

Gorzów Wlkp. 11.07.2016 r.

HŻ.1410.4.2016.KR
Znak sprawy

SPRAWOZDANIE Z KONTROLI W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W Świebodzinie

1. Data kontroli: 11.07.2016 r.

2. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: *Sekcja Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Świebodzinie.*

3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem LPWIS – upoważnienie nr KD-222.7.24.2016 z dnia 08.07.2016 r.:

Karolina Rajczyk – starszy asystent

Magdalena Malec – stażysta

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

- *Julita Golon, asystent Sekcji Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Świebodzinie*

- *Ewa Plichta, młodszy asystent Sekcji Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Świebodzinie*

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

Zapoznanie się z dokumentacją obiektu, tj. ... , oraz nadzór nad przeprowadzaniem czynności kontrolnych w tym obiekcie.

Kontrola podyktowana otrzymaniem dnia 01.07.2016 r. drogą e-mailową pisma dotyczącego ...

... osoba interweniująca w swoim piśmie opisuje praktyki stosowane w ww. obiekcie, tj. produkcja lodów i gofrów z użyciem jaj bez pozwolenia; dolewanie do niesprzedanych końcówek lodów świeżych lodów; używanie kuwet jednorazowego użytku kilkakrotnie oraz sklejanie uszkodzonych kuwet taśmą; brak zaplecza socjalnego dla pracowników zewnętrznych; dokument wykonania sprawdzenia wentylacji wystawiony bez obecności organu oraz kratka wentylacyjna przybita na glucho do ściany; chowanie niezgodności (m. in. przeterminowane pasty do lodów) przed kontrolą z sanepidu; sprzedaż lodów innym firmom bez pozwolenia z uwagi na brak oznakowania; oraz sugeruje, iż Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świebodzinie uprzedza przed kontrolą.

Okres objęty kontrolą: lata 2014-2016.

5. Ustalenia z kontroli:

Pozaplanową kontrolę PPIS w Świebodzinie rozpoczęto od zapoznania się z dokumentacją dotyczącą ww. obiektu.

Z dokumentacji wynika, że w związku z brakiem decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świebodzinie, w 2005 roku przedsiębiorca złożył wniosek do ww. organu z prośbą o odbiór sanitarny w zakresie produkcji lodów, uzyskując tym samym decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

w Świebodzinie z dnia
produkcji w

wyrażającą zgodę na „dalsze prowadzenie działalności

Powyższa decyzja była zmieniana dwukrotnie, tj. decyzją z dnia (rozszerzającą zakres działalności o „przewóz produktów własnych, tj. lodów tradycyjnych w urządzeniu zamrażalniczym oraz środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych i zbiorczych nie wymagających warunków chłodniczych środkiem transportu.....”) oraz decyzją z dnia 14 (rozszerzającą zakres działalności o „nowo powstały sezonowy punkt sprzedaży na wniosek strony. Przed wydaniem decyzji

przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świebodzinie dnia 15.05.2014r. przeprowadzili kontrolę sanitarną podczas której ustalono, między innymi zakres prowadzonej działalności, tj. „lody przygotowywane są na bazie mleka UHT, proszków m.in. śmietankowych, czekoladowych, past smakowych oraz stabilizatorów; gofry z półfabrykatów, tj. na bazie proszków, mleka i jajek dezynfekowanych; serwowanie gofrów, napojów i lodów w oparciu o naczynia jednorazowego użytku, dodatkowo lodów w wafelkach, a napojów bezalkoholowych w opakowaniach jednostkowych”.

Biorąc pod uwagę charakter obiektu, jest on kontrolowany każdego roku. Ostatnia kontrola w zakładzie została przeprowadzona dnia 07.06.2016r. podczas, której nie stwierdzono nieprawidłowości sanitarno-technicznych, prowadzona działalność jest zgodna z decyzjami PPIS w Świebodzinie.

Przeprowadzona wspólna kontrola przedstawicieli PPIS w Świebodzinie i przedstawicieli LPWIS w Gorzowie Wlkp. wykazała między innymi, że: do przygotowywania gofrów używane były jaja dezynfekowane (przedstawiono dokument potwierdzający zakup jaj oraz oświadczenie dotyczące naświetlania jaj promieniami bakteriobójczymi); lody były przygotowywane na bazie mleka UHT, proszków m.in. śmietankowych, czekoladowych, past smakowych oraz stabilizatorów; każda kuweta znajdująca się w urządzeniu zamrażalniczym posiadała oznakowanie; kuwety jednorazowego użytku były wykorzystywane ponownie (zaobserwowano przy wewnętrznych narożnikach nalot produktu lodowego, pojemniki były częściowo niedomyte, uszkodzone); kratka wentylacyjna była podłączona do kanału wentylacyjnego; na zapleczu zakładu znajdowały się środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia; do serwowania używane były naczynia wielokrotnego użytku; w pomieszczeniu „punkt sprzedaży lodów” obecne były owady latające (muchy). Nie stwierdzono aby dolewano świeżej masy lodowej do kuwet, w których znajdowały się lody wcześniej wyprodukowane, sprzedawane w trakcie imprez masowych. Przedstawiciel zakładu oświadczył, że nie stosuje takich praktyk. Ponadto świadczyły o tym kuwety niepełne znajdujące się w urządzeniach zamrażalniczych.

Za stwierdzone nieprawidłowości osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym w wysokości 300,00 zł.

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

Na podstawie obserwacji czynności kontrolnych stwierdzono, że kontrola została przeprowadzona zgodnie z zasadami postępowania określonymi w obowiązujących procedurach i instrukcjach. Zapisy z kontroli zostały zawarte na właściwym formularzu kontroli. Ocena stanu sanitarno-technicznego i higienicznego zakładu i otoczenia została przeprowadzona w sposób rzetelny i dokładny. W odniesieniu do interwencji w zakresie używania do produkcji gofrów jaj, dolewania do niesprzedanych końcówek lodów świeżych lodów, kratki

wentylacyjnej przybitej na glucho do ściany, sklejonych kuwet taśmą oraz braku oznakowania lodów, należy uznać, że jest ona niezasadna. Potwierdzono natomiast używanie kuwet jednorazowego użytku kilkakrotnie oraz używanie środków spożywczych przeterminowanych.

Trudno jest natomiast ocenić czy przedsiębiorca jest powiadamiany o zamiarze przeprowadzenia kontroli.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości: -----

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

Wzmocnić nadzór nad wyżej wymienionym obiektem. Kontrole przeprowadzać w szczególności po weekendzie.

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

Sprawozdanie z kontroli sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla PPIS w Zielonej Górze, drugi dla LPWIS. PPIS w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania sprawozdania ma prawo przedstawić do niego stanowiska. Nie wstrzymuje to realizacji ustaleń kontroli.

W toku kontroli zgromadzono akta ponumerowane od 1 do 7

STARSZY ASYSTENT

18.07.2016, *Rozasz*
mgr inż. Karolina Kądzysz

Magdalena Kaku

(data, podpis osób kontrolujących)

KIEROWNIK

28.09.2016 *Stodolak*
Odział Inspekcji Żywności,
Wentylacji i Koszaryków

(data, podpis i pieczęć Kierownika
komórki organizacyjnej)
mgr inż. Miłogorzana Stodolak

KIEROWNIK

Działu Nadzoru Sanitarnego

19.07.16 *Mugata*
mgr inż. Doryta Mugata

(data, podpis Kierownika
do spraw kontroli)

LUBUSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
w Gorzowie Wlkp.
29.07.16 *Konarszczuk*
mgr inż. Doryta Konarszczuk
(data, podpis i pieczęć LPWIS)

*podać komórkę organizacyjną

