

Poznań, 01.11.2020 r.

**KONTROLA DORAŻNA PRZEPROWADZONA PRZEZ  
PRACOWNIKÓW ODDZIAŁU HIGIENY KOMUNALNEJ ORAZ  
ODDZIAŁU HIGIENY ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA  
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU  
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ  
W SZAMOTUŁACH  
ul. B. Chrobrego 8, 64-500 Szamotuły**

**1. Data kontroli:** 04-05.08.2020 r.

**2. Znak pisma:** DN-HK.1611.1.2020

**3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE:** Stanowisko Pracy do Spraw Higieny Komunalnej oraz Stanowisko Pracy do Spraw Higieny Żywności, Żywienia PSSE w Szamotulach.

**3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS 77/2020 z dnia 29.07.2020 r.:**

- kierownik Oddziału Higieny Komunalnej WSSE w Poznaniu,
- asystent Oddziału Higieny Komunalnej WSSE w Poznaniu,
- starszy asystent Oddziału Higieny Żywności i Żywienia WSSE w Poznaniu,
- młodszy asystent Oddziału Higieny Żywności i Żywienia WSSE w Poznaniu.

**3.2. Imię i nazwisko osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Szamotulach:**

- - stanowisko pracy ds. Higieny Komunalnej,
- stanowisko pracy ds. Higieny Komunalnej,
- – starszy instruktor higieny na stanowisku Pracy do Spraw Higieny Żywności, Żywienia,
- młodszy asystent na stanowisku Pracy do Spraw Higieny Żywności, Żywienia.

#### 4. Zakres kontroli

- Sprawdzenie pod względem merytorycznym działalności Stanowiska Pracy do Spraw Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach (PSSE w Szamotułach) w ramach prowadzonego nadzoru sanitarnego nad obiektem użyteczności publicznej

- Ocena prowadzonych czynności kontrolnych przez przedstawicieli PPIS w Szamotułach w bloku żywienia poprawności wypełniania dokumentacji pokontrolnej w zakresie sposobu i higieny wydawania posiłków.

#### 5. Wyniki kontroli

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

Na podstawie poniższych ustaleń kontroli:

1. **Pozytywnie**
2. **Pozytywnie z uchybieniami**
3. **Pozytywnie mimo stwierdzonych nieprawidłowości**
4. **Negatywnie**

**Ocenia się działalność PSSE w Szamotułach w kontrolowanym zakresie.**

W dniach 04-05.08.2020 r. przedstawiciele WPWIS wspólnie z przedstawicielami PPIS w Szamotułach przeprowadzili kontrolę doraźną. Kontrola dotyczyła sprawdzenia przez tutejszy organ prawidłowości prowadzonych działań kontrolnych przez pracowników PSSE w Szamotułach oraz poprawności sporządzenia przez nich dokumentacji kontrolnej. Kontrolę przeprowadzono w związku ze skargami na niewłaściwe warunki sanitarno-higieniczne w . Celem kontroli było również sprawdzenie przez WPWIS zasadności zarzutów przedstawionych w otrzymanych skargach.

- **W zakresie higieny komunalnej:**

Przygotowanie pracowników do kontroli obiektu

Przedstawiciele PPIS w Szamotułach przygotowali się do kontroli obiektu, zapoznając się m.in. z zakresem kontroli przedstawionym przez WPWIS. Podczas kontroli obiektu posiadali wymagane dokumenty - legitymacje służbowe oraz upoważnienie do kontroli. Dyrekcji placówki przedstawiono cel oraz zakres kontroli. Przekazano również informację spełniającą obowiązek, zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE)

2016/679 (RODO) z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm). Pracownicy PSSE podczas kontroli byli odpowiednio oznakowani oraz zachowali niezbędne środki bezpieczeństwa.

Kontrolę przeprowadzono bez zawiadomienia Dyrekcji placówki o zamiarze wszczęcia kontroli, z uwagi na to, iż podmiotu nie dotyczą zapisy art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. *Prawo Przedsiębiorców* (Dz.U. z 2019 r. poz. 1292, ze zm.). Zgodnie z procedurą kontroli, pracownicy dokonali wpisu do książki kontroli obiektu.

Pracownicy PSSE w Szamotułach przeprowadzili analizę potrzebnej dokumentacji m. in. protokołów z okresowej kontroli przewodów kominowych dymowych–spalinowych-wentylacyjnych, umów na wywóz odpadów komunalnych, harmonogram prac remontowo-konserwacyjnych, zarządzenia określającego sposób postępowania w przypadku stwierdzenia wszawicy, protokołów dezynfekcji, dezynsekcji i deratyzacji itp.

Omówiono oraz oceniono podejmowane przez Dyrekcję placówki środki bezpieczeństwa, mające na celu ograniczenie ryzyka związanego z przenoszeniem się wirusa SARS-CoV-2 na terenie . Ustalono, że w podmiocie znajdują się (izolatki) przeznaczone dla osób z podejrzeniem choroby zakaźnej. Skontrolowano magazyn ze środkami ochrony osobistej (maseczki i rękawiczki jednorazowe, środki dezynfekcyjne).

Podczas kontroli, pracownicy PSSE w Szamotułach dokonali oględzin wybranych pomieszczeń placówki oraz sprzętu, z uwzględnieniem obszarów wskazanych w zakresie kontroli. Oględzinom poddano m.in. świetlice, toalety, magazyny oraz przeznaczone dla osób z podejrzeniem choroby zakaźnej.

Kontrola przeprowadzana była z uwzględnieniem wszystkich istotnych zagadnień m.in. stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, sprzątanie i dezynfekcja, przestrzeganie zapisów ustawy z dnia 09.11.1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych, zabiegi dezynsekcji na terenie obiektu. Przedmiotem kontroli była również kwestia wentylacji w pomieszczeniach mieszkalnych oraz w kąciakach sanitarnych, która również podlegała ocenie przez pracowników PSSE w Szamotułach.

W trakcie działań kontrolnych, przedstawiciele PPIS w Szamotułach właściwie oceniali stan sanitarny pomieszczeń, weryfikowali stan faktyczny poprzez stosowne pytania, następnie sporządzali notatki niezbędne do przygotowania dokumentacji kontrolnej.

Po zakończeniu czynności kontrolnych omówiono z przedstawicielem obiektu wyniki kontroli z uwzględnieniem zapisów, które zostaną wpisane do protokołu. W związku

z nieprawidłowościami stwierdzonymi w czasie kontroli, wskazano również przepis art. 22 ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2019 r. poz. 1239 ze zm.) zobowiązujący zarządzającego do utrzymania obiektu w należyтым stanie higieniczno-sanitarnym.

#### Prawidłowość sporządzenia dokumentacji pokontrolnej

Dokumentację kontrolną sporządzono po przeprowadzonej kontroli w siedzibie PPIS w Szamotułach. Protokół sporządzono na aktualnym druku, który zawierał wszystkie wymagane zapisy (protokół z kontroli nr ON-HK.9020.25.53.2020 z dnia 11.08.2020 r.) oraz przytoczone aktualne przepisy prawne. Prawidłowo wypełniono poszczególne punkty protokołu. W ocenionych w czasie kontroli dokumentach znajdują się informacje umożliwiające ich identyfikację, m.in. nazwa dokumentu, numer i data sporządzenia dokumentu (pkt II.11). W pkt III.2 protokołu zamieszczono informacje o ustaleniach poczynionych w trakcie kontroli. Poszczególne zakresy tematyczne są wypunktowane (np. *ogólne informacje, ocena stanu sanitarno-technicznego wybranych pomieszczeń, obecność insektów oraz zabiegi dezynsekcji na terenie placówki*).

Nieprawidłowości stwierdzone w czasie kontroli znalazły odzwierciedlenie w pkt. III.3 protokołu, natomiast mniej znaczące uchybienia zamieszczono w punkcie III. 4.

Powyższe opisano szczegółowo w punkcie III.2 protokołu. Zamieszczono również czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości (II.5).

Ocena stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń poddanych kontroli została przedstawiona właściwie i odzwierciedlała ich stan faktyczny jaki miał miejsce w czasie kontroli.

Protokół zawiera pouczenie o możliwości zgłoszenia zastrzeżeń do ustaleń stanu faktycznego oraz informację, iż strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu do akt sprawy w siedzibie PSSE.

Na podstawie kontroli przeprowadzonej w dniach 04-05.08.2020 r. stwierdzono, iż sposób prowadzenia przez pracowników PSSE Stanowiska Pracy do Spraw Higieny Komunalnej w Szamotułach działań kontrolnych w dniach 04-05.08.2020 r. nie budził zastrzeżeń.

- **W zakresie higieny żywności i żywienia, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością i produktów kosmetycznych:**

W trakcie kontroli przedstawiciele Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w ramach doraźnej kontroli działalności Stanowiska Pracy do Spraw Higieny Żywności, Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szamotułach

dokonałi oceny sposobu prowadzenia kontroli w przedmiotowym obiekcie oraz jej dokumentowania przez przedstawicieli PPIS w Szamotułach.

Czynności kontrolne rozpoczęto o godzinie 9:45 w zakresie oceny przestrzegania obowiązków wynikających z przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków żywienia zbiorowego.

Z niniejszych czynności został sporządzony protokół kontroli sanitarnej Nr ON-HŻ.9020.83.2020 z dnia 17.08.2020 r., w treści którego odniesiono się m. in. do:

- zakresu prowadzonej działalności w dniu kontroli i sprawdzenia zgodności z decyzją zatwierdzającą;
- stanu sanitarno-higienicznego obiektu;
- funkcjonującego w obiekcie systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP, wyznaczenia punktów krytycznych w oparciu o analizę zagrożeń i jego weryfikacją oraz prawidłowość prowadzenia rejestrów;
- warunków przechowywania oraz sprawdzenia terminów przydatności do spożycia środków spożywczych;
- posiadania przez pracowników aktualnej dokumentacji zdrowotnej do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz odzieży roboczej;
- warunków transportu posiłków do poszczególnych oddziałów znajdujących się na terenie

W przedmiotowym protokole zawarto również opisy nieprawidłowości natury sanitarno-technicznej tj. między innymi zacieki i zawilgocenia w magazynach z urządzeniami chłodniczymi i w chłodni nr 7 oraz toalecie

a także łuszcząca się farba na suficie i ścianach w chłodni nr 7, 8 i pomieszczeniu obróbki warzyw; ubytki w posadzce w przygotowalni mięsa i wędlin oraz pomieszczeniach porcjowni. Ponadto, stwierdzono uszkodzenie schodów zewnętrznych prowadzących do kuchni głównej oraz zniszczoną dolną część wózka transportowego do przewozu posiłków

(zabrudzona blacha).

W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli uchybieniami (wymienione w pkt 1-11 protokołu) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Szamotułach wszczął postępowanie administracyjne pismem nr ON.HŻ-9020.83.2020 z dnia 27.08.2020 r. (postępowanie w toku).

Kontrola z dnia 19.11.2019 r. Nr.ON.HŻ-466/3-361/19 nie wykazała nieprawidłowości w obiekcie. Przedstawiciele WPWIS w Poznaniu, uwzględniając stopień uszkodzeń uznali, że mają one niewątpliwie charakter nieprawidłowości, powstających przy normalnej eksploatacji pomieszczeń żywnościowych i mogą być efektem źle przeprowadzonych prac remontowych

w obiekcie tj. odwodnienia/drenażu sufitów w pomieszczeniach na poziomie 0 i z dużym prawdopodobieństwem mogły powstać po terminie ostatniej kontroli sanitarnej tj. po 19.11.2019 r.

Sposób prowadzenia kontroli przez przedstawicieli PPIS w Szamotułach był zgodny z obowiązującą procedurą kontroli „Urzędowa kontrola żywności i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. Czynności kontrolne przeprowadzono wnikliwie, profesjonalnie, osoby z ramienia PPIS w Szamotułach decydowały jak ma być prowadzona kontrola. W trakcie czynności kontrolnych zadawano rzeczowe, związane z tematyką kontroli pytania . W trakcie kontroli sporządzono dokumentację fotograficzną oraz poproszono o przedstawienie dodatkowej dokumentacji oraz dokumentacji związanej z prowadzoną kontrolą wewnętrzną opartą na zasadach Dobrej Praktyki Higienicznej i Produkcyjnej (GHP, GMP) i systemu HACCP wraz z zapisami w kartach kontroli.

Po wykonaniu czynności kontrolnych oceniono zapisy z prowadzonej kontroli wewnętrznej, przeprowadzono rozmowę z dyrektorem ; oraz w sposób czytelny i przejrzysty z zastosowaniem właściwego wzoru formularza sporządzono dokumentację pokontrolną. Na zakończenie pracownicy PSSE w Szamotułach omówili wyniki kontroli.

W ocenie Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego niniejsze czynności kontrolne zostały przeprowadzone przez przedstawicieli PPIS w Szamotułach w sposób rzetelny, szczegółowy, w pełni oddający stan faktyczny.

Po zakończeniu czynności kontrolnych w przedmiotowym zakładzie, przedstawiciele PPIS w Szamotułach przekazali dokumentację nadzorową obiektu zgromadzoną w teczce przedstawicielom WPWIS w Poznaniu w celu jej oceny.

Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Poznaniu po przeanalizowaniu w/w dokumentacji obiektu stwierdził, że

znajduje się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach od 23.02.2009 r. (decyzja PPIS w Szamotułach znak: ON-HŻ-4110/29/10/2-1/09). W maju 2017 r., na wniosek dokonano zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z datą 24.05.2017 r. Uprzednia kontrola sanitarna w niniejszym zakładzie została przeprowadzona przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach przez: starszego instruktora higieny oraz

młodszy asystenta w dniu 18.11.2019 r. (protokół Nr. ON-HŻ.466/3-361/19). Działania kontrolne nie wykazały wówczas żadnych nieprawidłowości . Sporządzony



protokół kontroli sanitarnej w pkt. II. 1 Opis stanu faktycznego zawierał wyczerpujące informacje dotyczące prowadzonej działalności w odniesieniu do wszystkich istotnych zagadnień prawa żywnościowego. W treści zawarto m. in. szczegółowe opisy pomieszczeń poddanych tego dnia inspekcji, wyposażenia oraz wynik analizy systemu bezpieczeństwa żywności HACCP. Natomiast brak jest w nim odniesienia się do obowiązku informowania konsumentów o zawartości w przygotowywanych posiłkach substancji powodujących alergię, reakcje nietolerancji. Jednocześnie w arkuszu oceny zakładu w pkt.III.7 Znakowanie zaznaczono stopień zagrożenia jako niski, bez żadnego komentarza. Wymóg wynikający z art. 44 ust. 1 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku (Dz. U. L. 304 z 22.11.2011, s.18 ze zm.) tzn. informowania o substancjach lub produktach powodujących alergię lub reakcje nietolerancji wymienione w załączniku II do tego rozporządzenia obowiązuje od 13 grudnia 2014 roku i nakłada na przedsiębiorcę obowiązek bezwzględnego stosowania. PPIS w Szamotułach w trakcie kontroli uznał, że wymóg ten jest spełniony co potwierdziło się podczas kontroli przeprowadzonej w obecności przedstawicieli WPWIS w Poznaniu w dniu 04.08.2020 r. oraz protokole z kontroli sanitarnej interwencyjnej z dnia 13.07.2018 r. Nr ON.HŻ-466/3-231/18. Zatem PPIS w Szamotułach od czasu obowiązywania przedmiotowego przepisu prawa żywnościowego wyegzekwował jego przestrzeganie a w analizowanej dokumentacji obiektu nie zawarł tylko informacji w tym zakresie (Protokół kontroli sanitarnej z dn. 19.11.2019 r. Nr ON.HŻ-466/3-361/19).

Dokumenty poddane analizie:

- protokoły kontroli z dnia: 13.07.2019 r. Nr ON.HŻ-466/3-231/18; 24.06.2019 r. Nr ON.HŻ-466/3-188/19; 19.11.2019 r. Nr. ON.HŻ-466/3-361/19; 17.08.2020 r. Nr ON-HŻ.9020.83.2020;
- zaświadczenie o dokonaniu zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS z dnia: 18.05.2017 r. ON.HŻ-2256/3024/2017; 24.05.2017 r. ON.HŻ-524/3024/2017;
- decyzja z dnia 18.05.2017 r. ON.HŻ-4110/26/7-1/17 (zatwierdzenie środka transportu).

W wyniku przeprowadzonej oceny w/w dokumentów stwierdzono:

- protokoły z kontroli sanitarnych sporządzono na aktualnych formularzach w oparciu o załączniki zarządzenia nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019 r w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

- przy protokołach kontroli sanitarnych i interwencyjnych pracownicy PSSE w Szamotułach prawidłowo umieszczają dane zawarte w upoważnieniu do czynności kontrolnych wydanego na podstawie art. 49 ust. 1 i ust. 7 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców;
- treść pkt. II. 1. *Opis stanu faktycznego* (protokołu kontroli sanitarnej) została sporządzona w sposób szczegółowy, wyczerpujący z uwzględnieniem aktualnych przepisów prawa żywnościowego.

## **5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:**

nie dotyczy

PPIS w Szamotułach ma prawo zgłosić umotywowane pisemne zastrzeżenia dotyczące ustaleń zawartych w sprawozdaniu w ciągu 3 dni roboczych od dnia otrzymania przedmiotowego sprawozdania.

.....  
Data, podpis WPWIS