

LEŃSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY

ul. Mickiewicza 12b

66-400 Gorzów Wlkp.

tel. 95 722-60-57 fax 95 722-46-52

pieczęć LPWIS w Gorzowie Wlkp. (1)

Gorzów Wlkp. 24 października 2016 r.

HŻ.1611.13.2016.AC-W

Znak sprawy

SPRAWOZDANIE Z KONTROLI W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ w Gorzowie Wlkp.

1. Data kontroli: 20 września 2016 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 KD-222.7.34.2016 z dnia 19.09.2016:

Angelika Cisek-Woźniak – starszy asystent Oddziału BŻŻiK WSSE w Gorzowie Wlkp.

Magdalena Malec – młodszy asystent Oddziału BŻŻiK WSSE w Gorzowie Wlkp.

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

➤ Dorota Słowińska – starszy asystent Sekcji HŻŻiPU

➤ Bożena Zibert – starszy asystent Sekcji HŻŻiPU

➤ Robert Balcerzak – młodszy asystent Sekcji HŻŻiPU

4. Zakres kontroli (w tym przedmiot i okres objęty kontrolą): Kontrola podyktowana była otrzymaniem dnia 6 września 2016 r. pisma dotyczącego Cukierni, [Gorzowie Wlkp. od Pana

], w którym nie zgadza się z otrzymaną od Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp. odpowiedzią ws. interwencji jaką złożył na powyższą cukiernię.

Kontrola w PSSE obejmowała zapoznanie się z dokumentacją obiektu tj. Piekarnio - cukierni w Gorzowie Wlkp., jak również nadzór nad przeprowadzeniem czynności kontrolnych w tym obiekcie przez przedstawicieli PPIS w Gorzowie Wlkp.

Dnia 8 sierpnia 2016 r. do WSSE w Gorzowie Wlkp. wpłynęła interwencja od

[Gorzów Wlkp. dotycząca lokalu sąsiadów, w którym prowadzona jest działalność cateringowa przez panią

], a lokal nie jest przystosowany do tego typu działalności – brak w nim miejsca do przechowywania półproduktów (chłodni), wszystko przechowywane jest w nieprzystosowanym do tego celu garażu. Bardzo często zwłaszcza w okresie przedświątecznym przygotowane ciasta i potrawy wystawiane są wokół budynku. Brak jest również zabezpieczenia i unieszkodliwiania odpadów, wydziela się fetor, ze śmietników często wylatują papiery i inne odpady walające się wokół, do kanalizacji wylewane są tłuszcze i inne rzeczy niezbędne do przygotowywania posiłków. Podczas pracy w kuchni pracownicy nie używają nakryć głowy, a w upalne dni drzwi od zakładu są otwarte na oścież nie stwarzając tym higienicznych warunków. Wokół posesji panuje ogólny bałagan, jest plaga much, a wieczorami można zauważyć gryzonie.

Powyższa interwencja została przekazana przez LPWIS pismem z dnia 9 sierpnia 2016 r. znak: [HŻ.9011.84.2016.MM] do PPIS w Gorzowie Wlkp. celem rozpatrzenia zgodnie z kompetencjami. PPIS w Gorzowie Wlkp. dnia 26 sierpnia 2016 r. pisemnie udzielił odpowiedzi osobie interweniującej w zakresie

podjętych czynności kontrolnych w obiekcie. W piśmie odniósł się do zarzutów dotyczących cukierni m. in. wydanej decyzji zatwierdzającej zakład i przygotowywania potraw innych niż ujęte w tej decyzji, warunków składowania i usuwania odpadów, higieny personelu, zabezpieczenia zakładu przez dostępem owadów i szkodników – nie stwierdzając nieprawidłowości. Odnośnie garażu, w którym jakoby właścicielka zakładu przechowuje wyroby poinformował, iż nie należy on do pomieszczeń zakładu i znajduje się na innej posesji mieszkalnej.

Pan [] z nie zgodził się z odpowiedzią udzieloną przez PPIS w Gorzowie Wlkp. i dnia 6 września 2016 r. do WSSE w Gorzowie Wlkp. przesłał pismo, w którym zaznaczył, że pani [] prowadzi firmę cateringową, co potwierdza oferta umieszczona na stronie internetowej [] ponadto wielkogabarytowe garnki (stojące na zewnątrz budynku) nie służą do pieczenia ciasta czy ciasteczek. Jak również, że drzwi do pomieszczeń kuchennych są wiecznie otwarte, a pracownicy pracują bez wymaganego nakrycia głowy i rękawiczek. Ponownie podniósł problem składowania śmieci, much i gryzoni. Dodał również, iż jaja przechowywane są na zewnątrz budynku, a na noc przykrywane tylko kawałkiem materiału. Interweniujący wskazał także, iż na stronie internetowej [] oferuje całą gamę menu, które przyrządza się w cukierni w tym potrawy smażone na głębokim tłuszczu, który powinien być utylizowany. W załączeniu do pisma pan [] przesłał zdjęcia.

5. Ustalenia z kontroli:

W dniu 20 września 2016 r., przy współudziale przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp. przeprowadzono kontrolę sanitarną w zakładzie: Piekarnia-cukiernia 16 w Gorzowie Wlkp. prowadzonej przez [] Gorzów Wlkp.

Kontrolą objęto wszystkie pomieszczenia zakładu oraz jego otoczenie. Nie stwierdzono, by w zakładzie odbywała się działalność niezgodna z decyzją zatwierdzającą, która obejmuje produkcje wyrobów cukierniczych oraz drobnych wyrobów piekarniczych od surowca. Nie stwierdzono w obiekcie surowców lub półproduktów, które mogłyby być użyte do produkcji innej niż w/w wymieniona. Nie stwierdzono również zapachu ani odpadów mogących świadczyć o przygotowywaniu takich potraw. W zakładzie nie było sprzętów takich jak patelnia elektryczna, termosy i inne opakowania zbiorcze mogące służyć do przewozu potraw. Właścicielka oświadczyła, iż w prowadzonym przez nią lokalu gastronomicznym przy [] w Gorzowie Wlkp., w dniu kontroli o godz. 13.00, będzie odbywała się uroczystość, na którą potrawy przygotowywane są w tamtym lokalu. Na wyposażeniu zakładu stwierdzono jeden duży garnek służący do smażenia jabłek wykorzystywanych do ciast. W obiekcie nie prowadzi się smażenia na głębokim tłuszczu, jedynie raz w roku w „tłusty czwartek” przygotowywane są pączki. Ciasta sprzedawane są głównie przez sklep firmowy, kilku odbiorców detalicznych oraz dla klientów indywidualnych. Ich produkcja odbywa się w godzinach od 14.00 do 22.00, natomiast transport w godz. od 8.00 do 13.00 bezpośrednio z pomieszczenia produkcyjnego, przez otwierane drzwi (w trakcie kontroli drzwi były zamknięte). Ciasta transportowane są w kartonach ułożonych w skrzynkach z tworzywa sztucznego (skrzynki ułożone są przy zakładzie na zewnątrz), ich stan techniczny oraz czystość nie budziły

zastrzeżeń. Według oświadczenia właścicielki hałas, który jest słyszalny przez osobą interweniującą i mogący świadczyć o rozbijaniu kotletów, faktycznie może pochodzić od miazdżenia tłuczkiem orzechów i słonecznika wykorzystywanych do produkcji. Okna w zakładzie zabezpieczone były siatkami. W trakcie kontroli nie prowadzono już produkcji, a ciasta były przygotowane do transportu. Podczas kontroli nie stwierdzono przechowywania żywności na zewnątrz zakładu, jak również wokół zakładu nie stwierdzono śladów szkodników (gryzoni), nie było również much a otoczenie zakładu było czysto utrzymane. Przed posesją ustawione były trzy zamykane pojemniki na odpady, wokół których było czysto i nie było czuć nieprzyjemnego zapachu.

Odnośnie garażu, o którym informowała osoba interweniująca stwierdzono, iż garaż taki znajduje się w części piwnicznej obiektu mieszkalnego należącego do rodziców właścicielki i nie stanowi części zakładu. Pani [] oświadczyła, iż nie jest właścicielką tego garażu i nie może go udostępnić do kontroli.

Przed przeprowadzeniem czynności kontrolnych dokonano przeglądu okazanej dokumentacji dotyczącej prowadzonego nadzoru przez PPIS w Gorzowie Wlkp. nad powyższym obiektem.

Z dokumentacji wynika, iż pani [] otrzymała decyzję PPIS w Gorzowie Wlkp. nr HŻ-621-20-2/13 z dnia 27 grudnia 2013 r. zatwierdzającą zakład: Piekarnio-cukiernię przy ul. [] p. w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych oraz drobnych wyrobów piekarniczych od surowca. Decyzja została wydana w oparciu o przeprowadzoną kontrolę sanitarną w dniu 13 grudnia 2013 r. (protokół kontroli nr HŻ-PK-1018/13), w którym upoważnieni przedstawiciele PPIS w Gorzowie Wlkp. dokonali oceny warunków sanitarno – technicznych w zakładzie, wyposażenia, rozmieszczenia pomieszczeń (zgodnie z okazanym, zatwierdzonym przez rzeczoznawcę projektem), zaplecza socjalnego dla potencjalnych pracowników oraz instrukcji GHP okazanej przez właścicielkę.

Kolejna kontrola w zakładzie miała miejsce dnia 10 marca 2015 r. (protokół nr HŻ-PK-156/15) i była to kontrola kompleksowa. Podczas kontroli brak było do wglądu dokumentacji w zakresie GHP, GMP i HACCP, brak do wglądu wyniku badania wyrobu gotowego oraz brak do wglądu etykiet opracowanych dla wyrobów gotowych. W protokole zapisano, iż brakujące dokumenty okazane zostaną w ciągu 14 dni od daty kontroli. Z okazanych dokumentów wynika, że dnia 24.03.2015 r. właścicielka cukierni okazała w siedzibie PSSE w Gorzowie Wlkp. etykiety na wyroby gotowe ze składem i wyróżnionymi alergenami. Ponadto okazała dokumentację GHP oraz zapisy temperatury w urządzeniach chłodniczych. Nie okazała jednak instrukcji GMP i HACCP. W protokole zapisano, iż brakująca dokumentacja zostanie okazana do 15 maja 2015 r. Zapisano także, iż wyrób gotowy zostanie przekazany do badania laboratoryjnego w kwietniu 2015 r. Dnia 15 maja 2015 r. sporządzono protokół, w którym zapisano, iż właścicielka cukierni okazała wynik badania wyrobu gotowego i instrukcje GMP, natomiast kompletna dokumentacja HACCP zostanie okazana do 17 sierpnia 2015 r. W protokole widnieje zapis, iż 17 sierpnia 2015 r. właścicielka okazała taką dokumentację w siedzibie PSSE w Gorzowie Wlkp.

Kolejna kontrola w obiekcie miała miejsce 18 sierpnia 2016 r. (protokół kontroli nr HŻ-PK-754/16) i związana była z interwencją przesланą przez LPWIS w Gorzowie Wlkp. wniesioną przez pana [] (opis powyżej). Z zapisów w protokole kontroli wynika, iż skontrolowano wszystkie pomieszczenia zakładu nie stwierdzając uchybień w zakresie bieżącego stanu sanitarno – technicznego. Skontrolowano otoczenie zakładu

nie stwierdzając nieporządku czy śladów bytowania gryzoni. Przed posesją, na której znajduje się zakład ustawione był 3 małe i 2 duże pojemniki na odpady ze szczelnymi pokrywami. Wokół pojemników nie stwierdzono odpadów. Właścicielka oświadczyła, iż posiada umowę na wywóz odpadów komunalnych zawartą ze Związkiem Celowym Gmin MG-6, który dostarczy w PSSE w Gorzowie Wlkp. (deklaracja została dostarczona do PSSE). Ponadto podczas kontroli nie stwierdzono, by w zakładzie prowadzone było przygotowywanie potraw innych niż wyroby cukiernicze – głównie ciasta blaszkowe, które przygotowywane są na zamówienie klienta indywidualnego oraz do sklepu cukierniczego prowadzonego przez właścicielką. Nie przygotowuje się produktów smażonych na tłuszczu. Zakupy surowców do produkcji prowadzone są na bieżąco i nie praktykuje się zakupu i magazynowanie dużych ilości tych surowców. Podczas kontroli stwierdzono, że na wyroby gotowe przeznaczone były 3 urządzenia chłodnicze, natomiast garaż wymieniony w interwencji nie należy do właścicielki i znajduje się na innej posesji. Ponadto pracownik, który przygotowywał wyroby w pomieszczeniu produkcyjnym miał spięte włosy i posiadał czepek na głowie. Zastrzeżeniem, które stwierdzono były skrzynki znajdujące się na zewnątrz budynku, poustawiane wzdłuż ściany i przeznaczone do przewozu gotowych wyrobów. W związku z tym pouczono właścicielkę, by przenieść skrzynki w miejsce, gdzie nie będą przeszkadzały w utrzymaniu czystości wokół zakładu, jak również nie będą narażone na wtórne zanieczyszczenie.

Dnia 26 sierpnia 2016 r. PPIS w Gorzowie Wlkp. wysłał pismo (nr HŻ-044-57-1/16) do pana [redacted] w którym poinformował o wynikach przeprowadzonej kontroli interwencyjnej.

Podczas kontroli dokumentacji w PSSE w Gorzowie Wlkp. uzyskano informację, iż Pani [redacted] prowadzi odrębną działalność w branży żywnościowej tj. Kawiarnię – Restaurację [redacted] w Gorzowie Wlkp. Zakład ten został zatwierdzony przez PPIS w Gorzowie Wlkp. decyzją z dnia 28 sierpnia 2013 r. nr HŻ-631-79-5/13 i prowadzona jest w nim działalność polegająca na przygotowywaniu potraw z surowców, półproduktów i produktów gotowych, serwowaniu napojów zimnych i gorących, w tym piwa, wina, alkoholi wysokoprocentowych w naczyniach wielokrotnego użytku oraz świadczy się usługi cateringowe. W powyższym lokalu organizowane są imprezy okolicznościowe.

Z analizy strony internetowej [redacted] wskazanej przez osobę interweniującą wynika, iż proponowane na niej potrawy dotyczą oferty obsługi cateringowej serwowanej na miejscu w lokalu, jak również dostarczanej do wyznaczonego miejsca środkiem transportu wpisanym do rejestru. Przedstawiciele PPIS w Gorzowie Wlkp. w dniu 23 września 2016 r. (piątek) przeprowadzili w powyższym lokalu kontrolę sanitarną, podczas której stwierdzono, iż były tam przygotowywane dania na imprezę okolicznościową.

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

Z przedstawionej dokumentacji wynika, iż zakład jest objęty nadzorem sanitarnym PPIS w Gorzowie Wlkp. od grudnia 2013 r. – uzyskał decyzję zatwierdzającą nr HŻ-621-20-3/13 z dnia 27 grudnia 2013 r., zgodnie z którą w zakładzie odbywa się produkcja wyrobów cukierniczych oraz drobnych wyrobów piekarniczych od surowca.

Kontrola przeprowadzona w zakładzie dnia 20 września 2016 r. wraz z przedstawicielami PPIS w Gorzowie Wlkp. nie wykazała, by w zakładzie prowadzona była działalność wykraczająca poza wyżej wskazany zakres.

Pani prowadzi również działalność gastronomiczną w odrębnym zakładzie w Gorzowie Wlkp. przy ul. którym posiada zatwierdzone przez PPIS w Gorzowie Wlkp. zaplecze kuchenne.

Kontrola przeprowadzona przez PPIS w Gorzowie Wlkp. w dniu 11 sierpnia 2016 r. (po otrzymaniu pisma interwencyjnego przekazanego przez LPWIS w Gorzowie Wlkp.), jak również kontrola w obecności przedstawiciela LPWIS w Gorzowie Wlkp. dnia 20 września 2016 r. nie potwierdziły zarzutów, które wnosił Pan

Zastrzeżeniem dotyczącym prowadzonego nadzoru przez PPIS w Gorzowie Wlkp. nad powyższym przedsiębiorcom jest sposób okazywania i egzekwowania dokumentacji w zakresie GHP/GMP i systemu HACCP, które Pani dostarczała partiami do siedziby PSSE w Gorzowie Wlkp. w okresie od 10 marca 2015 r. (data kontroli sanitarnej – pierwszej od zatwierdzenia zakładu) do dnia 17 sierpnia 2015 r.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Za błędne można uznać umawianie się z przedsiębiorcą na dostarczenie dokumentów w zakresie GHP/GMP i HACCP do PSSE, w kilku wyznaczonych terminach.

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

Należy egzekwować od przedsiębiorców, aby dokumenty związane z systemami gwarantującymi bezpieczeństwo żywności znajdowały się w kontrolowanych zakładach. W przypadku niedopełnienia tego obowiązku przez przedsiębiorców należy egzekwować obowiązek karą grzywny nakładaną na podstawie art. 100 ust 1 pkt 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

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 Gorzowie Wlkp., 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 do

13.10.2016 *Magdalena Malec*
(data, podpis osób kontrolujących)

MŁODSZY ASYSTENT
Magdalena Malec
mgr inż. Magdalena Malec

13.10.2016 *Magdalena Malec*
(data, podpis kierownika
działu nadzoru sanitarnego
komórki organizacyjnej)
mgr inż. Polana Musiała
(data, podpis Kierownika
do spraw kontroli)

13.10.2016 *Magdalena Malec*
(data, podpis i pieczęć LPWIS)
ob. med. Dorota Musiała
mgr inż. Dorota Musiała

*podać komórkę organizacyjną

