

<b>RAPORT Z AUDITU WEWNĘTRZNEGO</b>	<b>AUDIT NR 2/2018</b>		<b>DATA: 22.05.2018r. 30.05.2018r.</b>
	PLANOWY <input checked="" type="checkbox"/> X	POZAPLANOWY <input type="checkbox"/>	

1. Nazwa auditowanej komórki organizacyjnej : *Sekcja HŻŻiPU w PSSE w Żarach*
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) : 22.05.2018r. i 30.05.2018r.
- 5.

UCZESTNICY AUDITU:	
<b>SKŁAD ZESPOŁU AUDITORÓW:</b>	<b>PRZEDSTAWICIELE KOMÓRKI AUDITOWANEJ:</b>
1. Auditor Wiodący [REDAKTOWANO]	1. [REDAKTOWANO]
2. [REDAKTOWANO]	2. [REDAKTOWANO]
3. [REDAKTOWANO]	3. ....
4. ....	

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 Żarach sprawuje 6 pracowników [jeden pracownik przebywa na długoterminowym zwolnieniu, od 2017r. oraz jeden pracownik w ramach zatrudnienia w HP wykonuje zadania z zakresu HŻŻiPU w tym zastępowanie podczas nieobecności kierownika Sekcji HŻŻiPU]. Zatrudniona kadra przeprowadzająca urzędowe kontrole posiada odpowiednie kompetencje. Wszystkie osoby posiadają wykształcenie wyższe. Cztery osoby posiadają wykształcenie kierunkowe w zakresie technologii żywności [dodatkowo jedna z tych osób ma studia podyplomowe w zakresie zarządzania jakością w produkcji żywności], a jedna osoba w zakresie zootechniki. Sekcja nadzoruje 816 zakładów żywnościowo – żywieniowych z czego 233 to zakłady produkujące żywność oraz 8 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (7 sklepów specjalistycznych oraz 1 hurtownia). 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, który zorientowany jest 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 Żarach pobiera do badań próbki w następujących kierunkach: mikrobiologia, substancje dodatkowe, parametry czystości substancji dodatkowych, analiza jodu w soli, azotany, znakowanie, metale szkodliwe dla zdrowia, materiały do kontaktu z żywnością, GMO, WWA, mikotoksyny, napromienianie, pestycydy, oporność.

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 Pani ██████████ natomiast pobieraniem próbek zajmują się pozostali pracownicy.

W przypadku podejrzenia środka spożywczego o niewłaściwą jakość zdrowotną - próbki pobierane są doraźnie. W roku 2017 nie pobierano takich próbek, natomiast w roku 2018 do dnia audytu pobrano doraźnie 1 próbkę w związku z interwencją klienta dotyczącą niewłaściwych cech organoleptycznych. Była to próbka żelatyny. W wyniku badań nie stwierdzono zmienionych cech organoleptycznych.

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

W audytowanej komórce założony jest rejestr dotyczący pobierania próbek. Rejestr ten zawiera nr protokołu poboru próbek, nazwę i adres obiektu, rodzaj próbki, kierunek badań. W rejestrze w roku 2017 widnieje 85 wpisów, natomiast 2018 roku do dnia audytu dokonano 22 takich wpisów.

Podczas audytu kierownik Sekcji HŻŻiPU wymienił kierunki badań dla których istnieją przepisy regulujące pobór próbek oraz przytoczył 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 BŻ.8.2018 z dnia 04.04.2018r, nr BŻ.84.2017 z dnia 16.11.2017r., nr BŻ.78.2017 z dnia 09.10.2017r. (zastosowano nowe formularze zgodnie z obowiązującą procedurą od lipca 2017r.).

W miarę możliwości próbki pobierane są również w zakładach produkcyjnych (ciastkarnie, garmazeryjne).

W audytowanym okresie nie kwestionowano żywności w zakresie obowiązującego Rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. Kwestionowano natomiast z uwagi na obecność *Salmonella Javiana* sp. 3 próbki (1 partię) „**Pieprzu czarnego mielonego**” pochodzącego z Brazylii, wyprodukowanego przez firmę KPPS INTERJAREK Sp. z o.o. Grupa INTERJAREK, Jedlec 132, 63-322 Gołuchów k/Kalisza, oznakowanego datą przydatności do spożycia najlepiej spożyć przed końcem 01.2019r. i nr partii K 18 1/A. Próbkę została pobrana zgodnie z „Planem pobierania próbek na rok 2017 ...” w sklepie Dino ul. Wojska Polskiego 6, 68-300 Lubsko. 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 Żarach wymagało podjęcia działań ze strony przedsiębiorcy, ponieważ mogą one stanowić istotne zagrożenie. Dane epidemiologiczne wykazują, że są one odpowiedzialne za zatrucia pokarmowe. W związku z powyższym PPIS w Żarach pismem poinformował o zakwestionowanym produkcie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pleszewie, który obejmuje nadzorem producenta. Ww. informację przekazał również do wiadomości Lubuskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Gorzowie Wlkp., Wielkopolskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Poznaniu oraz producentowi zakwestionowanego produktu. PPIS w Żarach poinformował o zakwestionowanym produkcie również Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krośnicy, który obejmuje nadzorem Magazyn Centralny Dino Polska S.A. Informacja została przekazana do wiadomości Lubuskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sani-

tarnemu w Gorzowie Wlkp., Wielkopolskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu w Poznaniu oraz przedsiębiorcy Dino Polska S.A.

Z zakresu pozostałych kryteriów bezpieczeństwa żywności nie kwestionowano próbek.

Kierownik audytowanej Sekcji wie, 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 wielkości danego przedsiębiorstwa spożywczego pod warunkiem, że nie stworzy to zagrożenia dla bezpieczeństwa środków spożywczych.

Udzielił 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, jednakże zapisywane jest to zbyt ogólnikowo, np.

#### **- Restauracja „Senator” ul. 1-go Maja 32 w Łęknicy**

Zakład żywienia zbiorowego otwartego prowadzący produkcję potraw od surowca podawane w naczyniach wielokrotnego użytku. Obiekt został skontrolowany w dniu 28.03.2018r. W protokole kontroli sanitarnej ujęto, iż zakład posiada wdrożony plan badań, a raport z badania – kopia, został dołączony do protokołu jako załącznik. W 2017 roku przeprowadzono badanie surówki z marchwi w kierunku obecności E. coli, Salmonella oraz L. monocytogenes. Raport z dnia 24.04.2017r. wykazał, iż próbka nie wykazała obecności badanych drobnoustrojów.

**- Punkt sprzedaży lodów z automatu ESKIMOILE ul. Przeladunkowa 2 w Żarach**

W punkcie odbywa się proces przygotowywania i sprzedaży lodów z automatu sporządzanych na bazie koncentratu lodów z proszku i wody podawanych w waflach oraz napoje mrożone z granitora sporządzanych na bazie gotowej mieszanki smakowej w proszku i wody podawanych w naczyniach jednorazowego użytku. Obiekt został skontrolowany w dniu 04.07.2017r. W protokole kontroli sanitarnej ujęto, że „przedstawiono wyniki badania lodów z dnia 01.06.2017r. nr R/01/01/06/17”, raport został dołączony do protokołu jako załącznik. Z raportu wynika, że przeprowadzono badanie dwóch próbek lodów z automatu w kierunku obecności *L. monocytogenes*, *Salmonella* oraz *Enterobacteriaceae*. Badania wykazały, że próbki lodów były czyste mikrobiologiczne pod względem analizowanych drobnoustrojów.

**- Punkt sprzedaży lodów z automatu ul. XX Lecia w Łęknicy**

W obiekcie prowadzony jest proces przygotowywania i sprzedaży lodów z automatu sporządzanych na bazie koncentratu lodowego w proszku i wody podawanych w wafelkach.

Ostatnia kontrola odbyła się dnia 20.07.2016r. Podczas kontroli odnotowano w protokole, że „poinformowano o obowiązku przeprowadzenia kontroli spełnienia kryteriów bezpieczeństwa żywności oraz kryteriów higieny procesu zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych.”

Ponadto sporządzono listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych.

W związku z powyższym przedsiębiorca dostosował się do powyższych zaleceń i przedstawił raport z badań nr R/03/08/08/16 z dnia 08.08.2016r. przeprowadzonych w LOliWA w Kalisku. Badania dotyczyły 5 próbek lodów śmietankowych na obecność bakterii *Salmonella*, *L.monocytogenes*, *Enterobacteriaceae*. Wyniki - nie stwierdzono obecności.

**- Zakład wyrobów garmażeryjnych „U Weroniki” ul. Zamkowa 1 w Żarach**

W obiekcie odbywa się produkcja i sprzedaż wyrobów garmażeryjnych o następującym asortymencie: pierogi z borówką amerykańską 10 kg, pierogi ruskie 30-40 kg, pierogi z mięsem 10kg, pierogi z kapustą i grzybami 10-12 kg, gołąbki 6 kg, kotlety mielone 10 szt., krostki z kapustą i pieczarkami 20 szt., kopytka 10 kg, pierogi leniwe 4 kg, kluski śląskie 4 kg, kluski z serem 4 kg, naleśniki z serem 20 szt., naleśniki z dżemem 15 szt.

Ostatnia kontrola odbyła się dnia 11.08.2017r. Podczas kontroli odnotowano w protokole, że „przedstawiono wyniki badań pierogów ruskich i kotletów mielonych z dnia 21.08.2016r.”

**- Automat do lodów Plac Przyjaźni 14 w Żarach**

W obiekcie prowadzony jest proces przygotowywania i sprzedaży lodów z automatu, shake-rów sporządzanych na bazie koncentratu lodowego w proszku i wody, podawanych w wafelkach.

Ostatnia kontrola odbyła się dnia 06.06.2017r. Podczas kontroli odnotowano w protokole, że „przedstawiono sprawozdanie z badań próbki lodów śmietankowych z dnia 27.06.2016 nr 214/S/SBM-Ż/16 oraz próbki shake śmietankowego nr 215/S/SBM-Ż/16 – wynik badań pozytywny.”

**- Łużyckie Praliny Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 56, 68-300 Lubsko**

W zakładzie prowadzona jest produkcja wyrobów cukierniczych o następującym asortymencie: czekoladki 42000kg, pozostałe wyroby czekoladowe takie jak: batony marcepanowe i batony z karmelem i ciastkami produkowane są na zamówienie.

Ostatnia kontrola odbyła się dnia 07.11.2016r. Podczas kontroli odnotowano w protokole, że „przedstawiono sprawozdania z badań nr 4164/ŻM z dnia 24.04.2016r., nr 3263/ŻM z dnia 03.04.2016r., nr 0589/ŻCh z dnia 26.04.2016r., nr 2754/ŻM z dnia 20.03.2016r., nr 4460/ŻM z dnia 01.05.2016r. w kierunku badań mikrobiologicznych oraz nr 0589/ŻCh z dnia 26.04.2016r., nr 0636/ŻCh z dnia 04.05.2016r. w kierunku metali ciężkich.

**- Zakład Produkcji Wafli do lodów firmy „Magnolia” ul. Transportowa 2, 68-300 Lubsko**

W zakładzie prowadzona jest produkcja wafli do lodów słodkich i półsłodkich. Dzienna produkcja wafli słodkich wynosi 100000 szt. i półsłodkich 90600 szt.

Ostatnia kontrola odbyła się dnia 01.02.2016r. Podczas kontroli odnotowano w protokole, że „przedstawiono sprawozdanie z badań wyrobów gotowych nr 21266/2015 z dnia 01.07.2015r. w kierunku oznaczenia parametrów fizyko-chemicznych oraz sprawozdanie nr 21256/2015 w kierunku badań mikrobiologicznych (obecność Salmonella, l. drożdży, l. pleśni). Próby nie zostały zakwestionowane.

**- Ciastkarnia ul. 22 Lipca 19 w Lubsku**

W obiekcie odbywa się produkcja pieczywa oraz ciast kremowych poddanych obróbce termicznej, ciast kremowych niepoddanych obróbce termicznej, galanterii ciastkarskiej, paczków, gniazdek, eklerów, napoleonów i ptysiów, a także słodkich bułek. Podczas kontroli w dniu 21.05.2018r. w protokole odnotowano że „przedstawiono sprawozdanie z badań przechowalniczych oraz mikrobiologicznych z dnia 29.10.2015r. nr DL.OBŻ.9051.441.2015 do-

tyczące ciasta Tiramisu i orzechowca na podstawie których określono termin przydatności do spożycia Tirmaisu – 72 h od daty produkcji, natomiast orzechowiec – 96 h.”

Ponadto przedsiębiorcy przeprowadzają badania przechowalnicze oraz opracowują plany pobierania próbek.

#### **- Ciastkarnia ul. Żagańska 88 w Żarach**

W obiekcie prowadzona jest produkcja ciast kremowych ok 40 kg w tym z bitą śmietaną 20 kg; z kremem budyniowym 20 kg; ciast bez udziału kremu: sernik ok 30 kg, jabłecznik 8 kg, kokosanka 30 szt., galanteria ciastkarska w ilości 30 kg; produkcja eklerów z kremem budyniowym w ilości 60 szt.

Ostatnia kontrola odbyła się dnia 09.04.2018r. Podczas kontroli odnotowano w protokole, że „przedstawiono sprawozdanie z badań przechowalniczych ciast z bitą śmietaną, na podstawie których określono termin przydatności do spożycia 48 h od daty produkcji.”

W obiekcie tym pobierano również próbki do badań w kierunku mikrobiologicznym (protokół poboru próbek nr BŻ.58.2017 z dnia 21.08.2017r.

#### **- Cukiernia-Piekarnia „Zakątek” ul. Grunwaldzka 9 w Lubsku**

W obiekcie odbywa się produkcja chleba mieszanego, foremkowego, bułek zwykłych, bułek słodkich, pączków oraz ciast z udziałem kremu (przygotowywane od czwartku w ilości 6 kg). Ostatnia kontrola sanitarna odbywała się 23.10.2017r. W protokole z kontroli ujęto, że „przedstawiono sprawozdanie z badań przechowalniczych ciasta z bitą śmietaną i z kremem budyniowym (ekler, omlet), na podstawie których określono termin przydatności do spożycia - 48 godz. od daty produkcji”.

#### **- Zakład garmażeryjny „FIBO” ul. Kujawska 14 w Żarach**

W obiekcie odbywa się produkcja i sprzedaż wyrobów garmażeryjnych o następującym asortymencie: pierogi ruskie 10-15 kg, pierogi z mięsem ok 6 kg, pierogi z kapustą i pieczarkami 5 kg, gołąbki 5 kg, kotlety mielone 1,5 kg, sałatka żydowska 2 kg, sałatka jarzynowa 1,5 kg, krokiety z serem 20 szt., krokiety z mięsem 20 szt., krokiety z kapustą i pieczarkami 20 szt., kopytka 6 kg, placki ziemniaczane 2 kg, galaretka drobiowa 3 kg na tydzień.

Ostatnia kontrola odbyła się dnia 02.02.2018r. Podczas kontroli odnotowano w protokole, że „przedstawiono plan badania żywności (pierogi), pierwsze badanie zostanie wykonane w miesiącu marcu 2019r.



### **- Punkt sprzedaży lodów z automatu ul. Pow. Wielkopolskich 3A w Lubsku**

W punkcie odbywa się proces przygotowywania i sprzedaży lodów z automatu sporządzanych na bazie koncentratu lodów z proszku i wody podawanych w waflach. Podczas kontroli sanitarnej w dniu 27.07.2016r. „poinformowano właściciela o obowiązku przeprowadzania badań w kierunku mikrobiologicznym zgodnie z rozporządzeniem 2073/2005 żywności (Salmonella) oraz kryteriów higieny procesu (Enterobacteriaceae)”. Przedsiębiorca zobowiązał się opracować plan realizacji rozporządzenia do dnia 26.08.2016r. Powyższe zostanie sprawdzone podczas najbliższej kontroli.

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

Kierownik Sekcji HŻŻ i PU jest zorientowany w przepisach prawa dotyczącego obszaru produkcji pierwotnej.

Orientuje 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 bezpośrednie) 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 Żarach 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 Żarach pod swoim nadzorem ma 33 gospodarstwa rolne prowadzące produkcję pierwotną (stan na dzień 31.03.2018r.).

PPIS w Żarach w 2013 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 wśród sołtysów, 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 pie-

nieżnej na właścicieli gospodarstw rolnych. Podczas kontroli okazano przykładowe pismo skierowane do Urzędu Miasta i Gminy Łęknica (pismo z dnia 14.01.2013 r. znak: HŻ-682/10/2013), w którym zawarto ww. informacje.

Zgodnie z „Planem działania na 2017 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 Żarach przeprowadził 3 wspólne kontrole z przedstawicielem WIORIN – Oddział Lubsko, 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:

- właściciel [REDAKTOR] – uprawa truskawek, zbiór i sprzedaż na miejscu,
- właściciel [REDAKTOR] uprawa truskawek i szparagów, zbiór i sprzedaż na miejscu,

„Zalecono, aby producent w ramach kontroli wewnętrznej ustalił plan badania płodów rolnych w kierunku zanieczyszczeń chemicznych (azotany, pestycydy, metale)”.

Podczas kontroli nie pobierano próbek do badań w kierunku metali i pestycydów.

Trzecią kontrolę przeprowadzono w Gospodarstwie ogrodniczo-sadowniczym Golin 4, 68-320 Jasień. W obiekcie prowadzona jest uprawa zbóż, truskawek oraz borówki amerykańskiej, powierzchnia uprawy 2 ha. W dniu kontroli nie stwierdzono zbioru borówki amerykańskiej. Wg oświadczenia właściciela plantacja została zniszczona przez gradobicie. W związku z powyższym zbiór owoców nie jest możliwy.

Poza planem współdziałania ww. inspekcji w roku 2017 PPIS w Żarach przeprowadził 8 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych prowadzących produkcję pierwotną żywności pochodzenia roślinnego, które zostały ujęte w Planie pracy dla PSSE na 2017 r. 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.

Kontrole przeprowadzono między innymi w niżej wymienionych obiektach:

**- Gospodarstwo rolne Kadłubia 75,** [REDACTED]

Ostatnia kontrola została przeprowadzona dnia 05.07.2017r. W gospodarstwie prowadzona jest uprawa zbóż, ziemniaków, warzyw, truskawek oraz transport. Powierzchnia uprawy 32 ha. W dniu kontroli nie stwierdzono zbioru truskawek. Wg oświadczenia właściciela zakończył się sezon zbioru truskawek w gospodarstwie.

**- Gospodarstwo Rolne Włostów 21,** [REDACTED]

Ostatnia kontrola została przeprowadzona dnia 19.07.2017r. W gospodarstwie prowadzona jest uprawa zbóż i truskawek. Gospodarstwo rolne o powierzchni 14 ha. W dniu kontroli nie stwierdzono zbioru truskawek. Wg oświadczenia właściciela zakończył się sezon zbioru truskawek w gospodarstwie. W roku 2016 w gospodarstwie tym przeprowadzono kontrolę tematyczną wspólnie z PIORIN-em. Podczas tej kontroli zalecono aby producent w ramach kontroli wew. ustanowił plan badania płodów rolnych w kierunku zanieczyszczeń chemicznych (azotany, pestycydy, metale). Dodatkowo sporządzono listę pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Do powyższego zalecenia nie odniesiono się podczas kontroli w roku 2017r.

**- Gospodarstwo rolne** [REDACTED]

Kontrola sanitarna została przeprowadzona 14.06.2017 r. Gospodarstwo zajmuje się uprawą truskawek, kukurydzy, szparagów, zbiorem i sprzedażą na miejscu.

Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. W gospodarstwie przestrzega się dobrej praktyki higienicznej. Kontrolowany przedstawił plan badań w kierunku zanieczyszczeń chemicznych, a pierwsze badanie zostało zaplanowane w miesiącu lipcu 2017 r.

Podczas czynności kontrolnych stwierdzono brak aktualnego orzeczenia lekarskiego pani Doroty Tracz. Za powyższe nałożono mandat karny w wysokości 100 zł.

W dniu 05.07.2017 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała usunięcia ww. nieprawidłowości.

**- Gospodarstwo rolne** [REDACTED]

Kontrola sanitarna została przeprowadzona 08.11.2017 r. Gospodarstwo zajmuje się uprawą truskawek, kukurydzy, szparagów, zbiorem i sprzedażą na miejscu.

Stan sanitarno-higieniczny nie budził zastrzeżeń. W gospodarstwie przestrzega się dobrej praktyki higienicznej. Wszyscy pracownicy posiadali aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologiczne. Zalecono, aby producent w ramach kontroli wewnętrznej ustalił plan badania

plodów rolnych w kierunku zanieczyszczeń chemicznych (azotany, pestycydy, metale). Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

W powiecie żarskim nie zarejestrowano gospodarstw rolnych prowadzących działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego (RHD) polegającą na sprzedaży żywności wyprodukowanej we własnym gospodarstwie. Z uzyskanych informacji od kierownika Sekcji HŻŻiPU do stacji w 2018 roku zgłosił się jeden rolnik, który był zainteresowany zarejestrowaniem działalności w zakresie tłoczenia oleju rzepakowego na zimno w ramach RHD.

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

Przedstawiciel 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 ws. materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (...). Ponadto podkreślono, 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 żywnością 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 nie ma zakładów produkujących wyroby do kontaktu z żywnością.

Organ nadzoruje takie zakłady jak :

- ✓ 1 – a hurtownię opakowań „Box Pax” Grabik 1a 68-200Żary
- ✓ 7 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – sklepy specjalistyczne
- ✓ obiekty żywnościowo-żywnieniowe, które wykorzystują przy produkcji bądź obrocie materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością

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?”

Tak, 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.

Hurtownia opakowań „Box – Pax” kontrolowana była 26.04.2017r. Z zapisów w protokole wynika, że dokonano oceny znakowania takich wyrobów jak: miska przezroczysta, pucharek biały, zestaw „piknik” – oznakowanie prawidłowe tj. zawierało znak graficzny „kieliszek widelec”. W obiekcie zapewniono możliwość śledzenia drogi wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością poprzez bazę elektroniczną oraz faktury. Wyroby przechowywane są w sposób właściwy na regałach ofoliowane a opakowania zbiorcze to kartony przechowywane na podestach.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – sklepy specjalistyczne na przestrzeni ostatnich lat 2016 – 2018 nie były kontrolowane. W jednym ze sklepów w 2017r. pobrano próbkę łyżek nylonowych do badań laboratoryjnych w kierunku amin aromatycznych.

Podczas prowadzonych planowych kontroli w nadzorowanych zakładach żywnościowo-żywnościowych sprawdzane jest oznakowanie wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

nością, zgodnie z art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. (...) i tak np.:

- ✓ podczas kontroli przeprowadzonej dnia 11.04.2018r. w restauracji Jagłowice 28 68-212 Trzebiel odnotowano „opakowania jednorazowego użytku posiadają oznakowanie do kontaktu z żywnością, przechowywane są w zamykanych szafkach”
- ✓ podczas kontroli przeprowadzonej dnia 14.12.2017r. w zakładzie wyrobów cukierniczych Magnolia Sp. z o.o. 68-300 Lubsko ul. Transportowa zapisano „ Opakowania używane do pakowania wyrobów gotowych posiadają oznakowanie do kontaktu z żywnością, Opakowania przechowywane w magazynie na paletach, czyste zabezpieczone.
- ✓ w Cukierni-Piekarnia „Zakątek” ul. Grunwaldzka 9 w Lubsku w protokole z kontroli z dnia 23.10.2017r. odnotowano że „stosowane w obiekcie opakowania jednorazowego użytku posiadają oznakowanie do kontaktu z żywnością”

W takich obiektach jak supermarket Kaufland ul. Przeladunkowa 2 68-200 Żary w protokole sporządzonym dnia 8.01.2018r. odnotowano „Wydzielono stanowisko z materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością [opakowania czyste, przechowywane we właściwych warunkach]”. Podobny zapis znajduje się w protokole sporządzonym dnia 9.05.2017r. w sklepie LIDL.

Ponadto zgodnie z pismem z dnia 3.01.2018r. w sprawie stosowania podkładek absorpcyjnych przy pakowaniu mięsa w powyższych protokołach dokonano oceny wyrobów mięsnych umieszczonych w opakowaniach jednostkowych z użyciem tacek absorpcyjnych – stwierdzono, że podkładowki spełniają swoją funkcję.

#### 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 aczkolwiek nie zawsze dokonane zapisy są właściwie doprecyzowane.

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, jednakże zapisywane jest to zbyt ogólnikowo, np. „w obiekcie tym pobierano również próbki do badań w kierunku mikrobiologicznym”.

Zapisy w protokołach z kontroli w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie zawsze prawidłowo dokumentują przebieg działań kontrolnych. W celu udokumentowania kontroli można wykorzystać „Listę pytań kontrolnych dla zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością”. Zapisy w protokołach typu np. „Wydzielono stanowisko z materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością [opakowania czyste, przechowywane we właściwych warunkach]” wnoszą bardzo mało, są to informacje zbyt ogólnikowe. Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – sklepy specjalistyczne z uwagi na brak kontroli na przestrzeni ostatnich lat 2016 – 2018 wymagają weryfikacji czy jeszcze działają, jeżeli działają, to należałoby zaplanować je do kontroli.

Przedstawiciele PPIS w Żarach dokładają starań aby protokoły pobierania próbek były wypełniane w sposób prawidłowy nie wymagały jakichkolwiek korekt.

10. Załączniki do raportu:

1. Protokół niezgodności nr .....

Zatwierdza :

Kierownik Działu Nadzoru Sanitarnego.

**KIEROWNIK**  
Działu Nadzoru Sanitarnego  
13.05.18  
mgr inż. Jolanta Musiała  
data, podpis

Auditor Wiodący:

11.06.2018

data, podpis

**STARSZY ASYSTENT**

mgr inż. Karolina Rajczyk

**MŁODSZY ASYSTENT**

Małgorzata M.  
mgr inż. Magdalena Malec

Rozdzielnik:

1. Kierownik auditowanej komórki organizacyjnej
2. a/a