

Gorzów Wlkp., 20.07.2018r.

pieczęć LPWIS w Gorzowie Wlkp.

HŻ.1611.6.2018.KR

Znak sprawy:

## WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI KOMPLEKSOWEJ

### W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W KROŚNIE ODRZAŃSKIM

1. **Data rozpoczęcia kontroli:** 2,6,10, 20 - 07.2018r.

**Data zakończenia kontroli:** 20.07.2018r.

2. **Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE:** Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i PU

3.1. **Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem LPWIS – upoważnienie nr KD-222.7.20.2018 z dnia 21.06.2018r.:**

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

4. **Zakres kontroli:**

- Obsada kadrowa, nadzorowane obiekty i ich ewidencja.
- Plany pracy, plany poboru próbek, harmonogram kontroli – realizacja planu pracy w tym planu pobierania próbek do badań.
- Pobieranie próbek do badania żywności w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych. Ocena skuteczności podejmowanych działań w przypadku kiedy urzędowe próbki nie spełniają kryteriów bezpieczeństwa żywności określonych w art.54 rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 882/2004 z dnia 29.04.2004r. w sprawie kontroli urzędowych.
- Ocena nadzoru nad wybranymi obiektami wraz z weryfikacją stanu sanitarnego tych obiektów oraz oceną podejmowanych działań pokontrolnych. Ocena nadzoru nad wdrożeniem przez przedsiębiorców systemu traceability.
- Ocena nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami. Kontrola dokumentacji i obiektów.
- Ocena nadzoru nad żywnością prozdrowotną.
- Szkolenia wewnętrzne i udział w szkoleniach zewnętrznych.

## 5. Wyniki kontroli: pion nadzorowy\*/pion ekonomiczno-administracyjny\*/ pion laboratoryjny\*:

## 1./ Obsada kadrowa.

l.p.	Imię i nazwisko	Stanowisko o pracy	Wykształcenie – kierunek, tytuł naukowy	Dodatkowe kwalifikacje	Staż pracy w PIS	Uwagi
1.	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED] i [REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
2.	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
3.	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]
4.	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]	[REDACTED]

## 2./ Plany pracy, nadzorowane obiekty i ich ewidencja, plany poboru próbek, harmonogram kontroli – realizacja planu pracy w tym planu pobierania próbek.

Według stanu na dzień 30 czerwca 2018r. Sekcja nadzorowała 540 obiektów żywnościowo – żywieniowych z czego 47 stanowiły środki transportu (w 2017r. 544 obiekty w tym 47 środków transportu) oraz 15 innych zakładów prowadzących działalność zawiązaną z produkcją lub obrotem materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością lub kosmetykami.

Stopień realizacji kontroli zaplanowanych na rok 2017 przedstawia tabela:

Ryzyko wynikające z profilu działalności	Liczba zaplanowanych kontroli w zakładach żywnościowo-żywnieniowych	Liczba wykonanych kontroli planowanych	% wykonania planu
Wysokie	147	141	96
Średnie	28	25	89
Niskie,	142	125	88
<b>Razem</b>	<b>317</b>	<b>291*</b>	<b>92</b>

\*21 obiektów wykreślono z rejestru, 5 obiektów przewidzianych do kontroli planem na rok 2017 zawiesiło działalność.

W 2017 roku przeprowadzono 420 kontroli z tego 129 kontroli poza planem. Wydano 40 decyzji administracyjnych, w tym 4 decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarnego, 2 decyzje zatwierdzające dodatkową działalność, 1 decyzję w zakresie zmiany terminu wykonania decyzji, wykreślono z rejestru 33 zakłady. Wydano 23 decyzje zatwierdzające obiekt. Osoby winne zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano 17 mandatami karnymi na kwotę 3600,00zł. PPIS wystosował do LPWIS 2 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Stopień realizacji kontroli zaplanowanych na rok 2018 ( do 30.06.) przedstawia tabela:

Ryzyko wynikające z profilu działalności	Liczba zaplanowanych kontroli w zakładach żywnościowo-żywnieniowych	Liczba wykonanych kontroli planowanych	% wykonania planu
Wysokie	165	77	47
Średnie	17	2	12
Niskie	110	50	46
<b>Razem</b>	<b>292</b>	<b>129</b>	<b>44</b>

Realizacja planu odbiega od założenia.

Na dzień 30.06.2018r. przeprowadzono 213 kontroli z tego 84 kontrole poza planem. W roku 2018 do dnia kontroli, PPIS w Krośnie wydał 15 decyzji, tj. 3 w celu uzyskania poprawy stanu sanitarno-technicznego nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień i 12 decyzji zatwierdzających obiekty lub zatwierdzających rozszerzenie działalności. Osoby winne zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano 4 mandatami karnymi na kwotę 800,00 zł.

W 2016r. w 2017r. oraz w 2018r. ( do dnia kontroli) nie wydano decyzji o odmowie wpisu do rejestru.

### Plan poboru próbek, realizacja, ocena

Podobnie jak w latach poprzednich w 2017 i 2018 roku w Sekcji HŻŻiPU opracowano roczny plan pobierania próbek, na podstawie planu pobierania próbek WSSE w Gorzowie Wlkp. i wytycznych GIS. Plan pobierania próbek opracowano z uszczegółowieniem do kierunku badań, grupy środków spożywczych, produktu, daty i miejsca poboru prób i ilości prób. Zapoznano się również z wytycznymi, fakt ten potwierdzono podpisem na piśmie LPWIS przekazującym plan i wytyczne.

Na 2017r. zostało zadanych do pobrania 146 próbek, natomiast na rok 2018 - 147 próbek, do badań w 15 kierunkach. Próbkę przekazywano do laboratorium WSSE w Gorzowie Wlkp. oraz wysyłano do laboratoriów WSSE poza województwem lubuskim.

Pobór próbek odnotowywany jest w rejestrze protokołów pobrania próbek. Rejestr zawiera lp., datę poboru prób, nr protokołu pobrania próbek, nazwę obiektu, nazwę produktu/próbki, kierunek badań, masę/liczbę próbek, oraz czy próbka była zdyskwalifikowana czy nie. W 2017r. znajdowało się 48 wpisów; w 2018r. do dnia kontroli były 23 wpisy.

Plan pobierania próbek w roku 2017 został zrealizowany w 100%.

Plan w roku 2018 realizowany jest na bieżąco, do dnia kontroli pobrano 62 próbki.

### **3./ Pobieranie próbek do badania żywności w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych. Ocena skuteczności podejmowanych działań w przypadku kiedy urzędowe próbki nie spełniają kryteriów bezpieczeństwa żywności określonych w art. 54 rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 882/2004 z dnia 29.04.2004r. w sprawie kontroli urzędowych.**

Pobór próbek odbywa się podczas kontroli sanitarnej. Kontrole te są kontrolami pozaplanowymi. W 2017 roku przeprowadzono 40 takich kontroli, natomiast w I połowie 2018 r. - 23 kontrole. Z czynności poboru próbek sporządzane są dwa dokumenty na formularzach zgodnych z procedurami GIS: protokół poboru próbek oraz protokół kontroli sanitarnej.

Dokonano wrywkowej oceny sporządzania protokołów kontroli sanitarnej związanej z poborem próbek oraz protokołów poboru próbek.

W przypadku protokołów kontroli sanitarnej stwierdzono, że w punkcie dotyczącym opisu stanu faktycznego najczęściej zapisywano, że pobrano do badań próbki w kierunku (tu wskazywano konkretny kierunek), skąd pobrano próbki (np. z półki w pomieszczeniu sprzedaży), temp. otoczenia, nr zamówienia/faktury/dostawy oraz stwierdzenie, dotyczące stanu sanitarno-porządkowego. Natomiast w punkcie dotyczącym zakresu kontroli wpisywano „kontrola w zakresie poboru próbek”.

W przypadku oceny protokołów poboru próbek, zwracano szczególną uwagę na prawidłowość stosowania aktów prawnych. Ocena wykazała, że w protokołach poboru próbek w pkt 2 opisywano skąd pobrano próby, wpisywano dowód dostawy pobranego produktu, a w załączniku do protokołu prawidłowo wypełniano poszczególne wiersze, tj. m.in. przywoływano właściwe przepisy dotyczące metody poboru próbek oraz pobierano właściwą ilość próbek, zgodną z przywołanym przepisem. np.:

- protokoły poboru próbek: nr 30/HŻ/17 z dnia 04.09.2017r., nr 2/HŻ/18 z dnia 19.02.2018r. – próbki żywności pobrane do badań w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów;
- protokoły poboru próbek: nr 37/HŻ/17 z dnia 14.09.2017r.. – próbki żywności pobrane do badań w kierunku oznaczenia zawartości metali;
- protokoły poboru próbek: nr 11/HŻ/18 z dnia 10.05.2018r.; nr 4/HŻ/18 z dnia 08.03.2018r. – próbki żywności pobrane do badań w kierunku mikrobiologii;

- protokół poboru próbek: nr 19/BŻ/17 z dnia 13.06.2017r. – próbki żywności pobrane do badań w kierunku mikotoksyn;
- protokół poboru próbek: nr 42/HŻ/17 z dnia 02.10.2017r. – próbki żywności pobrane do badań w kierunku WWA;
- protokół poboru próbek: nr 4/BŻ/17 z dnia 31.03.2017r. – próbki żywności pobrane do badań w kierunku furanu;
- protokół poboru próbek: nr 16/HŻ/18 z dnia 04.06.2018r. – próbki żywności pobrane do badań w kierunku akryloamidu;
- protokół poboru próbek: nr 6/HŻ/18 z dnia 10.04.2018r. – próbki żywności pobrane do badań w kierunku GMO;
- protokół poboru próbek: nr 11/HŻ/18 z dnia 10.05.2018r. – próbki żywności pobrane do badań w kierunku azotanów;
- protokół poboru próbek: nr 26/HŻ/17 z dnia 31.07.2017r. – próbki żywności pobrane do badań w kierunku olejów mineralnych.

Próbki zaplanowano do pobrania i pobrano w miejscach obrotu żywnością głównie w supermarketach typu: LIDL, Biedronka, Netto, TESCO, PoloMarket, Ledi, Horex, Rossmann, a także w zakładach produkcyjnych (najczęściej w zakładach piekarniczo-cukierniczych) i hurtowniach. W 2017 roku na 151 próbek 24 pobrano w zakładach produkcyjnych, a w I półroczu 2018 roku na 62 pobrane próbki 18 pobrano w zakładach produkcyjnych i 2 próbki w hurtowni.

Na podstawie analizy dokumentacji stwierdzono, że każdorazowo powiadamiano kontrolowanego o wynikach badania (zgodnie z procedurą PP/BŻ/01), np. pismo z dnia 18.01.2018r. znak: NS-HŻ/49-2/18; pismo z dnia 26.09.2017r. znak: NS-HŻ/24-1/17. W piśmie skierowanym do przedsiębiorcy pisano, że przesyła się sprawozdanie z badań próbek pobranych w ramach....w kierunku ..... w sklepie w dniu ... nr protokołu ....

W przypadku, gdy urzędowe próbki nie spełniały kryteriów bezpieczeństwa żywności, podejmowane były działania zgodnie z art. 54 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 882/2005.

W roku 2017 w 1 przypadku stwierdzono, że próbka nie spełniała wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności. Była to próbka soli morskiej drobnoziarnistej spożywczej jodowanej, zakwestionowanej z uwagi na zawyżoną zawartość jodku/jodanu potasu.

W tym przypadku, po otrzymaniu wyniku badań środka spożywczego niespełniającego wymagań przepisów prawa żywnościowego, PPIS w Krośnie Odrzańskim prawidłowo poinformował pisemnie o nieprawidłowościach właściwe ze względu na siedzibę producenta/dostawcy organy PIS oraz producenta/dostawcę (pismo z dnia 11.04.2017r. znak: NS-HŻ-9022/3-2/17).

W roku 2018 do dnia kontroli nie było przypadków aby próbki nie spełniały kryteriów bezpieczeństwa żywności.

### **Działania w systemie RASFF**

W roku 2017 PPIS w Krośnie Odrzańskim dokonał 1 zgłoszenia w systemie RASFF - dotyczyło to produktu pn. „sól morską drobnoziarnistą spożywcza jodowana” zakwestionowanego z uwagi na zawyżoną zawartość jodku/jodanu potasu. Zgłoszenia dokonano na właściwym formularzu systemu RASFF prawidłowo go wypełniając.

W związku z otrzymywanymi powiadomieniami w systemie RASFF od LPWIS w Gorzowie Wlkp. z których wynikało, że kwestionowany produkt trafił do obiektów znajdujących się na terenie działania organu, podejmowano działania polegające na przeprowadzaniu rozmów telefonicznych z przedsiębiorcami. W większości przypadków odpowiedzią na te rozmowy były oświadczenia przesyłane przez przedsiębiorców w których informowali o wycofaniu produktu z obrotu bądź braku go w obrocie (np. oświadczenie firmy Eurocach z dnia 27.06.2017r. w sprawie rodzynek sułtańskich, że nie posiadają w obrocie. Oświadczenie podpisane przez kierownika firmy). Czasami natomiast z rozmów takich w wyniku których uzyskiwano informacje o dostępności danego produktu sporządzano notatki służbowe (np. notatka służbowa z dnia 20.12.2017r. z rozmowy telefonicznej z kierownikiem sklepu Rossmann w sprawie produktu pn. Das Exquisite Heidel Beere Weisse Schokolade w wyniku której ustalono, że wycofano z obrotu 17 szt. Notatka podpisana przez pracownika Sekcji HŻŻiPU). Zarówno notatki służbowe jak i oświadczenia przedsiębiorców podłączane są pod pisma LPWIS jako dokumentacja w sprawie.

Na podstawie zebranych informacji (opisanych wyżej) sporządzane były informacje zwrotne do LPWIS w Gorzowie Wlkp. o dokonanych ustaleniach w obiektach zgodnie z otrzymanymi listami dystrybucyjnymi.

### **4./ Ocena nadzoru nad wybranymi obiektami wraz z weryfikacją stanu sanitarnego tych obiektów oraz oceną podejmowanych działań pokontrolnych. Ocena nadzoru nad wdrożonym przez przedsiębiorców systemem traceability**

Zapoznano się z dokumentacją następujących obiektów:

- Zakład Produkcyjny FRUCTOFRESH CONNECT Sp. zo.o. Sp. Komandytowa Czarnowice 300 66-620 Gubin
- Pizzeria Calabria ul. Poznańska 66-600 Krosno Odrz.
- Bar „Druszlak” ul. Kosynierów 4B 66-620 Gubin
- Zakład Usług Cateringowych w Gryżynie 6 66-630 Bytnica
- Zakład Usług Cateringowych ul. Piastów 10e 66-600 Krosno Odrz.
- Usługi Gastronomiczne „Oleńka” [REDACTED]
- Zespół Szkół ul. Raclawicka 2 66-620 Gubin
- Blok Żywnienia w Przedszkolu w Dychowie 47
- Blok Żywnienia Zespół Szkół Ogólnokształcących ul. Piastowska 66-620 Gubin
- Zakład Usług Cateringowych ul. Piastów 10e 66-600 Krosno Odrz.
- Restauracja „Retro” ul. Chopina 66-620 Gubin
- Supermarket „HOREX” ul. Pułaskiego 66-600 Krosno Odrz.

W wyniku analizy akt stwierdzono, co następuje:

W ewidencji Sekcji HŻŻiPU dominują obiekty z grupy obrotu żywnością (349). Wśród zakładów zajmujących się obrotem żywnością najliczniejszą grupę stanowiły sklepy spożywcze (217). Z zakładów produkcyjnych najliczniejszą grupę stanowią piekarnie (9), automaty do lodów (3) i przetwornice owocowo-warzywne (3). Ponadto do grupy tej wchodzi również inne wytwornice żywności (20), do których zakwalifikowano także podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną. Na terenie działania PPIS w Krośnie Odrz. zakładem produkującym żywność wysokiego ryzyka mikrobiologicznego jest m.in. zakład FRUCTOFRESH CONNECT Sp. zo.o. Sp.

Wyżej wymienione zakłady zostały zatwierdzone przez PPIS w Krośnie Odrz. i wpisane do rejestru nadzorowanych zakładów, bądź zostały wpisane z urzędu do rejestru zakładów nadzorowanych przez PPIS.

Przed wydaniem decyzji zatwierdzających PPIS w Krośnie Odrz. na wniosek przedsiębiorcy przeprowadzał kontrole sanitarne mające na celu ocenę spełnienia warunków koniecznych do zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej, wprowadzanej do obrotu żywności. Protokoły kontroli przeprowadzanych przed wydaniem decyzji zatwierdzających obiekt żywnościowo – żywieniowy w większości przypadków obejmują opis stanu faktycznego w bardzo krótkim zarysie ( np. protokół z dnia 17.01.2018r. Pizzeria Calabria). Szerszego opisu wymaga wyposażenie zakładu, nie jest opisane zatrudnienie pracowników. Natomiast w zakresie dokumentacji dotyczącej realizacji zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP zapis w protokołach nie jest jednoznaczny, bowiem nie wynika z niego czy dany zakład opracował właściwie wstępne instrukcje systemu jakości cyt „ Kontrolą objęto dokumentację systemów gwarantujących bezpieczeństwo żywności (GHP,GMP,HACCP),,. Należy pamiętać, że w przypadku braku wdrożenia systemu HACCP bądź braku instrukcji GHP/GMP opartych na tym systemie przepisy prawa żywnościowego stanowią, że właściwy organ może udzielić warunkowego zatwierdzenia jeżeli stwierdzi, że zakład spełnia wszystkie wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia natomiast organ udziela bezwarunkowego zatwierdzenia jedynie wtedy gdy zakład spełnia inne odpowiednie wymagania prawa żywnościowego. Tak więc w dacie wydania decyzji zatwierdzającej zakład, z treści decyzji powinno wynikać, że powyższy warunek jest spełniony i w przypadku nie spełnienia należy wydać decyzje warunkową zgodnie art.31 ust. 1 lit.d rozporządzenia 882/2004

Zakres sformułowany w decyzji zatwierdzającej powyższe obiekty jest określony w sposób jasny i precyzyjny (Bar „Druszlak”, Pizzeria „Calabria”) ale np. w decyzji nr 40/2017 z dnia 08.08.2017r. określenie podmiotu tj. Zakładu Usług Cateringowych w Gryżynie 6 nie jest wskazane w sposób prawidłowy. W przedmiotowej decyzji dokonano zapisu ... „postanawia dokonać zatwierdzenia Zakładu usług cateringowych w zakresie ....” bez dokładnego określenia podmiotu i miejsca prowadzenia działalności.

Kontrolowane, wymienione wyżej zakłady na podstawie oceny ryzyka zostały zakwalifikowane do obiektów o niskim ryzyku, mimo to zakłady produkcyjne zostały zaplanowane do kontroli w roku 2018, zgodnie z wytycznymi LPWIS w tym zakład FRUCTOFRESH CONNECT Sp. zo.o. Sp., który jest kontrolowany co roku.

Zakład produkuje świeże sałatki owocowe. Wyroby eksportowane są na rynek zachodni m.in. Niemcy, Holandia, Belgia, Austria. Nie wysyła wyrobów do Francji – zgodnie z zakazem wydanym przez sąd francuski. Zakaz wydany został na podstawie podejrzeń o używanie niedozwolonego w tej grupie środków spożywczych konserwantu dimetylu (E 242) o nazwie handlowej Velcorin. Przedsiębiorca w ramach sprawowanej przez siebie kontroli wewnętrznej zgodnie z harmonogramem przeprowadza badania wyrobów w laboratoriach zewnętrznych posiadających akredytację; WESSLING Poznań, HAMILTON Poznań, sporadycznie SILLIKER Warszawa, UBF Berlin. Badania wykonywane są zgodnie z planem przedsiębiorcy w kierunku mikrobiologicznym oraz raz na kwartał badania fizyko-chemiczne, wymazy sanitarne z rąk i powierzchni, drobnego sprzętu produkcyjnego (blaty stołów, noże, łopatki) a także badania czystości mikrobiologicznej powietrza. Według oświadczenia pracownika firmy od września 2017r. zaprzestano stosowania do produkcji sorbinianu potasu. Do PPIS w Krośnie Odrz. wpływały interwencje o stosowaniu substancji konserwujących. Brak było w przedstawionej dokumentacji dowodów świadczących o pobieraniu próbek żywności w ramach urzędowej kontroli w zakresie substancji dodatkowych ( sorbinian potasu ), co może świadczyć o nieskutecznym nadzorze.

W protokołach kontroli planowanych, opisywany jest zakres działalności, infrastruktura obiektu, stan techniczny, oceniana jest dokumentacja, system śledzenia produktu traceability. Integralną część protokołów stanowi arkusz oceny zakładu.

Na podstawie przeglądanej dokumentacji należy stwierdzić, że PPIS wzmógł nadzór nad przestrzeganiem wymagań przez przedsiębiorców w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów. Świadczą o tym zapisy zawarte w protokołach np. w protokole z kontroli z dnia 15.05.2018r. – w Zakładzie Usług Cateringowych ul. Piastów 10e 66-600 Krosno Odrz., odnotowano „Dokonano oceny podawania informacji w odniesieniu do nieopakowanych środków spożywczych, który określa art. 44 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności ... - uwag w tym zakresie nie wniesiono.”

Przedstawiciele PPIS podczas kontroli w zakładach żywienia zbiorowego (restauracja „Retro” ) zwracają uwagę czy codzienne jadłospisy zawierają informacje o występujących alergenach, co wynika z rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/ 2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności ... .

W trakcie prowadzonych kontroli w obiektach oświatowych ( blok żywienia w Przedszkolu w Dychowie 47- kontrola dnia 19.03.2018r., blok żywienia Zespół Szkół Ogólnokształcących ul. Piastowska – kontrola dnia 26.10.2017r.) zwracano uwagę na sposób żywienia i czy dostosowano je do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Analizując jadłospisy zwracano uwagę na to czy



w całodziennym żywieniu dzieci występuje odpowiednia ilość warzyw i owoców w każdym posiłku, czy ograniczono ilość potraw smażonych do dwóch od poniedziałku do piątku, czy podawana jest porcja ryby. Dokonano punktowej oceny jadłospisu metodą Szewczyńskiego oraz teoretycznej oceny pod kątem jakości żywienia i taką ocenę wysłano odrębnym pismem do zainteresowanej strony. W analizowanych jadłospisach nie stwierdzono większych nieprawidłowości. Zapisy w protokołach świadczą o dokonywaniu ocen jadłospisów i następnie wykazywane są w sprawozdaniu MZ – 48.

Prowadzone są kontrole pod kątem zagospodarowania odpadów. I tak np. w protokole z kontroli w restauracji „Retro” przeprowadzonej dnia 22.05.2018r. odnotowano, że „przedsiębiorca podpisał stosowne umowy na odbiór odpadów stałych i płynnych. Zużyte tłuszcze smaźalnicze zlewane są do beczek dostarczonych przez wyspecjalizowaną firmę tj. PPHU „Tamo” Sp. z o.o. ul Królowej Jadwigi 4c Wschowa. Kontrola przeprowadzona dnia 25.04.2018r. w supermarkecie „Horex” wykazała, że produkty pochodzenia zwierzęcego kat.3 gromadzone są w zamrażarkach w wydzielonym pomieszczeniu i przekazywane do utylizacji firmie specjalistycznej „Saba” Sp. zo.o. Zielona Góra. Okazano karty zwrotu.

PPIS w Krośnie Odrz. realizuje wytyczne LPWIS w zakresie oceny skuteczności stosowanych podkładek absorpcyjnych, tzn. czy podkładki pochłaniają całą ilość płynu wydzielanego przez produkty mięsne.

Dokonuje się także oceny właściwego oznakowania pestek moreli. Kontrola wykazała, że na opakowaniu są zawarte istotne informacje dla konsumenta tj. ile można spożyć w ciągu dnia i że nie są przeznaczone dla dzieci.

W ramach bieżącego nadzoru zwraca się także uwagę na produkty żywnościowe pakowane w dodatkową kartonową obwolutę pod kątem zgodności terminów przydatności do spożycia.

W kontrolowanym okresie wydawano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień. W Zespole Szkół w Gubinie po kontroli sanitarnej w dniu 6.04.2017 wszczęto postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości dotyczących stanu techniczno – sanitarnego bloku żywienia. W konsekwencji wydano decyzję administracyjną z dnia 18.05.2017 nr NS-HŻ-630-29/3-4/17 w której nakazano nałożone obowiązki wykonać w terminie do dnia 30.09.2017r.. Kontrola sprawdzająca odbyła się 26.10.2017r. i wykazała częściowe usunięcie niezgodności. Dyrektor Zespołu Szkół wystąpił z prośbą o przedłużenie terminu wykonania obowiązków w terminie do dnia 31.08.2018r. PPIS uznał motywy przytoczone we wniosku za słuszne i uwzględnił w całości żądanie strony. Decyzje formułowane są z zastosowaniem właściwych aktów prawnych oraz zawierają określenie nałożonego obowiązku.

W celu weryfikacji nadzoru nad obiektami przeprowadzono kontrolę sanitarną wraz z przedstawicielami PPIS w Krośnie Odrz. w firmie cateringowej – Usługi Gastronomiczne „Oleńka” [REDACTED]

[REDACTED]  
Zakład zatwierdzony w zakresie produkcji posiłków w systemie od surowca do produktu gotowego z przeznaczeniem do spożycia na miejscu w stołówce szkoły oraz dostarczania do odbiorców zewnętrznych

(catering) w opakowaniach wielorazowego użytku. Zakład posiada również zatwierdzenie środka transportu, którym dowozi się posiłki do odbiorców zewnętrznych.

Podczas wspólnej kontroli z przedstawicielem PPIS przeprowadzonej dnia 6.07.2018r. dokonano oceny stanu sanitarno-technicznego zakładu. W wyniku kontroli stwierdzono, że jest zachowana higiena produkcji.

Kontrola sanitarna została przeprowadzona prawidłowo. Pracownicy zwracali uwagę na zachowania higieniczne podczas produkcji, stan techniczny pomieszczeń, urządzeń. Wyniki kontroli zostały odnotowane na właściwym formularzu, zgodnie z procedurą kontrolną. W protokole kontroli ujęto: zakres produkcji, ilość zatrudnionych osób, higienę personelu, informacje dot. procesu produkcji oraz stosowanych surowców oraz inne informacje charakteryzujące zakład. W protokole ujęto także opis stwierdzonych nieprawidłowości, które będą egzekwowane decyzją administracyjną.

#### **5./Ocena nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami**

PPIS w Krośnie Odrz. nadzoruje miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W ewidencji brak jest producentów i importerów tego asortymentu.

W rejestrze widnieje 10 zarejestrowanych specjalistycznych miejsc obrotu powyższym asortymentem, są to sklepy. Sklepy te zostały wpisane do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS na podstawie art. 62 ust.1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Najczęściej przedsiębiorcy działający na terenie powiatu i w mieście Krośnie Odrz. zaopatrują się w Sklepie „Seba” [REDAKTOWANE]

Ostatnia kontrola w powyższym sklepie była przeprowadzona dnia 4.08.2017r. Była to kontrola kompleksowa wraz ze sporządzeniem arkusza oceny stanu sanitarnego w oparciu o listy pytań kontrolnych dla zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością i nie wykazała nieprawidłowości.

Przedmiotem kontroli była też ocena oznakowania wprowadzanych do obrotu wyrobów jak również ich deklaracje zgodności. W protokole odnotowano, że w hurtowni funkcjonuje system identyfikacji dostaw i sprzedaży towarów oraz, że personel sklepu zna obowiązujące akty prawne w zakresie oznakowania wyrobów do kontaktu z żywnością.

Sklep PEPKO ul. Poznańska 66-600 Krosno Odrz.- ostatnia kontrola odbyła się dnia 15.06.2018r. W opisanym sklepie działa system traceability, pracownik na podstawie istniejącej dokumentacji jest w stanie udzielić informacji o dostarczonych do sklepu produktach, i sprzedanej ich ilości z podziałem na poszczególne grupy asortymentowe, datę dostawy, sprzedaży, kod produktu, stan magazynowy. Przy wszystkich kontrolach wypełniana jest lista pytań kontrolnych dla zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Przedmiotem kontroli są przede wszystkim wyroby pochodzące z Chin wraz z deklaracjami zgodności.

Podczas kontroli sanitarnych zakładów żywnościowo- żywieniowych zwracana jest uwaga na wykorzystywany w zakładach sprzęt, urządzenia czy wyposażenie wykorzystywane w procesie produkcji a także jednorazowe

opakowania – ich oznakowanie, pochodzenie oraz sposób przechowywania, jak również materiały, w które pakowane są wyroby gotowe.

Ponadto sprawdzane są podkładowe absorpcyjne ( opisano w punkcie 4) . Przedmiotem kontroli są też deklaracje zgodności dla podkładek absorpcyjnych. I tak np. w sklepie Intermarche w Gubinie podczas kontroli przeprowadzonej dnia 22.06.2018r. odnotowano, że deklaracje zgodności dla podkładów absorpcyjnych celulozowych wydała firma POMANA Company LTD Sp. z o.o. Żyrardów.

### **Nadzór nad kosmetykami**

Na terenie objętym nadzorem PSSE w Krośnie Odrz. nie ma producentów jak również importerów kosmetyków. Nadzór nad nimi sprowadza się wyłącznie do ich kontroli w obrocie. Nadzorem objętych jest 5 specjalistycznych miejsc obrotu kosmetykami.

Obiekty te były kontrolowane w latach 2017 – 2018.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, iż Sekcja HŻŻiPU podczas kontroli produktów kosmetycznych znajdujących się w obrocie szczególną uwagę zwraca na ich oznakowanie wypełniając w tym celu listy pytań kontrolnych dla wybranych produktów zgodnie z procedurą Głównego Inspektora Sanitarnego.

Dnia 21.01.2017r. przeprowadzono kontrolę w drogerii „Jaśmin” ul. Obr. Pokoju 13A w Gubinie. Podczas tej kontroli dokonano oceny szamponu „Czarna rzepa” do włosów wypadających produkt bez barwników, parabenów i alkoholu etylowego

Dnia 20.04.2018r. przeprowadzono kontrolę w drogerii „KOSMA BIS” w Krośnie Odrz. również pod kątem oznakowania kosmetyków tym razem kremu „NIVEA”.

Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie oznakowania.

Kontrole w sklepach kosmetycznych podyktowane są też pismami LPWIS w zakresie kosmetyków, które zostały zgłoszone w systemie RAPEX.

Podczas prowadzonych kontroli nie analizowano oświadczeń umieszczonych na opakowaniu pod kątem zgodności z rozporządzeniem (WE) nr 655/2013 określającym wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi.

### **6./ Ocena nadzoru nad żywnością prozdrowotną**

Nadzór nad produktami zaliczanymi do żywności prozdrowotnej obejmuje m.in. ocenę prawidłowości jej znakowania. Oceny przeprowadzane są podczas kontroli sanitarnych. Meldunki z ww. oceny przeprowadzone w obiektach obrotu żywnością przesyłane są regularnie raz w kwartale do LPWIS w Gorzowie Wlkp. Od stycznia 2017 r. do dnia kontroli dokonano oceny 23 suplementów diety. Żaden nie został zakwestionowany.

Podczas wizytacji ustalono, iż na terenie działalności PSSE w Krośnie Odrzańskim działają 2 obiekty oferujące do sprzedaży głównie żywność prozdrowotną. Przeanalizowano dokumentację tych obiektów:

a) Sklep spożywczo-sportowy „Witamina” ul. Nowa 6, 66-620 Gubin.

Dnia 18 września 2003 r. PPIS w Krośnie Odrzańskim wydał decyzję znak: NZ-775-3-58/2003 stwierdzającą, że ww. sklep spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w obrocie artykułami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów. Zakres prowadzonej działalności obejmuje

prorowadzenie sprzedaży w systemie obsługi tradycyjnej – zza lady odżywek dla sportowców, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, napoi w opakowaniach bezzwrotnych i zwrotnych. Ostatnia kontrola została przeprowadzona w obiekcie dnia 15 kwietnia 2016 r. (protokół nr 130/16). Wizytacja nie wykazała uchybień.

b) Sklep „M Supplements” [REDACTED]

Dnia 07 lipca 2017 r. [REDACTED] wystąpił do PPIS w Krośnie Odrzańskim z wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Przedstawiciele PPIS w Krośnie Odrzańskim przeprowadzili dnia 07 lipca 2017 r. kontrolę sanitarną, w protokole kontroli nr 219/17 zapisano, iż działalność sklepu obejmuje sprzedaż suplementów diety w opakowaniach firmowych producenta. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Obiekt dnia 10 lipca 2017 r. decyzją Nr 30/2017 uzyskał zatwierdzenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krośnie Odrzańskim.

Według oświadczenia kierownika Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w Krośnie Odrzańskim ww. obiekty zostały zaplanowane do kontroli w roku 2018.

PPIS w Krośnie Odrzańskim prowadzi nadzór nad znakowaniem żywności prozdrowotnej również w Internecie. Meldunki z oceny portali internetowych przesyłane są kwartalnie do LPWIS w Gorzowie Wlkp. Od stycznia 2017 do dnia kontroli dokonano oceny 4 suplementów diety oraz 1 produktu zaliczanego do kategorii żywności wzbogaconej. Żaden z produktów nie został zakwestionowany.

Podczas kontroli ustalono, że na terenie działalności PPIS w Krośnie Odrzańskim brak jest zarejestrowanych podmiotów wprowadzających do obrotu żywność prozdrowotną przez Internet.

LPWIS w Gorzowie Wlkp. przesyła do wiadomości PPIS w Krośnie Odrzańskim korespondencję wychodzącą z Głównego Inspektoratu Sanitarnego kierowaną do przedsiębiorców w odpowiedzi na powiadomienia składane do Głównego Inspektora Sanitarnego w trybie art. 29 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.). W sekcji drukowane są pisma przewodnie, bez załączników. Na wydrukowanym dokumencie robione są notatki odnośnie poszczególnych pism Głównego Inspektora Sanitarnego, które zawierają według pracowników Sekcji „przydatne i ciekawe” informacje. Załączniki do ww. pism dostępne są do wglądu, na bieżąco w skrzynce odbiorczej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Krośnie Odrzańskim dokonuje również oceny znakowania suplementów diety pobranych do badań w kierunku oznakowania oraz zawartości witamin i składników mineralnych w ramach planu pobierania próbek. Podczas oceny znakowania konkretnego produktu sporządzany jest dokument: „Ocena znakowania środka spożywczego Nr...”. W treści ww. oceny widnieje informacja, czy konkretny środek spożywczy oznakowany jest prawidłowo oraz przywołane są akty prawne według których przeprowadzono analizę. Wyżej wymieniony dokument jest podpisywany przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krośnie Odrzańskim. Jak wykazała kontrola, w aktach prawnych przywołanych przez PPIS w Krośnie Odrzańskim w ww. dokumencie brak (w stosownych przypadkach) rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków

do żywności.

W roku 2017 nie zakwestionowano znakowania żadnych suplementów diety pobranych w ramach planu pobierania próbek. Podczas czynności kontrolnych dokonano przeglądu dokumentacji dotyczącej oceny znakowania następujących suplementów diety:

a) „Vibovit Literki żelki, żelki o smaku owocowym” wyprodukowano przez Zakłady Przemysłu Cukierniczego „Otmuchów” S.A. dla Teva Operations Poland Sp. z o.o.

ul. Emilii Plater 53, 00-113 Warszawa;

b) „Vibovit MAXodporność, żelki o smaku czarnego bzu” wyprodukowano przez Zakłady Przemysłu Cukierniczego „Otmuchów” S.A. dla Teva Operations Poland Sp. z o.o.

ul. Emilii Plater 53, 00-113 Warszawa;

c) „Plusssz zizzz żelki” producent: Polski Lek S.A. ul. Chopina 10, 34-100 Wadowice;

d) „Plusssz Activ Koncentracja” producent: Polski Lek S.A. ul. Chopina 10, 34-100 Wadowice;

e) „Plusssz Activ Forte Koncentracja” producent: Polski Lek S.A. ul. Chopina 10, 34-100 Wadowice;

f) „Plusssz żelazo + multivitamina” producent: Polski Lek S.A. ul. Chopina 10 34-100 Wadowice

#### **7./ Szkolenia wewnętrzne i udział w szkoleniach zewnętrznych.**

Zgodnie z okazanymi planami szkoleń na rok 2017 zaplanowano 5 szkoleń, natomiast na rok 2018 zaplanowano 2 szkolenia. Tematyka szkoleń jest ściśle związana z działalnością sekcji, i tak:

w roku 2017 była następująca:

- Rozporządzenie (WE) nr 248/2011 z dnia 22 marca 2011r. ustanawiające specjalne warunki i szczegółowe procedury dotyczące przywozu przyborów kuchennych z tworzyw poliamidowych i melaminowych pochodzących lub wysyłanych z CHRL i Specjalnego Regionu Administracyjnego Honkongu. Rozporządzenie (WE) nr 884/2014 z dnia 13 sierpnia 2014r. nakładające specjalne warunki dotyczące przywozu niektórych środków spożywczych z niektórych państw trzecich w związku z ryzykiem zanieczyszczenia aflatoksynami i uchylającego rozporządzenie WE 1152/2009.
- Oznakowanie suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia, informacji nt. miejsca i źródła pochodzenia (surowców, półproduktów, produktów gotowych) oraz dokumentacji towarzyszącej ww. środkom spożywczym pod kątem zgodności z obowiązującymi przepisami prawa dla nowej żywności i nowych składników żywności (rozporządzenie nr 258/97 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 stycznia 1997 r. dotyczące nowej żywności i nowych składników żywności) oraz żywności i składników żywności genetycznie zmodyfikowanych (rozporządzenie nr 1829/2003 i nr 1830/2003 dotyczące żywności genetycznie zmodyfikowanej)
- Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 885/2014 z dnia 13 sierpnia 2014r. ustanawiające szczególne warunki mające zastosowanie do przywozu ketmii jadalnej i liści curry z Indii oraz uchylającego rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 91/2013
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009.

w roku 2018 jest następująca:

- Omówienie rozporządzenia Komisji (UE) nr 2016/1198 z dnia 22 lipca 2016r. zmieniającego załącznik V do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1223/2009 dotyczącego produktów kosmetycznych
- Omówienie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności

W 2017 roku wszystkie szkolenia zostały zrealizowane zgodnie z planem. W roku 2018 do dnia kontroli zrealizowano 1 temat zgodnie z planem.

Dodatkowym źródłem szkoleń dla pracowników Sekcji są szkolenia organizowane przez WSSE. Najczęściej w szkoleniach uczestniczy 2 pracowników sekcji, którzy następnie informacje te przekazują pozostałym pracownikom sekcji na szkoleniach wewnętrznych. W 2017 roku uczestniczono w 6 takich szkoleniach. W 2018 roku do dnia kontroli również już w 6 szkoleniach.

Szkolenia odnotowywane są w protokołach szkoleń zgodnie z procedurą.

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

**Na podstawie okazanych dokumentów należy stwierdzić, iż:**

- Plan pracy za rok 2017 pod kątem liczby wykonanych kontroli obiektów został wykonany w dużym procencie podobnie przedstawia się realizacja planu na rok 2018 .
- Protokoły poboru próbek są wypełniane prawidłowo..
- Działania podejmowane w systemie RASFF są prawidłowe.
- Protokoły z kontroli nie zawsze wyczerpująco opisują zagadnienia będące przedmiotem kontroli oraz stan sanitarny obiektów. Dokumentacja dotycząca realizacji zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP powinna być opisana bardziej szczegółowo tzn. jakie systemy zostały już wdrożone i w jakich obszarach na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa wprowadzanej żywności. Protokoły kontroli przeprowadzanych przed wydaniem decyzji zatwierdzających obiekt żywnościowo – żywieniowy w większości przypadków obejmują opis stanu faktycznego to jest zakres działania, natomiast zatrudnienie, wyposażenie zakładu wymaga szerszego opisu.
- Zakres działalności sformułowany w decyzji zatwierdzającej powyższe obiekty jest określony w sposób jasny i precyzyjny. W jednym przypadku wskazanie strony w zakresie zatwierdzenia i wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów nie zostało określone w sposób prawidłowy tzn. bardzo ogólnie bez dokładnego określenia podmiotu miejsca prowadzenia działalności.

- Mimo napływających informacji do PPIS w Krośnie Odrz. o stosowaniu substancji konserwujących do sałatek owocowych produkowanych przez zakład FRUCTOFRESH CONNECT Sp. zo.o. Sp., brak w przedstawionej dokumentacji dowodów świadczących o pobieraniu próbek żywności w ramach urzędowej kontroli w zakresie substancji dodatkowych ( sorbinian potasu).
- W trakcie kontroli zakładów żywieniowych zwraca się uwagę m.in. na sposób żywienia i czy dostosowano je do wymogów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach, na właściwe oznakowanie produktów pod kątem alergenów .
- W przypadku uchybień natury bieżącej nakładane są sankcje karne w postaci mandatów. W przypadku uchybień natury higieniczno – technicznej wydawane są decyzje administracyjne. Decyzje formułowane są z zastosowaniem właściwych aktów prawnych oraz zawierają określenie nałożonego obowiązku. Działalność pokontrolna w zakresie uchybień natury sanitarno-technicznej prowadzona jest terminowo.
- Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością jest prowadzony prawidłowo. Podczas kontroli sanitarnych oceniane są warunki obrotu i oznakowanie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, analizowana jest dokumentacja. Zwracana jest uwaga na sprzęt i urządzenia wykorzystywane do przygotowywania potraw. W obrocie kontrolowane są wyroby jednorazowego użycia przeznaczone do kontaktu z żywnością (ich oznakowanie, czy warunki przechowywania). W zakładach produkcyjnych oceniana jest dokumentacja potwierdzająca jakość materiałów, które mają zostać użyte do pakowania wyrobów gotowych.
- Na podstawie przedłożonej dokumentacji można stwierdzić, że podczas oceny oznakowania kosmetyków nie analizowano oświadczeń umieszczonych na opakowaniu pod kątem zgodności z rozporządzeniem (WE) nr 655/2013 określającym wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi.
- Meldunki miesięczne dotyczące kontroli w obiektach, jak również meldunki kwartalne dotyczące sprzedaży internetowej przesyłane są regularnie, bez zbędnej zwłoki.
- Formularz oceny znakowania produktów pobranych zgodnie z planem poboru próbek należy rozszerzyć o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności oraz (w stosownych przypadkach) o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety.

#### **6. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:**

- Protokoły nie zawsze wyczerpująco opisują zagadnienia będące przedmiotem kontroli. Dokumentacja dotycząca realizacji zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP powinna być opisana bardziej szczegółowo tzn. jakie systemy zostały już wdrożone i w jakich obszarach na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa wprowadzanej żywności. Protokoły kontroli przeprowadzanych przed wydaniem decyzji zatwierdzających obiekt żywnościowo – żywieniowy nie opisują wyczerpująco stanu faktycznego zakładu co jest istotne przy

wydawaniu decyzji zatwierdzającej zakład, co może stanowić problem w prowadzeniu nadzoru sanitarnego a zwłaszcza w przypadku konieczności prowadzenia w przyszłości postępowania administracyjnego.

- Określenie podmiotu w zakresie zatwierdzenia i wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów nie zawsze jest dokonywane w sposób prawidłowy tzn. brak dokładnego określenia podmiotu i miejsca prowadzenia działalności co w przyszłości może uniemożliwić prowadzenie postępowania administracyjnego.

-W związku z napływającymi informacjami do PPIS w Krośnie Odrz. dotyczącymi stosowania substancji konserwujących do sałatek owocowych, produkowanych przez powyższy zakład, należało pobrać próbki żywności do badań w ramach urzędowej kontroli w zakresie substancji dodatkowych ( sorbinian potasu), pomimo oświadczenia pracownika firmy FRUCTOFRESH, że od września 2017r. zaprzestano stosowania do produkcji sorbinianu potasu. Zaniechanie wyżej wymienionych czynności może skutkować niedostatecznym nadzorem.

- Podczas oceny oznakowania kosmetyków ( tam gdzie jest to możliwe) należałoby dokonywać pełnej ich oceny również poprzez analizę oświadczeń umieszczonych na opakowaniu pod kątem zgodności z rozporządzeniem (WE) nr 655/2013 określającym wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi.

- Formularz oceny znakowania produktów pobranych zgodnie z planem poboru próbek należy rozszerzyć o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności oraz (w stosownych przypadkach) o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety. Ocena dokonana w oparciu o wszystkie obowiązujące przepisy prawa będzie oceną pełną.

#### **7. Zalecenia lub wnioski dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub usprawnienia funkcjonowania PSSE:**

- Należy dążyć aby protokoły wyczerpująco opisywały zagadnienia będące przedmiotem kontroli.

- Należy w sposób prawidłowy określać podmiot w zakresie zatwierdzenia i wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów.

- W przypadku napływających informacji do PPIS w Krośnie Odrz. dotyczących nieprawidłowości w zakładach żywnościowo-żywnościowych należy dokonać analizy pod kątem ewentualnej konieczności pobrania próbek żywności do badań laboratoryjnych w celu udowodnienia skutecznego nadzoru.

- Podczas oceny oznakowania kosmetyków ( tam gdzie jest to możliwe) należałoby dokonywać pełnej ich oceny również poprzez analizę oświadczeń umieszczonych na opakowaniu pod kątem zgodności z rozporządzeniem (WE) nr 655/2013 określającym wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi.

- Formularz oceny znakowania produktów pobranych zgodnie z planem poboru próbek należy rozszerzyć o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności oraz (w stosownych przypadkach) o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety.



**8. Informacje o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia należy przekazać w terminie: 31.10.2018r.**

Wystąpienie pokontrolne sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla PPIS w Krośnie Odrzańskim, drugi dla LPWIS. Od wystąpienia pokontrolnego nie przysługują środki odwoławcze.

**KIEROWNIK**  
Oddziału Państwowego Nadzoru Sanitarnego w Górzowie Wlkp.  
Z/.....

19.10.2018 mgr inż. Stodoła Zofia Stodoła

(data, podpis i pieczęć Kierownika  
komórki organizacyjnej)

**KIEROWNIK**  
Oddziału Nadzoru Sanitarnego

22.10.18 mgr inż. Jolanta Musiała

(data, podpis Kierownika  
do spraw kontroli)

22.10.18  
L.PUSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI  
INSPEKTOR SANITARNY  
w Górzowie Wlkp.  
(data, podpis i pieczęć LPWIS)  
lek. med. Dorota Konaszczuk  
specjalista epidemiolog

\* - niepotrzebne skreślić