

SPRAWOZDANIE Z KONTROLI
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W Krośnie Odrzańskim

1. Data kontroli: 23.06.2017 r.

2. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: *Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Krośnie Odrzańskim.*

3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem LPWIS – upoważnienie nr KD-222.7.27.2017 z dnia 21.06.2017 r.:

Małgorzata Stodolak – Kierownik Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Kosmetyków

Karolina Rajczyk – starszy asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Kosmetyków

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

- *Ilona Kowalczyk - kierownik Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Krośnie Odrzańskim*

- *Aleksandra Pietkiewicz - asystent Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Krośnie Odrzańskim*

4. Zakres kontroli (w tym przedmiot i okres objęty kontrolą):

Zapoznanie się z dokumentacją obiektów, tj. sklepy Pana *Andrzeja Kłopoty* (ul. *Wolności 10*, *05-1200 Krośno Odrzańskie*) oraz nadzór nad przeprowadzaniem czynności kontrolnych w tych obiektach.

Kontrola podyktowana jest otrzymaniem dnia 11.05.2017 r. pisma od Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zielonej Górze (pismo z dnia 08.05.2017r. znak: NS-HŻ.040.26.2017.2) przekazującego niewłaściwie skierowaną interwencję dotyczącą nieskutecznej działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krośnie Odrzańskim w sprawie nieprawidłowości występujących w sklepach w *Krośnie Odrzańskim*.

Osoba interweniująca informuje, że „mięso do wszystkich sklepów dowożone jest w pojazdach bez chłodni a pracownica która tam pracuje trzyma mięso na ziemi. Sugeruje również, że kontrole sanepidu z Krośna Odrzańskiego były odbierane z przymknięciem oka”.

Okres objęty kontrolą: lata 2016-2017.

5. Ustalenia z kontroli:

Pozaplanową kontrolę PPIS w Krośnie Odrzańskim rozpoczęto od zapoznania się z dokumentacją dotyczącą ww. obiektów.

Z dokumentacji wynika, że ostatnie kontrole były przeprowadzane w latach 2016-2017.

W sklepie spożywczym w

ostatnia kontrola była przeprowadzona dnia 14.06.2017r. Była to kontrola sanitarna połączona z wypełnieniem arkusza oceny stanu sanitarnego. W wyniku tej kontroli nie stwierdzono w obiekcie nieprawidłowości.

W sklepach spożywczych w

ostatnie kontrole były przeprowadzone odpowiednio dnia 03.02.2016r. i dnia 21.03.2016r. Były to kontrole tematyczne z zakresu oceny stopnia zaawansowania wprowadzania przez zakład żywności i żywienia systemu HACCP oraz wdrażania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz w zakresie warunków magazynowania i ekspedycji środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie. W wyniku tych kontroli nie stwierdzono w obiektach nieprawidłowości.

Wszystkie ww. sklepy zostały zatwierdzone decyzjami Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Krośnie Odrzańskim.

Przeprowadzona wspólna kontrola przedstawicieli PPIS w Krośnie Odrzańskim i przedstawicieli LPWIS w Gorzowie Wlkp. wykazała, że wszystkie sklepy posiadają wdrożone zasady Dobrej Praktyki Higienicznej. Podczas kontroli we wszystkich sklepach sprzedawczynie oświadczyły, że mięso dostarczane jest samochodem chłodnią (samochód marki [redacted]) zatwierdzony decyzją PPIS w Krośnie ([redacted]). Ponadto okazano zapisy z monitoringu temperatury i stanu sanitarnego wewnątrz kabiny ładunkowej samochodu. Mięso do sklepów dostarczane jest w pojemnikach z tworzywa sztucznego. Do ww. sklepów mięso dostarczane jest w niewielkich ilościach pod indywidualne zamówienie klientów – okazano dokumenty magazynowe, tj.:

- dla sklepu [redacted] którego dostarczono do sklepu ok 4 kg mięsa (schab). Podczas kontroli sprzedawca wyjaśnił, że po przyjęciu do sklepu (ok godz. 9⁰⁰) mięsa, nie wkłada go do urządzenia chłodniczego, ponieważ w przeciągu ok. 20 min. porejuje i sprzedaje je oczekującym już klientom
- dla sklepu [redacted] wg którego dostarczono do sklepu ok 10 kg drobiu. Podczas kontroli sprzedawca wyjaśnił, że po przyjęciu do sklepu mięsa i drobiu jest ono niezwłocznie wkładane do urządzenia chłodniczego, a następnie sprzedawane klientom, którzy odbierają je w różnych godzinach.
- dla sklepu v [redacted] wg którego dostarczono do sklepu 1,2 kg mięsa (łopatka wieprzowa) i 3,6 kg drobiu (porcje rosółowe). Podczas kontroli sprzedawca wyjaśnił, że po przyjęciu do sklepu mięsa i drobiu jest ono niezwłocznie wkładane do urządzenia chłodniczego, a następnie sprzedawane klientom, którzy odbierają je w różnych godzinach.

Podczas wspólnych kontroli w dniu 23.06.2017r. nie stwierdzono w sprzedaży mięsa, ani w tym dniu nie odbywała się dostawa. Dostawa mięsa odbywa się trzy razy w tygodniu (wtorek, środa, sobota).

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

Na podstawie obserwacji czynności kontrolnych stwierdzono, że kontrola została przeprowadzona zgodnie z zasadami postępowania określonymi w obowiązujących procedurach i instrukcjach. Zapisy z kontroli zostały

zawarte na właściwym formularzu kontroli. Ocena stanu sanitarno-technicznego i higienicznego zakładu została przeprowadzona w sposób rzetelny i dokładny. W odniesieniu do interwencji w zakresie dostarczania mięsa i jego sprzedaży, na podstawie okazanej dokumentacji i wywiadu nie stwierdzono nieprawidłowości. Wg oświadczenia ekspedientek mięso dostarczane jest samochodem chłodnią w ilości pod zamówienie klienta do bezpośredniej sprzedaży. Nie ma przechowywania mięsa poza urządzeniem chłodniczym.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Kontrole przeprowadzone w dniu 23.06.2017r. nie potwierdziły tego co osoba interweniująca zgłosiła, a mianowicie, że „mięso do wszystkich sklepów dowożone jest w pojazdach bez chłodni a pracownica która tam pracuje trzyma mięso na ziemi”. Ponieważ podczas kontroli przeprowadzonej dnia 23.06.2017r. nie stwierdzono w sprzedaży mięsa, nie było możliwości zweryfikowania stwierdzeń zawartych w interwencji. W związku z powyższym w celu wyeliminowania ewentualnych nieprawidłowości należałoby kontrole w przedmiotowych sklepach zaplanować w dniach i godzinach dostawy mięsa.

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

Wzmocnić nadzór nad obiektami należącymi do

Poinformować o wynikach kontroli Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp. w terminie do dnia 31.08.2017r.

7. Informacje o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia należy przekazać w terminie: 31.08.2017r., zgodnie z załącznikiem do niniejszego wystąpienia (formularz nr PK/WSSE-01-06).

Sprawozdanie z kontroli sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla PPIS w Krośnie Odrzańskim, drugi dla LPWIS. PPIS w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania sprawozdania ma prawo przedstawić do niego stanowiska. Nie wstrzymuje to realizacji ustaleń kontroli.

W toku kontroli zgromadzono akta ponumerowane od 1 do 7

13.07.2017 *Modol*
(data, podpis osób kontrolujących)

STARSZY ASYSTENT
Projezyli
mgr inż. Karolina Rajczyk

13.07.2017 *Modol*
(data, podpis i pieczęć Kierownika komórki organizacyjnej)

KIEROWNIK
Dział Nadzoru Sanitarnego
14.07.17 *Musiata*
(data, podpis Kierownika do spraw kontroli)

LUBUSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
w Gorzowie Wlkp.
14.07.17 *Dorota Kanańczuk*
(data, podpis i pieczęć LPWIS)olog

*podać komórkę organizacyjną

