

Górzów Wlkp. 22.08.2014 r.

pieczęć LPWIS w Górzowie Wlkp.

Znak sprawy:
HŻ.9020.4.2014.AC-W

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

1. Data kontroli: 13.06.2014 r., 25.06.2014 r., 02.07.2014 r.
2. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
- 3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem LPWIS – upoważnienie nr ST-222.7.43.2014 z dnia 06.06.2014 r.:
Małgorzata Stodolak – kierownik Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Kosmetyków;
Angelika Cisek-Woźniak – starszy asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Kosmetyków;
Karolina Rajczyk – starszy asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Kosmetyków.
- 3.2. Imię i nazwisko osoby/osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Słubicach:
Elżbieta Myszkowska – kierownik Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku;
Aleksandra Guss – młodszy asystent Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku;
Wincenty Lipka - starszy asystent Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku;
4. Zakres kontroli (w tym przedmiot i okres objęty kontrolą):
 1. Ocena nadzoru nad wybranymi obiektami żywnościowo-żywnościowymi wraz z weryfikacją stanu sanitarnego tych obiektów oraz oceną podejmowanych działań pokontrolnych w latach 2013-2014 do dnia kontroli tj. do dnia 02.07.2014 r. Kontrola dokumentacji i obiektów.
 2. Ocena nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami w latach 2013-2014 do dnia kontroli tj. do 02.07.2014 r. Kontrola dokumentacji i obiektów.
 3. Ocena nadzoru nad wdrożonym przez przedsiębiorców systemem traceability w latach 2013-2014 do dnia kontroli tj. do 02.07.2014 r.
 4. 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 spr. kontroli urzędowych.
 5. 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).
 6. Szkolenia wewnętrzne i udział w szkoleniach zewnętrznych.

7. 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 sprawie 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 Ślubicach funkcjonuje 697 zakładów żywnościowo-żywnościowych [w stosunku do roku ubiegłego liczba obiektów zmniejszyła się o 44], w tym 27 zakładów produkcji żywności [stanowi to 3,87%]. Są to: wytwórnie lodów – 1, automaty do lodów – 1, piekarnie – 6, ciastkarnie – 3, przetwórnie owocowo-warzywne – 1, wytwórnie wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych – 1, zakłady garmazeryjne – 2, inne wytwórnie żywności – 7. Wśród zakładów zajmujących się obrotem żywnością najliczniejszą grupę stanowią sklepy spożywcze – 300.

W celu uzyskania poprawy stanu sanitarno – technicznego w I-iej połowie 2014 roku wydano 87 decyzji administracyjnych, w tym 1 – decyzję o unieruchomieniu zakładu, nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzania do obrotu żywności niespełniającej wymogów zdrowotnych, w tym żywności przeterminowanej. W celu uzyskania poprawy stanu sanitarno-technicznego wydano w okresie od 1 stycznia do 30 czerwca br. 21 mandatów karnych na łączną kwotę 6250,00 zł.

W celu dokonania oceny nadzoru nad obiektami żywnościowo-żywnościowymi w pierwszym etapie zapoznano się z dokumentacją losowo wybranych obiektów, zwracając szczególną uwagę na zapisy umieszczone 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 13 czerwca 2014 r. zapoznano się z dokumentacją następujących obiektów:

1. Zakład przed rozpoczęciem działalności złożył do PPIS w Ślubicach na właściwym formularzu wniosek o zatwierdzenie zakładu (wniosek z dnia 10.03.2014r.) wpisując w pkt dot. *rodzaj i zakres działalności*: zgodnie z PKD 10.39.2. Pozostałe przetwarzanie i konserwowanie owoców i warzyw, a w pkt dot. *rodzaju żywności*: słonecznik. W związku z powyższym PPIS w Ślubicach dnia 24.03.2014r. przeprowadził kontrolę sanitarną (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ-15/21/2014 z dnia 24.03.2014r.). W protokole kontroli sanitarnej szczegółowo opisano proces technologiczny prażenia i konfekcjonowania słonecznika, wraz z rodzajem stosowanych surowców, układ funkcjonalny pomieszczeń, oraz że okazano dokumentację z zakresu

GHP i GMP (jako pierwszy krok do HACCP). Kontrola nie wykazała uchybień, w związku z tym PPIS w Słubicach wydał decyzję w oparciu o stosowne przepisy prawne, o spełnieniu wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w produkcji prażonego słonecznika i konfekcjonowania oraz zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych (decyzja znak: HŻ-623-21-3/2014 z dnia 03.04.2014r.).

2.

Obiekt został wpisany z urzędu do rejestru zakładów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słubicach. Z dokumentacji obiektu wynika, że raz w roku PPIS w Słubicach przeprowadza w nim kontrolę kompleksową wraz z arkuszem oceny stanu sanitarnego oraz pobierane są w ramach urzędowej kontroli próbki lodów do badań w kierunku mikrobiologicznym. Ostatnia kontrola kompleksowa była przeprowadzona dnia 10.06.2014r. W protokole kontroli sanitarnej (protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-2/36/2014) opisano proces produkcji lodów (lody przygotowywane są w oparciu o koncentrat proszku lodowego o smaku mlecznym oraz pasty smakowe), wymieniono stosowane w produkcji surowce: podaniem nazwy producenta oraz opisano stan sanitarno-higieniczny. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Dnia 03.06.2014r. w zakładzie przeprowadzono kontrolę interwencyjną w związku z interwencją na jakość zdrowotną lodów o smaku „azzurra” (smerfy). Podczas kontroli nie stwierdzono w sprzedaży lodów o smaku „azzurra”. Przedsiębiorca okazał podczas kontroli certyfikaty jakościowe na stosowane w produkcji surowce. Pasty smakowe do produkcji lodów przechowywane są w urządzeniu chłodniczym. Daty minimalnej trwałości w terminie. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W 2013 roku również przeprowadzono kontrolę kompleksową wraz z arkuszem oceny stanu sanitarnego oraz pobrano do badań próbki lodów. Zarówno kontrola jak i wynik badania lodów nie budziły zastrzeżeń.

3.

W zakładzie odbywa się produkcja wyrobów garmażeryjnych schładzanych na zaopatrzenie własnej sieci sklepów firmowych takich jak: pierogi ruskie, pierogi z mięsem, pierogi z kapustą i grzybami, gołąbki, kotlety, kopytka. Zakład świadczy także usługi w zakresie żywienia

Zakład ten przed rozpoczęciem działalności uzyskał w 2007 roku decyzję PPIS w Słubicach o spełnieniu wymagań sanitarnych [decyzja znak: HŻ-227/Z/2007 z dnia 14.12.2007r.] oraz w 2014 roku decyzję rozszerzającą działalność o świadczenie usług cateringowych [decyzja znak: HŻ-55/Z/2014 z dnia 23.06.2014r.]. Na podstawie przedstawionej dokumentacji od 2011 roku należy stwierdzić, że przedmiotowy zakład kontrolowany jest co roku z uwagi na kategorie zakładu zaliczaną do wysokiego ryzyka. W zakładzie tym, jak wynika z przedstawionej dokumentacji nie ma większych problemów sanitarno-technicznych. Dnia 21.11.2012r. kontrola tematyczna w zakresie oceny warunków produkcji wyrobów garmażeryjnych wykazała nieprawidłowości w zakresie systemów GHP/GMP oraz systemu HACCP. Niezgodności te zostały usunięte a dotyczyły: procedury szkoleń pracowników; procedury zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej jakości zdrowotnej ja również niewłaściwie opracowanych kart z opisem produktów i ich receptur.

Jedną z kontroli tj. przeprowadzoną w dniu 1.03.2012r. była związana z pismem LPWIS w Gorzowie Wlkp. z dnia 29.02.2012r. znak: NS-HŻ-9022.7.8.5.2012 KR w sprawie wprowadzania do obrotu soli wypadowej jako

soli spożywczej. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. W protokole tym zawarty został również zapis o konieczności kontrolowania bezpieczeństwa swoich wyrobów w ramach sprawowanej przez siebie kontroli wewnętrznej. Taki zapis znalazł się również w protokole z dnia 14.05.2013r.

Właściciel zakładu zbadal dnia 21.05.2013r. na zlecenie swoje wyroby. Badane próbki wyrobów garmazeryjnych (tj. sałatka jarzynowa, goląbki pieczone pod względem zbadanych parametrów mikrobiologicznych [*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* sp.]) uznano jako zgodne z wymaganiami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia [Dz. U. Nr 136, poz.914 z póź. zm.] oraz rozporządzeniem Komisji [WE] nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dot. środków spożywczych [Dz. Urz. WEL 338/ z dnia 22.12.2005r. z póź. zm.]. Produkowane w zakładzie wyroby garmazeryjne pobierane są w ramach urzędowej kontroli ze sklepów firmowych z uwagi na ich dystrybucję we wczesnych godzinach rannych. W 2013r. w ramach urzędowej kontroli pobrano do badań kopytka gotowane, które uznano jako zgodne z wyżej przytoczonymi przepisami. W 2014 roku pobierano w ramach urzędowej kontroli próbki następujących wyrobów: pierogi ruskie, trójkąty drobiowe, kotlet schabowe, sałatka jarzynowa, galaretka wieprzowa. Zgodność z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzeniem w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dot. środków spożywczych została potwierdzona sprawozdaniami z badań z dnia 21.03.2014r. znak: DL.OBŻ 9051.43.N.2014, z dnia 2.04.2014r. znak: DL.OBŻ 9051.41.N.2014r. oraz z dnia 2.04.2014r. znak: DL.OBŻ 9051.42.N.2014

4.

Sklep rozpoczął działalność w 2007 roku uzyskując uprzednio decyzję PPIS w Słubicach o spełnieniu wymagań sanitarnych [decyzja z dnia 21.12.2007 znak:HŻ236/Z/2007].

Kontrola kompleksowa przeprowadzona zarówno w roku 2013 [5.03.2013r.] jak i w roku 2014 [11.03.2014r.] wykazała, że obiekt spełnia wymagania prawa żywnościowego. Dnia 11.07.2013 roku do PPIS w Słubicach wpłynęła interwencja klienta dotycząca pojawienia się nalotów pleśni w pakowanej galaretkie wieprzowej gotowanej. Sklep został skontrolowany tego samego dnia i kontrola potwierdziła zmienione negatywne cechy organoleptyczne [naloty pleśni]. Kwestionowane produkty zostały wycofane z obrotu, właściciel oświadczył, że pracownicy sklepu zostali ponownie przeszkoleni z zakresu przestrzegania higieny i bezpieczeństwa wprowadzanej do obrotu żywności. Zakład zaprzestał produkować tego typu wyroby.

5.

Wytwórnia rozpoczęła działalność w 1998 roku, uzyskała uprzednio decyzję PPIS w Słubicach o spełnieniu wymagań na podstawie obowiązujących wówczas przepisów. W zakładzie prowadzona jest produkcja wody gazowanej wysokonasyczonej. Ostatnia kontrola kompleksowa w zakładzie odbyła się dnia 24.10.2013r. nie wykazała uchybień sanitarnych. Z przedstawionej dokumentacji wynika, że właścicielka zakładu raz do roku przeprowadza badania wody na obecność metali ciężkich.

6.

Piekarnia funkcjonuje od 2010 roku, uzyskała decyzję PPIS w Słubicach o spełnieniu wymagań sanitarnych. Kontrole kompleksowe przeprowadzone w 2013 roku [15.10.2013r.] a także w 2014 roku [24.02.2014r.].

podczas których sprawdzano również wdrożenie i funkcjonowanie systemu traceability nie wykazały uchybień sanitarnych.

7.

Ciastkarnia rozpoczęła działalność w 2013 roku na podstawie decyzji PPIS w Słubicach z dnia 10.06.2013 [znak: NS-HŻ 45/2/2013] zatwierdzającej obiekt.

W wyniku przeprowadzonej kontroli sanitarnej interwencyjnej dnia 12.05.2014r. w ciastkarni stwierdzono uchybienia zagrażające zdrowiu człowieka. Stwierdzono m.in. brak należytej higieny w obiekcie tj. brudny sprzęt, w którym wypiekane są ciasta, brudny blat produkcyjny, brudne szafki w których przechowywane są środki spożywcze, brudne podłogi w pomieszczeniu produkcyjnym, w magazynie stwierdzono przechowywanie jaj świeżych z uszkodzonymi skorupkami i widocznymi nalotami pleśni na skorupkach, używanie do produkcji środków spożywczych po upływie terminu minimalnej trwałości, stwierdzono także w pomieszczeniu produkcyjnym środki spożywcze zepsute – dżem oraz masę makową z licznymi wykwitami pleśni [zapisy w protokole poparte zdjęciami]. PPIS po zapoznaniu się z protokołem wydał decyzję nr HŻ-67/2014 znak: HŻ-621-5-3/2014 nakazującą zawieszenie działalności produkcyjnej w ciastkarni do czasu spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny przy produkcji ciast i wyrobów ciastkarskich z rygiorem natychmiastowej wykonalności. Kontrola sprawdzająca wykazała wykonanie uchybień odnotowanych w protokole z dnia 12.05.2014r.

Podczas kontroli dokonano również oceny sporządzania protokołów poboru próbek, ze szczególnym zwróceniem uwagi na prawidłowość stosowania aktów prawnych. Dokonano oceny 10 protokołów poboru próbek za okres od 2013 roku do I kwartału 2014. Ocena wykazała, że protokoły poboru próbek są szczegółowo wypełniane w każdym punkcie. Przywoływano właściwe przepisy dotyczące metody poboru próbek, np. protokół poboru próbek nr 71/HŻ/2013 z dnia 29.10.2013r. (próbka pobrana do badań w kierunku oznaczenia zawartości metali), nr 24/HŻ/2013 z dnia 23.04.2013r. (próbka pobrana do badań w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów), nr 22/HŻ/2013 z dnia 16.04.2013r. (próbka pobrana do badań w kierunku oznaczenia zanieczyszczenia mikotoksynami).

W celu weryfikacji nadzoru nad wyżej opisanymi obiektami przeprowadzono kontrole sanitarne wraz z przedstawicielami Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słubicach w:

1.

W zakładzie prowadzona jest produkcja wody gazowanej wysokonasyczonej. Woda wydobywana jest ze źródła która pozyskiwana jest z wodociągu lokalnego Factory Sp. z o.o. znajdującego się przy ul. Kilińskiego 20A w Rzepinie. Przy produkcji zatrudnionych jest 6 osób, wszystkie posiadają aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Pracownicy pracują w odzieży ochronnej. Produkcja wody odbywa się na bieżąco pod zamówienia.

Woda gazowana rozlewana jest do butelek wielokrotnego użycia o poj. 2 l z syfonem. Na każdej butelce umieszczana jest etykieta w języku polskim, która zawiera wszystkie niezbędne informacje dla klienta. Butelki

napelniane są w hali produkcyjnej pod ciśnieniem za pomocą specjalnej maszyny, służącej do nasycenia wody dwutlenkiem węgla – saturator. Saturatory myte są i dezynfekowane od środka raz na dwa tygodnie alkalicznym preparatem myjąco-dezynfekującym dla przemysłu spożywczego – STROVELS A 351.

W dniu kontroli maszyny utrzymane w dobrym stanie sanitarno-higienicznym oraz technicznym.

W obiekcie wydzielono pomieszczenie do mycia opakowań zwrotnych.

Produkt gotowy przechowywany jest na paletach w magazynie ekspedycyjnym.

Dystrybucja odbywa się do stałych odbiorców (

Transport odbywa się firmowymi środkami transportu.

W całym obiekcie zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę oraz warunki do higienicznego suszenia rąk.

Producentem butelek syfonowych, głowic syfonowych oraz nalewajków do butelek

Nowe

butelki oraz ich części dostarczane są do zakładu średnio 2-3 razy w roku. Do każdej dostawy dołączony jest dokument - deklaracja producenta o dopuszczeniu do kontaktu z żywnością.

Okazano pozytywne wyniki badania wody (produkt) oraz wody z wodociągu zakładowego (hala produkcji) oraz instrukcje i rejestry z zakresu GHP/GMP. Opracowane i wdrożone procedury GHP/GMP zapewniają bezpieczeństwo żywności. System śledzenia produktu działa w sposób prawidłowy.

Podczas kontroli stwierdzono w obiekcie zły stan sanitarno-techniczny sufitów w pomieszczeniach: myjnia opakowań zwrotnych oraz magazyn produktów gotowych (wykwity pleśni) oraz zły stan sanitarno-techniczny ścian w magazynie (odpadający tynk, luszcząca się farba). Na powyższe uchybienia zostanie wydana decyzja administracyjna.

2.

Właścicielowi zakładu przedstawiono tematykę i zakres kontroli. Podczas kontroli dokonano oględzin zakładu oraz analizowano dokumentację prowadzoną w zakresie dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. W zakładzie, oprócz produkcji wyrobów garmazeryjnych dla własnej sieci sklepów firmowych, przygotowują się całodobowe posiłki dostarczane do

-Do realizacji usług cateringowych, w

zakładzie wydzielono osobne pomieszczenie do przygotowywania i pakowania posiłków do pojemników transportowych, dopuszczonych do kontaktu z żywnością. gotowe posiłki przewozi się firmowymi

samochodami dostawczymi, które posiadają decyzje PPIS w Słubicach zatwierdzające środek transportu do przewozu żywności. Zwrócone pojemniki transportowe są myte i dezynfekowane w wydzielonym pomieszczeniu wyposażonym w zlew i zmywarkę z funkcją wyparzenia. W zakładzie przechowywane są próbki pokarmowe zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem.

W zakładzie opracowano i wdrożono „księgę dobrej praktyki produkcyjnej dla pracowników firmy która zawiera procedury i instrukcje ogólne oraz szczegółowe. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono. Bieżący stan sanitarno-techniczny zakładu nie budził zastrzeżeń. Powierzchnie robocze mające kontakt z żywnością wykonane są z materiałów gładkich, nienasiąkliwych, nierdzewnych, co umożliwia łatwe utrzymanie czystości. Nie stwierdzono wycieków zewnętrznych olejów i smarów, mogących stanowić przyczynę zanieczyszczenia produkowanych środków spożywczych.

W zakładzie można prześledzić, na podstawie prowadzonej dokumentacji, drogę towaru od dostawców surowców i półproduktów do odbiorców wyrobów gotowych.

Obie kontrole sanitarne zostały przeprowadzone prawidłowo. Pracownicy podczas kontroli wykazali się wiedzą, doświadczeniem i dokładnością w zakresie wykonywanych czynności. Wyniki kontroli zostały odnotowane na właściwym formularzu, zgodnie z procedurą kontrolną.

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 Słubicach sprawdzana jest procedura dotycząca systemu traceability - jej posiadanie.

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

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.

Na podstawie analizy dokumentacji stwierdzono, że w każdym przypadku, gdy urzędowe próbki nie spełniają kryteriów bezpieczeństwa żywności podejmowane są działania zgodnie z art. 54 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 882/2005. W omawianym okresie (rok 2013 i I kwartał roku 2014) PPIS w Słubicach otrzymał dwa wyniki dotyczące próbek pobranych do badań w ramach urzędowej kontroli, które nie spełniały wymagań w zakresie obowiązującego prawa.

Były to:

- Próbką

zakwestionowana ze względu na brak substancji wzbogacającej (jodanu potasu). Po otrzymaniu wyników badań, PPIS w Słubicach pismem z dnia 31.07.2013r. znak: HŻ-064-28/2013 powiadomił PPIS w Poznaniu, właściwego ze względu na siedzibę producenta.

- Próbką

zakwestionowana ze względu na przekroczenie dopuszczalnych ilości uwalnianego ołowiu i kadmu z obrzeża. Po otrzymaniu wyników badań, PPIS w Słubicach skontaktował się telefonicznie z kierownikiem sklepu w którym pobraną próbkę do badań, w celu ustalenia czy kwestionowane literatki znajdują się jeszcze w obrocie. Ustalono, że znajduje się 7 opakowań + 1 opakowanie które zostało zabezpieczone na magazynie. Powyższe zostało udokumentowane w formie notatki służbowej znak: HŻ-66-32b-2/2013 z dnia 15.10.2013. W związku z powyższym PPIS w Słubicach wydał decyzję nakazującą wycofanie z obrotu handlowego ww. produktu (decyzja HŻ NR-59/2013 z dnia 15.10.2013r. znak: HŻ-66-32-2/2013). Ponadto poinformowano PPIS w Poznaniu właściwego ze względu na siedzibę

dostawcy, PPIS w Krośnie właściwego ze względu siedzibę dystrybutora, dostawcę i dystrybutora, oraz właściwych PWIS. Dnia 24.10.2014r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą podczas której stwierdzono wycofanie z obrotu 8 opakowań przedmiotowego produktu. (protokół kontroli sprawdzającej nr HŻ-7-62/2013 z dnia 24.10.2014r.). Powyższy produkt zgłoszono w systemie RASFF.

Działania zgodnie z art. 54 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 882/2005 podejmowane są również w przypadku otrzymania informacji od LPWIS w Gorzowie Wlkp. o środku spożywczym zgłaszanym w systemie RASFF. Działania polegają na przeprowadzeniu kontroli w obiektach wymienionych w liście dystrybucyjnej, z której sporządzana jest notatka służbowa. Notatka zawiera treść pisma LPWIS w zakresie przedmiotu sprawy oraz wyniki kontroli, np. notatka służbowa z dnia 28.02.2014r. znak: HŻ-64-22-192/2014 dot.

. Na podstawie takich notatek sporządzana jest odpowiedź do LPWIS o wynikach z podjętych działań. Powyższe odpowiedzi zawierają szczegółowe i wyczerpujące informacje dotyczące wyników podjętych działań, tj. np. „...kontrola wykazała obrocie 7 szt. kwestionowanej partii *gruszek*, które kierownik sklepu wycofał z obrotu...” (pismo znak: HŻ-624-RASFF-55/2013 z dnia 07.08.2013), „...w dniu kontroli nie było w sprzedaży produktu wg oświadczenia właściciela nie był wprowadzany do obrotu...” (pismo znak: HŻ-624-RASFF-82/2013 z dnia 14.11.2013r.), oraz przekazywane są w terminach.

Ocena nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Na terenie objętym nadzorem PSSE w Ślubicach nie ma producentów jak również importerów materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pod nadzorem Sekcji znajduje się 11 zarejestrowanych miejsc obrotu powyższym asortymentem, w tym 3 hurtownie.

W dniu 25 czerwca 2014 r. zapoznano się z dokumentacją następujących obiektów:

1.

Dnia 02.04.2012 r. przeprowadzono w obiekcie kontrolę sanitarną wraz z poborem próbek wyrobów do kontaktu z żywnością (kieliszki kryształowe) do badań laboratoryjnych (protokół z kontroli nr HŻ-14/38/2012r.). W protokole kontroli opisano rodzaj, sposób i warunki prowadzonej sprzedaży. Kolejna kontrola sanitarna w obiekcie miała miejsce 01.10.2013 r. (protokół z kontroli nr HŻ-2/81/2013) i związana była z poborem wyrobu do kontaktu z żywnością (literatki) do badań laboratoryjnych. Pobrany wyrób został zakwestionowany z uwagi na przekroczonego poziomu migracji ołowiu i kadmu. W związku z powyższym wydano decyzję (nr HŻ-NR-59/2013 z dnia 15.10.2013 r.) nakazującą wycofanie z obrotu kwestionowanych wyrobów. Dnia 24.10.2013 r. miała miejsce kontrola sprawdzająca (protokół z kontroli nr HŻ-7-62/2013), w trakcie której stwierdzono wykonanie nałożonego powyższą decyzją obowiązku.

2.

W hurtowni prowadzona jest sprzedaż wyrobów do kontaktu z żywnością – opakowań z tworzyw sztucznych, opakowań papierowych i tekturowych, folii spożywczej oraz chemii gospodarczej. Podczas kontroli sanitarnej wraz ze sporządzeniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu w dniu 08.11.2013 r. (protokół z kontroli

nr HŻ-14/108/2013) opisano rodzaj, sposób i warunki prowadzonej sprzedaży, oznakowanie wyrobów, które są przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz ich dostawców i odbiorców (działanie systemu traceability) i nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

3.

Ostatnia kontrola sanitarna wraz ze sporządzeniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu miała miejsce 23.11.2010 r. (protokół z kontroli nr HŻ-7-98/10) i nie wykazała nieprawidłowości.

4.

Ostatnia kontrola sanitarna wraz ze sporządzeniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu miała miejsce 22.11.2010 r. (protokół z kontroli nr HŻ-7-89/10) i nie wykazała nieprawidłowości.

5.

Dnia 03.09.2013 r. przeprowadzono w obiekcie kontrolę sanitarną wraz z poborem próbek wyrobów do kontaktu z żywnością (talerz deserowy, kubek) do badań laboratoryjnych (protokół z kontroli nr HŻ-2/75/2013).

W protokole kontroli opisano rodzaj, sposób i warunki prowadzonej sprzedaży, jak również dostawców i odbiorców (działanie systemu traceability) i nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

6.

Dnia 25.02.2013 r. miała miejsce kontrola sanitarna w obiekcie, która związana była z poborem próbek wyrobów do kontaktu z żywnością w celu badań laboratoryjnych. W protokole kontroli zawarto informacje dotyczące rodzaju prowadzonej sprzedaży w obiekcie, oznakowania oferowanych wyrobów do kontaktu z żywnością oraz działanie systemu śledzenia dostawców i odbiorców (traceability). Podczas kolejnej kontroli sanitarnej wraz ze sporządzeniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu w dniu 01.10.2013 r. (protokół z kontroli nr HŻ-2/82/2013) opisano rodzaj, sposób i warunki prowadzonej sprzedaży, oznakowanie wyrobów, które są przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz ich dostawców i odbiorców (działanie systemu traceability) i nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie. Ponadto podczas kontroli pobrano do badań laboratoryjnych wyrobów do kontaktu z żywnością (szklanki dekorowane).

W przypadku materiałów i wyrobów, które mają już kontakt z żywnością Sekeja 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 nie wydawano decyzji administracyjnych w powyższych obiektach nakazujących usunięcia stwierdzonych uchybień.

Sekeja prowadzi rejestr zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, jak również zna aktualne akty prawne dotyczące materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. 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 wyżej opisanymi obiektami przeprowadzono kontrolę sanitarną wraz z przedstawicielem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Słubicach w

W obiekcie prowadzona jest sprzedaż hurtowa i detaliczna materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, materiałów biurowych i szkolnych, kosmetyków i chemii gospodarstwa domowego. Do przechowywania materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością przeznaczono osobne pomieszczenie. Towar składowany jest na regałach w opakowaniach jednostkowych i na podestach w opakowaniach zbiorczych. Zarówno opakowania jednostkowe jak i kartony są oznakowane. Opakowania jednostkowe posiadają zgodnie z rozporządzeniem WE 1935/2004 oznakowania graficzne, ostrzeżenia, instrukcje stosowania, adres producenta, numer partii umożliwiający identyfikację. Podczas kontroli sprawdzono oznakowanie:

- torebek spożywczych HDPE producenta Torebki oznakowano informacjami o użytkowaniu, numerem partii, datą produkcji i znakiem graficznym informującym o przeznaczeniu do żywności (kieliszek, widelec). Okazano deklarację zgodności sporządzoną przez producenta, która zawierała oświadczenie, że produkt wyprodukowano zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej i spełnia obligatoryjne wymagania ustawodawstwa krajowego oraz Unii Europejskiej.
- filiżanek polistyrenowych (PS) – producent Filiżanki posiadały specjalne oznakowanie w postaci ostrzeżenia, że nie jest to wyrób do użycia w kuchenkach mikrofalowych. Ponadto określono zakres temperatur użytkowania wyrobu.
- folii aluminiowej pakowania produktów spożywczych. wyprodukowano dla Moskito producent Na opakowaniu umieszczono ostrzeżenie o nie stosowaniu wyrobu do produktów o charakterze kwaśnym. Określono przeznaczenie wyrobu tj. służy do pakowania produktów spożywczych: świeżego mięsa, drobiu, ryb i owoców. Zapobiega przenikaniu zapachów, zaroodporna, doskonała do pieczenia, smażenia, grillowania, gotowania na parze.
- woreczków z suwakiem wodoszczelne – producent Oznakowanie było zgodne z przepisami, zawierało informację o przeznaczeniu wyrobu do mrożenia żywności.
- foremek aluminiowych do pieczenia – producent które zawierało ostrzeżenie, że foremki nie mogą być stosowane do pakowania i przechowywania żywności o charakterze kwaśnym. Ponadto podano zakres temperatury, do której wyrób może być wykorzystywany.

Ponadto podczas kontroli sprawdzono działanie systemu śledzenia dostaw i sprzedaży (traceability), który jest prowadzony w formie elektronicznej. Dokonano tego za pomocą symulacji dostawa-sprzedaż na przykładzie filiżanki z tworzywa sztucznego 160 ml - dostawa w dniu 31.05.2014 w ilości 20 opakowań. W czerwcu sprzedano 4 odbiorcom imiennym (faktura) w ilości 11 sztuk oraz 3 sztuki klientom indywidualnym (paragon). Na stanie hurtowni w systemie pozostało 6 opakowań, co zostało potwierdzone fizycznie na magazynie.

Hurtownia współpracuje ze sprawdzonymi, stałymi dostawcami produktów. Personel potrafi udzielić informacji w zakresie oznakowania, deklaracji zgodności, jak również jest przygotowany do podjęcia stosowanych działań

w przypadku wyrobów niewłaściwej jakości zdrowotnej, bądź w przypadku reklamacji wyrobów podejrzanych o niewłaściwą jakość zdrowotną. Dla personelu zapewniono pomieszczenie socjalne i toaletę z odpowiednimi warunkami do zachowania higieny tj. dostęp do bieżącej ciepłej wody, mydła w płynie, papierowych ręczników.

Ocena nadzoru nad kosmetykami

Na terenie objętym nadzorem PSSE w Słubicach 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 miejsca obrotu kosmetykami.

W dniu 25 czerwca 2014 r. zapoznano się z dokumentacją następujących obiektów:

1.

W dniu 05.06.2012 r. przeprowadzono w nim kontrolę sanitarną (protokół kontroli nr HŻ-7-53/2012), która związana była z poborem próbek kosmetyków do badań laboratoryjnych oraz oceną zgodności oznakowania opakowania kosmetyków. Na podstawie arkusza, zgodnego z procedurą kontrolną dla kosmetyków (tj. PK/HŻ/02), oceniono oznakowanie kosmetyku: żel do mycia twarzy firmy *z* stwierdzając nieprawidłowości. Ponadto w protokole z kontroli opisano charakter i warunki prowadzonej działalności. W powyższym obiekcie w dniach 13.01.2013 r. oraz 11.03.2014 r. miały miejsce jeszcze dwie kontrole w związku z powiadomieniami o kosmetykach zgłoszonych w systemie RAPEX, które udokumentowano w postaci notatek służbowych.

2.

Kontrole w obiekcie miały miejsce w dniach 30.01.2014 r. oraz 07.03.2014 r. i były związane z powiadomieniami o kosmetykach zgłoszonych w systemie RAPEX, które udokumentowano w postaci notatek służbowych.

3.

W dniu 29.05.2012 r. przeprowadzono w nim kontrolę sanitarną (protokół kontroli nr HŻ-7-51/2012), która związana była z poborem próbek kosmetyków do badań laboratoryjnych oraz oceną zgodności oznakowania opakowania kosmetyków. Na podstawie arkusza, zgodnego z procedurą kontrolną dla kosmetyków (tj. PK/HŻ/02), oceniono oznakowanie kosmetyku: szampon dla dzieci z wit. B producenta

nie stwierdzając nieprawidłowości. Ponadto w protokole z kontroli opisano charakter i warunki prowadzonej działalności. W powyższym obiekcie w dniach 13.01.2013 r. oraz 11.03.2014 r. miały miejsce jeszcze dwie kontrole w związku z powiadomieniami o kosmetykach zgłoszonych w systemie RAPEX, które udokumentowano w postaci notatek służbowych.

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 4 szkolenia wewnętrzne o następującej tematyce:

- ✓ pobieranie próbek – procedury, obowiązujące przepisy;
- ✓ znakowanie suplementów diety zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- ✓ oświadczenia żywieniowe i zdrowotne,
- ✓ dodawanie witamin i składników mineralnych do żywności – wymagania wynikające z przepisów wspólnotowych.

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 o nieprawidłowościach stwierdzanych podczas kontroli w obiektach w zakresie wprowadzania do obrotu mięsa i wyrobów mięsnych bez oznakowania terminem przydatności do spożycia.

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

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 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 o odbiorców. Najczęściej stwierdzanymi uchybieniami sanitarno-technicznymi były niewłaściwe ściany, podłogi, sułity. 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. 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. W przypadku

otrzymywanych powiadomień i pism dotyczących nieprawidłowości pojawiających się na rynku, podejmowane są natychmiastowe działania w postaci kontroli w danych obiektach.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości: nie stwierdzono nieprawidłowości.

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

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: nie dotyczy.

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

W toku kontroli zgromadzono akta ponumerowane od 0 do

22.08.2014
 STARSZY ASYSTENT
 mgr inż. Krzysztof Wronka
 (data, podpis osób kontrolujących)

22.08.2014
 STARSZY ASYSTENT
 mgr inż. Krzysztof Wronka
 (data, podpis osób kontrolujących)

22.08.2014
 (data, podpis i pieczęć Kierownika
 komórki organizacyjnej)

26.08.2014
 KIEROWNIK
 Oddziału Nadzoru Sanitarnego
 (data, podpis Kierownika
 do spraw kontroli: M. ...)

26.08.2014
 (data, podpis i pieczęć LPWIS)

*podać nazwę komórki organizacyjnej

