

Poznań, 28.06.2022 r.

**WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI
PROBLEMOWEJ/SPRAWDZAJĄCEJ*
PRZEPROWADZONEJ PRZEZ ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W ŚREMIE
UL. WIEJSKA 2, 63-100 ŚREM
adres PSSE**

1. Data kontroli: 27 maja 2022 r.

2. Znak pisma: DN-HŻ.1611.3.2022

3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia w PSSE w Śremie.

3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób* przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 19/2022 z dnia 18.05.2022 r.:

– Starszy Asystent

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

– Starszy Asystent,

– Starszy Asystent,

– Młodszy Asystent.

4. Zakres kontroli: Ocena nadzoru nad funkcjonowaniem systemów kontroli wewnętrznej w zakładach (GHP, GMP, HACCP, ISO 22000) oraz identyfikowalnością surowców i wyrobów gotowych. Okres objęty kontrolą: 01.01.2020 r. do 26.05.2022 r.

5. Wyniki kontroli

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 Śremie w kontrolowanym zakresie.

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 Śremie.

Kontrolę problemową przeprowadzono w obecności 3 pracowników Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Śremie. 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 komórki – Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności i Żywienia Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Śremie.

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 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego 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 2020 poz. 2021 ze zm.).

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Śremie znajduje się 671 obiektów produkcji, obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego (dane na koniec 2021 r.). W ogólnej liczbie obiektów nadzorowanych w 2021 roku znajdują się 162 obiekty żywnościowe, w tym 59 obiektów żywienia otwartego (38 obiektów małej gastronomii) i 65 żywienia zamkniętego, a także 170 zakładów produkcji żywności oraz 213 sklepów. Ze względu na dominującą liczbę obiektów obrotu żywnością (213 sklepów w 2021 r. oraz 206 sklepów w analizowanym roku 2022) podstawowym systemem zapewniającym bezpieczeństwo higieniczne i produkcyjne żywności są stosowane zasady GHP/GMP (100% obiektów w tej grupie), a system HACCP ok. 25,3%. W zakładach produkcji żywności ok. 11,2% (19) zakładów ma wdrożony system HACCP, a w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego ok. 26,2%. Stosunkowo niski stopień wdrożenia systemu HACCP w zakładach

produkcyjnych wynika z faktu, iż w tej grupie obiektów klasyfikowana jest również produkcja rolnicza na potrzeby żywienia ludzi, a tam wymagana jest Dobra Praktyka Rolnicza.

Stopień wdrożenia systemów GHP/GMP i HACCP w powiecie śremskim w podległych obiektach produkcji, obrotu żywnością i żywienia stale wzrasta i jest w sposób ciągły kontrolowany.

5.1.1. Przeanalizowano pod względem merytorycznym i formalnym następującą dokumentację:

5.1.1.1. Centrum Edukacji Dziecka „Sremski Ogród” , ul. Modrzewskiego 16, 63-100 Śrem – dotyczy kuchni przygotowującej posiłki dla przedszkoli KINDERKI.PL zlokalizowanej w Śremie przy ul. Powstańców Wielkopolskich 14.

- zakres kontroli: ocena stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, wyposażenia i otoczenia. Ocena sposobu przyjęcia, warunków przechowywania oraz terminów przydatności do spożycia surowców. Ocena dostarczania posiłków do przedszkoli. Ocena procesów technologicznych. Ocena dokumentacji. Kontrola przestrzegania przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 06 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. z 2021r., poz. 861 ze zmianami).

- protokół kontroli sanitarnej nr ON.HŻ.9020.1.57.2022 z dnia 25.02.2022 r. wraz z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego. Na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego, obiekt zakwalifikowano do kategorii ryzyka średniego (z uwagi na profil działalności).

W punkcie II.1. („Opis stanu faktycznego”) opisano szczegółowo stan sanitarno-techniczny zakładu z uwzględnieniem wszystkich pomieszczeń wchodzących w jego skład, zasady higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży oraz profil działalności.

W zakresie oceny zasad GHP, GMP i systemu HACCP przedstawiciele PPIS w Śremie dokonali oceny dokumentacji w zakresie weryfikacji systemów, tj.: planowane i zrealizowane audyty wewnętrzne zarówno w kuchni właściwej jak i w pozostałych pomieszczeniach. Wskazano terminy zrealizowanych audytów.

Brak jednak informacji o wnioskach z działań weryfikacyjnych systemu HACCP, którego audyty są elementem (jakie konkluzje wynikały z przeprowadzonych dotychczas auditów).

Ponadto dokonano oceny rejestrów, m.in.: rejestr kontroli temperatury w urządzeniach chłodniczych (zweryfikowano temperatury wskazane w kartach kontroli poprzez odczyt

ze służbowego termometru przenośnego P/S/K/15-05/ON.HŻ), rejestru dostaw towarów, rejestru mycia i dezynfekcji pomieszczeń, rejestru dezynfekcji jaj.

W ramach kontroli oceniono zrealizowane i planowane szkolenia wewnętrzne dla pracowników (ostatnie szkolenie z dnia 07.12.2021 r. w zakresie funkcjonowania procedur systemu HACCP).

Przedstawiciele zakładu okazali do wglądu faktury zakupu mięsa mielonego, zakupu jaj (wraz z dokumentem potwierdzającym badanie jaj w zakresie bakterii Salmonella ssp. – wynik negatywny) oraz faktura na zakup warzyw.

Brak wskazania konkretnych przykładów badań (właścicielskich) realizowanych przez właściciela w zakładzie, tych bieżących lub ostatnich. Z uwagi na częstotliwość kontroli w zakładzie takie informacje są pożądane podczas każdej kontroli, która dotyczy tematyki oceny systemów bezpieczeństwa żywności. Wskazuje to na właściwe podejście do realnego stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwie.

Ponadto dokonano oceny jadłospisu dekadowego z uwzględnieniem i opisem szczegółowym elementów, które podlegały ocenie (m.in. udział produktów mlecznych w diecie, udział warzyw i owoców, rodzaj prowadzonej obróbki technologicznej mięs, udział pieczywa ciemnego w codziennej racji pokarmowej żywionych dzieci w placówkach przedszkolnych). Dokonano adnotacji o stosowanych alergenach oraz w jaki sposób właściciel informuje odbiorców o składnikach powodujących alergię lub nietolerancje na któryś ze składników posiłku. Nie stwierdzono uwag w zakresie planowania i komponowania jadłospisów.

5.1.1.2. Piekarnia PSS „SPOŁEM” zlokalizowana przy ul. Przemysłowej 36 w Śremie.

- zakres kontroli: ocena stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, wyposażenia i otoczenia. Ocena sposobu przyjęcia, warunków przechowywania oraz terminów przydatności do spożycia surowców. Ocena procesów technologicznych. Ocena dokumentacji. Ocena przestrzegania zakazu palenia tytoniu. Kontrola przestrzegania przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 06 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. z 2022 r., poz. 473).
- protokół kontroli sanitarnej Nr ON-HŻ.9020.1.79.2022 z dnia 10.03.2022 r. wraz z arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością Zakład uzyskał podczas oceny 2 punktów w zakresie ocenianego ryzyka, co kwalifikuje obiekt do kontroli z częstotliwością nie wyższą niż 1 raz na 36 miesięcy (ryzyko niskie). W punkcie II.1. („Opis stanu faktycznego”) opisano szczegółowo: stan sanitarno-techniczny zakładu z uwzględnieniem wszystkich pomieszczeń

wchodzących w jego skład, zasady higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży oraz profil działalności.

W zakresie oceny zasad GHP, GMP i systemu HACCP, przedstawiciele PPIS w Śremie odnotowali w protokole, że zakład posiada opracowaną dokumentację kontroli wewnętrznej zgodną z wytycznymi GHP i GMP. Ponadto, wszystkie rejestry (dostaw, temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażających, wilgotności w magazynach, mycia i dezynfekcji) prowadzone są na bieżąco. Zakład posiada opracowany system HACCP – na podstawie analizy zagrożeń wyznaczono 2 krytyczne punkty kontrolne (CCP):

- CCP1 – przesiewanie mąki,
- CCP2 – wypiek pieczywa, pętle jakości.

Monitoring ww. CCP prowadzony jest na bieżąco. Ponadto, wyznaczono 2 punkty kontrolne tj. CP1 – przyjęcie surowców, CP2 – warunki magazynowania surowców. Podczas kontroli sanitarnej obiektu przedstawiono do wglądu badania właścicielskie na produkowaną bułkę tartą (co było zgodne z harmonogramem przyjętym przez zakład) – wynik JS-180321-2 z dnia 17.03.2021 r. nie budził zastrzeżeń w zakresie oznaczeń mikrobiologicznych i chemicznych.

Wskazany opis w dokumentacji kontrolnej jest obszerny i wskazuje, iż kontrolujący dokonali oceny dokumentacji systemu HACCP w oparciu o konkretnie oceniane dokumenty (rejestry, zapisy).

Opisano nieprawidłowości w zakresie zapleśnienia sufitu i ścian w magazynie surowców i dodatków wraz z odpowiednią podstawą prawną.

5.1.1.3. Sklep Biedronka, ul. Gostyńskie Przedmieście 14A, Dolsk.

- zakres kontroli: ocena stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, wyposażenia i otoczenia. Ocena sposobu przyjęcia, warunków przechowywania oraz terminów przydatności do spożycia artykułów spożywczych wprowadzanych do obrotu. Ocena dokumentacji. Ocena przestrzegania zakazu palenia tytoniu.

- protokół kontroli sanitarnej Nr ON-HŻ.9020.1.148.2022 z dnia 11.05.2022 r. wraz z arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością. Zakład uzyskał podczas oceny 16 punktów w zakresie ocenianego ryzyka, co kwalifikuje obiekt do kontroli z częstotliwością nie wyższą niż 1 raz na 18 miesięcy (ryzyko średnie).

W trakcie kontroli przedstawiciele PPIS w Śremie odnotowali w pkt II.1 protokołu, że zakład posiada opracowaną dokumentację kontroli wewnętrznej zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej oraz wdrożony system HACCP, w ramach którego wyznaczono dwa krytyczne

punkty kontroli: CCP1 – przyjęcie towarów oraz CCP2 – przechowywanie środków spożywczych.

Dokonano oceny czystości koszy sklepowych, które nie budziły zastrzeżeń kontrolujących.

Ponadto oceniono elektroniczny rejestr pomiarów temperatury w chłodni, lad chłodniczych i zamrażarek, rejestr dostaw towarów, rejestr mycia i dezynfekcji urządzeń i pomieszczeń zakładu. Ponadto kontrolujący ocenili procedurę rozmrażania i wypieku pieczywa na miejscu w sklepie (okazano stosowne formularze z zapisami działań). Zapisy z rejestrów były realizowane na bieżąco, a warunki temperaturowe w urządzeniach weryfikowano własnym termometrem kontrolnym P/S/K/15-05/ON.HŻ. Zakres temperatur mieścił się w wyznaczonych limitach.

Nieprawidłowości w trakcie kontroli nie stwierdzono.

5.1.1.4. Zakład garmazeryjny REN-MAR

ul. Borecka 5, 63-112

Brodnica.

- zakres kontroli: ocena stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, wyposażenia i otoczenia. Ocena sposobu przyjęcia, warunków przechowywania oraz terminów przydatności do spożycia surowców. Ocena procesów technologicznych. Ocena dokumentacji. Ocena przestrzegania zakazu palenia tytoniu.

- protokół kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ.9020.1.125.2022 z dnia 20.04.2022 r. wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji żywnością. Zakład uzyskał podczas oceny 54 punkty w zakresie ocenianego ryzyka, co kwalifikuje obiekt do kontroli z częstotliwością nie wyższą niż 1 raz na 12 miesięcy (ryzyko wysokie). Wysoka ocena uzyskana podczas kontroli nie wynikała jedynie z przyjętego profilu działalności i kategorii wysokiej (50 punktów), ale także z występujących w zakładzie nieprawidłowości m.in.: nieporządek w pomieszczeniach produkcyjnych, infrastruktura techniczna pomieszczeń uszkodzona, zastoiny wody w kratkach ściekowych pomieszczeń produkcyjnych, brak zabezpieczenia uchylnych okien w siatki zabezpieczające przed owadami, brak kart przekazania odpadów pokonsumpcyjnych i zużytego tłuszczu smażalniczego, brak segregacji asortymentowej w chłodniach.

Zakład posiada opracowane i wdrożone procedury Dobrej Praktyki Higienicznej/Produkcyjnej i systemu HACCP. Wyznaczono następujące punkty krytyczne oraz punkty kontrolne: CCP1 – przechowywanie sałatek oraz wyrobów garmazeryjnych, CP1 – przyjęcie surowców, CP2 – mycie i dezynfekcja jaj, CP3 – przechowywanie potraw ciepłych (temperatura powyżej 60°C) – dania gotowe. W dokumentacji systemu HACCP opracowano limity krytyczne, sposób monitorowania oraz określono działania korygujące.

Załączono do protokołu sprawozdania z badań właścicielskich na flaki w rosole w słoiku, pomidorową w słoiku, kotlet Devolay z serem. Kontrolujący wnieśli uwagi w zakresie badań zup gotowych w słoikach, które nie uwzględniały badań na obecność *Listeria monocytogenes*. Sprawdzone rejestry pomiarów temperatur w urządzeniach chłodniczych, zapisy z procesów mycia i dezynfekcji, kart monitorowania CCP i CP. Ocenione rejestry prowadzono na bieżąco.

W punkcie II.2 protokołu kontroli sanitarnej wskazano 16 punktów nieprawidłowości. Wśród wskazanych i opisanych szczegółowo odnotowano brak uwzględnionego w systemie HACCP nowego procesu technologicznego - produkcja zup w słoikach szklanych w tym brak badań właścicielskich w zakresie oznaczania *Listeria monocytogenes*. Zakład w tym zakresie nie złożył do PPIS w Śremie wniosku o poszerzenie działalności. Z informacji uzyskanych od pracowników pionu HŻiŻ po spełnieniu wymogów decyzji nr ON-HŻ.9020.1.125.2022 z dnia 26.05.2022 r. nakazującej usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości podczas kontroli sanitarnej, jak i kontroli sanitarnej sprawdzającej (ON.HŻ.9020.1.135.2022 z dnia 29.04.2022 r.) będzie kierowany wniosek do WPWIS o nałożenie kary pieniężnej na prowadzącego firmę REN-MAR z uwagi na prowadzenie działalności niezgodnie z decyzją zatwierdzającą zakład, w myśl art. 103 ust. 1 pkt 5 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Realizowana w dniu 29.04.2022 r. kontrola sanitarna sprawdzająca wykazała usunięcie wcześniejszych nieprawidłowości tylko w części, w zakresie doraźnych zaleceń z kontroli kompleksowej. Następnym kontrola sprawdzającej było wydanie decyzji administracyjnej (ON-HŻ.9020.1.125.2022 z dnia 26.05.2022 r.) nakazującej właścicielowi zakładu garmażeryjnego REN-MAR: doprowadzić do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany w pomieszczeniach zaplecza, ciągów komunikacyjnych oraz przy wejściu do pomieszczenia produkcyjnego, doprowadzić do należytego stanu sanitarno-technicznego drzwi do wyznaczonych pomieszczeń zakładu, system kanalizacji doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego, dostosować system HACCP do prowadzonych procesów technologicznych i produkcyjnych, przedstawić do wglądu badania właścicielskie produkowanych surówek, dostosować do obowiązujących przepisów oznakowanie ocenionych wyrobów „Rolada wieprzowa smażona” oraz „Pomidorowa w słoiku – zupa”. Termin realizacji usunięcia nieprawidłowości został wyznaczony na dzień 31.08.2022 r. Przeanalizowana dokumentacja nie budziła zastrzeżeń.

Dokonana ocena dokumentacji nadzoru nad obiektami w ramach kontroli problemowej Sekcji HŻiŻ PSSE w Turku nie budzi zastrzeżeń. Informacje zawarte w protokołach z kontroli (prowadzonych w wersji elektronicznej) odpowiadają zakresowi prowadzonych działań kontrolnych.

Opis stanu faktycznego odnoszący się do prowadzonego i wdrożonego przez przedsiębiorców systemu HACCP, czy zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), czy Produkcyjnej (GMP) nie był jednolicie, szczegółowo analizowany i opisywany. W dokumentacji kontrolnej wskazywano informacje m.in. o: wyznaczonych i nadzorowanych krytycznych punktach kontroli, stosowanych procedurach i instrukcjach w ramach działań korygujących i zapobiegawczych, szkoleniach pracowników, czy badaniach laboratoryjnych realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej w zakładach. Brak jednak konkretnego wskazania, czy stosowana w zakładach dokumentacja systemów bezpieczeństwa żywności jest prowadzona właściwie, w sposób aktualny i czytelny. Kontrole powinny wskazywać w dokumentacji co konkretnie zostało ocenione i czy taka dokumentacja jest kompletna, właściwa i prowadzona na bieżąco (kontrolujący powinien wskazać w protokole kontroli sanitarnej dokumenty, które analizował wskazując na ich ocenę).

Mimo stwierdzonych uchybień w zakresie niepełnej informacji w zakresie analizowanej podczas kontroli sanitarnej dokumentacji, nie rzutuje to na końcową pozytywną ocenę w ramach kontroli problemowej prowadzonej w Sekcji HŻiŻ PSSE w Turku. Zakres tematyczny kontroli obejmował ważne elementy systemu HACCP, czy zasad GHP/GMP wskazując przykłady, czy odniesienie do rejestrów oraz zapisów prowadzonych w zakładach.

5.1.1.5. PASEO Sp. z o.o., ul. Chelmońskiego 1B, 63-100 Śrem – market INTERMARCHE.

- zakres kontroli: ocena stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, wyposażenia i otoczenia. Ocena sposobu przyjęcia, warunków przechowywania oraz terminów przydatności do spożycia artykułów spożywczych, mięsa, wyrobów mięsnych i wyrobów garmazeryjnych wprowadzanych do obrotu. Ocena procesów technologicznych. Ocena dokumentacji. Ocean przestrzegania zakazu palenia tytoniu. Kontrola przestrzegania przepisów Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 06 maja 2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. z 2021r., poz. 861 ze zmianami).

- protokół kontroli sanitarnej Nr ON-HŻ.9020.1.252.2021 z dnia 13.09.2021 r. wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji żywnością. Zakład uzyskał podczas oceny 26 punktów

w zakresie ocenianego ryzyka, co kwalifikuje obiekt do kontroli z częstotliwością nie wyższą niż 1 raz na 18 miesięcy (ryzyko średnie).

W punkcie II.1. („Opis stanu faktycznego”) opisano szczegółowo stan sanitarno-techniczny zakładu z uwzględnieniem wszystkich pomieszczeń wchodzących w jego skład, zasady higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży oraz profil działalności. W zakresie oceny zasad GHP, GMP i systemu HACCP, odnotowano, że zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację kontroli wewnętrznej zgodną z zasadami GHP/GMP i systemu HACCP.

W zakresie działalności prowadzona jest sprzedaż środków spożywczych opakowanych i nieopakowanych (na stoiskach podawczych) oraz prowadzona jest produkcja wędlin, wędzonek, konfekcjonowania oraz rozbioru mięsa (w wydzielonych do tego celu pomieszczeniach). Z uwagi na charakter produkcyjny zakładu (jako jeden z elementów działalności) szczegółowo opisano pomieszczenia produkcyjne MOL-u (*działalność marginalna, lokalna i ograniczona*), asortyment produkowany dla konsumenta finalnego. Ponadto w protokole kontroli sanitarnej odnotowano informacje dot. zaopatrzenia w wodę, zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami oraz zapewnienie usuwania odpadów kat. III powstających po produkcji i przetwórstwie mięsa.

Wszystkie informacje zostały poparte konkretnymi dokumentami.

Ponadto w ramach kontroli oceniono bilans produkcji wyrobów mięsnych oraz powstających strat w celu oceny, czy produkowane wyroby mięsne trafiają do konsumenta finalnego. Powyższe jest o tyle istotne, iż w przypadku jedynie przerobu mięsa i przekazywania takich produktów do firm pośredniczących, nadzór nad zakładem powinien prowadzić Powiatowy Lekarz Weterynarii.

W ramach dokumentacji zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP dokonano analizy rejestrów: temperatury pomieszczeń magazynowych – kontrola warunków magazynowania; rejestr czynności obsługi urządzeń deratyzacyjnych; rejestr czyszczenia, mycia i dezynfekcji pomieszczeń magazynowych, koszy i wózków sklepowych; formularz przyjęcia towarów do magazynu.

Sprawdzono losowo terminy przydatności do spożycia artykułów sprzedawanych w sklepie oraz tych produkowanych w części produkcyjnej mięsa i wyrobów garmazeryjnych.

Ponadto wnikliwie oceniono harmonogram pobierania i badania próbek w zakładzie produkcyjnym wyrobów mięsnych i garmazeryjnych sklepu PASEO (market

INTERMARCHE). Właściciel zakładu przedstawił obszerną dokumentację z wyników badań produktów.

W protokole z kontroli sanitarnej wskazano przykładowe rejestry prowadzone w ramach zasad GHP/GMP, czy systemu HACCP, jednakże nie określono czy oceniono wskazaną dokumentację w zakresie aktualności rejestrów, ich kompletności. Brak informacji w protokole z kontroli sanitarnej ON-HŻ.9020.1.252.2021 z dnia 13.09.2021 r. jakie CCP były wyznaczone w ramach prowadzonej działalności. Nie oceniono, także czy wyznaczone krytyczne punkty kontroli były przez właściciela zakładu analizowane, z jakim efektem i czy konieczne były działania korygujące.

W wyniku kontroli stwierdzono 5 nieprawidłowości, które w 4 przypadkach dotyczyły poprawy warunków technicznych zakładu, a jedna nieprawidłowość dotyczyła braku badań właścicielskich produkowanych wyrobów mięsnych: mięso mielone wieprzowe, mięso mielone wołowo-wieprzowe, badań własnych wędlin w kierunku oznaczania WWA-benzo-[a]-pirenu oraz brak wymazów czystościowych z powierzchni produkcyjnych na dziele mięsnym. Powyższe wynikało z przyjętego harmonogramu badań, a nie było wykonane przez właściciela zakładu w wyznaczonym terminie.

W protokole odnotowano informację o terminie wykonania niektórych zaleceń technicznych do dnia 16.09.2021 r.

Następstwem stwierdzonych nieprawidłowości było wydanie przez PPIS w Śremie decyzji nr ON-HŻ.9020.1.252.2021 z dnia 12 października 2021 r. nakazującej stronie postępowania usunięcie nieprawidłowości technicznych do dnia 31.01.2022 r., natomiast termin usunięcia nieprawidłowości w zakresie badań próbek właścicielskich został określony do końca listopada 2021 r.

W dniu 09.02.2022 r. przedstawiciele PPIS w Śremie przeprowadzili kontrolę sanitarną sprawdzającą, podczas której odnotowano wykonanie punktów 1 i 2 decyzji z dnia 12 października 2021 r. (ON-HŻ.9020.1.252.2021).

Brak w protokole kontroli sanitarnej sprawdzającej odniesienia do pkt 3 w/w decyzji, mimo iż właściciel zakładu był zobowiązany do przedstawienia wyników badań właścicielskich do dnia 30.11.2021 r. Nie odnotowano w protokole kontroli, czy takie wyniki badań właściciel okazał w trakcie kontroli sanitarnej sprawdzającej w dniu 09.02.2022 r.

Pismem z dnia 24 czerwca 2022 r. PPIS w Śremie złożył dodatkowe wyjaśnienia i przekazał skan dokumentacji tj. adnotację służbową z dnia 13.12.2021 r. wraz z wynikami badań właścicielskich produktów (nr 3491/12/21 z dnia 13.12.2021 r., nr 3488/12/21 z dnia

13.12.2021 r., nr 3492/12/21 z dnia 13.12.2021 r. nr 6070/11/21 z dnia 21.11.2021 r., nr 6071/11/21 z dnia 21.11.2021 r., nr 6072/11/21 z dnia 21.11.2021 r., nr 6249/11/21 z dnia 22.11.2021 r., nr 6922/11/21 z dnia 23.11.2021 r.) oraz sprawozdanie z badań nr 6073/11/21 z dnia 21.11.2021 r. dot. wymazów z powierzchni roboczej z obszarów produkcji żywności. Przesłane dokumenty potwierdzają, że pkt 3 decyzji PPIS w Śremie z dnia 12 października 2021 r. (ON-HŻ.9020.1.252.2021) został wykonany przez stronę postępowania administracyjnego.

Należy podkreślić, iż sporządzana adnotacja służbowa nie została podpisana przez przedstawiciela przedsiębiorcy – kierownika marketu PASEO Sp. z o.o., który osobiście wstawił się w dniu 13.12.2021 r. w siedzibie PPIS w Śremie. Wykonanie zarządzeń decyzji należy każdorazowo odnotować w protokole kontroli sanitarnej sprawdzającej (F/PK/BŻ/01/02).

Dokonana ocena dokumentacji nadzoru nad obiektami w ramach kontroli problemowej Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności i Żywnienia PSSE w Śremie nie budzi zastrzeżeń. Informacje zawarte w protokołach z kontroli (prowadzonych w wersji elektronicznej) odpowiadają zakresowi prowadzonych działań kontrolnych.

Opis stanu faktycznego odnoszący się do prowadzonego i wdrożonego przez przedsiębiorców systemu HACCP, czy zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), czy Produkcyjnej (GMP) nie był jednolicie, szczegółowo analizowany i opisywany. W dokumentacji kontrolnej wskazywano informacje m.in. o: wyznaczonych i nadzorowanych krytycznych punktach kontroli, stosowanych procedurach i instrukcjach w ramach działań korygujących i zapobiegawczych, szkoleniach pracowników, czy badaniach laboratoryjnych realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej w zakładach. Nie we wszystkich przypadkach wskazano, czy stosowana w zakładach dokumentacja systemów bezpieczeństwa żywności jest prowadzona właściwie, w sposób aktualny i czytelny. Kontrole powinny wskazywać w dokumentacji co konkretnie zostało ocenione i czy taka dokumentacja jest kompletna, właściwa i prowadzona na bieżąco (kontrolujący powinien wskazać w protokole kontroli sanitarnej dokumenty, które analizował wskazując na ich ocenę).

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Nie dotyczy.

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

Nie dotyczy.

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..... od daty otrzymania wystąpienia pokontrolnego.

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

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

.....
data, podpis WPWIS

* - niepotrzebne skreślić

** wpisać właściwą komórkę organizacyjną

*** właściwe podkreślić i uzasadnić *** termin ustala WPWIS