

Szczecin, dnia 02 października 2017r.

Pani Elżbieta Dembowska
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Gryficach
ul. Nowy Świat 6
72 – 300 Gryfice

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 ~~Pannu~~/Pani treść sprawozdania.

S P R A W O Z D A N I E
NR NHŻ – 16/2017
Z KONTROLI W TRYBIE UPROSZCZONYM
(KONTROLI DORAŻNEJ)

1. Nazwa i adres jednostki kontrolowanej:

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Gryficach, ul. Nowy Świat 6,
72 – 300 Gryfice.

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;
- Małgorzata Owczarek – 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:

28.08.2017r.

5. Okres objęty kontrolą:

2016-2017 rok

6. Zakres kontroli:

Sposób prowadzenia nadzoru przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryficach nad obiektami żywienia zbiorowego otwartego tj. [REDACTED]

[REDACTED] - analiza dokumentacji nadzorowej dot. ww. obiektów.

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

Czynności kontrolne w dniu 28.08.2017r. w ww. obiektów przeprowadzali pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gryficach: Elżbieta Serafińska – st. instruktor higieny HŻŻiPU, Anna Prociak – starszy asystent HŻŻiPU, Irena Krutaszewska – st. instruktor higieny HŻŻiPU, Małgorzata Głócko – młodszy asystent HŻŻiPU.

8. Ustalenia kontroli wraz z oceną skontrolowanego obszaru:

O fakcie przeprowadzenia kontroli doraźnej obszaru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku działalności Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Gryficach Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie poinformował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryficach pismem z dnia 25.08.2017r. znak: NHŻ.1611.19.2017 (które zostało wysłane elektronicznie do Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Gryficach tego samego dnia), bez wskazania adresów obiektów zaplanowanych do skontrolowania.

Bar [REDACTED]

proceeds activity on the basis of decision PPIS in Gryficach from 25.06.2013r, sign: N.HŻ.4240.182.2013 in the scope of production and turnover of food from raw material to finished product (dishes for dinner), sale of hot and cold drinks, alcoholic products with the possibility of consumption on the premises on multi-use vessels.

On 28.08.2017r. authorized representative of Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny in Szczecin: Lidia Kolesińska - Nowak – senior assistant arrived at the catering object - [REDACTED] where, after showing the official ID and informing the representative of the establishment of the intention to carry out sanitary control, the representative of the Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny in Gryficach, to whom the address of the controlled object was transferred by phone, began the control activities in the establishment after the arrival of the representative of the Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny in Gryficach: Pani Elżbiety Serafińskiej i Pani Anny Prociak in the presence of the representative of Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny in Szczecin, who carried out observations of the way of conducting and documenting the control.

During the thematic control, the representative of the Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny in Gryficach checked compliance with the provisions defining the requirements for hygienic and health conditions of catering - open and provisions of the Act of 09.11.1995r. on the protection of health before the consequences of tobacco use.

i wyrobów tytoniowych. Z niniejszych czynności został sporządzony protokół kontroli Nr HŻ-875/17 z dnia 28.08.2017r., w treści którego odniesiono się m.in. do:

- zakresu prowadzonej działalności w dniu kontroli i jej zgodność 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;
- pomieszczeń w zakładzie w tym pomieszczenia biurowego;
- przestrzegania w obiekcie zakazu palenia tytoniu;
- obowiązującego w obiekcie systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP, wyznaczenia punktów krytycznych w oparciu o analizę zagrożeń i jego weryfikację oraz prawidłowości prowadzenia rejestrów, oraz źródeł pochodzenia używanych surowców do produkcji posiłków;
- dokumentacji dotyczącej zawartej umowy na odbiór i wywóz ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego kategorii 3;
- spełnienia wymogu wynikającego z art. 44 ust 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18 ze zm.) tzn. informowania o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji wymienionych w załączniku II do rozporządzenia 1169/2011;
- stanu sanitarno-higienicznego obiektu;
- wniesionej interwencji do PPSIS w Gryficach w dniu 25.08.2017r. dotyczącej obecności włosa w pierogach zakupionych w dniu 25.08.2017r. w zakładzie.

W protokole zawarto również opis nieprawidłowości natury sanitarno-technicznej tj. między innymi: brudnego, zniszczonego sprzętu używanego przy produkcji żywności (kuchenka mikrofalowa, patelnie), brak osłon na punktach świetlnych w pomieszczeniu magazynowym nad urządzeniami chłodniczymi oraz pomieszczeniu zmywalni naczyń, uszkodzonych szuflad zamrażalniczych w lodówce, brudnych i zniszczonych o niejednorodnej powierzchni drzwi przesuwanych łączących pomieszczenie zmywalni naczyń i pomieszczenie obróbki wstępnej warzyw z ciągiem komunikacyjnym, powierzchni futryn drzwi od strony wejścia do pomieszczenia zapleczka z widocznymi nalotami rdzy. Ponadto stwierdzono, że udostępniona dla klientów informacja o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji nie spełnia wymagań załącznika II do rozporządzenia 1169/2011.

Za stwierdzone nieprawidłowości dotyczące braku utrzymania bieżącej czystości w zakładzie ukarano osoby winne tychże zaniedbań mandatem karnym w łącznej wysokości 500 zł.

W trakcie kontroli doraźnej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryficach przekazał dokumentację nadzorową z poprzednich kontroli zgromadzoną w teczce obiektu.

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie przeanalizował ostatnie protokoły z dnia 04.05.2017r. Nr HŻ-228/17 z kontroli kompleksowej oraz z dnia 09.05.2017r. Nr. HZ-243/17 z kontroli sprawdzającej w [REDAKTOWANE]

W protokole z dnia 04.05.2017r. Nr HŻ-228/17 z kontroli kompleksowej odniesiono się do:

- zakresu prowadzonej działalności w dniu kontroli i jej zgodności z decyzją zatwierdzającą;

- posiadania przez pracowników aktualnej dokumentacji zdrowotnej dc. sanitarno - epidemiologicznych oraz odzieży roboczej;
- dostępności środków higienicznych do utrzymania bieżącego stanu sanitarnego w obiekcie;
- warunków mycia i termicznej dezynfekcji naczyń stołowych oraz warunków przetrzymywania czystych naczyń stołowych;
- warunków przechowywania oraz sprawdzenia terminów przydatności do spożycia oferowanych do sprzedaży środków spożywczych;
- sposobu gromadzenia odpadów komunalnych;
- obowiązującego w obiekcie systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP, wyznaczenia punktów krytycznych w oparciu o analizę zagrożeń i jego weryfikację oraz prawidłowości prowadzenia rejestrów, oraz źródeł pochodzenia używanych surowców do produkcji posiłków;
- dokumentacji dotyczącej zawartej umowy na odbiór i wywóz ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego kategorii 3;
- udostępnienie dla klienta informacji o składnikach i substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji;
- używania do produkcji posiłków żywności GMO,
- przestrzegania w obiekcie zakazu palenia tytoniu.

W części protokołu *opis stwierdzonych nieprawidłowości* odnotowano, że w przygotowalni wstępnej dwa urządzenia chłodnicze skorodowane trudne do utrzymania w czystości. Wypełniono arkusz oceny zakładu, który jest załącznikiem do niniejszego protokołu – obiekt uzyskał 3 pkt wobec czego stwierdzono, że ryzyko jest niskie.

W sporządzonym protokole z dnia 04.05.2017r. Nr HŻ-228/17 pkt. II.1. Opis stanu faktycznego odnotowano w pkt. 21, że „... w miejscu dostępnym dla konsumenta umieszczono informacje o składnikach, w tym powodujących alergie lub reakcje nietolerancji znajdujących się w produkowanej żywności...”. Kontrola przeprowadzona w dniu 28.08.2017r. przy protokole Nr HŻ-875/17 wykazała, że przedstawiony sposób informowania o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji wymienionych w załączniku II do rozporządzenia 1169/2011 nie spełnia warunków cytowanego rozporządzenia.

Ponadto w trakcie kontroli w dniu 28.08.2017r. przeprowadzonej przy współdziałaniu przedstawiciela Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie stwierdzono, że:

- w kontrolowanym barze znajduje się pomieszczenie biurowe z przeznaczeniem do użytku prywatnego w którym stwierdzono przechowywanie opakowań po środkach spożywczych, do tej pory nie było one kontrolowane;
- zniszczona powierzchnia futryny drzwi od strony wejścia do pomieszczenia zaplecza z widocznymi nalotami rdzy. Nieprawidłowość ta nie została odnotowana w protokole z kontroli przeprowadzonej w dniu 04.05.2017r. – stan techniczny, futryny świadczy o długotrwałym procesie korozji.

W protokole z dnia 09.05.2017r. Nr HŻ-243/17 z kontroli sprawdzającej odniesiono się do wykonania zlecenia pokontrolnego zawartego w protokole z dnia 04.05.2017r. tj. usunięcia z pomieszczenia przygotowalni wstępnej urządzeń chłodniczych skorodowanych. Ponadto zawarto informacje dotycząca segregacji produktów w urządzeniach chłodniczych i ich czystości, utrzymania czystości na stanowiskach produkcyjnych, ilości środków do mycia rąk i ręcznikach jednorazowego użytku przy umywalkach do mycia rąk oraz nie używania mięsa z dziczyzny do produkcji posiłków.

Bar

Prowadzi działalność na podstawie decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryficach z dnia 31.07.2014r nr N.HŻ.4240.244.2014 w zakresie produkcji

i obrotu żywnością od surowca do wyrobu gotowego, sprzedaży napojów ciepłych i zimnych w tym wyrobów alkoholowych z możliwością spożycia na miejscu, produkcji kurczaka z różną.

W dniu 28.08.2017r. upoważniony przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: Małgorzata Owczarek - starszy asystent przybyła do zakładu [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE] gdzie po okazaniu legitymacji służbowej i poinformowaniu przedstawiciela zakładu o zamiarze przeprowadzenia w przedmiotowym obiekcie kontroli sanitarnej oczekiwała na przyjazd przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryficach, któremu przekazany został telefonicznie adres kontrolowanego obiektu. Czynności kontrolne rozpoczęto w zakładzie po przybyciu przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gryficach: Pani Ireny Krutaszewskiej oraz Pani Małgorzaty Głócko, w obecności przedsiębiorcy i przedstawiciela Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, który dokonał obserwacji sposobu prowadzenia kontroli oraz jej dokumentowania.

Podczas kontroli przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego oraz przepisem 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-878/17 z dnia 28.08.2017r., w treści którego odniesiono się m.in. do:

- zakresu prowadzonej działalności w dniu kontroli i sprawdzenie 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;
- pomieszczeń w zakładzie;
- przestrzegania w obiekcie zakazu palenia tytoniu;
- obowiązującego w obiekcie systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP, wyznaczenia punktów krytycznych w oparciu o analizę zagrożeń i jego weryfikację oraz prawidłowości prowadzenia rejestrów oraz źródeł pochodzenia używanych surowców do produkcji posiłków;
- stanu sanitarno – higienicznego obiektu;
- postępowania z odpadami.

W przedmiotowym protokole zawarto również opis stwierdzonych podczas czynności kontrolnych nieprawidłowości dotyczących stanu sanitarno – higienicznego i technicznego między innymi: przechowywanie brudnego sprzętu produkcyjnego razem z czystym, niedomyty sprzęt produkcyjny, niedoczyszczone szuflady i szafki w których przechowuje się sprzęt produkcyjny, brudną i zakurzoną szafę do przechowywania naczyń wielokrotnego użytku, brak segregacji w urządzeniu chłodniczym. Ponadto stwierdzono w sali konsumenckiej sufit z ciemnym nalotem, w zmywalni naczyń stołowych sufit z łuszczącą się farbą, w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw sufit z żółtym zaciekiem, drzwi prowadzące do zakładu od strony wewnętrznej z częściowo oderwaną okleiną.

Analizie poddano dokumentację systemu GHP, GMP i HACCP. Stwierdzono brak bieżących zapisów wynikających z dokumentacji. Przedłożono listę alergenów dla klientów, która nie zawiera wszystkich alergenów występujących w oferowanych klientom posiłkach. Ponadto w zakładzie brak szczegółowych składów posiłków dla dań mięsnych, zup, dań mącznych i sosów.

W dniu kontroli nie przedłożono do wglądu aktualnej dokumentacji lekarskiej do celów sanitarno – epidemiologicznych właściciela obiektu, który został zobowiązany do

przedłożenia przedmiotowego dokumentu w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Gryficach.

Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano mandatami karnymi osoby winne tychże zaniedbań tj. właściciela obiektu oraz osobę odpowiedzialną w łącznej kwocie 800,00zł.

W trakcie kontroli doraźnej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gryficach przekazał dokumentację nadzorową z poprzednich kontroli zgromadzoną w teczce obiektu.

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie po przeanalizowaniu dokumentacji nadzorowej w/w obiekcie stwierdził, że zakład [REDAKTOWANE] posiada decyzję zatwierdzającą z dnia 31.07.2014r. znak: N.HŻ.4240.244.2014. Ostatnia kontrola sanitarna w niniejszym zakładzie została przeprowadzona przez przedstawicieli PPIS w Gryficach Panią Sylwię Frątczak oraz Annę Prociak w dniu 22.05.2017r. (protokół nr HŻ-286/17)

W w/w protokole wykazano wówczas, że w zakładzie w miejscu dostępnym dla konsumentów, w bufecie znajduje się opracowana dla potrzeb zakładu lista alergenów znajdujących się w serwowanej żywności, nie odniesiono się do składu oferowanych posiłków, a w pkt III.8 *Znakowanie* - nie zaznaczono oceny zagrożenia. W dniu 28.08.2017r. podczas działań kontrolnych stwierdzono brak szczegółowego składu dla niektórych potraw oferowanych w zakładzie jak również brak wyszczególnionych alergenów dla niektórych produkowanych w zakładzie potraw.

(Analizie poddane zostały protokoły z dnia 22.05.2017r. nr HŻ-286/17 oraz z dnia 28.08.2017r. nr HŻ-878/17).

9. Ocena skontrolowanej działalności:

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

pozytywnie (dot. sposobu przeprowadzenia kontroli w obecności przedstawicieli Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 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:**
 1. w protokole z czynności kontrolnych nr HŻ-286/17 z dnia 22.05.2017r., nie zawarto uwag do wykazu alergenów znajdujących się w żywności, przy czym kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 15.08.2017r. wykazała, że w zakładzie brak wyszczególnionych wszystkich alergenów znajdujących się w produkowanych posiłkach, jak również brak szczegółowego składu, wszystkich potraw oferowanych w zakładzie;
 2. w sporządzonym protokole z dnia 04.05.2017r. Nr HŻ-228/17 pkt. II.1. Opis stanu faktycznego odnotowano w pkt. 21, że „... w miejscu dostępnym dla konsumenta umieszczono informacje o składnikach, w tym powodujących alergię lub reakcje nietolerancji znajdujących się w produkowanej żywności...”;
 3. w kontrolowanym barze [REDAKTOWANE] znajduje się pomieszczenie biurowe w którym przechowywano zbędne opakowania po produktach spożywczych, które do tej pory nie objęto czynnościami kontrolnymi, ponadto podczas kontroli w dniu 04.05.2017r. nie odnotowano w protokole Nr HŻ-228/17 że, powierzchnia futryny drzwi od strony wejścia do pomieszczenia zaplecza była zniszczona.

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. 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



.....
dr n. med. Małgorzata Domagała-Dobryńska
specjalista zdrowia publicznego

podpis Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego lub osoby upoważnionej