

28 05 2013

Poznań, .....

**PROJEKT WYSTĄPIENIA POKONTROLNEGO Z KONTROLI  
PROBLEMOWEJ/SPRAWDZAJĄCEJ\*  
PRZEPROWADZONEJ PRZEZ ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOSCI, ŻYWIENIA I  
PRZEDMIOTÓW UŻYTKU WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO –  
EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO –  
EPIDEMIOLOGICZNEJ W ŚREMIE, ul. WIEJSKA 2, 63-100 ŚREM**

adres PSSE

1. **Data kontroli:** 18.04.2013r.

2. **Znak pisma:** DN-HŻ.045.1.2013.

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

3.1. **Imię, nazwisko i tytuł służbowy osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 6/2011 z dnia 30 sierpnia 2011r.:** [REDAKCYJNA]

[REDAKCYJNA] – 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 Śremie:** Pani [REDAKCYJNA]

[REDAKCYJNA] - Starszy Asystent oraz Pani [REDAKCYJNA] – Asystent Stanowiska Pracy ds. HŻŻIPU PSSE w Śremie.

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 Śremie w 2012 roku oraz w I kwartale 2013r.

**5. Wyniki kontroli:**

Kontrolę problemową przeprowadzono w obecności pracowników (3 pracowników + 1 osoba na stażu) Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku 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 Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarно-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, str.1), 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, str. 1), 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.) oraz ustawy Ministra Zdrowia 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 Śremie znajdują się 482 obiekty produkcji, obrotu żywnością oraz żywienia zbiorowego (stan na 2012 rok, do chwili kontroli w 2013 – 450 obiektów). W ogólnej liczbie obiektów nadzorowanych w 2012 roku znajduje się 144 obiektów żywnościowych, w tym 56 obiektów małej gastronomii, 39 żywienia otwartego i 49 żywienia zamkniętego, a także 29 zakładów produkcji żywności oraz 247 sklepów.

#### **Kontrola problemowa wykazała, że:**

1. Wszyscy pracownicy Stanowiska Pracy ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku prowadzą ciągły nadzór w ramach kontroli sanitarnej, tematycznej i interwencyjnej nad zakładami produkcji i obrotu żywnością w powiecie śremskim.
2. Przeanalizowano pod względem merytorycznym i formalnym następującą dokumentację:

#### **2.2. Piekarnia,**

- decyzja zatwierdzająca zakład do prowadzenia działalności w zakresie wypieku pieczywa oraz wyrobów ciastkarskich (z wyjątkiem ciast kremowych) została wydana przez PPIS w Śremie w dniu 23.01.2004r. (nr decyzji IS-HŻ-5130-5-1/04);

- protokół kontroli sanitarnej nr ON.HŻ-466-1-30/12 z dnia 10.02.2012r. + upoważnienie do przeprowadzenia kontroli KS-122-2-84/12 z dnia 09.02.2012r. Kontrola kompleksowa obiektu dotyczyła sprawdzenia warunków higieniczno-sanitarnych, technicznych pomieszczeń oraz wyposażenia. Ponadto dokonano oceny sposobu przyjęcia, warunków magazynowania oraz terminów przydatności do spożycia artykułów spożywczych wprowadzanych do obrotu. W punkcie II.1. („Opis stanu faktycznego”) odnotowano m.in. „...prowadzone są na bieżąco rejestry dostaw na towar i temperatury w urządzeniach chłodniczych”. Jednocześnie w związku ze stwierdzonym brakiem wdrożenia i opracowania w całości systemu HACCP w punkcie II.2. „Opis stwierdzonych nieprawidłowości” w protokole z kontroli sanitarnej zapisano – pkt. 55 (odnoszący się do arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji) – „system HACCP w trakcie wdrażania, opracowano receptury pieczywa mieszanego, opracowano schemat technologiczny, wyznaczono punkty krytyczne: CCP1 – przyjęcie towaru, CCP2 – magazynowanie, CCP3 – wypiek pieczywa. Przytoczono szczegółową podstawę prawną. Kontrola sanitarna była także związana z oceną na arkuszu oceny stanu sanitarnego, w której obiekt kontrolowany uzyskał 60,5pkt i uznany został jako zgodny z wymaganiami.

W kolejnej kontroli sanitarnej – nr protokołu ON.HŻ-466-1-125/13 z dnia 04.04.2013r. stwierdzono nieprawidłowości dotyczące braku ustalenia limitów krytycznych dla CCP (krytycznych punktów kontroli) oraz braku monitorowania CCP3 dotyczącego wypieku pieczywa. Ponadto w ramach prowadzonego w piekarni systemu HACCP brak ustalenia działań korygujących, procedur weryfikacji systemu HACCP oraz opracowania sposobu przechowywania danych i ich archiwizowania (w tym zakresie odnotowano stosowne uwagi do punktów 2, 13, 14 i 52 arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności).

Następstwem kontroli sanitarnej z dnia 04.04.2013r. było przekazanie właścicielowi zakładu zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego (ON.HŻ-4110-4-7-3/13 z dnia 08.04.2013r.) z klauzulą, iż strona postępowania może się odnieść do zebranej dokumentacji kontrolnej, wnieść własne uwagi i wnioski w celu uzupełnienia materiału dowodowego przed wydaniem decyzji administracyjnej. W tym zakresie stosowane terminy postępowania administracyjnego zostały zachowane. Opracowano projekt decyzji administracyjnej ON.HŻ-4110-4-7-3/13 z dnia 22.04.2013r., w której nakazano w punkcie: "... 1. doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego ściany i sufit w magazynie wyrobu gotowego, 2. doprowadzić do właściwego stanu sanitarno-technicznego sufit w hali wypieku pieczywa, 3. opracować, wdrożyć i utrzymywać procedury systemu HACCP...". W decyzji wskazano uzasadnienie oraz określono terminy wykonania zaleceń dla punktów 1 i 2 do dnia 31.07.2013r., a dla punktu 3 do dnia 31.05.2013r.

### 2.3. Sklep firmowy [REDAKTOWANE]

- decyzja zatwierdzająca obiekt nr ON.HŻ-4110/22/110-2/11 z dnia 01.07.2011r.;

- protokół kontroli sanitarnej ON.HŻ-466-1-235/12 z dnia 05 czerwca 2012r. wraz z arkuszem oceny stanu sanitarnego zakładu obrotu żywnością w zakresie oceny bieżącego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i wyposażenia. W trakcie kontroli zaplanowano także ocenę sposobu przyjęcia, warunków przechowywania oraz terminów przydatności do spożycia artykułów spożywczych wprowadzanych do obrotu. W ramach kontroli użyto termometru P/S/K/03-04/ON.HŻ. W trakcie kontroli skontrolowano temperaturę w ladach chłodniczych z wędlinami (wskazanie termometru +4°C, +4,5°C), z mięsem +2°C oraz w chłodni 0°C – temperatury zgodne ze wskazaniami termometrów w urządzeniach.

W trakcie kontroli przedstawiciele PPIS w Śremie odnotowali w pkt II.2: pkt 8 - brak przedsięwzięcia ustępowego, wejście do ubikacji z korytarza; w pkt 43 – system HACCP w trakcie wdrażania, opracowano politykę jakości, powołano zespół ds. systemu HACCP, opisano produkty.

W następstwie kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 10.04.2013r. (protokół kontroli ON.HŻ-466-1-133/13) poza nieprawidłowościami dotyczącymi uszkodzenia ścian odnotowano w punkcie II.2. protokołu kontroli sanitarnej, iż system HACCP jest w dalszym ciągu w trakcie wdrażania, a w stosunku do kontroli poprzedniej właściciel sklepu uzupełnił dokumentację systemu bezpieczeństwa żywności o wyznaczenie krytycznych punktów kontroli: CCP1 - magazynowanie w chłodni, CCP2 – sprzedaż produktów wymagających chłodzenia.

Zakład uzyskał ocenę zgodny z wymaganiami w zakresie oceny na arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu obrotu żywnością (40,5 punktów).

### 2.3. Restauracja

- decyzja zatwierdzająca zakłada wydana przez PPIS w Śremie nr ON.HŻ-424/17/5-1/09 z dnia 09.12.2009r.;

- kontrola sanitarna nr ON.HŻ-466-1-188/12 z dnia 09.05.2012r. w zakresie oceny stanu sanitarno-technicznego obiektu. W trakcie kontroli zaplanowano także ocenę sposobu przyjęcia, warunków przechowywania oraz terminów przydatności do spożycia surowców wykorzystywanych do produkcji potraw. W punkcie II.1. („Opis stanu faktycznego”) wskazano, iż w obiekcie prowadzony jest monitoring temperatur w urządzeniach chłodniczych/mroźniach – sprawdzono zapisy w okresie styczeń – kwiecień 2012r. 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 krytyczne punkty kontroli: CCP1 – przyjęcie towaru, CCP2 – magazynowanie, CCP3 – schładzanie potraw, CCP4 – przechowywanie potraw gotowych, opracowano również działania korygujące. Zakład uzyskał 60 punktów w zakresie oceny na arkusz i został uznany jako zgodny z wymaganiami.

3. W załączeniu do kontroli problemowej (AK-DN-HŻ-2) znajduje się lista wybranych przedsiębiorstw powiatu śremskiego (5 zakładów), w których wdrożony jest i funkcjonuje w całości system HACCP. Na podległym PSSE w Śremie terenie ze względu na dominującą liczbę obiektów obrotu żywnością (247 sklepów w 2012r.) podstawowym systemem zapewniającym bezpieczeństwo higieniczne i produkcyjne żywności są stosowane zasady GHP/GMP (100% obiektów w tej grupie), a system HACCP ok. 19%. W zakładach produkcji żywności ok. 20% (6) zakładów ma wdrożony system HACCP, a w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego ok. 4%. 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. 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 określonymu 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. Zapisy w dokumentacji z kontroli sanitarnych obiektów (pkt II.1 – Opis stanu faktycznego protokołu kontroli sanitarnej), poza opisem stanu higieniczno-sanitarnego i technicznego obiektów, powinny w dalszym ciągu być odzwierciedleniem stanu faktycznego stosowania i działania systemów. Należy ujmować w protokołach z kontroli sanitarnej opis stanu faktycznego w ten sposób, aby możliwe było zidentyfikowanie np. stopnia wdrożenia systemów bezpieczeństwa żywności GHP/GMP i HACCP oraz ich skuteczności (czy dokumentacja systemowa jest przez przedsiębiorcę stale uzupełniana i jest zgodna ze stanem faktycznym podczas kontroli). Z protokołu kontroli sanitarnej powinno wynikać jakie systemy zapewnienia bezpieczeństwa żywności zostały wdrożone w zakładzie i czy są one skutecznie realizowane. Nie należy zapominać, iż w zakładach, w których system HACCP jest obowiązkiem, w protokole z kontroli sanitarnej (jak i arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu) powinna być zawarta informacja o liczbie krytycznych punktów kontroli (lub/i punktach kontrolnych) z krótkim opisem jakie są to punkty. Wszelkie szczegółowe opisy stanu faktycznego oraz stwierdzone nieprawidłowości nie tylko pokazują proces zmian w ramach kontroli wewnętrznej zakładów, ale dają także potwierdzenie, że kontrola sanitarna została przeprowadzona w sposób wnikliwy, a ponadto jest ważnym elementem przy ewentualnych odwołaniach w postępowaniu sądowych.

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

28.06.2013  
Data, podpis osób kontrolujących  
Starszy Asystent  
Oddziału Higieny Żywności,  
Żywności i Przemysłu Spożywczego  
Krzysztof Kotak

28.06.2013  
Data, podpis i pieczęć kierownika  
komórki organizacyjnej  
Krzysztof Kotak

28.06.2013  
Data, podpis kierownika  
komórki do spraw kontroli  
Krzysztof Kotak

\* - niepotrzebnie skrócić

\*\* podać komórkę organizacyjną WSSE