

ZACHODNIOPOMORSKI
PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
w Szczecinie
70-632 Szczecin, ul. Spedytorek 6/7
tel: 41 462 40 60 fax: 41 462 46 40
Pieczęć Zachodniopomorskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego

NHŻ.1611.6.2014

Szczecin, dnia 02.06.2014r.

Pani
mgr Irena Gil
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Sławnie,
ul. Stefanii Sempołowskiej 2a
76-100 Sławno

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie stosownie do art. 46 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. Nr 185, poz. 1092), zwanej dalej: „ustawą o kontroli w administracji rządowej” przekazuję *Panu / Pani* treść wystąpienia pokontrolnego.

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

1. Nazwa i adres jednostki kontrolowanej:
Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Sławnie, ul. Stefanii Sempołowskiej 2a, 76-100 Sławno.
Seksja Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku.
2. Skład komisji przeprowadzającej kontrolę: *(stopień, imię nazwisko, stanowisko służbowe kontrolera, komórka organizacyjna):*
inż. Małgorzata Owczarek – starszy asystent Oddziału HŻŻiPU WSSE w Szczecinie;
mgr inż. Anna Janczura - starszy asystent Oddziału HŻŻiPU WSSE w Szczecinie.
3. Podstawa prawna przeprowadzania kontroli w trybie zwykłym:
Art. 16 i art.6 ust. 5 pkt 1 ustawy z dnia 15 lipca 2011r. o kontroli w administracji rządowej (Dz.U. Nr 185 poz. 1092).
Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r., Nr 136, poz. 914 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) 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 października 2003 r. w sprawie dodatków do żywności.
Rozporządzenie (WE) 1831/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.

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 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określające przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. U. UE L 300 str. 1 z dnia 14 listopada 2009r. ze zmianami).

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz inne przepisy prawa UE oraz krajowego wynikające z przebiegu kontroli.

4. Data rozpoczęcia i zakończenia czynności kontrolnych
24.04.2014r.
5. Okres objęty kontrolą:
Od 02.01.2013r. do dnia kontroli.
6. Zakres kontroli:
 - Realizacja zalecenia wydanego przez ZPWIS w Szczecinie po kontroli problemowej przeprowadzonej w dniu 22.02.2011r.;
 - Nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego;
 - Nadzór nad zakładami, które wykazują niezgodny z wymaganiami stan sanitarny.
7. Ustalenia kontroli :

Realizacja zalecenia ZPWIS w Szczecinie z kontroli przeprowadzonej w dniu 22.02.2011r.

1) W przypadku zakwestionowania jakości zbadanych próbek sanitarnych tzw. zmiotek, każdorazowo należy ponownie potwierdzać ich jakość w ramach urzędowej kontroli żywności.

Wykonano – w przypadku zakwestionowania jakości zbadanych próbek sanitarnych tzw. zmiotek, ponownie potwierdza się ich jakość w ramach urzędowej kontroli żywności.

Przeanalizowano sposób postępowania po otrzymaniu sprawozdania z badań próbek niezgodnych z wymaganiami prawa żywnościowego:

- sprawozdanie z badań nr 4573/13 z dnia 10.10.2013r. laboratorium PSSE w Koszalinie, dot. próbek sanitarnych - zmiotek z powierzchni podłogi hali produkcyjnej pieczywa Piekarni-Ciastkarni , pobranych do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczania obecności szkodników i ich pozostałości podczas kontroli sanitarnej tematycznej w dniu 09.10.2013r. (protokół nr HŻ-861-13).

W zakresie wykonywanych badań biologicznych w w/w zmiotkach stwierdzono obecność 1 żywego chrząszcza. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie w dniu 11.10.2013r. decyzją administracyjną znak: PS-N-HŻ/4331/141/JBK/13 zobowiązał producenta do:

- przeprowadzenia w zakładzie zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji;
- udokumentowania skuteczności wykonanych zabiegów nadając tym obowiązkom rygor natychmiastowej wykonalności.

Czynności kontrolne sprawdzające podjęto w dniu 16.10.2013r. (protokół nr HŻ-868/13) wraz z ponownym poborem próbek zmiotek z powierzchni podłogi hali produkcyjnej pieczywa. Zgodnie ze sprawozdaniem z badań z dnia 17.10.2013r. nr 4652/13 w próbce zmiotek pochodzącej z pomieszczenia produkcyjnego stwierdzono obecności jednej żywej larwy. Wobec powyższego ponownie przedsiębiorca zobowiązany został decyzją administracyjną PPIS w Sławnie z dnia 17.10.2013r. znak: PS-N-HŻ/4331/145/JBK/13 do przeprowadzenia zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji oraz przedstawienia dokumentów potwierdzających ich skuteczność.

W decyzjach administracyjnych PPIS w Sławnie z dnia 11.10.2013r. znak: PS-N-HŻ/4331/141/JBK/13 i z dnia 17.10.2013r. znak: PS-N-HŻ/4331/145/JBK/13 nie sprecyzowano dokładnie obowiązku ujętego w pkt. 2 podając: „*Udokumentować skuteczność wykonanych zabiegów*”. W decyzjach administracyjnych należy formułować obowiązki tak, aby były jasne i czytelne dla przedsiębiorcy. W w/w przypadkach należało określić w jaki sposób strona ma udokumentować wykonanie zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji oraz w jaki sposób potwierdzić ich skuteczność. Wskazane byłoby wyznaczyć także termin na wykonanie obowiązku ujętego w pkt. 2.

W dniu 21.10.2013r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą (protokół nr HŻ-871/13), podczas której stwierdzono, że w zakładzie wykonane zostały zabiegi dezynsekcji przez specjalistyczną firmę. Ponadto do badań laboratoryjnych ponownie pobrane zostały zmiotki.

Wynik sprawozdania z badań z dnia 22.10.2013r. nr 4658/13 wskazywał na to, iż w próbce zmiotek pochodzącej z powierzchni podłogi hali produkcyjnej pieczywa nie stwierdzono obecności szkodników zbożowo-mącznych i ich pozostałości.

W dniu 22.10.2013r. PPIS w Sławnie pismem znak: PS-N-HŻ/4331/226/JK./13 wszczął postępowanie administracyjne w sprawie poprawy warunków sanitarno – epidemiologicznych w przedmiotowej piekarni - ciastkarni oraz w związku z obciążeniem przedsiębiorcy opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniach 09.10.2013r., 16.10.2013r. i 21.10.2013r. **W w/w piśmie nie przywołano art. 75 ust. 1 pkt. 1 i 2 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, w których mowa o obciążeniu przedsiębiorcy opłatą za przeprowadzone czynności kontrolne w ramach urzędowej kontroli żywności. Ponadto nieprawidłowością jest podawanie przedsiębiorcy wysokości kwoty, którą zostanie obciążony decyzją – rachunkiem za czynności kontrolne na etapie wszczęcia postępowania administracyjnego, gdyż w tym momencie postępowania strona ma prawo wypowiedzieć się, co do zebranych dowodów. W analizowanym przypadku kwota ujęta w zawiadomieniu różni się od kwoty podanej w decyzji rachunku z dnia 08.11.2013r. nr PS-N-HŻ/4331/82/JK/13.**

Decyzja – rachunek z dnia 08.11.2013r. nr PS-N-HŻ/4331/82/JK/13 obejmowała należność za czynności kontrolne, podczas których stwierdzono nieprawidłowości, jak również za kontrole sprawdzające, próbkobranie oraz badania laboratoryjne.

Sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego

Przed podjęciem czynności kontrolnych w n/w obiektach pracownicy zostali upoważniani przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie do przeprowadzania czynności kontrolnych zgodnie z ustawą z dnia 2 lipca 2004r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U.2013 poz. 672, ze zm.).

➤ W ramach kontroli problemowej działalności obszaru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie, przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie starszy asystent Anna Janczura przeprowadziła w dniu 24.04.2014r. ocenę sposobu prowadzenia kontroli oraz jej dokumentowania przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie panią Joannę Buczkowską – Kler oraz panią Ewę Polit.

Kontrolę przeprowadzono w Zakładzie Piekarsko – Ciastkarskim, w obecności kierownika ciastkarni pana [imię] i kierownika piekarni – pana [imię]. Zakres kontroli obejmował ocenę stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności. Obiekt wytypowano do kontroli sanitarnej zgodnie z harmonogramem nadzoru nad obiektami na 2014r.

Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji pieczywa wielogatunkowego, galanterii ciastkarskiej oraz bułki tartej (decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie zatwierdzająca zakład z dnia 01.10.2007r. znak: PS-N-HŻ/4331/1/KS/07).

Przeprowadzono kompleksową ocenę stanu sanitarnego i technicznego zakładu obejmującą między innymi: warunki przechowywania surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych, postępowania w zakresie zwrotów pieczywa do zakładu, identyfikację dostawców surowców używanych do produkcji pieczywa i produkowanych wyrobów, ocenę systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP ze szczególnym uwzględnieniem badań wyrobu gotowego wykonywanego na zlecenie producenta żywności. Ponadto do oceny prawidłowości znakowania pobrano etykiety produkowanego pieczywa oraz dokumenty dot. stosowanych w zakładzie substancji dodatkowych.

Z czynności kontrolnych sporządzono *Protokół kontroli sanitarnej* Nr HŻ-206/14 z dnia 24.04.2014r. wraz z *arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności*. Zakład został oceniony jako zgodny z wymaganiami i uzyskał 51,5 pkt. Podczas kontroli stwierdzono między innymi następujące nieprawidłowości:

- w pomieszczeniu hali produkcyjnej oraz w garowni ściany i sufity z ubytkami;
- blachy i foremki do wypieku pieczywa wyeksploatowane, z odpryskami, zniekształcone, popękane;
- brak zabezpieczenia przed dostępem owadów w otwartych oknach hali produkcyjnej;
- wyrób gotowy (pieczywo) wychładzany na zewnątrz zakładu;
- nieopakowana bułka tarta przechowywana w pomieszczeniu magazynowym wraz z innym towarem- narażona na zanieczyszczenia;
- w zakładzie brak opracowanego harmonogramu badań mikrobiologicznych wyrobów gotowych potwierdzających ich jakość zdrowotną na zgodność z wymaganiami rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L 2005.338.1);
- brak badań przechowalniczych potwierdzających, że produkowana z zakładu bułka tarta zachowuje właściwą jakość zdrowotną w terminie określonym przez producenta tj. 3 miesiące.

Za zaniedbania dot. bieżącego stanu sanitarnego w zakładzie ukarano 2 osoby winne powstałych zaniechań grzywną w drodze mandatu karnego w kwocie po 300 zł. zobowiązując jednocześnie do bezzwłocznego ich usunięcia. Poinformowano także przedsiębiorcę, że zostanie wszczęte postępowanie administracyjne ze względu na stwierdzone w zakładzie nieprawidłowości oraz obciążenie opłatą za czynności kontrolne. Fakt przeprowadzenia kontroli odnotowano w książce kontroli.

➤ W ramach kontroli problemowej działalności obszaru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie, przedstawiciel Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie starszy asystent Małgorzata Owczarek przeprowadziła w dniu 24.04.2014r. ocenę sposobu prowadzenia kontroli oraz jej dokumentowania przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie panią Joannę Kucharską oraz panią Aleksandrę Stępień.

Kontrolę przeprowadzono w Piekarni
w obecności pełnomocnika pani . Zakres kontroli obejmował ocenę stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności.

W zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji i sprzedaży pieczywa (mieszanego, razowego, żytniego), pieczywa słodkiego, wyrobów ciastkarskich oraz bułki tartej zgodnie z decyzją wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie z dnia 11.09.2013r. znak: PS-N.HŻ/4331/14/EP/13

Przeprowadzono kompleksową ocenę stanu sanitarnego i technicznego zakładu obejmującą między innymi: warunki przechowywania surowców, półproduktów oraz wyrobów gotowych, postępowania w zakresie zwrotów pieczywa do zakładu, identyfikację dostawców surowców używanych do produkcji pieczywa i produkowanych wyrobów, ocenę systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP ze szczególnym uwzględnieniem badań wyrobu gotowego wykonywanego na zlecenie producenta żywności.

Stwierdzono:

- brak w zakładzie weryfikacji dokumentacji systemu HACCP w zakresie badania wyrobu gotowego. Nie określono celu, zakresu, definicji, odpowiedzialności oraz opisu postępowania, planu badania wyrobów gotowych z określonymi kierunkami badań mikrobiologicznych zgodnie z kryteriami bezpieczeństwa żywności zawartymi w załączniku I rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. UE L 2005.338.1 ze zmianami) tj. liczba *Bacillus cereus*, *Salmonella*, liczba *Listeria monocytogenes*;
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny sufitu w hali produkcyjnej oraz w pomieszczeniu wyrobienia ciasta;
- niewłaściwy stan sanitarno – techniczny powierzchni blach służących do wypieku zapiekank, pieczywa słodkiego;
- nieprawidłowe składowanie bułki tartej oraz plastikowych pojemników w pomieszczeniu magazynu opakowań;
- niewłaściwy stan sanitarno – higieniczny wentylatora zamontowanego w metalowej ramie w pomieszczeniu wychładzania pieczywa.

Strona zobowiązała się opowiedzieć na piśmie co do terminu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Z kontroli przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie sporządzili protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-207/14 wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji żywności.

Postępowanie przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie podczas opisanych kontroli było zgodne z obowiązującą procedurą kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” PK/HŻ/01. Osoby przeprowadzające kontrolę sanitarną wykazały się znajomością przepisów prawa żywnościowego i prawidłowym wykorzystaniem wiedzy merytorycznej. W trakcie kontroli przedstawiciele PPIS w Sławnie właściwie ocenili stan sanitarny obiektu.

Fakt przeprowadzenia kontroli odnotowano w książce kontroli.

Wzmoczenie nadzoru nad zakładami, które wykazują niezgodny z wymaganiami stan sanitarny

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie w obszarze HŻŻ i PU w 2013r. wydano 569 decyzji administracyjnych, w tym:

- 191 decyzji zatwierdzających;
- 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą zakład;
- 36 decyzji wykreślających z rejestru;
- 78 decyzji dotyczących poprawy warunków sanitarno-technicznych w zakładach żywności i żywienia;
- 8 decyzji zakazujących wprowadzenia produktu do obrotu handlowego;
- 12 decyzji prolongujących wykonanie obowiązków;
- 243 decyzje-rachunki.

W 2014r. do dnia kontroli (24.04.2014r.) wydano 130 decyzji administracyjnych, w tym:

- 37 decyzji zatwierdzających;
- 1 decyzję warunkowo zatwierdzającą zakład;
- 10 decyzji wykreślających z rejestru;
- 21 decyzji dotyczących poprawy warunków sanitarno-technicznych w zakładach żywności i żywienia;
- 5 decyzji zakazujących wprowadzenia produktu do obrotu handlowego;
- 56 decyzji-rachunków.

Realizację tego tematu sprawdzono na podstawie analizy dokumentacji dot. nadzoru i postępowania administracyjnego prowadzonego w związku z niespełnieniem przez zakłady wymogów obowiązującego prawa żywnościowego:

Postępowanie administracyjne wszczęto w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej zakładu przeprowadzonej w dniu 27.03.2013r. Niezgodności z wymaganiami przepisów sanitarnych odnotowano w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-247/13 oraz w „Arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego” tj. między innymi: ściany w korytarzu komunikacyjnym brudne, z miejscowymi odpryskami, a w magazynie pieczywa zawilgocone, nieszczelne drzwi od strony zaplecza, niewłaściwy sposób zagospodarowania odpadów gastronomicznych – usuwanie ich z zakładu przy pomocy młynka koloidalnego.

W celu wyegzekwowania zgodności stanu sanitarno - technicznego zakładu z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego wystosowano do strony zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 03.04.2013r. znak: PS-N-HŻ/4330/32/JBK/13, w sprawie stwierdzonych niezgodności oraz obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 27.03.2013r. (zwrotne potwierdzenie odbioru – odbiór przez stronę w dniu 08.04.2013r.). Pismem z dnia 9.04.2013r. (data wpływu do PSSE 10.04.2013r.), strona poinformowała o proponowanych terminach usunięcia nieprawidłowości.

W dniu 17.04.2013r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie uwzględniając proponowane przez stronę terminy, wydał decyzję znak: PS-N-HŻ/4330/42/JBK/13, nakładającą na stronę obowiązek usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości poprzez doprowadzenie ścian w korytarzu i magazynie pieczywa do dobrego stanu sanitarno – technicznego i uszczelnienie drzwi od strony zaplecza do dnia

30.04.2013r. oraz zapewnienie właściwej gospodarki odpadami gastronomicznymi w terminie do dnia 31.12.2013r. Ponadto wydana została decyzja – rachunek z dnia 17.04.2013r. znak: PS-N-HŻ/4330/42/JBK/13, obciążająca stronę opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 27.03.2013r.

W dniu 09.05.2013r. przeprowadzono czynności kontrolne sprawdzające (protokół kontroli nr HŻ-344/13), które potwierdziły wykonanie zarządzeń ujętych w pkt. 1 i 2 w/w decyzji administracyjnej z dnia 17.04.2013r., tj. odnowiono ściany w korytarzu komunikacyjnym i w magazynie pieczywa, poprzez uzupełnienie ubytków i odmalowanie jej powierzchni. Natomiast w dniu 10.01.2014r. przeprowadzono rekontrolę (protokół kontroli sprawdzającej nr HŻ-4/14), która potwierdziła wykonanie pkt. 3 tejże decyzji tj. w zakładzie zapewniono właściwą gospodarkę odpadami gastronomicznymi poprzez zawarcie umowy z firmą zewnętrzną na odbiór odpadów pochodzenia zwierzęcego.

W dniu 09.05.2013r. (pismo znak: PS-N-HŻ/4330/55/JBK/13) oraz w dniu 10.01.2014r. (dokument znak: PS-N-HŻ/4330/2/JBK/14) wszczęto postępowanie w sprawie obciążenia opłatą za ponowne czynności kontrolne przeprowadzone kolejno w dniach 09.05.2013r. i 10.01.2014r.

Po niniejszych kontrolach wydano 2 decyzje-rachunki obciążające stronę opłatą za przeprowadzone w dniach 09.05.2013r. i 10.01.2014r. czynności kontrolne (decyzja z dnia 25.05.2013r. nr PS-N-HŻ/4330/7/JBK/13 i z dnia 21.01.2014r. nr PS-N-HŻ/4330/4/JBK/14.

W aktach sprawy znajdują się zwrotne potwierdzenia odbioru przez stronę dokumentów, bądź też pisemne poświadczenie potwierdzające osobiste ich odebranie.

Ponadto przeanalizowano prawidłowość prowadzonego postępowania administracyjnego wobec niżej wymienionych zakładów:

Stółówka

Postępowanie administracyjne wszczęto w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej zakładu przeprowadzonej w dniu 10.01.2014r. Niezgodności z wymaganiami przepisów sanitarnych odnotowano w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-6/14 tj. niewłaściwe zagospodarowanie odpadów gastronomicznych oraz zły stan techniczny ścian i sufitów.

W celu wyegzekwowania zgodności zakładu z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego wystosowano do strony zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 13.05.2013r. znak: PS-N.HŻ/4330/58/JK/13, w sprawie stwierdzonych niezgodności oraz obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 09.05.2013r. W dniu 21.06.2013r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie wydał decyzję-rachunek znak: PS-N.HŻ/4330/37/JK/13, obciążającą stronę opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 09.05.2013r.

W dniu 21.06.2013r. wydano decyzję administracyjną egzekwującą usunięcie niezgodności z prawem żywnościowym Nr PS-N.HŻ/4330/83/JK/13. W dniu 16.07.2013r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą potwierdzającą wykonanie zarządzenia przedmiotowej decyzji. Protokół z dnia 16.07.2013r., Nr HŻ-599/13. Wszczęte zostało postępowanie administracyjne w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne w ramach rekontroli.

W dniu 18.03.2014r. wydano decyzję-rachunek obciążającą stronę opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 06.03.2014r.

Podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 10.01.2014r. protokół nr HŻ-6/14, podczas której stwierdzono między innymi niewłaściwą gospodarkę odpadami pokonsumpcyjnymi – utylizowane za pomocą młynka koloidalnego, w protokole kontroli

sanitarnej należało przytoczyć również rozporządzenie 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. załącznik II, rozdział VI.

Restauracja w

Postępowanie administracyjne wszczęto w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej zakładu przeprowadzonej w dniu 09.05.2013r. Niezgodności z wymaganiami przepisów sanitarnych odnotowano w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-342/13. Stwierdzono niewłaściwe zagospodarowanie odpadów gastronomicznych.

W celu wyegzekwowania zgodności zakładu z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego wystosowano do strony zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 13.05.2013r. znak: PS-N.HŻ/4330/58/JK/13, w sprawie stwierdzonych niezgodności oraz obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 09.05.2013r. W dniu 21.06.2013r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie wydał decyzję-rachunek znak: PS-N.HŻ/4330/37/JK/13, obciążającą stroną opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 09.05.2013r.

W dniu 21.06.2013r. wydano decyzję administracyjną egzekwującą usunięcie niezgodności z prawem żywnościowym Nr PS-N.HŻ/4330/83/JK/13. W dniu 16.07.2013r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą potwierdzającą wykonanie zarządzenia przedmiotowej decyzji. Protokół z dnia 16.07.2013r., Nr HŻ-599/13. Wszczęte zostało postępowanie administracyjne w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne w ramach rekontroli.

W dniu 29.07.2013r. wydano decyzję-rachunek obciążającą stroną opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 16.07.2013r.

Podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 09.05.2013r. protokół nr HŻ-342/13, stwierdzono niewłaściwą gospodarkę odpadami gastronomicznymi – utylizowane za pomocą młynka koloidalnego, w świetle powyższego w protokole kontroli sanitarnej należało przytoczyć również rozporządzenie 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. załącznik II, rozdział VI.

Stoisko mięsno – wędliniarskie

Postępowanie administracyjne wszczęto w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej zakładu przeprowadzonej w dniu 16.04.2013r. Niezgodności z wymaganiami przepisów sanitarnych odnotowano w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-293/13. Podczas kontroli stwierdzono niewłaściwe zagospodarowanie produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego.

W celu wyegzekwowania zgodności zakładu z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego wystosowano do strony zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 29.04.2013r. znak: PS-N.HŻ/4332/40/JBK/14, w sprawie stwierdzonych niezgodności oraz obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 16.04.2013r. W dniu 25.05.2013r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie wydał decyzję-rachunek znak: PS-N.HŻ/4332/9/JBK/14, obciążającą stroną opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 16.04.2013r.

W dniu 24.05.2014r. wydano decyzję administracyjną egzekwującą usunięcie niezgodności z prawem żywnościowym Nr PS-N.HŻ/4332/59/JBK/13. W dniu 27.06.2013r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą potwierdzającą wykonanie zarządzenia przedmiotowej decyzji. Protokół z dnia 27.06.2013r. Nr HŻ-512/13. Wszczęte zostało postępowanie administracyjne w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne w ramach rekontroli.

W dniu 18.07.2013r. wydano decyzję-rachunek obciążającą stroną opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 27.06.2013r.

Postępowanie administracyjne wszczęto w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej zakładu przeprowadzonej w dniu 04.11.2013r. Niezgodności z wymaganiami przepisów sanitarnych odnotowano w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-906/13 oraz w „Arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu obrotu żywnością” tj. między innymi: ściany w magazynie środków spożywczych brudne, z miejscowymi odpryskami, drzwiczki w urządzeniu chłodniczym zlokalizowanym na sali sprzedaży skorodowane, wprowadzanie do obrotu handlowego nieoznakowanych wędlin i po upływie terminu przydatności do spożycia, brak zapisów z codziennego monitoringu temperatury – zgodnie z przyjętymi założeniami systemu HACCP.

W dniu 05.11.2013r. decyzją znak: PS-N-HŻ/4332/W/148/EP/13 PPIS w Sławnie nakazał przedsiębiorcy wycofać z obrotu handlowego środki spożywcze, które zabezpieczono podczas kontroli w dniu 04.11.2013r. (postanowienie nr 06/13) i zobowiązał do przekazania kopii dokumentów dot. dalszego postępowania z niniejszym towarem. Przedmiotowej decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. **W podstawie prawnej w/w decyzji nie przywołano rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylającego rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. U. UE L 300 str. 1 z dnia 14 listopada 2009r. ze zmianami) oraz nie określono w jakim terminie przedsiębiorca ma okazać dokumenty dot. postępowania z przeterminowanymi środkami spożywczymi.**

Kontrola sprawdzająca w dniu 12.11.2013r. (protokół nr HŻ-921/13) potwierdziła wykonanie wszystkich obowiązków w/w decyzji.

Ponadto w celu wyegzekwowania zgodności stanu sanitarno - technicznego zakładu z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego wystosowano do strony zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 13.11.2013r znak: PS-N-HŻ/4332/236/EP/13, w sprawie stwierdzonych niezgodności oraz obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniach 04.11.2013r. i 12.11.2013r.

W dniu 22.11.2013r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie uwzględniając proponowane przez stronę terminy (pismo z dnia 19.11.2013r.), wydał decyzję znak: PS-N-HŻ/4332/164/EP/13, nakładającą na stronę obowiązek usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości sanitarno – technicznych w zakładzie. Strona obciążona została opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniach 04.11.2013r. i 12.11.2013r. (decyzja-rachunek z dnia 22.11.2013r. nr PS-N-HŻ/4332/88/EP/13).

W dniu 14.01.2014r. przeprowadzono czynności kontrolne sprawdzające (protokół kontroli nr HŻ-7/14), które potwierdziły wykonanie przez przedsiębiorcę zarządzeń w/w decyzji dot. doprowadzenia do należytego stanu technicznego urządzenia chłodnicze zlokalizowane na sali sprzedaży (pkt. 2 i 3 decyzji). Ponadto pismem znak: PS-N-HŻ/4332/05/EP/14, wszczęto postępowanie administracyjne w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 14.01.2014r.

Decyzją – rachunek z dnia 22.01.2014r. nr PS-N-HŻ/4332/4/EP/14 obciążono stronę opłatą za w/w czynności kontrolne sprawdzające.

Stółówka

Postępowanie administracyjne wszczęto w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej zakładu przeprowadzonej w dniu 12.03.2013r. Niezgodności z wymaganiami przepisów sanitarnych odnotowano w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-184/13 tj. zły stan techniczny ścian i sufitów.

W celu wyegzekwowania zgodności stanu sanitarno - technicznego zakładu z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego wystosowano do strony zawiadomienie o

wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 13.03.2013r. znak: PS-N.HŻ/4330/23/EP/13, w sprawie stwierdzonych niezgodności oraz obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 12.03.2013r. W dniu 28.03.2013r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie wydał decyzję-rachunek znak: PS-N.HŻ/4330/14/EP/13 obciążającą stroną opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 12.03.2013r.

W dniu 28.03.2013r. wydano decyzję administracyjną egzekwującą usunięcie niezgodności z prawem żywnościowym Nr PS-N.HŻ/4330/15/EP/13. W dniu 14.05.2013r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą potwierdzającą wykonanie zarządzenia przedmiotowej decyzji. Protokół z dnia 14.05.2013r. Nr HŻ-356/13. Wszczęte zostało postępowanie administracyjne w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne w ramach rekontroli.

W dniu 23.05.2013r. wydano decyzję-rachunek obciążającą stroną opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 14.05.2013r.

Sklep.

Postępowanie administracyjne wszczęto w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej zakładu przeprowadzonej w dniu 11.04.2013r. Niezgodności z wymaganiami przepisów sanitarnych odnotowano w protokole kontroli sanitarnej nr HŻ-277/13 tj. między innymi zły stan techniczny ścian, sufitów. Podczas kontroli sanitarnej właścicielka zakładu oświadczyła, że nieprawidłowości zostaną usunięte do dnia 31.05.2013r.

W celu wyegzekwowania zgodności stanu sanitarno - technicznego zakładu z wymaganiami przepisów prawa żywnościowego wystosowano do strony zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z dnia 12.04.2013r., znak: PS-N.HŻ/4332/34/EP/13, w sprawie stwierdzonych niezgodności oraz obciążenia opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 11.04.2013r. W dniu 24.04.2013r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie wydał decyzję-rachunek znak: PS-N.HŻ/4332/20/EP/13, obciążającą stroną opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 11.04.2013r.

W dniu 24.04.2013r. wydano decyzję administracyjną egzekwującą usunięcie niezgodności z prawem żywnościowym Nr PS-N.HŻ/4332/44/EP/13. W dniu 06.06.2013r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą potwierdzającą wykonanie zarządzenia przedmiotowej decyzji. Protokół z dnia 06.06.2013r. Nr HŻ-433/13. Wszczęte zostało postępowanie administracyjne w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne w ramach rekontroli.

W dniu 25.06.2013r. wydano decyzję-rachunek obciążającą stroną opłatą za czynności kontrolne przeprowadzone w dniu 06.06.2013r.

Punkt Małej Gastronomii,

Na wniosek strony z dnia 17.01.2014r. o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów państwowej inspekcji sanitarnej, przeprowadzono w dniu 27.01.2014r. w obiekcie działania kontrolne potwierdzające przez zakład spełnienie wymagań obowiązujących przepisów prawnych (protokół kontroli sanitarnej tematycznej nr HŻ-27/14). Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie wydał w dniu 03.02.2014r. decyzję zatwierdzającą zakład znak: PS-N.HŻ/4330/3/GBK/14, w zakresie przygotowania potraw typu fast-food (hamburger, sandwicz, kurczak-elementy, hot-dog, zapiekanka) z półproduktów świeżych i głęboko mrożonych oraz sprzedaży napojów ciepłych i chłodzących podawanych w naczyniach jednorazowego użycia oraz przewozu dań na zamówienia klienta, pod warunkiem przestrzegania wymogów podanych w normach przedmiotowych. Zgodnie z art. 62 ust. 1 pkt 4 ustawy o bezpieczeństwie żywności i

żywienia strona otrzymała „Zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS” z dnia 03.02.2014r., nr wpisu 008/1613/2014.

W w/w decyzji zatwierdzającej zakład niewłaściwie zobowiązano przedsiębiorcę do przestrzegania wymogów norm przedmiotowych, ponieważ do w/w potraw typu fast-food przygotowywanych z półproduktów świeżych i głęboko mrożonych nie ma żadnych norm. Polskie Normy nie są obligatoryjne i ich stosowanie przez przedsiębiorcę jest dobrowolne.

Wniosek strony z dnia 17.01.2014 dotyczy zatwierdzenia wyłącznie zakładu o nazwie _____, natomiast w/w decyzja zatwierdzająca odnosi się do punktu małej gastronomii o nazwie _____ i obejmuje również przewóz dań na zamówienie klienta. Zmiana nazwy obiektu, jak również rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności o transport potraw powinny zostać ujęte przez przedsiębiorcę we wniosku.

Punkt sprzedaży

Na wniosek strony, który wpłynął do PSSE w Sławnie w dniu 27.02.2014r. o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzono w dniu 11.03.2014r. działania kontrolne w obiekcie, które udokumentowano protokołem kontroli sanitarnej tematycznej nr HŻ-113/14. Z uwagi na brak w zakładzie opracowanej procedury opartej na zasadach systemu HACCP, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie wydał decyzję zatwierdzającą zakład warunkowo na czas określony do 31.05.2014r. (dokument z dnia 14.03.2014r. nr PS-N-HŻ/4330/8/JBK/14, w zakresie sprzedaży ryby świeżej i wędzonej oraz wydał zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (nr wpisu 013/1613/2014).

W świetle powyższego pismem z dnia 14.03.2014r. znak: PS-N-HŻ/4332/41/JBK/14, PPIS w Sławnie zawiadomił stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie obciążenia opłatą za czynności kontrolne i wydał decyzję-rachunek z dnia 03.04.2014r. nr PS-N-HŻ/4332/16/JBK/14.

Punkt Małej Gastronomii

Na wniosek strony, który wpłynął do PSSE w Sławnie w dniu 28.03.2014r. o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzono w dniu 04.04.2014r. w obiekcie działania kontrolne. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sławnie wydał decyzję zatwierdzającą zakład (PS – N.HŻ/4330/6/JBK/14 z dnia 07.04.2013r.), w zakresie przygotowania i wydawania posiłków z półproduktów głęboko mrożonych (pizza, zapiekanki, frytki, hot-dog itp.), podgrzewania gotowych produktów garmazeryjnych, sprzedaży gotowych surówek, artykułów spożywczych trwałych typu przekąski, lodów pakowanych jednostkowo, napojów chłodzących i alkoholowych w naczyniach jednorazowego użycia oraz napojów ciepłych w naczyniach wielorazowego użycia oraz wpisał przedmiotowy obiekt do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Decyzje zatwierdzające wydawane są na podstawie wniosków zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007r. Nr 106 poz. 730), po uprzednim przeprowadzeniu czynności kontrolnych.

Analizowane dokumenty znajdujące się w teczkach obiektów opatrzone są metrykami spraw zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Administracji i Cyfryzacji z dnia 6 marca 2012r. w sprawie wzoru i sposobu prowadzenia metryki sprawy (Dz. U. Nr 250, poz. 250).

Nieprawidłowości stwierdzone w w/w postępowaniach ujęto szczegółowo w pkt 9 i 10.

8. Podsumowanie:

Obserwacja pracowników Sekcji Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie w trakcie prowadzonych czynności kontrolnych w wybranych zakładach produkcji żywności wykazała zgodność postępowania z procedurą kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” PK/HŻ/01. Pracownicy wykazali się znajomością wymagań zawartych w obowiązującym prawie żywnościowym.

W wyniku przeprowadzonej kontroli obszaru nadzoru Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sławnie stwierdzono, że:

- wykonano zalecenie wydane po przeprowadzeniu kontroli problemowej w dniu 22.02.2011r.;
- PPIS w Sławnie zawiadamia stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego każdorazowo w przypadku negatywnych wyników kontroli oraz za każdą kontrolę sprawdzającą wykonanie decyzji, jak i zaleceń pokontrolnych, bez względu na wyniki kontroli;
- terminy od zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego do wydania decyzji rachunku nie przekraczają terminów określonych w kpa.

9. Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:

W wyniku kontroli pozytywnie z uchybieniami ocenia się działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sławnie w kontrolowanym zakresie.

Na podstawie analizy dokumentacji ustalono n/w uchybienia w toku postępowania administracyjnego prowadzonego w przeanalizowanych sprawach:

- 1) W decyzjach administracyjnych PPIS w Sławnie z dnia 11.10.2013r. znak: PS-N-HŻ/4331/141/JBK/13 i z dnia 17.10.2013r. znak: PS-N-HŻ/4331/145/JBK/13, nie sprecyzowano dokładnie obowiązku ujętego w pkt. 2 podając: „*Udokumentować skuteczność wykonanych zabiegów*”. W decyzjach administracyjnych należy formułować obowiązki tak, aby były jasne i czytelne dla przedsiębiorcy. W w/w przypadkach należało określić w jaki sposób strona ma udokumentować wykonanie zabiegów dezynsekcji i dezynfekcji oraz w jaki sposób potwierdzić ich skuteczność. Wskazane byłoby wyznaczyć także termin przedsiębiorcy na wykonanie obowiązku ujętego w pkt. 2.;
- 2) Podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 10.01.2014r. protokół nr HŻ-6/14 oraz w dniu 09.05.2013r. protokół nr HŻ-342/13, podczas której stwierdzono między innymi niewłaściwą gospodarkę odpadami gastronomicznymi – utylizowane za pomocą młynka koloidalnego, w protokole kontroli sanitarnej należało przytoczyć również rozporządzenie 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. załącznik II, rozdział VI;
- 3) W podstawie prawnej decyzji PPIS w Sławnie z dnia 05.11.2013r. znak: PS-N-HŻ/4332/W/148/EP/13, nie przywołano rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1069/2009 z dnia 21 października 2009r. określającego przepisy sanitarne dotyczące produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, nieprzeznaczonych do spożycia przez ludzi, i uchylające rozporządzenie (WE) nr 1774/2002 (rozporządzenie o

produktach ubocznych pochodzenia zwierzęcego) (Dz. U. UE L 300 str. 1 z dnia 14 listopada 2009r. ze zmianami) oraz nie określono w jakim terminie przedsiębiorca ma okazać kopie dokumentów dot. postępowania z przeterminowanymi środkami spożywczymi;

- 4) W decyzji zatwierdzającej zakład z dnia 03.02.2014r. znak: PS-N-HŻ/4330/3/JBK/14 niewłaściwie zobowiązano przedsiębiorcę do przestrzegania wymogów norm przedmiotowych, ponieważ do potraw typu fast-food przygotowywanych z półproduktów świeżych i głęboko mrożonych nie ma żadnych norm. Ponadto Polskie Normy nie są obligatoryjne i ich stosowanie przez przedsiębiorcę jest dobrowolne;
- 5) Wniosek strony z dnia 17.01.2014 dotyczy zatwierdzenia wyłącznie zakładu o nazwie w zakresie przygotowania potraw typu fast-food, natomiast decyzja PPIS w Sławnie zatwierdzająca zakład odnosi się do punktu małej gastronomii o nazwie " " i obejmuje również przewóz dań na zamówienie klienta. Zmiana nazwy obiektu, jak również rozszerzenie zakresu prowadzonej działalności o transport potraw powinny zostać ujęte przez przedsiębiorcę we wniosku.

10. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

W kontrolowanym zakresie w obszarze HŻŻ i PU stwierdzono nieprawidłowości:

- 1) Nieefektywny nadzór w zakresie wyegzekwowania od przedsiębiorców wymogu badania produktów na zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi w ramach potwierdzania lub weryfikacji prawidłowego funkcjonowania stosowanych przez nich procedur opartych na zasadach HACCP i dobrej praktyki higienicznej;
- 2) w zawiadomieniach o wszczęciu postępowania administracyjnego po czynnościach kontrolnych (za wyjątkiem zawiadomienia z dnia 06.03.2014r. znak: PS-N-HŻ/4330/35/JBK/14), w których stwierdzono w zakładach nieprawidłowości sanitarno - techniczne jako podstawę prawną obciążenia opłatą za czynności kontrolne przywoływano art. 36 ust.1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985r. (Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), a należało zastosować art. 75 ust.1 pkt 1 lub 2 (w zależności od rodzaju kontroli) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.), jak również Rozporządzenie 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.);
- 3) na etapie wszczęcia postępowania administracyjnego informowano przedsiębiorcę o wysokości kwoty, którą zostanie obciążony decyzją – rachunkiem za przeprowadzone czynności kontrolne. W trakcie toczącego się postępowania kwota ta może ulec zmianie, gdyż strona zostanie obciążona dodatkowymi kosztami wynikającymi np. z kwestionowania wyników badanych próbek;
- 4) w decyzjach-rachunkach jako podstawę prawną obciążenia opłatą za czynności kontrolne przywoływano art. 36 ust.1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985r. (Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.), a art. 75 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia nie uszczegółowiano o ust. 1 pkt 1 lub 2 (w zależności od rodzaju kontroli);
- 5) w decyzjach – rachunkach nie przytaczano treści podstaw prawnych, z których wynikała naliczana kwota;
- 6) zwrotne potwierdzenia odbioru tzw. „zwrotki”, używane w toku prowadzonego postępowania administracyjnego w przypadku korespondencji wymagającej potwierdzenia odbioru przez adresata nie zawierają informacji wymaganych na podstawie art. 43, art. 44 oraz art. 46 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. *Kodeks postępowania administracyjnego* (Dz. U. z 2013 r., poz. 267 z późn. zm.).

Wyżej wymienione braki w zwrotnych potwierdzeniach odbioru pism uniemożliwiają odpowiednie stosowanie przepisu art. 44 § 4 K.p.a. wskazującego na możliwość tzw. „skutecznego doręczenia pisma”, kiedy to doręczenie uważa się za dokonane z upływem ostatniego dnia okresu, o którym mowa w § 1 tego artykułu, a pismo pozostawia się w aktach sprawy.

11. Uwagi, wnioski, zalecenia w sprawie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości:

zalecam

1. Prowadzić skuteczny nadzór w zakresie wyegzekwowania od przedsiębiorców wymogu badania produktów na zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi w ramach potwierdzania lub weryfikacji prawidłowego funkcjonowania stosowanych przez nich procedur opartych na zasadach HACCP i dobrej praktyki higienicznej;
2. W zawiadomieniach o wszczęciu postępowania administracyjnego i w decyzjach – rachunkach w sprawie obciążenia opłatą za urzędowe kontrole żywności jako podstawę prawną stosować art. 75 ust.1 pkt 1 lub/i pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) bez konieczności przywołania art. 36 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985r. (Dz. U. z 2011r. Nr 212, poz. 1263 z późn. zm.);
3. W decyzjach-rachunkach przytaczać treść podstaw prawnych, z których wynika naliczana kwota;
4. Na etapie wszczęcia postępowania administracyjnego nie informować przedsiębiorcy o wysokości kwoty, którą zostanie obciążony decyzją – rachunkiem za przeprowadzone czynności kontrolne;
5. W toku prowadzonego postępowania administracyjnego przy dostarczaniu korespondencji wymagającej potwierdzenia odbioru przez adresata stosować zwrotne potwierdzenia odbioru tzw. „zwrotki”, które zawierają informacje wymagane na podstawie art. 43, art. 44 oraz art. 46 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. *Kodeks postępowania administracyjnego* (Dz. U. z 2013 r., poz. 267 z późn. zm.).

Pouczenie:

Na podstawie art. 48 ustawy o kontroli w administracji rządowej informuje że od wystąpienia pokontrolnego nie przysługują środki odwoławcze.

Zastępca Zachodniopomorskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego
w Szczecinie
dr. med. Janusz Daszko
specjalista organizacji ochrony zdrowia
podpis Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego lub osoby upoważnionej)

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
W SŁAWNIE

mgt Irina Gil