



PODKARPACKI
PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
ul. Wierzbowa 16
35-959 Rzeszów

Znak sprawy: SŻ.9020.78.5.2014.MS



Rzeszów, dnia 20.10.2014 r.

DECYZJA

Na podstawie:

- 1) art. 4, art. 59 ust. 1, art. 73 ust. 1 pkt 1, art. 75 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 ze zm.),
- 2) art. 4 ust. 1 pkt 3 i 3a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263 ze zm.),
- 3) art. 104 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r., poz. 267),
- 4) § 2 ust. 1 pkt 1 i § 4 pkt 1 i 2 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności (Dz. U. Nr 78, poz. 656 ze zm.),
- 5) art. 54 ust. 1 i ust. 2 lit. a i lit. h rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004 r. str. 1 ze zm. - Polskie wydanie specjalne, rozdział 3, tom 45, str. 200 ze zm.),
- 6) art. 3, art. 4 ust. 2 oraz załącznika rozdział II ust. I lit. a, lit. b, lit. c, rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1 ze zm. - Polskie wydanie specjalne, rozdział 13, tom 34, str. 319 ze zm.),

po przeprowadzeniu w dniu 19.08.2014 r. kontroli sanitarnej kuchni głównej oraz kuchenki mlecznej w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej, ul. Szpitalna 16, 37-200 Przeworsk, dzierżawionych przez „Impel Catering COMPANY” Sp. z o.o. Spółka Komandytowa, ul. Ślężna 118, 53-111 Wrocław (protokół z kontroli sanitarnej Nr SŻ.9020.78.5.2014)

- Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny

NAKAZUJE

„Impel Catering COMPANY” Sp. z o.o. Spółka Komandytowa,
ul. Ślężna 118, 53-111 Wrocław

1. Zapewnić powierzchnie ścian w dobrym stanie technicznym, łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji z zastosowaniem nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni, aż do wysokości niezbędnej do działania w:
 - a) kuchni głównej,
 - b) przedsionku do chłodni,
 - c) obieralni warzyw,
 - d) szatni,
 - e) ciągu komunikacyjnym w podpiwniczeniu,
 - f) magazynie dobowym,

- g) magazynie produktów suchych.
2. Zapewnić sufity wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek w:
- a) kuchni głównej,
 - b) przedsionku do chłodni,
 - c) obieralni warzyw,
 - d) szatni,
 - e) ciągu komunikacyjnym w podpiwniczeniu,
 - f) magazynie dobowym,
 - g) magazynie produktów suchych.
3. Zapewnić powierzchnię podłogi w WC personelu w dobrym stanie technicznym, łatwą do czyszczenia oraz tam gdzie jest to konieczne do dezynfekcji z zastosowaniem nieprzepuszczalnych, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni.
4. Uiszczyć opłatę za czynności kontrolne w kwocie **105 zł** (sto pięć złotych), na którą składa się: stawka ryczałtowa z tytułu przeprowadzenia czynności kontrolnych - 45 zł oraz stawka ryczałtowa za każdą rozpoczętą godzinę czynności kontrolnych - 15 zł pomnożona przez liczbę rozpoczętych godzin kontroli - 4 godz. = 60 zł, **w terminie 14 dni** od dnia doręczenia niniejszej decyzji. Opłatę należy uiszczyć na rzecz Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie, ul. Wierzbowa 16, gotówką w kasie lub przelewem na konto: WSSE Rzeszów Narodowy Bank Polski Oddział Okręgowy Rzeszów numer rachunku: **57101015280013392231000000**. Przy wpłacie należy podać znak sprawy.

Decyzję należy wykonać w terminie:

- pkt 1, 2, 3 - do 30 marca 2015 r.,
- pkt 4 - 14 dni od daty doręczenia.

UZASADNIENIE

W dniu 19.08.2014 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną kuchni głównej oraz kuchenki mlecznej w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej, ul. Szpitalna 16, 37-200 Przeworsk, dzierżawionych przez „Impel Catering COMPANY” Sp. z o.o. Spółka Komandytowa, ul. Ślężna 118, 53-11 Wrocław (szczegółowy przebieg i zakres kontroli zawiera protokół z kontroli sanitarnej Nr SŻ.9020.78.5.2014). Wyniki kontroli zostały przedstawione kontrolowanemu. Protokół został podpisany przez kontrolowanego bez uwag.

Zgodnie z art. 4 ust. 1 pkt 3 i 3a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011, Nr 212, poz. 1263 ze zm.) do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, w szczególności dotyczących warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego; nadzoru nad jakością zdrowotną żywności.

W myśl art. 3 i 4 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych *przedsiębiorstwa sektora spożywczego mają zapewnić, iż na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione w niniejszym rozporządzeniu oraz przedsiębiorstwa sektora spożywczego uczestniczące w którymkolwiek etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności po etapach produkcji podstawowej obowiązane są do przestrzegania ogólnych wymogów higieny ustanowionych w załączniku II ww. rozporządzenia oraz wszelkich wymogów przewidzianych w tym rozporządzeniu.*

Jak stanowi art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 ze zm.) podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Z preambuły ww. rozporządzenia wynika, że ma ono na celu zapewnienie wysokiego poziomu ochrony konsumentów w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności od miejsca

produkcji podstawowej aż do wprowadzenia do obrotu (por. wyrok WSA w Szczecinie z dnia 18.06.2008 r. II SA/Sz 135/08 - Centralna Baza Orzeczeń Sądów Administracyjnych).

W toku kontroli stwierdzono nieprawidłowości będące naruszeniem przepisów rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, tj.:

1. Zapleśniałe i zabrudzone powierzchnie ścian i sufitów w pomieszczeniach: kuchni głównej, przedsionku do chłodni, obieralni warzyw, szatni, ciągu komunikacyjnym w podpiwniczeniu, magazynie dobowym, magazynie produktów suchych, co stanowi naruszenie normy załącznika II, rozdział II ust. 1 lit. b oraz lit. c ww. rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w brzmieniu:

1. *W pomieszczeniach, w których przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (...), projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniami między oraz podczas działań. W szczególności:*

b) *powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni, aż do wysokości niezbędnej do działania, chyba że przedsiębiorstwa sektora spożywczego mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;*

c) *sufity (...) muszą być zaprojektowane i wykonane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek.*

2. Ubytki w posadzce WC (niezabezpieczony otwór rewizyjny) w pomieszczeniu kuchni głównej, co stanowi naruszenie normy załącznika II rozdział II ust. 1 lit. a rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w brzmieniu:

1. *W pomieszczeniach, w których przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze, projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieniczną żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniami między oraz podczas działań. W szczególności:*

a) *powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i być łatwe do czyszczenia, oraz w miarę potrzeby do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów (...).*

Stosownie do przepisów art. 54 powołanego rozporządzenia nr 852/2004, w sytuacji, gdy właściwy organ wykryje niezgodności, podejmuje on działanie zapewniające, że przedsiębiorca zastosuje środki zaradcze. Podczas decydowania, jakie podjąć działanie, właściwy organ uwzględnia rodzaj niezgodności oraz poprzednie dane przedsiębiorcy w zakresie niezgodności (ust. 1). Działanie takie może objąć nałożenie odpowiednich procedur sanitarnych (ust. 2 lit. a) oraz wszelkie środki, jakie właściwy organ uznaje za właściwe (ust. 2 lit. h).

Na podstawie art. 75 ust. 1 punkt 1 powołanej ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, podmioty działające na rynku spożywczym podlegające urzędowym kontrolom organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej są obowiązane do pokrywania opłat uwzględniających koszty związane z czynnościami wykonywanymi w ramach urzędowych kontroli żywności, jeżeli w wyniku tych kontroli zostaną stwierdzone przez kontrolujących niezgodności z przepisami prawa żywnościowego.

Sposób obliczenia opłaty reguluje powołane rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009 r. (Dz. U. Nr 78, poz. 656 ze zm.), które przewiduje, że w przypadku czynności kontrolnych w zakresie spełniania przez podmiot działający na rynku spożywczym obowiązujących wymagań higienicznych (§ 2 ust. 1 pkt 1) opłata obejmuje (§ 4):

- stawkę ryczałtową z tytułu przeprowadzenia czynności kontrolnych - 45 zł oraz
 - stawkę ryczałtową za każdą rozpoczętą godzinę przeprowadzenia czynności kontrolnych - 15 zł.
- Kalkulacja za czynności kontrolne:

- stawka ryczałtowa z tytułu przeprowadzenia czynności kontrolnych: 45 zł
 - stawka ryczałtowa za każdą rozpoczętą godzinę czynności kontrolnych: 15 zł x 4 godz. = 60 zł
-

Razem: 105 zł

Zgodnie z art. 10 § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267) z uwagi na ewentualne zagrożenie dla zdrowia ludzi odstąpiono od zasady określonej w art. 10 § 1 tj. czynnego udziału w każdym stadium postępowania i wypowiedzenia się przed wydaniem decyzji, a strona została zapoznana z całą dokumentacją w sprawie.

Wobec powyższego orzeczono jak w sentencji.

POUCZENIE

W razie niewykonania decyzji w ustalonym terminie zostanie wszczęte postępowanie egzekucyjne. Nieuregulowanie należności wskazanej w sentencji decyzji spowoduje skierowanie sprawy na drogę egzekucji administracyjnej świadczeń pieniężnych.

Od niniejszej decyzji służy stronie prawo wniesienia odwołania do Głównego Inspektora Sanitarnego w Warszawie, ul. Targowa 65, za pośrednictwem tut. Inspektora w terminie 14 dni od daty jej doręczenia.

O wykonaniu decyzji należy powiadomić Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.



PODKARPACKI PAŃSTWOWY
WOJEWÓDZKI INSPEKTOR SANITARNY
[Signature]
lek. Szczepan Jędrał

Otrzymują:

1. „Impel Catering COMPANY” Sp. z o.o. Spółka Komandytowa, ul. Ślężna 118, 53-11 Wrocław,
2. księgowość w/m,
3. a. a.

Do wiadomości - Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Przeworsku, ul. Szpitalna 16, 37-200 Przeworsk