

Szczecin, dnia 02 października 2017r.

NHŻ.1611.14.2017

Pan Włodzimierz Wróbel
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Kołobrzegu
ul. Waryńskiego 8
78-100 Kołobrzeg

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 – 12/2017
Z KONTROLI W TRYBIE UPROSZCZONYM
(KONTROLI DORAŻNEJ)

1. Nazwa i adres jednostki kontrolowanej:

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kołobrzegu, ul. Waryńskiego 8, 78-100 Kołobrzeg.

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

- Anna Janczura – starszy asystent Oddziału Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku Działu Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie;
- Karolina Kowalska – asystent Oddziału Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku Działu Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie - kierownik zespołu kontrolującego.

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:

21.08.2017r.

5. Okres objęty kontrolą:

2015-2017 rok

6. Zakres kontroli:

Sposób prowadzenia nadzoru przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu nad blokami żywienia w obiektach:

- Jadłodajnia ogólnodostępna [REDACTED];
- Ośrodek Rekreacyjno-Rehabilitacyjny [REDACTED].

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

Czynności kontrolne w dniu 21.08.2017r. w ww. obiektach przeprowadzali pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kołobrzegu:

- Anna Ciesińska – kierownik Sekcji HŻŻiPU;
- Anna Bukowska – starszy asystent Sekcji HŻŻiPU;
- Elżbieta Bielicz – starszy asystent Sekcji HŻŻiPU;
- Agnieszka Sierpińska – starszy asystent Sekcji 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 Kołobrzegu Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie poinformował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu pismem z dnia 18.08.2017r. znak: NHŻ.1611.14.2017 (które zostało wysłane elektronicznie do stacji w Kołobrzegu tego samego dnia), bez wskazania adresów obiektów zaplanowanych do skontrolowania.

Jadłodajnia ogólnodostępna [REDACTED] (zakład prowadzi działalność na podstawie decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu z dnia 08.06.2006r. znak: PS-N-HŻ-4330-190/06 w zakresie przygotowywania, sprzedaży i konsumpcji posiłków od surowca).

W dniu 21.08.2017r. upoważniony przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: Anna Janczura – starszy asystent przybył do Jadłodajni [REDACTED] zlokalizowanej przy [REDACTED] gdzie po okazaniu legitymacji służbowej i po poinformowaniu przedstawiciela w/w zakładu o zamiarze przeprowadzenia w przedmiotowym obiekcie kontroli sanitarnej, oczekiwał na przyjazd przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu, którym przekazany został telefonicznie adres kontrolowanego obiektu. Czynności kontrolne w zakładzie rozpoczęto o godz. 10:30, po przybyciu pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kołobrzegu: Pani Anny Ciesińskiej – kierownika Sekcji HŻŻiPU oraz Pani Anny Bukowskiej – starszego asystenta Sekcji HŻŻiPU w obecności przedstawiciela Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, który dokonał obserwacji sposobu prowadzenia oraz dokumentowania kontroli.

Podczas kontroli tematycznej przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu sprawdzili przestrzeganie przepisów prawa żywnościowego w zakresie żywienia zbiorowego 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-798/17 z dnia 21.08.2017r., w treści którego odniesiono się m.in. do:

- zakresu prowadzonej działalności i wielkości produkcji w dniu kontroli;
- posiadania przez pracowników zatrudnionych w pionie żywienia aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych oraz odzieży roboczej;
- źródła pochodzenia surowców, środków spożywczych wykorzystywanych do produkcji posiłków;
- sposobu postępowania z odpadami komunalnymi i gastronomicznymi;
- warunków przechowywania oraz sprawdzenia terminów przydatności do spożycia przechowywanych środków spożywczych;
- przestrzegania w obiekcie zakazu palenia tytoniu;
- obowiązującego w obiekcie systemu kontroli wewnętrznej, prawidłowości prowadzenia rejestrów;
- stanu sanitarno-higienicznego obiektu.

W przedmiotowym protokole zawarto również opis szeregu nieprawidłowości natury sanitarno-technicznej, w tym m.in. przechowywanie środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia i dacie minimalnej trwałości, brak informacji o wykazie składników przygotowywanych potraw, a także brak spójności pomiędzy opracowaną dokumentacją systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP, a faktycznymi działaniami podejmowanymi w zakładzie w ramach kontroli wewnętrznej. Na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń w obiekcie wyznaczono 1 CCP na etapie przechowywania żywności w warunkach chłodniczych i zamrażalniczych, natomiast w dokumentacji widniała instrukcja odnosząca się do CCP - przyjęcie towaru. W zakładzie brak opracowanej instrukcji dot. monitorowania wyznaczonego CCP tj. przechowywania żywności w warunkach obniżonej temperatury. Ponadto okazano zapisy z monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych, które prowadzone były na 3 różnych formularzach pn.: „Ośrodek wyp. █████ utrzymanie temp. w chłodniach”, „Formularz rozmrażanie, mycie, i dezynfekcja urządzeń chłodniczych”, „Formularz - pomiar temperatury w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych”, z czego właściwym dokumentem jest formularz wymieniony jako ostatni. Na podstawie okazanych zapisów stwierdzono, iż w dniach 20.08. i 21.08. w urządzeniach chłodniczych temperatura wynosiła – 4°C, – 5°C, natomiast w urządzeniu zamrażalniczym – 17°C, co niezgodne jest z przyjętymi założeniami tj. od +2 do + 5 °C (tolerancja ± 2°C) - urządzenia chłodnicze i od – 20 do - 22°C (tolerancja ± 2°C) - urządzenia zamrażalnicze. Powyższe zapisy prowadzone nieczytelnie, brak możliwości zidentyfikowania, którego konkretnie urządzenia one dotyczą. Ponadto brak podjętych przez przedsiębiorcę działań naprawczych po stwierdzeniu niewłaściwej temperatury w w/w urządzeniach.

Na prośbę przedstawiciela Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie przedsiębiorca okazał zapisy z miesiąca czerwca, które również wykonywane były w sposób niewłaściwy (np. nieprawidłowe formularze, brak w nich podpisów osób odpowiedzialnych, w formularzu „Karta pomiaru temperatury w lodówce” odnotowano temperaturę ujemną i nie podjęto w związku z tym żadnych działań korygujących). Powyższe świadczy o prowadzeniu przez przedsiębiorcę monitoringu w sposób nierzetelny.

Postępowanie podczas kontroli przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu 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-798/17 sporządzony został prawidłowo, odzwierciedla stan faktyczny zakładu stwierdzony w dniu 21.08.2017r.

Za nieprawidłowości dotyczące: niewłaściwego stanu sanitarnego w obiekcie, nie wdrażanie procedur systemu kontroli wewnętrznej, a także wprowadzanie do obrotu przeterminowanych środków spożywczych nałożono na osobę winną zaniedbań mandat karny w wysokości 300 zł. **W niniejszym protokole powołano przepisy prawa żywnościowego,**

które naruszone zostały przez przedsiębiorcę w dniu kontroli, za wyjątkiem rozporządzenia Ministra Zdrowia i Rozwoju wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U.2015 poz. 29 z późn. zm.), które bezpośrednio nakłada obowiązek informowania o składzie potraw.

Mimo powyższej uwagi osoby przeprowadzające kontrolę wykazały się znajomością przepisów prawa żywnościowego i prawidłowym wykorzystaniem wiedzy merytorycznej. Fakt przeprowadzenia kontroli odnotowano w książce kontroli.

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie przeanalizował dokumentację nadzorową z poprzednich kontroli zgromadzoną w teczce obiektu za okres 2015-2017r.:

- w dniu 12.06.2015r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu (Pani Anna Ciesińska - kierownik i Pani Kamila Smaga – młodszy asystent) przeprowadzili czynności kontrolne w niniejszym zakładzie, sporządzili protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-545/15, w którym **nie zamieszczono wszystkich istotnych informacji - brak przywołania nr decyzji/wpisu do rejestru, na podstawie którego zakład został objęty nadzorem. Ponadto w pkt II.2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości wpisano m.in.: „Brak do wglądu sprawozdania z badania wody”. Z niniejszego zapisu, a także z pozostałej treści protokołu nie wynika, iż przedsiębiorca powinien taki dokument posiadać. Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu jako przepis prawny, który naruszono m.in. w tym przypadku podali rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych. Zaznaczyć należy, że w w/w przepisie mowa jest wyłącznie o tym, iż zakład musi być zaopatrzony w wodę pitną, celem zapewnienia właściwej jakości produkowanej żywności. Jeżeli kierujący zakładem, w celu potwierdzenia właściwej jakości zdrowotnej wody używanej do produkcji potraw uwzględnił w swojej dokumentacji systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP badanie laboratoryjne wody, ustalając przy tym jego częstotliwość, to należało wykazać ten fakt w treści protokołu. Takie informacje wówczas wyraźnie wskazałyby na nie realizowanie przez przedsiębiorcę przyjętych w ramach kontroli wewnętrznej założeń i byłyby podstawą do żądania w/w sprawozdania z badania wody. Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie wskazuje, że niniejsza kwestia została sprecyzowana w pkt 2.8. Załącznika I „Zawiadomieniu Komisji w sprawie wytycznych dotyczących wdrażania systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności obejmujących programy warunków wstępnych i procedury oparte na zasadach HACCP, uwzględniając ułatwienia/elastyczność w zakresie wdrażania w niektórych przedsiębiorstwach spożywczych (2016/C 278/01)”, zgodnie z którym jeżeli wodą mającą bezpośredni kontakt z żywnością jest woda pitna pochodząca z miejskiej sieci wodociągowej, nie jest wymagane przeprowadzanie analiz mikrobiologicznych i chemicznych wody.**

Ponadto w treści niniejszego protokołu brak m.in.:

- zapisu, czy i w jaki sposób przedsiębiorca będzie informował konsumentów o obecności składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które zostały użyte przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności i o wykazie składników zawartych w tej żywności;
- odniesienia się do śledzenia surowców i produktu (sprawdzenie dokumentacji).

Podczas kontroli ograniczono się jedynie do zaznaczenia „x” w arkuszu oceny zakładu przy niniejszych zagadnieniach, co należy uznać za niewystarczające podczas kontroli sanitarnej zwłaszcza, gdy kontrola sanitarna z dnia 21.08.2017r. wykazała nieprawidłowość w jednym z tych tematów (brak składu produkowanych potraw).

W protokole nie określono w jakim czasie przedsiębiorca powinien usunąć stwierdzone nieprawidłowości;

- zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne (pismo z dnia 12.06.2015r. znak: PS-N-HŻ-4330-165/15);
- decyzja – rachunek z dnia 02.07.2015r., znak: PS-N-HŻ-4330-165/15, nr 193/HŻ/R/15 – w osnowie decyzji – rachunku **nie przywołano szczegółowo podstawy prawnej 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.) oraz ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2017.1261). Ponadto w niniejszej decyzji brak uzasadnienia faktycznego (ograniczono się wyłącznie do powołania protokołu z kontroli sanitarnej z dnia 12.06.2015r. nr HŻ-545/15, w którym te nieprawidłowości ujęto) i prawnego (przywołano tylko sposób naliczania kosztów bez wskazania czynności, za które koszty mogą być naliczane);**
- adnotacja służbowa z dnia 26.06.2015r. sporządzona przez Panią Kamilę Smagą - dowód dostarczenia do wglądu faktury za wywóz nieczystości komunalnych, a także sprawozdania z badania wody z dnia 26.06.2015r. nr 2351/15;
- w dniu 08.08.2015r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu (Pani Anna Ciesińska – kierownik i Pani Kamila Smaga – młodszy asystent) przeprowadzili czynności kontrolne w przedmiotowym zakładzie (protokół kontroli sprawdzającej nr HŻ-1020/15), celem sprawdzenia czy usunięte zostały wszystkie nieprawidłowości stwierdzone w zakładzie w dniu 12.06.2015r. (protokół nr HŻ-545/15);
- protokół przyjęcia skargi/wniosku/wniesionej ustnie w dniu 20.10.2015r. do Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Kołobrzegu - zastrzeżenia do stanu sanitarnego pionu żywienia, naczyń stołowych i sztuców;
- zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne (pismo z dnia 20.08.2015r. znak: PS-N-HŻ-4330-165/15);
- decyzja – rachunek z dnia 31.08.2015r., znak: PS-N-HŻ-4330-165/15, nr 327/HŻ/R/15 – w osnowie decyzji – rachunku **nie przywołano szczegółowo podstawy prawnej 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.) oraz ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2017.1261);**
- w dniu 26.10.2015r. przedstawiciel PPIS w Kołobrzegu (Pani Anna Bukowska – starszy asystent) przeprowadził czynności kontrolne w przedmiotowym zakładzie (protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej nr HŻ-1373/15), w którym odniósł się do wszystkich zarzutów interwencji, nie potwierdzając ich zasadności;
- pismo PPIS w Kołobrzegu z dnia 29.10.2015r. znak: PS-N-HK-051-47/15 do petenta wnoszącego w/w interwencję informujące o wynikach kontroli;
- w dniu 21.06.2017r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu (Pani Anna Ciesińska – starszy asystent i Pani Agnieszka Sierpińska – starszy asystent) przeprowadzili czynności kontrolne w przedmiotowym zakładzie (protokół kontrolisantarnejnrHŻ-457/17), w którym w pkt. II.1. **Opis stanu faktycznego m.in. ocenili funkcjonowanie systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP na podstawie okazanych zapisów CCP dot. pomiaru temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych stwierdzając tym samym, iż są one prowadzone prawidłowo. Kontrola sanitarna przeprowadzona w obecności przedstawiciela ZPWIS w Szczecinie w przedmiotowym obiekcie w dniu 21.08.2017r. wykazała nieprawidłowości zarówno w prowadzonych zapisach z monitoringu temperatur oraz w opracowanych instrukcjach w ramach systemu kontroli wewnętrznej (szczegółowy opis przy kontroli z dnia 21.08.2017r.). Ponadto pracownicy PSSE w Kołobrzegu w niniejszym dokumencie nie odnieśli się do realizacji przez przedsiębiorcę rozporządzenia Ministra Zdrowia i Rozwoju wsi z dnia 23 grudnia 2014r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych**

(Dz.U.2015 poz. 29 z późn. zm.), natomiast wyniki kontroli z dnia 21.08.2017r. wykazały brak informacji o składzie produkowanych potraw.

Ośrodek Rekreacyjno-Rehabilitacyjny ██████████ (zakład prowadzi działalność zgodnie z wpisem do rejestru z dnia 15.10.2013r. nr 1755/1608/2013 w zakresie przygotowywania i konsumpcji posiłków od surowca).

W dniu 21.08.2017r. upoważniony przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: Karolina Kowalska – asystent Oddziału HŻŻiPU przybył do ORR ██████████ zlokalizowanego przy ██████████ gdzie po okazaniu legitymacji służbowej i po poinformowaniu przedstawiciela w/w zakładu o zamiarze przeprowadzenia w przedmiotowym obiekcie kontroli sanitarnej oczekiwał na przyjazd przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu, którym przekazany został telefonicznie adres kontrolowanego obiektu. Czynności kontrolne w zakładzie rozpoczęto o godz. 10:30, po przybyciu pracowników PSSE w Kołobrzegu: Pani Elżbiety Bielicz – starszego asystenta Sekcji HŻŻiPU oraz Pani Agnieszki Sierpińskiej – starszego asystenta Sekcji HŻŻiPU w obecności przedstawiciela Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, który dokonał obserwacji sposobu prowadzenia oraz dokumentowania kontroli.

Podczas kontroli tematycznej przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu sprawdzili przestrzeganie przepisów dotyczących warunków żywienia zbiorowego oraz ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Z niniejszych czynności został sporządzony protokół kontroli Nr HŻ-810/17 z dnia 21.08.2017r., w treści którego odniesiono się m.in. do:

- ilości posiłków produkowanych w dniu kontroli, dodatkowych diet oraz formy serwowania posiłków;
- liczby personelu oraz posiadania przez pracowników aktualnych orzeczeń lekarskich oraz odzieży roboczej;
- sprawności urządzeń i sprzętu, zachowania segregacji asortymentowej przechowywanej żywności;
- wrywkowego sprawdzenia terminów przydatności do spożycia/dat minimalnej trwałości środków spożywczych używanych do produkcji;
- możliwości ustalenia źródła pochodzenia surowców wykorzystywanych do produkcji;
- zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami;
- postępowania z odpadami pokonsumpcyjnymi, komunalnymi;
- aktualnego wyniku badań wody używanej do produkcji;
- prawidłowości prowadzenia zapisów w rejestrach w ramach obowiązującego w obiekcie systemu kontroli wewnętrznej;
- stwierdzonych w trakcie kontroli nieprawidłowości natury sanitarnej i sanitarno-technicznej;
- przestrzegania w obiekcie zakazu palenia;

Ponadto w trakcie kontroli zakwestionowano formę przekazywania konsumentom informacji na temat zawartych w posiłkach substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji i sposób przedstawienia wykazu składników w odniesieniu do „bufetu dań zimnych” jak również brak wykazu składników pozostałych pozycji menu.

Postępowanie przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu podczas kontroli 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-810/17 sporządzony został prawidłowo i odzwierciedla on stan faktyczny zakładu stwierdzony w dniu 21.08.2017r.

Za nieprawidłowości dotyczące: niewłaściwego stanu sanitarnego w obiekcie, na osobę winną zaniedbań nałożono mandat karny w wysokości 200 zł. W niniejszym protokole powołano właściwe przepisy prawa żywnościowego, które zostały naruszone.

Po przeprowadzeniu kontroli przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu przekazali pracownikowi WSSE w Szczecinie dokumentację nadzorową z poprzednich lat zgromadzoną w teczce obiektu.

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie przeanalizował dokumentację nadzorową z poprzednich kontroli obiektu za okres 2016-2017r.:

- protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-64/16 z dnia 28.01.2016r. (przeprowadzonej przez Panią Agnieszkę Sierpińską – starszego asystenta) – **w treści protokołu nie odniesiono się do wymagania dotyczącego informowania o szczegółowym składzie potraw, natomiast w załączniku „Arkusze oceny zakładu obrotu żywnością” w punkcie dotyczącym znakowania zaznaczono „zagrożenie niskie”**. Protokół został zatwierdzony pod względem formalnym.
- Protokół Nr HŻ-455/16 z dnia 19.05.2016r. – **brak niniejszego protokołu do teczki z dokumentacją nadzorową (na jego istnienie wskazuje prowadzone postępowanie administracyjne)**;
- Zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 20.05.2016r. znak: PS-N-HŻ-4330-62/16 w sprawie stwierdzonych w dniu 19.05.2016r. nieprawidłowości oraz obciążenia opłata za czynności kontrolne;
- Protokół z kontroli sprawdzającej Nr HŻ-499/16 z dnia 01.06.2016r. (przeprowadzonej przez Panią Elżbietę Bielich – starszego asystenta);
- Adnotacja służbowa dot. przekazania przez przedsiębiorcę potwierdzenia zagospodarowania odpadu kat. 3;
- Decyzja rachunek nr 153/HŻ/R/16 z dnia 04.06.2016r. – **niniejsza decyzja została wydana przed ostatecznym rozstrzygnięciem postępowania prowadzonego w sprawie nieprawidłowości, w osnowie nie uszczegółowiono art. 75. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U.2017.149 z późn. zm.), nie przywołano szczegółowo punktów 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.) Ponadto w niniejszej decyzji brak uzasadnienia faktycznego (ograniczono się wyłącznie do powołania protokołu z kontroli sanitarnej z dnia 19.05.2016r. nr HŻ-455/16, w którym te nieprawidłowości ujęto) i prawnego (przywołano tylko sposób naliczania kosztów bez wskazania czynności, za które koszty mogą być naliczane)**;
- Zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 04.06.2016r. znak: N-HŻ-4330-62/16 w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne sprawdzające – **w trakcie niniejszych czynności kontrolnych zostały również stwierdzone nieprawidłowości, co nie zostało ujęte w zawiadomieniu**;
- Decyzja nr 28/HŻ/16 znak: PS-N-HŻ-4330-62/16 z dnia 04.06.2016r. – **w osnowie brak powołania art. 105. ustawy kpa w odniesieniu do umorzenia części postępowania administracyjnego, brak przywołania pkt 1 lit c rozdziału II załącznika II rozporządzenia 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych odnoszącego się stricte do sufitów w pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (w odniesieniu do sufitu w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej)**;
- Protokół z kontroli sprawdzającej Nr HŻ-642/16 z dnia 28.06.2016r. (przeprowadzonej przez Panią Elżbietę Bielich – starszego asystenta);
- Decyzja rachunek nr 195/HŻ/R/16 z dnia 04.07.2016r. - **w osnowie nie uszczegółowiono art. 75. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U.2017.149 z późn. zm.), nie przywołano konkretnych punktów 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.) Ponadto w niniejszej decyzji brak uzasadnienia**

prawnego (przywołano tylko sposób naliczania kosztów bez wskazania czynności, za które koszty mogą być naliczane);

- Zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 04.07.2016r. znak: PS-N-HŻ-4330-62/16 w sprawie opłat za przeprowadzenie kontroli sprawdzającej;
- Decyzja - rachunek nr 299/HŻ/R/16 z dnia 26.08.2016r. - **w osnowie nie uszczegółowiono art. 75. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U.2017.149 z późn. zm.), nie przywołano konkretnych punktów 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.) Ponadto w niniejszej decyzji brak uzasadnienia prawnego (przywołano tylko sposób naliczania kosztów bez wskazania czynności, za które koszty mogą być naliczane);**
- Protokół z kontroli sanitarnej nr HŻ-153/17 z dnia 27.03.2017r. (przeprowadzonej przez Panią Annę Bukowską – starszego asystenta) – **w pkt I nie wypełniono rubryki: „Zakład objęty nadzorem na podstawie”, w treści protokołu zawarto zapis „Zapewniono dla konsumentów informację nt. obecności substancji wywołujących alergię i reakcję nietolerancji”, natomiast w załączniku „Arkusze oceny zakładu obrotu żywnością” w punkcie dotyczącym znakowania zaznaczono „zagrożenie średnie” co może sugerować, że w kontrolowanym zakładzie brak szczegółowego wykazu składników lub wniesiono uwagi do formy przedstawiania informacji o alergenach, jednak nie zostało to rozwinięte w treści protokołu. Protokół został zatwierdzony pod względem formalnym;**
- Zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 28.03.2017r. znak: PS-N-HŻ-4330-26/17 w sprawie stwierdzonych w dniu 27.03.2017r. nieprawidłowości oraz obciążenia opłata za czynności kontrolne;
- Protokół z kontroli sprawdzającej Nr HŻ-274/17 z dnia 04.05.2017r. (przeprowadzonej przez Panią Annę Bukowską – starszego asystenta) – **protokół nie został zatwierdzony pod względem formalnym;**
- Decyzja Nr 30/HŻ/17 znak: PS-N-HŻ-4330-26/17 z dnia 05.05.2017r. umarzająca postępowanie w sprawie nieprawidłowości – **w niniejszej decyzji nie przywołano art. 104 ustawy kodeks postępowania administracyjnego oraz art. 37 ust. 1 ustawy z dnia 14.03.1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej;**
- Zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 05.05.2017r. znak; PS-N-HŻ-4330-26/17 w sprawie opłat za kontrolę sprawdzającą z 04.05.2017r.;
- Decyzja rachunek Nr 128/HZ/R/17 z dnia 05.05.2017r. – **brak uzasadnienia faktycznego (przywołano tylko protokół z dnia 27.03.2017r. Nr HŻ-153/17, w którym opisano nieprawidłowości);**
- Decyzja rachunek Nr 167/HŻ/R/17 z dnia 29.05.2017r.
- Protokół z kontroli interwencyjnej nr HŻ-443/17 z dnia 14.06.2017r. (przeprowadzonej przez Panią Annę Ciesińską - kierownika oraz Panią Elżbietę Bielicz – starszego asystenta) - **protokół nie został zatwierdzony pod względem formalnym;**
- Zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 19.06.2017r. znak; PS-N-HŻ-4330-26/17 w sprawie opłat za kontrolę sprawdzającą z 14.06.2017r.;
- Pismo PPIS w Kołobrzegu z dnia 24.06.2017r. znak: PS-N-HŻ-4330-133/17 przekazujące informacje dot. wyników badań wymazów sanitarnych – **do niniejszego pisma nie załączono kopii przedmiotowych badań;**
- Decyzja rachunek Nr 221/HŻ/R/17 z dnia 07.07.2017r. - **w osnowie nie przywołano szczegółowo podstawy prawnej 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.). Ponadto w niniejszej decyzji brak uzasadnienia prawnego (przywołano tylko sposób naliczania kosztów bez wskazania czynności, za które koszty mogą być naliczane).**

Niniejszy rachunek został naliczony nieprawidłowo - uwzględniono bowiem czas trwania wszystkich czynności kontrolnych tj. 2 godziny i 20 minut, podczas gdy w protokole z kontroli Nr HŻ-443/17 z dnia 14.06.2017r. wyodrębniono czas poświęcony na sprawdzenie usunięcia nieprawidłowości i ich opisanie w protokole jako 20 minut. W niniejszym przypadku rachunek powinien wynosić zatem 60 zł, natomiast strona została obciążona rachunkiem w wysokości 90 zł.

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie po przeanalizowaniu ww. dokumentów z kontroli w ORiR ██████████ stwierdza, że uwagi dotyczące formy przekazywania konsumentom informacji na temat zawartych w posiłkach substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji i sposób przedstawienia wykazu składników w odniesieniu do „bufetu dań zimnych” jak również brak wykazu składników pozostałych pozycji menu, zostały odnotowane dopiero po czynnościach kontrolnych przeprowadzonych w obecności przedstawicieli Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie.

Ponadto wśród dokumentacji nadzorowej znajduje się oddzielna zawieszka dotycząca wyodrębnionej w obiekcie kawiarni, która działa na mocy decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu z dnia 16.05.2008r. Nr 95/HŻ/Z/08 znak: PS-N-HŻ-4330-111/08 zatwierdzającej Kawiarnię ██████████ w zakresie sprzedaży i konsumpcji słodyczy oryginalnie pakowanych, napojów chłodzących, gorących, alkoholowych do 18%, powyżej 18% i piwa. **W niniejszej dokumentacji brak protokołu z kontroli na wniosek strony, na podstawie którego wydana została decyzja zatwierdzająca oraz informacji, czy przedmiotowa kawiarnia nadal działa** (dokumentacja obejmuje 2 protokoły: Nr HŻ-234/10 z dnia 25.03.2010r. oraz z kontroli tematycznej Nr HŻ-1573/12 z dnia 02.10.2012r.). Ostatnia wzmianka o funkcjonowaniu kawiarni zawarta w protokole Nr HŻ-395/11 z dnia 29.04.2011r. z kontroli przeprowadzonej w bloku żywienia ORiR ██████████ **Brak dalszych informacji, czy kawiarnia funkcjonuje, czy też została wykreślona z rejestru na wniosek strony lub z urzędu.**

9. Ocena skontrolowanej działalności:

W świetle powyższego, Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie ocenia działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kołobrzegu w zakresie nadzoru nad Jadłodajnią ogólnodostępną ██████████ oraz ORiR ██████████ 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 i uchybienia:**

- stan faktyczny przedstawiany w części protokołów z kontroli dokumentowany był nierzetelnie i/lub nie odnoszono się do wszystkich istotnych zagadnień prawa żywnościowego, tudzież opisywano je lakonicznie;
- w części protokołów z kontroli sanitarnych nie przywoływano decyzji/wpisów do rejestru na podstawie których zakład został objęty nadzorem PIS;
- w części decyzji rachunków w osnowie nie uszczegółowiono art. 75. ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U.2017.149 z późn. zm.), nie przywołano konkretnych punktów 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.) a w części również ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. 2017.1261). Ponadto w decyzjach rachunkach za kontrole, w trakcie których stwierdzano nieprawidłowości brak

uzasadnienia faktycznego (ograniczono się wyłącznie do powołania protokołów z kontroli sanitarnych, w których te nieprawidłowości ujęto) i prawnego (przywołano tylko sposób naliczania kosztów bez wskazania czynności, za które koszty mogą być naliczane);

- decyzję rachunek nr 153/HŻ/R/16 z dnia 04.06.2016r. wydano przed ostatecznym rozstrzygnięciem postępowania prowadzonego w sprawie nieprawidłowości;
- w decyzji rachunku Nr 221/HŻ/R/17 z dnia 07.07.2017r. należność naliczono nieprawidłowo;
- w decyzji merytorycznej nr 28/HŻ/16 znak: PS-N-HŻ-4330-62/16 z dnia 04.06.2016r. – w osnowie nie przywołano pkt 1 lit c rozdziału II załącznika II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30. 04. 2004r.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319, z późn. zm.) odnoszącego się stricte do sufitów w pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze oraz nie przywołano art. 105. Ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (j.t. Dz.U.2017.1257) w odniesieniu do umorzenia w części postępowania administracyjnego;
- w decyzji Nr 30/HŻ/17 znak: PS-N-HŻ-4330-26/17 z dnia 05.05.2017r. umarzającej postępowanie w sprawie nieprawidłowości nie przywołano art. 104 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (j.t. Dz.U.2017.1257) oraz art. 37 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2017r. poz. 1261);
- część protokołów nie została zatwierdzona pod względem formalnym, w części nie przywoływano numerów decyzji/wpisów do rejestru na podstawie których obiekt działa;
- do pisma przekazującego kontrolowanemu informacje dot. wyników badań wymazów sanitarnych nie załączono kopii przedmiotowych badań;
- w teczce z dokumentacją nadzorową dot. obiektu ORiR ██████████ brak protokołu Nr HŻ-455/16 z dnia 19.05.2016r., ponadto znajduje się w niej częściowa dokumentacja dot. wyodrębnionej w obiekcie kawiarni, z której nie wynika, czy kawiarnia nadal działa i jest kontrolowana, czy została zamknięta i wykreślona z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

Wobec stwierdzonych nieprawidłowości w toku kontroli doraźnej Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie zaleca:

1. Szczegółowe i rzetelne dokumentowanie stanu faktycznego nadzorowanych zakładów;
2. Sprawowanie nadzoru nad zakładami produkcji/obrotu żywnością zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego oraz z aktualną procedurą urzędowej kontroli żywności;
3. Prowadzenie postępowania administracyjnego zgodnie z kpa;
4. Przywoływanie w decyzjach wszystkich podstaw prawnych oraz ich uszczegóławianie jak również zawieranie w nich uzasadnienia faktycznego i prawnego;
5. Naliczanie należności w decyzjach rachunkach za faktyczny czas czynności kontrolnych uwzględniany w protokole z kontroli;
6. Przekazywanie stronom kopii wyników badań pobranych próbek;
7. 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-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
mgr inż. Krystyna Szolomicka