

<b>RAPORT Z AUDITU WEWNĘTRZNEGO</b>	<b>AUDIT NR 4/2018</b>		<b>DATA: 26.10.2018r.</b>
	PLANOWY <input checked="" type="checkbox"/> X	POZAPLANOWY <input type="checkbox"/>	

1. Nazwa auditowanej komórki organizacyjnej : *Sekcja HŻŻiPU w PSSE w Międzyrzeczu*
2. Zakres auditu : *Urzędowe kontrole w zakresie bezpieczeństwa żywności. Kryteria procesów higieny dotyczących aspektów mikrobiologicznych. Urzędowe kontrole w zakresie produkcji pierwotnej. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.*
3. Cel auditu : *Ocena urzędowych kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz kryteriów procesów higieny dotyczących aspektów mikrobiologicznych a także kontroli urzędowych w zakresie produkcji pierwotnej. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.*
4. Data przeprowadzenia auditu: (data rozpoczęcia/ zakończenia auditu) : 26.10.2018r.
- 5.

UCZESTNICY AUDITU:	
<b>SKŁAD ZESPOŁU AUDITORÓW:</b>	<b>PRZEDSTAWICIELE KOMÓRKI AUDITOWANEJ:</b>
1. Auditor Wiodący: [REDAKTOWANE]	1. [REDAKTOWANE]
2. [REDAKTOWANE]	2. [REDAKTOWANE]
3. ....	3. [REDAKTOWANE]

6. Kryteria auditu :

*Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt, Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski*

*Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. z 2007r. nr 112, poz. 774), Rozporządzenie (WE) NR 1935/2004 PE i Rady z dnia 27 października 2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 384 z 29.12.2006, str. 75, z późn. zm.), Rozporządzenie Komisji (WE) nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011, str. 1, z późn. zm.).*

## 7. Wyniki auditu:

Nadzór nad zagadnieniami z zakresu bezpieczeństwa żywności w Sekcji HŻŻiPU w PSSE w Międzyrzeczu sprawuje 4 pracowników. Zatrudniona kadra przeprowadzająca urzędowe kontrole posiada odpowiednie kompetencje. Dwie osoby posiadają wykształcenie wyższe, tj. jedna osoba w zakresie technologii żywności i żywienia człowieka oraz studia podyplomowe zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności, a druga osoba w zakresie biologii. Pozostałe dwie osoby posiadają wykształcenie średnie w zakresie technolog produkcji rolno spożywczej o specjalności piekarnictwo-cukiernictwo oraz instruktor higieny.

Sekcja nadzoruje 570 zakładów żywnościowo – żywieniowych z czego 84 to zakłady produkcji żywności ( w grupie inne wytwórnie żywności została wliczona produkcja pierwotna w liczbie 58 i 1 podmiot z zakresu RHD) oraz 1 wytwórnię materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz 17miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Z uwagi na małą obsadę kadrową nie wyznaczono żadnych pracowników wyłącznie do kontroli w kontekście przedmiotowego auditu. Kontrole są prowadzone wraz z innymi urzędowymi kontrolami w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Sekcją HŻŻ i PU kieruje kierownik, jednak z uwagi na jego nieobecność w dniu auditu, w audycie uczestniczyli pracownicy Sekcji, którzy są zorientowani co do zanieczyszczeń żywności, które szczególnie znajdują się w obszarze zainteresowania Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Są to pestycydy, metale szkodliwe dla zdrowia, azotany, mykotoksyny, 3 MCPD,



WWA, furan, GMO, izomery trans, akryloamid, metanol, cyjanowodór, karbaminiany etylu. Ponadto napromienianie, zanieczyszczenia mikrobiologiczne oraz histamina.

Zgodnie z planem pobierania próbek na rok 2017 i 2018 PSSE w Międzyrzeczu pobiera do badań próbki w następujących kierunkach: mikrobiologia, substancje dodatkowe, azotany, znakowanie, metale szkodliwe dla zdrowia, materiały do kontaktu z żywnością, WWA, kwas erukowy, mikotoksyny, jod w soli, pestycydy, oporność, skażenia promieniotwórcze, 3-MCPD.

Przedmiotowy audyt wykazał, że próbki pobierane są zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w przypadku ich braku - zgodnie z wytycznymi GIS lub losowo.

Pobieranie próbek odbywa się w sposób planowy w oparciu o plan pobierania próbek opracowany na podstawie planu pobierania próbek WSSE w Gorzowie Wlkp. i wytycznych GIS. Plan pobierania próbek opracowany jest z uszczegółowieniem do podmiotu gospodarczego, liczby i terminu pobierania próbek w zadanym kierunku badań. Osobą odpowiedzialną za planowanie i realizację planu poboru próbek jest ██████████ natomiast pobieraniem próbek zajmują się wszyscy pracownicy.

W przypadku podejrzenia środka spożywczego o niewłaściwą jakość zdrowotną - próbki pobierane są doraźnie, i tak w roku 2017 w związku z podejrzeniem zatrucia pokarmowego pobrano 13 takich próbek, natomiast w roku 2018 do dnia audytu nie pobierano takich próbek.

Pobór próbek realizowany jest w oparciu o procedurę, instrukcje oraz formularze opracowane przez GIS. Ostatnia zmiana została dokonana Zarządzeniem GIS nr 104/17 z dnia 08.05.2017r. w związku z tym obowiązuje nowa procedura wraz z powiązаныmi z nią instrukcjami i wzorami formularzy. O tym, że pracownicy zapoznali się z powyższą procedurą świadczą podpisy złożone na procedurze. Pracownicy uczestniczą w szkoleniach organizowanych przez WSSE podnosząc w ten sposób swoje kwalifikacje zawodowe.

W audytowanej komórce założony jest rejestr dotyczący pobierania próbek. Rejestr zawiera lp., datę poboru prób, kierunek badań, data wyniku, rodzaj próby, miejsce pobrania, pochodzenie próbki, numer partii, producent, wielkość partii, wielkość próbki, nr protokołu poboru prób/ osoba, wynik badania. W 2017r. znajdowało się 155 wpisów; w 2018r. do dnia audytu było 105 wpisów.

Podczas audytu pracownicy Sekcji HŻŻiPU wymienili kierunki badań dla których istnieją przepisy regulujące pobór próbek oraz przytoczyli te przepisy.

Z audytowanego obszaru przedstawiono protokoły pobrania próbek. Ocena wykazała, że protokoły poboru próbek są prawidłowo wypełniane w każdym punkcie. W każdym przypadku przywołano właściwe przepisy dotyczące metody poboru próbek [w tym przypadku w kierunku mikrobiologicznym], tj. rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 ze zmianami oraz pobierano właściwą ilość próbki zgodną z przywołanym przepisem, np.: protokół poboru próbek: nr 19/BŻ/2018 z dnia 05.09.2018r, nr 12/BŻ/2018 z dnia 13.06.2018r., nr 13/BŻ/2018 z dnia 04.07.2018r. (zastosowano nowe formularze zgodnie z obowiązującą procedurą od lipca 2017r.).

W miarę możliwości próbki pobierane są również w zakładach produkcyjnych, tj. w ciastkarniach, zakładach garmażeryjnych.

W audytowanym okresie zakwestionowano 2 próbki żywności w zakresie obowiązującego Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. Były to próbki ciasta zakwestionowanego z uwagi na obecność pałeczek Salmonella (pobranego w związku z zatruciem pokarmowym, które wystąpiło w 2017 roku). Natomiast w 2018r. w 1 przypadku w wyniku badań stwierdzono w próbce ciasta obecność Bacillus cereus na poziomie  $8,7 \times 10^3$ . Kryteria bezpieczeństwa żywności zawarte w wyżej przytoczonym rozporządzeniu odnoszące się do żywności przechowywanej w obrocie w ciągu okresu ich trwałości nie uwzględniają powyższej bakterii, jednakże stwierdzenie ich obecności, w ocenie PPIS w Międzyrzeczu wymagało podjęcia działań ze strony przedsiębiorcy, ponieważ mogą one stanowić istotne zagrożenie. W związku z powyższym PPIS w Międzyrzeczu pismem poinformował o zakwestionowanym produkcie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świebodzinie, który obejmuje nadzorem producenta. Ponadto przeprowadził kontrolę w sklepie, w którym próbka została pobrana.

Pracownicy audytowanej Sekcji wiedzą, że istnieją przepisy obligujące podmioty sektora spożywczego do zachowania zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi. Jest to zawarte w art.4 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dot. środków spożywczych. Wskazał również, że częstotliwość pobierania i badania próbek ustala przedsiębiorca na podstawie procedur opartych na zasadach HACCP lub innych procedur kontroli higieny [art. 4 ust.2 rozporządzenia (WE) 2073/2005]. Częstotliwość powinna być dostosowana do rodzaju i wielko-



ści danego przedsiębiorstwa spożywczego pod warunkiem, że nie stworzy to zagrożenia dla bezpieczeństwa środków spożywczych.

Udzielili prawidłowej odpowiedzi na pytanie „do czego mogą posłużyć wyniki badań produkcyjnych”? A mianowicie, do analizy tendencji, która pozwoli przedsiębiorcy zaobserwować czy pojawiają się wyniki niezadowolające, co pozwala na naprawę sytuacji, aby zapobiec wystąpieniu zagrożeń mikrobiologicznych [art. 9 rozp. (WE) 2073/2005].

Przedmiotowy audyt wykazał, że podczas przeprowadzanych kontroli zwraca się uwagę na zagadnienie dotyczące przestrzegania przez przedsiębiorców przepisów rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dot. środków spożywczych, np.

- Cukiernia PTYŚ ul. Garncarska 66-300 Międzyrzecz – kontrola została przeprowadzona dnia 21.05.2018r.

- Bar „Pierogarnia” Os. Centrum 66-300 Międzyrzecz – kontrola przeprowadzona 22.08.2017r.

- Piekarnia – Cukiernia „Ziomek” s.c. [REDACTED]

Powyższe kontrole zostały przeprowadzone w oparciu o listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełnienia kryteriów mikrobiologicznych. Z przedłożonej dokumentacji wynika, że kontrolowane podmioty badają produkowaną żywność zgodnie z kryteriami bezpieczeństwa żywności w kierunku Salmonella spp. oraz Listerii monocytogenes.

***Kolejny temat objęty audytem to produkcja pierwotna.***

Pracownicy Sekcji HŻŻ i PU są zorientowani w przepisach prawa dotyczącego obszaru produkcji pierwotnej.

Orientują się, że zatwierdzanie i/lub rejestracja działalności produkcji pierwotnej prowadzona jest na podstawie art. 63 ust. 2 pkt 12 (produkcja pierwotna), art. 63 ust. 2 pkt 1 (dostawy bezpośrednio) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Sankcje karne za niedopełnienie obowiązku w w/w zakresie reguluje art. 103 ust.1 pkt 4 w/w ustawy, w związku z art. 55 rozporządzenia (WE) nr 882/2004. Za niedopełnienie obowiązku rejestracji (złożenia wniosku o rejestrację) wymierzana jest przez PWIS kara pieniężna w wysokości nie mniej niż 1000 zł i nie więcej niż 5000 zł. Do dnia kontroli PPIS w Międzyrzeczu nie wystąpił z wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej stosownie do art. 103 ust.1 pkt 4 w/w ustawy. Nie było przypadków stwierdzenia działania obiektów bez decyzji.

Dla produkcji pierwotnej ustalone są wymagania higieniczne, które zawarte są w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 PE i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Załącznik I), Dz. U. WE L139 z dnia 30.04.2004r.

PPIS w Międzyrzeczu pod swoim nadzorem ma 58 gospodarstw rolnych prowadzących produkcję pierwotną (stan na dzień 26.10.2018r.).

PPIS w Międzyrzeczu w 2014 roku wystosował pisma do Urzędów Miast i Gmin, w których informowano o obowiązku złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów będących pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Ponadto w piśmie zwrócono się z prośbą o przeprowadzenie akcji informacyjnej, mającej na celu uświadomienie właścicielom gospodarstw o konieczności spełnienia wymogów określonymi w przepisach prawa żywnościowego. Wskazano również, że brak niniejszej rejestracji może skutkować nałożeniem kary pieniężnej na właścicieli gospodarstw rolnych. Podczas kontroli okazano przykładowe pismo skierowane do Urzędu Miasta i Gminy (pismo z dnia 03.06.2014 r. znak: HŻ-623-5/2014), w którym zawarto ww. informacje. Podobne pismo skierowano także do Sołectw na terenie powiatu. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny na podstawie pisma GIS – u z dnia 17.04.2014r. opublikował informację dla producentów owoców miękkich. W informacji tej zawarto, że w ostatnim czasie odnotowano znaczny wzrost zakażeń owoców pochodzących z Polski patogennymi wirusami, które mogą być przyczyną infekcji. Poinformowano także o objawach jakie mogą towarzyszyć wirusowemu zakażeniu jak również o konieczności podjęcia przez przedsiębiorców działań mających na celu zapobieganie rozprzestrzenianiu się tych wirusów. Zgodnie z „Planem działania na 2018 r. dot. produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowany w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego” PPIS w Międzyrzeczu w 2018r. przeprowadził 2 wspólne kontrole z przedstawicielem WIORIN, które nie wykazały nieprawidłowości.

Niniejsze kontrole tematyczne przeprowadzono w zakresie sprawdzenia wymagań sanitarno-higienicznych koniecznych do zapewnienia higieny w procesie zbioru i sprzedaży na miejscu. Podczas kontroli w gospodarstwach rolnych np. :

Gospodarstwo rolne – plantacja borówki wysokiej Kuligowo 28 66-300 Międzyrzecz



Plantacja truskawek Jasieniec nr działki 288, 66-320 Trzciel wykorzystano listę pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Poza planem współdziałania ww. inspekcji w roku 2018 PPIS w Międzyrzeczu przeprowadził 5 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych prowadzących produkcję pierwotną żywności pochodzenia roślinnego, które zostały ujęte w Planie pracy dla PSSE na 2018 r. Plan przewidywał takich kontroli 7, dwie nie zostały wykonane z uwagi na likwidację sadownictwa na rzecz zboża paszowego. Kontrole przeprowadzono w zakresie oceny zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. Podczas kontroli m.in. zwracano uwagę na zagrożenia związane z higieną produkcji pierwotnej, wody wykorzystywanej w produkcji rolniczej oraz zachowania higieny produkcji w tym personelu.

W 2017r. zaplanowano 11 kontroli w zakresie produkcji pierwotnej, wykonano 7 z uwagi na konieczność wykreślenia 4 podmiotów z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS na skutek likwidacji działalności gospodarczej.

Kontrole przeprowadzono między innymi Gospodarstwie Rolnym [REDAKOWANE]

[REDAKOWANE] Kontrola nie wykazała nieprawidłowości w zakresie zbiorów truskawek.

W powiecie międzyrzeczkim zarejestrowano 1 gospodarstwo rolne prowadzące działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD) polegającą na sprzedaży żywności wyprodukowanej we własnym gospodarstwie.

***Audyt obejmował również zagadnienia z zakresu nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.***

Przedstawiciele PPIS tj. osoby audytowane omówiły podczas prowadzonego audytu, że produkty jako materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz zakłady jako produkujące lub oferujące do sprzedaży lub wykorzystujące materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością kwalifikowane są na podstawie przepisów dotyczących materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością tj. ustawa o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzenie nr 1935/2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...). Ponadto pokreślono, że kwalifikowanie ma zastosowanie do materiałów i wyrobów, włączając w to aktywne i inteligentne materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, które w stanie gotowym do użytkowania przeznaczone są do kontaktu z żywno-

ścią lub pozostają w kontakcie z żywnością i są przeznaczone do tego celu lub można w sposób uzasadniony oczekiwać, iż wejdą w kontakt z żywnością albo nastąpi migracja ich składników do żywności w przypadku ich zastosowania w normalnych lub możliwych do przewidzenia warunkach.

Na terenie działania PPIS znajduje się 17 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – sklepy specjalistyczne oraz 1 zakład produkujący wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z produktami kosmetycznymi oraz żywnością, tj.

- **Zakład produkcyjny ESSEL PROPACK POLSKA** ul. Mahatma Gandhiego 1 w Międzyrzeczu – został on wpisany do rejestru zakładów w roku 2016r. (zaświadczenie o wpisie do rejestru z dnia 05.05.2016r.) na wniosek przedsiębiorcy (wniosek z dnia 25.04.2016r.). Ostatnia kontrola w zakładzie odbyła się dnia 01.03.2018r. Z zapisów w protokole wynika, że zakład zajmuje się produkcją opakowań z tworzyw sztucznych (tub plastikowych i laminowanych) przeznaczonych do kontaktu z produktami kosmetycznymi i żywnością (majonezy). W zakładzie zostały wdrożone procedury GMP/GHP/BRC IoP. Podczas kontroli okazano wyniki badań mikrobiologicznych na wyroby gotowe. Podczas kontroli sporządzono również listę pytań kontrolnych.

Pod nadzorem Organu nie znajdują się zakłady:

- ✓ produkujące materiały i wyroby z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu (zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 282/2008 z dnia 27 marca 2008 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu przeznaczonych do kontaktu z żywnością);
- ✓ produkujące aktywne i inteligentne materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością (zgodnie z rozporządzeniem Komisji nr 450/2009 z dnia 29 maja 2009 r. w sprawie aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością)

Na zadane pytanie „Czy zakłady działające na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym zakłady prowadzone przez podmioty zajmujące się recyklingiem są rejestrowane i na jakiej podstawie? Udzielono odpowiedzi, że „Tak”, tj. zakłady są rejestrowane w rejestrze zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, na podstawie przepisów ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (art. 61 – 67).



W sekcji prowadzony jest rejestr zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W audytowanym okresie nie stosowano sankcji karnych przewidzianych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia za brak rejestracji zakładu działającego na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – sklepy specjalistyczne na przestrzeni ostatnich lat 2016 – 2018 były kontrolowane, np.

- **Sklep z artykułami gospodarstwa domowego w Skwierzynie.** Obiekt został wpisany do rejestru zakładów dnia 27.03.2013r. na wniosek przedsiębiorcy z dnia 25.02.2012r. Ostatnia kontrola odbyła się 08.11.2016r. W sklepie prowadzona jest sprzedaż wyrobów i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością jedno- i wielorazowego użytku oraz szklanych, drewnianych, ceramicznych, ze stali. W protokole z kontroli zostało odnotowane że w sklepie został wdrożony system śledzenia oraz że wyroby posiadają odpowiednie oznakowanie, a dla tworzyw sztucznych dołączana jest deklaracja zgodności.
- **Sklep PEPCO w Skwierzynie.** Obiekt został wpisany do rejestru zakładów dnia 09.02.2016r. na wniosek przedsiębiorcy z dnia 02.02.2012r. Ostatnia kontrola odbyła się 13.04.2017r. W sklepie prowadzona jest sprzedaż detaliczna wyrobów ceramicznych, szklanych, z tworzyw sztucznych oraz stali szlacheckiej. W protokole z kontroli zostało odnotowane że w sklepie został wdrożony system śledzenia oraz że okazano deklarację zgodności dla wyrobów ceramicznych.
- **Sklep wielobranżowy w Międzyrzeczu.** Ostatnia kontrola odbyła się 21.09.2017r. W sklepie prowadzona jest sprzedaż detaliczna wyrobów ceramicznych, z tworzyw sztucznych, stali szlacheckiej, szkła. W protokole z kontroli zostało odnotowane że okazano deklaracje zgodności na wyroby ceramiczne, sprawdzono oznakowanie oraz że w sklepie został wdrożony system śledzenia (zostało to również sprawdzone – osoba sprzedająca potrafiła wskazać dostawcę oraz ilość sprzedanego już towaru).
- **Sklep wielobranżowy w Trzcielu.** Obiekt został wpisany do rejestru zakładów dnia 30.09.2013r. na wniosek przedsiębiorcy z dnia 25.09.2013r. Ostatnia kontrola odbyła się 26.10.2017r. W sklepie prowadzona jest sprzedaż detaliczna wyrobów z tworzyw sztucznych. W protokole z kontroli zostało odnotowane że w sklepie został wdrożony system śledzenia oraz że sprawdzono oznakowanie.

Podczas prowadzonych planowych kontroli w nadzorowanych zakładach żywnościowo-żywnościowych sprawdzane jest oznakowanie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. (...)

Ponadto zgodnie z pismem z dnia 3.01.2018r. w sprawie stosowania podkładek absorpcyjnych przy pakowaniu mięsa w protokołach z kontroli dokonano oceny wyrobów mięsnych umieszczonych w opakowaniach jednostkowych z użyciem tacek absorpcyjnych – stwierdzono, że podkładki spełniają swoją funkcję. I tak np. kontrole przeprowadzono w:

- sklepie spożywczym w Trzebiszewie dnia 18.01.2018r. znak protokołu 6/BŻ/2018;
- sklepie wielobranżowym „Seba” w Skwierzynie dnia 23.01.2018r. znak protokołu 7/BŻ/2018
- sklepie „Biedronka” w Pszczewie dnia 2.01.2018r. znak protokołu 17/BŻ/2018
- sklepie „Lewiatan” w Międzyrzeczu dnia 20.04.2018r. znak protokołu 99/BŻ/2018

8. Zestawienie niezgodności:

Nie stwierdzono.

9. Spostrzeżenia:

Podsumowując audyt należy stwierdzić, że kontrole w zakresie audytowanego obszaru są przeprowadzane - przedstawione protokoły zawierają informacje niezbędne do oceny sytuacji. Przedmiotowy audyt wykazał, że podczas przeprowadzanych kontroli zwraca się uwagę na zagadnienie dotyczące przestrzegania przez przedsiębiorców przepisów rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dot. środków spożywczych.

Zapisy w protokołach z kontroli w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dokumentują przebieg działań kontrolnych, podobnie i w zakresie produkcji pierwotnej.

10. Załączniki do raportu:

1. Protokół niezgodności nr .....

Auditor Wiodący:

20.11.2018 *AKB*

data, podpis

STANDARD SYSTEM  
*Rejczyk*  
mgr inż. Karolina Rajczyk



Zatwierdza :  
Kierownik Działu Nadzoru Sanitarnego.

**KIEROWNIK**  
Działu Nadzoru Sanitarnego  
22.11.18  
.....  
mgr inż. Jolanta Musiała  
data, podpis

Rozdzielnik:

1. Kierownik auditowanej komórki organizacyjnej
2. a/a