

10 05 2017

Poznań,

**WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI PROBLEMOWEJ/  
~~SPRAWDZAJĄCEJ~~\* PRZEPROWADZONEJ PRZEZ ODDZIAŁ HIGIENY  
ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA I PRZEDMIOTÓW UŻYTKU WOJEWÓDZKIEJ STACJI  
SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU W POWIATOWEJ STACJI  
SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W GOSTYNIU, ul. PRZY DWORCU 4, 63-  
800 GOSTYŃ**

.....  
adres PSSE

**1. Data kontroli:** 19.04.2017r.

**2. Znak pisma:** DN-HŻ.1611.2.2017.

**3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE:** Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Gostyniu.

**3.1. Imię, nazwisko i tytuł służbowy osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 12/2017 (DN-HŻ.1611.2.2017 z dnia 14 kwietnia 2017r.)**

(...) – Starszy Asystent w Oddziale Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku WSSE w Poznaniu.

**3.2. Imię i nazwisko osoby/ osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Gostyniu:** (...).

**4. Zakres kontroli:** 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 Gostyniu w 2016 roku oraz w I kwartale 2017r.

**5. Wyniki kontroli:**

Kontrolę problemową przeprowadzono w obecności pracowników (4 pracowników) Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Gostyniu. 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 Sanitarно-Epidemiologicznej w Gostyniu.

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 2017r., poz. 149).

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gostyniu znajduje się 1044 obiektów produkcji, obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego (w 2016 roku). Natomiast w 2015 roku nadzorem objęto 1032 obiekty. W ogólnej liczbie obiektów nadzorowanych w 2016 roku znajdowało się 131 obiektów żywnościowych, w tym 47 obiektów małej gastronomii, 30 żywienia otwartego i 54 żywienia zamkniętego, a także 311 zakładów produkcji żywności oraz 292 sklepy.

**Kontrola problemowa wykazała, że:**

1. Wszyscy pracownicy Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku prowadzili na terenie powiatu gostyńskiego w 2016 roku oraz I kwartale 2017r. ciągły nadzór w ramach kontroli sanitarnej, tematycznej i interwencyjnej nad zakładami produkcji i obrotu żywnością. W okresie 01.01. do 18.04.2017r. zaplanowano łącznie 96 kontroli sanitarnych, z czego wykonano wszystkie oraz dodatkowo 29 kontroli pozaplanowych. Ponadto wydano 1 decyzję administracyjną (w 2016r. – 5 decyzji w tym 2 o unieruchomieniu zakładu) oraz nałożono 8 mandatów karnych na kwotę 3000zł (w 2016r. – 75 mandatów na łączną kwotę 6315zł). Jak wynika z danych załączonych do kontroli (AK-DN-HŻ-1) w analizowanym okresie 2016 roku pobrano do badań urzędowych 179 próbek żywności i przedmiotów użytku i 36 próbek w 2017 roku..
2. Przeanalizowano pod względem merytorycznym i formalnym następującą dokumentację:

**2.1. Przetwórnia (...).**

- protokół kontroli sanitarnej nr ON.HŻ-4110/21/04-01/16 z dnia 09.06.2016r. Kontrola kompleksowa obiektu 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 cebuli). Wskazano także informacje dotyczące opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością służące do pakowania cebuli.

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.

### **2.2. Piekarnia (...).**

- protokół kontroli sanitarnej ON.HŻ-4110/05/10-01/17 z dnia 07 marca 2017r. wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji żywności w zakresie oceny bieżącego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia. Zakład uzyskał podczas oceny 4 punkty w zakresie ocenianego ryzyka, co kwalifikuje obiekt do kontroli z częstotliwością nie wyższą niż 24 miesiące.

W trakcie kontroli przedstawiciele PPIS w Gostyniu odnotowali w pkt II.1. m.in.: informację o wyznaczonych i nadzorowanych krytycznych punktach kontroli w zakładzie CCP1 – zasady postępowania z jajkami oraz punkty kontroli: CP1 – przyjęcia surowców i dodatków, CP2 – magazynowanie surowców i dodatków, CP3 – przechowywanie wyrobów gotowych.

### **2.3. Restauracja (...).**

- kontrola sanitarna nr ON.HŻ-4110/28/7-01/16 z dnia 20.04.2016r. w zakresie m.in. oceny bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu, przyjęcia i magazynowania towarów, dokumentacji systemu jakości, postępowania z odpadami. W punkcie II.2. („Opis stwierdzonych nieprawidłowości”) zamieszczono informację o nieprawidłowości w zakresie oceny wykazu potraw serwowanych klientom restauracji, które zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 25 października 2011 roku w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) powinny znajdować się w widocznym miejscu. W tym zakresie stwierdzono brak do wglądu informacji o zastosowanych składnikach alergennych produkowanych potraw i dań gotowych. Przedstawiciele PPIS w Gostyniu przytoczyli szczegółową wykładnię prawną stwierzonego naruszenia. Zgodnie z oświadczeniem właścicielki obiektu w restauracji zostanie opracowany spis wszystkich potraw wraz z ich składem i wyszczególnieniem składników alergennych do dnia 1 lipca 2016 roku.

### **2.4. Punkt (...).**

- protokół kontroli sanitarnej nr ON.HŻ-4110/02/07-02/16 z dnia 27.06.2016r. 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, czy identyfikację dostaw i odbiorców, gospodarka odpadami. Nieprawidłowości podczas kontroli sanitarnej nie stwierdzono.

### **2.5. Sklep (...).**

Dokonano oceny dokumentacji zakładu, m.in.: protokołu kontroli sanitarnej nr ON.HŻ-4110/22/180-01/16 z dnia 2 grudnia 2016r. Dokumentacja prowadzona właściwie ze szczegółowym omówieniem zagadnień, które były przedmiotem kontroli.

3. W załączeniu do kontroli problemowej (AK-DN-HŻ-2) znajduje się lista wybranych przedsiębiorstw powiatu gostyńskiego (4 zakłady), w których wdrożony jest i funkcjonuje w całości system HACCP. Na podległym PSSE w Gostyniu terenie ze względu na dominującą liczbę obiektów obrotu żywnością (292 sklepy w 2016r.) podstawowym systemem zapewniającym bezpieczeństwo higieniczne i produkcyjne żywności są stosowane zasady GHP/GMP (98,6% obiektów w tej grupie), a system HACCP ok. 94%. W zakładach produkcji żywności ok. 20,6% (64) zakładów ma wdrożony system HACCP, a w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego ok. 98%. Stopień wdrożenia systemów GHP/GMP i HACCP w powiecie gostyńskim w podległych obiektach produkcji, obrotu żywnością i żywienia stale wzrasta i jest w sposób ciągły kontrolowany.

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

**Na podstawie poniższych ustaleń kontroli\*\*\*:**

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

#### **Ocenia się działalność PSSE w Gostyniu w kontrolowanym zakresie.**

Dokonana ocena dokumentacji nadzoru nad obiektami w ramach kontroli problemowej Sekcji HŻŻiPU PSSE w Gostyniu nie budzi zastrzeżeń. Wszelkie informacje zawarte w protokołach z kontroli (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 dokumentów, 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 Gostyniu, drugi dla WPWIS.

W toku kontroli zgromadzono akta (dowody zgromadzone podczas kontroli) ponumerowane od AK-DN-HŻ-1 do AK-DN-HŻ-7.

10 05 2017

Zastępca Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego  
Inspektora Sanitarnego

.....  
dr Jadwiga Kurcma-Nąpierała  
data, podpis WPWIS  
Specjalista epidemiolog

\* - niepotrzebne skreślić

\*\* wpisać właściwą komórkę organizacyjną

\*\*\* właściwe podkreślić i uzasadnić

\*\*\*\* termin ustala WPWIS