

Ministerstwo Sprawiedliwości

Departament Zawodów Prawniczych i Dostępu do Pomocy Prawnej

EGZAMIN ADWOKACKI

13 MARCA 2015 r.

zadanie z zakresu prawa administracyjnego

Pouczenie:

- 1. Zadanie oznacza się indywidualnym kodem.**
 - a. W przypadku rozwiązywania zadania w formie odręcznej, zdający wpisuje numer kodu na pierwszej stronie zadania i na każdej stronie pracy zawierającej rozwiązanie zadania.**
 - b. W przypadku rozwiązywania zadania przy użyciu sprzętu komputerowego, zdający wpisuje numer kodu na pierwszej stronie zadania (odręcznie) oraz w oknie aplikacji do zdawania egzaminów prawniczych, zgodnie z wyświetlonym komunikatem (numer kodu będzie automatycznie wstawiany na każdej stronie pracy).**
- 2. Nie jest dopuszczalne w żadnym miejscu zadania i pracy zawierającej rozwiązanie zadania wpisanie własnego imienia i nazwiska ani też podpisanie się własnym imieniem i nazwiskiem.**
- 3. Czas na rozwiązanie zadań (z zakresu prawa gospodarczego oraz z zakresu prawa administracyjnego) wynosi łącznie 480 minut.**
- 4. Zadanie z zakresu prawa administracyjnego zawarte jest na 18 ponumerowanych stronach (łącznie ze stroną tytułową i informacją dla zdającego). W razie braku którejkolwiek ze stron, należy o tym niezwłocznie zawiadomić Komisję Egzaminacyjną.**

INFORMACJA DLA ZDAJĄCEGO

1. Po zapoznaniu się z treścią zadania - opracowanymi na potrzeby egzaminu aktami sprawy administracyjnej - jako należycie umocowany pełnomocnik Antoniego Szczupaka adwokat Jan Nowak, proszę przygotować skargę do wojewódzkiego sądu administracyjnego, albo w przypadku uznania, że brak jest podstaw do wniesienia skargi, proszę sporządzić opinię prawną – z uwzględnieniem interesu reprezentowanej przez siebie strony.
2. Należy założyć, że na dokumentach dołączonych do zadania znajdują się właściwe podpisy.
3. Treść przywołanych w uzasadnieniu decyzji przepisów prawnych jest zgodna z ich rzeczywistym brzmieniem.
4. W przypadku rozwiązania zadania poprzez przygotowanie skargi, należy założyć, że adwokat dysponuje właściwym pełnomocnictwem, od którego uiszczono opłatę skarbową.
5. W przypadku przygotowania skargi należy przyjąć, że właściwym sądem jest Wojewódzki Sąd Administracyjny w Olsztynie, 10-562 Olsztyn, ul. Emilii Plater 1.
6. W przypadku uznania, że zasadne jest przygotowanie skargi, zdający nie ma obowiązku określenia wysokości należnego wpisu ani wykazywania faktu jego uiszczenia.
7. Pod przygotowaną skargą albo opinią należy wpisać imię i nazwisko osoby, która powinna złożyć podpis pod tym dokumentem.
8. Data pracy zawierającej rozwiązanie zadania powinna wynikać z opracowanych na potrzeby egzaminu akt sprawy administracyjnej.

Adnotacja

W dniu 5 stycznia 2015 r. do siedziby Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Ełku zgłosił się Adam Karaś, który oświadczył, że jest pracownikiem baru „Pod Złotym Linem” znajdującego się w Ełku przy ul. Stawowej 13 i chce złożyć zeznania na temat panujących tam warunków higienicznych. Zeznania zostały zapisane w formie protokołu stanowiącego załącznik do niniejszej adnotacji.

Treść złożonych zeznań uzasadnia przeprowadzenie kontroli w barze „Pod Złotym Linem”.

Na podstawie dostępnych baz danych ustaliłem, że bar „Pod Złotym Linem” w Ełku przy ul. Stawowej 13 prowadzony jest w ramach jednoosobowej działalności gospodarczej przez Antoniego Szczupaka, zamieszkałego w oddzielnym budynku pod tym samym adresem.

Ełk, dnia 5 stycznia 2015 r.

Sporządzający adnotację

Jan Sterylny

(podpis)

Protokół przesłuchania świadka

W dniu 5 stycznia 2015 r. w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ełku został przesłuchany w charakterze świadka Adam Karaś, nr dow. os. AAA 123456, zamieszkały w Ełku przy ul. Kolejowej 12, w sprawie warunków higienicznych panujących w barze „Pod Złotym Linem” w Ełku przy ul. Stawowej 13.

Przesłuchania świadka dokonał pracownik Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Ełku mgr Jan Sterylny.

Świadek został pouczone o prawie odmowy zeznań i odpowiedzi na pytania stosownie do treści art. 83 § 1 i 2 Kodeksu postępowania administracyjnego, a także o odpowiedzialności karnej za składanie fałszywych zeznań na podstawie art. 233 § 1 Kodeksu karnego.

Świadek zeznaje, co następuje:

Jestem, a w zasadzie do dzisiaj byłem, pracownikiem baru „Pod Złotym Linem” w Ełku przy ul. Stawowej 13. Bar jest prowadzony przez Antoniego Szczupaka. W barze, oprócz mnie i szefa, pracuje jeszcze jego żona – Krystyna Szczupak. Ja zajmowałem się przyjmowaniem zamówień od klientów, wydawaniem jedzenia oraz prowadzeniem kasy. Żona szefa obsługuje kuchnię, a szef zajmuje się głównie zaopatrzeniem, czasami pomaga też w kuchni i przy obsłudze klientów.

Już od dłuższego czasu zauważałem pogarszające się warunki sanitarne w barze. Szef przestał dbać o higienę. W toalecie dla klientów często brakuje mydła i papieru toaletowego. Mówiłem szefowi, że klienci bardzo się na to skarżą, ale on nic sobie z tego nie robił. Z tej samej toalety korzystają również pracownicy

baru, to znaczy ja, szef i jego żona, bo w toalecie na zapleczu baru od dwóch miesięcy nie działa spłuczka klozetowa. Najgorzej jest w kuchni. Tam od kilku lat nie był przeprowadzany żaden remont. Ze ścian i sufitu łuszczy się farba i odpada tynk. Żonie szefa to nie przeszkadza. Ona też nie martwi się o higienę. Nie myje rąk, często pali papierosy przygotowując jednocześnie posiłki dla klientów.

Dzisiaj jeszcze raz zwróciłem szefowi na to uwagę, a on mi powiedział, że to nie moja sprawa i mam się do tego nie wtrącać. Kiedy powiedziałem, że możemy mieć kłopoty z „Sanepidem”, zdenerwował się i kazał mi pakować swoje „manatki”, ponieważ zwalnia mnie z pracy. Dlatego postanowiłem złożyć te zeznania. To wszystko co mam w tej sprawie do powiedzenia.

Omówienie skreśleń i poprawek: skreśleń i poprawek nie naniesiono.

Protokół odczytano świadkowi.

Uwagi: świadek nie wnosi uwag do treści protokołu.

Na tym zakończono przesłuchanie świadka.

Przesłuchujący:

Jan Sterylny

(podpis)

Świadek:

Adam Karaś

(podpis)

Elk, dnia 5 stycznia 2015 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

w Elku

ul. Toruńska 6A/1

19-300 Elk

Znak pisma: 10/2015

Pan

Antoni Szczupak

ul. Stawowa 13

19-111 Elk

Zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Elku, działając na podstawie art. 61 § 1 i 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r., poz. 267, z późn. zm.)

zawiadamia

że w dniu 5 stycznia 2015 r. z urzędu zostało wszczęte wobec Pana postępowanie administracyjne w przedmiocie przestrzegania wymagań higienicznych w barze „Pod Złotym Linem”, znajdującym się przy ul. Stawowej 13 w Elku.

Pouczenie:

Strona ma możliwość czynnego udziału w każdym stadium postępowania, a przed wydaniem decyzji może wypowiedzieć się co do zebranych dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań (art. 10 § 1 k.p.a.).

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Elku

Anna Zygzak

(podpis)

Potwierdzam otrzymanie zawiadomienia

Elk, dnia 7 stycznia 2015 r.

Antoni Szczupak

(podpis)

Elk, dnia 5 stycznia 2015 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

w Elku

ul. Toruńska 6A/1

19-300 Elk

UPOWAŻNIENIE nr 1/2015

Na podstawie art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r., Nr 212, poz. 1263, z późn. zm.) oraz § 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 31 grudnia 2009 r. w sprawie zasad i trybu upoważniania pracowników stacji sanitarno-epidemiologicznych lub Głównego Inspektoratu Sanitarnego do wykonywania określonych czynności kontrolnych i wydawania decyzji w imieniu państwowych inspektorów sanitarnych lub Głównego Inspektora Sanitarnego (Dz. U. z 2010 r., Nr 2, poz. 10), a także art. 79a ust. 1 i 6 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013 r. poz. 672, z późn. zm.), Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Elku upoważnia do przeprowadzenia kontroli pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Elku:

mgr Jana Sterylnego

legitymacja służbowa nr 1313/2010

Przedsiębiorca objęty kontrolą: **Antoni Szczupak, ul. Stawowa 13, 19-111 Elk.**

Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola przestrzegania wymagań higienicznych w barze „Pod Żółtym Linem”, ul. Stawowa 13, 19-111 Elk.

Kontrola trwać będzie: od dnia 7 stycznia 2015 r. do dnia 7 stycznia 2015 r. (jeden dzień).

Pieczęć okrągła

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Elku

Anna Zygzak

(podpis)

Pouczenie o prawach i obowiązkach kontrolowanego przedsiębiorcy

Kontrolowany przedsiębiorca ma prawo do:

1. Uczestniczenia w kontroli osobiście lub przez upoważnioną osobę.
2. Otrzymania protokołu kontroli.
3. Wniesienia do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Elku w terminie 3 dni od wszczęcia kontroli sprzeciwu wraz z uzasadnieniem wobec podjęcia i wykonywania przez organ kontroli czynności z naruszeniem przepisów art. 79 -79b, art. 82 ust. 1 i art. 83 ust. 1 i 2 z zastrzeżeniem art. 84d ustawy o swobodzie działalności gospodarczej.
4. Otrzymania na piśmie uzasadnienia o konieczności przedłużenia kontroli z przyczyn niezależnych od organu kontrolującego.
5. Dochodzenia roszczeń odszkodowawczych, jeżeli poniósł szkodę na skutek przeprowadzenia czynności z naruszeniem przepisów prawa.

6. Zgłaszania zastrzeżeń w protokole do ustaleń wynikłych w trakcie kontroli.

Kontrolowany przedsiębiorca ma obowiązek:

1. Uczestniczyć w kontroli osobiście lub przez upoważnioną osobę.
2. Prowadzić i przechowywać w swojej siedzibie książkę kontroli oraz upoważnienia i protokoły kontroli, a także na żądanie kontrolującego:
 - a) dokonywać w książce kontroli wpisu informującego o wykonaniu zaleceń pokontrolnych bądź wpisu o ich uchyleniu przez organ kontroli lub jego organ nadrzędny albo sąd administracyjny,
 - b) umożliwić przeprowadzenie kontroli upoważnionym pracownikom organów kontroli, a w szczególności poprzez:
 - udzielanie pisemnych i ustnych informacji,
 - okazanie dokumentów i udostępnianie danych,
 - umożliwienie pobierania próbek do badań laboratoryjnych.
3. Poddać się powtórnej kontroli w tym samym zakresie przedmiotowym w danym roku kalendarzowym, jeżeli wynik kontroli wykaże rażące naruszenie przepisów prawa przez przedsiębiorcę.

Szczegółowe zasady przeprowadzania kontroli określa rozdział 5 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013 r. poz. 672, z późn. zm.).

Upoważnienie jest ważne za okazaniem legitymacji służbowej.

Upoważnienie w jednym egzemplarzu pozostawia się kontrolowanemu, drugi egzemplarz załącza się do akt administracyjnych.

Potwierdzam otrzymanie egzemplarza upoważnienia i okazanie mi legitymacji służbowej.

Elk, dnia 7 stycznia 2015 r.

Antoni Szczupak

(podpis)

Protokół z kontroli nr 1/2015

- I. Przedsiębiorca objęty kontrolą:** Antoni Szczupak
Miejsce prowadzenia działalności gospodarczej: ul. Stawowa 13, 19-111 Ełk
Miejsce zamieszkania: ul. Stawowa 13, 19-111 Ełk.
- II. Zakres przedmiotowy kontroli:** kontrola przestrzegania wymagań higienicznych w barze „Pod Złotym Linem”, ul. Stawowa 13, 19-111 Ełk.
- III.** Kontrola została przeprowadzona przez pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ełku – mgr Jana Sterylnego, nr leg. służb. 1313/2010, na podstawie upoważnienia do przeprowadzenia kontroli nr 1/2015 z dnia 5 stycznia 2015 r., wystawionego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ełku.
- IV.** Przeprowadzenie kontroli było uzasadnione bezpośrednim zagrożeniem zdrowia klientów baru, w związku z czym na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 5 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013 r., poz. 672, z późn. zm.) nie zawiadamiano kontrolowanego o zamiarze wszczęcia kontroli.
- V.** Kontrolowanemu doręczono egzemplarz upoważnienia do przeprowadzenia kontroli oraz okazano legitymację służbową pracownika upoważnionego do przeprowadzenia kontroli.
- VI.** Kontrolowanego pouczone o jego prawach i obowiązkach wynikających z ustawy o swobodzie działalności gospodarczej.
- VII.** Kontrola została przeprowadzona w dniu 7 stycznia 2015 r. (jeden dzień).
- VIII. Ustalenia kontroli:**
1. Bar „Pod Złotym Linem” w Ełku przy ul. Stawowej 13 prowadzony jest przez Antoniego Szczupaka w ramach jednoosobowej działalności gospodarczej – REGON 123456785.
 2. Obsługę baru zapewniają: właściciel - Antoni Szczupak oraz jego żona Krystyna Szczupak. Do dnia 5 stycznia 2015 r. w barze pracował także Adam Karaś, który – według wyjaśnień Antoniego Szczupaka – został dyscyplinarnie zwolniony za nieprzestrzeganie dyscypliny pracy.
 3. Budynek baru, wydzielony od budynku mieszkalnego, składa się z:
 - 1) pomieszczenia głównego, przeznaczonego do obsługi klientów, wyposażonego w sześć stolików z krzesłami, w którym wydzielone zostało stanowisko (łada) do przyjmowania zamówień i wydawania klientom posiłków; do pomieszczenia głównego przylega WC dostępne dla klientów baru;
 - 2) zaplecza kuchennego i magazynowego, składającego się z trzech oddzielnych pomieszczeń: kuchni, magazynu produktów, pomieszczenia socjalnego wraz z WC dla personelu.
 4. Podczas kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:
 - 1) Ściany i sufit w pomieszczeniu kuchennym są w bardzo złym stanie sanitarnym - brudne i okopcone z licznymi, dużymi ubytkami tynku i łuszczącej się farby.
 - 2) Rury doprowadzające wodę w kuchni są zardzewiałe. Stwierdzono przeciek z rury usytuowanej pod sufitem, wokół którego tworzy się grzyb.

3) W dniu kontroli nie było dostępne pomieszczenie WC dla personelu. Według wyjaśnień właściciela baru chwilę przed rozpoczęciem kontroli zepsuł się zamek w drzwiach do tego pomieszczenia. Ma być on wkrótce naprawiony przez wezwanego ślusarza. Na pytanie o sprawność wyposażenia WC dla personelu, właściciel baru zapewnił, że wszystkie znajdujące się w nim urządzenia są w pełni sprawne.

IX. W trakcie kontroli do wglądu okazano aktualne zaświadczenia lekarskie Antoniego Szczupaka oraz Krystyny Szczupak uprawniające do pracy w gastronomii.

X. Uwagi i zastrzeżenia kontrolowanego: kontrolowany nie wniósł uwag i zastrzeżeń do treści protokołu.

XI. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: nie naniesiono.

XII. Dane wynikające z czynności kontrolnych zostały wpisane do książki kontroli.

Protokół został sporządzony w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany. Jeden egzemplarz protokołu otrzymał kontrolowany.

Elk, dnia 7 stycznia 2015 r.

Kontrolujący:

Jan Sterylny

(podpis)

Kontrolowany:

Antoni Szczupak

(podpis)

Elk, dnia 20 stycznia 2015 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

w Elku

ul. Toruńska 6A/1

19-300 Elk

Pan Antoni Szczupak

ul. Stawowa 13

19-111 Elk

DECYZJA nr 1/2015

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Elku, działając na podstawie art. 27 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263, z późn. zm.) oraz art. 104 i art. 108 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267, z późn. zm.), po sprawdzeniu warunków higienicznych w barze „Pod Złotym Linem” w Elku przy ul. Stawowej 13, opisanych w protokole z kontroli nr 1/2015 z dnia 7 stycznia 2015 r.:

I. Nakazuje usunąć nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymagań higienicznych w barze „Pod Złotym Linem” w Elku przy ul. Stawowej 13, poprzez:

1. usunięcie w pomieszczeniu kuchennym wycieku z rury usytuowanej pod sufitem, a także wymianę w tym pomieszczeniu tynków oraz powłok malarskich ścian i sufitu;
2. zapewnienie sprawnie działającej spłuczki klozetowej w pomieszczeniu WC przeznaczonym dla personelu baru
- w terminie 14 dni od daty otrzymania decyzji.

II. Nadaje decyzji rygor natychmiastowej wykonalności.

UZASADNIENIE

W dniu 5 stycznia 2015 r. z urzędu wszczęte zostało wobec Antoniego Szczupaka postępowanie administracyjne w przedmiocie przestrzegania wymagań higienicznych w barze „Pod Złotym Linem”, ul. Stawowa 13 w Elku. W wyniku przeprowadzonych czynności, w tym przeprowadzonej kontroli baru, stwierdzono szereg nieprawidłowości związanych z zachowaniem wymagań higienicznych.

Stwierdzono, że ściany i sufit w pomieszczeniu kuchennym są brudne i okopcone. W wielu miejscach odpada z nich tynk i łuszczy się farba. Rura przy suficie ma wyciek, wokół którego tworzy się grzyb. Ustaleń tych kontrolowany nie kwestionował.

Przeprowadzone postępowanie wykazało także, że w pomieszczeniu WC przeznaczonym dla personelu baru nie działa spłuczka klozetowa. W dniu kontroli pomieszczenie to nie zostało udostępnione kontrolującemu. Według wyjaśnień właściciela baru, chwilę przed rozpoczęciem kontroli zepsuł się zamek w drzwiach. Choć właściciel baru zapewnił, że wszystkie znajdujące się w tym pomieszczeniu urządzenia są w pełni sprawne, to jednak z zeznań złożonych przez byłego pracownika baru - Adama Karasia wynika, że od dwóch miesięcy nie działa w tym pomieszczeniu spłuczka klozetowa.

Stwierdzone wyżej nieprawidłowości naruszają wymagania higieniczne w zakresie środków spożywczych, wynikające z przepisów rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. Nr 139, s. 1 z dnia 30 kwietnia 2004 r. z późn. zm.).

Punkt 1 w rozdziale I załącznika II tego rozporządzenia stanowi: *„Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.”*

Punkt 3 w rozdziale I załącznika II tego rozporządzenia stanowi: *„Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.”*

Punkt 1 lit. b i c w rozdziale II załącznika II tego rozporządzenia stanowi: *„W pomieszczeniach, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz pomieszczeń wymienionych w rozdziale III, ale włączając pomieszczenia zawarte w środkach transportu), projekt i wystrój muszą umożliwiać dobrą praktykę higieniczną żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem 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, niepochlaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów oraz gładkiej powierzchni aż do wysokości odpowiedniej dla wykonywanych czynności, chyba że podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą zapewnić właściwe organy, że inne użyte materiały są odpowiednie;

c) sufity (lub, w przypadku gdy nie ma sufitu, wewnętrzna powierzchnia dachu) i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane i wykończone w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strząsanie cząstek”.

Naruszenie tych wymagań higienicznych wypełnia przesłankę wynikającą z art. 27 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263, z późn. zm.). Przepis ten stanowi: *„W razie stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, państwowy inspektor sanitarny nakazuje, w drodze decyzji, usunięcie w ustalonym terminie stwierdzonych uchybień”.*

Na tej podstawie w punkcie I decyzji nałożono na stronę obowiązek usunięcia stwierdzonych uchybień w zakresie wymagań higienicznych w barze „Pod Złotym Linem” w Elku przy ul. Stawowej 13, poprzez usunięcie w pomieszczeniu kuchennym wycieku z rury usytuowanej pod sufitem oraz wymianę w tym pomieszczeniu tynków i powłok malarskich ścian i sufitu, a także zapewnienie sprawnie działającej spłuczki klozetowej w pomieszczeniu WC dla personelu - w terminie 14 dni od daty otrzymania decyzji.

Z uwagi na fakt, że stwierdzone naruszenie wymagań higienicznych stwarza bezpośrednie

zagrożenie dla zdrowia i życia konsumentów baru „Pod Złotym Linem” w Ełku przy ul. Stawowej 13, na podstawie art. 108 § 1 k.p.a., w punkcie II decyzji orzeczono o nadaniu decyzji rygoru natychmiastowej wykonalności.

POUCZENIE

Od niniejszej decyzji przysługuje stronie odwołanie do Warmińsko-Mazurskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Olsztynie za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ełku w terminie 14 dni od daty doręczenia decyzji. Wniesienie odwołania nie wstrzymuje wykonania decyzji.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ełku
Anna Zygzak
(podpis)

Otrzymują:

1. Antoni Szczupak, ul. Stawowa 13, 19-111 Ełk,
2. a/a.

Informacja dla zdającego: Należy założyć, że decyzja została doręczona Antoniemu Szczupakowi w dniu 20 stycznia 2015 r.

Ełk, dnia 3 lutego 2015 r.

Antoni Szczupak
ul. Stawowa 13
19-111 Ełk

*Adnotacja urzędowa PSSE w Ełku:
Pismo złożone osobiście
w dniu 3 lutego 2015 r.*

**Warmińsko-Mazurski
Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny
w Olsztynie**
za pośrednictwem
Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego
w Ełku

ODWOŁANIE

Składam odwołanie od decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ełku z dnia 20 stycznia 2015 r. nr 1/2015 w sprawie nałożenia na mnie wymienionych w niej obowiązków.

Nie kwestionuję sposobu przeprowadzenia kontroli w moim barze oraz ustaleń zawartych w protokole z kontroli z dnia 7 stycznia 2015 r., dotyczących stanu technicznego kuchni w barze. Nie zgadzam się jednak na wynikający z tej decyzji zakres prac, które muszę wykonać w tym pomieszczeniu. Nie mam na to środków, a co najważniejsze, tych prac nie da się wykonać w ciągu 14 dni i dlatego ich nie wykonałem. Moim zdaniem, dla poprawy warunków sanitarnych w pomieszczeniu kuchennym baru wystarczy tylko uszczelnić rurę, uzupełnić ubytki tynku oraz odmalować ściany i sufit. Nie ma potrzeby wymiany tynków. Przeprowadzenie tych prac wymagałoby zamknięcia baru, na co - w mojej obecnej sytuacji - nie mogę sobie pozwolić. Mam na utrzymaniu żonę i trójkę dzieci w wieku szkolnym.

Ponadto nie zgadzam się z przyjętymi w decyzji ustaleniami, dotyczącymi spłuczki klozetowej w pomieszczeniu WC dla personelu. W dniu kontroli pomieszczenie to nie było dostępne, bo zepsuł się zamek w drzwiach, ale sama spłuczka zawsze była i jest sprawna. Można to jeszcze raz sprawdzić. Adam Karaś zeznał nieprawdę z zemsty za to, że go zwolniłem z pracy.

Antoni Szczupak
(podpis)

Elk, dnia 6 lutego 2015 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

w Elku

ul. Toruńska 6A/1

19-300 Elk

Warmińsko-Mazurski

Państwowy Wojewódzki

Inspektor Sanitarny

w Olsztynie

Na podstawie art. 133 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267, z późn. zm.) przekazuję odwołanie Antoniego Szczupaka od decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Elku z dnia 20 stycznia 2015 r. nr 1/2015, nakładającej obowiązek usunięcia nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymagań higienicznych w barze „Pod Żółtym Linem” w Elku przy ul. Stawowej 13.

Odwołanie zostało wniesione w terminie. Po zapoznaniu się z treścią odwołania nie znaleziono podstaw do zastosowania art. 132 k.p.a.

W załączeniu akta administracyjne sprawy.

Państwowy Powiatowy Inspektor
Sanitarny w Elku

Anna Zygzak

(podpis)

Warmińsko-Mazurski
Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny
w Olsztynie
ul. Żołnierska 16
10-561 Olsztyn

Pan Antoni Szczupak
ul. Stawowa 13
19-111 Elk

DECYZJA nr 2/2015

Warmińsko-Mazurski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Olsztynie działając na podstawie art. 104 i art. 138 § 1 pkt 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013 r. poz. 267, z późn. zm.), a także art. 27 ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212, poz. 1263, z późn. zm.), po rozpoznaniu odwołania Antoniego Szczupaka od decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Elku z dnia 20 stycznia 2015 r., nr 1/2015, nakładającej obowiązek usunięcia uchybień w zakresie przestrzegania wymagań higienicznych w barze „Pod Złotym Linem” przy ul. Stawowej 13 w Elku:

1. uchyla w całości zaskarżoną decyzję,
2. nakazuje Antoniemu Szczupakowi zamknięcie w trybie natychmiastowym baru „Pod Złotym Linem” w Elku przy ul. Stawowej 13.

UZASADNIENIE

Decyzją z dnia 20 stycznia 2015 r., nr 1/2015, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Elku, po sprawdzeniu warunków higienicznych w barze „Pod Złotym Linem” przy ul. Stawowej 13 w Elku, opisanych w protokole z kontroli nr 1/2015 z dnia 7 stycznia 2015 r., nakazał właścicielowi baru - Antoniemu Szczupakowi usunąć nieprawidłowości w zakresie przestrzegania wymagań higienicznych w tym barze, poprzez: usunięcie w pomieszczeniu kuchennym wycieku z rury usytuowanej pod sufitem, wymianę w tym pomieszczeniu tynków oraz powłok malarskich ścian i sufitu, a także zapewnienie sprawnie działającej spłuczki klozetowej w pomieszczeniu WC przeznaczonym dla personelu baru - w terminie 14 dni od daty otrzymania decyzji. Decyzji nadany został rygor natychmiastowej wykonalności.

W odwołaniu od tej decyzji Antoni Szczupak nie zakwestionował sposobu przeprowadzenia kontroli oraz jej ustaleń dotyczących stanu sanitarnego pomieszczenia kuchennego w barze. Nie zgodził się natomiast z nałożonym w decyzji organu I instancji obowiązkiem wykonania prac w zakresie wymiany tynków i powłok malarskich. Stwierdził, że nie jest w stanie wykonać tych prac. Nie ma na to środków, a ponadto tych prac nie da się wykonać w ciągu 14 dni. Jego zdaniem, dla poprawy warunków sanitarnych wystarczy tylko uszczelnić rurę oraz uzupełnić ubytki tynku oraz odmalować ściany i sufit. Strona nie zgodziła się także z ustaleniami dotyczącymi spłuczki klozetowej w pomieszczeniu WC dla personelu. Według strony, w dniu kontroli pomieszczenie to nie było dostępne, bo zepsuł się zamek w drzwiach, ale sama spłuczka zawsze była i jest sprawna.

Po rozpoznaniu sprawy w drugiej instancji, Warmińsko-Mazurski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Olsztynie stwierdza, co następuje:

Z zebranego w sprawie materiału dowodowego wynika niezbicie, że pomieszczenie kuchenne baru „Pod Złotym Linem” w Ełku przy ul. Stawowej 13 jest w bardzo złym stanie sanitarno-technicznym. W trakcie przeprowadzonej w dniu 7 stycznia 2015 r. kontroli stwierdzono, że z sufitu i ścian w wielu miejscach odpada tynk i łuszczy się farba. Stwierdzono też wyciek z rury przy suficie. Ustalenia te nie budzą wątpliwości organu i nie są też podważane przez stronę postępowania.

Za prawidłowe należy też uznać ustalenia organu I instancji w zakresie niesprawności spłuczki klozetowej w pomieszczeniu WC dla personelu baru. Nie zasługują na uwzględnienie wyjaśnienia właściciela baru, że spłuczka zawsze była i jest sprawna. Przeczą temu złożone w dniu 5 stycznia 2015 r. zeznania świadka Adama Karasia, który stwierdził, że spłuczka nie działa od dwóch miesięcy. Wiarygodność tych zeznań potwierdza fakt, że podczas kontroli baru w dniu 7 stycznia 2015 r. pomieszczenie WC dla personelu było niedostępne.

Organ I instancji prawidłowo ocenił zebrany w sprawie materiał dowodowy i słusznie stwierdził, że ujawnione w barze nieprawidłowości naruszają wymagania w zakresie higieny środków spożywczych, wynikające z przywołanych przez organ I instancji przepisów rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L. Nr 139, s. 1 z dnia 30 kwietnia 2004 r. z późn. zm.).

Trzeba jednak dodać, że w barze nie przestrzega się także innych podstawowych zasad higieny. Jak bowiem wynika z zeznań Adama Karasia, osoba odpowiedzialna za przygotowywanie posiłków w barze – Krystyna Szczupak nie myje rąk i często pali papierosy przygotowując posiłki dla klientów. Powyższe stanowi naruszenie wymagań w zakresie higieny osobistej, określonych w punkcie 1 rozdziału VIII załącznika II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Przepis ten stanowi: *„Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne, ochronne okrycie wierzchnie.”*

W tym stanie faktycznym zastosowanie powinien znaleźć art. 27 ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212 poz. 1263, z późn. zm.), a nie, jak to przyjęto w decyzji organu I instancji, art. 27 ust. 1 tej ustawy.

Przepis art. 27 ust. 1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej stanowi:

„W razie stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, państwowy inspektor sanitarny nakazuje, w drodze decyzji, usunięcie w ustalonym terminie stwierdzonych uchybień.”.

Z kolei przepis art. 27 ust. 2 tej ustawy stanowi:

„Jeżeli naruszenie wymagań, o których mowa w ust. 1, spowodowało bezpośrednie zagrożenie życia lub zdrowia ludzi, państwowy inspektor sanitarny nakazuje unieruchomienie zakładu pracy lub jego części (stanowiska pracy, maszyny lub innego urządzenia), zamknięcie obiektu użyteczności publicznej, wyłączenie z eksploatacji środka transportu, wycofanie z obrotu środka spożywczego, przedmiotu użytku, materiału i wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością, kosmetyku lub innego wyrobu mogącego mieć wpływ na zdrowie ludzi albo podjęcie lub zaprzestanie innych działań; decyzje w tych sprawach podlegają natychmiastowemu wykonaniu.”.

Zdaniem organu odwoławczego, wymienione wyżej naruszenia przestrzegania wymagań higienicznych spowodowały bezpośrednie zagrożenie zdrowia ludzi, co wypełnia przesłanki wynikające z art. 27 ust. 2 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Nie ma bowiem wątpliwości, że tynk i farba odpadające ze ścian i sufitu w pomieszczeniu kuchennym mogą dostać się do przygotowanych posiłków i przez to stwarzać zagrożenie dla zdrowia, a nawet życia klientów baru. Niewątpliwym zagrożeniem dla zdrowia klientów baru jest też przygotowywanie posiłków bez uprzedniego umycia rąk, jak też palenie w tym czasie papierosów. Zastosowanie art. 27 ust. 2 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej uzasadnia także to, że prace polegające na wymianie tynków i powłok malarskich w kuchni baru, których obowiązek wykonania organ I instancji nałożył w zaskarżonej decyzji, nie powinny być wykonywane bez uprzedniego unieruchomienia kuchni baru. Nie można bowiem jednocześnie w jednym pomieszczeniu prowadzić prac remontowo-budowlanych i przygotowywać posiłków dla klientów baru. Stwarzałoby to bardzo duże ryzyko dostania się do żywności różnego rodzaju substancji szkodliwych dla zdrowia i życia ludzkiego. Ponadto, jak wynika z treści odwołania, skarżący nie wykonał dotychczas obowiązków nałożonych na niego w decyzji organu I instancji. Dalsze utrzymywanie takiego stanu rzeczy powoduje bezpośrednie zagrożenie zdrowia ludzi.

Dlatego na podstawie art. 138 § 1 pkt 2 k.p.a. orzeczono o uchyleniu w całości zaskarżonej decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ełku z dnia 20 stycznia 2015 r. nr 1/2015, zaś na podstawie art. 27 ust. 2 cyt. ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej orzeczono o zamknięciu baru „Pod Żłotym Linem” w Ełku przy ul. Stawowej 13.

Wydając rozstrzygnięcie tej treści, Warmińsko-Mazurski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Olsztynie miał na uwadze fakt, że decyzja organu I instancji rażąco naruszała art. 27 ust. 1 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (art. 139 k.p.a.).

Decyzja podlega natychmiastowemu wykonaniu.

Pouczenie:

Stronie przysługuje prawo do wniesienia skargi na decyzję do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Olsztynie. Skarga powinna być wniesiona za pośrednictwem Warmińsko-Mazurskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Olsztynie w terminie 30 dni od daty doręczenia decyzji stronie - art. 54 § 1 i 2 ustawy z dnia 30 sierpnia 2002 r. – Prawo o postępowaniu przed sądami administracyjnymi (Dz. U. z 2012 r. poz. 270, z późn. zm.).

Warmińsko-Mazurski Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny w Olsztynie
Stanisław Błysk
(podpis)

Otrzymują:

1. Antoni Szczupak – ul. Stawowa 13, 19-111 Ełk,
2. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Ełku,
3. a/a.

Informacja dla zdającego: Należy założyć, że decyzja została doręczona Antoniemu Szczupakowi w dniu 24 lutego 2015 r.