

pieczęć LPWIS w Gorzowie Wlkp.

Znak sprawy:

HŻ.9020.5.2014.AC-W

**WYSTĄPIENIE POKONTROLNE
Z KONTROLI PRZEPROWADZONEJ PRZEZ PRACOWNIKÓW
Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, Żywnienia i Kosmetyków**
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W GORZOWIE WLKP.
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ w Sulęcinie**

1. Data kontroli: 03.09.2014r.; 03.10.2014r.; 16.10.2014 r.; 23.10.2014r.

2. Kontrolowana komórka organizacyjną PSSE: Sekcja Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku

3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem LPWIS nr ST-222.7.64.2014 z dnia 26.08.2014 r.:

Małgorzata Stodolak – kierownik Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, Żywnienia i Kosmetyków;

Karolina Rajczyk – starszy asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, Żywnienia i Kosmetyków;

Angelika Cisek-Woźniak - starszy asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, Żywnienia i Kosmetyków.

3.2. Imię i nazwisko osoby/ osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Sulęcinie:

Maria Łogisz – kierownik Sekcji HŻŻiPU;

Wiesława Mrugała - młodszy asystent Sekcji HŻŻiPU;

Henryka Gąsiorek – starszy instruktor higieny Sekcji HŻŻiPU.

4. Zakres kontroli (w tym przedmiot i okres objęty kontrolą):

- Ocena nadzoru nad wybranymi obiektami żywnościowo-żywnieniowymi wraz z weryfikacją stanu sanitarnego tych obiektów oraz oceną podejmowanych działań pokontrolnych w latach od 2011 do dnia kontroli tj. 23.10.2014 r.,
- Egzekwowanie podczas kontroli urzędowych przepisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dot. środków spożywczych pod kątem włączenia ich do procedur opartych na zasadach systemu HACCP (w przypadku, gdy do danej produkcji ma to zastosowanie);
- Ocena skuteczności podejmowanych działań w przypadkach, kiedy urzędowe próbki nie spełniają kryteriów bezpieczeństwa żywności określonych w art. 54 rozporządzenia (WE) PE i RE nr 882/2004 z dnia 29.04.2004 r. w sprawie kontroli urzędowych ...;
- Ocena nadzoru nad wdrożonym przez przedsiębiorców systemem traceability w latach od 2011 do dnia kontroli tj. 23.10.2014 r.;
- Ocena nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w latach od 2011 do dnia kontroli tj. 23.10.2014 r. Kontrola dokumentacji i obiektów;
- Ocena nadzoru nad kosmetykami w latach od 2011 roku do dnia kontroli tj. 23.10.2014 r.
- Szkolenia wewnętrzne i udział w szkoleniach zewnętrznych.

- Współpraca z innymi służbami kontrolnymi, w szczególności z Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Farmaceutyczną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcją Handlową. Realizacja zawartych porozumień.

5. Ustalenia z kontroli:

Ocena nadzoru nad wybranymi obiektami żywnościowo-żywnościowymi wraz z weryfikacją stanu sanitarnego wybranych obiektów oraz ocena podejmowanych działań pokontrolnych. Egzekwowanie podczas kontroli urzędowych przepisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 w spr. kryteriów mikrobiologicznych dot. środków spożywczych pod kątem włączenia ich do procedur opartych na systemie HACCP (w przypadku, gdy do danej produkcji ma to zastosowanie).

W 2014 roku na terenie nadzorowanym przez PPIS w Sulęcinie funkcjonuje 345 zakładów żywnościowo-żywnościowych [w stosunku do roku ubiegłego liczba obiektów zmniejszyła się o 4] w tym 14 zakładów produkcji żywności [stanowi to 4,05 %]. Są to: automaty do lodów – 2, piekarnie – 5, ciastkarnie – 3, zakłady garmazeryjne – 2, inne wytwórnie żywności – 2. Wśród zakładów zajmujących się obrotem żywnością najliczniejszą grupę stanowią sklepy spożywcze – 150.

W celu uzyskania poprawy stanu sanitarno – technicznego w okresie od 1.01.- 30.09. 2014 roku wydano ogółem 22 decyzje administracyjne. W celu uzyskania poprawy stanu sanitarno-technicznego wydano w okresie od 1 stycznia do 30 września br. 15 mandatów karnych na łączną kwotę 2 400,00 zł. W Sekcji HŻŻiPU zatrudnione są 3 osoby.

W celu dokonania oceny nadzoru nad obiektami żywnościowo-żywnościowymi w pierwszym etapie zapoznano się z dokumentacją losowo wybranych obiektów, zwracając szczególną uwagę na zapisy umieszczane w protokołach kontroli oraz prowadzenie postępowań pokontrolnych. Oceniono również prowadzenie rejestrów, prawidłowość stosowania aktów prawnych w postępowaniach pokontrolnych oraz podejmowane działania w związku z otrzymaniem poleceń od Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp.

W dniu 3 września, 3 października 2014 r. oraz 16 października br. zapoznano się z dokumentacją następujących obiektów:

I.

Zakład przed rozpoczęciem działalności złożył do PPIS w Sulęcinie na właściwym formularzu wniosek [z dnia 13.09.2011r.] o zatwierdzenie zakładu. Dnia 14.09.2011 r. przeprowadzono kontrolę w zakładzie i na podstawie protokołu kontroli wydano decyzję PPIS w Sulęcinie o spełnieniu wymagań sanitarnych [decyzja znak: Nr 514/2011/HŻ/4432/17/D/11 z dnia 7.10.2011r.].

W zakładzie odbywa się produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy, wydawanie posiłków w systemie cateringowym oraz sprzedaż napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Analiza dokumentacji wykazała, że dnia 29.08.2014 roku wydano decyzję Nr 342/2014/HŻ-4432/23-D/14 zatwierdzającą bar w zakresie rozszerzenia działalności o produkcję lodów z automatu.

W zakładzie tym, jak wynika z przedstawionej dokumentacji, nie ma większych problemów sanitarno-technicznych. Ostatnia kontrola odbyła się 31 lipca 2014 roku, była to kontrola kompleksowa oparta o arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu. W protokole tym zawarty został również zapis o konieczności kontrolowania bezpieczeństwa swoich wyrobów w ramach sprawowanej przez siebie kontroli wewnętrznej. W tej kwestii przywołano w protokole rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego..... oraz rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych.

2. Przedszkole Ogólnokształcące w Sulęcinie

Obiekt został wpisany z urzędu do rejestru zakładów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sulęcinie. Przedszkole prowadzi żywienie w zakresie produkcji posiłków od surowca dla dzieci w wieku przedszkolnym. Ostatnie kontrole kompleksowe na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego, które odbyły się w 2012 roku i 2013 roku nie wykazały uchybień natury sanitarno – technicznej. Ponadto w protokołach zawarto dodatkowe informacje m.in. w zakresie identyfikacji dostawców środków spożywczych. W dokumentacji opisywanego zakładu znajduje się decyzja PPIS w Sulęcinie z dnia 6.08.2014 roku [znak Nr 315 2014/HŻ4432/18-D/14] zatwierdzająca „tymczasowy obiekt produkcji posiłków znajdujących się w Przedszkolu w ~~Ciżewie 44-114-143~~”. Z przedłożonej dokumentacji i wyjaśnienia Pani kierownik wynika, że przedmiotowy obiekt spełnia wymagania obiektu stałego zawarte w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych w załączniku II rozdział I, II [ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych innych niż wymienione w rozdziale III, który dotyczy m.in. ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń].

W art. 3 pkt 5 ustawy z dnia 07 lipca 1994r. - Prawo budowlane (Dz. U. z 2010r. nr 243, poz.1623 z późn. zm.) przez tymczasowy obiekt budowlany należy rozumieć obiekt budowlany przeznaczony do czasowego użytkowania w okresie krótszym od jego trwałości technicznej, przewidziany do przeniesienia w inne miejsce lub rozbiórki, **a także obiekt budowlany niepołączony trwale z gruntem, jak: strzelnice, kioski uliczne, pawilony sprzedaży ulicznej i wystawowe, przykrycia namiotowe i powłoki pneumatyczne, urządzenia rozrywkowe, barakowozy, obiekty kontenerowe.** Opisywany obiekt nie spełnia tych wymagań w związku z czym niezrozumiałe jest wydanie decyzji zatwierdzającej „tymczasowy obiekt produkcji posiłków znajdujących się w Przedszkolu w ~~Ciżewie 44-114-143~~”.

3. Bar Złoty Rybek Lub. ul. wice-Jana Pawła I 48

Obiekt został wpisany z urzędu do rejestru zakładów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sulęcinie.

Ostatnia kontrola w zakładzie miała miejsce w dniu 18.08.2014 roku. Była to kontrola kompleksowa w oparciu o Zarządzenie nr 153/2014 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014 roku w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałami i wyrobami przeznaczonych do

kontaktu z żywnością w punkcie dot. Informacje szczegółowe kontrolowanego zakładu na podstawie oceny analizy ryzyka w punkcie IV w zakresie profilu działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów nie wypełniono zgodnie z wytycznymi zawartymi w punkcie IV.2.4. w którym profil działalności zakładu określony został na podstawie oceny ryzyka z uwzględnieniem mikrobiologicznych i chemicznych kryteriów żywności.

Podobnie jak we wcześniejszych protokołach i w tym protokole zawarty został również zapis o konieczności kontrolowania bezpieczeństwa swoich wyrobów w ramach sprawowanej przez siebie kontroli wewnętrznej. Przywołano w protokole rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego..... oraz rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych.

Kontrola w dniu 18.08.2014 roku wykazała uchybienia natury sanitarnej takie jak: w pomieszczeniu magazynowym urządzenia chłodnicze i zamrażalnicze brudne, brak prawidłowej segregacji przechowywanych środków spożywczych, podłoga brudna. Za stwierdzone uchybienia nałożono mandat wartości 200,00 zł. Kontrola sprawdzająca odbyła się 1.09.2014 r. i wykazała, że uchybienia zostały usunięte.

Kontrola wcześniejsza przeprowadzona w 8.07.2013 roku wykazała uchybienie: brak w pomieszczeniu kuchennym w oknie ekranu zatrzymującego owady. Kontrola sprawdzająca odbyła się 13.08.2013 roku i wykazała, że zamontowano w oknach w pomieszczeniu kuchennym ekrany zatrzymujące owady.

4.

Obiekt został wpisany z urzędu do rejestru zakładów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sulęcinie. W piekarni prowadzona jest produkcja chleba, galanterii piekarniczej oraz ciast. W 2014 roku [16.06.2014r.]w omawianym zakładzie odbyła się kontrola tematyczna w zakresie oznakowania produktów piekarniczych zgodnie z przepisami prawa. W protokole zawarte jest stwierdzenie jakie informacje znajdują się na etykiecie chleba bez wyraźnego odniesienia się czy oznakowanie jest prawidłowe czy nie. Kontrola wykazała nieprawidłowości natury sanitarnej takie jak: kuchenka gazowa brudna, oblepiona, wentylator w okapie nad patelnią do smażenia pączków z osadem spalonego tłuszczu. Za stwierdzone uchybienia nałożono mandat wartości 100,00 zł.

Ponadto stwierdzono uchybienia natury technicznej to jest: nienależyty stan sanitarno-techniczny ścian i sufitów w pomieszczeniach zakładu, brak w oknach siatek, które zabezpieczają przed dostaniem się owadów do pomieszczeń produkcyjnych oraz stwierdzono, że czynności produkcyjne wykonywane są przy użyciu materiałów wyrobów do kontaktu z żywnością w postaci pojemników po marmoladach z nadrukiem na zewnętrznej stronie, które służą do pobierania zakwasu z dzieży. W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną z obowiązkiem wykonania do dnia 31.10.2014 roku.

Dnia 6.06.2014 roku PPIS w Sulęcinie został powiadomiony przez PPIS w Gryfinie, że firma przyjmuje zwroty nie sprzedanego pieczywa i wyrobów cukierniczych po upływie ich terminu przydatności do spożycia. Niniejsza sprawa była przedmiotem kontroli w dniu 16.06.2014 roku, która potwierdziła zwroty pieczywa i wyrobów cukierniczych do producenta. Producent oświadczył, że wyroby te są zgodnie z zawartą

umową wrzucane do pojemnika na bio-odpady i wywożone przez firmę zewnętrzną. Również przedsiębiorca złożył oświadczenie, że nie wytwarza materiałów paszowych przeznaczonych dla zwierząt.

5. Zakład przemysłowy "Pierogi" ul. Popława 66-18 Sulęcinek

Obiekt został zatwierdzony przez PPIS w Sulęcinie decyzją z dnia 9.09.2005 roku [znak Nr 487/2005/HŻ-4437/21-D/05], która stwierdza, że przedmiotowy zakład należący do Pana ~~Janusza~~ spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w produkcji i w obrocie oraz właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych. Dnia 4.07.2014 roku został złożony wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. Kontrola kompleksowa przeprowadzona w dniu 19.05.2014 roku wykazała uchybienie wymagające poprawy w zakresie opracowania i wdrożenia systemu HACCP. Stosowna dokumentacja została przedstawiona w siedzibie PSSE, co zostało odnotowane w notatce służbowej z dnia 29.08.2014 roku.

W protokole z kontroli z dnia 26.08.2013 roku znajduje się zapis, że podczas kontroli przedstawiono sprawozdania z badań właściwości pierogów ruskich oraz naleśników z serem, które pod względem parametrów mikrobiologicznych oraz zbadanych cech organoleptycznych nie budziły zastrzeżeń.

6. Piekarnia "Lex" Sulęcinek ul. Lipowa 7 należąca do PPIS "Lex" Sp. z o.o. z siedzibą w Sulęcinie

PPIS w Sulęcinie dnia 17.10.2003 roku wydał decyzję o spełnieniu przez zakład warunków zapewniających właściwą jakość zdrowotną pieczywa i wyrobów cukierniczych na podstawie wówczas obowiązujących przepisów prawa tj. ustawy z dnia 14 marca 1985r o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia. Ostatnia kontrola odbyła się 12.09.2014r. Protokół zawiera opis stanu faktycznego, odnotowano również, że zakład posiada wyniki badań laboratoryjnych takich produktów jak: chleb polskie zboża, chleb razowy polskie zboża, bułki duże, pączek z nadzieniem o smaku waniliowo-wiśniowym.

Dnia 13.02.2014 roku LPWIS wystosował pismo [znak: NS-HŻ.9011.2.11.1.2014.AC-W] do PPIS w Sulęcinie w celu wydania decyzji zatwierdzającej Dom Dziecka w Sulęcinie przy ul. Szpitalnej będący pod nadzorem LPWIS. Uprawnienia do wydania decyzji w tej sprawie i wpis do rejestru zakładów wynikający z art. 61, art. 62 ust.1 pkt.2, art. 63 ust 1 i z art. 64 ust.1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia nadaje państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu. Pismem z dnia 14.05.2014r. PPIS w Sulęcinie przekazał decyzję zatwierdzającą powyższy obiekt. Niezrozumiałe jest brzmienie osnowy decyzji „zatwierdza Zakład Żywności w Domu Dziecka w Sulęcinie przy ul. Szpitalnej” spełniający wymagania sanitarne konieczne do zapewnienia higieny w zakresie produkcji posiłków dla wychowanków Domu Dziecka pod warunkiem spełnienia wymagań dla wychowawców i wychowanków przygotowujących posiłki, jakie zostały określone w przepisach prawnych, dla osób kontaktujących się z żywnością. Ponadto wychowawcy, jako osoby przygotowujące dzieci do dorosłego życia powinni nauczyć wychowanków przestrzegania podstawowych wymagań sanitarnych przy sporządzaniu posiłków oraz zachowania higieny osobistej”.

Zebrana dokumentacja w tej sprawie pozwala wydać decyzję bez jakichkolwiek warunków, bowiem obiekt spełnia wszystkie wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia oraz systemów gwarantujących

bezpieczeństwo żywności. Ponadto decyzja nie precyzuje dokładnie w jakim zakresie produkcja może się odbywać tzn. czy od surowca czy tylko od półproduktu.

Podczas kontroli dokonano również oceny sporządzania protokołów poboru próbek (25 protokołów) za okres 2013 do III kwartału 2014.

W większości przypadków stwierdzono, że protokoły pobrania próbek wypełniane są prawidłowo. Jedynie w pojedynczych przypadkach stwierdzono nieprawidłowości takie jak:

- przywoływanie aktów prawnych zgodnie z którymi pobierana jest próbka, podczas gdy ilość/masa próbki nie odpowiada ilości/masie wskazanej w przepisie prawnym, np.
 - protokół poboru próbek nr 08/HŻ/13 z dnia 18.04.2013r. (próbki pobrane do badań w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia mikotoksynami) - w wierszu dotyczącym sposobu pobrania próbki wpisano, że próbki pobrano zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych ze zmianami, podczas gdy do badań pobrano próbki o mniejszych masach;
 - protokół poboru próbek nr 01/HŻ/2013 z dnia 05.03.2013r. oraz nr 02/HŻ/2013 z dnia 12.03.2013r. (próbki pobrane do badań w kierunku oznaczenia zanieczyszczeń mikrobiologicznych) - w wierszu dotyczącym sposobu pobrania próbki wpisano, że próbki pobrano zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, podczas gdy do badań pobrano pojedyncze próbki;
- nie wypełnianie wiersza dotyczącego terminu przydatności do spożycia, np. protokół poboru próbek nr 16/HŻ/2014 z dnia 13.05.2014r. (próbki pobrane do badań w kierunku oznaczenia zanieczyszczeń mikrobiologicznych);

Ocena skuteczności podejmowanych działań w przypadkach, kiedy urzędowe próbki nie spełniają kryteriów bezpieczeństwa żywności określonych w art. 54 rozporządzenia (WE) PE i Rady nr 882/2004 z dnia 29.04.2004r. w sprawie kontroli urzędowych

Podjęmowane działania w przypadkach kiedy urzędowe próbki nie spełniają kryteriów bezpieczeństwa żywności:

Z analizy dokumentacji wynika, że w omawianym okresie tj. rok 2013 i trzy kwartały roku 2014, w wyniku badań laboratoryjnych zakwestionowano 9 próbek żywności. Były to:

W 2013 roku

- 1) Skrzydło z kurczaka w przyprawach – obecność Salmonella Indiana
- 2) Ciastko WZ z bitą śmietaną – obecność Salmonella Enteritidis
- 3) Pomarańcza z dodatkiem wit. C – zbyt wysoki poziom wit. C
- 4) Jabłko z dodatkiem wit. C – zbyt wysoki poziom wit. C
- 5) Pieprz czarny mielony – przekroczony poziom OA
- 6) Ćwiartka z kurczaka – obecność enterotoksyn gronkowcowych

W 2014 roku - III kwartały

- 1) Udko z kurczaka w marynacie – obecność Salmonella Tshiongwe
- 2) pomarańcza z dodatkiem wit. C, – zbyt wysoki poziom wit. C
- 3) anas z dodatkiem wit. C, – zbyt wysoki poziom wit. C

W zawiązku z powyższym podejmowano różne działania w zależności od rodzaju próbki, zagrożenia, producenta, dystrybutora, miejsca poboru próbki. Na przykład:

- Próbką „Skrzydło z kurczaka w przyprawach” – po otrzymaniu wyników badań przeprowadzono kontrolę sanitarną w miejscu pobrania próbki, polecono przeprowadzenie procesów dezynfekcji, powiadomiono właściwego ze względu na siedzibę producenta PLW oraz producenta, zgłoszono produkt w systemie RASFF.
- Próbką „Ćwiartka z kurczaka” – po otrzymaniu wyników badań powiadomiono kierownika sklepu w którym pobrano próbkę, polecono przeprowadzenie procesów dezynfekcji, powiadomiono właściwego ze względu na siedzibę producenta PLW.
- Próbką „Ciastko WZ z bitą śmietaną” – po otrzymaniu wyników badań przeprowadzono kontrolę sanitarną w miejscu pobrania próbki, polecono przeprowadzenie procesów dezynfekcji.
- Próbką „Pieprz czarny mielony” – po otrzymaniu wyników badań powiadomiono kierownika sklepu w którym pobrano próbkę, Centrum Dystrybucji, PPIS właściwego ze względu na siedzibę centrum dystrybucyjnego, PPIS właściwego ze względu na siedzibę producenta, producenta, zgłoszono produkt w systemie RASFF.
- Próbką „” – po otrzymaniu wyników badań powiadomiono sklep w którym pobrano próbkę, producenta oraz dystrybutora.
- Próbką „Udko z kurczaka w marynacie” – po otrzymaniu wyników badań powiadomiono kierownika sklepu w którym pobrano próbkę, właściwego ze względu na siedzibę producenta PLW, producenta, dystrybutora, zgłoszono produkt w systemie RASFF.
- W przypadku próbek – nie podjęto żadnych działań, ani nie powiadomiono o wynikach badania kontrolowanego.

Podejmowane działania w przypadku otrzymywania powiadomień w systemie RASFF

W przypadku otrzymywania informacji od LPWIS w Gorzowie Wlkp. dotyczących środków spożywczych zgłaszanych w systemie RASFF wraz z listą dystrybucyjną, przeprowadzane są rozmowy telefoniczne z przedsiębiorcami do których produkt trafił. Z rozmów sporządzane są notatki służbowe, np. notatka służbowa z dnia 23.04.2014r. w sprawie produktu pn. „Rodzynki sultanki”, notatka służbowa z dnia 04.06.2014r. w sprawie produktu pn. „Migdały”, notatka służbowa z dnia 12.03.2013r. w sprawie produktu pn. „Popcorn ziarno kukurydzy”. W przypadku uzyskania informacji od przedsiębiorcy, że produkt został wycofany przesyła on dokument potwierdzający ten fakt. Na podstawie takich notatek sporządzana jest odpowiedź do LPWIS.

Ocena nadzoru nad wdrożonym przez przedsiębiorców systemem traceability .

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji oraz wyników wspólnych kontroli należy stwierdzić, że podczas kontroli przeprowadzanych przez przedstawicieli PPIS w Sulęcinie sprawdzana jest procedura dotycząca systemu traceability - jej posiadanie.

Należy zauważyć, że podmioty w większości przypadków znają to zagadnienie i nie mają problemów identyfikacją swoich dostawców i odbiorców. Przeprowadzone wspólne kontrole wybranych obiektów wykazały, że system traceability działa w sposób prawidłowy.

W celu weryfikacji nadzoru nad wyżej opisanymi obiektami przeprowadzono kontrolę sanitarną wraz z przedstawicielem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sulęcinie w:

1. Zakładzie Leks Sp. z o.o. ul. E. Plater 4 69-200 Sulęcín, Kontrolowany obiekt: Piekarnia "Leks"

w Sulęcinie ul. E. Plater 4

Przedstawicielom zakładu uczestniczącym podczas kontroli przedstawiono tematykę i zakres kontroli. Podczas kontroli dokonano oględzin zakładu oraz analizowano dokumentację prowadzoną w zakresie dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej i systemu HACCP. Kontrola wykazała, że przedstawiona dokumentacja w powyższym zakresie zapewnia bezpieczeństwo produkowanej żywności. Dokumentacja jest czytelna, prowadzone są audyty wewnętrzne systemu HACCP. Przedstawiono harmonogram badania produktu gotowego w zakresie mikrobiologicznym oraz organoleptycznym. Badania laboratoryjne pod względem cech organoleptycznych przeprowadzono w laboratorium WSSE w Gorzowie Wlkp. Podczas kontroli oceniono także poprawność funkcjonowania systemu traceability na przykładzie: produktu „mini rogalików” z nadzieniem serowym wyprodukowanego dnia 23.10.2014r. Na podstawie składników użytych do produkcji rogalików (mąka pszenna, nadzienie serowe, cukier, skrobia modyfikowana, mleko w proszku, jaja, drożdże) ustalono identyfikowalność surowców. Przedstawiono na użyte surowce stosowne dokumenty. W zakładzie utworzone zostały systemy i procedury identyfikacji dostawców surowców i odbiorców produktów wyprodukowanych w przedmiotowym zakładzie.

Przedmiotem kontroli były również wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – szczegóły opisano poniżej w części dotyczącej „nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością”.

2. Zakładzie Piekarnia "Leks" w Sulęcinie ul. E. Plater 4 69-200 Sulęcín, Kontrolowany obiekt: Piekarnia "Leks"

W zakładzie prowadzona jest produkcja wyrobów cukierniczych trwałych, z kremem poddanych obróbce termicznej, z kremem niepoddanym obróbce termicznej oraz produkcja lodów na bazie koncentratów (produkcja sezonowa). Wyprodukowane wyroby sprzedawane są w przyzakładowym sklepie. Produkcja odbywa się w godzinach nocnych. Podczas kontroli odbywała się tylko sprzedaż wyprodukowanych wyrobów.

Łącznie zatrudnionych jest 10 osób (3 osoby na produkcji, 3 osoby zajmujące się sprzedażą, 2 sprzątaczkę oraz 2 uczniów). Wszystkie zatrudnione osoby posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. W dniu kontroli higiena osobista pracowników (osoby ze sprzedaży) oraz odzież ochronna właściwa.

Kontrolą objęto pomieszczenia cukierni: pomieszczenie produkcji lodów (obecnie wyłączone z eksploatacji – brak produkcji lodów); magazyn środków spożywczych, pomieszczenie do wykańczania ciast kremowych (deserownia), halę produkcyjną wraz ze stanowiskiem do smażenia pączków, pomieszczenie chłodnia, magazyn jajek, pomieszczenie socjalne dla pracowników (szatnia + toaleta), salę sprzedaży.

Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu wykorzystywanego do produkcji nie budził zastrzeżeń.

Środki spożywcze suche (mąka, cukier, dodatki do wypieku ciast, koncentraty, dodatki do dekorowania) przechowywane prawidłowo zgodnie z zaleceniami producenta. Środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie (przygotowana bita śmietana, kremy, śmietana, drożdże, przygotowane surowe ciasta francuskie) oraz wypieczone ciasta biszkoptowe i inne dodatki przechowywane są w urządzeniach chłodniczych, w pomieszczeniu chłodni, z zachowaniem segregacji, gdzie prowadzony jest stały monitoring temperatur – z odczytu prowadzone są zapisy – jest to drugi punkt krytyczny, tj. CCP2.

Podczas kontroli nie twierdzono środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia i dacie minimalnej trwałości.

Jaja wykorzystywane do produkcji przechowywane są w wydzielonym magazynie, w którym znajduje się zlewozmywak oraz urządzenie do naświetlania UV. Przed użyciem do produkcji jaja są myte i naświetlane – z czynności tych prowadzone są zapisy.

Mąka przed wykorzystaniem do produkcji jest przesiewana przez sito – z czynności tej prowadzone są zapisy – jest to pierwszy punkt krytyczny, tj. CCP1.

W zakładzie prowadzona jest również kontrola tłuszczu do smażenia pączków przy użyciu testów „oleotest” – z czynności tych prowadzone są zapisy.

Środki spożywcze dostarczane są przez stałych dostawców – okazano listę dostawców, karty oceny dostawców oraz faktury zakupu. Ochrona zakładu przed szkodnikami prowadzona jest przez zewnętrzną firmę DDD.

W zakładzie ustalono harmonogram szkoleń pracowników (1 raz na rok). Ostatnie szkolenie odbyło się dnia 01.10.2014r. Ustalono również harmonogram badań wyrobów gotowych (1 raz na rok), tj. ciasta z kremem poddanym obróbce termicznej i niepoddanym obróbce termicznej – 01.12.2014r., lody 05.05.2015r.

Okazana podczas kontroli dokumentacja dotycząca GHP/GMP/HACCP prowadzona jest prawidłowo.

Ocena nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Na terenie objętym nadzorem PSSE w Sulęcinie nie ma producentów jak również importerów materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pod nadzorem Sekcji znajdują się 3 zarejestrowane specjalistyczne miejsca obrotu powyższym asortymentem, w tym 1 hurtownia i 2 sklepy.

W dniu 3 września 2014 r. zapoznano się z dokumentacją następujących obiektów:

1. *[nazwa]* Siedziba przedsiębiorcy: *[nazwa]*

Zakład jest wpisany do rejestru zakładów będących pod nadzorem PPIS w Sulęcinie, na podstawie wniosku złożonego przez przedsiębiorcę. W hurtowni prowadzona jest sprzedaż wyrobów z tworzyw sztucznych

przeznaczonych do kontaktu z żywnością jednorazowego użycia. Dnia 17.03.2014 r. przeprowadzono w obiekcie kontrolę sanitarną wraz z poborem próbek wyrobów do kontaktu z żywnością (kubeczki plastikowe) do badań laboratoryjnych (protokół z kontroli nr HŻ/26/14). Ponadto w protokole kontroli opisano rodzaj, sposób i warunki prowadzonej sprzedaży, jak również system identyfikacji (traceability) dostawców i odbiorców. Pobrane próbki kubeczków nie były kwestionowane. W czwartym kwartale 2014 r. jest planowana kontrola kompleksowa w powyższym obiekcie.

2.

Zakład jest wpisany do rejestru zakładów będących pod nadzorem PPIS w Sulęcinie, na podstawie wniosku złożonego przez przedsiębiorcę (wpis w sierpniu 2012 r.). Dnia 13.09.2013 r. w obiekcie miała miejsce kontrola sanitarna związana z poborem próbek wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (talerze ceramiczne głębokie) do badań laboratoryjnych (protokół z kontroli HŻ/187/13). Pobrane próbki wyrobów nie były kwestionowane. Z wyjaśnień kierownika Sekcji wynika, że kontrola kompleksowa w tym obiekcie jest planowana w 2015 r. W związku z powyższym zasugerowano, by podczas tej kontroli zwrócić szczególną uwagę na oznakowanie i pochodzenie oferowanych w sprzedaży wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ponieważ w tego typu obiektach asortyment głównie może pochodzić spoza Unii Europejskiej (Azja - Chiny, Tajlandia).

W przypadku materiałów i wyrobów, które mają już kontakt z żywnością Sekcja nadzoruje pod tym kątem zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, jak również otwartego podczas kontroli kompleksowych gdzie kontrolowane są urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością, opakowania do kontaktu z żywnością oraz pakowanie żywności. W kontrolowanym okresie wydawano 1 decyzję administracyjną nakazującą usunięcie uchybienia w zakresie wykorzystywanego przy produkcji żywności wyrobu, który miał nieprawidłowy kontakt z żywnością. Uchybienie stwierdzono w której podczas jednej z czynności produkcyjnych polegającej na pobieraniu zakwasu z dzieży wykorzystywane były pojemniki po marmoladach z nadrukiem na zewnętrznej stronie, które stykała się bezpośrednio z zakwasem, co mogło stwarzać zagrożenie migracji składników farb drukarskich do zakwasu. W związku z powyższym wydano decyzję administracyjną (nr 375/2014/HŻ/4438/17/14 z dnia 17.09.2014 r.) nakazującą do dnia 31.10.2014 roku wykonanie obowiązku, by „czynności produkcyjne w piekarni były prowadzone przy użyciu odpowiednich materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością”. W decyzji zostały powołane odpowiednie akty prawne tj. rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. (art. 3) w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. (art. 4 ust. 1) w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Sekcja prowadzi rejestr zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Kontrole sanitarne

materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością dokumentowane są za pomocą protokołów z kontroli na formularzach zgodnych z przewidzianymi w procedurze kontrolnej dla żywności i materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

W celu weryfikacji nadzoru nad wyrobami, które wykorzystywane są bezpośrednio przy produkcji żywności przeprowadzono kontrolę sanitarną w [redacted].

Przedmiotem kontroli były urządzenia (maszyny) służące do pakowania wyrobów gotowych oraz opakowania stosowane w zakładzie do pakowania wyrobów gotowych. Przedmiotem zainteresowania były: pudełka z tworzywa sztucznego, kartony papierowe, opakowania foliowe. Przedsiębiorca posiadał deklaracje zgodności na powyższe wyroby dostarczone przez dostawców tych produktów. Kopie niektórych deklaracji zgodności pobrano jako załącznik do protokołu w celu szczegółowej analizy informacji w nich zawartych i ewentualnego podjęcia dalszych działań. W zakresie opakowań jednostkowych wykorzystywanych w zakładzie do pakowania produktów gotowych przedstawiono także analizę ryzyka.

Ponadto kontrolą objęto urządzenia służące w procesie technologicznym do produkcji wyrobu gotowego i maszynę do pakowania. Są to urządzenia specjalistyczne dostarczane przez firmy wyspecjalizowane w budowie urządzeń wykorzystywanych w przemyśle spożywczym. Maszyna do pakowania wyrobu gotowego to urządzenie kompleksowo obsługujące pakowanie w folię oraz drukujące etykietę. Wszystkie elementy maszyny, jej serwis oraz wyposażenie (folia, tusz do drukowania etykiet) dostarcza firma sprzedająca. Okazano dokumenty potwierdzające zgodność elementów poszczególnych maszyn i urządzeń z wymogami przepisów dotyczących wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj. „deklaracje producenta na elementy z tworzyw sztucznych (folia), dokumenty potwierdzające zgodność używanego tuszu do nadruku i certyfikaty wskazujące na to, iż maszyna ta jest przeznaczona do wykorzystywania w przemyśle spożywczym, a materiały z których jest wykonana nie wpływają negatywnie na bezpieczeństwo zdrowotne pakowanych wyrobów.

Ocena nadzoru nad kosmetykami

Na terenie objętym nadzorem PSSE w Sulęcinie nie ma producentów jak również importerów kosmetyków, dlatego nadzór nad nimi sprowadza się wyłącznie do ich kontroli w obrocie. Pod nadzorem Sekcji znajdują się 4 specjalistyczne miejsca obrotu kosmetykami, w tym 1 hurtownia i 3 sklepy.

W dniu 3 września 2014 r. zapoznano się z dokumentacją następujących obiektów:

1. [redacted]

W dniu 11.10.2013 r. przeprowadzono w niej kontrolę sanitarną kompleksową (protokół kontroli nr HŻ/215/13), podczas której sprawdzono i opisano w protokole charakter prowadzonej sprzedaży, oferowany asortyment, pracowników, sposób identyfikowania dostawców i odbiorców. Ponadto kontrolą objęto terminy użycia kosmetyków, które producent podaje na opakowaniu. W listopadzie 2011 r. miała miejsce w powyższym obiekcie kontrola związana z oceną oznakowania produktów kosmetycznych znajdujących się w sprzedaży, jak również sprawdzono obecność w sprzedaży kosmetyków zgłoszonych w systemie Rapex (protokół nr HŻ/287/2011 z dnia 29.11.2011 r.). Na podstawie arkusza, zgodnego z procedurą kontrolną dla kosmetyków

(tj. PK/HŻ/02), oceniono oznakowanie kosmetyku: [redacted] nie stwierdzając nieprawidłowości. Protokół z powyższej kontroli zawiera również zapis świadczący o kontroli pasty do zębów pod kątem umieszczenia na nich odpowiedniego oznakowania w formie zapisu mówiącego o sposobie wykorzystywania pasty przez dzieci poniżej sześciu lat. W czwartym kwartale 2014 r. jest planowana kontrola kompleksowa w powyższym obiekcie.

2. [redacted]
Kontrola w obiekcie miała miejsce w dniu 22.07.2011 r. i była związana z powiadomieniami o kosmetykach zgłoszonych w systemie RAPEX. Dokonano również oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyków pn. [redacted]

[redacted] Ocenę zgodności oznakowania udokumentowano na arkuszach zgodnych z przewidzianymi w procedurach kontrolnych (tj. PK/HŻ/02) i nie stwierdzono nieprawidłowości.

3. [redacted]
W dniu 22.07.2011 r. przeprowadzono w nim kontrolę sanitarną (protokół kontroli nr HŻ/182/11), która związana była ze sprawdzeniem obecności w sprzedaży kosmetyków zgłoszonych w systemie Rapex.

4. [redacted]
W dniu 22.07.2011 r. przeprowadzono w nim kontrolę sanitarną (protokół kontroli nr HŻ/184/11), która związana była ze sprawdzeniem obecności w sprzedaży kosmetyków zgłoszonych w systemie Rapex.

Szkolenia wewnętrzne i udział w szkoleniach zewnętrznych.

Przeprowadzona kontrola wykazała, że źródłem szkoleń dla pracowników Sekcji w roku 2013 i w 2014 roku są przede wszystkim szkolenia organizowane przez WSSE w Gorzowie Wlkp. Najczęściej na szkolenia do WSSE przyjeżdżają wszyscy pracownicy pionu. Zdarza się tak, że jedna lub dwie osoby nie uczestniczą w szkoleniu wówczas przekazywane są wiadomości na szkoleniu wewnętrznym, co jest odnotowane w stosownej dokumentacji. Z każdego szkolenia sporządzane jest sprawozdanie. Na podstawie przedłożonej dokumentacji stwierdzono, że rejestry szkoleń prowadzone są na bieżąco zgodnie z obowiązującą procedurą.

Pion HŻŻiPU w roku 2014 zaplanował 2 szkolenia wewnętrzne o następującej tematyce:

Zmiany w obowiązujących przepisach prawnych; Suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego i żywność wzbogacana.

Współpraca z innymi służbami kontrolnymi, w szczególności z Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Farmaceutyczną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcją Handlową, Realizacja zawartych porozumień.

Współpraca w zakresie HŻŻiPU najczęściej dotyczy Inspekcji Weterynaryjnej. Podstawą współpracy jest porozumienie o współpracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej. Współpraca dotyczyła najczęściej:

- ✓ aktualizacji list zakładów określonych w § 3 ust 1 zgodnie z zawartym Porozumieniem na szczeblu powiatowym i wojewódzkim;
- ✓ przekazywania informacji dotyczących wyników badań środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Przykładem może być np. powiadomienie [pismo z dnia 20.06.2014r.] Powiatowego Lekarza Wet. w Świebodzinie o zakwestionowaniu przez laboratorium WSSE w Gorzowie Wlkp. skrzydełek z kureczaka w przyprawach z uwagi na obecność pałeczek Salmonella Indiana; powiadomienie Powiatowego Lekarza Wet. w Bydgoszczy o zakwestionowaniu próbki udo z kureczaka w marynacie z uwagi na zanieczyszczenie pałeczkami Salmonella Tshiongwe. Produkty te nie spełniają kryterium bezpieczeństwa żywności zawartego w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

Pani kierownik wyjaśniła, że zarówno w 2013 r. jak w 2014 roku nie było potrzeby współpracy innymi Inspekcjami, natomiast nawiązano współpracę z Policją w związku ze sprawowanym nadzorem nad środkami zastępczymi.

Przeglądając dokumentację w zakresie współpracy z innymi służbami kontrolnymi zauważono, że przedstawiciele PPIS w Sulęcinie podczas kontroli aptek w zakresie suplementów diety sprawdzają także leki pod kątem zawartości w nich „Ginko Biloba” co jest oczywistym błędem. Nadzór nad lekami sprawuje Inspekcja Farmaceutycznej. Przykładem może być protokół z dnia 24.04.2012 roku [znak: HŻ/88/12] cyt. „Kontrolę przeprowadzono w [nazwa apteki] w związku ze sprawdzeniem zawartości Ginko Biloba w suplementach diety i lekach. Stwierdzono produkt leczniczy z zawartością w/w składnika. Podobną kontrolę przeprowadzono też w [nazwa apteki] w Sulęcinie”.

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

- Po zapoznaniu się z przedstawioną dokumentacją wybranych obiektów należy stwierdzić, że protokoły kontroli w większości przypadków zawierają opisany we właściwy sposób stan faktyczny oraz sanitarny zakładów. Pracownicy Sekcji HŻŻiPU interesują się dokumentacją związaną z systemami gwarantującymi bezpieczeństwo żywności – systemem HACCP, GHP/GMP oraz systemem ewidencji dostawców i odbiorców. Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami sanitarno-technicznymi były niewłaściwe ściany, podłogi, sufity. W celu uzyskania poprawy, właściciele obiektów zobowiązuje się do usunięcia uchybień decyzjami administracyjnymi. W przypadku uchybień natury bieżącej nakładane są sankcje karne w postaci mandatów.
- Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa żywności wydawane przez Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp., realizowane są podczas wykonywania kontroli sanitarnych, o czym świadczą zapisy w protokołach. Należy również podkreślić, że PPIS wystosował stosowne pismo do burmistrzów i wójtów gmin powiatu sulęcińskiego w którym przekazuje „Informacje dla osób prowadzących działalność w zakresie produkcji pierwotnej z prośbą aby ta informacja dotarła do możliwie jak największej liczby zainteresowanych.

- Wspólne kontrole wykonywane w wybranych obiektach nie stwierdziły różnic w ocenie stanu sanitarnego.
- W zakresie nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami należy stwierdzić, iż Sekcja HŻŻiPU prowadzi nadzór w sposób prawidłowy, za wyjątkiem nałożenia zbyt długiego terminu wykonania obowiązku w decyzji, w zakresie użycia odpowiednich materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością podczas czynności produkcyjnych w piekarni, [redacted]
- W przypadku otrzymywanych powiadomień i pism dotyczących nieprawidłowości pojawiających się na rynku, podejmowane są natychmiastowe działania w postaci kontroli w danych obiektach.
- W pojedynczych przypadkach zdarza się, że ilość pobranej próbki żywności do badań laboratoryjnych nie jest zgodna z aktem prawnym, który reguluje obszar poboru danej próbki;
- Nie zawsze przedsiębiorcy powiadamiani są o wynikach badań laboratoryjnych pobranych u nich próbek do badań laboratoryjnych.
- Kontrole przeprowadzone w obiektach na podstawie Zarządzenia nr 153/2014 Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w obszarze oceny zagrożenia w danym zakładzie wykazały, że pracownicy nie zapoznali się szczegółowo z niniejszym Zarządzeniem.
- Kontrole tematyczne w zakresie znakowania żywności nie zawierają oceny prawidłowości etykiet.
- Decyzje zatwierdzające obiekt nie zawsze wydawane są zgodnie z obowiązującym prawem.
- Pracownicy Sekcji kontrolując suplementy diety przekraczają kompetencje PIS.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

- Pobranie próbki do badań laboratoryjnych niezgodnie z obowiązującym w tym obszarze aktem prawnym może być przyczyną odrzucenia próbki przez laboratorium badawcze lub w przypadku jej zbadania i kwestionowania może być przyczyną do podważenia wyniku takiego badania. Niepowiadamianie przedsiębiorcy każdorazowo o wynikach badania pobranych w jego zakładzie próbkach do badań laboratoryjnych jest nie zgodne z procedurą PP/BŻ/01.
- Zbyt długi termin nadania decyzji w zakresie użycia odpowiednich materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością bezpośrednio wykorzystywanych podczas codziennych, ciągłych czynności produkcyjnych, mających ujemny wpływ na jakość zdrowotną ostatecznego produktu, może spowodować zwiększoną migrację substancji szkodliwych do wyrobu gotowego a tym samym wpłynąć negatywnie na zdrowie konsumentów.
- Nieznajomość Zarządzenia nr 153/2014 Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w obszarze oceny zagrożenia w danym zakładzie może skutkować nieprawidłowym określeniem ryzyka dla ocenianego zakładu.

- W protokole kontroli tematycznej przeprowadzonej w zakładzie produkcyjnym w zakresie znakowania żywności dokonanie zapisu w protokole w postaci tylko stwierdzenia jakie informacje są zawarte na etykiecie bez odniesienia się do ich prawidłowości mija się z celem. Przedsiębiorca w takiej sytuacji nie wie, czy jego produkty są znakowane w sposób prawidłowy.
- Zatwierdzanie obiektów budowlanych połączonych trwale z gruntem i spełniających wymagania obiektu stałego zawarte w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 roku w sprawie higieny środków spożywczych w załączniku II rozdział I, II [ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych innych niż wymienione w rozdziale III, który dotyczy m.in. ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń.] świadczy o nieznajomości obowiązującego prawa i wpływa źle na wizerunek PIS.
- Decyzje zatwierdzające obiekty żywnościowo-żywnościowe wydawane są w niektórych przypadkach niezgodnie z prawem a ich osnowa jest sformułowana w sposób „opisowy” z pominięciem istoty sprawy np. czy wydana decyzja zezwala na produkcję od surowca czy od półproduktu.
- Podczas kontroli suplementów diety w aptekach wykraczanie poza kompetencje PIS świadczy o nieznajomości obowiązującego prawa.

6. Zalecenia lub wnioski dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub usprawnienia funkcjonowania PSSE:

- Próbki do badań należy pobierać zgodnie z przywoływanymi aktami prawnymi.
- Każdorazowo należy powiadamiać kontrolowanego o wynikach badania, zgodnie z procedurą PP/BŻ/01.
- Terminy wykonania zaleceń wydawanych decyzjami administracyjnymi wyznaczać zgodnie z oceną ryzyka mającego wpływ na jakość zdrowotną ostatecznego produktu, a tym samym wpływ na zdrowie konsumentów.
- Dokładnie zapoznać się z zarządzeniem nr 153/2014 Głównego Inspektora Sanitarnego w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- W protokołach kontroli tematycznych związanych z oceną znakowania żywności umieszczać zapisy świadczące o wyniku takiej oceny tak, by jasne było czy oceniany środek spożywczy jest oznakowany właściwie czy też nie.
- Decyzje administracyjne wydawać zgodnie z obowiązującym prawem, a w ich osnovach umieszczać jasno opisaną istotę sprawy np. w zakresie zatwierdzenia prowadzonej działalności w sektorze spożywczym.
- Kontrole sanitarne związane z nadzorem nad suplementami diety prowadzić w ramach posiadanych kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

7. Ocena wskazująca na niezasadność zajmowania stanowiska lub pełnienia funkcji przez osobę odpowiedzialną za stwierdzone nieprawidłowości: nie dotyczy.

8. Informacje o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia należy przekazać w terminie: 15 stycznia 2015 r. zgodnie z załącznikiem do niniejszego wystąpienia (formularz nr PK/WSSE-01-06).

Wystąpienie pokontrolne sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla PPIS w Sulęcinie, drugi dla LPWIS. Od wystąpienia pokontrolnego nie przysługują środki odwoławcze.

W toku kontroli zgromadzono akta ponumerowane od 0 do 0.

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE
Oddziału Inspekcji Sanitarnej w Gorzowie Wielkopolskim

29.12.2014 *[Podpis]*
(data, podpis osób kontrolujących)

STARSZY ASYSTENT
[Podpis]
mgr inż. Karolina Kąjczyk

STARSZY ASYSTENT
[Podpis]
mgr Angelika Cisek-Woźniak

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE
Oddziału Inspekcji Sanitarnej w Gorzowie Wielkopolskim

29.12.2014 *[Podpis]*
(data, podpis i pieczęć Kierownika komórki organizacyjnej)

.....
(data, podpis Kierownika do spraw kontroli)

LUBUSKI PAŃSTWOWY WOLEJÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
w Gorzowie Wlkp.
20.12.14 *[Podpis]*
mgr inż. Karolina Kąjczyk
(data, podpis i pieczęć LPWIS)

*podać nazwę komórki organizacyjnej