



GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY

GIS-BŻ-WS-0941-8/BO,UP,ER/14/5

Egz. 1/2/3

Warszawa, dnia	
WPLYNEŁY DNIA 23. 06. 2015	
L. dz. 4396	Znak sprawy

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

**z kontroli Sekcji Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gnieźnie**

I INFORMACJE OGÓLNE

Na podstawie art. 8a ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r., Nr 212, poz. 1263, z późn. zm.) zgodnie z zatwierdzonym „Programem kontroli” (AK-GIS/1) upoważnieni przedstawiciele Głównego Inspektora Sanitarnego przeprowadzili kontrolę w Sekcji Higieny Żywności, Żywnienia i PU PSSE w Gnieźnie.

Nazwa i adres kontrolowanej jednostki - Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Gnieźnie ul. Św. Wawrzyńca 18, 62-200 Gniezno.

Czynności kontrolne w jednostce przeprowadzono w dniu 19.11.2014 r.

Zespół kontrolny:

.....
..... (upoważnienie Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 180/2014 z dnia 05.11.2014 r. - AK-GIS/2),

.....
..... (upoważnienie Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 181/2014 z dnia 05.11.2014 r. - AK-GIS/3),

.....
..... (upoważnienie Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 199/2014 z dnia 13.11.2014 r. - AK-GIS/4).

Oświadczenia o braku okoliczności uzasadniających wyłączenie z udziału w kontroli - członków zespołu kontrolnego – AK-GIS/5-7.

Zakres kontroli:

Ocena działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gnieźnie w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia w roku 2013 oraz w okresie I-X 2014 r.

Kontrolowane zagadnienia:

1. Ocena nadzoru nad zakładami żywności i żywienia.
2. Ocena szkoleń w zakresie HŻŻiPU.
3. Ocena realizacji i sposobu podejmowania działań w ramach systemu RASFF oraz ich zgodności z obowiązującymi procedurami.

Działalność kontrolowanej jednostki została oceniona pozytywnie z uchybieniami.

II OPIS USTALONEGO STANU FAKTYCZNEGO

Zgodnie ze Schematem organizacyjnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gnieźnie w strukturze PSSE wyodrębniona została Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.

Informacji w zakresie objętym kontrolą udzielała: _____ – Kierownik Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i PU.

Ad. 1. Ocena nadzoru nad zakładami żywności i żywienia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Gnieźnie obejmuje ustawowym nadzorem teren powiatu gnieźnieńskiego, w skład którego wchodzi miasta: Gniezno, Czarniejewo, Klecko, Trzemeszno i Witkowo oraz gminy: Gniezno, Czarniejewo, Klecko, Trzemeszno, Witkowo, Kiszkowo, Łubowo, Mieleśzyn i Niechanowo.

Zgodnie z MZ-48 (AK-BŻ-BO/1-4) w ewidencji Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gnieźnie w 2013 r. zarejestrowano 1251 zakładów, w tym:

- 64 zakłady produkcyjne, w tym: 2 wytwórnie lodów, 20 automatów do lodów, 13 piekarni, 9 ciastkarni, 4 przetwórnie owocowo-warzywne, 3 zakłady garmazeryjne, 3 wytwórnie makaronów, 2 wytwórnie wyrobów cukierniczych, 1 wytwórnię koncentratów

- spożywczych, 1 wytwórnię octu, majonezu i musztardy oraz 6 innych wytwórni żywności,
- 579 sklepów spożywczych, w tym 22 super i hipermarketów,
 - 26 kiosków spożywczych,
 - 41 magazynów hurtowych,
 - 5 obiektów ruchomych i tymczasowych,
 - 65 środków transportu żywności,
 - 57 innych obiektów obrotu żywnością,
 - 297 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym m.in. 160 zakładów małej gastronomii,
 - 105 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym m.in. 27 stołówek szkolnych, 40 stołówek przedszkolnych, 4 bloki żywienia w domach opieki społecznej, 9 zakładów usług cateringowych i 1 blok żywienia w szpitalu,
 - 2 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
 - 3 miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
 - 7 obiektów obrotu kosmetykami.

W Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gnieźnie zatrudnionych jest 8 osób z wyższym wykształceniem, w tym: Kierownik Sekcji – mgr chemii ze specjalizacją I^o w zakresie higieny i epidemiologii oraz z 38-letnim stażem pracy w PIS; 3 mgr inż. technologii żywności (z 25, 8 i 7-letnim stażem pracy w PIS), w tym 1 osoba ze studiami podyplomowymi w zakresie zarządzania bezpieczeństwem żywności oraz uprawnieniami klasyfikatora grzybów; 1 inż. technologii żywności z 6-letnim stażem pracy w PIS; 1 mgr promocji zdrowia z ukończonymi studiami podyplomowymi w zakresie bezpieczeństwa żywności i poradnictwa dietetycznego z 36-letnim stażem pracy w PIS; 1 mgr promocji zdrowia z ukończonymi studiami podyplomowymi w zakresie bezpieczeństwa żywności z 6-letnim stażem pracy w PIS oraz 1 mgr inż. ochrony środowiska ze studiami podyplomowymi w zakresie teorii i praktyki zarządzania jakością i 13-letnim stażem pracy w PIS (AK-BŻ-BO/5).

Nadzór nad zakładami podzielony jest przez Kierownika pomiędzy pracowników Sekcji na gminy i będzie zmieniony w 2015 r. Jeden pracownik nadzoruje ok. 200 zakładów (AK-BŻ-BO/6). Kierownik Sekcji pod koniec roku kalendarzowego, w ramach opracowywania *Planu zasadniczych przedsięwzięć PSSE w Gnieźnie* planuje kontrole w nadzorowanych zakładach na rok następny.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany jest zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W roku 2013 przeprowadzono w zakładach 1408 kontroli sanitarnych i rekontroli, z których sporządzono 1237 protokołów kontroli sanitarnych. Wydano 140 decyzji administracyjnych

nakazujących usunięcie uchybień, w tym 1 decyzję unieruchomienia zakładu oraz 28 decyzji zakazujących wprowadzania produktów do obrotu. Ponadto wydano 236 decyzji zatwierdzających nowo powstałe zakłady. Nałożono 49 mandatów na kwotę 13 300 zł.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w 2013 roku pobrano 222 próbki, w tym 219 próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 3 próbki kosmetyków. Na podstawie wyników badań laboratoryjnych zakwestionowano 3 próbki:

- 1 próbkę skrzydełek z kurczaka – z powodu obecności bakterii *Salmonella*,
- 1 próbkę polędwicy sopockiej – z powodu nadmiernego zanieczyszczenia bakteriami *Listeria monocytogenes*,
- 1 próbkę ziół prowansalskich z uwagi na nieprawidłowe znakowanie dot. składu produktu.

W 2014 r. przeprowadzono 1194 kontroli i rekontroli w nadzorowanych zakładach (zaplanowano 885 kontroli). W przypadku stwierdzenia niezgodności podczas urzędowych kontroli żywności wydawano decyzje zobowiązujące podmioty do usunięcia stwierdzonych uchybień - zgodnie z art. 54 rozporządzenia WE 882/2004 w sprawie urzędowych kontroli żywności. Wydano 330 decyzji, w tym 132 nakazujące poprawę stanu sanitarnego i 198 zatwierdzających oraz 301 decyzji płatniczych. Nałożono 38 mandatów na sumę 9 750 zł, wydano 5 postanowień i tytułów wykonawczych. Zgodnie z harmonogramem zatwierdzonym przez WSSE realizowano comiesięczny pobór próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Ogółem zaplanowano do badania 206 próbek żywności i przedmiotów użytku, w tym 130 próbek w kierunku badań mikrobiologicznych i 76 próbek w kierunku zanieczyszczeń chemicznych. Podobnie jak w latach ubiegłych, w 2014 r. prowadzono nadzór nad obrotem grzybami oraz nad targowiskową sprzedażą grzybów. Wydano 203 atesty na grzyby świeże. W ramach działań profilaktycznych udzielono 89 porad osobom prywatnym w zakresie przynależności gatunkowej grzybów (AK-BŻ-BO/7).

W ramach kontroli sprawdzono losowo wybraną dokumentację 3 zakładów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gnieźnie:

1. (AK-BŻ-BO/8-29).

Wytwórnia cukierków została zatwierdzona przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gnieźnie decyzją znak: HŻ-4110/13/1-1/07 z dnia 01.10.2007 r. cyt. *do prowadzenia działalności obejmującej produkcję cukierków na bazie masy karmelowej – krówka, irys.*

W dniu 21.10.2013 r. upoważniony przedstawiciel PPIS w Gnieźnie przeprowadził w zakładzie kompleksową kontrolę sanitarną, udokumentowaną w protokole kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ.4663.1007-2013. Zgodnie z ww. protokołem zakład prowadzi działalność w zakresie

produkcji cukierków (krówki, irysy) i zatrudnia 39 osób z aktualnymi badaniami do celów sanitarno-epidemiologicznych. Proces produkcyjny jest zautomatyzowany, a obiekt posiada opracowaną dokumentację GHP i GMP oraz systemu HACCP (cyt. *prowadzi się rejestr temp. i wilgotności na magazynie, przyjęcia towaru*). Zakład zabezpieczony przed szkodnikami. Do protokołu dołączono kopię faktury na ekstrakt z lukrecji w proszku wraz z wynikami badań m.in. w kierunku aflatoksyn oraz *Arkusze oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności*, w którym nie wykazano żadnych uchybień i zakład otrzymał maksymalną ilość punktów.

W 2014 r. kontrolę kompleksową przeprowadzono w dniu 16.05.2014 r. w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego i higienicznego obiektu oraz prowadzonej dokumentacji. W protokole kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ.4663.468.2014 stwierdzono lakonicznie cyt. *W obiekcie prowadzi się działalność w zakresie produkcji cukierków – krówki, irysy. Proces produkcyjny jest zautomatyzowany. Zatrudnione 41 osoby. Dokumentacja zdrowia aktualna. Obiekt posiada opracowane Zasady Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz system HACCP (wyznaczony krytyczny punkt kontroli – detekcja metalu, przeprowadzona analiza zagrożeń). Prowadzi się rejestr temp. i wilgotności na magazynie, przyjęcie towaru i wycofania z obrotu handlowego. (...) Bieżący stan czystości zachowany. Uchybień nie stwierdzono.* Do protokołu dołączono *Arkusze oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności*, w którym nie wykazano żadnych uchybień i zakład otrzymał maksymalną ilość punktów.

2.

62-200 Gniezno,

(AK-BŻ-BO/30-104).

Restauracja w Gnieźnie została zatwierdzona przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gnieźnie decyzją znak: ON.HŻ-4110/28/49-1/10 z dnia 10.02.2010 r. cyt. *do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie produkcji dań od podstaw oraz przygotowywania napojów ciepłych i zimnych oraz napojów alkoholowych.*

W dniu 25.02.2013 r. upoważnione przedstawicielki PPIS w Gnieźnie przeprowadziły kontrolę kompleksową zakładu - udokumentowaną w protokole kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ-466/3-169/2013. Zgodnie z ww. protokołem w trakcie kontroli stwierdzono m.in. brak dokumentowania w zakresie prowadzenia szkoleń lub udzielania instruktażu osobom wykonującym prace przy produkcji lub obrocie żywnością oraz osobom odpowiedzialnym za wdrożenie i stosowanie zasad systemu HACCP w zakładzie. Do protokołu dołączono *Arkusze oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego*, w którym zakład oceniono jako zgodny z wymaganiami.

Pismem z dnia 26.02.2013 r. PPIS w Gnieźnie zawiadomił przedsiębiorcę o wszczęciu postępowania w sprawie usunięcia stwierdzonych uchybień. Decyzją z dnia 13.03.2013 r. PPIS w Gnieźnie nakazał do dnia 31.03.2013 r. - zapewnić szkolenia i instruktaże oraz odpowiedni

nadzór w stosunku do osób wykonujących pracę w obrocie żywnością, odpowiedzialnych za wdrażanie i stosowanie dobrej praktyki higieny opartej na zasadach HACCP – potwierdzone właściwą dokumentacją. W dniu 12.04.2013 r. upoważnione przedstawicielki PPIS w Gnieźnie przeprowadziły kontrolę sprawdzającą, w trakcie której stwierdzono wykonanie obowiązków wynikających z decyzji z dnia 13.03.2013 r.

Pismem z dnia 12.04.2013 r. PPIS w Gnieźnie zawiadomił przedsiębiorcę o wszczęciu postępowania w sprawie opłaty za kontrolę sanitarną przeprowadzoną w dniu 25.02.2013 r. oraz za kontrolę sprawdzającą przeprowadzoną w dniu 12.04.2013 r. Decyzją-rachunkiem NR 76.HŻ.2013 z dnia 22.04.2013 r. PPIS w Gnieźnie obciążył

- prowadzącą Restaurację
w Gnieźnie opłatą w łącznej kwocie 120 zł, za kontrole przeprowadzone w dniach 25.02.2013 r. i 12.04.2013 r.

W dniu 20.03.2014 r. upoważnione przedstawicielki PPIS w Gnieźnie przeprowadziły kontrolę kompleksową zakładu. Zgodnie z protokołem kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ-4663.247.2014 w trakcie kontroli stwierdzono m.in. że w obiekcie prowadzone jest przygotowywanie dań z surowców i półproduktów, napojów ciepłych i zimnych oraz alkoholowych – podawanych w naczyniach wielokrotnego użycia. Stosowane są instrukcje i procedury systemu HACCP oraz GHP i GMP. Kontrola CCP na etapie przyjęcia towarów, temperatury w urządzeniach chłodniczych i zamrażarkach, dezynfekcja jaj, obróbka termiczna mięs. Ponadto prowadzone są rejestry z kontroli zabiegów mycia i dezynfekcji urządzeń i sprzętu. Odpady kategorii 3 przekazywane na podstawie umowy do karmienia zwierząt futerkowych. Zużyty olej odbierany jest przez firmę

Ponadto stwierdzono cyt. 1. *Nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny powierzchni ścian i sufitów w kuchni i w pomieszczeniach zaplecza (zabrudzenia).*

2. *Stwierdzono artykuły spożywcze po upływie terminu ważności – budyń śmietankowy 1 op., przyprawy, ziarno sezamowe, grzyby mrożone, szpinak mrożony, mąka pszenna w il. 8 kg, mąka żytnia w il. 4 kg.*

Za nieprawidłowości wymienione w pkt. 2 ukarano pracownika zakładu grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 200 zł – na podstawie art. 100 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ponadto zgodnie z art. 10 Kpa na wniosek strony ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości wymienionych: w pkt. 1 – do dnia 31.08.2014 r., w pkt. 2 – natychmiast.

Załącznikiem do protokołu jest *Arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego*, zgodnie z którym zakład otrzymał ogólną liczbę punktów 54 (na max. 56 pkt), ale oceniono zakład jako niezgodny z wymaganiami. Zatem wyjaśnienia wymagają zapisy zawarte w tym *Arkuszu*, bowiem nie było żadnych ocen negatywnych w kolumnie N, a w kolumnie WP (wymaga poprawy = 0,5 pkt) zaznaczono 4 pozycje tj.:

2. *Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu*

13. Ściany

14. Sufity i zamocowane w górze elementy

46. Jakość żywności

Natomiast we wszystkich 5 punktach „wytłuszczonych” zaznaczono P (ocena pozytywna = 1).

Zgodnie z kryteriami oceny zamieszczonymi w ww. *Arkuszu cyt.*

- *Zakład żywienia zbiorowego – zgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczny maksymalnej) = 39.*

- *Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie hasel wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 39.*

W związku z powyższym, nie jest jasne na jakiej podstawie oceniono zakład jako „niezgodny z wymaganiami”.

Pismem z dnia 21.03.2014 r. PPIS w Gnieźnie zawiadomił przedsiębiorcę o wszczęciu postępowania w sprawie usunięcia uchybień stwierdzonych w trakcie kontroli przeprowadzonej w dniu 20.03.2014 r. Decyzją z dnia 16.04.2014 r. PPIS w Gnieźnie nakazał do dnia 30.08.2014 r. – doprowadzić do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego powierzchnię ścian i sufitów w pomieszczeniach kuchni oraz zaplecza.

W dniu 29.04.2014 r. upoważnione przedstawicielki PPIS w Gnieźnie przeprowadziły kontrolę sprawdzającą, w trakcie której stwierdzono wykonanie doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ-4663.247.2014 z dnia 20.03.2014 r. cyt. – *pkt 2 wykonano – artykuły spożywcze będące po upływie terminu ważności zostały usunięte zgodnie z procedurą wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej.*

Pismem z dnia 12.05.2014 r. PPIS w Gnieźnie zawiadomił o wszczęciu postępowania w sprawie opłaty za kontrolę sanitarną przeprowadzoną w dniu 20.03.2014 r. oraz za kontrolę sprawdzającą przeprowadzoną w dniu 29.04.2014 r. Decyzją-rachunkiem NR 114.HŻ.2014 z dnia 22.05.2014 r. PPIS w Gnieźnie obciążył przedsiębiorcę za ww. kontrole - opłatą w wysokości 135 zł.

W dniu 17.09.2014 r. upoważnione przedstawicielki PPIS w Gnieźnie przeprowadziły kolejną kontrolę sprawdzającą, w trakcie której stwierdzono wykonanie obowiązków wynikających z decyzji z dnia 16.04.2014 r. Decyzją znak: ON.HŻ.265.2014 z dnia 29.09.2014 r. PPIS w Gnieźnie obciążył przedsiębiorcę opłatą w wysokości 60 zł - za ww. kontrolę sprawdzającą.

3. Mała gastronomia

52-200 Gniezno.

AK-BŻ-BO/105-125).

W dniu 23.08.2013 r.

właścicielka firmy XXXXXXXXXX

62-200 Gniezno,

złożyła do PPIS w Gnieźnie

wniosek o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji i obrotu: zapiekanek, hot-dogów, kurczaków z różną, frytek, kebabów, hamburgerów.

W związku ze złożonym wnioskiem, w dniu 26.08.2013 r. upoważnione przedstawicielki PPIS w Gnieźnie przeprowadziły w zakładzie kontrolę sanitarną udokumentowaną w protokole Nr ON.HŻ.4663.806.2013. Zgodnie z ww. protokołem w zakładzie będzie prowadzona działalność gastronomiczna w zakresie przygotowywania dań typu fast-food (zapiekanki, hot dogi, hamburgery) oraz obróbka wstępna i wysmażanie kurczaka z różną (mycie, przyprawianie, nabijanie na bagnety). Powierzchnia użytkowa zakładu wynosi ok. 50 m². Obiekt składa się z kilku pomieszczeń odpowiednio wyposażonych: przygotowalni kurczaka, kuchni właściwej, magazynu, pomieszczenia na sprzęt porządkowy oraz WC dla personelu. Zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę z wodociągu miasta Gniezno, kanalizację oraz wentylację mechaniczną i grawitacyjną. Powierzchnie ścian, podłóg, blatów – gładkie, łatwo-zmywalne, nienasiąkliwe. Zatrudniono 1 osobę z aktualną dokumentacją do celów sanitarno-epidemiologicznych. Obiekt zabezpieczony przed szkodnikami. Zapewnione zostały instrukcje GHP. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Decyzją znak: ON.HŻ.4110.28a.19.1.2013 z dnia 3.09.2013 r. PPIS w Gnieźnie zatwierdził zakład do prowadzenia działalności obejmującej cyt.: *przygotowywanie dań typu fast - food z półproduktów i produktów gotowych – podawanych w naczyniach jednorazowych oraz obróbka wstępna kurczaka (mycie, przyprawianie, nabijanie na bagnety) i wysmażanie na rożnie*. W dniu 3.09.2013 r. PPIS w Gnieźnie wydał zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej *Małej gastronomi*

62-200 Gniezno,

- pod numerem: ON.HŻ.4110.28a.19.

W dniu 10.01.2014 r. upoważnione przedstawicielki PPIS w Gnieźnie przeprowadziły kontrolę kompleksową zakładu - udokumentowaną w protokole kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ-4663.11.2014, zgodnie z którym w trakcie kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono. Do protokołu dołączono *Arkusze oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego*, w którym nie wykazano żadnych uchybień i zakład otrzymał maksymalną ilość punktów. Należy jednak zauważyć, że w ww. *Arkuszu* w pozycji 51. *Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP* zaznaczono – *nd*. Wynika z tego, iż kontrolujące uznały, że w zakładzie w którym do produkcji żywności wykorzystywane są świeże kurczaki (które mogą być nośnikami bakterii *Salmonella* lub *Campylobacter*) nie powinien być wdrożony system HACCP.

Pozytywnie należy podkreślić duże zaangażowanie Kierownika i pracowników w pracę Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gnieźnie, ale bieżący nadzór sanitarny nad zakładami produkcji i obrotu żywnością wymaga doskonalenia poprzez eliminację wyżej wykazanych uchybień.

Ad 2. Ocena szkoleń w zakresie HŻŻiPU w PSSE w Gnieźnie

Informacji w zakresie szkoleń udzielała Pani _____ – Kierownik Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gnieźnie.

W PSSE w Koninie obowiązuje Procedura Ogólna Systemu Zarządzania Jakością. W zakresie szkoleń i porad jest to Procedura NR PSJ-08. Należy podkreślić, iż ww. procedura jest przygotowana na bazie procedury opracowanej przez WSSE w Poznaniu w tym zakresie, co sprzyja ujednoliceniu prowadzenia szkoleń oraz wzorów i obiegu dokumentów.

Procedura określa tryb postępowania przy planowaniu, przeprowadzaniu, dokumentowaniu szkoleń i porad pracowników Stacji. Zgodnie z definicjami przyjętymi w procedurze: „szkolenie” to doszkaldanie, kurs, nauczanie, konferencja; „narada” to radzenie, rozwiadywanie danego problemu, dyskutowanie zakończone wnioskami i ustaleniami. Zarówno szkolenia jak i narady mogą mieć charakter wewnętrzny jak i zewnętrzny. Szkolenia bądź narady wewnętrzne są organizowane przez Stację dla pracowników PSSE, natomiast szkolenia zewnętrzne są organizowane przez instytucje/organizacje z otoczenia zewnętrznego Stacji. Przyjęto również definicję „telekonferencji” jako formy narady, prowadzonej z wykorzystaniem przekazu telefonicznego.

Szkolenia i narady powinny być dokumentowane. Po szkoleniu zewnętrznym, powinno odbyć się szkolenie wewnętrzne w celu przekazania wiedzy i stosownych materiałów pozostałym pracownikom Sekcji.

W Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gnieźnie realizowane są następujące rodzaje szkoleń: szkolenia zewnętrzne organizowane przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Poznaniu, w tym wideokonferencje oraz szkolenia wewnętrzne i narady.

Zgodnie z zapisami w rejestrach szkoleń zewnętrznych: w 2013 r. odbyło się jedno szkolenie zorganizowane przez WSSE w Poznaniu w dniach 20-21.06.2013 r. w Karpicku oraz wideokonferencja w dniu 20.03.2013 r. (AK-BŻ-ER/1-2) natomiast w 2014 r. odbyły się 2 szkolenia w dniach 11-12.06.2014 r. oraz 27-28.10.2014 r. zorganizowane również przez WSSE w Poznaniu (AK-BŻ-ER/59).

Program szkoleń organizowanych przez WSSE w Poznaniu, przeznaczonych dla pracowników PSSE w województwie wielkopolskim, w których uczestniczyli pracownicy Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gnieźnie obejmował szeroki zakres zagadnień z zakresu bezpieczeństwa żywności uwzględniający zarówno aktualne zagadnienia w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, w tym m.in. w zakresie nowych chemicznych zanieczyszczeń żywności oraz zagrożeń mikrobiologicznych żywności zgodnie z wymaganiami rozporządzenia 2073/2005, nadzoru nad odpadami w zakładach żywienia zbiorowego, zanieczyszczeń środków spożywczych szkodnikami, wytycznych do pobierania i badania tłuszczów smażalniczych. Przedstawiono również aktualne

przepisy UE w zakresie wzmożonego nadzoru nad importem żywności pochodzenia niezwierzęcego, oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych oraz informacje i zalecenia z kontroli przeprowadzonych przez inspektorów FVO w Polsce w latach 2011-2013.

W ww. dwudniowych cyklicznie organizowanych szkoleniach udział brał Kierownik Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gnieźnie. Natomiast w wideokonferencji uczestniczyła większa liczba pracowników Sekcji.

W 2013 r. odbyło się 6 szkoleń i narad wewnętrznych (AK-BŻ-ER/3-4). Również w 2014 r. odbyło się 6 tego typu spotkań. Obejmowały one zarówno zagadnienia przedstawiane na szkoleniach organizowanych przez WSSE w Poznaniu jak również aktualne bieżące sprawy Sekcji (AK-BŻ-ER/58-61), (AK-BŻ-ER/101).

W trakcie kontroli w Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gnieźnie, sprawdzono dokumentację związaną z wideokonferencją, przeprowadzoną przez WSSE w Poznaniu w dniu 20.03.2014 r. (AK-BŻ-ER/6-20). Pismem z dnia 12.03.2013 r. Wielkopolski PWIS poinformował PPIS w woj. wielkopolskim o wideokonferencji, którą zaplanowano na dzień 20.03.2013 r. Jednocześnie przesłano szczegółowy program ww. szkolenia oraz arkusz oceny szkolenia. Wideokonferencja obejmowała 9 prezentacji nt.: „Sprawowanie nadzoru sanitarnego i zasady racjonalnego żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym w przedszkolach i szkołach”. (AK-BŻ-ER/6-9). Po szkoleniu Kierownik Sekcji przygotował sprawozdanie ze szkolenia (AK-BŻ-ER/10). W dniu 25.03.2013 r. do WSSE w Poznaniu wysłane zostało pismo, w którym przekazano listę 4 uczestników szkolenia – wideokonferencji. Ponadto przesłano arkusz indywidualnej oceny szkolenia (AK-BŻ-ER/11-12). Następnie przy piśmie z dnia 10.04.2013 r. WSSE w Poznaniu przesłała informację, iż protokół z ww. szkolenia – wideokonferencji przekazany został drogą elektroniczną (AK-BŻ-ER/14-20).

W czasie kontroli prześledzono również wymianę informacji w zakresie szkolenia dla kierowników HŻŻiPU w PSSE woj. wielkopolskiego w dniach 20-21.06.2013 r. (AK-BŻ-ER/21-33) oraz wymianę korespondencji z dnia 11.01.2013 r. w sprawie wideokonferencji, która odbyła się pod koniec 2012 r. (AK-BŻ-ER/44-50). Uzyskane informacje i załączone dokumenty wskazują na prawidłowe prowadzenie szkoleń przez WSSE dla PSSE. Należy podkreślić, iż dla pracowników Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gnieźnie są one głównym źródłem nowych, aktualnych informacji z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia. Z uwagi na bardzo szeroki zakres tematyczny dwudniowych szkoleń organizowanych przez WSSE w Poznaniu, jednodniowe szkolenie pracowników Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gnieźnie może być niewystarczające. Należy również zauważyć, iż pracownicy Sekcji nie mają możliwości bezpośredniego uczestniczenia w żadnym tego typu szkoleniu, mają jedynie dostęp do informacji przekazywanych przez Kierownika Sekcji.

Przykładem właściwej wymiany informacji w zakresie określenia faktycznych potrzeb i oczekiwań szkoleniowych pracowników Sekcji jest korespondencja między WSSE a PSSE,

w sprawie propozycji zagadnień i tematów, które będą prezentowane na szkoleniu w GIS w dniach 7-8 listopada 2013 r. Przy piśmie z dnia 16.09.2013 r. przekazano propozycje zagadnień do omówienia: rola suplementów diety w zmniejszaniu ryzyka niektórych chorób oraz nieprawidłowości w sposobie żywienia i zasadność suplementacji (AK-BŻ-ER/51-54).

Przykładowe karty osobowe pracowników Sekcji dokumentują udział w szkoleniach zewnętrznych – Kierownika Sekcji oraz w szkoleniach wewnętrznych pracowników (AK-BŻ-ER/55-57).

W 2014 r. odbyły się dwa dwudniowe szkolenia zewnętrzne – organizowane przez WSSE w Poznaniu, w dniach 11-12.06.2014 r. oraz 27-28.10.2014 r. W szkoleniach tych z PSSE w Gnieźnie uczestniczyła Pani _____ i. W ww. szkoleniach uwzględniono m.in. aktualne sprawy związane z systemem i-RASFF, systemy informatyczne nadzorowane przez Dep. BŻiŻ oraz tzw. „listy kontrolne” dotyczące nadzoru nad kosmetykami i materiałami do kontaktu z żywnością, WWA w żywności, nadzoru nad produkcją pierwotną oraz zagadnienia dotyczące kategoryzacji zakładów.

Podobnie jak w przypadku tego typu szkolenia w 2013 r., dokumentacja obejmuje informację i wniosek dotyczący uczestnictwa w szkoleniu, program szkolenia, protokół ze szkolenia z ustaleniami, link do materiałów ze szkolenia oraz sprawozdanie ze szkolenia przygotowane przez Panią _____ (AK-BŻ-ER/62-93).

Po szkoleniu w dniach 11-12.06.2014 r. w Sekcji HŻŻiPU w Gnieźnie przeprowadzono w dniu 27.06.2014 r. szkolenie kaskadowe dla pracowników Sekcji, w którym przekazano informacje z ww. szkolenia organizowanego przez WSSE w Poznaniu. Przedstawiono protokół z tego szkolenia, listę obecności uczestników oraz kopię pisma do WSSE w Poznaniu potwierdzającego przeprowadzenie szkolenia (AK-BŻ-ER/94-96).

Podobnie przeprowadzono szkolenie kaskadowe po szkoleniu zewnętrznym 27-28.10.2014 r. Przykładowo przedstawiona została dokumentacja ws. szkolenia wewnętrznego na temat aktualnie obowiązujących przepisów w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności (AK-BŻ-ER/97-100).

W czasie kontroli przedstawione zostały również przykładowe protokoły z narad prowadzonych w Sekcji (wraz z listami obecności uczestników), na których omawiane były aktualne sprawy związane z działalnością Sekcji (AK-BŻ-ER/102-105).

Karty osobowe pracowników Sekcji w zakresie szkoleń zawierają informacje o uczestnictwie danego pracownika w szkoleniach. Oprócz powyżej opisanych szkoleń, pracownicy Sekcji dodatkowo uczestniczyli w szkoleniach z zakresu Kodeksu postępowania administracyjnego, organizowanego przez PSSE (AK-BŻ-ER/106-109).

Protokoły ze szkoleń i narad wewnętrznych, które zostały przeprowadzone dla pracowników

Sekcji pokazują, iż przeprowadzane są szkolenia wewnętrzne o charakterze kaskadowym. W dokumentacji w tym zakresie znajdują się Protokoły z ww. szkoleń i narad wraz z listami obecności pracowników Sekcji, którzy uczestniczyli w tych szkoleniach i naradach (AK-BŻ-ER/34-43).

Po przeprowadzeniu kontroli w Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gnieźnie na podstawie dokumentów i stosownych wyjaśnień należy stwierdzić, iż działalność Sekcji w zakresie prowadzenia szkoleń w latach 2013-2014 była prawidłowa, jakkolwiek należy zauważyć, że jedynie Kierownik Sekcji uczestniczył w szkoleniach organizowanych przez PSSE w Poznaniu i przekazywał wiadomości nabyte w trakcie szkoleń, natomiast pozostali pracownicy Sekcji nie uczestniczyli bezpośrednio w żadnym ze szkoleń zewnętrznych. Materiały ze szkoleń zewnętrznych przekazywane były pracownikom Sekcji.

Na pozytywną ocenę zasługuje przeprowadzenie szkolenia w zakresie Kodeksu postępowania administracyjnego dla pracowników Sekcji.

Ad. 3 Ocena realizacji i sposobu podejmowania działań w ramach systemu RASFF oraz ich zgodności z obowiązującymi procedurami.

W PSSE w Gnieźnie wszystkich informacji na temat działania i funkcjonowania systemu RASFF udzielała Pani [imię i nazwisko] i Przedmiotów Użytku w PSSE w Gnieźnie, która jednocześnie jest odpowiedzialna za system RASFF w PSSE w Gnieźnie.

Aktualne procedury systemu RASFF oraz formularze, otrzymane z GIS zostały przekazane przez WSSE w Poznaniu do PSSE w Gnieźnie. W PSSE w Gnieźnie powołany jest zespół ds. zbierania i przekazywania informacji w ramach systemu RASFF oraz zespół ekspertów dokonujący oceny ryzyka. Osoba kontrolująca zwróciła uwagę na złe nazewnictwo ww. zespołu. Ocena ryzyka jest procesem naukowym, natomiast PSSE uczestniczy w zarządzaniu ryzykiem - a ww. zespół dokonuje wstępnej charakterystyki ryzyka. PPIS w Gnieźnie przesłał do Wielkopolskiego PWIS w Poznaniu pismem z dnia 14.11.2014 r. aktualną listę osób działających w ramach systemu RASFF (AK-BŻ/UP/1-2). W Sekcji HŻŻiPU dostępny jest w wersji papierowej „Przewodnik nt. kwalifikowania zagrożeń w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością do zgłoszenia w ramach sieci RASFF z podziałem na rodzaj powiadomienia dla organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej szczebla powiatowego i wojewódzkiego” opracowany przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny - Zakład Bezpieczeństwa Żywności.

Analiza powiadomień

1. W trakcie kontroli analizowano sposób podejmowania działań przez PSSE w Gnieźnie w wyniku

otrzymania z WSSE w Poznaniu w dniu 21.11.2013 r. powiadomienia alarmowego nr 2013.10 Pomorskiego PWIS w Gdańsku z dnia 15.11.2013 r., w związku ze stwierdzeniem wysokiego poziomu migracji kadmu i ołowiu z obszaru obrzeża wyrobu pn. [REDACTED].
W dniu 25.11.2013 r. sporządzono adnotację służbową w związku z kontrolą przeprowadzoną w sklepie w Gnieźnie, [REDACTED] podczas której nie stwierdzono w obrocie w/w kwestionowanego produktu. Produkt w ilości 6 szt. został wycofany z obrotu i przekazany do magazynu centralnego. Przedstawiono dokument zwrotu Nr 3017956139/2013. W dniu 26.11.2013 r. PPIS w Gnieźnie przekazał do Wielkopolskiego PWIS powyższe informacje z podjętych działań kontrolnych - tj. przed terminem wyznaczonym przez Wielkopolskiego PWIS na dzień 12.12.2013 r. (AK-BŻ/UP/3 -16).

2. Kolejną analizowaną sprawą prowadzoną przez PSSE w Gnieźnie w ramach systemu RASFF było powiadomienie informacyjne nr 2014.0167 z dnia 30.01.2014 r. władz norweskich dot. stwierdzenia obecności w składzie produktu [REDACTED] aminokwasów, które nie powinny być stosowane w żywności zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 953/2009. Powiadomienie to Wielkopolski PWIS przekazał w dniu 12.03.2014 r. m.in. do PPIS w Gnieźnie, ze względu na fakt, iż kwestionowany produkt został dystrybuowany do odbiorcy znajdującego się pod nadzorem PPIS w Gnieźnie, z prośbą o podjęcie działań i przekazanie informacji zwrotnych do dnia 18.03.2014 r. W dniu 14.03.2014 r. firma [REDACTED] w Gnieźnie przekazała oświadczenie, że nie prowadzi sprzedaży suplementu diety [REDACTED]. Powyższa informacja została przekazana w dniu 17.03.2014 r. przez PPIS w Gnieźnie do Wielkopolskiego PWIS (AK-BŻ/UP/17-31).

3. Kolejny analizowany przykład podejmowania działań przez PSSE w Gnieźnie w ramach funkcjonowania systemu RASFF dotyczył powiadomienia alarmowego nr 2014.0892 z dnia 30.06.2014 r. władz niemieckich w sprawie stwierdzenia nietypowego zapachu (gnilny, fekalny, a po podgrzaniu amoniakalny, gryzący) mrożonego produktu pn. [REDACTED], partia [REDACTED]. W dniu 04.07.2014 r. Wielkopolski PWIS przekazał m.in. do PPIS w Gnieźnie informacje na temat dystrybucji kwestionowanego produktu do odbiorców znajdujących się pod nadzorem PPIS w Gnieźnie z prośbą o podjęcie działań i przekazanie informacji zwrotnych do dnia 08.07.2014 r. W dniu 04.07.2014 r. przedstawiciel PSSE w Gnieźnie przeprowadził kontrolę interwencyjną u odbiorcy kwestionowanego produktu. Podczas kontroli uzyskano informację, iż zakupiony w/w produkt (przed ok. 2 miesiącami) po otwarciu opakowania przeznaczono do utylizacji, z uwagi na wydzielający się niewłaściwy zapach. W dniu 08.07.2014 r. PPIS w Gnieźnie poinformował Wielkopolskiego PWIS o wynikach przeprowadzonych kontroli u odbiorców, w jednym obiekcie stwierdzono obecność 1 opakowania w/w produktu, który natychmiast wycofano i

przeznaczono do utylizacji (AK-BŻ/UP/32-53).

4. Kolejną analizowaną sprawą prowadzoną przez PPIS w Gnieźnie było powiadomienie alarmowe nr 2014.21 z dnia 20.10.2014 r. Lubelskiego PWIS w Lublinie dot. stwierdzenia obecności substancji alergennej – glutenu w produkcie bezglutenowym pn. [REDAKTOWANE] numer partii/data minimalnej trwałości: 16.05.2016. W dniu 23.10.2014 r. WSSE w Poznaniu przekazała m.in. do PSSE w Gnieźnie ww. powiadomienie, ponieważ w wyniku przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego w [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE] nie stwierdzono na stanie magazynowym kwestionowanego produktu. Ustalono, że został rozdystrybuowany do sklepów [REDAKTOWANE] Zgodnie z uzyskaną informacją sklepy sieci [REDAKTOWANE] zostały powiadomione o konieczności wycofania z obrotu i zabezpieczenia zakwestionowanego produktu. Wielkopolski PWIS zwrócił się z prośbą o podjęcie stosownych działań, przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego i przesłanie informacji do dnia 28.10.2014r. W dniu 24.10.2014 r. w czasie kontroli w Supermarkecie [REDAKTOWANE] nie stwierdzono w obrocie w/w produktu. Powyższe informacje PPIS w Gnieźnie przekazał w dniu 24.10.2014 r. do Wielkopolskiego PWIS (AK-BŻ-UP/54-75).

5. Kolejną analizowaną sprawą prowadzoną przez PPIS w Gnieźnie było powiadomienie alarmowe nr 2014.23 z dnia 06.11.2014 Lubelskiego PWIS dot. przekroczenia dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie pn. [REDAKTOWANE] data minimalnej trwałości i nr partii: 30.07.2015r. Powiadomienie to PPIS w Gnieźnie otrzymał w dniu 13.11.2014 r. od Wielkopolskiego PWIS, z prośbą o podjęcie działań u odbiorcy kwestionowanego produktu i przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego zgodnie z kompetencjami i przesłanie informacji do dnia 19.11.2014 r. Zobowiązano lidera operacji logistycznych w [REDAKTOWANE] do powiadomienia sklepów firmowych o konieczności wycofania z obrotu i zabezpieczenia zakwestionowanej partii [REDAKTOWANE] Na podstawie przeprowadzonego w dniu 14.11.2014 r. postępowania wyjaśniającego [REDAKTOWANE] w Gnieźnie, [REDAKTOWANE] nie stwierdzono w obrocie w/w zakwestionowanego produktu, który w dniu 13.11.2014 r. został wycofany z obrotu w ilości 10 szt. Ww. informację PPIS w Gnieźnie przekazał do Wielkopolskiego PWIS w dniu 18.11.2014 r. (AK-BŻ-UP/76-97).

6. Kolejną analizowaną sprawą w ramach systemu RASFF prowadzoną przez PPIS w Gnieźnie było powiadomienie informacyjne nr 2014.16 z dnia 20.08.2014 r. PWIS w Łodzi dot. stwierdzenia wysokiej zawartości rtęci na poziomie $8,906 \pm 2,129$ mg/kg w produkcie pn. [REDAKTOWANE], [REDAKTOWANE] data minimalnej trwałości: 11.2014, nr partii 1388312. Powiadomienie to PPIS w Gnieźnie otrzymał w dniu 01.09.2014 r. od Wielkopolskiego PWIS. Z powiadomienia wynikało,

że producentem kwestionowanego produktu było [REDAKTOWANE]

W dniu 03.09.2014 r. PPIS

w Czarnkowie powiadomił Wielkopolskiego PWIS o wynikach przeprowadzonych działań wyjaśniających u producenta.

[REDAKTOWANE] zakupiło od firmy

[REDAKTOWANE], 64-733 Drawsko,

świeże grzyby w łącznej ilości

1589,66 kg. W dniu 24.09.2013r. z zakupionego surowca uzyskano 122 kg suszu (partia 1163102000024092013). Na etapie pakowania ze 102 kg suszu uzyskano produkt (borowik suszony) o nr partii 1388312 w ilości 2524 szt. Pozostałe 20 kg suszu zakład [REDAKTOWANE] posiadał na stanie. Ponadto zakład poinformował, iż bezpośrednio po wysuszeniu surowca pobrał 3 próby suszu i przesłał do badań w kierunku oznaczenia zawartości rtęci do Laboratorium WSSE w Katowicach. Uzyskano następujące wyniki badań: 2,764±0,299 mg/kg, 1,994±0,215 mg/kg oraz 2,502±0,270 mg/kg. Produkt pn. [REDAKTOWANE] otrzymany w ilości 2524 szt. rozdystrybuowano w następujący sposób: 2370 szt. sprzedano do [REDAKTOWANE], 97-200

Tomaszów Maz., 17 szt. sprzedano na kasę fiskalną, 59 szt. przekazano na reklamę produktu, 78 szt. - to niedobór inwentaryzacyjny. Pismem z dnia 02.09.2014 r. przedsiębiorca rozpoczął procedurę wycofania produktu. W toku prowadzonego postępowania otrzymano również informację z firmy [REDAKTOWANE] z której wynika, iż borowik świeży

został zakupiony z rejonu Zielonej Góry oraz Borów Tucholskich. W dniu 04.09.2014 r. Wielkopolski PWIS przekazał powyższe informacje do GIS. W dniu 9.09.2014 r. hipermarket

[REDAKTOWANE] 62-200 Gniezno przekazał informacje o zabezpieczeniu 19 szt. kwestionowanego produktu. W dniach 9 i 10.09.2014 r. przedstawiciele PSSE w Gnieźnie przeprowadzili kontrole w w/w hipermarkecie oraz w hipermarkecie

62-200 Gniezno, podczas których nie stwierdzono w obrocie handlowym kwestionowanego produktu. Ww. informacje PPIS w Gnieźnie przekazał w dniu 12.09.2014 r. do Wielkopolskiego PWIS (AK-BŻ/UP/98-127).

Prowadzenie dokumentacji dot. RASFF.

Dokumentacja dotycząca systemu RASFF przechowywana jest w oddzielnych segregatorach. Wszelkie informacje dot. RASFF są przechowywane na komputerze Kierownika Sekcji HŻŻiPU, osoby odpowiedzialnej za funkcjonowanie systemu RASFF.

Sekcja HŻŻiPU w Gnieźnie ma jest jeden ogólny mail (higiena.zywnosci@psse-gniezno.pl) na który przychodzą, z sekretariatu PSSE w Gnieźnie, wszystkie pisma, w tym również powiadomienia i pisma przesłane w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

Szkolenia w Sekcji HŻŻiPU w PPIS w Gnieźnie dot. systemu RASFF:

Rok 2012

Szkolenie w formie wideokonferencji w dniu 19.12.2012 r. zorganizowane przez WSSE w Poznaniu dla pracowników Sekcji/Odziałów HŻŻiPU PSSE w województwie wielkopolskim. W ramach szkolenia przekazano informacje ze szkolenia nt. RASFF w GIS. Program szkolenia obejmował następującą tematykę:

- kwalifikowanie zagrożeń w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością do zgłoszenia w ramach sieci RASFF z podziałem na rodzaj powiadomienia dla organów PIS szczebla powiatowego i wojewódzkiego,
- zgłaszanie powiadomień do sieci RASFF i działania następne,
- obowiązki przedsiębiorcy w związku ze zgłoszeniem powiadomienia do RASFF,
- iRASFF wprowadzenie.

Materiały zostały przekazane w wersji elektronicznej do PSSE w dniu 11.01.2013 r.

Rok 2013

1. Szkolenie w formie wideokonferencji w dniu 20.03.2013 r. zorganizowane przez WSSE w Poznaniu dla pracowników Sekcji/Odziałów HŻŻiPU PSSE w województwie wielkopolskim. W ramach podsumowania wyników pracy nadzorowej w 2012 r. omówiono zanieczyszczenia w żywności na podstawie produktów zgłaszanych w systemie RASFF. W wideokonferencji wzięło udział 4 pracowników Sekcji HŻŻiPU.
2. Szkolenie wewnętrzne w dniu 29.03.2013 r. dla pracowników Sekcji HŻŻiPU w Gnieźnie. Tematem szkolenia były zagadnienia omawiane podczas wideokonferencji w dniu 20.03.2013 r.
3. Szkolenie w dniach 20-21.06.2013 r. w Karpicku zorganizowane przez WSSE w Poznaniu dla pracowników Sekcji/Odziałów HŻŻiPU PSSE w województwie wielkopolskim. W ramach szkolenia omówiono temat „iRASFF zasady funkcjonowania”.
4. Szkolenie wewnętrzne w dniu 28.06.2013 r. dla pracowników Sekcji HŻŻiPU w Gnieźnie. Tematem szkolenia były zagadnienia omawiane podczas szkolenia w Karpicku w dniach 20-21.06.2013 r.

Rok 2014

1. Szkolenie w dniach 11-12.06.2014 r. w Karpicku zorganizowane przez WSSE w Poznaniu dla pracowników Sekcji/Odziałów HŻŻiPU PSSE w województwie wielkopolskim. W ramach szkolenia omówiono temat „Działanie PSSE w systemie RASFF”. Materiały ze szkolenia zostały przesłane do PSSE w wersji elektronicznej.
2. Szkolenie wewnętrzne w dniu 27.06.2014 r. zorganizowane dla pracowników Sekcji HŻŻiPU w Gnieźnie, którego tematem było omówienie zagadnień przedstawionych na szkoleniu w Karpicku dniach 11-12.06.2014r.

III USTALENIA DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKRESU

W wyniku kontroli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gnieźnie w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, żywienia w roku 2013 oraz w okresie I - X 2014 r. stwierdzono, co następuje:

- Pozytywnie należy podkreślić duże zaangażowanie Kierownika i pracowników w pracę Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gnieźnie.
- Szkolenia w zakresie bezpieczeństwa żywności prowadzone są prawidłowo i dokumentowane zgodnie z Procedurą Ogólną Systemu Zarządzania Jakością. Pracownicy uczestniczący w szkoleniach zewnętrznych przekazują nabyte wiadomości w trakcie szkoleń wewnętrznych, co pozwala na pogłębienie wiedzy niezbędnej przy sprawowaniu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia.
- Aktualne procedury i nowe formularze systemu RASFF zostały przekazane przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu i są wykorzystywane przez pracowników Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gnieźnie w pracy bieżącej.

IV PODSUMOWANIE

Działalność kontrolowanej jednostki została oceniona pozytywnie z uchybieniami.

Kontrolę przeprowadzono zgodnie z procedurą GIS-ZSZ-NS-01 *Przygotowanie i przeprowadzanie kontroli*.

V Przedstawiając powyższe ustalenia, zalecam:

- 1) Prawidłowe dokumentowanie przeprowadzanych kontroli sanitarnych, tak aby informacje zawarte w protokole kontroli oraz w załącznikach, w tym np. w *Arkuszu oceny zakładu* - były spójne i logiczne.
- 2) Udostępnienie w Sekcji HŻŻiPU oddzielnej skrzynki poczty elektronicznej do przekazywania i odbierania wszelkich powiadomień i informacji w ramach systemu RASFF.
- 3) Zmianę nazwy „Zespołu ekspertów dokonujących oceny ryzyka” na „Zespół ekspertów dokonujących wstępnej charakterystyki ryzyka”.

Wystąpienie pokontrolne sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach.

Jednocześnie zobowiązuję do pisemnego poinformowania o sposobie realizacji powyższych zaleceń oraz o podjętych działaniach lub przyczynach niepodjęcia działań - w terminie 30 dni od daty otrzymania niniejszego *Wystąpienia pokontrolnego*.

Handwritten signature and date. The signature is a stylized cursive mark, and the date is written as '11.11.11'.