

Szczecin, dnia 9 października 2017r.

Pani Elżbieta Król - Pakulska
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Szczecinie
ul. Wincentego Pola 6
71-342 Szczecin

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 ~~Przez~~/Pani treść sprawozdania.

S P R A W O Z D A N I E
NR NHŻ – 15/2017
Z KONTROLI W TRYBIE UPROSZCZONYM
(KONTROLI DORAŻNEJ)

1. Nazwa i adres jednostki kontrolowanej:

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Szczecinie, ul. Wincentego Pola 6, 71-342 Szczecin.

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 - kierownik zespołu kontrolującego;
- Agnieszka Naglacka – starszy asystent Oddziału Higieny Żywności Żywienia 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:

30.08.2017r.

5. Okres objęty kontrolą:

2014-2017 rok

6. Zakres kontroli:

Sposób prowadzenia nadzoru przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie nad obiektami:

- [REDAKTOWANE]
- [REDAKTOWANE]

7. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Szczecinie udzielający informacji:

Czynności kontrolne w dniu 30.08.2017r. w ww. obiektach przeprowadzali pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Szczecinie:

- Anna Laskowska – młodszy asystent HŻŻiPU;
- Krystyna Gliniecka – starszy asystent HŻŻiPU;
- Mirosława Sędłak – starszy asystent HŻŻiPU;
- Jolanta Załęska – starszy 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 Sanitarnej – Epidemiologicznej w Szczecinie Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie poinformował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie pismem z dnia 29.08.2017r. znak: NHŻ.1611.21.2017 (które zostało wysłane elektronicznie do stacji tego samego dnia), bez wskazania adresów obiektów zaplanowanych do skontrolowania.

[REDAKTOWANE]
 (zakład prowadzi działalność na podstawie decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 09.11.2015r. znak: PS.HŻ.4332.1.535.2015 w zakresie wprowadzania do obrotu handlowego środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych oraz owoców, warzyw, wyrobów piekarskich i ciastkarskich; wypiekania wyrobów piekarskich z półproduktów głęboko mrożonych; przygotowywania napojów ciepłych oraz podgrzewania hot-dogów podawanych w naczyniach i opakowaniach jednorazowego użytku).

W dniu 30.08.2017r. upoważniony przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: Anna Janczura – starszy asystent przybył do sklepu spożywczego [REDAKTOWANE] gdzie po okazaniu legitymacji służbowej i poinformowaniu przedstawiciela w/w zakładu o zamiarze przeprowadzenia w przedmiotowym obiekcie kontroli sanitarnej oczekiwał na przyjazd przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora

Sanitarnego w Szczecinie, którym przekazany został telefonicznie adres kontrolowanego obiektu. Czynności kontrolne w zakładzie rozpoczęto o godz. 11:30, po przybyciu pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie: Pani Mirosławy Sędlak – starszego asystenta HŻŻiPU i Pani Jolanty Załęskiej – starszego asystenta 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 Szczecinie sprawdzili przestrzeganie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego oraz ustawy z dnia 9 listopada 1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Z niniejszych czynności został sporządzony protokół kontroli Nr HŻ-2106/17 z dnia 30.08.2017r., w treści którego odniesiono się m.in. do:

- zakresu prowadzonej działalności;
- orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno – epidemiologicznych pracowników oraz odzieży roboczej;
- źródła pochodzenia środków spożywczych wprowadzanych do obrotu handlowego;
- warunków przechowywania oraz sprawdzenia terminów przydatności do spożycia przechowywanych środków spożywczych;
- przestrzegania w obiekcie zakazu palenia;
- informowania konsumentów o alergenach i składzie wyrobów piekarskich i ciastkarskich sprzedawanych luzem;
- obowiązującego w obiekcie systemu kontroli wewnętrznej oraz prawidłowości prowadzenia rejestrów;
- stanu sanitarno-technicznego obiektu.

W przedmiotowym protokole zawarto również opis stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno-technicznych, w tym m.in.:

- brak orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno – epidemiologicznych przedsiębiorcy – [redacted] która oświadczyła, iż niniejszą dokumentację ma nieaktualną od lutego 2017r., a także brak do wglądu w dniu kontroli w/w orzeczenia lekarskiego pracownika [redacted]
- brak spójności pomiędzy opracowaną dokumentacją systemu HACCP, a faktycznymi działaniami podejmowanymi w zakładzie w ramach kontroli wewnętrznej. Z okazanej dokumentacji wynika, iż w przedmiotowym sklepie powinien być prowadzony monitoring temperatury w urządzeniach chłodniczych/zamrażalniczych 2 x dziennie (o godz. 8.00 i 16.00), a zapisy odnotowywane w karcie monitorowania temperatury. Przedstawiono formularze dokumentujące wykonanie w/w czynności niezgodnie z przyjętymi założeniami tj.: monitoring prowadzony 1 x dziennie i tylko do dnia 17.05.2017r. (dot. urządzeń znajdujących się na sali sprzedaży) oraz do 18.05.2017r. (dot. urządzeń usytuowanych na zapleczu), przy większości zapisów brak podpisów osób monitorujących temperatury. Powyższe świadczy o prowadzeniu przez przedsiębiorcę kontroli wewnętrznej w sposób nierzetelny. Ponadto dokumentacja HACCP nie jest dostosowana do faktycznego zakresu prowadzonej działalności, ponieważ obejmuje np. instrukcje dotyczące wprowadzania do obrotu handlowego mięsa, ryb wędzonych oraz mielenia mięsa, przygotowywania kurczaka z rożna, które to w rzeczywistości nie są prowadzone w tym obiekcie. Z okazanej dokumentacji systemu HACCP wynika także, iż przeprowadzono analizę zagrożeń na poszczególnych etapach wszystkich procesów technologicznych prowadzonych w zakładzie i dla każdego z nich wyznaczono różne CCP lub CP np.: proces przygotowania hot-dogów, panini i zapiekanek obejmuje 3 CCP: przyjęcie towaru, przechowywanie produktu, rozmrażanie oraz 1 CP: podgrzewanie produktu, natomiast produkty mrożone - 2 CCP: przyjęcie towaru, przechowywanie;

- brak osłon na regale z nieopakowanym pieczywem, które powinny stanowić ochronę przed zanieczyszczeniem wtórnym;
- brudno utrzymane wszystkie urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze, ponadto urządzenia zamrażalnicze mocno oszronione;
- magazynowanie środków spożywczych (zgrzewek napojów) w przedsionku toalety i w pomieszczeniu socjalnym.

Ponadto przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie podczas kontroli sprawdzili, czy przedsiębiorca wywiązał się z obowiązków nałożonych decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 05.06.2017r. nr PS.HŻ.4332.2.180.2017. Stwierdzono wykonanie wszystkich punktów niniejszej decyzji tj. dot. poprawy stanu sanitarno - technicznego powierzchni ścian w pomieszczeniu magazynowym i w szatni dla personelu poprzez jej pomalowanie, a także sufitu w magazynie poprzez uzupełnienie kasetonów.

Postępowanie podczas kontroli przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie 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-2106/17 sporządzony został prawidłowo, odzwierciedla stan faktyczny zakładu stwierdzony w dniu 30.08.2017r.

Za nieprawidłowości dotyczące: niewłaściwego stanu sanitarnego w obiekcie i nie wdrażanie procedur opartych na zasadach systemu HACCP nałożono na osobę winną niniejszych zaniedbań mandat karny w wysokości 300 zł. Ponadto wpisem do protokołu zobowiązano stronę do bezzwłocznego usunięcia uchybień dot. bieżącego stanu sanitarnego, dostarczenia do siedziby Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Szczecinie orzeczeń lekarskich (przedsiębiorcy i pracownika) do dnia 04.09.2017r., a także opowiedzenia się na piśmie (do dnia 08.09.2017r.), co do terminu usunięcia w zakładzie nieprawidłowości technicznych.

Osoby przeprowadzające kontrolę wykazały się znajomością przepisów prawa żywnościowego i prawidłowym wykorzystaniem wiedzy merytorycznej. Faktu przeprowadzenia kontroli nie odnotowano w książce kontroli przedsiębiorcy, z uwagi na jej brak w zakładzie.

Dokonano analizy dokumentacji nadzorowej z poprzednich kontroli zgromadzonej w teczce obiektu za okres 2016-2017r. i stwierdzono, że:

- 19.01.2016r. wniosek strony o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z uwagi na zmianę przedsiębiorcy (zakres prowadzonej dotychczas działalności nie uległ zmianie);
- zaświadczenie z dnia 26.01.2016r. potwierdzające dokonanie zmian w w/w rejestrze zakładów wraz ze zwrotnym poświadczeniem odbioru pisma przez stronę;
- w dniu 10.05.2017r. przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie (Pani Emilia Deptalska – starszy asystent) przeprowadził czynności kontrolne w niniejszym zakładzie, sporządzając protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-1059/17, w którym **w pkt II.1. Opis stanu faktycznego w sposób pobieżny i lakoniczny opisany został system kontroli wewnętrznej oparty na zasadach HACCP. Z treści protokołu wynika, iż na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń w zakładzie wyznaczono 2 CCP tj. na etapie przyjęcia towaru i przechowywania w warunkach chłodniczych, natomiast czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 30.08.2017r. (protokół nr HŻ-2106/17) wykazały, iż w zależności od procesu technologicznego prowadzonego w zakładzie wyznaczono różne CCP / CP. Ponadto w dniu 10.05.2017r. pracownik Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Szczecinie nie zakwestionował tego, iż niektóre opracowane instrukcje w ramach systemu HACCP nie mają zastosowania w przedmiotowym zakładzie (zagadnienie to zostało szczegółowo opisane przy kontroli**

z dnia 30.08.2017r.). Z uwagi na fakt, iż niniejsza kontrola sanitarna przeprowadzana była w sklepie po raz pierwszy (po zmianie przedsiębiorcy), należało wnikliwie przeanalizować, ewentualnie zweryfikować i opisać dokumentację dot. kontroli wewnętrznej. W pkt II.2. *Opis stwierdzonych nieprawidłowości* odnotowano m.in. brak orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno – epidemiologicznych personelu (2 osób), natomiast w protokole nie odniesiono się do dokumentacji zdrowotnej przedsiębiorcy [REDAKTURA] (obecnej w zakładzie w tym dniu), wykonującej w niniejszym sklepie prace przy żywności, a nie posiadającej aktualnego w/w orzeczenia od miesiąca lutego 2017r. (oświadczenie przedsiębiorcy w protokole z kontroli z dnia 30.08.2017r. nr HŻ-2106/17). Ponadto w arkuszu oceny zakładu obrotu żywnością w pkt III.8. dot. znakowania niewłaściwie odnotowano, iż niniejsze zagadnienie nie dotyczy kontrolowanego zakładu. Podczas gdy w trakcie przeprowadzonej w tym dniu kontroli stwierdzono w zakładzie brak informacji dla konsumentów o obecności składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji oferowanej żywności np. hot – dogów lub odpiekanego pieczywa. Osobę winną zaistniałych zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 100 zł. Jednocześnie w pkt III.2 niniejszego protokołu ustalono, że wszystkie stwierdzone nieprawidłowości zostaną usunięte do dnia 15.05.2017r., za wyjątkiem zapisów wykonywanych w ramach kontroli wewnętrznej, które winny być prowadzone na bieżąco.

Niniejszy protokół został zatwierdzony pod względem formalnym;

- zawiadomienie z dnia 10.05.2017r. znak: PS.HŻ.3107.493.2017 o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie ustalenia opłat za przeprowadzone czynności kontrolne w dniu 10.05.2017r.;
- w dniu 22.05.2017r. przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie (Pani Emilia Deptalska – starszy asystent) przeprowadził kontrolę sprawdzającą w zakładzie (protokół nr HŻ-1188/17), podczas której odniósł się do wszystkich nieprawidłowości wykazanych podczas wcześniejszej kontroli, stwierdzając, że:
 - pracownicy (wymienieni z imienia i nazwiska) posiadają aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych. Jednak w dalszym ciągu nie odniesiono się do dokumentacji zdrowotnej przedsiębiorcy Pani [REDAKTURA] która obecna była w zakładzie podczas tej kontroli, a zgodnie z oświadczeniem z dnia 30.08.2017r. takiej dokumentacji nie posiadała od lutego 2017r.;
 - okazano dokument potwierdzający gospodarkę odpadami – nie przywołano szczegółów pozwalających zidentyfikować okazany dokument (np. z dnia ..., nr ...);
 - zapisy prowadzone w ramach kontroli wewnętrznej (oceniany okres 11.05.2017-19.05.2017) z zakresu monitoringu temperatury w urządzeniach chłodniczych na zapleczu i sali sprzedaży oraz mycia i dezynfekcji – są prawidłowe, o czym świadczy zapis: „nieprawidłowości nie stwierdzono”, natomiast czynności kontrolne w dniu 30.08.2017r. (opis w protokole nr HŻ- 1188/17) wykazały, iż powyższe czynności nie były realizowane w tym czasie zgodnie z przyjętymi założeniami;
 - opracowano wykaz składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji oferowanej żywności np. typu hot – dogi lub odpiekane pieczywo;
 - w dalszym ciągu jest zły stan techniczny ścian i sufitu w pomieszczeniu magazynowym oraz ścian w szatni dla personelu - wyznaczono kolejny termin usunięcia tych nieprawidłowości do 30.07.2017r.

Należy stwierdzić, iż niniejsza kontrola przeprowadzona była nierzetelnie, ponieważ powinna już w tym czasie wykazać nieprawidłowości w zakresie zapisów prowadzonych w ramach monitoringu temperatur, a przedsiębiorca winien otrzymać w tym dniu mandat karny za nie wdrażanie w dalszym ciągu w zakładzie procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

Niniejszy protokół został zatwierdzony pod względem formalnym;

- zawiadomienie z dnia 22.05.2017r. znak: PS.HŻ.3107.545.2017 o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie ustalenia opłat za przeprowadzone czynności kontrolne w dniu 22.05.2017r.;
- zawiadomienie z dnia 22.05.2017r. znak: PS.HŻ.4332.180.2017 o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie ustalenia spełnienia wymagań dotyczących bezpieczeństwa żywności;
- **decyzja administracyjna Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 05.06.2017r. nr PS.HŻ.4332.2.180.2017 nakłada na przedsiębiorcę obowiązki, które zostały ujęte w rozstrzygnięciu w sposób ogólny i niejednoznaczny, a użyte sformułowanie „dobry stan techniczny” może być różnie rozumiane – strona odebrała niniejszy dokument w dniu 07.06.2017r.**
- **decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 05.06.2017r. znak: PS.HŻ.3107.493.2017 obciążająca przedsiębiorcę opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 10.05.2017r. została wydana przed uprawomocnieniem się w/w decyzji nakładającej na przedsiębiorcę obowiązki.**

Ponadto stwierdzono naruszenie art. 36, 37 kpa - nie przedłużono terminu postępowania administracyjnego wszczętego w dniu 22.05.2017r. w sprawie opłat za czynności kontrolne sprawdzające (protokół nr HŻ-1188/17), organ do dnia kontroli tj. 30.08.2017r. nie wydał decyzji - rachunku obciążającej stronę za w/w kontrolę sprawdzającą, co świadczy o jego beczynności w niniejszej sprawie.

[REDAKOWANE]
(zakład prowadzi działalność na podstawie decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z dnia 11.02.2015r. znak: PS.N.HŻ.4330.1.29.2015 zatwierdzającej w/w zakład w zakresie żywienia zbiorowego z wykluczeniem z procesu technologicznego obróbki wstępnej warzyw).

W dniu 30.08.2017r. upoważniony przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: starszy asystent HŻŻiPU Agnieszka Naglacka udała się do zakładu gastronomicznego, [REDAKOWANE] zlokalizowanego przy ul. [REDAKOWANE] należącego do Pana [REDAKOWANE], gdzie po okazaniu legitymacji służbowej i poinformowaniu przedstawiciela w/w zakładu o zamiarze przeprowadzenia w przedmiotowym obiekcie kontroli sanitarnej oczekiwał na przyjazd przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, którym przekazany został telefonicznie adres kontrolowanego obiektu. Czynności kontrolne rozpoczęto w zakładzie po przybyciu przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: Pani Krystyny Glinieckiej - starszego asystenta i Pani Anny Laskowskiej – młodszego asystenta w obecności przedstawiciela Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, który dokonał obserwacji sposobu prowadzenia oraz dokumentowania kontroli.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie przeprowadzili w w/wym. zakładzie kontrolę sanitarną w zakresie oceny bezpieczeństwa żywności oraz przestrzegania ustawy z dnia 09.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych, udokumentowaną protokołem kontroli nr HŻ-2105/17 z dnia 30.08.2017r., do którego dołączono dokumentację fotograficzną. W trakcie czynności kontrolnych stwierdzono szereg nieprawidłowości, które ujęto w treści protokołu, tj. m.in.:

- prowadzenie działalności niezgodnie z decyzją zatwierdzającą zakład, tj. prowadzenie obróbki wstępnej warzyw;

- nieoczyszczone ziemniaki, cebulę i kapustę przechowywane w pomieszczeniu zmywalni naczyń;
- brak segregacji w urządzeniu chłodniczym – niezabezpieczone surowe mięso przechowywane w bezpośrednim sąsiedztwie żywności gotowej do spożycia;
- brak zachowania bieżącej czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu;
- niesprawną umywalkę do mycia rąk w aneksie barowym;
- niesprawne urządzenia do termicznej dezynfekcji naczyń stołowych;
- brak siatek zabezpieczających przed dostępem owadów na otwartych oknach w pomieszczeniu produkcyjnym;
- brak warunków do przechowywania odzieży osobistej i roboczej pracowników;
- brak udostępnionej dla konsumentów informacji o substancjach lub produktach powodujących alergię i reakcje nietolerancji oraz o pełnym składzie potraw.

Za stwierdzone podczas czynności kontrolnych uchybienia z zakresu braku bieżącej czystości i porządku nałożono na właściciela zakładu mandat karny na kwotę 400 zł. i zobowiązano go do ich natychmiastowego usunięcia.

Postępowanie podczas kontroli przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie było zgodne z obowiązującą procedurą kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. Osoby przeprowadzające kontrolę sanitarną wykazały się znajomością przepisów prawa żywnościowego i prawidłowym wykorzystaniem wiedzy merytorycznej. W trakcie kontroli przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie właściwie ocenili stan sanitarny obiektu.

W ocenie Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie niniejsze czynności kontrolne zostały przeprowadzone przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w sposób rzetelny, szczegółowy, w pełni oddający stan faktyczny.

Po zakończonych czynnościach kontrolnych w przedmiotowym zakładzie przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie przekazali dokumentację nadzorową zgromadzoną w teczce obiektu.

Ostatnia kontrola sanitarna kompleksowa w tym zakładzie przeprowadzona była w dniu 13.06.2017r. przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie starszego asystenta Agnieszkę Potocką i starszego asystenta Justynę Dublinowską i została udokumentowana protokołem z dnia 13.06.2017r. nr HŻ-1425/17.

Po przeanalizowaniu niniejszego dokumentu oraz wyników kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 30.08.2017r. Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie stwierdził, że:

- **w zakładzie brak jest udostępnionej dla konsumentów informacji o substancjach lub produktach powodujących alergię i reakcje nietolerancji oraz o pełnym składzie potraw, natomiast w arkuszu oceny zakładu żywienia zbiorowego, stanowiącym załącznik do protokołu kontroli sanitarnej z dnia 13.06.2017r. nr HŻ-1425/17 w pkt III.7 „znakowanie” oceniono jako zagrożenie niskie, ponadto z treści protokołu wynika, że nie stwierdzono również żadnych nieprawidłowości;**
- **według oświadczenia właściciela zakładu złożonego podczas kontroli w dniu 30.08.2017r. od rozpoczęcia działalności prowadzona jest w oparciu o proces obróbki wstępnej warzyw, pomimo wykluczenia tego procesu w decyzji zatwierdzającej – podczas poprzednich kontroli przeprowadzonych w dniach 04.09.2017r. i 13.06.2017r. nie odniesiono się w treści protokołów, w jaki sposób przedsiębiorca zapewnia, że do zakładu są dostarczane obrane i umyte, przygotowane do dalszej obróbki warzywa, w tym ziemniaki (np. dokumentacja zakupów);**
- **opis funkcjonującego w zakładzie systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP jest niedokładny: w treści protokołów z dnia 13.06.2017r. nr HŻ-1425/17**

i z dnia 09.02.2015r. nr HŻ-190/15 wpisano, że w zakładzie wyznaczono 2 krytyczne punkty kontroli, tj. „CCP1 – przyjęcie towaru” i „CCP2 – przechowywanie art. spożywczych w urządzeniach chłodniczych”. W trakcie kontroli przeprowadzonej w dniu 30.08.2017r. ustalono, że w opracowanej w dniu 09.02.2015r. dokumentacji HACCP wyznaczono CP1 – „dostawa i przyjęcie artykułów spożywczych wymagających zachowania łańcucha zimna” i CCP 1 – „magazynowanie żywności nietrwalej mikrobiologicznie”.

Ponadto po dokonaniu analizy dokumentacji nadzorowej z poprzednich kontroli zgromadzonej w teczce obiektu za okres 2014-2017 stwierdzono:

- 18.08.2014r. (data wpływu: 18.08.2014r.) – wniosek strony o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładu w zakresie „wykonywania dań od podstaw z wykluczeniem procesu technologicznego obróbki wstępnej warzyw”;
- 04.09.2014r. - protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-2542/14 (przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: Pani Agnieszka Potocka – starszy asystent). **Sporządzony protokół jest nieczytelny, co jest niezgodne z pkt V.7 aktualnie obowiązującej procedury kontroli.** Niniejszy protokół został zatwierdzony pod względem formalnym;
- 04.09.2014r. - zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego znak: PS.N.HŻ.3107.859.2014 w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 04.09.2014r.;
- 09.09.2014r. - decyzja znak: PS.N.HŻ.4330.1.344.2014 zatwierdzająca w/wym. zakład warunkowo do dnia 09.12.2014r. ze względu na brak opracowanych i wdrożonych procedur opartych na zasadach systemu HACCP w zakresie żywienia zbiorowego z wykluczeniem z procesu technologicznego obróbki wstępnej warzyw. **Decyzja zatwierdzająca warunkowa wydana została po upływie 14 dni od daty złożenia przez stronę wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS – po 22 dniach;**
- 09.09.2014r. - zaświadczenie o wpisie zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- 18.09.2014r. - decyzja-rachunek nr HŻ 830/14 znak: PS.HŻ.3107.859.2014;
- 23.01.2015r. protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-85/15 (przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: Pan Marek Chrzanowski - młodszy asystent), w trakcie której stwierdzono brak opracowanych i wdrożonych procedur opartych na zasadach systemu HACCP. **Decyzja zatwierdzająca warunkowo zakład wygasła w dniu 09.12.2014r. W ciągu wymaganych trzech miesięcy od chwili udzielenia zatwierdzenia warunkowego nie została przeprowadzona ponowna kontrola urzędowa zakładu, co spowodowało, że przedmiotowy zakład ponad miesiąc działał bez urzędowego nadzoru. Protokół nie został sprawdzony pod względem formalnym i zatwierdzony;**
- 23.01.2015r. - zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 23.01.2015r.;
- 02.02.2015r. - adnotacja urzędowa – właściciel zakładu zgłosił się do siedziby Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Szczecinie i okazał opracowane niektóre instrukcje GHP oraz zapisy monitoringu temperatur;
- 09.02.2015r. - protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-190/15 (przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: Pani Agnieszka Potocka - starszy asystent), w trakcie której stwierdzono, że w zakładzie zostały opracowane procedury oparte na zasadach systemu HACCP. **Sporządzony protokół jest nieczytelny, co jest niezgodne z pkt V.7 aktualnie obowiązującej procedury kontroli. Protokół nie został sprawdzony pod względem formalnym i zatwierdzony;**

- 09.02.2015r. - zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 09.02.2015r.;
- 11.02.2015r. decyzja znak: PS.N.HŻ.4330.1.29.2015 zatwierdzająca w/wym. zakład w zakresie żywienia zbiorowego z wykluczeniem z procesu technologicznego obróbki wstępnej warzyw;
- 16.02.2015r. - decyzja-rachunek nr 75 znak: PS.HŻ.3107.95.2015;
- 17.02.2015r. - decyzja-rachunek nr 80 znak: PS.HŻ.3107.96.2015;
- 13.06.2017r. - protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-1425/17 (przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: Pani Agnieszka Potocka - starszy asystent, Pani Justyna Dublinowska - starszy asystent). **Sporządzony protokół jest nieczytelny, co jest niezgodne z pkt V.7 aktualnie obowiązującej procedury kontroli.** Niniejszy protokół został zatwierdzony pod względem formalnym.

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 pozytywnie (dot. sposobu przeprowadzenia kontroli w obecności przedstawicieli Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie) z nieprawidłowościami (dot. nadzoru prowadzonego przed niniejszą kontrolą doraźną Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Szczecinie) ocenia działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie w zakresie sprawowanego nadzoru nad w/w zakładami.

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, informowania konsumentów o obecności składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji i o wykazie składników zawartych w żywności nie odzwierciedlały stanu faktycznego;
- brak spójności pomiędzy informacjami zawartymi w protokole kontroli sanitarnej, a w arkuszu oceny zakładu;
- ujmowanie w sposób ogólny i niejednoznaczny w rozstrzygnięciu decyzji administracyjnej obowiązków nałożonych na przedsiębiorcę;
- prowadzenie postępowania administracyjnego niezgodnie z kpa (dot. terminowości);
- brak wydanej decyzji – rachunku za czynności kontrolne sprawdzające;
- wydanie decyzji – rachunku przed uprawomocnieniem się decyzji zobowiązującej przedsiębiorcę do usunięcia nieprawidłowości

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. Postępowanie administracyjne prowadzić zgodnie z kpa;
2. W dokumentacji kontrolnej szczegółowo i rzetelnie opisywać stan faktyczny zakładu;
3. Sprawować nadzór nad zakładami produkcji/obrotu żywnością zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego oraz z aktualną procedurą urzędowej kontroli żywności;
4. 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.);
5. 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 zdrowin 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

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

mgr inż. Agnieszka Naglaska

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

mgr inż. Anna Janczura