunku z dnia 29.07.2014r. znak: PS-HŻ-3106-185/14. Czynności sprawdzające przeprowadzono w dniu 15.10.2014r. (protokół nr HŻ-519/14), po otrzymaniu pisma z dnia 14.10.2014r., w którym strona poinformowała o usunięciu nieprawidłowości. Właściciela obiektu obciążono kosztami ponownych czynności kontrolnych decyzją-rachunkiem z dnia 29.10.2014r. znak: PS-HŻ-3106-252/14.

- Cukiernia

W dniu 08.01.2014r. pismem znak: PS-HŻ-600-6/14 zawiadomiono stronę o wszczętym postępowaniu administracyjnym w sprawie stwierdzonych uchybień sanitarnych oraz obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 30.12.2013r. udokumentowane w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-476/13. Decyzja z dnia 17.01.2014r., znak: PS-HŻ-600-6/14 nakładała na stronę obowiązek weryfikacji systemu HACCP w zakresie określenia trwałości mikrobiologicznej produkowanych wyrobów w terminie do dnia 31.01.2014r. Kosztami w/wym. kontroli obciążono stronę w decyzji – rachunku z dnia 20.01.2014r. znak: PS-HŻ-3106-25/14. Czynności sprawdzające przeprowadzone w dniu 13.02.2014r. (protokół nr HŻ-84/14) wykazały niewykonanie obowiązku wynikającego z w/wym. decyzji administracyjnej PPIS w Policach. Właściciela zakładu wezwano pismem z dnia 20.02.2014r. znak: PS-HŻ-600-6/14 do dobrowolnego wykonania w/wym. obowiązku. W dniu 05.03.2014r. przeprowadzono ponowną kontrolę w zakładzie, udokumentowaną protokołem nr HŻ-118/14. W toku kontroli stwierdzono wykonanie obowiązku wynikającego z analizowanej decyzji administracyjnej, tj. przeprowadzono weryfikację systemu HACCP stosownie do wielkości i profilu prowadzonej działalności w zakresie opracowania procedury dotyczącej badań trwałości mikrobiologicznej produktów gotowych. Właściciela obiektu obciążono kosztami ponownych czynności kontrolnych decyzją-rachunkiem z dnia 20.03.2014r. znak: PS-HŻ-3106-76/14.

Zakład produkcyjny

W dniu 11.07.2014r. pismem znak: PS-HŻ.-600-298/14 zawiadomiono stronę o wszczętym postępowaniu administracyjnym w sprawie stwierdzonych uchybień sanitarno-technicznych oraz obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 10.07.2014r. udokumentowane w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-362/14. Decyzja z dnia 28.07.2014r., znak: PS-HŻ-600-298/14 nakładała na stronę obowiązek doprowadzenia do odpowiedniego stanu sanitarno-technicznego powierzchni ścian w sali sprzedaży owoców i warzyw w terminie do dnia 31.10.2014r. Kosztami w/wym. kontroli obciążono stronę w decyzji – rachunku z dnia 29.07.2014r. znak: PS-HŻ-3106-185/14. Czynności sprawdzające przeprowadzono w dniu 15.10.2014r. (protokół nr HŻ-519/14), po otrzymaniu pisma z dnia 14.10.2014r., w którym strona poinformowała o usunięciu nieprawidłowości. Właściciela obiektu obciążono kosztami ponownych czynności kontrolnych decyzją-rachunkiem z dnia 29.10.2014r. znak: PS-HŻ-3106-252/14.

3. *Nadzór nad produkcją i obrotem kosmetykami należy prowadzić zgodnie z Ustawą o kosmetykach z dnia 30.03.2001r. (Dz. U. z 2011r. Nr 42, poz. 437 z późn. zm.)*

Wykonano częściowo - pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach znajdują się 2 obiekty produkujące kosmetyki oraz 1 magazyn hurtowy, pozostała sprzedaż kosmetyków odbywa się w sklepach prowadzących również inny obrót handlowy. W roku 2014 objęto kontrolą wszystkie w/w obiekty, natomiast w roku 2015 zgodnie z harmonogramem nadzoru nad obiektami na 2015r. jeden skontrolowano w miesiącu czerwcu, a dwa pozostałe zaplanowano na miesiąc październik i listopad 2015r.

Ponadto podejmowano działania nadzоровe w zakresie sprzedaży wyrobów do wybielania zębów - sprzedaż przez Internet (sklepy i apteki internetowe oraz portale aukcyjne). W trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych nie stwierdzano w sprzedaży wyrobów do wybielania zębów oraz oferowania usług wybielania zębów w gabinetach stomatologicznych. Na bieżąco dokonuje się przeglądu użytkowników sprzedających wyroby do wybielania zębów poprzez serwis internetowy Allegro.

W okresie objętym kontrolą do badań laboratoryjnych pobrano łącznie 8 próbek kosmetyków – perfumy

bezpośrednio u producenta

Zgodnie ze sprawozdaniami z badań Nr: 487/14 z dnia 27.06.2014r., 486/14 z dnia 01.07.2014r., 522/15 z dnia 19.06.2015r., 521/15 z dnia 19.06.2015r. w/w próbki w kierunku oceny znakowania i składu zadeklarowanego przez producenta na etykietach był zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223 /2009 z dnia 30.11.2009r. (Dz.U. UE L 342/59 z 22.12.2009r. z późniejszymi zmianami).

Przeanalizowano dokumentację w zakresie prowadzonego nadzoru nad obiektami:

- zawiadomienie o zamiarze wszczęcia kontroli z dnia 12.11.2014r. znak: PS-PPIS-264/HŻ/14 (doręczenia dokonano w dniu 14.11.2014r.);
- protokół kontroli sanitarnej z dnia 09.12.2014r. nr HŻ - 613/14 z załącznikami + upoważnienie z dnia 09.12.2014r. nr 1088/14;
- protokół kontroli tematycznej z dnia 08.06.2015r. nr HŻ-257/15 + upoważnienie z dnia 08.06.2015r. nr 528/15;

- zawiadomienie o zamiarze wszczęcia kontroli z dnia 03.12.2013r.. znak: PS-PPIS-335/HŻ/13 (doręczenia dokonano w dniu 04.12.2013r.);
- protokół kontroli sanitarnej z dnia 02.01.2014r. nr HŻ - 1/14 z załącznikami + upoważnienie z dnia 02.01.2014r. nr 101/14;

- zawiadomienie o zamiarze wszczęcia kontroli z dnia 12.11.2014r.. znak: PS-PPIS-266/HŻ/14 (doręczenia dokonano w dniu 14.11.2014r.);
- wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających Urzędowej Kontroli organów PIS z dnia 15.12.2014r.;
- protokół kontroli sanitarnej z dnia 09.12.2014r. nr HŻ - 614/14 z załącznikami + upoważnienie z dnia 09.12.2014r. nr 1092/14;
- zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS z dnia 16.12.2014r.

W przypadku produktów kosmetycznych nie istnieją procedury „dopuszczenia do obrotu” przez określony organ nadzoru urzędowej kontroli. Pełną odpowiedzialność za zgodność kosmetyku z przepisami prawa ponosi osoba odpowiedzialna, przedsiębiorca, który jest zobowiązany do poinformowania Państwowej Inspekcji

Sanitarnej o zamiarze prowadzenia działalności w takim zakresie (nie ustalono wzoru takiego zgłoszenia – wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających Urzędowej Kontroli organów PIS, który zastosowano w przypadku zgłoszenia przedsiębiorcy , odnosi się do urzędowej kontroli żywności). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny po przeprowadzeniu czynności w zakładzie produkującym kosmetyki może wystosować pismo do przedsiębiorcy, stwierdzające, że zakład produkujący kosmetyki znajduje się pod nadzorem organów PIS - nie określono wzoru takiego dokumentu. Pismo to może zawierać analogiczne dane, jakie znajdują się w procedurze dot. bezpieczeństwa żywności, ale musi dotyczyć kosmetyków. Zastosowany wzór przy rejestracji producenta , odnosi się do urzędowej kontroli żywności.

4. *Przy planowaniu kontroli na kolejne lata należy kierować się wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego, zawartymi w „Krajowym ramowym programie kontroli kompleksowej obiektów żywności i żywienia”, stanowiącym załącznik do Procedury kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” PK/HŻ/01/01 wydanie III, data wydania: 2006-10-28.*

Wykonano - w harmonogramie nadzoru nad obiektami będącym załącznikiem Nr 1 do Planu zasadniczych przedsięwzięć PSSE w Policach na 2014 i 2015 rok znajduje się wykaz obiektów zaplanowanych na dany rok do kontroli. W dokumencie tym wyszczególniono kontrolowaną jednostkę, nazwiska osób kontrolujących oraz miesiąc, w którym zaplanowane jest przeprowadzenie kontroli sanitarnej.

Przy ustalaniu częstotliwości kontroli obiektów na 2014r. wzięto przede wszystkim pod uwagę krajowy ramowy program kontroli kompleksowej obiektów żywności i żywienia oraz analizę ryzyka uwzględniającą charakter, zakres prowadzonej działalności, rodzaj zagrożeń, informacje dotyczące podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa żywnościowe, wyniki wcześniejszych kontroli, obsadę kadrową w pionie HŻŻ i PU oraz konieczność prowadzenia kontroli pozaplanowych, wynikających z toczącego się postępowania administracyjnego, zaleceń pokontrolnych, zgłaszanych interwencji, wytycznych ZPWIS w Szczecinie do prowadzenia kontroli tematycznych i akcyjnych, postępowania w ramach systemu RASFF oraz RAPEX. Przy planowaniu kontroli na 2015r. brano pod uwagę kategorię ryzyka określającą częstotliwość, z jaką powinny być przeprowadzane kontrole w danym obiekcie, która została określona po wypełnieniu „Arkuszy oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością”.

Ocena realizacji kontroli zaplanowanych oraz wykonanych została przeprowadzona na przykładzie piekarni oraz zakładów garmażeryjnych:

2014 rok

- Piekarnie - zgodnie z ewidencją na terenie powiatu polickiego w danym roku znajdowało się 5 piekarni

. Wszystkie zostały zaplanowane do kontroli na rok 2014. Przyjęte założenia zrealizowano w odniesieniu do 4 piekarni – przeprowadzając łącznie 12 kontroli (planowanych oraz sprawdzających związanych z prowadzonym postępowaniem administracyjnym). W przypadku piekarni plan nie został zrealizowany, z uwagi na wykreślenie zakładu z rejestru (PPIS w Policach 10.12.2014r. wszczął z urzędu postępowanie administracyjne, pismo znak: PS-HŻ-600-507/14 w sprawie wykreślenia piekarni z rejestru). W dniu 31.12.2014r. wydana została decyzja wykreślającą z urzędu piekarnię znak: PS-HŻ-600-507/14.

- Zakłady garmażeryjne – zgodnie z ewidencją na terenie powiatu polickiego w danym roku prowadziły działalność 4 zakłady garmażeryjne

. Wszystkie zakłady zostały zaplanowane do kontroli na rok 2014, plan został w całości zrealizowany – przeprowadzono łącznie 7 kontroli

2015 rok

- Piekarnie - zgodnie z ewidencją na terenie powiatu polickiego w danym roku znajdowało się 5 piekarni tych samych, co w 2014r. Wszystkie zostały zaplanowane do kontroli na rok 2015. Plan jest realizowany na bieżąco, do dnia kontroli przeprowadzono łącznie 13 kontroli w 3 piekarniach. Wzmoczony nadzór w tej grupie obiektów, związany był z prowadzeniem postępowania administracyjnego dotyczącego usunięcia nieprawidłowości natury technicznej. Na wrzesień zaplanowano kontrolę w piekarni , natomiast w odniesieniu do piekarni , kontrola zaplanowana była na wrzesień, jednak w dniu 11.03.2015r. do PPIS w Policach wpłynął wniosek o wykreślenie zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. W związku z powyższym 18.03.2015r. PPIS w Policach wydał decyzję znak: PS-HŻ-600-102/15 wykreślając z rejestru przedmiotowy zakład.
- Zakłady garmażeryjne – liczba przedmiotowych zakładów nie uległa zmianie od roku 2014. Wszystkie 4 zostały zaplanowane do kontroli na rok bieżący, 3 z nich zostały już skontrolowane, natomiast kontrola w zakładzie przewidziana jest na listopad. Do dnia kontroli przeprowadzono łącznie 9 kontroli.

5. *Uzupełnić obsadę kadrową obszaru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach w taki sposób, aby zapewnić nadzór sanitarny w zakresie bezpieczeństwa żywności i kosmetyków przez odpowiednią liczbę pracowników posiadających kierunkowe wykształcenie oraz właściwą wiedzę merytoryczną w stosunku do liczby nadzorowanych obiektów.*

Wykonano - w dniu 23.09.2015r. w trakcie przeprowadzania czynności kontrolnych w pionie nadzoru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Policach stwierdzono, że w przedmiotowym obszarze zatrudnione są 4 osoby w tym jedna w ramach zastępstwa, oraz 1 osoba w ramach odbywania stażu skierowana z urzędu pacy w Policach. Dwie osoby w dniu kontroli tj. przebywały na zwolnieniach lekarskich.

6. *Przesyłki nadawane drogą Elektronicznej Platformy Usług Administracji Publicznej należy skutecznie doręczać, co powinno mieć odzwierciedlenie w statusie doręczeń.*

Wykonano - w okresie objętym kontrolą przesyłki nadawane drogą Elektronicznej Platformy Usług Administracji Publicznej do organów administracji publicznej posiadają Urzędowe Poświadczenie Przedłożenia. Przesyłki adresowane do osób fizycznych zostały skutecznie doręczone - potwierdzenia w wydruku statusu doręczeń Elektronicznej Platformy Usług Administracji Publicznej Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Policach.

8. Podsumowanie:

Obserwacja pracy pracowników Obszaru Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach w trakcie prowadzonych czynności kontrolnych w wybranych zakładach produkcji żywności wykazała zgodność

postępowania z procedurą kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” PK/HŻ/01. Pracownicy wykazali się znajomością wymagań zawartych w obowiązującym prawie żywnościowym.

W wyniku przeprowadzonej kontroli obszaru nadzoru Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Policach stwierdzono, że zalecenia wydane po przeprowadzeniu kontrolach doraźnych w latach 2011 i 2014 w większości przypadków zostały wykonane, tj;

- przedsięwzięcia zawarte w „Planie działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach” są sukcesywnie realizowane;
- kontrole na rok 2014 planowane były z uwzględnieniem wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego, zawartych w „Krajowym ramowym programie kontroli kompleksowej obiektów żywności i żywienia” stanowiącym załącznik do Procedury kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” PK/HŻ/01/01 wydanie III, data wydania: 2006-10-28. Natomiast kontrole na rok 2015 planowane były z uwzględnieniem kategorii ryzyka określającej częstotliwość, z jaką powinny być przeprowadzane kontrole w danym obiekcie, która to została określona po wypełnieniu „Arkuszy oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością”.
- obsada kadrowa została zwiększona, obecnie dwie spośród czterech zatrudnionych osób przebywają na zwolnieniu lekarskim;
- przesyłki nadawane drogą Elektronicznej Platformy Usług Administracji Publicznej do organów administracji publicznej posiadają Urzędowe Poświadczenie Przedłożenia, natomiast do interesantów – Urzędowe Poświadczenia Doręczenia.

Jednakże działania nadzоровe prowadzone w przedsiębiorstwach pozostających pod nadzorem PPIS w Policach powinny być prowadzone z uwzględnieniem wszystkich wymagań prawa żywnościowego i administracyjnego, natomiast nadzór nad produkcją i obrotem kosmetykami wymaga pogłębienia wiedzy z zakresu obowiązującego prawa w niniejszym zakresie.

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

W wyniku przeprowadzonej kontroli działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach, w szczególności w zakresie prowadzonego postępowania administracyjnego, ocenia się:

- 1) pozytywnie
- 2) pozytywnie z uchybieniami
- 3) pozytywnie, mimo stwierdzonych nieprawidłowości
- 4) negatywnie
- 5) inne

10. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości

W kontrolowanym zakresie w obszarze HŻŻiPU PSSE w Policach stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- 1. Część protokołów z kontroli sanitarnych przeprowadzanych na wniosek strony w związku z zatwierdzeniem nowych obiektów pisanych jest w sposób lakoniczny, brakuje w nich podstawowych informacji dotyczących bezpośrednio lub pośrednio bezpieczeństwa żywności np. opisu pomieszczeń, wyposażenia, asortymentu produkowanej żywności, prowadzonych procesów technologicznych oraz informacji**

o obowiązującym systemie kontroli wewnętrznej (protokoły: Nr HŻ-116/15 z dnia 19.03.2015r., Nr HŻ-8/15 z dnia 16.01.15, z dnia 1.07.2015r. Nr HŻ-312/15). Ponadto w protokołach: Nr HŻ-116/15 z dnia 19.03.2015r., nr HŻ-18/15 z dnia 30.01.2015r., z dnia 05.01.2015r. Nr HŻ-3/15, z dnia 14.08.2015r. nr HŻ-392/15, zawarto zapis: „Zakład działa w oparciu o system HACCP – zapisy prowadzone na bieżąco”. Nie jest możliwe prowadzenie zapisów w zakładzie, który nie rozpoczął jeszcze działalności.

Odpowiedź PPIS w Policach:

W obszarze Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w czasie trwania kontroli zatrudnionych było 4 pracowników, z czego jeden znajdował się na urlopie macierzyńskim a drugi na długotrwałym zwolnieniu chorobowym. Ponadto teren powiatu polickiego zajmuje duży obszar, a pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach jest około 800 zakładów. W związku z powyższym dwóch pracowników nie jest w stanie poświęcić wystarczającej ilości czasu pozwalającej na sporządzanie bardziej szczegółowych protokołów, chcąc jednocześnie zrealizować wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego, które są zawarte w „Krajowym ramowym programie kontroli kompleksowej obiektów żywności i żywienia”.

Stanowisko ZPWIS wobec wyjaśnienia:

Protokoły z kontroli winny być sporządzane w sposób określony zgodnie z art. 68 § 1 k.p.a. tj. protokół sporządza się tak, aby z niego wynikało, kto, kiedy, gdzie i jakich czynności dokonał, kto i w jakim charakterze był przy tym obecny, co i w jaki sposób w wyniku tych czynności ustalono i jakie uwagi zgłosiły obecne osoby.

Od połowy 2014r. nie obowiązuje „Krajowy ramowy program kontroli kompleksowych obiektów żywności i żywienia”, natomiast należy stosować zarządzenia Głównego Inspektora Sanitarnego przesłane w lipcu 2014r., zgodnie z którymi częstotliwość kontroli uzależniona jest od kategorii ryzyka i kryterium oceny uzyskanej po wypełnieniu Załącznika Nr 6: „Arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”.

Sformułowano zalecenie w tym zakresie.

2. Brak decyzji-rachunków po kontrolach sanitarnych przeprowadzonych na wniosek strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, podczas których stwierdzono nieprawidłowości (dotyczy postępowania przy zatwierdzaniu warunkowym obiektów:

. Jest to niezgodne z art. 75, ust. 1, pkt 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U.2015.594 z późn. zm.). Interpretacja Głównego Inspektora Sanitarnego dotycząca opłat za czynności kontrolne została przekazana państwowym powiatowym inspektorom sanitarnym województwa zachodniopomorskiego przy piśmie Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 23.04.2010r., znak: WS-N.HŻ-074-59/10. Pkt 1 art. 75 ust. 1 w/w ustawy dotyczy również pobierania opłat za czynności związane z wydaniem decyzji o zatwierdzeniu zakładu, warunkowym zatwierdzeniu lub decyzji o odmowie zatwierdzenia, jeżeli w trakcie przeprowadzanej kontroli zostały stwierdzone niezgodności z przepisami prawa żywnościowego.

Odpowiedź PPIS w Policach:

Od dnia kontroli nakładane są decyzje – rachunki po kontrolach sanitarnych przeprowadzanych na wniosek strony o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, podczas których stwierdzono nieprawidłowości.

Przyjęto wyjaśnienia PPIS w Policach – sformułowano zalecenie w tym zakresie.

3. Nieprawidłowe wypełnianie „Arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” stanowiącego załącznik do protokołów.***Odpowiedź PPIS w Policach:***

Od września 2015 r. we wszystkich arkuszach oceny zakładów produkcji/obrotu żywnością/ materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w pkt IV Profil działalności - stosuje się załącznik 7 („Instrukcja dotycząca kryteriów oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością / materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością”) do pakietu zarządzeń Głównego Inspektora Sanitarnego.

Stanowisko ZPWIS wobec wyjaśnienia:

W pkt IV *Profil działalności* – zgodnie z *kategoryzacją zakładów* należy posługiwać się Załącznikiem nr 7 („Instrukcja dotycząca kryteriów oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”) do pakietu zarządzeń Głównego Inspektora Sanitarnego przesłanych do powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych przy piśmie ZPWIS w Szczecinie z dnia 07.07.2014r. znak: NHŻ.9011.2.98.2014 (Protokoły dnia 15.07.2015r. Nr HŻ-342/15, 11.08.2015r. Nr HŻ-385/15, Nr HŻ-18/15 z dnia 30.01.2015r., z dnia 14.08.2015r. nr HŻ-392/15, z dnia 19.03.2015r. Nr HŻ-115/15, z dnia 16.09.2015r. nr HŻ-439/15, z dnia 20.05.2015r. nr HŻ-221/15, z dnia 14.07.2014r. znak: PS-HŻ-600-279/14, z dnia 17.07.2015r. nr HŻ-282/15).

Sformułowano zalecenie w tym zakresie.

4. Obiekt po uzyskaniu warunkowego zatwierdzenia został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a po przeprowadzeniu czynności kontrolnych sprawdzających został ponownie wpisany do ww. rejestru, pod innym numerem.***Odpowiedź PPIS w Policach:***

Obiekt został wpisany ponownie do rejestru zakładów oraz została wydana decyzja zatwierdzająca zakład. Odbyło się to po kontroli sanitarnej (a nie sprawdzającej jak wpisano w pkt. 4 stwierdzonych nieprawidłowości), która wykonana była na pisemny wniosek strony. Decyzja warunkowa wygasła po trzech miesiącach a przedsiębiorca nie okazał w tym czasie systemu HACCP oraz nie zwrócił się z prośbą o warunkowe przedłużenie ww. decyzji na kolejne 3 miesiące.

Stanowisko ZPWIS wobec wyjaśnienia:

W przypadku uwag dot. postępowania administracyjnego wobec właścicieli

w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej przedmiotowy zakład powinien być wpisany tylko raz. Niewłaściwie wpisano w dniu 24.03.2015r. podmiot pod numerem 35/1611/15, a w dniu 16.07.2015 r. pod nr 218/11611/15.

Sformułowano zalecenie w tym zakresie.

5. W związku ze stwierdzeniem, podczas czynności kontrolnych sprawdzających, ponownie braku opracowanych procedur opartych na zasadach systemu HACCP nie przedłużono urzędowego zatwierdzenia warunkowego o kolejne trzy miesiące.

Odpowiedź PPIS w Policach:

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach po przeanalizowaniu dokumentacji zakładów sprawdzonej w ramach przedmiotowej kontroli nie stwierdził nieprawidłowości zawartej w pkt. 5, w związku z powyższym prosi o wskazanie zakładu w którym miała miejsce nieprawidłowość wskazana w ww. punkcie.

Stanowisko ZPWIS wobec wyjaśnienia:

W protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-27/15 przeprowadzonej w dniu 07.02.2015r., w widnieje zapis, że zakład jest w trakcie opracowania procedur systemu HACCP, w tym utrzymania zakładu w czystości. Opracowane zostały „robocze instrukcje GHP”, niedostępne w zakładzie w dniu kontroli. Właściciel zobowiązał się dostarczyć je do siedziby PSSE w Policach w dniu 09.02.2015r. Decyzja PPIS w Policach z dnia 23.10.2014r. znak: PS-HŻ-600-444/14 zatwierdzała w/wym. zakład warunkowo do dnia 23.01.2015r. Skoro procedury systemu HACCP nie zostały jeszcze w pełni opracowane w zakładzie do dnia 07.02.2015r., to po ponownej kontroli, która zgodnie z w/wym. trybem określonym w rozporządzeniu (WE) nr 882/2004 powinna zostać przeprowadzona do dnia 23.01.2015r., w takim przypadku, jeżeli dokonano wyraźnego postępu, ale zakład nadal nie spełnia wszystkich odpowiednich wymagań, właściwy organ może przedłużyć urzędowe zatwierdzenie. Jednakże zatwierdzenie warunkowe nie może przekraczać łącznie sześciu miesięcy.

Sformułowano zalecenie w tym zakresie.

6. W dwóch przypadkach czynności kontrolne sprawdzające nie zostały przeprowadzone w ciągu trzech miesięcy od udzielenia zatwierdzenia warunkowego, a wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, nastąpił dopiero po przeprowadzeniu kontroli sprawdzającej, a nie po wydaniu warunkowego zatwierdzenia.

Odpowiedź PPIS w Policach:

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach każdorazowo przy wydawaniu decyzji warunkowych informują przedsiębiorców, iż w przeciągu 3 miesięcy muszą okazać system HACCP w celu otrzymania zatwierdzenia zakładu. Okazanie systemu HACCP oraz uzyskanie „bezterminowego” zatwierdzenia zakładu leży w gestii przedsiębiorcy a nie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Policach. Kontrola przeprowadzona u przedsiębiorcy była kontrolą sanitarną (a nie sprawdzającą jak wpisano w pkt. 6 stwierdzonych nieprawidłowości), która wykonana była na pisemny wniosek strony.

Wpisy przy wydawaniu decyzji warunkowych Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Policach wydaje od czerwca bieżącego roku.

Stanowisko ZPWIS wobec wyjaśnienia:

Tryb postępowania w sprawie o zatwierdzenie zakładu jest określony w art. 31 ust. 2 lit. d 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; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.), zgodnie z którym właściwy organ udziela bezwarunkowego zatwierdzenia jedynie wtedy gdy z nowej kontroli urzędowej

zakładu, przeprowadzonej w ciągu trzech miesięcy od chwili udzielenia zatwierdzenia warunkowego, wynika że zakład spełnia inne odpowiednie wymagania prawa paszowego lub żywnościowego. Jeżeli dokonano wyraźnego postępu, ale zakład nadal nie spełnia wszystkich odpowiednich wymagań, właściwy organ może przedłużyć urzędowe zatwierdzenie. Jednakże zatwierdzenie warunkowe nie może przekraczać łącznie sześciu miesięcy.

W analizowanych sprawach dot.

ponowne kontrole urzędowe odbyły się po określonym 3-miesięcznym terminie zatwierdzenia warunkowego.

Sformułowano zalecenie w tym zakresie.

7. W jednym przypadku decyzja-rachunek została wydana 9 dni po dacie odebrania przez stronę zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego, tj. przed upływem okresu uprawomocnienia się decyzji.

Odpowiedź PPIS w Policach:

Decyzja rachunek została wydana w dniu 21.08.2015 r. a zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego w dniu 24.07.2015 r. Jednocześnie pragnę nadmienić, iż w dniu 12.08.2015 r. nie zostało wydane żadne zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego.

Stanowisko ZPWIS wobec wyjaśnienia:

W Projekcie wystąpienia pokontrolnego błędnie napisano: „W jednym przypadku decyzja-rachunek została wydana 9 dni po dacie odebrania przez stronę zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego, tj. przed upływem okresu uprawomocnienia się decyzji” oraz „Decyzja-rachunek znak: PS-HŻ-3106-158/15 została wydana w dniu 21.08.2015r., 9 dni od daty odebrania przez stronę zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego, które nastąpiło 12.08.2015r., zgodnie ze zwrotnym potwierdzeniem odbioru dołączonym do akt sprawy, tj. przed upływem okresu uprawomocnienia się decyzji.” Nieprawidłowość dotyczy

należącego do . Decyzja administracyjna znak: PS-HŻ-600-386/15 została wydana w dniu 04.08.2015r., tj. 6 dni od daty odebrania przez stronę zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego, które nastąpiło 29.07.2015r., zgodnie ze zwrotnym potwierdzeniem odbioru dołączonym do akt sprawy, tj. przed upływem terminu 7 dni określonego w zawiadomieniu o wszczęciu postępowania administracyjnego, kiedy strona ma możliwość wypowiedzenia się, co do zebranych dowodów i materiałów, zgłoszenia żądań oraz zapoznania się z aktami sprawy.

Sformułowano zalecenie w tym zakresie.

8. W osnowie wszystkich przeanalizowanych decyzji-rachunków nie przywołuje się konkretnych paragrafów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009 roku w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności (Dz. U. Nr 78, poz. 656 z późn. zm.)

Odpowiedź PPIS w Policach:

Mając na uwadze przedmiotową nieprawidłowość wprowadzono zasadę wskazywania konkretnych paragrafów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności.

Przyjęto wyjaśnienia PPIS w Policach – sformułowano zalecenie w tym zakresie.

9. Nieprawidłowe przywoływanie art. 5 rozporządzenia 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych, w decyzjach na poprawę warunków technicznych. Niniejszy punkt odnosi się do „Analizy zagrożeń oraz krytycznych punktów kontroli” (Decyzje: z dnia 10.02.2014r. znak: PS-HŻ-600-37/14, z dnia 07.03.2014r., znak: PS-HŻ-600-82/14, z dnia 20.08.2015r. znak: PS-HŻ-600-410/15, z dnia 17.03.2015r., znak: PS-HŻ-600-96/15, z dnia 28.07.2014r. znak: PS-HŻ-600-298/14).

Odpowiedź PPIS w Policach:

Przepisy prawne będą precyzyjniej dostosowywane do konkretnego stanu faktycznego sprawy.

Przyjęto wyjaśnienia PPIS w Policach – sformułowano zalecenie w tym zakresie.

10. W upoważnieniach do przeprowadzania czynności kontrolnych brak danych przedsiębiorcy, są jedynie dane kontrolowanego obiektu (upoważnienia z dnia 23.10.2014r. znak: PS-PPIS-012-958/14, z dnia 06.02.2015r. znak: PS-PPIS-012-156/15, z dnia 12.02.2015r. znak: PS-PPIS-012-159/15, z dnia 14.11.2014r. znak: PS-PPIS-012-1028/14, z dnia 04.06.2014r. znak: PS-PPIS-012-578/14, z dnia 18.06.2014r. znak: PS-PPIS-012-617/14, z dnia 17.09.2014 znak: PS-PPIS-012-861/14, z dnia 09.10.2014r. znak: PS-PPIS-012-911/14, z dnia 21.03.2014r. znak: PS-PPIS-012-368/14 oraz z dnia 7.05.2014r. znak: PS-PPIS-012-490/14, z dnia 10.07.2014r. znak: PS-PPIS-012-688/14, z dnia 13.02.2014r. znak: PS-PPIS-012-226/14, z dnia 05.03.2014r. znak: PS-PPIS-012-296/14, z dnia 05.11.2014r. znak: PS-PPIS-012-1002/14, z dnia 04.06.2014r. znak: PS-PPIS-012-584/14, z dnia 27.06.2014r. znak: PS-PPIS-012-649/14, z dnia 02.07.2014 znak: PS-PPIS-012-661/14, z dnia 08.08.2014r. znak: PS-PPIS-012-784/14).

Odpowiedź PPIS w Policach:

Od lutego 2015 r. we wszystkich upoważnieniach do przeprowadzania czynności kontrolnych zawierane są dane przedsiębiorców.

Przyjęto wyjaśnienia PPIS w Policach – sformułowano zalecenie w tym zakresie.

11. Niedostatecznie wyjaśnione naliczanie kwoty w decyzjach rachunkach w przypadkach naliczania kwoty łącznie z tytułu stwierdzenia nieprawidłowości oraz przeprowadzenia czynności kontrolnych sprawdzających. Brak wskazania oprócz art. 75 ust. 1 pkt 1 również pkt 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ponadto należy wykazać dokładny sposób naliczenia kwoty oddzielnie za czynności kontrolne przeprowadzane w różnych dniach.

Odpowiedź PPIS w Policach:

Od dnia kontroli problemowej, która odbyła się w dniach 23-24.09.2015 r. naliczanie kwoty w decyzjach rachunkach w przypadkach naliczania kwoty łącznie z tytułu stwierdzenia nieprawidłowości oraz przeprowadzanych czynności kontrolnych sprawdzających wyjaśniane jest dostatecznie.

Przyjęto wyjaśnienia PPIS w Policach – sformułowano zalecenie w tym zakresie.

11. Uwagi, wnioski, zalecenia w sprawie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości (uchybień):

1. W protokołach z kontroli sanitarnych przeprowadzanych na wniosek strony w związku z zatwierdzaniem nowych obiektów należy odnosić się do informacji dotyczących bezpieczeństwa żywności: tj. np. opisu pomieszczeń, wyposażenia, asortymentu produkowanej żywności, prowadzonych procesów technologicznych oraz informacji o obowiązującym systemie kontroli wewnętrznej.
2. Po kontrolach sanitarnych przeprowadzonych na wniosek strony o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, podczas których stwierdzono nieprawidłowości należy stronę obciążać decyzją rachunkiem.
3. Wypełniając „Arkusze oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością” stanowiącego załącznik do protokołów w pkt IV *Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów* należy posługiwać się Załącznikiem nr 7 („Instrukcja dotycząca kryteriów oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością”).
4. W trybie postępowania w sprawie o zatwierdzenie należy stosować się do art. 31 ust. 2 lit. d 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; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, z późn. zm.)
5. W osnowie decyzji rachunków należy przywoływać konkretne paragrafy Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009 roku w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności (Dz. U. Nr 78, poz. 656 z późn. zm.). Ponadto łączne naliczanie kwot z odrębnych kontroli należy wyjaśniać w sposób dostateczny.
6. W decyzjach na poprawę warunków technicznych należy powoływać przepisy, znajdujące odzwierciedlenie nieprawidłowościach stwierdzonych w trakcie kontroli.

Jednocześnie wyznaczam termin 14 dni roboczych do złożenia informacji o wykonaniu zaleceń podjętych działaniach zmierzających do usunięcia opisanych powyżej nieprawidłowości.

Pouczenie:

Na podstawie art. 48 ustawy o kontroli w administracji rządowej informuje, że od wystąpienia pokontrolnego nie przysługują środki odwoławcze.

Zastępca Zachodniopomorskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego
w Szczecinie

.....*dr.n.med. Janusz Daszko*.....
podpis ~~Zachodniopomorskiego Państwowego~~ *Zachodniopomorskiego Państwowego* Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego lub osoby upoważnionej)