

Gorzów Wlkp., 11 lipca 2017r.

pieczęć LPWIS w Gorzowie Wlkp.

HK.1611.11.2017

HŻ.1611.12.2017.AG

Znak sprawy

## SPRAWOZDANIE Z KONTROLI W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W SŁUBICACH

**1. Data kontroli:** 11 lipca 2017r.

**2. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE:**

- Sekcja Higieny Komunalnej,
- Sekcja Higieny Żywnienia i Przedmiotów Użytku.

**3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem LPWIS – KD-222.7.33.2017 z dnia 10 lipca 2017r.**

Iwona Adamczyk – młodszy asystent w Oddziale Higieny Komunalnej,

Anna Grotowska – starszy asystent w Oddziale Bezpieczeństwa Żywności i Kosmetyków.

**3.2. Imię i nazwisko osoby/ osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Słubicach:**

1. Krzysztof Dobrowolski – p. o. kierownik Sekcji Higieny Komunalnej,
2. Katarzyna Wesołowska – młodszy asystent Sekcji Higieny Żywnienia i Przedmiotów Użytku,
3. Elżbieta Myszkowska – kierownik Sekcji Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku.

**4. Zakres kontroli (w tym przedmiot i okres objęty kontrolą):** ocena nadzoru prowadzonego nad obiektami hotelarskimi, w tym ocena przeprowadzania czynności kontrolnych w obiekcie.

**5. Ustalenia z kontroli:**

Kontrola w PSSE w Słubicach została przeprowadzona w związku z pismem interwencyjnym z dnia 06 czerwca 2017r. dot. niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w Afrodyta Spa w Ośnie Lubuskim, złożonym do Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Gorzowie Wlkp. Osoba interwenująca w zawiadomieniu o zagrożeniu sanitarno-epidemiologicznym podniosła, iż w ww. obiekcie „brud jest obecny na każdym kroku, w kuchni, w pokojach, w wannach, basenach”.

**W zakresie higieny komunalnej:**

W ewidencji obiektów pionu higieny komunalnej PSSE w Słubicach J

Lubuskim, prowadzony przez

| & |

( spółka Jawna 69-220 Ośno Lubuskie,

znajduje się w grupie obiektów średniego

ryzyka.. Jest to obiekt hotelarski z basenem, usługami kosmetycznymi, restauracją.

Ustalono, iż ostatnia planowa, bieżąca kontrola obiektu została przeprowadzona 20 maja 2016r. Ponadto w związku z interwencją, która wpłynęła do PSSE w Słubicach w dniu 29 czerwca 2017r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną w dniu 30 czerwca 2017r.

Analiza dokumentacji ww. kontroli, tj. protokołu kontroli bieżącej, planowanej nr HK-4-50/2016 z dnia 20 maja 2016r. (akta kontroli nr HK.1611.11.2017/1) oraz kontroli interwencyjnej nr HK-19-16/2017 z dnia

30 czerwca 2017r. (akta kontroli nr HK.1611.11.2017/2) wykazała, iż:

- kontrole były przeprowadzone przez osoby upoważnione w oparciu o jednorazowe upoważnienia do kontroli, które zawierały m.in. właściwie przywołaną podstawę prawną przeprowadzenia kontroli, tj. ustawę z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i art. 79 ust. 6 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej, dane kontrolujących, oznaczenie przedsiębiorcy objętego kontrolą, zakres przedmiotowy kontroli, przewidywany okres kontroli oraz pouczenie o prawach i obowiązkach kontrolowanego przedsiębiorcy;
- zgodnie z obowiązującymi przepisami prawidłowo zawiadomiono stronę o zamiarze wszczęcia kontroli zgodnie z art. 35 ust.1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz art. 79 ust. 4 ustawy o swobodzie działalności gospodarczej – zawiadomienie zawiera informację dotyczącą zakresu kontroli; w przypadku kontroli interwencyjnej, strona nie była informowana o zamiarze wszczęcia kontroli;
- protokoły kontroli sporządzone zostały na obowiązującym druku, zgodnie z procedurą Głównego Inspektora Sanitarnego – zawierają informacje o kontrolowanym obiekcie, zakresie kontroli, dokumentach ocenianych w trakcie kontroli, wpisie do książki kontroli oraz zostały podpisane przez osoby kontrolujące i kontrolowanego.

W protokole kontroli bieżącej z dnia 20 maja 2016r. w opisie stwierdzonego stanu faktycznego zawarte są informacje dotyczące, m.in.: stanu sanitarno-higienicznego, porządkowego oraz technicznego pomieszczeń i sprzętu, źródła zaopatrzenia obiektu w wodę, sposobu odprowadzania nieczystości płynnych, dostępności sanitariatów, sposobu postępowania z odpadami komunalnymi, sposobu postępowania z bielizną, pomieszczeń basenowych. Jednak sposób postępowania z bielizną brudną opisany jest w sposób niewyczerpujący, m. in. nie zawiera informacji, jak często wymieniana jest bielizna pościelowa, czy prowadzona jest dezynfekcja kołder i poduszek, a także brak jest szczegółowych informacji nt. utrzymania czystości w obiekcie.

Natomiast w protokole kontroli interwencyjnej z dnia 30 czerwca 2017r. opisano obszary wskazane w interwencji. Ustalono, iż w obiekcie w osobnym budynku, znajdują się 2 pokoje, przeznaczone na pobyt ludzi ze zwierzętami – skontrolowano jeden z nich – nie stwierdzono obecności zapachów ujętych w zarzutach interwencji (związanych z pobytem zwierząt w pokojach). Według oświadczenia

- Spa Afrodyta – pokoje sprzątane są natychmiast po opuszczeniu przez gości.

W protokole opisano sposób postępowania z bielizną, a także obszernie odniesiono się do zarzutów dot. stanu sanitarno-technicznego basenu, wody w basenie i w jacuzzi oraz utrzymania czystości w pomieszczeniach basenowych – opisano szczegółowo wyposażenie pomieszczeń basenu, sposób czyszczenia dna i ścian niecki basenowej, krtek basenowych, uzdatniania wody basenowej, podano informacje o bieżącym monitoring jakości wody w basenie.

W żadnym z kontrolowanych obszarów nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### Ocena prawidłowości przeprowadzania kontroli obiektu

W dniu 11 lipca 2017r. dokonano także oceny prawidłowości przeprowadzenia czynności kontrolnych uczestnicząc w kontroli Pensjonatu „AFRODYTA”, w Ośnie Lubuskim, prowadzonym przez: \_\_\_\_\_ & \_\_\_\_\_ Spółka Jawna 69-220 Ośno Lubuskie, \_\_\_\_\_ (akta kontroli nr HK.1611.11.2017/2). Kontrola została przeprowadzona prawidłowo zgodnie z procedurą Głównego Inspektora Sanitarnego PT/01:

- kontrolujący posiadał aktualne dokumenty – legitymację służbową i upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych oraz jednorazowe upoważnienie do kontroli;
- przystępując do kontroli pracownik przedstawił cel i zakres kontroli;
- obecność w placówce udokumentowano dokonując wpisu do książki kontroli;
- protokół kontroli sporządzony został na obowiązującym druku, został podpisany przez osoby kontrolujące oraz kontrolowanego;
- w celu oceny stanu sanitarno-technicznego dokonano oględzin pomieszczeń basenowych (szatni damskich i męskich, natrysków, toalet, sauny, wanny z hydromasażem), ciągów komunikacyjnych, dostępnych w dniu kontroli pokoi hotelowych, toalet ogólnodostępnych, pomieszczenia do składowania bielizny brudnej, szafy do składowania bielizny czystej; skontrolowano również budynek, w którym wydzielone są pokoje dla gości przebywających ze zwierzętami (2 pokoje na parterze budynku, posiadające osobne wejścia z ogrodu) – z uwagi na przebywających w pokojach gości nie było możliwości oceny stanu sanitarnego tych pomieszczeń;
- okazano do wglądu umowy na zaopatrzenie w wodę i odprowadzanie ścieków oraz na świadczenie usług pralniczych;
- protokół sporządzony został w sposób czytelny i wyczerpujący – opisano obszary wskazane przez interweniującego, tj.: sposób utrzymania czystości w obiekcie, postępowanie z bielizną, stan sanitarno-techniczny basenu – nie stwierdzono nieprawidłowości;
- protokół został podpisany przez kontrolujących i kontrolowanego, jeden egzemplarz przekazano kontrolowanemu.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarno-technicznego kontrolowanych pomieszczeń.

W protokole kontroli w punkcie II.6 Zakres przedmiotowy kontroli wpisano, iż jest to kontrola interwencyjna, wskazując jednocześnie dane osobowe interweniującego, co według Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp. jest nieprawidłowe.

#### **W zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia:**

W celu oceny prawidłowości prowadzenia nadzoru nad barem „Ośrodek Odnowy Biologicznej Afrodyta SPA” w dniu 11.07.2017r. dokonano oceny dokumentacji ww. obiektu. Dnia 29.02.1999 r. przedstawiciele PPIS w Słubicach przeprowadzili kontrolę sanitarną w przedmiotowym obiekcie, którego właścicielem jest sp. jawna Ośno Lubuskie (protokół znak: HŻ-631-26-81/99). Wyżej wymieniona kontrola, która została przeprowadzona na wniosek przedsiębiorcy, w związku z rozpoczęciem działalności - nie wykazała uchybień. Przedsiębiorca uzyskał decyzją z dnia 03.12.1999r. Nr HŻ-305/99 zgodę na podjęcie działalności zakładu żywnościowo – żywnościowego.

W uzasadnieniu decyzji odnotowano, iż spełnione zostały warunki sanitarno – zdrowotne związane z produkcją i obrotem środkami spożywczymi. Ostatnia kontrola w obiekcie została przeprowadzona przez przedstawiciela PPIS w Słubicach dnia 17.11.2015r. – nie wykazała uchybień (protokół Nr HŻ-2/97/2015). Zgodnie z oświadczeniem , która konsultowała się z Sekcją Epidemiologii PPIS w Słubicach, nie zgłaszano żadnych zatruc pokarmowych, których przyczyną było spożywanie posiłków w „Ośrodku Odnowy Biologicznej Afrodyta SPA” w Ośnie Lubuskim.

W dniu 11.07.2017 r. w Ośrodku Odnowy Biologicznej Afrodyta SPA w Ośnie Lubuskim odbyła się kontrola przeprowadzona przez przedstawiciela PPIS w Słubicach przy współudziale przedstawiciela Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp. (protokół nr HŻ-

17/58/2017). Podczas czynności kontrolnych stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- 1) Brudne i nadmiernie oszronione urządzenia chłodnicze i zamrażające.
- 2) Stwierdzono następujące produkty spożywcze po terminie przydatności do spożycia lub dacie minimalnej trwałości:
  - Kmin Rzymski 02.2017 500 g – 1 szt.
  - Olej z orzechów laskowych 05.2017 0,25l – 2 szt.
  - Kasza gryczana prażona 01.2017 4 x 100 g – 1 szt.
  - Sos o smaku zielonego jabłka 30.05.2017 1 kg – 1 szt.
  - Mąka pełnoziarnista 20.06.2017 1 kg – 1 szt.
  - Czosnek niedźwiedzi 03.2017 100 g – 1 szt.
  - Mąka pszenna krupczatka 30.04.2017 1 kg – 2 szt.
- 3) Zamrażanie produktów. W obiekcie przygotowywane są wyroby garmazeryjne (np. pierogi, kopytka), które są zamrażane przez pracowników. Po zamrożeniu ww. produkty nie są oznakowane datą przygotowania i zamrożenia. Ponadto mrożone jest też mięso surowe i ryby, które również nie posiadają żadnego oznakowania.
- 4) Brak pełnej dokumentacji z zakresu dobrej praktyki higienicznej/produkcyjnej – brak do wglądu procedur. Brak osoby odpowiedzialnej prowadzącej dokumentację (okres urlopowy). Pełna dokumentacja zostanie okazana podczas następnej kontroli.

Powyższe uchybienia naruszają Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych Dz. U. UE nr L 139 z dnia 30.04.2004 r. str. 1 oraz Ustawę o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 j.t.).

Jednocześnie podczas kontroli zwrócono uwagę, że w obiekcie funkcjonują dwa młynki koloidalne. Poinformowano :

– współwłaściciela o konieczności zaprzestaniu używania ww. młynków zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Pismo z GIS zostanie dostarczone współwłaścicielowi przy następnej kontroli. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 150 zł.

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

##### W zakresie higieny komunalnej:

Na podstawie ocenianej dokumentacji oraz obserwacji czynności kontrolnych nadzór pracowników Sekcji Higieny Komunalnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Słubicach nad obiektami hotelarskimi oceniono jako prawidłowy.

Kontrola przeprowadzona została zgodnie z zasadami postępowania określonymi w obowiązującej procedurze Głównego Inspektora Sanitarnego PT/01 – kontrola przeprowadzana jest w oparciu o jednorazowe upoważnienia, zapis ustaleń z czynności kontrolnych w protokołach jest czytelny, sporządzany w formie elektronicznej.

Sposób przeprowadzenia kontroli nie budzi zastrzeżeń – dokonano właściwej, rzetelnej oceny stanu faktycznego oraz przeanalizowano istotną dla sprawy dokumentację prowadzoną przez kontrolowany podmiot.

Należy jednak zauważyć, iż w protokole kontroli z 2016r. nie zostały uwzględnione w sposób wyczerpujący informacje dotyczące utrzymania czystości i procesów prania bielizny. Zagadnienia te zostały natomiast

w sposób szczegółowy opisane zostały w protokołach z kontroli interwencyjnych z dnia 30 czerwca 2017r. i 11 lipca 2017r.

Zarówno w protokole kontroli interwencyjnej z dnia 30 czerwca 2017r., jak i w protokole kontroli z dnia 11 lipca 2017r. w zakresie kontroli podano, iż jest to kontrola interwencyjna, jednocześnie wskazując imię i nazwisko osoby interweniującej. Jest to nieprawidłowe, gdyż dane osobowe interweniującego powinny być wykorzystywane jedynie dla potrzeb prowadzonego postępowania.

#### **W zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia:**

Na podstawie przeprowadzonych czynności kontrolnych, jak również analizy dokumentacji ww. obiektu można stwierdzić, iż nadzór prowadzony przez pracowników PPIS w Słubicach nad obiektem jest niewystarczający. Kontrole przeprowadzane dotychczas przez przedstawicieli PPIS w Słubicach w ww. obiekcie były mało wnikliwe. Ostatnia kontrola została przeprowadzona w 2015 r. (protokół Nr HŻ-2/97/2015). Z powyższego protokołu nie wynika, aby w obiekcie były używane młynki koloidalne, natomiast kontrola przeprowadzona w dniu 11.07.2017 r. potwierdziła stosowanie dwóch takich młynków. Zgodnie z oświadczeniem przedsiębiorcy młynki w barze stosowane są od dawna. Należy podkreślić, iż zgodnie z pismem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 10 maja 2010r. znak: GIS-BŻ-WS-423-13-1/EN/10 w sprawie utylizacji odpadów żywnościowych przy pomocy młynków koloidalnych, stosowanie młynków koloidalnych jest działaniem sprzecznym z obowiązującymi przepisami z zakresu ochrony środowiska. Art. 40 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 18 lipca 2001r. Prawo wodne (Dz. U. z 2005r. Nr 239, poz. 2019 z późn. zm.) cyt. „zabrania się wprowadzania do wód odpadów, w rozumieniu ustawy z dnia 27 kwietnia 2001r. o odpadach (Dz. U. Nr 62 poz. 628), oraz ciekłych odchodów zwierzęcych”. W związku z powyższym odpady żywnościowe powinny zostać unieszkodliwione lub poddane odzyskowi innymi metodami. Przedsiębiorca powinien zostać poinformowany o powyższym stanowisku Głównego Inspektora Sanitarnego i ustosunkować się do niego.

Z dokumentacji nie wynika, aby przedsiębiorca był informowany o fakcie, iż obecnie nie można stosować młynków koloidalnych. Również podczas kontroli przeprowadzonej dnia 11.07.2017 r. stwierdzono, iż właściciel obiektu nie był poinformowany o zakazie stosowania ww. młynków.

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

##### **W zakresie higieny komunalnej:**

W protokołach kontroli interwencyjnych zamieszczono dane osobowe interweniującego, co może skutkować zarzutami wobec PPIS niewłaściwego postępowania z danymi, czy ich nadużywania niezgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami.

##### **W zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia:**

Kontrole przeprowadzane ogólnikowo, bez zagłębiania się szczegółowo w działalność obiektu mogą prowadzić do naruszania prawa przez przedsiębiorców. Powyższe w konsekwencji może być przyczyną powstawania różnego rodzaju uchybień, które prowadzą do powstania istotnego zagrożenia dla zdrowia konsumentów korzystających z usług omawianego baru.

#### **6. Zalecenia lub wnioski dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub usprawnienia funkcjonowania PSSE:**

##### **W zakresie higieny komunalnej:**

Kontrole obiektów hotelarskich należy każdorazowo przeprowadzać wnikliwie, ze szczególnym uwzględnieniem zagadnień dotyczących utrzymania czystości i sposobu postępowania z bielizną.

W zakresie kontroli interwencyjnych, w ocenie Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp., niezasadne jest zamieszczanie danych osoby wnoszącej interwencję.

W zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia:

W przyszłości kontrole w obiekcie należy przeprowadzać bardziej rzetelnie i wnikliwie.

Biorąc pod uwagę wyniki przeprowadzonej kontroli w ww. obiekcie uznano, iż zarzuty podniesione w ww. interwencji częściowo się potwierdziły. Nie odnotowano przypadków zatruc po spożyciu posiłków wyprodukowanych w kuchni Ośrodka Odnowy Biologicznej Afrodyta SPA, jednak brudne urządzenia chłodnicze jak również zamrażarki są bardzo istotnym uchybieniem. Zarówno powyższa nieprawidłowość, jak również przeterminowane środki spożywcze mogłyby w przyszłości wpłynąć na jakość zdrowotną produkowanych posiłków.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w kontrolowanym obiekcie należy wzmocnić nadzór nad ww. obiektem, przeprowadzić ponowną kontrolę, a o jej wynikach powiadomić LPWIS w Gorzowie Wlkp. w terminie do dnia 10 sierpnia 2017r.

7. Informacje o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia należy przekazać w terminie *nie dotyczy*, zgodnie z załącznikiem do niniejszego wystąpienia (formularz nr PK/WSSE-01-06).

Sprawozdanie z kontroli sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla PPIS w Ślubicach, drugi dla LPWIS. PPIS w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania sprawozdania ma prawo przedstawić do niego stanowiska. Nie wstrzymuje to realizacji ustaleń kontroli.

W toku kontroli zgromadzono akta ponumerowane od 1 do 11.

MŁODSZY ASYSTENT

*[Podpis]*  
Inż. Luana Adarżczyk

24.07.2017  
(data, podpis osób kontrolujących)

KIEROWNIK

ODDZIAŁU HIGIENY KOMUNALNEJ

*[Podpis]*  
mgr Agnieszka Woźniczka

24.07.2017  
(data, podpis i pieczęć Kierownika

komórki organizacyjnej)

24.07.2017  
KIEROWNIK

do spraw kontroli

mgr. Edyta Musiała

LUBUSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI  
INSPEKTOR SANITARNY  
w Gorzowie Wlkp.

*[Podpis]*  
mgr. Dorota Monaszczyk  
specjalista ds. mikrobiologii  
(data, podpis i pieczęć LPWIS)