

Poznań,

19 05 2018

**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 ZŁOTOWIE
UL. HUBEGO 1/1, 77-400 ZŁOTÓW
adres PSSE**

1. Data kontroli: 20.04.2018 r.

2. Znak pisma: DN-HŻ.1611.2.2018

3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: Sekcja HŻŻiPU

3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób* przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 10/2018 z dnia 17.04.2018 r.:

(...) – starszy asystent

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

(...) – Kierownik Nadzoru

4. Zakres kontroli: Ocena nadzoru nad funkcjonowaniem systemów kontroli wewnętrznej w zakładach (GHP, GMP, HACCP, ISO 22000) oraz identyfikowalności surowców i wyrobów gotowych.

5. Wyniki kontroli

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

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

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 z późn. zm.).

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Złotowie znajdowały się 994 obiekty produkcji, obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego (w 2017 roku). W ogólnej liczbie obiektów nadzorowanych w 2017 roku znajdowało się 197 obiektów żywnościowych, w tym 43 obiekty małej gastronomii, 96 żywienia otwartego i 101 żywienia zamkniętego, a także 261 zakładów produkcji żywności oraz 250 sklepów.

Kontrola problemowa wykazała, że:

1. Wszyscy pracownicy Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku prowadzili na terenie powiatu złotowskiego w 2016 roku oraz I kwartale 2018r. ciągły nadzór w ramach kontroli sanitarnej, tematycznej i interwencyjnej nad zakładami produkcji i obrotu żywnością. W okresie 01.01. do 20.04.2018r. zaplanowano łącznie 107 kontroli sanitarnych, z czego wykonano wszystkie oraz dodatkowo 202 kontrole pozaplanowe. Ponadto wydano 2 decyzje administracyjne (w 2017r. – 42 decyzje w tym 2 o unieruchomieniu zakładu) oraz nałożono 5 mandatów karnych na kwotę 900zł (w 2017r. – 29 mandatów na łączną kwotę 6050zł). Jak wynika z danych załączonych do kontroli (AK-DN-HŻ-1) w analizowanym okresie 2017 roku pobrano do badań urzędowych i monitoringowych 147 próbek żywności i przedmiotów użytku i 14 próbek w 2018 roku..
2. Przeanalizowano pod względem merytorycznym i formalnym następującą dokumentację:

2.1. (...) 64-965 Jastrowie.

- protokół kontroli sanitarnej nr ON.HŻ.466.1.65.2018 z dnia 02.03.2018r. 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 nie tylko żywności, ale także ścieków poprodukcyjnych). Wskazano także informacje dotyczące opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością służące do pakowania żywności.

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 oraz przeprowadzanych auditach wewnętrznych w zakładzie.

2.2. Kuchnia w (...), 77-400 Złotów.

- protokół kontroli sanitarnej ON.HŻ.466.1.98.2018 z dnia 20 marca 2018r. wraz z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego w zakresie oceny bieżącego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia. Zakład uzyskał podczas oceny 8 punktów w zakresie ocenianego ryzyka, co kwalifikuje obiekt do kontroli z częstotliwością nie wyższą niż 24 miesiące (ryzyko niskie).

W trakcie kontroli przedstawiciele PPIS w Złotowie odnotowali w pkt II.1. m.in.: informację o wyznaczonych i nadzorowanych krytycznych punktach kontroli (w tym zakresie dokonano analizy procedur i zapisów dokumentacji GHP/GMP, m.in. rejestr czyszczenia, mycia i dezynfekcji sprzętu, rejestr czyszczenia, mycia i dezynfekcji pomieszczeń magazynowych, socjalnych i urządzeń sanitarnych, rejestr dezynfekcji jaj oraz kartę przyjęcia dostawy). Przedstawiono w trakcie kontroli dokument HDI na jajka oraz świadectwo dostawcy warzyw.

2.3. Sklep (...), 77-400 Złotów.

- kontrola sanitarna tematyczna nr ON.HŻ.466.1.85.2018 z dnia 14.03.2018r. w zakresie m.in. oceny bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu, przyjęcia i magazynowania towarów, dokumentacji systemu jakości, postępowania z odpadami. W punkcie II.1. protokołu kontroli odnotowano 12 punktów opisując zarówno stan bieżący w zakresie wyposażenia technicznego pomieszczeń, opisano usytuowanie poszczególnych stanowisk i miejsc pracy, jak i wskazano szczegółowo informacje zawarte w dokumentacji systemu HACCP w tym m.in. wyniki badań właścicielskich w zakresie oceny

wody (ocena fizykochemiczna i mikrobiologiczna) oraz stosowanych procedur i instrukcji m.in. instrukcję porcjowania owoców i warzyw, instrukcję postępowania z artykułami spożywczymi przeznaczonymi do likwidacji, działania korygujące, czy ogólnozakładowe punkty kontrolne (np. pomiar temperatury w urządzeniach chłodniczych)

2.4. Stoisko (...), 77-400 Złotów.

- protokół kontroli sanitarnej nr ON.HŻ.466.1.101.2018 z dnia 21.03.2018r. 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 (w tym szkolenia pracowników), czy identyfikację dostaw i odbiorców, gospodarka odpadami. Nieprawidłowości podczas kontroli sanitarnej nie stwierdzono.

2.5. (...) Bar (...), 77-400 Złotów.

Dokonano oceny dokumentacji zakładu, m.in.: protokołu kontroli sanitarnej nr ON.HŻ.466.1.66.2018 z dnia 1 marca 2018r. Dokumentacja prowadzona właściwie ze szczegółowym omówieniem zagadnień, które były przedmiotem kontroli (szczegółowo opisano nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli wraz z ich uzasadnieniem faktycznym i prawnym).

W załączeniu do kontroli problemowej (AK-DN-HŻ-2) znajduje się lista wybranych przedsiębiorstw powiatu złotowskiego (6 zakładów), w których wdrożony jest i funkcjonuje w całości system HACCP. Na podległym PSSE w Złotowie terenie ze względu na dominującą liczbę obiektów obrotu żywnością (250 sklepy w 2017r.) podstawowym systemem zapewniającym bezpieczeństwo higieniczne i produkcyjne żywności są stosowane zasady GHP/GMP (87,2% obiektów w tej grupie), a system HACCP ok. 17,2%. W zakładach produkcji żywności ok. 10,7% (28) zakładów ma wdrożony system HACCP, a w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego ok. 35,6%. Stopień wdrożenia systemów GHP/GMP i HACCP w powiecie złotowskim w podległych obiektach produkcji, obrotu żywnością i żywienia stale wzrasta i jest w sposób ciągły kontrolowany

Na podstawie poniższych ustaleń kontroli*:**

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

Ocenia się działalność PSSE w Złotowie w kontrolowanym zakresie.

Dokonana ocena dokumentacji nadzoru nad obiektami w ramach kontroli problemowej Sekcji HŻŻiPU PSSE w Złotowie nie budzi zastrzeżeń. Wszelkie informacje zawarte w protokołach z

kontroli (prowadzonych 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 dokumentach, 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 Złotowie, drugi dla WPWIS.

W toku kontroli zgromadzono akta (dowody zgromadzone podczas kontroli) ponumerowane od AK-DN-HŻ-01 do AK-DN-HŻ-07.

19 05 2018

.....
data, podpis WPWIS