

Szczecin, dnia 29 września 2017r.

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

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

S P R A W O Z D A N I E
NR NHŻ - 8./2017
Z KONTROLI W TRYBIE UPROSZCZONYM
(KONTROLI DORAŻNEJ)

1. Nazwa i adres jednostki kontrolowanej:

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Choszczynie, ul. Bolesława Chrobrego 27, 73-200 Choszczno.

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

- Lidia Kolesińska - Nowak – starszy asystent Oddziału Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku Działu Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie - kierownik zespołu kontrolującego;
- Ewa Powąła – starszy asystent Oddziału Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku Działu Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – 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:

24.08.2017r.

5. Okres objęty kontrolą:

2016-2017 rok.

6. Zakres kontroli:

Sposób prowadzenia nadzoru przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie nad obiektami obrotu żywnością tj.

- [REDAKTOWANE]
- [REDAKTOWANE]

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

Czynności kontrolne w dniu 24.08.2017r. w ww. obiektach przeprowadzali pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Choszczynie: Halina Głogowska – starszy asystent HŻŻiPU, Grażyna Borek – starszy asystent HŻŻiPU.

8. Ustalenia kontroli wraz z oceną skontrolowanego obszaru:

O fakcie przeprowadzenia kontroli doraźnej obszaru Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku działalności PSSE w Choszczynie ZPWIS w Szczecinie poinformował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie pismem z dnia 23.08.2017r. znak: NHŻ.1611.17.2017 (które zostało wysłane elektronicznie do PSSE w Choszczynie tego samego dnia), bez wskazania adresu obiektów zaplanowanych do skontrolowania.

[REDAKTOWANE]
zakład prowadzi działalność na podstawie decyzji PPIS w Choszczynie z dnia 10.04.2007r, znak: PS-N.HŻ.432.2-36/07 w zakresie sprzedaży detalicznej artykułów spożywczych w opakowaniach jednostkowych wymagających i niewymagających przechowywania w warunkach chłodniczych: nabiału, wędlin, pieczywa, mrożonek, lodów, owoców i warzyw oraz niewielkiej ilości artykułów chemii gospodarczej, kosmetyków i artykułów przemysłowych. Na terenie obiektu zezwolono na spożycie napoi alkoholowych z opakowań producenta w pomieszczeniach do tego wyznaczonych.

W dniu 24.08.2017r. upoważniony przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: Lidia Kolesińska - Nowak – starszy asystent, przybyła do obiektu obrotu żywnością - [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE] gdzie po okazaniu legitymacji służbowej i poinformowaniu przedstawiciela w/w zakładu o zamiarze przeprowadzenia w przedmiotowym obiekcie kontroli sanitarnej oczekiwała na przyjazd przedstawiciela PPIS w Choszczynie, któremu przekazany został telefonicznie adres kontrolowanego obiektu. Czynności kontrolne rozpoczęto w zakładzie po przybyciu przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie: Pani Haliny Głogowskiej – starszego asystenta w obecności przedstawicielki ZPWIS w Szczecinie, która dokonała obserwacji sposobu prowadzenia oraz dokumentowania kontroli.

Podczas kontroli tematycznej przedstawicielka PPIS w Choszcznie sprawdziła przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków obrotu żywnością oraz przepisów ustawy z dnia 09.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Z niniejszych czynności został sporządzony protokół kontroli Nr HŻ-333/17 z dnia 24.08.2017r., w treści którego odniesiono się m.in. do:

- zakresu prowadzonej działalności w dniu kontroli i sprawdzenia zgodności z decyzją zatwierdzającą;
- posiadania przez pracowników aktualnej dokumentacji zdrowotnej dc. sanitarno – epidemiologicznych oraz odzieży roboczej;
- warunków przechowywania oraz sprawdzenia terminów przydatności do spożycia oferowanych do sprzedaży środków spożywczych;
- przestrzegania w obiekcie zakazu palenia;
- funkcjonującego w obiekcie systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP, wyznaczenia punktów krytycznych w oparciu o analizę zagrożeń i jego weryfikację oraz prawidłowości prowadzenia rejestrów;
- stanu sanitarno-higienicznego obiektu.

W przedmiotowym protokole zawarto również opis nieprawidłowości natury sanitarno-technicznej tj. między innymi: brudne powierzchnie podłóg, ścian i sufitów w pomieszczeniu pijalni piwa, brudne drzwi (czarny nalot) prowadzące do toalety dla klientów pijalni piwa. Ponadto w trakcie analizy prawidłowości funkcjonowania systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP stwierdzono, że dokumentowanie monitoringu temperatur dotyczy tylko jednego urządzenia zamrażalniczego tj. zamrażarki w której przechowuje się lody. Brak zapisów temperatur dotyczących zamrażarki w której przechowuje się mrożonki.

Za stwierdzone nieprawidłowości dotyczące braku utrzymania bieżącej czystości w zakładzie ukarano osobę winną tychże zaniedbań mandatem karnym w wysokości 100 zł.

Postępowanie podczas kontroli przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie było zgodne z obowiązującą procedurą kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. Protokół z kontroli sanitarnej tematycznej nr HŻ-333/17 z dnia 24.08.2017r. sporządzony został prawidłowo, odzwierciedla stan faktyczny zakładu stwierdzony w dniu 24.08.2017r. Przedmiotowy protokół został zatwierdzony pod względem formalnym.

W trakcie kontroli doraźnej PPIS w Choszcznie przekazał dokumentację nadzorową z poprzednich kontroli zgromadzoną w teczce obiektu.

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie przeanalizował ostatni protokół z dnia 27.06.2017r. Nr HŻ-254/17 z kontroli kompleksowej sporządzony przez Panią Paulinę Cybalską – młodszego asystenta HŻŻiPU, [REDAKTOWANE] W niniejszym protokole w *opisie stanu faktycznego*, odniesiono się wyłącznie do:

- zakresu prowadzonej sprzedaży środków spożywczych oraz możliwości spożywania piwa w ogródku piwnym przez konsumentów;
- ilości zatrudnionych osób w obiekcie;
- godzin otwarcia sklepu.

W części protokołu *opis stwierdzonych nieprawidłowości* odnotowano, że w przedsiönku toalety dla klientów pijalni brak ciepłej wody, brak deklaracji zgodności na opakowania z tworzyw sztucznych dla stosowanych do pakowania, sprzedawanych środków spożywczych, brak systematycznych zapisów dotyczących zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami oraz brak aktualnej dokumentacji zdrowotnej dc. sanitarno – epidemiologicznych

zatrudnionego pracownika. Wypełniono arkusz oceny zakładu, który jest załącznikiem do niniejszego protokołu – obiekt uzyskał 22 pkt wobec czego stwierdzono, że ryzyko jest średnie.

Sporządzony protokół mimo, iż dotyczył kontroli sanitarnej (kompleksowej), to w pkt. II.1. Opis stanu faktycznego zawierał bardzo krótkie, lakoniczne informacje dotyczące prowadzonej działalności, nie odniesiono się w nim do wszystkich istotnych zagadnień prawa żywnościowego. Brak w nim np. opisu pomieszczeń poddanych tego dnia inspekcji, wyposażenia, warunków magazynowania i przechowywania żywności, informacji o funkcjonowaniu wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP, w tym się do prowadzonych zapisów potwierdzających monitorowanie CP.

W dniu 05.07.2017r. dostarczono do siedziby PSSE w Choszcznie aktualną dokumentację zdrowotną dc. sanitarno – epidemiologicznych pracownika [REDAKTOWANE] co odnotowano w adnotacji urzędowej z dnia 05.07.2017r.

PPIS w Choszcznie w dniu 29.06.2017r. pisemnie zawiadomił stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie stwierdzonych uchybień oraz nałożenia opłat za przeprowadzone czynności kontrolne i zobowiązał stronę w drodze decyzji administracyjnej z dnia 17.07.2017r. znak: PS.N.HŻ.600.56.2017 z terminem wykonania do 29.09.2017r. do: zapewnienia ciepłej wody w toalecie dla klientów pijalni piwa, wdrożenia prawidłowych instrukcji zabezpieczających obiekt przed szkodnikami oraz przedstawienia stosownej dokumentacji – deklaracji zgodności dla opakowań z tworzyw sztucznych używanych w obiekcie. Postępowanie jest w toku. Protokoły dotyczące prowadzonego nadzoru nad w/w obiektem zostały zatwierdzone pod względem formalnym.

W dniu 11.08.2017r. PPIS w Choszcznie stronę obciążył decyzją – rachunkiem nr PS.N.HŻ.600.56.2017 za wykonane czynności kontrolne w dniu 27.06.2017r.

[REDAKTOWANE]
zakład prowadzi działalność na podstawie decyzji PPIS w Choszcznie z dnia 22.03.2007r. znak: PS.N. HŻ - 432.2-34/07 w zakresie sprzedaży określonych artykułów spożywczych.

W dniu 24.08.2017r. upoważniony przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: starszy asystent HŻŻiPU Ewa Powąła, udała się do [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE], gdzie po okazaniu legitymacji służbowej i poinformowaniu przedstawiciela w/w zakładu o zamiarze przeprowadzenia w przedmiotowym obiekcie kontroli sanitarnej oczekiwała na przyjazd przedstawiciela PPIS w Choszcznie, któremu przekazany został telefonicznie adres kontrolowanego obiektu. Czynności kontrolne rozpoczęto w zakładzie po przybyciu przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszcznie Pani Grażyny Borek starszego asystenta HŻŻiPU, w obecności przedstawiciela ZPWIS w Szczecinie, który dokonał obserwacji sposobu prowadzenia oraz dokumentowania kontroli.

Podczas kontroli tematycznej przedstawiciel PPIS w Choszcznie ocenił przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, dotyczące warunków wprowadzania do obrotu środków spożywczych ich przechowywania i sprzedaży.

Z niniejszych czynności został sporządzony protokół kontroli Nr HŻ-337/17 z dnia 24.08.2017r., w treści protokołu ujęto opis stanu faktycznego w odniesieniu do zakresu prowadzonej działalności oraz stwierdzonych podczas kontroli uchybień/nieprawidłowości. Opis stanu faktycznego dotyczył:

- wyposażenia, stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu;
- warunków przechowywania środków spożywczych, źródła ich pochodzenia;
- warunków wprowadzania do obrotu nieopakowanego pieczywa;

- stanu zdrowia pracowników biorących udział w dystrybucji środków spożywczych.

Przedstawiciel PPIS w Choszczynie ustalił między innymi, że w pomieszczeniu magazynowym brak czystości bieżącej, powierzchnia regałów, parapetów okiennych, drzwi zakurzona, zapajęczona, magazyn nieuporządkowany, w pomieszczeniu przechowywane są liczne opakowania zwrotne, dekoracje ścienne, dokumentację sklepu. Ponadto wszystkie pomieszczenia zakładu niedokładnie sprzątane na bieżąco, szafa na odzież zmienną, regały, parapety okienne w sali sprzedaży zakurzone, urządzenia chłodnicze oblodzone w zagłębieniach przewodnic i uszczelkach lodówek i zamrażarek nagromadzone liczne nieczystości (kurz, resztki pieczywa itp.).

W związku z stwierdzonymi nieprawidłowościami kierownika sklepu ukarano mandatem na kwotę 200zł;

Postępowanie podczas kontroli przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie było zgodne z obowiązującą procedurą kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. Protokół z kontroli sanitarnej tematycznej nr HŻ-337/17 z dnia 24.08.2017r. sporządzony został prawidłowo, odzwierciedla stan faktyczny zakładu stwierdzony w dniu 24.08.2017r.

Z analizy dokumentacji znajdującej się w teczce obiektu za okres od 17.05.2016r. do 24.04.2017r wynika:

- **protokół kontroli sanitarnej (tematycznej) z dnia 17.05.2016r. Nr: HŻ-181/16- II.1. (sporządzony przez Panią Paulinę Cybulską). Opis stanu faktycznego zawierał bardzo krótkie, lakoniczne informacje dotyczące prowadzonej działalności;**
- **protokół kontroli sanitarnej z dnia 16.01.2017r. Nr: HŻ-3/17- II.1 (Sporządzony przez Panią Paulinę Cybulską). Opis stanu faktycznego zawierał bardzo krótkie, lakoniczne informacje dotyczące prowadzonej działalności. Brak np. opisu pomieszczeń poddanych tego dnia inspekcji, wyposażenia. W protokole ujęto nieprawidłowości, które stanowiły podstawę do wydania decyzji z dnia 30.01.2017r., Nr: PS.N.HŻ.600.7.2017. Decyzja dotyczyła zagadnień technicznych i realizacji założeń wynikających z dokumentacji systemu HACCP;**
- **protokół kontroli sanitarnej (sprawdzającej) z dnia 24.04.2017r. Nr: HŻ-144/17 (Sporządzony przez Panią Paulinę Cybulską) – w pkt. 3 dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego zakładu odniesiono się wyłącznie do informacji o zakazie palenia wyrobów tytoniowych oraz papierosów elektronicznych;**
- **w analizowanej dokumentacji brak odniesienia do warunków wprowadzania do obrotu, w tym znakowania pieczywa nieopakowanego, pakowanego w pomieszczeniu sprzedaży na życzenie konsumenta finalnego.**

W osnowie wszystkich przeanalizowanych decyzji-rachunków nie uszczegółowiono § 2 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009r. 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.).

9. Ocena skontrolowanej działalności:

W świetle powyższego, Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie ocenia działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Choszczynie w zakresie nadzoru nad [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE] - pozytywnie (dot. sposobu przeprowadzenia kontroli w obecności przedstawicieli ZPWIS w Szczecinie) z nieprawidłowościami (dot. nadzoru prowadzonego przed kontrolą doraźną).

Na niniejszą ocenę miały wpływ n/w nieprawidłowości:

- sporządzanie protokołów z kontroli, których zapisy m.in. dot. zakresu prowadzonej działalności, kontroli wewnętrznej, dokumentacji dla celów sanitarno - epidemiologicznych, nie odzwierciedlały stanu faktycznego.

i uchybienia:

- w osnowie wszystkich przeanalizowanych decyzji-rachunków nie uszczegółowiono § 2 Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009r. 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.).

Zalecenia:

1. W dokumentacji kontrolnej szczegółowo i rzetelnie opisywać stan faktyczny zakładu;
2. Sprawować nadzór nad zakładami obrotu żywnością zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego oraz z aktualną procedurą urzędowej kontroli żywności;
3. W osnowie decyzji-rachunków przywoływać uszczegółowione 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.);
4. Przeprowadzić szkolenia wszystkich pracowników obszaru HŻŻiPU w zakresie stwierdzonych nieprawidłowości ujętych w niniejszym sprawozdaniu.

Pouczenie

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

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

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

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

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

STARSZY ASYSTENT
Oddziału Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku
Działu Nadzoru Sanitarnego
Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie
Ewa Powała
mgr inż. Ewa Powała