

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 SZAMOTUŁACH, ul. B. CHROBREGO 8, 64-500  
SZAMOTUŁY**

.....  
adres PSSE

**1. Data kontroli:** 27.04.2015r.

**2. Znak pisma:** DN-HŻ.1611.2.2015.

**3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE:** Stanowisko Pracy ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Szamotułach.

**3.1. Imię, nazwisko i tytuł służbowy osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr DN-HŻ.1611.2.2015 z dnia 24 kwietnia 2015r.:**

██████████ – 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 Szamotułach:**

██  
██

**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 Szamotułach w 2014 roku oraz w I kwartale 2015r.

**5. Wyniki kontroli:**

Kontrolę problemową przeprowadzono w obecności pracowników (2 pracowników) Stanowiska ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Szamotułach. 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 Stanowiska ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Szamotułach.

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

Na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Szamotułach znajduje się 980 obiektów produkcji, obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego (stan na 2014 rok, do chwili kontroli w 2015 – 971 obiektów). W ogólnej liczbie obiektów nadzorowanych w 2014 roku znajdowało się 185 obiektów żywnościowych, w tym 89 obiektów małej gastronomii, 31 żywienia otwartego i 65 żywienia zamkniętego, a także 49 zakładów produkcji żywności oraz 343 sklepy.

**Kontrola problemowa wykazała, że:**

1. Wszyscy pracownicy Stanowiska ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Szamotułach prowadzą ciągły nadzór w ramach kontroli sanitarnej, tematycznej i interwencyjnej nad zakładami produkcji i obrotu żywnością w powiecie szamotulskim w 2014 roku oraz I kwartale 2015r. W 2014r. zaplanowano łącznie 303 kontrole sanitarne, z czego wykonano 297 (co daje prawie 100% wykonania założeń planu). Ponadto wydano 20 decyzji administracyjnych (w I kwartale 2015r. – 3 decyzje) oraz nałożono 32 mandaty karne na kwotę 10700 zł (w I kwartale 2015r. – 12 mandatów na kwotę 3400 zł). Jak wynika z danych załączonych do kontroli (AK-DN-HŻ-1) w analizowanym okresie 2014 roku pobrano do badań urzędowych 149 próbek żywności, w tym 2 próbki przedmiotów użytku.
2. Przeanalizowano pod względem merytorycznym i formalnym następującą dokumentację:

- upoważnienie do kontroli nr [REDAKTOWANE];

- protokół kontroli sanitarnej [REDAKTOWANE] wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie kontroli odnotowano w arkuszu oceny stopień zagrożenia niski – liczba punktów przyznanych – 4, co oznacza, iż zakład może być kontrolowany rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące. Kontrola kompleksowa obiektu dotyczyła sprawdzenia bieżącego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń pionu żywienia wraz z arkuszem oceny zakładu. W restauracji prowadzone jest przygotowywanie i podawanie dań od surowca do gotowej potrawy, sprzedaż i konsumpcja napojów bezalkoholowych i alkoholowych.

Kontrolujący dokonali m.in. odczytu temperatury w urządzeniu chłodni i mroźni (odpowiednio +5°C i -18°C) przy użyciu termometra pomiarowego (P/S/K/04-02/ON.HŻ).

W punkcie II.1. protokołu kontroli sanitarnej („Opis stanu faktycznego”) odnotowano m.in. informacje dotyczące stosowanego i obowiązującego w zakładzie systemu HACCP, w ramach którego dokumentacja jest prowadzona na bieżąco i w sposób systematyczny).

W tym kontekście wyznaczono następujące krytyczne punkty kontrolne: CCP1 – punkt przyjęcia towaru, CCP2 – przechowywanie surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w warunkach chłodniczych oraz CCP3 – obróbka termiczna mięsa.

W ramach przeprowadzonej kontroli sanitarnej nieprawidłowości nie stwierdzono. Natomiast w punkcie III.5. protokołu („uwagi dla kontrolujących”) odnotowano informację, iż w związku z wejściem w życie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, dostępna jest w restauracji księga z informacją o składnikach podawanych konsumentom posiłków.

[REDAKTOWANE]  
[REDAKTOWANE]  
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej związany ze złożonym wnioskiem o dokonanie zatwierdzenia zakładu i wpisu do rejestru obiektów znajdujących pod nadzorem organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej [REDAKTOWANE]

W trakcie kontroli przedstawiciele PPIS w Szamotułach odnotowali w pkt II.2. protokołu kontroli sanitarnej liczne uchybienia i nieprawidłowości w zakresie technicznym i higieniczno-sanitarnym. W tym względzie wszczęto postępowanie administracyjne [REDAKTOWANE]  
[REDAKTOWANE]

W dniu [REDAKTOWANE] przesłał pismo do Państwowego powiatowego Inspektora Sanitarnego (PPIS) w Szamotułach z informacją, iż wskazane w protokole kontroli nieprawidłowości zostały usunięte. W następstwie przedmiotowej informacji przedstawiciele PPIS w Szamotułach przeprowadzili w dniu 06.10.2014r. kontrolę sanitarną sprawdzającą (ON.HŻ-466/3-431/14 wraz z upoważnieniem do kontroli nr 122/2-788/14 z dnia 06.10.2014r.). Przedstawiono opinię sanitarną [REDAKTOWANE] o spełnieniu wymagań technicznych i budowlanych.

W dniu [REDAKTOWANE] przesłano informację o zakończeniu postępowania administracyjnego i zbierania materiału dowodowego, do którego Strona postępowania może się odnieść. Następstwem tego było przekazanie właścicielowi [REDAKTOWANE] decyzji rachunkowej wraz z kalkulacją kosztów.

- zaświadczenie o wpisie zakładu do rejestru zakładów podlegających kontroli PPIS w Szamotułach nr [REDAKTOWANE]

- decyzja zatwierdzająca zakład nr [REDAKTOWANE] o prowadzenia działalności obejmującej sprzedaż mięsa i wyrobów mięsnych, wyrobów garmazeryjnych mięsnych i rybnych, serów, przypraw, mrożonek oraz mielenie mięsa na życzenie klienta.

- protokół kontroli sanitarnej nr [REDAKTOWANE] wraz z upoważnieniem do kontroli nr 122/2-137/15. Kontrola obejmowała swym zakresem ocenę bieżącego stanu higieniczno-technicznego wraz z arkuszem oceny zakładu (zakład uzyskał 4 punkty – małe zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności). Podczas kontroli użyto termometru P/W/K/04-01/ON.HŻ – analiza temperatury w urządzeniu chłodniczym i ladzie chłodniczej pokazała odczyt +4<sup>0</sup>C.

W protokole zawarto informację o wyznaczonych krytycznych punktach kontroli (CCP): CCP1 – przyjęcie produktów, CCP2 – magazynowanie i ekspozycja produktów oraz o prowadzonych rejestrach.

Odnotowano również, iż w sklepie znajduje się księga zawierająca opis składników poszczególnych środków spożywczych, która na życzenie klienta jest okazywana do wglądu (powołując się na Rozporządzenie (WE) nr 1169/2011).

[REDAKTOWANE]  
- protokół kontroli sanitarnej nr [REDAKTOWANE]  
[REDAKTOWANE] Kontrola obejmowała swym zakresem ocenę bieżącego stanu higieniczno-technicznego wraz z arkuszem oceny zakładu (zakład uzyskał 5 punktów – niskie zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności). Podczas kontroli użyto termometru P/W/K/04-01/ON.HŻ i aparatu fotograficznego Sp/K/07-01/ON.HŻ – analiza temperatury w zamrażarce wskazała odczyt -20<sup>0</sup>C.

W protokole zawarto informację o kontroli dokumentacji Dobrej Praktyki Higienicznej / Produkcyjnej oraz o wyznaczonych krytycznych punktach kontroli (CCP): [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE] Ponadto przywołano informacje dotyczącą zapisów w prowadzonych rejestrach: rozmrażania i mycia urządzeń chłodniczych, karcie kontroli zapisów temperatury i wilgotności w magazynie maki, w arkuszu monitorowania stanu deratyzacji. Rejestry prowadzone prawidłowo i na bieżąco.

Odnotowano również informację o obowiązku znakowania środków spożywczych zgodnie z Rozporządzeniem parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011.

[REDAKTOWANE]  
- kontrola sanitarna nr [REDAKTOWANE] w zakresie oceny bieżącego stanu sanitarno-technicznego obiektu wraz z oceną zakładu w arkuszu oceny. W punkcie II.1 („Opis stanu faktycznego”) wskazano, iż [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE]  
W protokole odnotowano szczegółowo również etapy produkcji oraz wyznaczone krytyczne punkty kontroli i punkty kontroli:



HACCP, a w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego ok. 52%. Ogółem 669 zakładów w 2014 roku posiadało wdrożone zasady GHP/GMP, co stanowi 68,3% obiektów nadzorowanych, a w tym samym roku system HACCP obowiązywał w 14,4% obiektów (141 zakładów).

Stopień wdrożenia systemów GHP/GMP i HACCP w powiecie szamotulskim 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, czego odzwierciedleniem jest informacja w protokołach kontroli sanitarnej.

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.

Nieprawidłowości z zakresie tematyki kontroli nie stwierdzono.

#### **5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:**

Nie stwierdzono.

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

.....  
Data, podpis osób kontrolujących

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

\* - niepotrzebne skreślić

\*\* podać komórkę organizacyjną WSSE