



RPW/21072/2019 P  
Data: 2019-04-05



## GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY

GIS-BŻ-WS-073-9/BO/19/6

Warszawa, dnia *04.03* 2019 r.

BIURO RZECZNIKA PRAW OBYWATELSKICH	
WPE.	2019 -04- 05
ZAL. ....	NR .....

**Pan**  
**Adam Bodnar**  
**Rzecznik Praw Obywatelskich**  
al. Solidarności 77  
00-090 Warszawa

*Szanowny Panie Ministrze,*

w nawiązaniu do pisma znak: V.7108.32.KM dotyczącego zapowiadanych w informacjach medialnych w maju 2018 r. kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej – uprzejmie przekazuję informacje w przedmiotowej sprawie.

Do zakresu działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zwanych dalej: „organami PIS”) należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, dotyczących warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego - zgodnie z art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59).

Kwestie związane z bezpieczeństwem żywności - reguluje prawo żywnościowe, w tym głównie przepisy Unii Europejskiej:

- rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
- rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,

oraz przepisy krajowe:

- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.) oraz rozporządzenia wykonawcze wydane na podstawie tej ustawy.

Zgodnie z art. 14 i 17 ww. rozporządzenia (WE) nr 178/2002 oraz art. 1 ww. rozporządzenia (WE) nr 852/2004 - tylko żywność bezpieczna dla zdrowia i życia człowieka może znajdować się w obrocie, a odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji ponoszą podmioty działające na rynku spożywczym, które produkują lub wprowadzają żywność do obrotu.

Kontrole przeprowadzane przez organy PIS obejmują ocenę spełnienia wymagań obowiązujących przepisów prawnych dotyczących m.in.: stanu sanitarno-technicznego i porządkowego, sposobu przyjęcia i jakości surowców, ich identyfikowalności, warunków produkcji i przechowywania żywności, terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości, stanu higieny i stanu zdrowia pracowników (również sezonowych) oraz uczestnictwa w szkoleniach wymaganych w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednio do wykonywanej pracy, sposobu przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (np. na etykietach produktów), a także prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących stosowanych systemów kontroli wewnętrznej, w tym systemu HACCP oraz realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz produkcyjnej (GMP), które powinny być wdrożone w danym zakładzie. Kontrole prowadzone są bez wcześniejszego zawiadomienia. W przypadku stwierdzenia niezgodności z obowiązującymi przepisami z zakresu bezpieczeństwa żywności organy PIS podejmują odpowiednie działania mające na celu wyeliminowanie nieprawidłowości (nakładają mandaty, wydają zalecenia pokontrolne oraz decyzje administracyjne).

Pod nadzorem organów PIS znajdują się m.in.:

- zakłady, które produkują posiłki i dostarczają je na zamówienie konsumentów przy wykorzystaniu własnych samochodów dostawczych, motorowerów czy skuterów, które są zatwierdzone i podlegają kontroli w zakresie spełnienia wymagań higienicznych transportu żywności,
- firmy transportowe świadczące usługi dostaw środków spożywczych do innych zakładów lub konsumentów (kontroli podlegają warunki sanitarne środków transportu oraz realizacji dostaw).

W związku z sezonem letnim i prawdopodobieństwem wystąpienia zatruc pokarmowych Główny Inspektor Sanitarny pismem znak: GIS-BŻ-WS-422-67/BO/18/1 z dnia 22.05.2018 r. polecił organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzenie w okresie od 15 czerwca do 15 września 2018 r. wzmożonych kontroli zakładów żywienia zbiorowego otwartego, szczególnie w zakresie identyfikowalności warzyw i owoców oraz mięsa (w kontekście ASF), a także zwracanie uwagi na temperaturę i warunki sanitarne dostarczania żywności do konsumentów w ramach realizacji zamówień telefonicznych lub internetowych.

Na podstawie informacji przekazanych przez Państwowych Wojewódzkich Inspektorów Sanitarnych we wrześniu 2018 r. należy stwierdzić, że organy PIS w sezonie letnim 2018 r.:

- nadzorowały 76 204 zakłady żywienia zbiorowego otwartego (tj. restauracji, kawiarni, itp.), w tym 39 618 zakładów małej gastronomii (tj. barów, fast food, itp.),
- skontrolowano 11 925 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, w tym 5 842 zakłady małej gastronomii,
- w zakładach żywienia zbiorowego otwartego ogółem przeprowadzono 12 782 kontrole sanitarnych, w tym 1 105 kontrole interwencyjnych oraz 2 275 rekontrole (tj. kontrole sprawdzających wykonanie zaleceń pokontrolnych lub obowiązków nałożonych decyzjami administracyjnymi),
- w zakładach małej gastronomii przeprowadzono 6 301 kontrole sanitarnych, w tym 384 kontrole interwencyjnych oraz 862 rekontrole,
- nieprawidłowości stwierdzono w 3 020 zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym w 1 279 zakładach małej gastronomii,
- w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości podejmowano działania – zgodnie z kompetencjami i obowiązującymi przepisami prawa, a w szczególności:
  - w zakładach żywienia zbiorowego otwartego ogółem nałożono 1 932 grzywny w drodze mandatu karnego na kwotę 479 430 PLN za uchybienia higieniczno-sanitarne, w tym w zakładach małej gastronomii 766 mandatów na kwotę 168 730 PLN,
  - organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydały ogółem 2 470 decyzji administracyjnych nakazujących wyeliminowanie nieprawidłowości w zakładach żywienia zbiorowego otwartego, w tym 55 decyzji o unieruchomieniu obiektu (dla zakładów małej gastronomii wydano odpowiednio 1 231 decyzji nakazujących wyeliminowanie nieprawidłowości, w tym 31 decyzji o unieruchomieniu obiektu),
- w przypadku stwierdzenia w trakcie kontroli naruszenia przez przedsiębiorców przepisów art. 103 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, z późn. zm.) Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni skierowali do Państwowych Wojewódzkich Inspektorów Sanitarnych 68 wniosków o nałożenie kar pieniężnych, w tym 37 wniosków dotyczących zakładów małej gastronomii.

Nieprawidłowości najczęściej stwierdzane w trakcie kontroli:

- brak zachowania czystości bieżącej pomieszczeń i sprzętu roboczego;
- zły stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia;
- środki spożywcze po upływie daty minimalnej trwałości/terminu przydatności do spożycia;

- nieprawidłowe warunki przechowywania środków spożywczych (brak ciągłości łańcucha chłodniczego, brak segregacji środków spożywczych);
- brak orzeczeń lekarskich dla celów sanitarno-epidemiologicznych;
- nieprawidłowości dotyczące wdrożenia procedur GHP/GMP oraz systemu HACCP,
- niewłaściwe postępowanie przy gromadzeniu i usuwaniu odpadów;
- brak zachowania identyfikowalności przechowywanych środków spożywczych.

Odnosząc się do firmy Uber Eats sp. z o.o. (zwanej dalej: „Uber Eats”) udostępniającej aplikację umożliwiającą zamawianie posiłków w lokalach gastronomicznych – należy zauważyć, że jest to nowy segment rynku zarówno w Polsce, jak i na świecie.

Kwestie dostępu lub wykorzystania przez osoby prywatne aplikacji, witryn internetowych, treści, produktów oraz usług udostępnianych przez Uber B.V., prywatną spółkę z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą pod adresem Mr. Treublaan 7, 1097 DP, Amsterdam, Holandia, zarejestrowaną w Amsterdamskiej Izbie Handlowej pod numerem 56317441 określa *Regulamin* zamieszczony na stronie internetowej <https://www.uber.com/legal/terms/pl/>.

Zgodnie z pkt. 2 ww. *Regulaminu* cyt.: „Usługi stanowią platformę technologiczną umożliwiającą użytkownikom aplikacji mobilnych lub witryn internetowych Uber udostępnianych w ramach Usług (z których każda będzie oddzielnie zwana „Aplikacją”) zamawianie usług transportowych lub logistycznych u niezależnych usługodawców zewnętrznych świadczących tego rodzaju usługi, w tym u niezależnych usługodawców zewnętrznych świadczących usługi transportowe oraz niezależnych usługodawców zewnętrznych świadczących usługi logistyczne na mocy umowy zawartej z Uber lub określonymi jednostkami stowarzyszonymi Uber (zwanymi dalej „Usługodawcami Zewnętrznymi”). Jeżeli nie ustalono z Uber inaczej w formie odrębnej pisemnej umowy. Usługi udostępnia się wyłącznie do osobistego, niekomercyjnego użytku. UŻYTKOWNIK PRZYJMUJE DO WIADOMOŚCI, ŻE UBER NIE ŚWIADCZY USŁUG TRANSPORTOWYCH ANI USŁUG LOGISTYCZNYCH ANI TEŻ NIE JEST PRZEWOŹNIKIEM, A WSZYSTKIE USŁUGI TRANSPORTOWE LUB LOGISTYCZNE SĄ ŚWIADCZONE PRZEZ NIEZALEŻNYCH WYKONAWCÓW ZEWNĘTRZNYCH, KTÓRZY NIE SĄ ZATRUDNIENI PRZEZ UBER ANI ŻADNĄ Z JEJ JEDNOSTEK STOWARZYSZONYCH.”

W związku z faktem, że firma Uber nie bierze odpowiedzialności za jakość usług świadczonych przez firmy transportowe lub kurierów, zatem za bezpieczeństwo posiłków odpowiadają właściciele restauracji/barów, którzy mając na względzie tę odpowiedzialność - powinni dobrać dostawców/przewoźników zapewniających higieniczne warunki dostawy do konsumentów posiłków wyprodukowanych i wprowadzanych do obrotu.

Z ustaleń organów PIS wynika, że działalność firmy Uber Eats polega na zrzeszaniu się na interaktywnej platformie indywidualnych osób posiadających własny środek transportu np. samochód lub rower w celu dostarczania dań z restauracji do konsumentów po złożeniu wirtualnego zamówienia. Torby Uber Eats wykorzystywane do przewozu posiłków są dostępne na portalu allegro.pl i są przechowywane w prywatnych mieszkaniach dostawców. Czas i obszar pracy kuriera cechuje bardzo duża elastyczność, a zamówienia posiłków jak też dostawa (zgłoszenie gotowości do dokonania dostawy przez kuriera) dokonywane jest poprzez aplikację mobilną. Zauważyć należy, że popularność interaktywnych platform do zamawiania żywności z dostawą wzrasta z roku na rok, zarówno z uwagi na wysoką atrakcyjność tej usługi dla konsumentów (w jednym miejscu gromadzone są dane na temat restauracji: menu, ceny, opinie innych użytkowników, czas potrzebny na realizację zamówienia, możliwość płacenia za posiłki przez Internet), jak też właścicieli lokali gastronomicznych, którzy nie muszą zatrudniać dodatkowych pracowników jako dostawców. Firmy już funkcjonujące na rynku oraz te dopiero wchodzące, z uwagi na wzrastającą konkurencję i wysoką świadomość konsumentów, w opinii organów PIS dbają o zachowanie jakości świadczonych usług na dobrym poziomie.

Uprzejmie informuję Pana Rzecznika, że do Głównego Inspektoratu Sanitarnego nie wpływały dotychczas skargi dotyczące Uber Eats. Natomiast zgodnie z posiadanymi informacjami do jednostek PIS wpłynęły 2 interwencje z wątpliwościami dot. braku badań do celów sanitarno-epidemiologicznych przez dostawców będących obcokrajowcami.

Ponadto należy podkreślić, że obowiązujące przepisy prawa żywnościowego zarówno Unii Europejskiej, jak i krajowe - nie regulują jednoznacznie działalności firm udostępniających aplikacje na telefony (np. Uber Eats) i pośredniczących w zamawianiu w zakładach żywienia oraz dostawach żywności/posiłków przez kurierów. W związku z powyższym podjęto analizę ww. kwestii, w ramach której poprzez Polski Punkt Koordynacyjny Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności (European Food Safety Authority - EFSA) zwrócono się do krajów członkowskich UE z prośbą o informacje dot. rozwiązań prawnych i praktycznych w zakresie nadzoru nad tego typu działalnością. Z otrzymanych informacji wynika, że firmy typu Uber Eats są różnie traktowane - w niektórych krajach UE są rejestrowane, a kontrolom urzędowym podlegają zakłady produkujące posiłki/restauracje w zakresie warunków higieniczno-sanitarnych oraz higiena transportu. Natomiast w kilku krajach (w Hiszpanii, na Słowacji, w Danii) Uber Eats i kurierzy przewożący żywność za pośrednictwem Uber Eats nie są rejestrowani jako przedsiębiorstwa spożywcze. W większości krajów kontrole obejmują, podobnie jak w przypadku kontroli prowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2018 roku – restauracje z uwzględnieniem

transportu posiłków do konsumentów ostatecznych. W roku 2019 kontynuowana będzie akcja kontroli letnich, gdzie zalecane będzie uwzględnienie w szczególny sposób dostawy żywności z restauracji do konsumenta ostatecznego – z uwzględnieniem dostaw przez kurierów.

*Z poważaniem*

Główny Inspektor Sanitarny  
*[Signature]*  
Grzegorz Kulicki  
Zastępca Głównego Inspektora Sanitarnego