

OR. 1710. 7. 2014



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

Znak sprawy: SŻ.9020.87.1.2014.MR

STAROSTWO POWIATOWE
W RZESZOWIE

WPEŁ.
DNIA 22. 07. 2014

L.dz. nkp-16.265/14 otrzymane

podpis

OR. N. Dook

SO
Korol (Kro)

Rzeszów, dnia 15.07.2014 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, art. 12 ust. 1a pkt 1 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 ze zm.),
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 regulami 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 i art. 4 ust. 2 oraz załącznika II rozdział I ust. 7 i ust. 9, rozdział II ust. 1 lit. d, lit. e i lit. f, rozdział V ust. 1 lit. b, rozdział IX ust. 2 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 dniach 08-09.07.2014 r. kontroli sanitarnej kuchni, kuchenek oddziałowych, działu farmacji szpitalnej SP ZZOZ SANATORIUM im. Jana Pawła II w Górnio, ul. Rzeszowska 5, 36-051 Górnio (protokół z kontroli sanitarnej Nr SŻ.9020.87.1.2014)

- Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny

NAKAZUJE

SP ZZOZ SANATORIUM im. Jana Pawła II w Górnio, ul. Rzeszowska 5, 36-051 Górnio

1. Zaopatrzyć otwierane okna w ekrany skutecznie zatrzymujące owady w: części czystej i części brudnej kuchenki w pawilonie nr 2.
2. Wycofać z użycia zniszczoną deskę do ciast.
3. Zapewnić osłonki na żarówkach w chłodni.
4. Zapewnić powierzchnie ścian w dobrym stanie technicznym, łatwe do czyszczenia, oraz tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji w szatni dla personelu.
5. Zapewnić drzwi prowadzące z pomieszczenia mycia naczyń kuchennych do części magazynowej w dobrym stanie technicznym, łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji.

6. Zapewnić w dobrym stanie i kondycji technicznej szafkę pod zlewem w kuchence w pawilonie nr 10.
7. Uiszczyć opłatę za czynności kontrolne w kwocie **120 zł** (sto dwadzieścia 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 - 5 godz. = 75 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 - 6 - do 30 listopada 2014 r.,
- pkt 7 - 14 dni od daty doręczenia.

UZASADNIENIE

W dniach 08-09.0672014 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną kuchni, kuchenek oddziałowych, działu farmacji szpitalnej SP ZZOZ SANATORIUM im. Jana Pawła II w Górnicy, ul. Rzeszowska 5 (szczegółowy przebieg i zakres kontroli zawiera protokół z kontroli sanitarnej Nr SŻ.9020.87.1.2014). Wyniki kontroli zostały przedstawione kontrolowanemu. Kontrolowany zapoznał się z treścią protokołu, a następnie podpisał bez wnoszenia 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.

Norma kompetencyjna, upoważniająca PPWIS do podejmowania rozstrzygnięcia w niniejszej sprawie zawarta jest w art. 12 ust. 1a pkt 1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, który stanowi, że państwowy wojewódzki inspektor sanitarny jest organem właściwym w stosunku do podmiotów, dla których powiat jest organem założycielskim lub organem prowadzącym, lub w których powiat jest podmiotem dominującym.

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*. 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 czerwca 2008 r. II SA/Sz 135/08 - Centralna Baza Orzeczeń Sądów Administracyjnych).

W toku kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- brak ekranów mających na celu zabezpieczenie otwieranych okien przed dostępem owadów w części czystej i brudnej w kuchence w pawilonie nr 2, co stanowi naruszenie normy załącznika II rozdziału II ust. 1 lit. d rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w brzmieniu:
 1. *W pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (...) projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem między oraz podczas działań. W szczególności:*
 - d) *okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń. Te, które mogą być otwierane na zewnątrz muszą, tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady (...).*
- deska do ciast zagrzybiała o nierównej powierzchni, co stanowi naruszenie normy załącznika II rozdziału V ust. 1 lit. b rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w brzmieniu: *Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą: (...) być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiekolwiek ryzyko zanieczyszczenia.*
- ściany w szatni dla personelu w złym stanie technicznym, z odpryskami farby, o nierównej powierzchni, zabrudzone, co stanowi naruszenie normy załącznika II rozdział I ust. 9 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w brzmieniu: *W miarę potrzeby, muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.*
- brak osłonek na żarówkach w chłodni, co stanowi ryzyko zanieczyszczenia wewnętrznego żywności w przypadku gdy żarówka ulegnie zbićciu. Zgodnie z ust. 7 rozdział I załącznika II rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w brzmieniu: *pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać naturalne i/lub sztuczne oświetlenie, ponadto: surowce i składniki magazynowane, będą przechowywane w odpowiednich warunkach, ustalonych tak, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem (ust. 2 rozdział IX załącznik II rozporządzenia (WE) nr 852/2004).*
- drzwi prowadzące z pomieszczenia mycia naczyń kuchennych do części magazynowej w złym stanie technicznym, obite, trudne do utrzymania w czystości, co stanowi naruszenie normy załącznika II rozdział II ust. 1 lit. e rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w brzmieniu: *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: (...) drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochlaniających powierzchni (...).*
- szafka pod zlewem w kuchence w pawilonie nr 10 w złym stanie technicznym, ze zbutwiałymi płytami, o powierzchni trudnej do utrzymania w czystości, co stanowi naruszenie normy załącznika II rozdziału II ust. 1 lit. f rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w brzmieniu: *Powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w obszarach, w których pracuje się z żywnością, a w szczególności te pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych, odpornych na korozję oraz nietoksycznych materiałów (...).*

Stosownie do przepisów art. 54 powołanego rozporządzenia nr 882/2004, 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 Pań-

stwowej 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 5 godz. =	75 zł
Razem:	120 zł

Zgodnie z art. 10 § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267 ze zm.) 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

lek. Szczepan Jędrak

Otrzymują:

1. Samodzielny Publiczny Zespół Zakładów Opieki Zdrowotnej SANATORIUM im. Jana Pawła II w Górnio, ul. Rzeszowska 5, 36-051 Górnio,
2. księgowość w/m,
3. a. a.

Do wiadomości - Starosta Powiatu Rzeszowskiego, ul. Grunwaldzka 15, 35-959 Rzeszów