

NHŻ.1611.10.2017

Szczecin, dnia 10 sierpnia 2017r.

Pani
Elżbieta Galińska-Gruchala
p.o. Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Koszalinie
ul. Zwycięstwa 136
76-713 Koszalin

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

S P R A W O Z D A N I E
NR NHŻ – 7/2017
Z KONTROLI W TRYBIE UPROSZCZONYM
(KONTROLI DORAŻNEJ)

1. Nazwa i adres jednostki kontrolowanej:

Powiatowa Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Koszalinie, ul. Zwycięstwa 136, 76-713 Koszalin.

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

- Ilona Jurewicz - starszy asystent Oddziału Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku Działu Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Szczecinie - kierownik zespołu kontrolującego;
- Anna Janczura – starszy asystent Oddziału Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku Działu Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Szczecinie.

3. Podstawa prawna przeprowadzania kontroli w trybie uproszczonym

- Ustawa z dnia 15 lipca 2011r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. Nr 185, poz.1092 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz. U. 2017.149 z późn. zm.) oraz rozporządzenia wykonawcze;
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt;

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz inne przepisy prawa UE oraz krajowego wynikające z przebiegu kontroli.

4. Data rozpoczęcia i zakończenia czynności kontrolnych:

27.07.2017r. – 27.07.2017r.

5. Okres objęty kontrolą:

2016 r. – 2017 r. - do dnia sporządzenia sprawozdania z kontroli

6. Zakres kontroli:

Ocena nadzoru sprawowanego nad zakładami żywnościowymi przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie.

Sposób prowadzenia nadzoru przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie nad zakładami zlokalizowanymi na terenie powiatu koszalińskiego - analiza dokumentacji nadzоровej znajdującej się w teczce obiektu będącej przedmiotem skargi.

7. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Koszalinie udzielający informacji:

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych informacji udzielali upoważnieni pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koszalinie: Jacek Bąk – starszy asystent Sekcji HŻŻ i PU, Dawid Bartoszewski – młodszy asystent Sekcji HŻŻ i PU.

8. Ustalenia kontroli wraz z oceną skontrolowanego obszaru:

Czynności kontrolne w PSSE w Koszalinie przeprowadzono w związku ze skargą, która wpłynęła do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie w dniu 20.07.2017r. Osoba zgłaszająca nieprawidłowości kwestionowała przede wszystkim nadzór Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie nad

w Koszalinie, zarzucając m.in.:

- niewłaściwe gospodarowanie odpadkami gastronomicznymi;
- przetwarzanie żywności nie przeznaczonej do spożycia przez ludzi;
- nieodpowiednie warunki sanitarno- epidemiologiczne oraz budowlane kuchni;
- brak palarni, palenie papierosów na terenie kuchni;
- narażanie wielu osób na utratę zdrowia przez kierownictwo kuchni;
- uprzedzanie o kontroli w zakładzie przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie;
- sposób przeprowadzania przez pracowników PSSE w Koszalinie czynności kontrolnych - tylko „wejścia na dyżurkę kierownika kuchni”.

W celu odniesienia się do ww. zarzutów, Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie podjął decyzję o przeprowadzeniu we wskazanym zakładzie czynności kontrolnych przez przedstawicieli PPIS w Koszalinie, w obecności przedstawicieli ZPWIS w Szczecinie w ramach kontroli doraźnej obszaru Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku działalności PSSE w Koszalinie. O niniejszym fakcie poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie pismem z dnia 26.07.2017 r. znak: NHŻ.1611.10.2017, bez wskazania nazwy i adresu obiektu planowanego do skontrolowania.

W dniu 27.07.2017r. upoważniony przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie Pani Ilona Jurewicz - starszy asystent wraz z przedstawicielami Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

w Koszalinie udał się na kontrolę bez podania danych kontrolowanego obiektu. Dopiero podczas dojazdu do zakładu Koszalin przedstawiciele PPIS w Koszalinie Pan Jacek Bąk – starszy asystent i Pan Dawid Bartoszewski zostali poinformowali o przedmiocie jak również o miejscu kontroli. Czynności kontrolne rozpoczęto w obecności odpowiedzialnego za pion żywienia w zakładzie i przedstawiciela ZPWIS w Szczecinie, który dokonał obserwacji sposobu prowadzenia kontroli oraz jej dokumentowania.

Podczas kontroli sprawdzono, czy w zakładzie prowadzona jest działalność na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, odnosząc się jednocześnie do wszystkich zarzutów postawionych w skardze i ustalono, m.in. że:

- odpady produkcyjne powstające na terenie kuchni to obierzyny oraz inne odpady pochodzenia roślinnego, gromadzone są w pojemnikach z workami do odpadów w pomieszczeniu pomocniczym, skąd codziennie usuwane są do pojemnika – kompaktora odpadów, stanowiącego własność PGK w Koszalinie, z którym to przedsiębiorstwem podpisana została umowa na wywóz odpadów;
- pracownicy i spożywający posiłki mogą usuwać odpady pokonsumpcyjne do kanalizacji w toaletach; za wyjątkiem chleba, który jest zbierany przez pracownika pionu żywienia i przekazywany do kompaktora;
- na placu ustawiono pojemniki z odpadami należące do PGK w Koszalinie: dwa pojemniki przeznaczone na odpady z tworzyw sztucznych oraz odpady papierowe, a także oraz duży kompaktor z prasą hydrauliczną, do którego gromadzone są pozostałe odpady. Otoczenie pojemników na odpady utrzymane czysto;
- pracownicy kuchni mają zapewnione warunki do przechowywania odzieży ochronnej oraz używanej na zewnątrz. Podczas pracy posiadali czystą odzież ochronną i obuwie z podeszwą gumową. W każdym momencie mogą oni dokonać wymiany odzieży ochronnej, której wystarczających zapas znajdował się w magazynie. Ponadto pracownicy mają możliwość korzystania ze specjalnych fartuchów ochronnych do wykonywania czynności tzw. „brudnych”. Fartuchy te zawieszane są na wieszaku w pomieszczeniu gospodarczym. Pracownicy kuchni oświadczyli, że obuwie posiada cechy antypoślizgowe i nie stwarza ono problemu poruszania się po mokrej posadzce;
- pracownicy kuchni oświadczyli że palą papierosy w pomieszczeniu socjalnym znajdującym się w bezpośrednim połączeniu z kuchnią. W zmywalni sprzętu kuchennego stwierdzono czystą, umytą popielniczkę, a w koszu na odpady niedopałki po papierosach;
- w zakładzie nie przetwarza się żywności nie przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Soja używana do produkcji posiłków (kotlety sojowe, granulat, kostka sojowa) produkowana jest przez firmę a dostarczana przez Firmę Handlową

Jednocześnie podczas ww. kontroli stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania prawa żywnościowego:

- nieprawidłowe przechowywanie żywności w chłodziarce znajdującej się w ciągu komunikacyjnym przy kuchni jak również w magazynie podręcznym;
- niedomyty sprzęt pomocniczy: chochle z nalotem pochodzącym najprawdopodobniej od herbaty, niedomyte elementy obieraczki do warzyw;
- niedoczyszczone ściany, szyby w oknach ścian pomiędzy pomieszczeniami zmywalni naczyń kuchennych, a zmywalnią naczyń stołowych, brudne ościeżnice okien w magazynie warzyw;
- zalegający brud pod paletami w magazynie warzyw;

- nieżywe szkodniki w osłonach na lamp w pomieszczeniach magazynowych produktów suchych i jaj;
- brudne nieoznakowane beczki z kiszunkami w magazynie warzyw;
- zakurzone półki w szafce znajdującej się w pomieszczeniu, w którym przechowywane są pieczywo;
- zły stan techniczny podłogi: ubytki w posadzce w kratce ściekowej w zmywalni naczyń kuchennych;
- uszkodzone siatki w kratkach wentylacyjnych w pomieszczeniach magazynowych.

Za stwierdzone nieprawidłowości dotyczące braku utrzymania bieżącej czystości w zakładzie ukarano osobę winną tychże zaniedbań mandatem karnym w wysokości 200 zł.

Na wniosek przedstawicieli w Koszalinie z uwagi na zakończenie czasu pracy osób uczestniczących w czynnościach kontrolnych o godz. 16.20 w dniu 27.07.2017 r. zakończono czynności kontrolne. Za zgodą Z-cy Dyrektora ustalono, że dalsze czynności kontrolne związane z sporządzeniem protokołu z kontroli zostaną dokończone w siedzibie PSSE w Koszalinie. Protokół z kontroli zostanie dostarczony w dniu 28.07.2017 r.

Działania kontrolne sprawdzające przeprowadzone we wskazanym zakładzie w dniach 28.07.2017r. oraz 02.08.2017r. udokumentowane protokołami: kontroli sprawdzającej nr HŻ-876/17 z dnia 28.07.2017 r. i kontroli tematycznej HŻ-863/17 z dnia 2.08.2017 r. wykazały, że uchybienia sanitarne i techniczne zostały usunięte.

Podczas ww. kontroli nie odniesiono się w protokołach do wyjaśnienia braku oznakowania kiszonek przechowywanych w magazynie warzyw.

Ponadto w związku ze stwierdzonymi uchybieniami sanitarno-higienicznymi wszczęto z urzędu postępowanie administracyjne w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego, jak również dotyczącymi przeprowadzenia ponownych czynności kontrolnych w celu sprawdzenia, czy ww. niezgodności zostały usunięte.

W związku z potwierdzeniem w dniu 27.07.2017 r. nieprawidłowości w zakresie prawa żywnościowego w Koszalinie Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie pismem z dnia 1.08.2017r. znak: ZPWIS.14.10.1.16.2017 zwrócił się do PPIS w Koszalinie z prośbą o ustosunkowanie się do wszystkich zarzutów postawionych w skardze z dnia 4.07.2017 r.

Ponadto w niniejszym piśmie zobowiązano PPIS w Koszalinie do:

- poinformowania jakie działania zostały podjęte w celu wyeliminowania stwierdzonych niezgodności prawa w szczególności w zakresie gospodarki z odpadami żywnościowymi w przedmiotowym zakładzie (w kontekście stanowiska Głównego Inspektora Sanitarnego przekazanego przy pismach z dnia 10.05.2010 r. znak: GIS-BŻ-WS-423-13/1/EN/10 i z dnia 12.03.2013 r. znak: GIS-BŻ-WS-4233-19/EN/13/1), a także przestrzeganiem obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. 2017. 957).
- przesłania kompletnej dokumentacji nadzorowej ww. zakładu sporządzonej w okresie 2016-2017.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie w piśmie z dnia 3.07.2017r. znak: PS.PPIS.051.6.2017 złożył wyjaśnienia odnosząc się do wszystkich zarzutów postawionych przez osobę skarżącą w piśmie z dnia 4.07.2017 r. na podstawie ustaleń z trzech kontroli przeprowadzonych w przedmiotowym zakładzie w dniach 11.07.2017 r., 14.07.2017 r. i 27.07.2017 r.

W zakresie sposobu przeprowadzania kontroli bądź zawiadamiania o przeprowadzeniu czynności kontrolnych przez przedstawicieli PPIS w Koszalinie wyjaśniono, że nie jest praktykowane uprzedzanie o zamiarze przeprowadzenia kontroli w pionie żywienia. Wrażenie

dotyczące uprzedzenia o kontroli może wynikać z faktu, że czas od momentu przybycia pracowników Sekcji HŻŻiPU do budynku , do momentu faktycznego rozpoczęcia czynności kontrolnych w pomieszczeniach kuchennych wynosi ok. 20 - 40 minut. Wynika on ze specyfiki zakładu oraz z procedur wewnętrznych . zgodnie z którymi osoby wizytujące muszą oczekiwać na przedstawiciela pionu żywienia, który poprowadzi pracowników Powiatowej Stacji Sanitarnej - Epidemiologicznej w Koszalinie do pomieszczeń kuchennych. Informacja o przybyciu osób kontrolujących jest natychmiast przekazywana przez do f w pionie żywienia o przybyciu osób kontrolujących. Czas oczekiwania na pionu żywienia w z pewnością jest wykorzystywany do usuwania ewentualnych nieprawidłowości. W związku z zarzutem przeprowadzania kontroli „w dyżurce kierownika kuchni”, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koszalinie poinformował, że proporcje między czasem wizytacji pomieszczeń kuchennych, a czynnościami kontrolnymi przeprowadzanymi w biurze wynikają z konieczności:

- sprawdzenia i weryfikacji zapisów wynikających z opracowanej dokumentacji na podstawie zasad systemu HACCP;
- sprawdzenia dokumentów dostaw produktów;
- sprawdzenia jadłospisów;
- sprawdzenia książeczek zdrowia osadzonych pracujących w kuchni;
- sporządzenia protokołu kontroli sanitarnej wraz załącznikami.

Czas prowadzenia powyższych czynności jest znacznie dłuższy niż sama wizytacja obiektu. Dotychczas przeprowadzane kontrole tematyczne lub interwencyjne skupione były na konkretnym temacie kontroli.

Jednocześnie PPIS w Koszalinie wskazał, że w związku ze stwierdzeniem podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 27.07.2017 roku przypadków niewłaściwego postępowania z odpadami przez poprzez usuwanie odpadów pokonsumpcyjnych, w trakcie kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 02.08.2017 r. kierownik] poinformował, że obowiązująca „instrukcja usuwania odpadów poprodukcyjnych i pokonsumpcyjnych” obowiązuje jedynie w bloku kuchennym. Blok mieszkalny, w którym przebywają traktowany jest jako budynek i stosowane są tam zasady przebywania jak w budynku zamieszkania zbiorowego. Nie ma możliwości stałej obserwacji w taki sposób, by można było zweryfikować ich postępowanie z odpadami, w tym z odpadami pokonsumpcyjnymi. Z założenia, osadzeni powinni przestrzegać zasad przebywania , opisanych w regulaminie tzw. „porządku wewnętrznym”. Problem usuwania odpadów, zwłaszcza pokonsumpcyjnych, do sieci kanalizacyjnej zostanie poruszony na najbliższej odprawie kierownictwa. Kierownik] go zobowiązał się do przekazania ustaleń w wyżej wymienionej sprawie do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie, w formie pisemnej do dnia 11.08.2017 r.

Kontrole sprawdzające potwierdziły informacje przekazane przez , że w pomieszczeniach kuchni obowiązuje całkowity zakaz palenia.

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie po przeprowadzeniu analizy przesłanej dokumentacji obiektu stwierdził, że obiekt objęty jest stałym nadzorem PPIS w Koszalinie. W zakładzie podejmowane są działania kontrolne zarówno planowane jak i interwencyjne.

Na uwagę zasługuje fakt, że zgłoszenia kolejnych interwencji dot. w szczególności niezgodności z zakresie gospodarki odpadami były przedmiotem trzech kontroli w krótkich odstępach czasu tj. w dniach 11.07.2017 r., 14.07.2017 r. i 27.07.2017 r. Dlatego też podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 11.07.2017 r. w zakładzie powinno być przeprowadzone wnikliwe i rzetelne postępowanie w ww. zakresie, co nie wyeliminowałoby konieczności prowadzenia kolejnych działań kontrolnych.

Ponadto na wniosek Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie dot. nieprawidłowości w zakresie nadzoru nad znakowaniem środków spożywczych w dniu 27.07.2017 r. przedstawiciel PPIS w Koszalinie Pani Anna Horowska – Staszek – starszy asystent przeprowadziła czynności kontrolne w obecności przedstawiciela Zachodniopomorskiego Państwowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie Pani Anny Janczury – starszy asystenta, w sklepie w Koszalinie udokumentowane protokołem kontroli tematycznej nr HŻ-873/17 z tego samego dnia. Kontrola wykazała nieprawidłowości w znakowaniu kiszzonek – dalsze postępowanie prowadzi PPIS w Koszalinie.

9. Ocena skontrolowanej działalności:

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie ocenia działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koszalinie w zakresie nadzoru nad w Koszalinie jako prawidłowy z nieprawidłowościami.

Na podstawie przeanalizowanej dokumentacji stwierdzono, iż nadzór prowadzony bezpośrednio przez pracowników PSSE w Koszalinie nad ww. zakładem był mało wnikliwy, o czym świadczą zapisy w protokołach kontroli, które nie w pełni odzwierciedlają stan faktyczny obiektu, jak również prowadzone postępowanie nadzorowe.

W związku z powyższym zarzuty postawione w skardze dot. nieprawidłowego nadzoru nad zakładem żywienia zbiorowego, w szczególności w zakresie gospodarki z odpadami żywnościowymi w przedmiotowym zakładzie, a także przestrzeganiem obowiązków wynikających z przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych (Dz. U. 2017. 957) należy uznać za częściowo zasadne.

Wobec stwierdzonych nieprawidłowości w toku kontroli doraźnej ZPWIS w Szczecinie zaleca:

1. Wzmocnić nadzór sanitarny na w Koszalinie, w szczególności w zakresie gospodarki odpadami żywnościowymi.
2. Wnikliwie i rzetelnie przeprowadzać czynności kontrolne oraz szczegółowo dokumentować ustalenia stanu faktycznego nadzorowanego zakładu.

Pouczenie

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

Zastępca Zachodniopomorskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego
w Szczecinie

.....
dr. n. med. Janusz Deszko
specjalista organizacji ochrony zdrowia
podpis Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego lub osoby upoważnionej

STARSZY ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności
Żywności i Przedmiotów Użytych
Działu Nadzoru Sanitarnego
Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie
mgr inż. Inna Jurewicz

KIEROWNIK
Działu Higieny Żywności
Żywności i Przedmiotów Użytych
Działu Nadzoru Sanitarnego
Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie
mgr Krystyna Szofor

6
RADCA PRAWNY
Sz-1239
Ewa Nowacka-Redlińska