

Poznań, 03.06.2019r.

**WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI
PROBLEMOWEJ/SPRAWDZAJĄCEJ*
PRZEPROWADZONEJ PRZEZ ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I
PRZEDMIOTÓW UŻYTKU WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO –
EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO –
EPIDEMIOLOGICZNEJ W KROTOSZYNIE
UL. FLORIAŃSKA 10, 63-700 KROTOSZYN
adres PSSE**

1. Data kontroli: 10.04.2019 r.

2. Znak pisma: DN-HŻ.1611.1.2019

3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: Sekcja HŻŻiPU PSSE w Krotoszynie

3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób* przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 11/2019 z dnia 04.04.2019 r.:

(...) – Starszy Asystent

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

(...) – Młodszy Asystent, (...) – Młodszy Asystent, (...) – Młodszy Asystent Sekcji HŻŻiPU PSSE w Krotoszynie.

4. Zakres kontroli: Ocena nadzoru nad funkcjonowaniem systemów kontroli wewnętrznej w zakładach (GHP, GMP, HACCP, ISO 22000) oraz identyfikowalności surowców i wyrobów gotowych.

5. Wyniki kontroli

5.1. Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta: Analiza dokumentacji (protokoły kontroli sanitarnej, arkusze oceny) w zakresie tematyki kontroli, tj. funkcjonowania systemów kontroli wewnętrznej (zasad Dobrej Praktyki Higienicznej/Produkcyjnej oraz systemu HACCP/ISO 22000) oraz identyfikowalności surowców i wyrobów gotowych w przedsiębiorstwach, będących pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krotoszynie.

Kontrolę problemową przeprowadzono w obecności pracowników (3 pracowników) Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Krotoszynie. Stwierdzono, iż tematyka kontroli w zakresie nadzoru nad obiektami, w których prowadzona jest kontrola wewnętrzna (produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności) poprzez systemy GHP (*Dobrej Praktyki Higienicznej*), GMP (*Dobrej Praktyki Produkcyjnej*) i HACCP (*Analiza Zagrożeń oraz Krytyczne Punkty Kontroli*), leży w kompetencjach wszystkich pracowników Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Krotoszynie.

Realizacja kontroli pod względem prawnym odbywa się na podstawie obowiązujących przepisów (co ma odzwierciedlenie w analizowanej dokumentacji poprzez szczegółowe przytoczenie odniesienia prawnego): Rozporządzenia nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, ze zmianami), rozporządzenia nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, ze zmianami), Rozporządzenia 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. L 31, 1.02.2002r. ze zmianami) oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018r., poz. 1541 z późn. zm.).

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krotoszynie znajdowało się 849 obiektów produkcji, obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego wraz z środkami transportu (w 2018 roku). W ogólnej liczbie obiektów nadzorowanych w 2018 roku znajdowało się 211 obiektów żywnościowych, w tym 113 obiektów małej gastronomii, 25 żywienia otwartego i 73 żywienia zamkniętego, a także 67 zakładów produkcji żywności oraz 299 sklepów.

Kontrola problemowa wykazała, że:

1. Wszyscy pracownicy Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku prowadzili na terenie powiatu krotoszyńskiego w 2018 roku oraz I kwartale 2019r. ciągły nadzór w ramach kontroli sanitarnej, tematycznej i interwencyjnej nad zakładami produkcji i obrotu żywnością. W okresie 01.01. do 10.04.2019r. zaplanowano łącznie 59 kontroli sanitarnych, z czego wykonano 53 oraz dodatkowo 117 kontroli pozaplanowych. Ponadto wydano 97 decyzji administracyjnych w tym jedno unieruchomienie zakładu (w 2018r. – 259 decyzji w tym 2 o unieruchomieniu zakładu) oraz nałożono 3 mandaty karne na kwotę 1000zł (w 2018r. – 19 mandatów na łączną kwotę 5100zł). Jak wynika z danych załączonych do kontroli (AK-DN-HŻ-1) w analizowanym okresie 2018 roku pobrano do badań urzędowych i monitoringowych 162 próbki żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 38 próbek w 2019 roku..
2. Przeanalizowano pod względem merytorycznym i formalnym następującą dokumentację:

2.1. (...).

- protokół kontroli sanitarnej nr ON.HŻ-4110.13.2.1.18 z dnia 27.09.2018r. Kontrola kompleksowa obiektu (wraz z arkuszem oceny – 8pkt. – ryzyko niskie) dotyczyła sprawdzenia bieżącego stanu sanitarno-technicznego, urządzeń i pomieszczeń zakładu, a także systemu HACCP – krytyczne punkty kontroli i monitorowanie, działania korygujące, dokumentowanie i archiwizowanie danych, czy identyfikację dostaw i odbiorców. W punkcie II.1. („Opis stanu faktycznego”) odnotowano w punktach m.in. stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i powierzchni zakładu, jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (woda technologiczna), higiena personelu – dokumentacja zdrowotna, higiena procesów technologicznych i ich dokumentacja.

W zakresie oceny systemu HACCP w kontrolowanym zakładzie oceniono i odnotowano w protokole informacje o stosowanych procedurach mycia i dezynfekcji sprzętu, o badaniach właścicielskich realizowanych przez nadzorowany podmiot zgodnie z harmonogramem (m.in. w zakresie mikrobiologicznym i organoleptycznym nie tylko żywności, ale także ścieków poprodukcyjnych). Wskazano, także informacje dotyczące oceny znakowania i składu wybranych środków spożywczych. W protokole z kontroli wskazano procedury ochrony przed szkodnikami oraz szczegółowo opisano wszystkie CCP (krytyczne punkty kontroli) wraz z podaniem certyfikatów systemów jakości stosowanych w zakładzie oraz przeprowadzanych auditach wewnętrznych w zakładzie.

2.2. (...).

- protokół kontroli sanitarnej ON.HŻ- 4110/04/2-1/18 z dnia 18 stycznia 2018r. wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji w zakresie oceny bieżącego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia. Zakład uzyskał podczas oceny 0 punktów w zakresie ocenianego ryzyka, co kwalifikuje obiekt do kontroli z częstotliwością nie wyższą niż 1 raz na 24 miesiące (ryzyko niskie).

W trakcie kontroli przedstawiciele PPIS w Krotoszynie odnotowali w pkt II.1. m.in.: informację o wyznaczonych i nadzorowanych krytycznych punktach kontroli (w tym zakresie dokonano analizy procedur i zapisów dokumentacji GHP/GMP, m.in. rejestr czyszczenia, mycia i dezynfekcji sprzętu, rejestr czyszczenia, mycia i dezynfekcji pomieszczeń magazynowych, socjalnych i urządzeń sanitarnych oraz kartę przyjęcia dostawy). Przedstawiono do wglądu wyniki badań właścicielskich pieczywa (... – badania mikrobiologiczne z marca 2018r.) – badania nie budziły zastrzeżeń.

2.3. (...).

- kontrola sanitarna tematyczna nr ON.HŻ-4110.22a.23.1.2018 z dnia 03.04.2019r. w zakresie m.in. oceny bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu, przyjęcia i magazynowania towarów, dokumentacji systemu jakości, postępowania z odpadami. W punkcie II.1. protokołu kontroli odnotowano punkty, opisując zarówno stan bieżący w zakresie wyposażenia technicznego pomieszczeń, opisano usytuowanie poszczególnych stanowisk i miejsc pracy, jak i wskazano szczegółowo informacje zawarte w dokumentacji systemu HACCP w tym m.in. wyniki badań właścicielskich w zakresie oceny wody (ocena fizykochemiczna i mikrobiologiczna) oraz

stosowanych procedur i instrukcji m.in. instrukcję porcjowania owoców i warzyw, instrukcję postępowania z artykułami spożywczymi przeznaczonymi do likwidacji, działania korygujące, czy ogólnozakładowe punkty kontrolne (np. pomiar temperatury w urządzeniach chłodniczych).

Zakład uzyskał podczas oceny 8 punktów w zakresie ocenianego ryzyka, co kwalifikuje obiekt do kontroli z częstotliwością nie wyższą niż 1 raz na 18 miesięcy (ryzyko niskie).

2.4. (...).

- protokół kontroli sanitarnej nr ON.HŻ-4110.1.4.1.2018 z dnia 06.07.2018r. w zakresie oceny bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu, jakości wody, higieny personelu – dokumentacja zdrowotna, higieny procesów technologicznych i ich dokumentacja, substancji dodatkowych stosowanych w produkcji, opakowań do kontaktu z żywnością, ochrona zakładu przed szkodnikami, system HACCP - – krytyczne punkty kontroli i monitorowanie, działania korygujące, dokumentowanie i archiwizowanie danych (w tym szkolenia pracowników), czy identyfikację dostaw i odbiorców, gospodarka odpadami. Nieprawidłowości podczas kontroli sanitarnej nie stwierdzono. W zakładzie wyznaczono 3 punkty krytyczne: CCP1 – magazynowanie w warunkach chłodniczych, CCP2 – temperatura i czas pasteryzacji, CCP3 - frezowanie, CP1 – przyjęcie surowca.

2.5. (...).

Dokonano oceny dokumentacji zakładu, m.in.: protokołu kontroli sanitarnej nr ON.HŻ-4110.22a.23.1.2018 z dnia 03 kwietnia 2018r. Dokumentacja prowadzona właściwie ze szczegółowym omówieniem zagadnień, które były przedmiotem kontroli (szczegółowo opisano nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli wraz z ich uzasadnieniem faktycznym i prawnym).

W załączeniu do kontroli problemowej (AK-DN-HŻ-2) znajduje się lista wybranych przedsiębiorstw powiatu krotoszyńskiego (5 zakładów), w których wdrożony jest i funkcjonuje w całości system HACCP. Na podległym PSSE w Krotoszynie terenie ze względu na dominującą liczbę obiektów obrotu żywnością (299 sklepów w 2018r.) podstawowym systemem zapewniającym bezpieczeństwo higieniczne i produkcyjne żywności są stosowane zasady GHP/GMP (82,9% obiektów w tej grupie), a system HACCP ok. 32%. W zakładach produkcji żywności ok. 61,2% (41) zakładów ma wdrożony system HACCP, a w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego ok. 57,5%. Stopień wdrożenia systemów GHP/GMP i HACCP w powiecie krotoszyńskim w podległych obiektach produkcji, obrotu żywnością i żywienia stale wzrasta i jest w sposób ciągły kontrolowany

Na podstawie poniższych ustaleń kontroli*:**

1. **Pozytywnie**
2. **Pozytywnie z uchybieniami**
3. **Pozytywnie mimo stwierdzonych nieprawidłowości**
4. **Negatywnie**

Ocenia się działalność PSSE w Krotoszynie w kontrolowanym zakresie.

Dokonana ocena dokumentacji nadzoru nad obiektami w ramach kontroli problemowej Sekcji HŻŻiPU PSSE w Krotoszynie nie budzi zastrzeżeń. Wszelkie informacje zawarte w protokołach z kontroli (prowadzonych w wersji elektronicznej) odpowiadają zakresowi prowadzonych działań kontrolnych. Co więcej, opis stanu faktycznego jest przedstawiony w sposób czytelny i szczegółowy, także w zakresie prowadzonego i wdrożonego przez przedsiębiorców systemu HACCP, czy zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, czy Produkcyjnej. W dokumentacji kontrolnej wskazywano informacje o: wyznaczonych i nadzorowanych krytycznych punktach kontroli, stosowanych procedurach i instrukcjach w ramach działań korygujących i zapobiegawczych, szkoleń pracowników nadzorowanych obiektów, czy badań laboratoryjnych realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej w zakładach.

Wszelkie informacje wymagające odniesienia do konkretnych dokumentów znajdowały odzwierciedlenie w treści protokołów, bądź załączonych dokumentach, a wobec właścicieli zakładów (w przypadku stwierdzonych nieprawidłowości) prowadzono postępowanie administracyjne z zachowaniem wymagań i obowiązków określonych w kpa.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

5.3. Zalecenia lub wnioski dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub usprawnienia funkcjonowania PSSE:

Nie wniesiono.

5.4. Ocena wskazująca na niezasadność zajmowania stanowiska lub pełnienia funkcji przez osobę odpowiedzialną za stwierdzone nieprawidłowości:

Nie dotyczy.

Informację o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia proszę przekazać w terminie**** do 7 dni od daty otrzymania wystąpienia pokontrolnego.

Wystąpienie pokontrolne sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla PPIS w Krotoszynie, drugi dla WPWIS.

W toku kontroli zgromadzono akta (dowody zgromadzone podczas kontroli) ponumerowane od AK-DN-HŻ-01 do AK-DN-HŻ-07.

Dokument został podpisany podpisem
elektronicznym kwalifikowanym

.....
data, podpis WPWIS