**Kontrola Państwowej Inspekcji Sanitarnej - co warto wiedzieć?**

W toku prowadzenia działalności gospodarczej przedsiębiorca musi liczyć się z możliwością przeprowadzenia kontroli przez rozmaite podmioty – Zakład Ubezpieczeń Społecznych, urząd skarbowy, Państwową Inspekcję Handlową czy Państwową Inspekcję Pracy. Jednym z tego typu podmiotów jest również kontrola Państwowej Inspekcji Sanitarnej nazywana powszechnie Sanepidem. Posiada ona prawo do przeprowadzenia kontroli warunków higieniczno-sanitarnych na podstawie przepisów ustawy dotyczącej przedsiębiorców.

Kogo sanepid może poddać kontroli?

Państwowa Inspekcja Sanitarna wykonuje uprawnienia związane z przestrzeganiem przepisów dotyczących higieny środowiska, pracy, żywienia, bezpieczeństwa produktów kosmetycznych oraz warunków higieniczno-sanitarnych w pomieszczeniach, w których są udzielane świadczenia zdrowotne.

Każdy przedsiębiorca musi liczyć się z możliwością przeprowadzenia w jego zakładzie kontroli we wspomnianym zakresie. Nawet taki, który nie prowadzi działalności gospodarczej zwyczajowo związanej z kontrolami sanepidu, może zostać skontrolowany pod kątem przestrzegania przepisów dotyczących higieny pracy. Podmiotami szczególnie narażonymi na możliwość przeprowadzenia kontroli są przedsiębiorcy prowadzący:

* działalność gastronomiczną (restauracje, bary, kawiarnie itp.);
* działalność hotelową (m.in. hotele, pensjonaty, wynajem kwater, gospodarstwa agroturystyczne, ośrodki kolonijne);
* placówki wychowawczo-edukacyjne (np. przedszkola i kluby malucha);
* zakłady fryzjerskie;
* zakłady kosmetyczne;
* salony tatuażu;
* gabinety lekarskie i stomatologiczne;
* działalność z branży chemicznej;
* firmy transportowe.

Różne rodzaje kontroli

Sanepid, w zależności od okoliczności sprawy, ma prawo do przeprowadzania różnych kontroli:

* kompleksowej kontroli sanitarnej danego podmiotu (zgodnie z planem kontroli);
* kontroli tematycznej (zgodnie z planem kontroli – w zakresie określonego produktu lub określonej grupy podmiotów);
* kontroli interwencyjnej przeprowadzanej na skutek otrzymania zawiadomienia o nieprawidłowościach higieniczno-sanitarnych;
* kontroli laboratoryjnej próbek żywności;
* kontroli sprawdzającej (w celu sprawdzenia, czy zalecenia wydane w toku poprzedniej kontroli zostały przez przedsiębiorcę zrealizowane).

Sanepid ma obowiązek zawiadomienia przedsiębiorcy o zamiarze przeprowadzenia kontroli. Musi ona zostać wszczęta pomiędzy 7. a 30. dniem od dnia doręczenia zawiadomienia. Jeżeli kontrola nie zostanie przeprowadzona w terminie 30 dni od dnia doręczenia dokumentu, wszczęcie kontroli wymaga skierowania do przedsiębiorcy ponownego zawiadomienia.

Przykład 1.

*Joanna prowadzi mały bar szybkiej obsługi. Jeden z klientów zawiadomił sanepid o zatruciu pokarmowym, którego doznał po spożyciu posiłku. W zawiadomieniu klient zaznaczył, że fatalne warunki panujące w lokalu zagrażają zdrowiu konsumentów. W takim przypadku sanepid może przeprowadzić kontrolę bez przesyłania Joannie uprzedniego zawiadomienia.*

Uprawnienia przeprowadzającego kontrolę i obowiązki przedsiębiorcy

W toku prowadzonej kontroli pracownik sanepidu ma szerokie uprawnienia, do których należą przede wszystkim:

* prawo wstępu do pomieszczeń zlokalizowanych na terenie kontrolowanego zakładu;
* prawo do żądania pisemnych lub ustnych informacji;
* prawo do przesłuchiwania świadków;
* prawo dostępu do dokumentów i danych związanych z zakresem kontroli;
* prawo do pobierania próbek do badań laboratoryjnych.

Sanepid ma obowiązek zachowania w tajemnicy wszystkich tajemnic przedsiębiorstwa, o których kontrolerzy dowiedzieli się w toku przeprowadzania kontroli.

Obowiązki przedsiębiorcy korespondują z prawami kontrolera. Przedsiębiorca jest zobowiązany do umożliwienia sanepidowi przeprowadzenia kontroli, w tym do udostępnienia mu wymaganych dokumentów, danych i informacji. Odmowa wpuszczenia kontrolera na teren zakładu może wiązać się z interwencją funkcjonariuszy policji. Przedsiębiorca powinien rzetelnie przygotować się do przeprowadzenia kontroli, na przykład poprzez zgromadzenie wszystkich koniecznych dokumentów (np. tzw. książeczek sanepidowskich zatrudnionych pracowników).

Osoby uczestniczące w kontroli mają prawo do zgłoszenia zastrzeżeń

Na podstawie przeprowadzonej kontroli sporządzany jest protokół, w którym zawarte są następujące informacje:

* dane kontrolowanego podmiotu (m.in. nazwa, adres, dane osoby odpowiedzialnej za przestrzeganie wymagań sanepidu);
* informacje dotyczące przeprowadzonej kontroli (m.in. daty rozpoczęcia i zakończenia kontroli, zakres kontroli, wykaz dokumentów ocenianych w czasie kontroli, informacje o pobranych próbkach, informacje o przeprowadzonych badaniach);
* wyniki kontroli (informacje o kontrolowanym podmiocie, w zależności od rodzaju i okoliczności kontroli, jak np. ocena stanu technicznego, ocena stanu sanitarno-epidemiologicznego, stwierdzone nieprawidłowości, doraźne zalecenia, uwagi i wnioski).

Osoby uczestniczące w kontroli (np. przedsiębiorca lub jego przedstawiciel) mają prawo do wniesienia uwag oraz zastrzeżeń do protokołu kontroli.

Protokół powinien zostać przedstawiony do podpisu osobie, której działalność jest kontrolowana (lub przedstawicielowi kontrolowanego przedsiębiorcy). Zastrzeżenia dotyczące treści protokołu mogą być zgłoszone zarówno w momencie przedstawienia protokołu, jak i w terminie 7 dni od daty jego doręczenia.

Kontrola Państwowej Inspekcji Sanitarnej - co może zrobić Sanepid?

Jeżeli inspektor sanepidu w toku przeprowadzania kontroli stwierdzi nieprawidłowości w funkcjonowaniu kontrolowanego przedsiębiorcy, może zastosować szerokie spektrum środków administracyjnych:

* zawiadomienie kierownictwa danej jednostki lub podmiotu powołanego do sprawowania nadzoru nad danym przedsiębiorcą (np. organ rejestrowy);
* nałożenie mandatu (w wysokości od 100,00 do 500,00 zł za jedno przewinienie);
* decyzja nakazująca podjęcie albo zaniechanie określonego działania (np. wyremontowanie pomieszczenia, zakup środków dezynfekcyjnych, wstrzymanie produkcji);
* decyzja o zamknięciu przedsiębiorstwa lub stanowiska pracy (w przypadku zagrożenia życia lub zdrowia ludzi decyzja podlega natychmiastowemu wykonaniu).

Postępowanie kontrolne rozpoczyna się i kończy wydaniem decyzji administracyjnej. Przedsiębiorcy poddanemu kontroli przysługuje prawo do wniesienia odwołania od wydanej decyzji do organu administracji publicznej wyższego stopnia. W przypadku Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego odwołanie wnosi się do Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, natomiast decyzje wydane przez Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego należy skierować do Głównego Inspektora Sanitarnego.

Odwołanie od wydanej decyzji wnosi się w terminie 14 dni. Termin ten jest liczony od daty doręczenia decyzji lub od daty jej ogłoszenia w przypadku decyzji wydanej ustnie.

Od wydanej przez organ drugiej instancji decyzji przedsiębiorcy przysługuje prawo do wniesienia skargi do wojewódzkiego sądu administracyjnego. Powinna ona zostać wniesiona w terminie 30 dni liczonych od daty doręczenia decyzji, za pośrednictwem inspektora sanitarnego.

Źródło: https://poradnikprzedsiebiorcy.pl/-kontrola-panstwowej-inspekcji-sanitarnej-co-warto-wiedziec?fbclid=IwAR33vBy3H7JuZK0zAMj4miJqJcE1bGrH4YU4w5I62G8lMhJahiCPJn19lAM