

Protokół nr NS-HŻŻiPU.1611.9.2023

(symbol komórki organizacyjnej – symbol klasyfikacyjny z rzeczowego wykazu akt – kolejny numer protokołu, rok)

z kontroli problemowej

przeprowadzonej w *Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Częstochowie*
kierowanej przez *dr n. med. Dariusza Nowickiego*

(imię i nazwisko PPIS)

Kontrolę przeprowadzili przedstawiciele Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

1. *mgr inż. Joanna Wierzbicka – st. asystent*

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działająca na podstawie upoważnienia nr 202, która dokonała wpisu w książce kontroli
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Częstochowie pod nr 75

2. -----

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działająca na podstawie upoważnienia nr ---, która dokonała wpisu w książce kontroli
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Częstochowie pod nr ----

Data rozpoczęcia i zakończenia kontroli: *30.05.2023 r. – 30.05.2023 r.*

Podstawa prawna kontroli: Poleceniem nr 4 Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 12.03.2014 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu nadzoru nad działalnością Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych województwa śląskiego.

Nazwa kontrolowanej komórki organizacyjnej lub samodzielnego stanowiska pracy: *Oddział Nadzoru Sanitarnego Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.*

Okres objęty kontrolą: *od 01.01.2021 r. do dnia 30.05.2023 r.*

Przedmiot kontroli: kontrola nadzoru nad żywieniem zbiorowym dzieci i młodzieży w placówkach korzystających z usług firm cateringowych. Nadzór nad zakładami których stan sanitarny wymaga poprawy.

Ustalenia kontroli stanowi załącznik nr 1 do niniejszego protokołu.

Przed podpisaniem protokołu poinformowano z-cę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Częstochowie o prawie zgłaszania zastrzeżeń i składania wyjaśnień do protokołu oraz o możliwości odmowy podpisania protokołu. Fakt odmowy podpisania protokołu nie wstrzymuje biegu wykonania zaleceń.

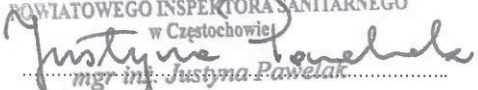
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Częstochowie w terminie 7 dni od daty podpisania protokołu ma prawo wnieść zastrzeżenia i wyjaśnienia dotyczące ustaleń, stwierdzonych uchybień i nieprawidłowości.

Protokół sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach i po odczytaniu podpisano.

Niniejszy protokół zawiera 2 ponumerowane strony oraz 2 załączniki.

Katowice, dnia 30.05.2023 r.

(miejscowość)

Z upoważnienia
Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego
w Częstochowie
ZASTĘPCA PAŃSTWOWEGO
POWIATOWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO
w Częstochowie

mgr inż. Justyna Pawełek
(pieczęć i podpis PPIS / zastępcy PPIS /
osoby upoważnionej do działania w imieniu PPIS)*

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności
Żywienia i Przedmiotów Użytku
starszy asystent
mgr inż. Joanna Wierzbicka
(pieczęć i podpis Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego / Zastępcy Śląskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego ** kontrolującego***)

Protokół otrzymali:

1. PSSE w Częstochowie
2. a/a

* niepotrzebne skreślić

** dotyczy kontroli kompleksowych i ich rekontroli

*** dotyczy kontroli problemowych, doraźnych i ich rekontroli

Ustalenia z kontroli problemowej:

W dniu 30.05.2023 r. przeprowadzono kontrolę problemową w zakresie sprawowania nadzoru przez Oddział Nadzoru Sanitarnego Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w PSSE w Częstochowie, nad żywieniem zbiorowym dzieci i młodzieży w placówkach korzystających z usług firm cateringowych, ze szczególnym uwzględnieniem zakładów, których stan sanitarny wymaga poprawy. Podczas kontroli wyjaśnień udzielały: Pani [REDAKTOWANO] – kierownik Sekcji oraz Pani [REDAKTOWANO] z-ca kierownika. Dokonano przeglądu dokumentacji, stanowiącej dowód z prowadzonego nadzoru nad placówkami szkolno-przedszkolnymi, w których realizowane jest żywienie zbiorowe dzieci i młodzieży, zarówno w formie własnych, jak i korzystającymi z usług firm cateringowych. Kontrolą objęto działania prowadzone w latach 2021, 2022 oraz miesiącach od stycznia do 30 maja 2023 r.

1. Na dzień kontroli w Sekcji zatrudnionych było 18 osób (1 kierownik, 9 starszych asystentów, 6 młodszych asystentów, 1 referent – instruktor higieny, 1 stażysta). Z tej liczby faktycznie czynności kontrole żywności prowadzi 13 osób. Obecnie kończy się proces dopuszczania do samodzielnej pracy nowoprzyjętego pracownika, któremu planuje się powierzyć nadzór nad 8 placówkami przedszkolnymi.
2. W zakresie kontrolowanej tematyki, w 2022 r. przyjęto nowy sposób nadzoru nad placówkami szkolno-przedszkolnymi, szkołami średnimi, bursami i internatami oraz sklepikami szkolnymi. Nadzór nad tymi obiektami przekazano zasadniczo jednemu pracownikowi p. [REDAKTOWANO] (90% obiektów). Pozostałe obiekty objęte są nadzorem przez p. [REDAKTOWANO]. Zakres obowiązków, odpowiedzialności i uprawnień dla P. [REDAKTOWANO] z dn. 06.10.2022 r. – mł. asystent; części II w zakresie odpowiedzialność w pkt. 3 „Przeprowadzanie oceny jakości i sposobu żywienia dzieci i młodzieży w placówkach oświaty na podstawie analizy jadłospisu dekadowego oraz obliczeń teoretycznych z wykorzystaniem programu komputerowego”.
3. Teczki obiektów przechowywane są w szafie zamykanej w pomieszczeniu pracownika. Ułożone dzielnicami i gminami.
4. Łączna liczba obiektów wg kategorii z MZ-48 w 2021, 2022 i 2023 roku (na dzień kontroli)

rok	Ilość nadzorowanych firm cateringowych		Szkoły (w tym catering)		Przedszkola (w tym catering)	
	rejestr	kontrole	rejestr	kontrole	rejestr	kontrole
2021	16	7	118 (38)	46 (20)	139 (46)	51 (19)
2022	18	10	117 (38)	97 (31)	137 (46)	111 (32)
2023	20	9	121 (41)	23 (10)	138 (46)	35 (18)

5. Nadzór nad firmami cateringowymi zlokalizowanym na obszarze nadzorowanym przez PSSE w Częstochowie, wynika z przypisanego terenu danemu pracownikowi. W tym zakresie nie stosuje się specjalizacji odnośnie nadzorowanych zakładów.
6. Pobór prób do badań w przedmiotowych placówkach pobierany jest głównie zgodnie z planem poboru prób na dany rok oraz incydentalnie w ramach interwencji.
 - protokół nr 4/HŻ/2023 z dn. 09.02.2023 Żłobek [REDAKTED] Częstochowa ul. [REDAKTED] Sp. J. Częstochowa [REDAKTED] pobrano posiłek obiadowy dwuskładnikowy (zupa ogórkowa z ziemniakami, filet z kurczaka w mące kukurydzianej, ziemniaki, brokuł na parze) gr 30 1 próba 418 g, wydano 47 posiłków + sprawozdanie nr OL-110/OL/FŚ-47/23/01/N z dn. 17.02.2023 r. Oddział Laboratoryjny Sekcja Badań Fizykochemicznych i środowiskowych w PSSE w Dąbrowie Górniczej + pismo nr NS-HŻŻiPU.9022.632.2023 z dn. 12.05.2023 r. informacja do podmiotu o wynikach analizy jadłospisu dekadowego wg programu „Dieta_6d”,
 - pismo NS-HŻŻiPU.9022.1279.2023 z dn. 23.05.2023 r. do Lubelskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nr NS-HŻŻiPU.9022.1279.2023 – przekazanie 2 próbek żywności w ramach urzędowej kontroli do badań w kierunku określenia zawartości glutenu. W stołówce szkoły Podstawowej [REDAKTED], Częstochowa; [REDAKTED], Częstochowa. + protokół nr 67/HŻ/2023 z dn. 23.05.2023, oraz protokół kontroli sanitarnej tematycznej nr sprawozdania NS-HŻŻiPU.9022.1283.2023 z dn. 23.05.2023 r. nr protokół nr 338/NS/HŻŻiPU/2023, karta oceny ryzyka z dn. 23.02.2022 r. Posiłki dostarcza firma cateringowa [REDAKTED] Cz-wa nr wpisu 10302/1205/2020,
 - protokół kontroli sanitarnej z dn. 02.08.2022 r. nr NS-HŻŻiPU.9022.1687.2022 nr protokołu 1800/1205/NS/HŻŻiPU/2022 - [REDAKTED] ul. [REDAKTED], adnotacja służbowa z dn. 05.05.2023 r. z informacją o obiektach do których dostarcza zakład posiłki (ww. żłobek).
7. W wyniku przeprowadzonych analiz jadłospisów dekadowych przy użyciu programu komputerowego „Dieta 6d”

rok	liczba pobranych „dekadówek”	liczba „dekadówek” ocenionych jako niezgodne
2022	8	6
2023	6	6

8. W 2023 r. do rejestru zakładów nadzorowanych przez PPIS w Częstochowie wpisano 5 obiektów szkolnych, w których zapewniane jest wyżywienie w oparciu o usługi cateringowe oraz 3 placówki przedszkolne, z których 2 zapewniały wyżywienie również w formie cateringu.
 Próba: decyzja z dn. 12.04.2023 r. nr NS—HŻŻiPU.9025.123.2023 decyzja nr NS-HŻŻiPU.61.2023 zgromadzenie sióstr [REDAKTED] ul. [REDAKTED] Częstochowa - wydawanie do konsumpcji gotowych posiłków

dostarczanych przez firmę cateringową nr wpisu 10993/1205/2023 - posiłki dostarcza firma [REDACTED]

9. W ramach kontroli problemowej przeprowadzono obserwację czynności związanych z kontrolą w zakładzie cateringowym – Firma Cateringowa [REDACTED], należący do [REDACTED] prowadzącego działalność gospodarczą pn. [REDACTED] (przygotowanie do kontroli; zapoznanie z teczką obiektu; przeprowadzenie urzędowej kontroli; protokół kontroli nr 1421/NS/HŻŻiPU/2023, upoważnienia do przeprowadzenia kontroli, arkusz oceny zakładu produkcji zgodny z zał. ZF/PK/BŻ/01/01/01, załącznik nr 1, załącznik nr 2).
10. Rejestr obiektów prowadzony jest na komputerze w sekretariacie Sekcji (w pokoju 304). W rejestrze uwzględnia się zakres działania podmiotu wraz sposobem organizacji żywienia i rodzaju wydawanych posiłków. Ponadto poszczególne kategorie zakładów oznaczane są przypisanymi kolorami komórek, dzięki czemu możliwe jest ich szybkie filtrowanie z bazy danych. Zakres działania podmiotów jest weryfikowany podczas kontroli sanitarnych. Próbką: wpis dot. Szkoła podstawowa w [REDACTED] nr wpisu 6798/1205/2013; według adnotacji w rejestrze żywienia cateringowe - podczas kontroli z dn. 27.02.2023 r. nr protokołu 561.NS/HŻŻiPU.2022 szkoła zrezygnowała z żywienia cateringowego i poprzestaje na zapewnianiu uczniom herbaty. Posiłki zapewniają sobie we własnym zakresie uczniowie oraz udział w programie „warzywa i owoce „ oraz „mleko”.
11. Częstotliwość kontroli w obiektach jest ustalana na podstawie analizy ryzyka podczas planowania kontroli na kolejny rok, przy użyciu wewnętrznego formularza pomocniczego pt. „Ocena Ryzyka” (opracowany w Sekcji). Dokument uwzględnia dane dotyczące stwierdzanych nieprawidłowości technicznych oraz sanitarnych, mandatów oraz zgłaszanych interwencji odnośnie obiektu. Jego elementem jest także ocena profilu działalności w oparciu o kategoryzację zakładów wg instrukcji IK/PK/BŻ/01/02. Dla nowo wpisanych zakładów przeprowadza się szacunkową ocenę bazującą na posiadanych informacjach wynikających z wniosku o rejestrację zakładu. Na 2023 rok zaplanowano kontrole sanitarne w 42 szkołach oraz 49 przedszkolach, (w tym zapewniających wyżywienie w formie cateringu odpowiednio 16 i 18 obiektach).
12. Dokumentacja dot. zawiadomienia ŚPWIS w sprawie wprowadzania do obrotu handlowego środków spożywczych niezgodnych z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dn. 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach – [REDACTED] prowadząc działalność gospodarczą [REDACTED] ul. [REDACTED] 42-208 Częstochowa w sklepiku szkolnym w Gimnazjum [REDACTED] w Częstochowie przy [REDACTED]
13. Szkolenia wewnętrzne dla pracowników Sekcji zaplanowano i wykonano zgodnie z przeprowadzoną analizą potrzeb szkoleniowych na 2022 r. oraz 2023 r. Tematy szkoleń wewnętrznych przeprowadzonych w okresie objętym kontrolą w zakresie żywienia dzieci i młodzieży:

- 28.03.2022 r. - „Żywienie dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych” – aspekty prawne. Szkolenie zgodnie z planem szkoleń, osoba szkoląca [REDAKTOWANO] przeszkolono 15 osób, lista obecności z dn. 28.03.2022 r. nr 3/2022,

- 16.05.2023 r. - „Zdrowe żywienie dzieci i młodzieży” – osoby szkolące [REDAKTOWANO] [REDAKTOWANO] przeszkolono 14 osób, lista obecności nr NS/HŻŻiPU/8/2023 z dn. 16.05.2023 r.

14. Szkoleń zewnętrznych w obszarze będącym przedmiotem kontroli w latach 2021 – 2023 brak.

15. Zgłaszane interwencje w kontrolowanym obszarze:

rok	liczba zgłoszonych interwencji		liczba zasadnych interwencji	
	przedszkola	szkoły	przedszkola	Szkoły
2021	3	-	1	-
2022	2	1	-	-
2023	3	1	-	1

Dokonano kontroli i omówienia wybranych spraw pod kątem prawidłowości prowadzonego postępowania oraz stosowanych metod. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sposobu rozpatrywania zgłoszeń o ewentualnych nieprawidłowościach w placówkach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży oraz produkcji żywności dla ww. obiektów.

INTERWENCJE:

- Stołówka [REDAKTOWANO] [REDAKTOWANO] [REDAKTOWANO] – protokół kontroli sanitarnej nr prot 2425/1205/NS/HŻŻiPU/2022 z dn. 11.10.2022 r. – kontrola w związku z interwencją dot. zachorowań na salmonellozę wśród dzieci szkolnych. Przedstawione zarzuty nie znalazły potwierdzenia w wyniku podjętych czynności.

- Stołówka [REDAKTOWANO] [REDAKTOWANO] [REDAKTOWANO] – protokół kontroli nr 220/1205/NS/HŻŻiPU/22 z dn. 24.02.2022 r. – kontrola w związku z informacją o nieprawidłowej wielkości wydawanych posiłków i ich złym smaku. Interwencja nie została potwierdzona w wyniku podjętych działań.

- Blok żywieniowy [REDAKTOWANO] w Częstochowie [REDAKTOWANO] – protokół kontroli sanitarnej z dn. 02.02.2022 r. nr sprawy NS-HŻŻiPU.9022.76.2022. Przedstawione zarzuty w wyniku podjętych działań nie zostały potwierdzone. Natomiast ustalono, że w obrocie prawnym funkcjonuje decyzja techniczna NS/HŻŻiPU.432-27 T/12 z dn. 01.02.2012 r., nakazująca doprowadzić do właściwego stanu technicznego podłogę w kuchni właściwej oraz ścianę między zmywalnią a kuchnią - do dnia kontroli problemowej w PSSE w Częstochowie niewykonana. W wyniku analizy dokumentacji obiektu stwierdzono, że powyższa decyzja była prolongowana już 11 razy (decyzje

z 2012 r.; 2013 r.; 2014 r.; 2015 r.; 2016 r.; 2017 r.; 2018 r.; 2019 r.; 2020 r.; 2021 r.; 2022 r.). PPIS w Częstochowie wielokrotnie uwzględniał wyjaśnienia przedstawicieli podmiotu, iż wykonanie nakazów decyzji uzależnione jest od środków budżetowych Miasta Częstochowa, gdyż koszt realizacji zadania przekracza możliwości własne Przedszkola. Prolongowanie ww. decyzji spowodowało, że od 2012 r. wymagania dotyczące pomieszczeń bloku żywienia, określone w przepisach prawa żywnościowego, nie są spełnione. Korzystanie przez podmiot z prawa do wnioskowania o zmianę ostatecznej decyzji nie może prowadzić do sytuacji, w której w nieskończoność prolonguje się termin, a tym samym nie egzekwuje nałożonych obowiązków. PPIS w Częstochowie umożliwił wykonanie obowiązków, przy uwzględnieniu słusznego interesu strony, prolongując termin pierwotnej decyzji o ponad 10 lat. Zgodnie z art. 155 K.p.a. organ administracji publicznej może uchylić lub zmienić decyzję ostateczną, na mocy której strona nabyła prawo, jeżeli spełnione są łącznie przesłanki: strona wyraziła zgodę na zmianę lub uchylenie decyzji, przepisy szczególne nie sprzeciwiają się zmianie lub uchyleniu takiej decyzji, a za uchyleniem lub zmianą decyzji przemawia interes społeczny lub słuszny interes strony. Słuszny interes strony to taki, który jest godny poddania ochronie, i który nie stoi w sprzeczności z prawem. Nie obejmuje to pojęcie każdego interesu strony. Zmiana decyzji ze względu na interes strony musi więc być społecznie akceptowalna i godna wsparcia ze względu na cel, jaki ma osiągnąć. Obowiązkiem organu jest dążenie do możliwie szybkiego usunięcia nieprawidłowości, tj. wyznaczenia możliwie krótkiego, aczkolwiek oczywiście racjonalnego z punktu widzenia obiektywnie możliwości realizacji obowiązku przez zobowiązaną stronę, terminu wykonania nakazanych czynności. Granicę słusznego interesu strony wyznacza kolizja z interesem społecznym. Z pewnością prowadzenie przedszkola w warunkach nie gwarantujących należytego bezpieczeństwa żywności podawanej dzieciom sprzeczne jest z interesem publicznym (społecznym).

Mając na względzie powyżej opisane ustalenia i analizę przedstawionej dokumentacji, należy stwierdzić, że postępowanie PPIS w Częstochowie w zakresie objętym kontrolą problemową tj. nadzoru nad żywieniem zbiorowym dzieci i młodzieży w placówkach korzystających z usług firm cateringowych oraz nad firmami cateringowymi zaopatrującymi placówki szkolno-przedszkolne jest prawidłowe.

Częstochowa, dnia 30.05.2023 r.

(miejscowość)
KIEROWNIK
Sekcji Higieny Żywności, Żywienia

.....
pieczętka i podpis uczestniczącego w kontroli/
pieczętka i podpisy pracowników PSSE uczestniczących w kontroli*

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności
Żywienia i Przedmiotów Użytku
starszy asystent
mgr inż. Joanna Wierzbicka

.....
pieczętka i podpis osoby kontrolującej/
pieczętka i podpisy osób kontrolujących *

*niepotrzebne skreślić

