



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 2015r., poz. 594).

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie znajduje się 809 obiektów produkcji, obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego (w 2016 roku). Natomiast w 2015 roku nadzorem objęto 791 obiektów. W ogólnej liczbie obiektów nadzorowanych w 2015 roku znajdowało się 213 obiektów żywnościowych, w tym 90 obiektów małej gastronomii, 40 żywienia otwartego i 83 żywienia zamkniętego, a także 78 zakładów produkcji żywności oraz 342 sklepy.

Dokumentacja z kontroli sanitarnych oraz formularze z poboru próbek żywności zostały sporządzone w formie elektronicznej (komputerowej). Sprzęt komputerowy jest w sposób ciągły wykorzystywany przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Czarnkowie podczas działań w ramach urzędowej kontroli żywności.

#### **Kontrola problemowa wykazała, że:**

1. Wszyscy pracownicy Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku prowadzili na terenie powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego w 2015 roku oraz I kwartale 2016r. ciągły nadzór w ramach kontroli sanitarnej, tematycznej i interwencyjnej nad zakładami produkcji i obrotu żywnością. W 2015r. zaplanowano łącznie 352 kontrole sanitarne, z czego wykonano 321 (co daje ok. 92% wykonania założeń planu). Ponadto wydano 7 decyzji administracyjnych (2015r.), w tym 4 unieruchomienia zakładów oraz nałożono 48 mandatów karnych na kwotę 7800zł. Jak wynika z danych załączonych do kontroli (AK-DN-HŻ-1) w analizowanym okresie 2015 roku pobrano do badań urzędowych 9 próbek żywności i przedmiotów użytku i 3 próbki w I kwartale 2016 roku..
2. Przeanalizowano pod względem merytorycznym i formalnym następującą dokumentację:

##### **2.1.**

- protokół kontroli sanitarnej nr [REDAKTOWANE] + upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr [REDAKTOWANE]. Kontrola kompleksowa obiektu dotyczyła sprawdzenia bieżącego stanu higieniczno-technicznego, przyjęcia i magazynowania towarów, dokumentacji z zakresu systemu jakości [REDAKTOWANE] znajdującego się w bezpośrednim sąsiedztwie sklepu firmowego. W punkcie II.1. („Opis stanu faktycznego”) szczegółowo opisano proces produkcji i zakres prowadzonej działalności. Ponadto odnotowano m.in. odniesienie prowadzonego w zakładzie systemu HACCP, m.in. (...) "w ramach przeprowadzonej analizy zagrożeń wyznaczono operacyjne punkty kontroli i krytyczne punkty kontroli [REDAKTOWANE]" Wskazano,

także fakt przeprowadzenia audytu na spełnienie wymogów normy ISO 22000:2005 przez firmę zewnętrzną. Zgodnie z planem kontroli wewnętrznej [REDAKTOWANE] w zakładzie przewiduje się badanie surowców i gotowego wyrobu zgodnie z przyjętym harmonogramem (badania produkcyjne wykonywane są cyklicznie w [REDAKTOWANE] - okazano kontrolującym karty oceny jakości surowców, [REDAKTOWANE]

W protokole kontroli sanitarnej w części dotyczącej stwierdzonych nieprawidłowości wskazano m.in. konieczność doprowadzenia powierzchni ścian, czy sufitów. Przytoczono właściwe podstawy prawne. Pismem z dnia 08.10.2015r. przedstawiciele [REDAKTOWANE] się do usunięcia nieprawidłowości zgodnie z harmonogramem.

PPIS w Czarnkowie w dniu 19 listopada 2015r. wydał decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości wyznaczając dwa terminy (decyzja [REDAKTOWANE]

## 2.2. [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE]  
- protokół kontroli sanitarnej [REDAKTOWANE] z dnia 18 lutego 2015r. wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji żywności/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w zakresie oceny bieżącego stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego pomieszczeń i wyposażenia.

W trakcie kontroli przedstawiciele PPIS w Czarnkowie odnotowali w pkt II.2./III.4) „Brak dokumentacji zakładowej z zakresu dobrych praktyk i systemu HACCP (...)”. Wskazano uzasadnienie – art. 7 i 8 rozdział III oraz art. 5 rozporządzenia 852/2004. [REDAKTOWANE] podczas oceny w arkuszu i został zakwalifikowany jako obiekt o średnim ryzyku, co wskazuje na częstotliwość kontroli nie rzadziej niż [REDAKTOWANE]

W następstwie kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 18.02.2015r. wydano zalecenie nakazujące o [REDAKTOWANE] jej sprawdzającej nr [REDAKTOWANE]). Podczas kontroli sanitarnej sprawdzającej potwierdzono spełnienie wymagań prawnych i obowiązków wynikających z kontroli wcześniejszej.

## 2.3. [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE]  
- kontrola sanitarna nr [REDAKTOWANE] w zakresie oceny bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu, przyjęcia i magazynowania towarów, dokumentacji systemu jakości, postępowania z odpadami wraz z oceną zakładu w arkuszu ZF/PK/BŻ/01/01/01. Podczas kontroli użyto termometru P/S/K/07-13/ON.HŻ. Do protokołu z kontroli załączono upoważnienie nr 719/HŻ/15. W punkcie II.1. („Opis stanu faktycznego”) zamieszczono szczegółowe informacje dotyczące oceny stanu higieniczno-sanitarnego oraz technicznego pomieszczeń i urządzeń. Ponadto zamieszczono informację z zakresu stosowanego w zakładzie [REDAKTOWANE] [REDAKTOWANE] przez zewnętrzną jednostkę certyfikującą TUV NORD w [REDAKTOWANE] i [REDAKTOWANE]

Do protokołu załączono m.in.: plan badań mikrobiologicznych i organoleptycznych na rok 2015, karty monitoringu krytycznych punktów kontroli CCP1 – kontrola zagrożeń fizycznych (metali) oraz CCP2 – kontrola procesów sterylizacji i pasteryzacji. Protokół z kontroli sanitarnej w sposób szczegółowy wskazuje na rodzaj systemu kontroli wewnętrznej w [REDAKTOR]. Opis skontrolowanych elementów systemu [REDAKTOR] został potwierdzony stosownymi dokumentami, np. raport kontroli przy [REDAKTOR] (częstotliwość zapisów – minimum 1 raz na godzinę). Przedstawiono podczas kontroli aktualne badanie wody z wodociągu lokalnego – [REDAKTOR] - „woda nadaje się do spożycia i do celów gospodarczych”. Zakład uzyskał 0 punktów w zakresie oceny zagrożeń na arkuszu oceny zakładu produkcji żywności i został uznany jako zakład o niskim zagrożeniu.

#### 2.4. [REDAKTOR]

- kontrola sanitarna nr [REDAKTOR] w zakresie oceny bieżącego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego obiektu oraz dokumentacji systemu jakości. Zakład posiada wdrożony system HACCP certyfikowany przez firmę zewnętrzną charakterystyczny dla wszystkich sklepów tej sieci. W zakresie oceny w arkuszu oceny zakładu obrotu żywnością uzyskano 4 punkty – niskie ryzyko występowania zagrożenia (częstotliwość kontroli sanitarnych – nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące).

#### 2.5. [REDAKTOR]

3. W załączeniu do kontroli problemowej [REDAKTOR] znajduje się lista wybranych, największych przedsiębiorstw powiatu czarnkowsko-trzcianeckiego (6 zakładów), w których wdrożony jest i funkcjonuje w całości system HACCP. Na podległym PSSE w Czarnkowie terenie ze względu na dominującą liczbę obiektów obrotu żywnością (342 sklepy w 2015r.) podstawowym systemem zapewniającym bezpieczeństwo higieniczne i produkcyjne żywności są stosowane zasady GHP/GMP (68,7% obiektów w tej grupie), a system HACCP ok. 11%. W zakładach produkcji żywności ok. 9% (7) zakładów ma wdrożony system HACCP, a w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego ok. 21%. Stopień wdrożenia systemów GHP/GMP i HACCP w powiecie czarnkowsko-trzcianeckim w podległych obiektach produkcji, obrotu żywnością i żywienia stale wzrasta i jest w sposób ciągły kontrolowany.

#### 4.1. Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:

1. Należy w dalszym ciągu zwracać uwagę na stopień wdrożenia i funkcjonowania zasad GHP/GMP i systemu HACCP w zakładach produkcji, obrotu żywnością oraz zakładach żywienia. Zgodnie z art. 100 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, kto nie wdraża w zakładzie produkcji lub obrotu żywnością, żywienia zasad systemu HACCP wbrew obowiązkowi określonymu w art. 5

rozporządzenia nr 852/2004, podlega karze grzywny. Zatem nie tylko ten przedsiębiorca podlega karze grzywny, który nie rozpoczął w ogóle wdrażania, ale także ten, który na pewnym etapie zaprzestał kontynuowania wdrażania i nie realizuje elementów systemu HACCP do końca.

2. Przy realizacji nadzoru w zakresie kontroli wewnętrznej w tym zasad GHP/GMP i systemu HACCP w podległych zakładach przemysłu spożywczego w dalszym ciągu należy kierować się specyfiką prowadzonej działalności, jej wielkością, stopniem występujących zagrożeń, które muszą być adekwatne do ujętej w rozporządzeniu 852/2004 elastyczności stosowanych systemów bezpieczeństwa żywności. Ponadto należy zwracać uwagę na istniejące w zakładach procedury badania wyrobów własnych (dotyczy zakładów produkcyjnych) m.in. rodzaj badań (adekwatność prowadzonych analiz do procesów technologicznych i zagrożeń występujących w zakładach), jakość wyników oraz częstotliwość badań.

3. Kontrola dokumentacji zarówno z kontroli sanitarnych nadzorowanych przez PPIS w Czarnkowie obiektów, jak i dokumentacji z urzędowego poboru próbek żywności prowadzona jest w sposób prawidłowy i zawiera niezbędne elementy oceny systemu HACCP i zasad GHP/GMP.

#### **4.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:**

Nie stwierdzono.

PPIS w Czarnkowie ma prawo zgłosić umotywowane pisemne zastrzeżenia dotyczące ustaleń zawartych w projekcie wystąpienia pokontrolnego w ciągu 7 dni roboczych od dnia otrzymania projektu wystąpienia pokontrolnego.

[Redacted]

.....  
Data, podpis osób kontrolujących

[Redacted]

.....  
Data, podpis i pieczęć kierownika  
komórki organizacyjnej

17 05 2016

[Redacted]

\* - niepotrzebne skreślić

\*\* podać komórkę organizacyjną WSSE