

17 06 2014

Poznań,

**PROJEKT WYSTĄPIENIA POKONTROLNEGO 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 LESZNIE, ul. NIEPODLEGŁOŚCI 66, 64-100 LESZNO**

.....
adres PSSE

1. Data kontroli: 10.04.2014r.

2. Znak pisma: DN-HŻ.1611.4.2014.

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

3.1. Imię, nazwisko i tytuł służbowy osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr DN-HŻ.1611.4.2014 z dnia 8 kwietnia 2014r.:

██████████ – 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 Lesznie: Pani

██████████ – Kierownik Sekcji, ██████████ – Starszy Asystent oraz ██████████
██████████ – Asystent.

4. Zakres kontroli: Analiza dokumentacji w zakresie tematyki kontroli (protokoły kontroli sanitarnej, arkusze oceny) oraz stopnia wdrożenia i wdrażania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej/Produkcyjnej oraz systemu HACCP w przedsiębiorstwach, będących pod nadzorem PPIS w Lesznie w 2013 roku oraz w I kwartale 2014r.

5. Wyniki kontroli:

Kontrolę problemową przeprowadzono w obecności pracowników (3 pracowników) Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Lesznie. 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 Lesznie.

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 regulami 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 2010r., Nr 136, poz. 914 z późn. zm.).

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie znajduje się 1614 obiektów produkcji, obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego (stan na 2013 rok, do chwili kontroli w 2014 – 1621 obiektów). W ogólnej liczbie obiektów nadzorowanych w 2013 roku znajdowało się 375 obiektów żywnościowych, w tym 159 obiektów małej gastronomii, 98 żywienia otwartego i 118 żywienia zamkniętego, a także 186 zakładów produkcji żywności oraz 497 sklepów.

Kontrola problemowa wykazała, że:

1. Wszyscy pracownicy Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku prowadzą ciągły nadzór w ramach kontroli sanitarnej, tematycznej i interwencyjnej nad zakładami produkcji i obrotu żywnością w powiecie leszczyńskim w 2013 roku oraz I kwartale 2014r. W 2013r. zaplanowano łącznie 567 kontroli sanitarnych, z czego wykonano 478 (co daje ok. 84% wykonania założeń planu). Ponadto wydano 65 decyzji administracyjnych (w I kwartale 2014r. – 17 decyzji) oraz nałożono 81 mandatów karnych na kwotę 14750zł. Jak wynika z danych załączonych do kontroli (AK-DN-HŻ-1) w analizowanym okresie 2013 roku pobrano do badań urzędowych 206 próbek żywności i przedmiotów użytku.
2. Przeanalizowano pod względem merytorycznym i formalnym następującą dokumentację:

2.1.

- protokół kontroli sanitarnej nr ON.HŻ-4110/12/3-1(2)/14 z dnia 27.02.2014r. + upoważnienie do przeprowadzenia kontroli. Kontrola kompleksowa obiektu dotyczyła sprawdzenia bieżącego stanu higieniczno-technicznego, przyjęcia i magazynowania towarów, dokumentacji z zakresu systemu jakości. W punkcie II.1. („Opis stanu faktycznego”) odnotowano m.in. odniesienie do protokołu kontroli sanitarnej z 23.04.2013r. (ON.HŻ-4110/12/3-1(2)/13), gdzie zapisano „w zakładzie prowadzona modyfikacja systemu HACCP, której celem jest usprawnienie wprowadzania danych do kart kontrolnych dotyczących procesu produkcji oraz rozbudowane o kolejne formularze, tj.: rejestr pakowania, formularz oceny gatunkowej, formularz mieszania surowców, pobór mąki: formularz mieszania surowców, wbijanie jaj”. Plan kontroli wewnętrznej realizowany w zakładzie przewiduje badanie gotowego produktu 1 raz na kwartał w zakresie Salmonella spp. Ponadto analiza produktów następuje przez odbiorców zewnętrznych, m.in. (badanie wody planowane z częstotliwością 1 raz na 2 lata).

W protokole kontroli sanitarnej zawarto informację o przeprowadzonym badaniu laboratoryjnym Makaronu 4-jajecznego wstążki cięte – na zlecenie zakładu w Laboratorium Diagnostyki Laboratoryjnej, ██████████, Badanie Żywności i Stanu Sanitarnego Zakładów (sprawozdanie z badań nr 2455/11210-11211/2013). Przebadano 2 próbki wskazanego produktu w zakresie obecności Salmonella w 25g. Próbki były zgodne z wymaganiami.

2.2. Zakład Konfekcjonowania ██████████

- protokół kontroli sanitarnej ON.HŻ-4110/21/2-1(2)/13 z dnia 03 września 2013r. wraz z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności w zakresie oceny bieżącego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia.

W trakcie kontroli przedstawiciele PPIS w Lesznie odnotowali w pkt II.2. „Brak opracowanych instrukcji z zakresu GHP/GMP oraz dokumentacji z zakresu systemu jakości HACCP. Prowadzone są jedynie monitoringu temperatury w magazynie czekoladek i na hali konfekcjonowania oraz wypełniana jest karta dziennego i tygodniowego sprzątania pomieszczeń oraz mycia i dezynfekcji używanego w procesie pakowania sprzętu”. Uzasadnienie – art. 7 i 8 rozdział III oraz art. 5 rozporządzenia 852/2004.

W następstwie kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 03.09.2013r. wydano decyzję nakazującą przedłożyć do wglądu PPIS w Lesznie opracowaną dokumentację z zakresu zasad systemu HACCP (nr decyzji: ON.HŻ-4110/21/2-1(5)/13). Wskazano termin wykonania zaleceń do dnia 10 kwietnia 2014r.

2.3. Restauracja ██████████

- kontrola sanitarna nr ON.HŻ-4110/28/267-1(2)/13 z dnia 06.06.2013r. w zakresie oceny bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu, przyjęcia i magazynowania towarów, dokumentacji systemu jakości, postępowania z odpadami. W punkcie II.1. („Opis stanu faktycznego”) zamieszczono informację o liście dostawców i półproduktów (dla środków spożywczych: frytki mrożone, herbaty, marynaty, przyprawy). Ponadto przedstawiono do wglądu dokumentację z zakresu systemu HACCP. W ramach informacji dotyczących przestrzegania zasad w ramach systemu bezpieczeństwa produkowanej żywności zapisano: „system HACCP wdrożony, powołano zespół ds. HACCP, opracowano opisy technologiczne potraw, przeprowadzono analizę zagrożeń, na podstawie której wyznaczono krytyczny punkt kontroli: CCP1 – smażenie potraw w głębokim tłuszczu (kontrola temperatury odbywa się 4 razy dziennie – temperatura wewnątrz produktu). Opracowano również działania korygujące dla CCP1 – gdy temperatura jest niższa niż 85⁰C – produkt jest usuwany. Zakład uzyskał 60 punktów w zakresie oceny na arkusz i został uznany jako zgodny z wymaganiami.

2.4. Przyczepa do sprzedaży ██████████ (obiekt sezonowy) ██████████

- kontrola sanitarna nr ON.HŻ-4110/02/1-4(2)/13 z dnia 08.07.2013r. w zakresie oceny bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu, dokumentacji systemu jakości, postępowania z odpadami. W punkcie II.2 protokołu kontroli sanitarnej zawarto informację m.in. o następujących nieprawidłowościach:

- brak prowadzonych na bieżąco zapisów z zakresu systemu GHP/GMP;
- brak do wglądu dokumentacji z zakresu systemu jakości, ponadto nie przeprowadzono badań lodów z automatu w ramach higieny procesu.

Za stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości nałożono mandat na przedstawiciela zakładu w kwocie 200zł (art. 100 ust. 1 pkt 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r., Nr 136, poz. 914 z późn. zm.). Termin przedłożenia do wglądu PPIS w Lesznie opracowanej dokumentacji z zakresu zasad systemu HACCP ustalony był na dzień 30 czerwca 2013r. – powyższe nie zostało wykonane w terminie, stąd też działania karne.

Kolejna kontrola w obiekcie została wykonana w dniu 19 września 2013r. (nr protokołu kontroli ON-HŻ-4110/02/1-4(6)/13).

2.5. Restauracja – [REDAKTOWANE] (w załączeniu do dokumentacji kontrolnej – decyzja nr ON-HŻ-4110/28/264-1(4)/14 z dnia 14.02.2014r. na opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie w zakładzie instrukcji Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP) oraz podjęcie działań zmierzających do opracowania zasad systemu HACCP. Ponadto w przedmiotowej decyzji nakazano przedłożyć do wglądu PPIS w Lesznie opracowaną dokumentację do dnia 30 kwietnia 2014r).

3. W załączeniu do kontroli problemowej (AK-DN-HŻ-2) znajduje się lista wybranych przedsiębiorstw powiatu leszczyńskiego (10 zakładów), w których wdrożony jest i funkcjonuje w całości system HACCP. Na podległym PSSE w Lesznie terenie ze względu na dominującą liczbę obiektów obrotu żywnością (497 sklepów w 2013r.) podstawowym systemem zapewniającym bezpieczeństwo higieniczne i produkcyjne żywności są stosowane zasady GHP/GMP (90,1% obiektów w tej grupie), a system HACCP ok. 37%. W zakładach produkcji żywności ok. 30% (52) zakładów ma wdrożony system HACCP, a w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego ok. 44%. Stopień wdrożenia systemów GHP/GMP i HACCP w powiecie leszczyńskim 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:

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 określone 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.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Nie stwierdzono.

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

17.06.2014
Data, podpis osób kontrolujących

KIEROWNIK
ODDZIAŁU WOCENY ŻYWNOSCI
ZYWIENIA PRZEMISŁÓW ŻYWKI
mgr Andrzej Wiliand

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

Zastępca Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego

17 06 2014

.....
mgr Jadwiga Kucińska-Napierata
data, podpis, specjalista epidemiolog

* - niepotrzebne skreślić

** podać komórkę organizacyjną WSSE