

Gorzów Wlkp. 10.02.2015 r.

(1)
pieczęć LPWIS w Gorzowie Wlkp.

Znak sprawy:

HŻ.9020.21.2014.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 Krośnie Odrzańskim**

1. Data kontroli: 28.11.2014r.; 04.12.2014r.

2. Kontrolowana komórka organizacyjna 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:

Elżbieta Polanica – p.o. kierownik Sekcji HŻŻiPU;

Elwira Galek – starszy instruktor higieny Sekcji HŻŻiPU;

Iłona Kowalczyk - asystent Sekcji HŻŻiPU;

Aleksandra Pietkiewicz – młodszy asystent 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. 04.12.2014 r. Kontrola dokumentacji i obiektów.
- 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 nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością w latach od 2012 do dnia kontroli tj. 04.12.2014 r. Kontrola dokumentacji i obiektów.
- Ocena nadzoru nad kosmetykami w latach od 2013 roku do dnia kontroli tj. 04.12.2014 r.
- Ocena nadzoru nad wdrożonym przez przedsiębiorców systemem traceability w latach od 2011 do dnia kontroli tj. 04.12.2014 r.
- 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 ...
- 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 Sekcji HZZiPU zatrudnione są 4 osoby.

W 2014 roku na terenie nadzorowanym przez PPIS w Krośnie Odrzańskim funkcjonowały 563 zakłady żywnościowo-żywnościowe [w stosunku do roku ubiegłego liczba obiektów zwiększyła się o 30] w tym 24 zakłady produkcji żywności [stanowi to 4.26 %]. Są to: automaty do lodów – 4, piekarnie – 10, ciastkarnie – 3, przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe – 1, zakłady garmażeryjne – 1, wytwórnie wyrobów cukierniczych – 1, inne wytwórnie żywności - 4. Wśród zakładów zajmujących się obrotem żywnością najliczniejszą grupę stanowią obiekty obrotu żywnością – 400, w tym sklepy spożywcze - 267.

W okresie od 1.01-30.09.2014 roku wydano 22 decyzje administracyjne, nie wydano decyzji administracyjnych w celu uzyskania poprawy stanu sanitarno-technicznego [według wyjaśnień Pani Kierownik nie było takiej potrzeby], wydawano decyzje w zakresie rozszerzenia działalności przez podmioty.

W celu poprawy bieżącego stanu sanitarnego nałożono 11 mandatów karnych na łączną kwotę 2 400,00 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 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 28 października 2014 r. oraz 4 grudnia br. zapoznano się z dokumentacją następujących obiektów:

I. Przetwórnica owocowo-warzywna z wytwórnią wyrobów cukierniczych

Obiekt został wpisany do rejestru zakładów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krośnie Odrzańskim na podstawie postanowienia z dnia 24.03.1997r. w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych.

Ostatnia kontrola odbyła się 12.06.2014r., podczas tej kontroli pobrano próbki wyrobów cukierniczych z kremem poddanym obróbce termicznej do badań mikrobiologicznych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu. Stan sanitarno-porządkowy w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń.

Dnia 22.05.2014r. odbyła się kontrola kompleksowa na podstawie arkusza stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności. W protokole tym opisano stan faktyczny zakładu, systemy jakości w zakresie bezpieczeństwa żywności, dokonano oceny realizacji przez przedsiębiorcę obowiązku dot. szkoleń pracowników i systemu śledzenia produktu „traceability”. Poinformowano przedsiębiorcę o konieczności sprawowania kontroli w zakresie bezpieczeństwa swoich wyrobów jak i bezpieczeństwa surowców przyjętych do swojego zakładu w ramach sprawowanej przez siebie kontroli wewnętrznej, z uwagi na to, że odpowiedzialność za wprowadzanie bezpiecznego produktu do obrotu usankcjonowana jest prawnie [art. 17 pkt 1 rozporządzenia 178/2002 oraz art.3 i art.4 pkt 3 rozporządzenie 852/2004]. Również w protokole, poinformowano o możliwościach wykonywania ocen jakości tłuszczów do smażenia przy pomocy szybkich testów co zwiększa kontrolę bezpieczeństwa produktu.

W zakładzie tym, jak wynika z przedstawionej dokumentacji nie ma większych problemów sanitarno-technicznych. Wcześniejsze kontrole tj. w latach 2012 i 2013 r. nie wykazały uchybień natury sanitarno-technicznej. Podczas kontroli realizuje się zalecenie LPWIS w zakresie sprawdzania używania przez przedsiębiorców branży spożywczej szczególnie piekarniczej i cukierniczej olejów mineralnych jako środków smarujących w maszynach i urządzeniach przemysłu spożywczego bez zabezpieczenia ich przed ewentualnym kontaktem z produkowaną żywnością. Uchybień w tej kwestii nie stwierdzono.

2.

Zakład rozpoczął działalność w 2010 roku, uzyskując uprzednio decyzję zatwierdzającą PPIS w Krośnie Odrzańskim [z dnia 24.03.2010 znak:8/043/10]. Zakład prowadzi produkcję sałatek owocowych oraz segmentów [monoprodukty] w systemie od surowca do produktu gotowego. Dnia 9.12.2011r. PPIS wydał decyzję zmieniającą, z uwagi na zmianę nazwy podmiotu i zatwierdzenie środków transportu do przewozu wyrobów firmy.

Przedsiębiorca w ramach sprawowanej przez siebie kontroli wewnętrznej przeprowadza badania swoich wyrobów na zlecenie zgodnie z opracowanym harmonogramem w laboratoriach zewnętrznych posiadających akredytację:

Badania wymazów ze sprzętu produkcyjnego wykonywane są przez laboratorium [nazwa] / Owoce do produkcji dostarczane są przez zakład certyfikowany [nazwa] który dostarcza również wyniki badań owoców m.in. w kierunku pozostałości pestycydów.

Ostatnia kontrola w zakładzie odbyła się 26.05.2014r., była to kontrola kompleksowa przeprowadzona w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności i nie wykazała uchybień natury sanitarno-technicznej.

3.

Obiekt działa na podstawie decyzji zatwierdzającej PPIS w Krośnie Odrzańskim z dnia 5.03.2008r. znak: 15/0403/2008 w zakresie produkcji pieczywa zwykłego (chleb, bułki), produkcji pieczywa półcukierniczego

(buleczki deserowe, chałki, ciasto drożdżowe, rogalie). Jednocześnie dokonano zatwierdzenia środka transportu do przewozu wyprodukowanych środków spożywczych.

Ostatnia kontrola w zakładzie miała miejsce w dniu 28.05.2014 roku. Była to kontrola kompleksowa przeprowadzona w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego, która nie wykazała uchybień natury sanitarno – technicznej. Ponadto w protokole zawarto informacje odnośnie systemu traceability oraz opracowanej dokumentacji systemów gwarantujących bezpieczeństwo żywności. Poinformowano przedsiębiorcę o konieczności sprawowania kontroli w zakresie bezpieczeństwa swoich wyrobów jak i surowców przyjętych do swojego zakładu w ramach sprawowanej przez siebie kontroli wewnętrznej. W nadzorowanym zakładzie analizie poddano dokumentację potwierdzającą, że surowce są wolne od GMO. Wcześniejsza kontrola kompleksowa w roku 2013 również nie wykazała uchybień.

4.

Zakład ten przed rozpoczęciem działalności uzyskał w 2012 roku decyzję zatwierdzającą PPIS w Krośnie Odrzańskim w zakresie produkcji i sprzedaży pieczywa pszennego, mieszanego i cukierniczego trwałego, sprzedaży napojów w opakowaniach jednostkowych producenta oraz napojów gorących do spożycia na miejscu w naczyniach jednorazowego użytku.

Kontrola kompleksowa przeprowadzona w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności przeprowadzona dnia 4.06.2014r. wykazała uchybienia natury sanitarnej m.in. takie jak: w pomieszczeniu produkcyjnym drobny sprzęt produkcyjny nie domyty i mokry przechowywany w brudnej szufladzie „parapety brudne zakurzone z obecnością martwych owadów, w pomieszczeniu produkcyjnym w urządzeniach chłodniczych brak segregacji asortymentowej. Za stwierdzone uchybienia właściciela ukarano mandatem o wartości 300,00 zł. Kontrola sprawdzająca, która odbyła się dnia 26.06.2014r. wykazała poprawę stanu sanitarnego. Wcześniejsze kontrole nie były kwestionowane.

5.

Obiekt został z urzędu wpisany do rejestru obiektów nadzorowanych przez PPIS w Krośnie Odrzańskim. Dnia 10.03.2014 r. w obiekcie przeprowadzono kontrolę sanitarną w trakcie której wypełniono arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu (protokół nr 16/14). Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości, takie jak: wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia, zły stan sanitarny w pomieszczeniach szatni, brak środków do mycia rąk i ręczników, brak segregacji asortymentowej w pomieszczeniu magazynowym i chłodni, nieprzestrzeganie zasad GHP i brak wdrożenia zasad opracowanych w dokumentacji GHP. Za stwierdzone nieprawidłowości nałożony został mandat karny w wysokości 500,00 zł. Kontrola sprawdzająca odbyła się dnia 19.03.2014 r., podczas której stwierdzono usunięcie uchybień w zakresie bieżącego stanu sanitarnego, okazano dokument utylizacji środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia, jak również stwierdzono wdrożenie zasad ujętych w dokumentacji GHP.

6.

Zakład działa na podstawie decyzji PPIS w Krośnie Odrzańskie z dnia 13.05.2013r. [znak: 739/0403/13 NMS-HŻ-621-13/1-6/13] w zakresie produkcji i sprzedaży ozdób do ciast i tortów, produkcji i konfekcjonowania masy cukrowej, konfekcjonowania barwników oraz

Przed wydaniem decyzji zatwierdzającej

PPIS udzielił warunkowego zatwierdzenia z uwagi na występowanie niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa - nawierzchnia przed zakładem była nieutwardzona. Należy zauważyć, że decyzje warunkową wydaje się tylko wówczas gdy systemy gwarantujące bezpieczeństwo żywności nie są w pełni opracowane. W dniu 18 stycznia 2014 roku PPIS wystąpił do LPWIS z wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej za prowadzenie działalności bez decyzji zatwierdzającej zakład. Od daty zatwierdzenia zakładu kontrole sanitarne przeprowadzane przez przedstawicieli PPIS nie wykazywały uchybień natury sanitarno-technicznej.

Inną niewłaściwą praktyką stosowaną przez PPIS w Krośnie jest m.in. wydawanie decyzji administracyjnych przed wydaniem decyzji postanawiającej dokonać zatwierdzenia danego obiektu. Sytuacja taka miała miejsce w przypadku [redacted] wniosku PPIS o wymierzenie kary pieniężnej], gdzie przed wydaniem decyzji zatwierdzającej wydano decyzję zakazującą produkcji posiłków w systemie od surowca do produktu gotowego podawanych konsumentom w naczyniach wielokrotnego użytku w istniejących warunkach techniczno sanitarnych zakładu.

W celu weryfikacji nadzoru nad obiektami przeprowadzono kontrole sanitarne wraz z przedstawicielami Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krośnie Odrzańskim w:

I.

Zakład prowadzi produkcję rękodziela spożywczego (ozdoby do ciast i tortów), oraz okazjonalnie na zamówienie konfekcjonowanie barwników i [redacted]. Kontrolą objęto pomieszczenia: pomieszczenie produkcyjne przeznaczone do produkcji masy cukrowej, pomieszczenie malarni, pomieszczenie magazynowe gotowego wyrobu, pomieszczenie suszarni, magazyn opakowań, magazyn surowców, pomieszczenie socjalne pracowników. Dokonana ocena stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu wykorzystywanego do produkcji nie budziła zastrzeżeń.

Środki spożywcze suche (białko jaj kurzych w proszku pienne, cukier puder, mąka pszenna typ 500, skrobia ziemniaczana, cukier puder z glukozą, żelatyna spożywcza, substancje dodatkowe) przechowywane prawidłowo zgodnie z zaleceniami producenta.

Opakowania wykorzystywane do pakowania ozdób posiadają atest dopuszczający je do kontaktu z żywnością, oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

W zakładzie wdrożono systemy gwarantujące bezpieczeństwo żywności, opracowano dokumentację procedury, instrukcje dobrej praktyki higienicznej. Po przeprowadzeniu przez zespół HACCP analizy ryzyka nie wyznaczono krytycznych punktów kontroli.

Zgodnie z obowiązującymi instrukcjami dokonywana jest ocena jakości przyjmowanych surowców (ocena organoleptyczna, atesty jakościowe). W zakładzie dostępne są dokumenty umożliwiające identyfikację dostawców składników wykorzystywanych w produkcji oraz odbiorców gotowego wyrobu. Okazano do wglądu recepturę przygotowywania masy cukrowej ze szczególnym uwzględnieniem ilości dozowanych barwników. Przedsiębiorca przeprowadził badania właścicielskie - przedstawił wynik badania gotowego produktu pod kątem zanieczyszczeń metalami szkodliwymi dla zdrowia oraz ocenę organoleptyczną.

Szkolenia pracowników przeprowadzane są zgodnie z harmonogramem - w bieżącym roku odbyły się dwa szkolenia: z zakresu prawidłowości stosowania dodatków do żywności oraz prawidłowości prowadzenia procesów mycia i dezynfekcji.

Zgodnie z procedurą monitoring obecności szkodników prowadzony jest we własnym zakresie, dokonywane są zapisy z prowadzonych obserwacji. We wszystkich otwieranych częściach okien zamontowane są siatki przeciwowadom.

Podczas kontroli wypełniono listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności stosujących dodatki do żywności, ustalono że stosowane w zakładzie dodatki do żywności odpowiadają specyfikacjom zawartym w przepisach prawa żywnościowego – sprawdzono na losowo wybranych specyfikacjach dla czerwieni koszenilowej E 124 oraz tartrazyny E 102 – nieprawidłowości nie stwierdzono.

Stwierdzono natomiast, że w zakładzie nie prowadzi się rejestru umożliwiającego prześledzenie przychodu i rozchodu składników wykorzystywanych do produkcji żywności oraz brak było dokumentów umożliwiających identyfikację użytych składników z uwzględnieniem ich rodzaju, ilości oraz nr partii dla konkretnej partii wyprodukowanego wyrobu gotowego.

Przedsiębiorca zobowiązał się do wprowadzenia w zakładzie takiego rejestru.

Kontrola sanitarna została przeprowadzona 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.

2.

Zakład produkuje wyroby cukiernicze trwałe i nietrwałe; produkcja oparta jest na półproduktach, do produkcji używane są tylko jaja świeże, które dezynfekowane są przy użyciu naświetlacza (promieniami ultrafioletowymi). Przed rozpoczęciem wdrażania zasad systemu HCCP wdrożone zostały warunki wstępne (GHP, GMP); z podejmowanych działań wynikających z instrukcji prowadzone są na bieżąco zapisy.

Schematy technologiczne opracowane zostały dla takich grup jak: ciasto drożdżowe, francuskie, kruche, parzone, biszkoptowe, piernikowe, krem śmietankowy, krem russel, masa serowa.

W zakładzie używane są następujące barwniki: czerwien koszulinowa E-124, żółcień pomarańczowa E-110, żółcień chinolinowa E-104, brąz HT E-155, Indygotyna E-132, Azorubina E-122. Okazano do wglądu atesty jakościowe na ww. barwniki. Barwniki wykorzystywane są do produkcji lukru, którym ozdabiane są ciastka wypiekane okazjonalnie.

Przedsiębiorca oświadczył, że w zakładzie nie prowadzi się produkcji produktów bezglutenowych.

W analizie zagrożeń ujęto wszystkie zagrożenia (fizyczne, chemiczne, biologiczne) jakie mogą wystąpić w procesie technologicznym produkcji wyrobów cukierniczych.

Na podstawie drzewka decyzyjnego zidentyfikowano i określono dwa punkty krytyczne (CCP) tj.

CCP 1 – wypiek ciast i ciasteczek (pomiar temperatury i czas wypieku)

CCP 2 – schładzanie ciast (monitoring temperatur w magazynie wyrobów gotowych) Wyznaczono osoby odpowiedzialne za monitorowanie CCP.

Zakład nie przyjmuje zwrotów z punktów handlowych, które zakupiły wyroby kremowe wyprodukowane w zakładzie.

Nie było żadnych reklamacji, co do jakości produkowanych w tym zakładzie wyrobów. Dokonano oceny warunków przechowywania produktów wykorzystywanych podczas produkcji. Środki spożywcze wymagające chłodzenia przechowywane są w sprawnych, czystych urządzeniach chłodniczych, temperatura w urządzeniach jest monitorowana i rejestrowana. Środki spożywcze przechowywane zgodnie z deklaracją producenta z zachowaniem segregacji asortymentowej, funkcjonuje zasada FIFO (pierwsze weszło, pierwsze wyszło). Nie stwierdzono używania do produkcji środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości lub terminie przydatności do spożycia.

Dokonano oceny realizacji przez przedsiębiorcę obowiązku zawartego w rozporządzeniu wspólnotowym dotyczących szkoleń pracowników rozporządzenie (WE)852/2004 i systemu traceability rozporządzenie (WE) 178/2002:

- w zakresie szkoleń pracowników nieprawidłowości nie stwierdzono; szkolenia prowadzone są zgodnie z harmonogramem. Ostatnie szkolenie przeprowadzono 13.08.2014r. „Przypomnienie zasad bezpieczeństwa na stanowisku pracy, oraz omówienie zasad GHP/GMP”. Obecność na szkoleniu pracownicy dokumentują własnoręcznym podpisem.
- w zakresie systemu traceability: w ciastkarni przechowywane są faktury na podstawie, których można zidentyfikować każdą osobę (przedsiębiorstwo), które dostarczyło do ciastkarni środek spożywczy (mąka, jaja, dodatki...) oraz każdą osobę (przedsiębiorstwo) któremu dostarczony był produkt (zasada: krok w przód krok w tył); prowadzony jest rejestr dostawców środków spożywczych, surowców, półproduktów oraz rejestr odbiorców gotowych produktów.

Przedmiotem kontroli były urządzenia (maszyny) służące do pakowania wyrobów gotowych oraz opakowania stosowane w zakładzie do pakowania wyrobów gotowych. Szczególną uwagę zwrócono na zadrukowane opakowania kartonowe wykorzystywane do pakowania produktów (wyroby cukiernicze trwałe). Przedsiębiorca posiadał deklaracje zgodności na powyższe wyroby dostarczone przez dostawców tych produktów. 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.

Ocena sporządzania protokołów poboru próbek, ze szczególnym zwróceniem uwagi na prawidłowość stosowania aktów prawnych.

W trakcie kontroli dokonano oceny 50 protokołów poboru próbek za okres 2013 rok i do trzeciego kwartału 2014 roku.

W większości przypadków przywoływano właściwe przepisy dotyczące metody poboru próbek, np. protokół poboru próbek nr 18/HŻ/2013 z dnia 06.06.2013r., nr 29/HŻ/2014 z dnia 10.07.2013r., nr 37/HŻ/14 z dnia 03.09.2014r. (próbki pobrane do badań w kierunku oznaczenia zawartości metali); nr 40/HŻ/2013 z dnia

12.09.2013r., nr 47/HŻ/2013 z dnia 10.10.2013r., nr 26/HŻ/2014 z dnia 22.05.2014r. (próbki pobrane do badań w kierunku oznaczenia azotanów).

Nieprawidłowości stwierdzono natomiast w protokołach poboru próbek pobieranych do badań w kierunku pestycydów, gdzie w wierszu dotyczącym sposobu pobrania próbki wpisano „losowo” zamiast „zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania pozostałości pestycydów (Dz. U. Nr 207 z dnia 9 listopada 2007r. poz. 1502 z późn. zm.)”, pomimo poboru odpowiedniej ilości, zgodnej z rozporządzeniem, np. protokół poboru próbek nr 7/HŻ/2013 z dnia 24.04.2013r., nr 19/HŻ/2013 z dnia 17.06.2013r., nr 35/HŻ/2013 z dnia 19.08.2013r., nr 4/HŻ/2014 z dnia 04.03.2014r., 17/HŻ/2014 z dnia 30.04.2014r. oraz mikrobiologicznych, gdzie w wierszu dotyczącym sposobu pobrania próbki wpisano, że próbki pobrano „zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) 1441/2007 z dnia 5 grudnia 2007 r. zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych”, podczas gdy do badań pobrano pojedyncze próbki [np. protokół poboru próbek nr 1/HŻ/2013 z dnia 07.03.2013r., 2/HŻ/2013 z dnia 07.03.2013r. Zaleca się aby przywoływać akt prawny [bazowy]z dopiskiem „z późn. zmianami”, a nie tylko akt zmieniający.

Ponadto stwierdzono, że nie zawsze powiadamiano kontrolowanego o wynikach badania, zgodnie z procedurą PP/BŻ/01 w przypadku kiedy wyniki badań pobranych próbek były pozytywne.

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

Na terenie objętym nadzorem PSSE w Krośnie Odrzańskim nie ma producentów jak również importerów materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pod nadzorem Sekcji znajduje się 5 zarejestrowanych specjalistycznych miejsc obrotu powyższym asortymentem, jest to 5 sklepów.

W dniu 28 listopada 2014 r. zapoznano się z dokumentacją następujących obiektów:

1.

W sklepie prowadzona jest sprzedaż detaliczna klientowi indywidualnemu w systemie obsługi zza lady i samoobsługi wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wykonanych z porcelany, szkła, drewna, tworzyw sztucznych, stali nierdzewnej oraz papieru. Ponadto do sprzedaży oferuje się: artykuły gospodarstwa domowego, chemię gospodarczą i środki czystości, chemię budowlaną oraz wyroby dekoracyjne. Jest to sklep, który na terenie nadzoru PPIS w Krośnie Odrzańskim oferuje największy asortyment wyrobów do kontaktu z żywnością.

W dniu 30.09.2014 r. przeprowadzono w obiekcie kontrolę sanitarną wraz z poborem próbek wyrobów do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych (protokół z kontroli nr 244/14). W 2013 roku w obiekcie przeprowadzono dwie kontrole: dnia 09.10.2013 r. związaną z poborem próbek do badań laboratoryjnych (protokół z kontroli nr 252/13) oraz dnia 13.02.2014 r. kontrolą kompleksową (protokół z kontroli nr 184/13). W protokole z kontroli kompleksowej opisano charakter prowadzonej sprzedaży w obiekcie, oferowany asortyment, sposób dystrybucji, jak również oceniono oznakowanie wybranych wyrobów przeznaczonych do

kontakty z żywnością (solniczka z tworzywa sztucznego, kubek z porcelany, zgniatacz do ziemniaków ze stali nierdzewnej) nie stwierdzając nieprawidłowości w tym zakresie.

2.

Dnia 10.07.2013 r. miała miejsce w obiekcie kontrola sanitarna (protokół kontroli nr 153/13) związana z poborem próbki – talerz z melaminy do badań laboratoryjnych, którą zakwestionowano ze względu na przekroczenie dopuszczalnego limitu migracji formaldehydu.

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 pakowania żywności. Ponadto Sekcja interesuje się tym zakresem podczas kontroli w zakładach produkcji żywności, w których następuje pakowanie żywności, np. w zakładzie cukierniczo-piekarniczym podczas kontroli dnia 25.09.2013 r. (protokół kontroli nr 235/2013) sprawdzono pochodzenie opakowań kartonowych do wyrobów cukierniczych, czy w pizzerii również interesowano się pochodzeniem i jakością opakowań kartonowych. W kontrolowanym okresie nie wydawano decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień w zakresie wykorzystywanych przy produkcji żywności wyrobów.

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.

Ocena nadzoru nad kosmetykami

Na terenie objętym nadzorem PSSE w Krośnie Odrzańskim 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, są to sklepy.

W dniu 28 listopada 2014 r. zapoznano się z dokumentacją następujących obiektów:

I:

W dniu 10.05.2013 r. przeprowadzono w niej kontrolę sanitarną (protokół kontroli nr 96/2013), podczas której sprawdzono i opisano w protokole charakter prowadzonej sprzedaży, oferowany asortyment. Dokonano również oceny oznakowania opakowania jednostkowego wybranego produktu kosmetycznego

nie stwierdzając nieprawidłowości. Oceny oznakowania udokumentowano na arkuszu zgodnym z procedurą kontrolną dla kosmetyków na ten okres tj. PK/HŻ/02. W protokole z kontroli znajduje się również zapis dotyczący wyrobów służących do wybielania zębów, jak również preparatów do malowania ciała –

tatuazu, co świadczy o tym, iż Sekcja podczas kontroli interesuje się poleceniami LPWIS wydawanymi pisemnie w celu zwrócenia uwagi na tego typu wyroby znajdujące się w obrocie handlowym.

Ponadto w obiekcie tym w 2013 r. miały miejsce jeszcze trzy kontrole sanitarne udokumentowane protokołami (w dniach: 07.01.2013 r., 20.02.2013 r., 22.03.2013 r.) związane ze sprawdzeniem obecności w sprzedaży kosmetyków zgłoszonych w systemie Rapex.

2.

Ostania kontrola w obiekcie miała miejsce w dniu 27.10.2014 r. i była związana z oceną zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyków pn. producent

Ocenę zgodności oznakowania udokumentowano na arkuszu zgodnym z nową procedurą kontrolną dla produktów kosmetycznych (tj. PK/BŻ/02) wydaną przez Głównego Inspektora Sanitarnego zarządzeniem z dnia 9 czerwca 2014 r. nr 135/2014 i nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2013 r. w obiekcie miała miejsce kontrola sanitarna związana ze sprawdzeniem obecności w sprzedaży kosmetyków zgłoszonych w systemie Rapex (protokół kontroli nr 29/13 z dnia 11.02.2013 r.).

3.

W dniu 11.01.2013 r. przeprowadzono w nim kontrolę sanitarną (protokół kontroli nr 5/13), która związana była ze sprawdzeniem obecności w sprzedaży kosmetyków zgłoszonych w systemie Rapex.

Ponadto produkty kosmetyczne są również kontrolowane przez Sekcję w niespecjalistycznych miejscach obrotu, (w marketach czy sklepach sieci Rossmann, które zostały zatwierdzone zgodnie z przepisami prawa żywnościowego), np.

w dniu 13.10.2014 r. przeprowadzono kontrolę w zakresie nadzoru nad kosmetykami (protokół kontroli nr 265/14). Podczas kontroli oceniono oznakowanie pasty do zębów pod kątem informacji o zawartości w niej fluoru i umieszczenia na opakowaniu zapisu mówiącego o sposobie wykorzystywania pasty przez dzieci poniżej sześciu lat. W tym samym sklepie w dniu 28.06.2012 r. przeprowadzono kontrolę, podczas której sprawdzono oznakowanie wyrobów przeznaczonych do farbowania włosów. W protokole kontroli (nr 228/12) zapisano informacje dot. ostrzeżeń umieszczonych na opakowaniach produktów dotyczących sposobu stosowania tych produktów, co świadczy o tym, iż Sekcja podczas kontroli interesuje się poleceniami LPWIS wydawanymi pisemnie w celu zwrócenia uwagi na tego typu wyroby znajdujące się w obrocie handlowym.

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 Krośnie Odrzańskim 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 trzy kwartały roku 2014) PPIS w Krośnie Odrzańskim otrzymał dwa wyniki dotyczące próbek pobranych do badań w ramach urzędowej kontroli, które nie spełniały wymagań w zakresie obowiązującego prawa.

Były to:

- Próbką „Talerza z melaminy” – zakwestionowana ze względu na przekroczenie dopuszczalnego limitu migracji formaldehydu. Po otrzymaniu wyników badań, PPIS w Krośnie Odrzańskim skontaktował się telefonicznie z kierownikiem sklepu w którym pobrano próbkę do badań, w celu ustalenia czy kwestionowane talerze znajdują się jeszcze w obrocie. Ustalono, że znajduje się 9 szt. W związku z powyższym przedsiębiorca przedmiotowe talerze zniszczył i przesłał do PPIS w Krośnie Odrzańskim pismo informujące o tym fakcie, tj. pismo firmy: [redacted] dnia 19.07.2013r. + protokół zniszczenia. Ponadto PPIS w Krośnie Odrzańskim poinformował pismem z dnia 19.07.2014r. PPIS w Piasecznie właściwego ze względu na siedzibę dostawcy. Powyższy produkt zgłoszono w systemie RASFF.
- Próbką Suplementu diety [redacted] – zakwestionowana ze względu na wprowadzanie konsumenta w błąd co do składu suplementu. Po otrzymaniu wyników badań, PPIS w Krośnie Odrzańskim poinformował pismem z dnia 16.05.2014r. PPIS w Krakowie właściwego ze względu na siedzibę producenta.

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 rozmowy telefonicznej z przedsiębiorcami w obiektach wymienionych w liście dystrybucyjnej. Z przeprowadzanych rozmów telefonicznych nie sporządza się notatek. Natomiast dowodem na podjęte działania przez przedsiębiorców są informacje zwrotne w formie pisemnej, w których przedsiębiorcy oświadczają, że np.

- produkt został sprzedany – np. pismo z dnia 15.03.2013r. od [redacted] dot. produktu [redacted]
[redacted] pismo z dnia 17.06.2014r. od [redacted] dot. produktu [redacted]
- produkt został wycofany ze sprzedaży w ilości – np. pismo z dnia 27.11.2013r. od [redacted] produktu [redacted]
[redacted] pisma z dnia 31.12.2014r. od [redacted] dot. produktu [redacted]
- produkt zostanie zwrócony do dostawcy – np. pismo z dnia 19.04.2013r. od [redacted] dot. produktu [redacted]

- nie posiadano w sprzedaży produktu – np. pismo z dnia 17.10.2013r. odp. od PHU VITA dot. suplementu diety.

Informacje takie włączone są w akta sprawy i na podstawie takich informacji sporządzana jest odpowiedź do LPWIS w Gorzowie Wlkp.

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 przyjeżdża 1 pracownik pionu bądź dwóch. Następnie te informacje przekazywane są 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 5 szkoleń wewnętrznych, które mają na celu doskonalenie znajomości przepisów prawnych, m.in. takich jak:

- ✓ Rozporządzenie Ministra Zdrowia zmieniające rozporządzenie w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety z dnia 18 maja 2010r.
- ✓ Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego z dnia 16 września 2010r,
- ✓ Rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności z dnia 16 września 2010r,
- ✓ Rozporządzenie (WE) 1829/2003 i 1830/2003 dotyczące żywności genetycznie zmodyfikowanej, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO
- ✓ Rozporządzenie nr 258/97 PE i Rady dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności z dnia 27 stycznia 1997r.

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

Podstawą współpracy z Państwową Inspekcją Farmaceutyczną jest porozumienie z dnia 10 października 2008r. Współpraca ta polega na rejestracji aptek bądź ich wykreśleniu po uprzednim złożeniu przez właściciela pisemnego wniosku. Kontrole w aptekach odbywają się pod kątem suplementów diety, najczęściej po uzyskaniu informacji o ich niewłaściwej jakości od LPWIS.

Pani kierownik Elżbieta Polanica wyjaśniła, że zarówno w 2013 r. jak w 2014 roku nie było potrzeby współpracy z innymi Inspekcjami.

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. W przypadku uchybień natury bieżącej nakładane są sankcje karne w postaci mandatów. Uchybień natury higieniczno-technicznej w 2014 roku do dnia kontroli nie stwierdzono, w związku z tym nie wydano w tym zakresie decyzji administracyjnych.
- 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.
- Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami Sekcja HŻŻiPU prowadzi 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.
- Decyzje zatwierdzające obiekt w niektórych przypadkach wydawane są niezgodnie z prawem.
- Zdarza się, że w protokołach poboru próbek żywności do badań laboratoryjnych nie są przywoływane akty prawne, które regulują obszar poboru danej próbki (dot. poboru próbek w kierunku pozostałości pestycydów) lub w przypadkach, gdy przywołuje się akty prawne wielkość pobranej próbki nie jest zgodna z aktem prawnym regulującym ten obszar (dot. poboru próbek do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych);
- Nie zawsze przedsiębiorcy byli powiadamiani o wynikach badań laboratoryjnych pobranych u nich próbek do badań laboratoryjnych.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

- Wydawanie decyzji zatwierdzających obiekt niezgodnie z obowiązującym prawem może skutkować nierównym traktowaniem podmiotów, co może być przyczyną skarg na organ kontroli urzędowej.

- 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 podważenia wyniku takiego badania. Niepowiadomienie przedsiębiorcy każdorazowo o wynikach badania pobranych w jego zakładzie próbkach do badań laboratoryjnych nie jest zgodne z procedurą PP/BŻ/01.

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

- Decyzje administracyjne wydawać zgodnie z obowiązującym w danym zakresie prawem.
- Próbkę do badań należy pobierać zgodnie z obowiązującymi w tym obszarze aktami prawnymi.
- Każdorazowo należy powiadamiać kontrolowanego o wynikach badania, zgodnie z procedurą PP/BŻ/01.

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: 28 lutego 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.

KIEROWNIK
Oddziału Bezpieczeństwa Żywności,
Żywności i Kosmetyków

06.02.2015 *Stodola* 06.02.2015 *Wojcik*
mgr inż. Małgorzata Stodola
(data, podpis osób kontrolujących)

STARSZY ASYSTENT

Wojcik
mgr inż. Małgorzata Cisek-Woźniak

STARSZY ASYSTENT

Rajczyk
mgr inż. Katarzyna Rajczyk

KIEROWNIK
Oddziału Bezpieczeństwa Żywności,
Żywności i Kosmetyków

06.02.2015 *Stodola*
mgr inż. Małgorzata Stodola
(data, podpis i pieczęć Kierownika
komórki organizacyjnej)

KIEROWNIK
Działu Nadzoru Sanitarnego

12.02.15 *Mysiata*
mgr inż. Jolanta Mysiata
(data, podpis Kierownika
do spraw kontroli)

12.02.15
(data, podpis i pieczęć LPWIS)
lek. med. Dorota Galińska
specjalista w dziedzinie

*podać nazwę komórki organizacyjnej