

Szczecin, dnia 2 października 2017r.

Pani
Anna Krysztofiak
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Wałczu
Al. Zdobywców Wału Pomorskiego 54
78 – 600 Wałcz

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), zwanej dalej: „ustawą o kontroli w administracji rządowej” przekazuję ~~Pani~~ / *Pani* treść sprawozdania.

S P R A W O Z D A N I E
NR NHŻ – 17/2017
Z KONTROLI W TRYBIE UPROSZCZONYM
(KONTROLI DORAŻNEJ)

1. Nazwa i adres jednostki kontrolowanej:

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Wałczu Al. Zdobywców Wału Pomorskiego 54, 78 – 600 Wałcz.

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

- Ewa Powała - starszy asystent Oddziału Higieny Żywności Żywnienia i Przedmiotów Użytku Działu Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie - kierownik zespołu kontrolującego;
- Anna Janczura - 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 regułami 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:

23.08.2017r.

5. Okres objęty kontrolą:

2015-2017r.

6. Zakres kontroli:

Sposób prowadzenia nadzoru przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu nad [REDAKTOWANE]
[REDAKTOWANE] - analiza dokumentacji nadzоровej dot. ww. obiektu.

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

- Małgorzata Popławska - młodszy asystent HDiM;
- Karolina Runowska-Krasoń – młodszy asystenta HK;
- Magdalena Mula – młodszy asystent HŻŻiPU;
- Agnieszka Łagan – młodszy asystent HK

8. Ustalenia kontroli wraz z oceną skontrolowanego obszaru:

Zakład gastronomiczny pn. [REDAKTOWANE]

(zakład prowadzi działalność na podstawie decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu z dnia 18.08.2017r, znak: PPIS-N.HŻ-600-166/4330/2843/1.5/16 w zakresie przygotowywania dań od surowca do gotowej potrawy i ich sprzedaży w opakowaniach jednorazowego użytku)

W dniu 23.08.2017r. upoważniony przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: starszy asystent HŻŻiPU Ewa Powąła udała się do Lokalu Gastronomicznego [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE], jednocześnie przekazała telefonicznie Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Wałczu dane dotyczące lokalizacji kontrolowanego obiektu. Czynności kontrolne rozpoczęto w zakładzie po przybyciu przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu: Małgorzaty Popławskiej - młodszego asystenta HDiM i Karoliny Runowskiej - Krasoń – młodszego asystenta HK 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 Wałczu sprawdzili przestrzeganie przepisów określających wymagania techniczne oraz higieniczno-sanitarne w [REDAKTOWANE]

Z niniejszych czynności został sporządzony protokół kontroli Nr HŻ-331/17 z dnia 23.08.2017r., w treści protokołu ujęto m.in.:

opis stanu faktycznego w odniesieniu do zakresu prowadzonej działalności oraz stwierdzonych podczas kontroli uchybień/nieprawidłowości:

- wyposażenia, stanu technicznego pomieszczeń, urządzeń i sprzętu;

- warunków przechowywania środków spożywczych (zakres temperatur, terminy przechowywania, źródło pochodzenia);
- sposobu prowadzenia procesów technologicznych, warunków mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego i naczyń stołowych;
- stanu zdrowia pracowników biorących udział w obróbce i przygotowaniu żywności.

W przedmiotowym protokole ujęto również szereg nieprawidłowości m.in. dot. niedomytego sprzętu kuchennego przechowywanego na regale z czystymi naczyniami; używania do serwowania potraw tac z tworzywa sztucznego nie oznakowanych jako dozwolone do kontaktu z żywnością. Ponadto wniesiono zastrzeżenia do przedłożonej instrukcji postępowania z odpadami odnośnie braku uszczegółowienia co do sposobu postępowania z odpadami gastronomicznymi, a także stwierdzono brak w dokumentacji systemu HACCP opisu schematu technologicznego produkcji pierogów z owocami. W dniu kontroli stwierdzono, iż wykaz składników sporządzanych i oferowanych do sprzedaży potraw nie jest udostępniony bezpośrednio konsumentowi.

W trakcie niniejszej kontroli przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie dokonał oceny sposobu przeprowadzenia kontroli w przedmiotowym obiekcie oraz jej dokumentowania przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu: Pani Małgorzaty Popławskiej - młodszego asystenta HDiM i Pani Karoliny Runowskiej - Krasoń - młodszego asystenta HK.

Postępowanie podczas kontroli przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu 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 Wałczu 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 Wałczu w sposób rzetelny, szczegółowy, w pełni oddający stan faktyczny.

Po zakończonych czynnościach kontrolnych w przedmiotowym zakładzie przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu przekazali dokumentację nadzorową zgromadzoną w teczce obiektu. Zakres kontroli udokumentowanej protokołem z dnia 09.06.2017r., nr HŻ-222/17 dotyczył oceny zakładu pod względem obowiązujących przepisów prawa żywnościowego w obszarach:

- stanu techniczno-sanitarnego zakładu;
- higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży;
- zarządzania zakładem, kontroli wewnętrznej i systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Z analizy dokumentacji za okres od 06.07.2016r. do 09.06.2017r wynika, że w pracy nadzorczej nad w/w zakładem:

- **podczas kontroli kompleksowej przeprowadzonej przez Panią Małgorzatę Pawlewicz – młodszego asystenta i Panią Magdalenę Mula – młodszego asystenta, udokumentowanej protokołem kontroli sanitarnej z dnia 09.06.2017r., nr HŻ-222/17, nie odniesiono się do wymogu udostępnienia konsumentowi informacji o składnikach zawartych w poszczególnych potrawach.**

Niniejszy protokół został zatwierdzony pod względem formalnym;

- **pracownicy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu w analizowanym okresie nie korzystali z załącznika zarządzenia Nr 153/2014 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu**

z żywnością w zakresie listy pytań kontrolnych dot. materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

(zakład prowadzi działalność na podstawie decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu z dnia 05.02.2003r. znak: SE.IX.KM-443-21/10/03, nr 12/03 w zakresie sprzedaży środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i luzem, pieczywa, nabiału, mięsa, drobiu, wędlin, napojów bezalkoholowych i alkoholowych, mrożonek, lodów przemysłowych, art. kosmetyczno - higienicznych).

W dniu 23.08.2017r. upoważniony przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: Anna Janczura – starszy asystent przybył do s

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 Wałczu, którym przekazany został telefonicznie adres kontrolowanego obiektu. Czynności kontrolne w zakładzie rozpoczęto o godz. 10:35, po przybyciu pracowników Powiatowej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Wałczu: Pani Magdaleny Mula – młodszego asystenta HŻŻiPU oraz Pani Agnieszki Łagan – młodszego asystenta HK 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 Wałczu sprawdzili przestrzeganie przepisów prawa żywnościowego przy obrocie żywnością. Z niniejszych czynności został sporządzony protokół kontroli Nr HŻ-332/17 z dnia 23.08.2017r., w treści którego odniesiono się m.in. do:

- zakresu prowadzonej działalności;
- orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych osób pracujących przy żywności;
- źródła pochodzenia środków spożywczych będących w ofercie sklepu;
- warunków przechowywania oraz sprawdzenia terminów przydatności do spożycia przechowywanych środków spożywczych;
- 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, dacie minimalnej trwałości oraz niezgodnie z zaleceniami producenta (np. wędliny przechowywane w temp. 13,3°C, gdzie producent zalecił do 8 °C), a także brak spójności pomiędzy opracowaną dokumentacją systemu HACCP, a faktycznymi działaniami podejmowanymi w zakładzie w ramach kontroli wewnętrznej. Okazana przez przedsiębiorcę dokumentacja systemu HACCP składała się z pliku luźnych kartek, stanowiących wydruki poszczególnych zagadnień z różnych źródeł (najczęściej w kilku wersjach). Ponadto brak w niniejszej dokumentacji niektórych procedur np. postępowania ze środkiem spożywczym o niewłaściwej jakości, zaopatrzenia zakładu w wodę. Na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń w zakładzie wyznaczono 1 CCP na etapie przyjęcia towaru. Okazano zapisy z prowadzonego monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażalniczych, które zaprzestano prowadzić w dniu 17.08.2017r., a z dostawy towaru w dniu 08.08.2017r. Monitoring temperatur prowadzony nierzetelnie w sposób nieczytelny

tj. nie wiadomo z którego urządzenia pochodzi odczyt temperatury, ponadto brak przyjętych limitów, do których można byłoby się odnieść.

Postępowanie podczas kontroli przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu 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-332/17 sporządzony został prawidłowo, odzwierciedla stan faktyczny zakładu stwierdzony w dniu 23.08.2017r. Przeteterminowane środki spożywcze wycofano z obrotu handlowego (sporządzono zarządzenie zabezpieczenia z dnia 23.08.2017r.). Za nieprawidłowości dotyczące: niewłaściwego stanu sanitarnego w obiekcie, nie wdrażanie procedur opartych na zasadach systemu HACCP, a także wprowadzanie do obrotu przeteterminowanych środków spożywczych nałożono na osobę winną niniejszych zaniedbań mandat karny w wysokości 300 zł.

Osoby przeprowadzające kontrolę wykazały się znajomością przepisów prawa żywnościowego i prawidłowym wykorzystaniem wiedzy merytorycznej. Fakt przeprowadzenia kontroli nie odnotowano w książce kontroli, gdyż przedsiębiorca nie posiadał jej.

Dokonano analizy dokumentacji nadzorowej z poprzednich kontroli zgromadzonej w teczce obiektu za okres 2015-2017r. stwierdzono, że:

- w dniu 30.06.2015r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu (Pani Maria Smaga – młodszy asystent i Pani Krystyna Pacholska – Dyczko – młodszy asystent) przeprowadzili czynności kontrolne w niniejszym zakładzie, dokumentując je protokołem kontroli sanitarnej nr HŻ-291/15, w którym **m.in. nie odniesiono się do podstawowych zagadnień poruszanych przy kontrolach sanitarnych np. traceability (brak powołania dokumentów potwierdzających źródło zakupów oferowanych środków spożywczych, ograniczono się jedynie do zaznaczenia tego tematu w arkuszu oceny zakładu)**. Z opisu systemu HACCP m.in. wynika, iż w obiekcie opracowano i wdrożono wszystkie procedury i instrukcje niezbędne do prowadzenia przedmiotowej działalności. Na podstawie przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono dwa CP tj. przyjęcie towaru i przechowywanie środków spożywczych w urządzeniach chłodniczych. Dla każdego z niniejszych punktów kontrolnych określono działania zapobiegawcze, działania korygujące oraz sposób prowadzenia zapisów. **Podczas kontroli sporządzono arkusz oceny zakładu obrotu żywnością – brak odnotowania w analizowanym protokole, iż niniejszy dokument jest jego załącznikiem i stanowi integralną część. W niniejszym arkuszu przy punkcie III.5 Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach zaznaczono, iż zagadnienie to nie dotyczy kontrolowanego zakładu, podczas gdy opis systemu HACCP zawiera odniesienie do tego tematu.**

Niniejszy protokół został zatwierdzono pod względem formalnym;

- w dniu 01.06.2017r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu (Pani Joanna Podolska – młodszy asystent i Pani Adrianna Przybylska – młodszy asystent) przeprowadzili czynności kontrolne w niniejszym zakładzie, dokumentując je w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-206/17, **podczas której nie stwierdzono żadnych nieprawidłowości sanitarno-technicznych, czego zaprzeczeniem są ustalenia stanu faktycznego ujęte w protokole kontroli sanitarnej z dnia 23.08.2017r. nr HŻ-332/17 (np. liczne odpryski farby, ubytki tynku w ścianach na suficie we wszystkich pomieszczeniach obiektu, wg oświadczenia właścicielki zakładu nieprawidłowości techniczne na sali sprzedaży utrzymują się już od roku czasu)**. System kontroli wewnętrznej, do którego podczas kontroli nie wniesiono uwag, odbiegał także od dokumentacji okazanej w dniu 23.08.2017r. np. odnośnie wyznaczonych CCP i CP. Jednocześnie w arkuszu oceny zakładu obrotu żywnością w pkt III.5 dot. śledzenie produktu i III.7 dot. znakowania - błędnie zaznaczono, iż w/w zagadnienia nie dotyczą kontrolowanego obiektu.

Ponadto w protokole odnotowano, że dokonano wpisu do książki kontroli sanitarnej, natomiast w dniu 23.08.2017r. przedsiębiorca oznajmił, iż takiej książki nie posiada. Zestawiając wyniki niniejszej kontroli ze stanem faktycznym opisanym w dniu 23.08.2017r. należy stwierdzić, iż czynności kontrolne w przedmiotowym obiekcie w dniu 01.06.2017r. zostały przeprowadzone w sposób niedokładny. Niniejszy protokół został zatwierdzono pod względem formalnym;

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 Sanitarno - Epidemiologicznej) ocenia działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wałczu w zakresie sprawowanego nadzoru nad w/w zakładami.

Na niniejszą ocenę miały wpływ n/w nieprawidłowości:

- nie odnoszenie się w protokołach kontroli sanitarnych do obowiązku informowania konsumentów o obecności składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji i o wykazie składników zawartych w żywności;
- sporządzanie protokołów z kontroli, których zapisy m.in. dot. kontroli wewnętrznej, kondycji technicznej zakładu nie odzwierciedlały stanu faktycznego;
- nierzetelne wypełnianie dokumentacji kontrolnej;
- nie wykorzystywanie w pracy bieżącej list pytań kontrolnych.


Zalecenia:

1. Sprawować nadzór nad zakładami produkcji/obrotu żywnością zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego oraz z aktualną procedurą urzędowej kontroli żywności;
2. W dokumentacji kontrolnej szczegółowo i rzetelnie opisywać stan faktyczny zakładu;
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. Małgosia 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

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

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