

|   |  |   |                           |
|---|--|---|---------------------------|
| <b>RAPORT<br/>Z AUDITU<br/>WEWNĘTRZNEGO</b> | <b>AUDIT NR 3/2018</b>                         |   | <b>DATA: 21.08.2018r.</b> |
|   | PLANOWY<br><input checked="" type="checkbox"/> | POZAPLANOWY<br><input type="checkbox"/> |                           |

1. Nazwa auditowanej komórki organizacyjnej : *Sekcja HŻŻiPU w PSSE w Słubicach*
2. Zakres auditu : *Ocena urzędowych kontroli w zakresie bezpieczeństwa pod kątem zanieczyszczeń chemicznych, ocena urzędowych kontroli w zakresie bezpieczeństwa pod kątem pozostałości pestycydów w żywności i GMO, urzędowe kontrole żywności w zakresie stosowania substancji dodatkowych.*
3. Cel auditu : *Ocena podejścia Sekcji HŻŻiPU do zagadnień związanych z oceną urzędowych kontroli w zakresie bezpieczeństwa pod kątem zanieczyszczeń chemicznych, pozostałości pestycydów w żywności i GMO oraz stosowania substancji dodatkowych.*
4. Data przeprowadzenia auditu: (data rozpoczęcia/ zakończenia auditu) : *21.08.2018r.*
- 5.

| UCZESTNICY AUDITU:               |                                      |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| SKŁAD ZESPOŁU AUDITORÓW:         | PRZEDSTAWICIELE KOMÓRKI AUDITOWANEJ: |
| 1. Auditor Wiodący [REDAKTOWANO] | 1. [REDAKTOWANO]                     |
| 2. [REDAKTOWANO]                 | 2. [REDAKTOWANO]                     |
| 3. ....                          |                                      |

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 (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 Komisji (WE) nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007 r. ustanawiające metody pobierania próbek i metody analiz do celów urzędowej kontroli poziomów ołowiu, kadmu, rtęci, cyny nieorganicznej, 3-MCPD i benzo[a]pirenu w środkach spożywczych;
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1882/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustanawiające metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomu azotanów w niektórych środkach spożywczych;
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r. ustanawiające metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych;
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych;
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów;
- Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG;
- ZALECENIE KOMSJI z dnia 4 października 2004 r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia (WE) nr 1830/2003;
- Rozporządzenie (WE) nr 1829/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy;
- Rozporządzenie (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE;
- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych;
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.

## 7. Wyniki auditu:

Nadzór nad zagadnieniami z zakresu higieny i bezpieczeństwa żywności w Sekcji HŻŻiPU w PSSE w Słubicach sprawuje 4 – pracowników. Wszyscy pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole posiadają – wykształcenie wyższe, kierunkowe w zakresie technologii żywności posiada dwóch pracowników, pozostałych dwóch pracowników posiada wykształcenie w kierunku zarządzanie i inżynieria produkcji oraz licencjat z psychodietetyki. Dwie osoby zatrudnione zostały w miesiącu lutym br., jedna osoba pracuje niespełna dwa lata, kierownik Sekcji posiada długoletni staż pracy.

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.

Pracownicy podnoszą swoje kwalifikacje zawodowe poprzez uczestnictwo przede wszystkim w szkoleniach organizowanych przez WSSE. Najczęściej w szkoleniach uczestniczą wszyscy pracownicy pionu. Według oświadczenia pani kierownik Sekcji HŻŻiPU pracownicy zapoznają się na bieżąco z wszelkimi procedurami i przepisami. Po zapoznaniu się z dokumentacją w zakresie prowadzonych szkoleń należy stwierdzić, że przedmiotem szkolenia w 2017r. było zarządzenie nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8.05.2017r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zarządzenie z dnia 10.07.2017r. w sprawie pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Sekcja nadzoruje 745 zakładów żywnościowo – żywieniowych w tym 37 zakładów produkcyjnych (z czego 10 stanowi produkcja pierwotna) i 122 środki transportu. W ewidencji Sekcji HŻŻiPU dominują obiekty z grupy obrotu żywnością (494). Wśród zakładów zajmujących się obrotem żywnością najliczniejszą grupę stanowiły sklepy spożywcze (273). Z zakładów produkcyjnych najliczniejszą grupę stanowią, automaty do lodów (8) piekarnie (5). Ponadto do grupy tej wchodzi również inne wytwórnie żywności ( 16 ), do których zakwalifikowano także produkcję pierwotną.

Przeprowadzony audyt wykazał, że Sekcją HŻŻ i PU kieruje kierownik, który zorientowany jest co do zanieczyszczeń żywności, które szczególnie znajdują się w obszarze zainteresowania Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

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

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 Pani [REDAKTOWANE]

W przypadku podejrzenia środka spożywczego o niewłaściwą jakość zdrowotną – próbki pobierane są doraźnie. W roku 2017 i 2018 nie pobierano takich próbek w zakresie przedmiotowego audytu.

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

Podczas audytu kierownik Sekcji HŻŻiPU wymienił kierunki badań dla których istnieją przepisy regulujące pobór próbek oraz przytoczył te przepisy.

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. Pracownicy mają stały dostęp do procedur oraz wytycznych z powyższego zakresu. Dodatkowo uczestniczą w szkoleniach organizowanych przez WSSE podnosząc w ten sposób swoje kwalifikacje zawodowe.

W audytowanej komórce założony jest rejestr dotyczący pobierania próbek. W rejestrze w roku 2017 widnieje 61 wpisów, natomiast 2018 roku do dnia audytu dokonano 33 takich wpisów.

Z audytowanego obszaru przedstawiono protokoły pobrania próbek. Wrywkowa ocena wykazała, że protokoły poboru próbek są prawidłowo wypełniane w każdym punkcie. W każdym przypadku przywołano właściwe przepisy dotyczące metody poboru próbek, pobierano właściwą wielkość próbki oraz ilość próbek pierwotnych w stosunku do wielkości partii produktu znajdującego się w obrocie.

Przykłady protokołów pobrania próbek do badań w kierunku zanieczyszczeń dla których istnieje stosowne przepisy prawne i w których przytoczono właściwe akty prawne:

- *Rozporządzenie Komisji (WE) nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007 r. ustanawiające metody pobierania próbek i metody analiz do celów urzędowej kontroli poziomów ołowiu, kadmu, rtęci, cyny nieorganicznej, 3-MCPD i benzo[a]pirenu w środkach spożywczych;*
  - **Metale** – protokół pobrania próbek nr 3/BŻ/2017 z dnia 16.03.2017r.
  - **3-MCPD** – protokół pobrania próbek nr 8/BŻ/2018 z dnia 09.04.2018r.
  - **WWA** – protokół pobrania próbek nr 34/BŻ/2017 z dnia 11.09.2017r.
- *Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów – protokół pobrania próbek nr 8/BŻ/2018 z dnia 05.05.2018r.*
- *Rozporządzenie Komisji (UE) 2015/705 z dnia 30 kwietnia 2015 r. ustanawiające metody pobierania próbek i kryteria skuteczności metod analizy do celów urzędowej kontroli poziomów kwasu erukowego w środkach spożywczych oraz uchylające dyrektywę Komisji 80/891/EWG – protokół pobrania próbek nr 11/BŻ/2017 z dnia 13.05.2017r.*
- *Rozporządzenie Komisji (WE) nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r. ustanawiające metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych – protokół pobrania próbek nr 49/BŻ/2017 z dnia 13.10.2017r.*

Przykłady protokołów pobrania próbek do badań w kierunku zanieczyszczeń dla których nie istnieje stosowne przepisy prawne – próbki były pobierane losowo:

- **Substancje dodatkowe** - protokół pobrania próbek nr 21/BŻ/2017 z dnia 27.06.2017r.
- **Metanol, cyjanowodór, karbaminian etylu** – protokół pobrania próbek nr 39/BŻ/2017 z dnia 15.09.2017r.
- **Izomery trans** – protokół pobrania próbek nr 1/BŻ/2018 z dnia 05.03.2018r.

Próbki w głównej mierze pobierane są w sklepach, hurtowniach oraz w miarę możliwości w zakładach produkcyjnych (ciastkarnie).

I tak np. w 2017 roku na 143 próbki 111 próbek zostało pobranych w sklepach, 16 próbek w hurtowniach, po 5 próbek w ciastkarni i wytwórni lodów, 3 próbki w aptece oraz po 1 próbce w gospodarstwie ogrodniczym, punkcie sprzedaży suplementów diety i przedszkolu. Natomiast w 2018 roku do dnia audytu na 99 próbek 78 próbek pobrano w sklepach, 8 próbek w hurtowniach, po 5 próbek w ciastkarni i automacie do lodów oraz 3 próbki w stoisku sprzedaży suplementów diety.

Większość próbek pobrana była do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, tj. w 2017 roku na 143 próbki 76 próbek, natomiast w 2018 roku do dnia audytu na 99 próbek 61 próbek.

W zakresie audytowanego obszaru, tj. w zakresie zanieczyszczeń chemicznych, pozostałości pestycydów w żywności a także stosowania substancji dodatkowych próbki pobierano głównie w sklepach. Nie pobierano do badań próbek w kierunku GMO. Nie zostały zadane oraz nie było ewentualnej potrzeby ich pobierania w ramach puli rezerwowej. Natomiast próbki do badań w kierunku azotanów zaplanowane są na III kwartał roku 2018r.

Otrzymane wyniki z badań próbek w różnych kierunkach zanieczyszczeń wykazywały zgodność ze stosownymi aktami prawnymi.

Z okazanej dokumentacji oraz wg wyjaśnień kierownika Sekcji podczas przeprowadzanych kontroli nie wykorzystuje się list pytań kontrolnych z zakresu zanieczyszczeń, substancji dodatkowych, GMO przewidzianych w procedurach GIS, z uwagi na zbyt małe zakłady będące pod nadzorem Sekcji.

W okazanej dokumentacji nie stwierdzono również zapisów świadczących o przedstawianiu przez przedsiębiorców wyników badań z zakresu zanieczyszczeń objętych audytem.

Badania takie przedstawiane są jedynie przy odprawie granicznej. Przedstawiciele PPIS w Słubicach kontrolę graniczną dokonują na wniosek importera MIRASOL WILK Sp. J 69-100 Słubice. Przedmiotem kontroli jest niełupka słonecznika [nasiona słonecznika]. Towar pochodzi z Turcji. Przedmiotem przeglądu i oceny dokumentacji są między innymi wyniki badań tego towaru potwierdzające zgodność z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa. Każda odprawiana partia towaru zawiera aktualne certyfikaty analityczne w zakresie mikrobiologii, metali ciężkich, certyfikat dotyczący radiacji i deklaracje dotyczącą GMO.

Ponadto zapoznano się z dokumentacją **Zakładu Produkcji Sałatek Owocowych w Rzepinie.**

Z dokumentacji tej wynika, że zakład został zatwierdzony 12.01.2017r. w zakresie spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia warunków w produkcji sałatek owocowych ze świeżych owoców pakowanych w pojemniki jednorazowego użytku. Sałatki produkowane są z takich owoców jak ananas, jabłka, granat. Owoce są przez dwie minuty moczone w wodzie

z dodatkiem witaminy C. Ananasy moczone są w tzw. formulacji opracowanej przez Zachodniopomorski Uniwersytet Technologiczny w Szczecinie. W skład formulacji wchodzi: CMC klej spożywczy – E 466, glicerol E 422, olej słonecznikowy/rzepakowy, Surfaktant1 E 434, Surfaktant2 E 494. Proporcje składników i proces produkcyjny stanowią dane poufne. Celem formulacji owoców jest przedłużenie ich trwałości oraz świeżości.

Na etykiecie opakowania przedmiotowego produktu brak deklaracji na temat substancji dodatkowych. Gotowy produkt opatrzony jest w takie informacje: nazwa produktu, składniki, wartość odżywcza, termin przydatności do spożycia, masa netto, warunki przechowywania. Brak w protokole informacji czy przedsiębiorca dokonuje zapisu nt. rozchodu substancji dodatkowych, czy rozchodu formulacji (substancje dodatkowe w zależności przez kogo jest przygotowywana formulacja).

Zakład przewidziany jest do kontroli w 2018r., podejmowane były próby kontroli, zakład był nieczynny. Zakład uruchamia produkcje pod konkretne zamówienie.

Przedmiotem audytu była także dokumentacja **Piekarni MIKA w Kowalowie, Piekarni w Górzycy oraz Piekarni Nr 1 w Słubicach**. W protokołach brak zapisów nt. stosowanych dodatków. Najczęściej w protokołach jest dokonywany zapis „Dodatki piekarnicze przechowywane są w wydzielonym pomieszczeniu”.

W maju br. PPIS zatwierdził zakład „**Nasza Pączkarnia**” w Słubicach w zakresie spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia warunków w obrocie i w produkcji wyrobów cukierniczych przygotowywanych na miejscu, sprzedawanych na wynos przez okienko podawcze. Z księgi GHP/GMP wynika, że przedsiębiorca do produkcji używa całą gamę substancji dodatkowych takich jak aromaty, barwniki, substancje konserwujące.

Zakresem audytu objęto także symulacyjny pobór próbek, który wypadł pozytywnie.

Symulacja dotyczyła poboru próbek do badań w ramach urzędowej kontroli w kierunku zawartości pestycydów. Symulacyjnego poboru próbek dokonała [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE] Pracownik wykazał się znajomością obowiązujących przepisów w tym zakresie tj. rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów.

Wykazał się także znajomością zasad pobierania próbek do badań, że pobieranie próbek zależy od wielkości partii towaru, należy ustalić minimalną liczbę próbek pierwotnych, które należy pobrać losowo z różnych miejsc danej partii produktu, jednolitej pod względem pocho-

dzenia. Również pracownik był zorientowany, że w przypadku dużych partii produktu należy podzielić na podpartie, z których powinny być pobrane oddzielne próbki pierwotne. Pracownik podkreślił, że przy poborze próbek bardzo ważne jest zachowanie nie tylko wielkości danej próbki ale również ilości jednostek składających się na tą próbkę. Z uwagi na zbyt małe zakłady będące pod nadzorem Sekcji próbki pobierane są z obrotu a więc i z małych partii.

I tak np. w 2018r. pobrano próbkę kalafiora w kierunku pozostałości pestycydów w sklepie „Intermarche” w Słubicach, Protokół pobrania próbek... Nr 24/BŻ/2018; w 2017r. pobrano banany, mandarynki w sklepie spożywczym w Słubicach, Protokół pobrania próbek ... Nr 58/BŻ/2017.

8. Zestawienie niezgodności:

Nie stwierdzono.

9. Spostrzeżenia:

Podczas audytu stwierdzono, że pobór próbek odbywa się zgodnie z stosownymi metodami opisanymi w określonych przepisach dla danego kierunku badań oraz, że próbki spełniały wymagania ustalone w aktach prawnych dotyczących określonych zanieczyszczeń.

Kontrole w zakresie audytowanego obszaru szczególnie w zakresie substancji dodatkowych nie są przeprowadzane, przedstawione protokoły nie zawierają informacji niezbędnych do oceny sytuacji. Podczas prowadzonych kontroli w piekarniach należy zwrócić uwagę na stosowane dodatki piekarnicze. Również podczas najbliższej kontroli zakładu „Nasza Pączkarnia” należałoby zweryfikować proces produkcji pączków pod kątem stosowania substancji dodatkowych (stosowanie ich wynika z książki GHP/GMP) jak również zagadnienie to należy zgłębić w przypadku kontroli zakładu produkującego sałatki owocowe.

Podczas kontroli zakładów żywnościowych, które mogą używać żywności/składników żywności genetycznie zmodyfikowanej należy sprawdzić (zgodnie z check listą – załącznikiem do procedury urzędowej kontroli żywności), czy w kontrolowanym produkcie niezawierającym informacji na opakowaniu o obecności zatwierdzonego GMO, ewentualna ilość materiału zmodyfikowanego genetycznie nie przekracza 0,9% zgodnie z art. 12 ust.2 rozporządzenia (WE) nr 1829/2003 z dnia 22.09.2003r. w sprawie genetycznie zmodyfikowanej żywności i paszy oraz art. 4 ust.8 Rozporządzenia (WE) nr 1830/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 22 września 2003 r. dotyczące możliwości śledzenia i etykietowania organizmów zmo-



dyfikowanych genetycznie oraz możliwości śledzenia żywności i produktów paszowych wyprodukowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie i zmieniające dyrektywę 2001/18/WE (nawet w przypadku niezadanych próbek). Ważną rolę w zakresie nadzoru nad obrotem produktów GM odgrywa kontrola dokumentacji w zakresie możliwości śledzenia żywności w łańcuchu żywnościowym. Kontrola ta ma szczególne znaczenie w odniesieniu do produktów wyprodukowanych z GMO, dla których nie jest możliwe pobranie próbki w celu jej zbadania w kierunku obecności GMO. Takimi produktami są np. olej sojowy, rzepakowy, czy bawełniany, a także cukier. Tego rodzaju kontrola produktów wyprodukowanych potencjalnie z GMO lecz nie zawierających powinna być przeprowadzana tak często jak to możliwe.

10. Załączniki do raportu:

1. Protokół niezgodności nr .....

Auditor Wiodący:

**KIEROWNIK**  
Działu Nadzoru Żywności,  
Zywności i Żywności  
27.08.2018  
mgr inż. Małgorzata Stodolak  
data, podpis

**STARZYNY SYSTENT**  
mgr inż. Karolina Hajczyk

Zatwierdza :

Kierownik Działu Nadzoru Sanitarnego.

**KIEROWNIK**  
Działu Nadzoru Sanitarnego  
01.09.18  
mgr inż. Jolanta Musiała  
data, podpis

Rozdzielnik:

1. Kierownik auditowanej komórki organizacyjnej
2. a/a