

Poznań, 03 marca 2020r.

SPRAWOZDANIE
Z KONTROLI DORAŻNEJ PRZEPROWADZONEJ
PRZEZ WOJEWÓDZKĄ STACJĘ SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNĄ
W POZNANIU W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ
W KALISZU, UL. KOŚCIUSZKI 6, 62-800 KALISZ
adres PSSE

Data kontroli: 24.01.2020 r.

Znak pisma: DN-HŻ.1611.1.2020

I. Spis treści.

II. Imiona, nazwiska, stanowiska służbowe osób przeprowadzających kontrolę oraz nazwy komórek organizacyjnych WSSE zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 1/2020 z dnia 21 stycznia 2020r.:

..... - Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności i Żywienia Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Poznaniu oraz - Starszy Asystent Oddziału Higieny Żywności i Żywienia Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Poznaniu.

III. Zakres kontroli.

Zakres kontroli zgodny z programem przeprowadzenia przez WSSE w Poznaniu kontroli dorażnej* PSSE w Kaliszu.

IV. Zapisy komórek organizacyjnych WSSE w Poznaniu biorących udział w kontroli.

IV.1. Komórka organizacyjna WSSE w Poznaniu:

Oddział Higieny Żywności i Żywienia WSSE w Poznaniu.

IV.1.1. Imię nazwisko oraz stanowisko służbowe osoby/osób* kontrolujących:

..... - Oddział Higieny Żywności i Żywienia Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Poznaniu oraz - Oddział Higieny Żywności i Żywienia Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Poznaniu.

IV.1.2. Imię, nazwisko oraz stanowisko służbowe osoby/osób* biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Kaliszu:

..... – Sekcja Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Kaliszu.

Informacje dot. pracowników zawarte zostały w dokumencie nr AK-DN-HŻ-2 (Wykaz pracowników zatrudnionych w Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Kaliszu – na dzień 24.01.2020 r.).

IV.1.3. Data kontroli: 24.01.2020 r.

IV.1.4. Zakres kontroli:

Ocena dokumentacji kontrolnej z nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kaliszu obiektów (tj. ocena merytoryczna dokumentów i zgodność postępowania z procedurami i instrukcjami GIS oraz przepisami prawa), a także ocena działań w zakresie tematyki produkcji pierwotnej, czy sposobu rozpatrywania skarg i interwencji. Okres objęty kontrolą od 01.01.2018r. do 31.12.2019r.

IV.1.5. Wyniki kontroli:

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kaliszu zadania z zakresu nadzoru higieny żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością realizuje pracowników, zatrudnionych w Sekcji (.... osoby przebywają na zwolnieniu lekarskim). Każdy z pracowników bierze czynny udział w kontrolach (sporządzając protokoły – w formie elektronicznej), prowadzi pobór próbek oraz odpowiada za postępowanie administracyjne (przygotowując zawiadomienia, decyzje merytoryczne i rachunkowe, które parafuje radca prawny). Protokoły kontroli zatwierdza Dyrektor PSSE. Wszystkie osoby posiadają wykształcenie wyższe.

Wg danych zawartych w aktach kontroli doraźnej AK-DN-HŻ-1 i AK-DN-HŻ-2 w okresie od 01.01.2018r. - 31.12.2019 r. zaplanowano w 2018r. 594 kontrole (wykonano 531 – 90% planu), a w 2019r. zaplanowano 603 kontrole, z czego wykonano 553 (92% planu). Poza planem rocznym wykonano 324 kontrole dodatkowe, które wynikały z zatwierdzenia nowych zakładów, interwencji, czy kontroli wyjaśniających w postępowaniu RASFF.

Łączna liczba obiektów żywności, żywienia znajdujących się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kaliszu, na dzień 31.12.2019 r. wynosiła 1849 obiektów (sklepy, zakłady produkcji żywności, żywienie otwarte, mała gastronomia, żywienie zamknięte, obiekty obrotu i produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, obiekty obrotu produktami kosmetycznymi).

Pobieranie próbek

Pobór próbek realizowany był zgodnie z przekazanym przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Poznaniu planem pobierania próbek na rok 2018 i 2019, w oparciu o wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego. W Sekcji Higieny Żywności i Żywienia prowadzony jest rejestr poboru próbek w ramach urzędowej kontroli żywności,

w którym odnotowuje się nazwę asortymentu, kierunek badań próby, liczbę próbek, miejsce poboru próbek, rodzaj badań (M, U), pochodzenie próbki (K, I/UE) datę poboru, wynik badania, datę otrzymania wyników, tryb postępowania, laboratorium badawcze. Wszystkie pobrane próbki dostarczane są do Laboratorium Badania Żywności PSSE w Kaliszu lub WSSE w Poznaniu (do badań fizykochemicznych lub przekazania do laboratorium zewnętrznego).

W roku 2018 do badań urzędowych pobrano 399 próbek. Na rok 2019 zaplanowano pobór 360 próbek, z czego w okresie od 01.01. do 31.12.2019 r. pobrano 259 próbek produkcji krajowej oraz 97 próbek pochodzących z krajów UE i krajów trzecich. W ramach monitoringu żywności pobrano do badań 51 próbek w tym okresie.

Informacja z realizacji poboru prób przesyłana była zgodnie z planem realizacji przedsięwzięć co 2 miesiące do WSSE w Poznaniu.

Szkolenia

Szkolenia prowadzone są zgodnie z „Planem Szkoleń” zatwierdzonym przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego. Po każdym szkoleniu zorganizowanym przez Wojewódzką Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Poznaniu przeprowadzane były, w systemie kaskadowym, szkolenia dla pozostałych pracowników Sekcji przez osobę uczestniczącą w danym szkoleniu. Wszyscy pracownicy mają dostęp do materiałów ze szkoleń. W latach 2018-2019 przeprowadzono 16 szkoleń wewnętrznych, m.in. z zakresu postępowania administracyjnego, urzędowej kontroli żywności, poboru próbek żywności, oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, czy kontroli granicznej w systemie TRACES-NT. Ponadto przedstawiciele pionu żywności i żywienia PSSE w Kaliszu uczestniczyli w 13 szkoleniach zewnętrznych organizowanych przez WSSE w Poznaniu. Informacje dot. szkoleń wyszczególniono w dokumencie AK-DN-HŻ-1.

IV.1.5.1. Ocena skontrolowanej działalności ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:

1. Zakład: 62-800 Kalisz.

1.1 Protokół kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ.41100.5.1.2018 z 12.07.2018 r.

1.2 Załącznik do protokołu – arkusz oceny zakładu (...)

1.3 Upoważnienie nr 497/2018 z 12.07.2018 r.

Protokół

„Na podstawie art. 79 ust. 2 pkt 1 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (...)”

Na dzień kontroli obowiązywała Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców
Data wejścia w życie: 30.04.2018.

W upoważnieniu przywołano obowiązującą ustawę – prawo przedsiębiorców.

Zakład objęty nadzorem na podstawie: decyzja ON.HŻ.4110/05-1-1(1)/10 z dnia 6.10.2010 r.

„Przedstawiciel zakładu: – przedstawiciel zakładu”

Nie podano stanowiska osoby uczestniczącej w kontroli z ramienia zakładu kontrolowanego.

„4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola bieżącego stanu sanitarno-higienicznego”

Zakres kontroli ujęty w protokole nie jest tożsamy z zakresem wskazanym w upoważnieniu nr 497/2018 z 12.07.2018 r. „Kontrola bieżącego stanu sanitarno-higienicznego, system HACCP”

Opis stanu faktycznego (cyt. z protokołu kontroli (...))

(...) skan części protokołu kontroli sanitarnej (pkt II.1. Opis stanu faktycznego)

Uwagi do opisu stanu faktycznego

Brak informacji jakiego rodzaju wyroby cukiernicze są produkowane w zakładzie.

Nie skontrolowano składników użytych do produkcji poszczególnych wyrobów, w tym stosowanych substancji dodatkowych dozwolonych, aromatów (...), procesów technologicznych, oznakowania produktów gotowych, w tym alergenów.

Brak jest informacji czy produkty wprowadzane do obrotu są opakowane czy luzem. W przypadku sprzedaży luzem czy odbiorca detaliczny (jaki zasięg sprzedaży?) otrzymuje wymagane prawem informacje.

Kontrola wewnętrzna

Brak jest oceny skuteczności prowadzonej kontroli wewnętrznej przez zakład w tym oceny danych zawartych w zapisach.

Brak przywołania w protokole sprawdzonych i ocenionych dokumentów – i skonfrontowania ich treści na linii produkcyjnej.

Nie podano czy wynik badania wody dotyczy punktu czerpalnego zlokalizowanego w zakładzie czy dotyczy sieci zewnętrznej.

Brak oceny zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami.

Z treści protokołu nie wynika jak wygląda transport wyrobów gotowych do odbiorców (np. własne środki transportu).

W pkt III. 2. Ustalenia pokontrolne

„Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: niezachowanie należytej czystości w pomieszczeniach magazynowych – usunięcie nieprawidłowości do dnia 31.08.2017 r.”

Zapis ten jest niezgodny z pkt II.2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości: nie stwierdzono. Ponadto w załączniku do protokołu „Informacje szczegółowe dotyczące kontrolowanego zakładu na podstawie analizy ryzyka pkt II Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży – 1. Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia (...) podkreślono wartość 8.

Za stwierdzone nieprawidłowości nie ukarano grzywną w drodze mandatu karnego – nie uzasadniono dlaczego odstąpiono od ukarania.

2. Piekarnia, 62-800 Kalisz

2.1 Protokół kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ.41100.4.1.2018 z 17.01.2018 r.

2.2 Arkusz oceny zakładu (...) – brak podkreślenia jakiego zakładu dotyczy

Zakład został objęty nadzorem na podstawie: decyzji PPIS w Kaliszu nr HŻ.41100.4.1.1.2012

Zakres kontroli

Protokół – „4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola bieżącego stanu sanitarno-higienicznego, zapisy GHP/GMP/HACCP”

Zakres faktyczny kontroli nie jest zgodny z zakresem ujętym w protokole – został rozszerzony; podany w załączniku do protokołu zakres kontroli jest szerszy.

Opis stanu faktycznego

(...) skan części protokołu kontroli sanitarnej (pkt II.1. Opis stanu faktycznego)

Uwagi

Opis zakładu jest bardzo lakoniczny.

Brak informacji o produkowanym asortymencie

W arkuszu oceny w pkt III. 4-6 zaznaczono błędnie „ND”

4 Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.

5 Śledzenie produktu (Traceability).

6 Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie

Natomiast w pkt 7 Znakowanie nie zaznaczono właściwie oceny w kolumnie (brak informacji o znakowaniu produktów przez producenta).

3 Zakład Piekarsko-Ciastkarski....., 62-800 Kalisz

3.1 Protokół kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ.41100.5.1.2019 z 02.10.2019 r.

3.2 Arkusz oceny zakładu produkcji

3.3 Upoważnienie Nr 839/2019 z 2.10.2019 – w upoważnieniu nie podano zakresu kontroli

3.4 Zawiadomienie o wszczęciu postępowania z urzędu nr ON.HŻ.41100.5.1.2019 z 14.10.2019 r. – bez uwag

3.5 Zawiadomienie strony o prawie do zapoznania się z aktami sprawy, uzyskiwania wyjaśnień, składania wniosków i zastrzeżeń przed wydaniem decyzji nr ON.HŻ.41100.5.1.2019 z 21.10.2019 r. - bez uwag

3.6 Decyzja opłatowa nr ON.HŻ.41100.5.1.2019 z 15.01.2020 r.

Zakład objęty nadzorem na podstawie decyzji ON.HŻ-4110/05-1-1(1)/10 z dnia 06.10.2010 r. produkcja i sprzedaż wyrobów cukierniczych

Zakres przedmiotowy kontroli: „kontrola stanu sanitarnego pomieszczeń zakładu, zapisy wynikające z zasad systemu HACCP, GHP, GMP”

(...) skan części protokołu kontroli sanitarnej (pkt II.1. Opis stanu faktycznego, pkt II.2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości)

Uwagi do protokołu

Brak informacji o obowiązkach zakładu w ramach ochrony zakładu przed szkodnikami – firma zewnętrzna monitoruje zakład 1x w miesiącu. Z treści protokołu nie wynika, że istnieje procedura ochrony zakładu przed szkodnikami.

Brak informacji o prowadzonych w zakładzie procesach produkcyjnych, składnikach użytych do produkcji, w tym substancjach dodatkowych dozwolonych, aromatach, alergenach (kontrola receptur).

„Zły stan techniczny stołu roboczego w pracowni wykończeniowej wyrobu - deserowni” – brak uszczegółowienia dlatego zakwestionowano stan stołu.

„Grzyb na suficie w pomieszczeniu WC przy administracji”. Przytoczono przepis dotyczący wentylacji, natomiast w opisie stanu faktycznego brak jest informacji czy WC posiada wentylację, jeśli tak to jaką - i czy jest ona nie/skuteczna (wydajność, sprawność).

Nie sprawdzono czy stwierdzone nieprawidłowości są ujęte w planie naprawczym zakładu czy zakład przy analizie zagrożeń uwzględnił niezgodności i jaki wpływ te niezgodności mają dla bezpieczeństwa produktów. Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP) została oceniona jako 0 pkt – w ocenie nie przywołano żadnych dokumentów na poparcie prawidłowego stanu faktycznego; brak oceny zapisów.

W protokole brak jest informacji nt. pkt III.6. Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie oraz pkt III.7. Znakowanie - znakowanie jest istotnym elementem mającym wpływ na bezpieczne wybory produktów przez konsumenta.

Nie zweryfikowano analizy zagrożeń przeprowadzonej przez podmiot w systemie HACCP; jak stwierdzone nieprawidłowości mogą wpływać na bezpieczeństwo produktów.

Brak informacji na temat dystrybucji własnych produktów (transport, odbiorcy).

Brak informacji o produkowanym asortymencie

W arkuszu oceny w pkt III. 4-6 zaznaczono „ND” – błędnie zaznaczenie

4 Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.

5 Śledzenie produktu (Traceability).

6 Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie

Natomiast w pkt 7 Znakowanie nie zaznaczono właściwie (brak informacji w treści protokołu o znakowaniu produktów przez producenta).

Decyzja opłatowa

W treści decyzji zamiennie stosowane są pojęcia „nieprawidłowości” i „uchybenia”. Pojęcia te nie są tożsame znaczeniowo - nieprawidłowości mają oparcie w normie prawnej. Poza ww. uwagę decyzja jest prawidłowa.

Decyzja merytoryczna

W zakładzie stwierdzono

1. Grzyb w narożniku ścian i sufitu w magazynie produktów suchych
2. Grzyb w narożnikach korytarza przy wejściu do magazynku surowców dodatkowych ciastkarni.
3. Zły stan techniczny stołu roboczego w pracowni wykończeniowej wyrobu - deserowni
4. Grzyb w pomieszczeniu WC przy administracji.

Decyzja

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kaliszu zarządził doprowadzić do odpowiedniego stanu higienicznego i kondycji technicznej:

- pkt 1 – ściany i sufit w magazynie produktów suchych;
- pkt 2 – ściany i sufit w magazynie produktów suchych;
- pkt 3 – stół roboczy w pracowni wykończeniowej wyrobu-deserowni;
- pkt 4 – sufit w pomieszczeniu WC przy administracji

Z opisu stanu faktycznego nie wynika co było powodem pojawienia się grzyba na suficie i ścianach, brak jest także informacji czy podmiot gospodarczy zna źródło problemu. Nie poruszono także sprawy wentylacji pomieszczeń: czy pomieszczenia posiadają wentylację, jeśli tak to jaką i czy jest ona skuteczna. Nie podano także dlaczego zakwestionowano stan techniczny stołu roboczego (np. blat stołu drewniany, uszkodzony, nie zapewnia skutecznego mycia i dezynfekcji tak więc może być źródłem zanieczyszczenia żywności) – jest tylko jego ocena: zły stan stołu. W przypadku stołu roboczego, podmiot, w zależności od jego stanu może go naprawić lub wymienić na nowy (podmiot musi zapewnić właściwy stan stołu).

W decyzji przywołano przepis dotyczący wentylacji „Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji” - w protokole nie wspomniano, iż wentylacja jest nieodpowiednia lub jej brak.

Uzasadnienie decyzji

(...) skan uzasadnienia decyzji.

Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, który stanowi, że „Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, pozostające w kontakcie z żywnością muszą być tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia.”

– zły stan higieniczny i techniczny sufitu (grzyb na suficie) w pomieszczeniu WC przy administracji, co stanowi naruszenie ust. 5 zd. 1 rozdziału I załącznika II do rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, który stanowi, że „Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji.

oraz

- art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, zgodnie z którymi „Podmioty działające na rynku spożywczym są obowiązane przestrzegać w zakładach wymagań higienicznych określonych w rozporządzeniu nr 852/2004”

Ww. uchybienia stanowią zagrożenie dla bezpieczeństwa żywności. Zły stan higieniczny i kondycja techniczna powierzchni stykającej się z żywnością oraz zły stan higieniczny i kondycja techniczna sufitów i ścian rzutuje na stan higieniczny pomieszczeń. Pomieszczenia żywnościowe należy utrzymywać w czystości i w miarę potrzeby powierzchnie czyścić oraz dezynfekować. Dzięki tego typu działaniom zapobiega się oraz minimalizuje dostanie się zanieczyszczeń pochodzących zarówno z powierzchni roboczych jak i z powietrza do żywności. Powierzchnie zatem muszą być skutecznie czyszczone i w miarę potrzeby dezynfekowane z taką częstotliwością, aby zapobiec jakimkolwiek ryzyku zanieczyszczenia. Wszystkie powyższe niezgodności mogą być źródłem potencjalnych zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności i konsumenta.

W tym stanie rzeczy na podstawie zebranego materiału dowodowego oraz zgodnie z powołanymi przepisami: art. 59 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz z ust. 2 lit. b) , ust. 5 zd. 1 rozdziału I załącznika II oraz ust. 1 lit. b) rozdziału V załącznika II do rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, produkcję lub obrót środkami spożywczymi wolno prowadzić po spełnieniu wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych.

Wobec powyższego na podstawie ustalonego stanu faktycznego i przywołanych przepisów orzeczono jak w sentencji.

W uzasadnieniu decyzji nie zaznaczono, którego elementu normy prawnej pkt 2 lit. b) rozdział I załącznika II rozporządzenia 852/2004: Wyposażenie, wystrój, konstrukcja, rozmieszczenie i wielkość pomieszczeń żywnościowych (...) sprawa dotyczy – np. brak informacji nt. konstrukcji ścian i sufitów.

Brak przywołania w decyzji przepisu pkt 1 rozdział I zał. II „Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.”

W niniejszej sprawie ma także zastosowanie odpowiednia norma prawna rozdziału IX załącznika II rozporządzenia 852/2004.

Niezrozumiały jest zapis umieszczony na końcu uzasadnienia „produkcję lub obrót środkami spożywczymi wolno prowadzić po spełnieniu wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w procesie produkcji lub w obrocie oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych” jeśli zakład nadal funkcjonuje.

4. Przetwórnia....., 62-800 Kalisz

4.1. Protokół kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ.41100.6.1.2019 z 27.11.2019 r.

4.2. Upoważnienie Nr 1062 z 27.11.2019 r.

4.3. Arkusz oceny zakładu produkcji z 27.11.2019 r.

Zakład objęty nadzorem na podstawie decyzji: PPIS w Kaliszu ON-SN-050/1-0-121/05 z dnia 7.12.2005 r.

Protokół

Zakres przedmiotowy kontroli

protokół: kontrola stanu sanitarnego obiektu oraz prawidłowość realizacji procedur GHP/GMP;

zakres kontroli ujęty w upoważnieniu „Kontrola stanu sanitarnego obiektu oraz prawidłowość realizacji procedur GMP/GHP

uwaga! Zakład posiada system HACCP. Faktycznie kontrola została przeprowadzona w szerszym zakresie – zakres kontroli ujęty w arkuszu oceny zakładu jest szerszy niż ujęty w upoważnieniu.

Opis stanu faktycznego

W ramach bieżącego nadzoru sanitarnego przeprowadzono czynności kontrolne w w/w obiekcie, w zakresie określonym w pkt. I.4. Przeanalizowano zgodność z przepisami zawartymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.) oraz w rozporządzeniu (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Ostatnią kontrolę w ramach bieżącego nadzoru przeprowadzono w dniu 18.06.2018 r. – nieprawidłowości nie stwierdzono. Przeanalizowano cykl produkcyjny pod kątem możliwości wystąpienia zagrożeń związanych z przetwórstwem owoców i warzyw. Kontrolowany obiekt posiada decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kaliszu z dnia 07.12.2005 r. w zakresie przetwórstwa owoców i warzyw. Kontrolę przeprowadzono wspólnie z przedstawicielem Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Kaliszu. Otoczenie obiektu ogrodzone, utwardzone, utrzymane w czystości. Układ i rozplanowanie pomieszczeń funkcjonalne, eliminujące krzyżowanie się dróg czystych z brudnymi. Ściany, podłogi, sufity w pomieszczeniach żywnościowych wykonane z materiałów łatwo zmywalnych, bez ubytków, spełniają wymagania ustawodawstwa. Obiekt wyposażony w instalację elektryczną, ciepłą, wodno – kanalizacyjną, wentylacyjną. Do pomieszczeń doprowadzona jest bieżąca zimna i ciepła woda. Jakość wody w zakładzie kontrolowana jest poprzez wykonywanie badań laboratoryjnych, zgodnie z opracowanym harmonogramem (3 razy w roku). Przedstawiono do wglądu wynik badania – kierunek mikrobiologia (barwa, mętność, zapach, stężenie jonów wodoru, przewodność elektryczna), znak HKL/D-155C/2019 z dnia 17.05.2019 r. oraz HKL/D-252A/2019 z dnia 30.08.2019 r. Zakład jest skutecznie zabezpieczony przed dostępem osób nieuprawnionych.

W dniu 27.11.2019 r. dokonano oględzin pomieszczeń produkcyjnych, pomieszczeń magazynowych (magazyn dodatków, gotowego wyrobu, chłodnia) oraz pomieszczeń socjalnych dla personelu (szatnia stołówka, WC). W skład pomieszczeń produkcyjnych wchodzi: hala przetwórstwa warzyw korzennych, linia do przetwórstwa cebuli oraz linia do przetwórstwa ogórków. Powierzchnie stykające się z żywnością oraz sprzęt w pomieszczeniach produkcyjnych wykonane z materiałów spełniających wymagania ustawodawstwa, właściwe do prowadzonego procesu oraz łatwe do utrzymania w czystości. Czynności związane z magazynowaniem są prawidłowe (zachowanie segregacji asortymentowej, kontrola parametrów właściwych dla danej grupy surowców).

W zakładzie zatrudnionych jest 107 osób, posiadających aktualną dokumentację do celów sanitarno – epidemiologicznych. Pracownicy utrzymują wysoki stopień czystości osobistej, nosząc odpowiednie, czyste i, gdzie stosowne ochronne okrycie wierzchnie. Zapewnione są odpowiednie warunki do przebierania się przez personel - szatnia damska, męska oraz zaplecze socjalne. Zakład jest skutecznie zabezpieczony przed dostępem szkodników, owadów. Dokumentacja oraz przeglądy

Z protokołu nie wynika dlaczego kontrolę przeprowadzono z inspekcją weterynaryjną – na stronie internetowej zakładu umieszczono informację, że specjalizuje się w produkcji półproduktów przeznaczonych dla zakładów przetwórstwa rybnego i gastronomii, a także, że

większość przetwarzanych produktów to warzywa z własnych upraw zajmujących obszar kilkuset hektarów.

Brak rejestracji działalności w zakresie produkcji pierwotnej?

W protokole brak jest informacji odnośnie pochodzenia surowców użytych do produkcji. Zawarto informację, że zakład przetwarza warzywa korzeniowe, posiada linię do przetwórstwa cebuli i linię do przetwórstwa ogórków – z treści protokołu wynika, że zakład nie przetwarza owoców.

Brak informacji odnośnie znakowania produktów, stosowanych procesach technologicznych (kontrola receptur; opisu produktu), rodzaju stosowanych opakowań oraz jakie badania są wykonywane w ramach badań właścicielskich.

Brak szerszego opisu w protokole: pkt III arkusza dot. działań korygujących przy stwierdzonych niezgodnościach, śledzenia produktu.

Nie oceniono – brak zaznaczenia w odpowiedniej kolumnie arkusza – profilu działalności a także zakresu działalności.

5. Zakład Produkcyjny, 62-860 Opatówek

5.1 Decyzja zatwierdzająca zakład Nr ON.HŻ.41100.21.1.202.2019 z 29 maja 2019 r.

Zakres ww. decyzji: do prowadzenia działalności obejmującej – produkcję kiełków.

Uzasadnienie decyzji

Na podstawie przeprowadzonej kontroli sanitarnej – protokół nr ON.HŻ.41100.21.1.202.2019 z dnia 28.05.2019 r., opinii sanitarnej nr ON.NS.71.201.2017 z dnia 15.11.2017 r. oraz analizy dokumentacji stwierdzono, że ww. obiekt spełnia wymagania higieniczne przewidziane przepisami rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych.

Mając powyższe na uwadze Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kaliszu orzekł jak w sentencji.

Brak właściwego uzasadnienia decyzji – brak opisu zakładu i procesu produkcyjnego.

Na podstawie poniższych ustaleń kontroli:**

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

Ocenia się działalność PSSE w Kaliszu w kontrolowanym zakresie.

IV.1.5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Stwierdzone nieprawidłowości:

1. Dokonane w zakładzie czynności kontrolne dokumentowane są pobieżnie, nie opisują wszystkich skontrolowanych obszarów, nie przywołują ocenionych dokumentów - ocena kontrolowanego obszaru jest wybiórcza.
2. Faktyczny zakres kontroli przedsiębiorcy jest niezgodny z zakresem zawartym w upoważnieniu do kontroli - w przypadku stosowania arkusza oceny zakres kontroli jest znacznie szerszy od deklarowanego w upoważnieniu.
3. Zakres działalności zakładu określony w decyzji zatwierdzającej nie zawsze formułowany jest w sposób precyzyjny i jednoznaczny, ponadto treść uzasadnienia w decyzji zatwierdzającej nie potwierdza faktu spełnienia przez zakład podstawowych warunków do prowadzenia wskazanej w osnowie decyzji działalności.
4. W protokole i w decyzji merytorycznej przywołuje się normę prawną nie znajdującą potwierdzenia w stanie faktycznym zakładu - w protokole podczas kontroli nie zawarto informacji o stwierdzeniu nieprawidłowości na poparcie wskazanego, naruszonego przepisu prawnego.

Wydane zalecenia:

1. Właściwie, to jest w sposób obiektywny, rzetelny, jasny, zwięzły, konstruktywny dokumentować czynności kontrolne prowadzone w zakładzie przedsiębiorcy. Protokół powinien zawierać: jaką czynność przeprowadzono, jaka była jej treść (każdy stwierdzony fakt dotyczący kontrolowanego obszaru), rezultaty z oceną.
2. Prawidłowo formułować zakres kontroli w upoważnieniu do kontroli oraz w protokole – w przypadku stosowania arkusza oceny zakładu, jako załącznika do protokołu, zakres kontroli powinien być zgodny z zakresem określonym w tym załączniku.
3. Zakres prowadzonej działalności zawarty w decyzji zatwierdzającej zakład należy formułować w sposób precyzyjny, jednoznaczny i powinien znaleźć potwierdzenie w uzasadnieniu decyzji. Uzasadnienie powinno potwierdzać fakt spełnienia przez zakład podstawowych warunków w zakresie infrastruktury i wyposażenia oraz posiadania systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności.

Podpis nieczytelny

.....
data, podpis osób kontrolujących

Projekt wystąpienia pokontrolnego obejmuje ... kolejno ponumerowanych stron. PPIS w Kaliszu ma prawo zgłosić umotywowane pisemne zastrzeżenia dotyczące ustaleń zawartych w projekcie wystąpienia pokontrolnego w ciągu 7 dni roboczych od dnia otrzymania projektu wystąpienia pokontrolnego.

Zastępca WPWIS

.....
Data, podpis kierownika komórki do spraw kontroli

*niepotrzebne skreślić

** właściwe podkreślić i uzasadnić