

LUBUSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
ul. Kazimierza Jagiellończyka 8 B
66-400 Gorzów Wlkp.
tel. 95 722-60-57 fax 95 722-46-52
(1)

Gorzów Wlkp., dnia 14 maja 2018r.

pieczęć LPWIS w Gorzowie Wlkp.

HZ. 16.11.4.2018

Znak sprawy:

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

Z KONTROLI KOMPLEKSOWEJ

W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W MIĘDZYRZECZU

1. **Data kontroli:** 11,12,13.04.2018r.

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-222.7.8.2018 z dnia 3.04.2018r.:**

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

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 suplementami diety.
- 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.
- Szkolenia wewnętrzne i udział w szkoleniach zewnętrznych.

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

1./ **Obsada kadrowa**

Sytuacja kadrowa;

Sytuacja kadrowa Sekcji HŻŻiPU w roku 2018

L.p.	Imię i nazwisko	Stanowisko pracy	Wykształcenie-kierunek, tytuł naukowy	Dodatkowe kwalifikacje	Staż pracy w PIS	Uwagi
1.	Daria	Kierownik	inż. technologii	Studia podyplomowe	0	
2.						
3.						
4.						
5.						

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 31 marca 2018r. Sekcja nadzorowała 567 obiektów żywnościowo – żywieniowych (w 2017r. 613 obiektów) oraz 18 innych zakładów prowadzących działalność związaną z produkcją lub obrotem materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością lub kosmetykami.

W roku 2018 do dnia kontroli, PPIS w Międzyrzeczu wydał 13 decyzji zatwierdzających obiekty lub zatwierdzających rozszerzenie działalności. W roku 2017 wydał 45 decyzji tego typu.

W 2017r. PPIS w Międzyrzeczu decyzją z dnia 19 października 2017r. (znak: nr HŻ-41/0404/2017) odmówił zatwierdzenia i wpisu do rejestru zakładu STAR KEBAB przy ul. Piłsudskiego 18, 66-440 Skwierzyna Turpol Sp. z o.o. w zakresie przygotowywania kebaba, frytek, surówek oraz sprzedaży napojów gorących i zimnych, w tym alkoholowych z konsumpcją na miejscu. PPIS uznał, że nie są spełnione warunki do tego typu działalności z uwagi na niespełnienie wymagań techniczno-sanitarnych. Zakład bowiem powinien spełniać istotne warunki regulowane rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych. Obowiązek przestrzegania powyższego aktu prawnego określa art. 59 ust.1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Stopień realizacji kontroli zaplanowanych za rok 2017 przedstawia tabela:

Ryzyko wynikające z profilu działalności	Liczba zaplanowanych kontroli w zakładach żywnościowo-żywnieniowych	Liczba wykonanych kontroli planowanych	% wykonania planu
Wysokie	133	125	90
Średnie	63	60	94
Niskie,	90	72	80
Razem	286	257	90

29 obiektów nie skontrolowano – zostały wykreślone z rejestru obiektów bądź obiekt zawiesił działalność.

W 2017 roku wykonano dodatkowo 106 kontroli pozaplanowych (ryzyko wysokie – 38; ryzyko średnie – 46; ryzyko niskie – 22) np. na wniosek strony, kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń, kontrole interwencyjne w związku z informacjami wpływającymi od konsumentów dotyczącymi niewłaściwego stanu sanitarnego obiektów lub niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności.

Liczba przeprowadzonych kontroli w porównaniu do roku 2016 zwiększyła się o 29

W celu uzyskania poprawy stanu sanitarno-technicznego wydano 73 decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień. Osoby winne zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano 25 mandatami karnymi na kwotę 4 200 zł.

Stopień realizacji kontroli zaplanowanych na rok 2018 (do dnia 31.03.) przedstawia tabela:

Ryzyko wynikające z profilu działalności	Liczba zaplanowanych kontroli w zakładach żywnościowo-żywnieniowych	Liczba wykonanych kontroli planowanych	% wykonania planu
Wysokie	105	18	17
Średnie	111	24	22
Niskie	63	18	29
Razem	279	60	22

Przeprowadzono 27 kontroli pozaplanowych (wysokie ryzyko – 15; średnie ryzyko – 2; niskie ryzyko - 10, wydano 26 decyzji administracyjnych, nałożono 9 mandatów karnych na kwotę 2300 zł.

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.

Na 2017r. zostało zadanych do pobrania 135 próbek do badań w 14 kierunkach. Próbkę przekazywano do laboratorium WSSE w Gorzowie Wlkp. oraz wysyłano do laboratoriów WSSE poza województwem lubuskim. Natomiast na rok 2018 zadano do pobrania 111 próbek w 13 kierunkach.

Pobór próbek odnotowywany jest w rejestrze protokołów pobrania próbek. Rejestr zawiera lp., datę poboru prób, kierunek badań, data wyniku, rodzaj próby, miejsce pobrania, pochodzenie próbki, numer partii, producent, wielkość partii, wielkość próbki, nr protokołu poboru prób/ osoba, wynik badania. W 2017r. znajdowało się 155 wpisów; w 2018r. do dnia kontroli było 18 wpisów.

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.

Plan pobierania próbek w roku 2017 został zrealizowany w 100%. Dodatkowo na polecenie GIS pobrano 7 próbek wyrobów cukierniczych czekoladowych w kierunku obecności pałeczek Salmonella. Pobierano również próbki poza planem w związku z zatruciem pokarmowym, tj. 13 próbek, w tym 10 próbek środków spożywczych oraz 3 wymazy.

Plan w roku 2018 realizowany jest na bieżąco, do dnia kontroli pobrano 18 próbek.

W większości przypadków z czynności poboru próbek sporządzany jest tylko i wyłącznie protokół poboru próbek na formularzu zgodnie z procedurami GIS. W 2017 roku w 7 przypadkach próbki pobierano podczas kontroli sanitarnych, natomiast w 2018 roku w 1 przypadku. Wówczas w takich przypadkach sporządzany jest protokół z kontroli sanitarnej z załącznikiem tj. protokołem poboru próbek.

Dokonano wyrywkowej oceny sporządzania protokołów kontroli sanitarnej, przy okazji których pobierane były próbki, np.

- Dnia 11.09.2017 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną w sklepie Intermarche w Międzyrzeczu, Os. Kasztelańskie 3 w celu sprawdzenia warunków sanitarno-technicznych do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania i sprzedaży wyrobów garmażeryjnych oraz pobór prób do badań laboratoryjnych. W protokole kontroli sanitarnej opisano stan sanitarno-techniczny zakładu oraz odnotowano, że pobrano próby do badań w kierunku WWA i przytoczono nr protokołu poboru próbek.

- Dnia 11.10.2017 r. przeprowadzono kompleksową kontrolę sanitarną w supermarkecie Mila w Międzyrzeczu ul. Konstytucji 3 Maja 20 i pobór prób do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli. W protokole kontroli sanitarnej opisano: zakres działalności; co dzieje się z odpadami kat. 3, wycofanym z obrotu pieczywem oraz surowcami wtórnymi; dokonano ocenę znakowania suplementu diety oraz że pobrano próby żywności do badań laboratoryjnych.

- Dnia 20.04.2017 r. przeprowadzono kompleksową kontrolę sanitarną w sklepie Mila w Skwierzynie ul. Batorego 10 i pobór prób żywności badań w ramach urzędowej kontroli żywności. W protokole kontroli sanitarnej opisano: zakres działalności zawarto adnotację; „czystość zakładu w chwili kontroli zachowana”; „dokumentacja kontroli wewnętrznej w ramach systemu HACCP prowadzona na bieżąco”; podczas kontroli pobrano do badań laboratoryjnych próby żywności .

Dokonano również wyrywkowej oceny sporządzania protokołów poboru próbek, ze szczególnym zwróceniem uwagi na prawidłowość stosowania aktów prawnych. Ocena wykazała, że w protokołach poboru próbek w pkt 2 opisywano skąd pobrano próby, ogólne stwierdzenie „stan sanitarny zachowany”, wpisywano dostawcę 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 próbki, zgodną z przywołanym przepisem. np.:

- protokoły poboru próbek: nr 31/BŻ/2017 z dnia 21.08.2017r. – pobrane do badań w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów;
- protokoły poboru próbek: nr 38/BŻ/2017 z dnia 25.10.2017r.. – pobrane do badań w kierunku oznaczenia zawartości metali;
- protokoły poboru próbek: nr 39/BŻ/2017 z dnia 25.10.2017r.; nr 04/BŻ/2018 z dnia 21.02.2018r. – pobrane do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych;
- protokół poboru próbek: nr 12/BŻ/2017 z dnia 20.04.2017r. – pobrane do badań w kierunku zanieczyszczeń mikotoksynami;
- protokół poboru próbek: nr 33/BŻ/2017 z dnia 11.09.2017r. – pobrane do badań w kierunku zanieczyszczeń WWA;
- protokół poboru próbek: nr 06/BŻ/2017 z dnia 20.03.2017r. – pobrane do badań w kierunku zanieczyszczeń 3-MCPD;

Większość próbek zaplanowano do pobrania i pobrano w miejscach obrotu żywnością głównie w supermarketach typu: LIDL, Biedronka, Netto, TESCO, MILA, Intermarche, PEPCO, Rossmann. Zadany w planie asortyment produktów wskazuje, że część z nich mogłaby być pobrana również w zakładach produkcyjnych.

Na podstawie analizy dokumentacji stwierdzono, że każdorazowo powiadamiano kontrolowanego o wynikach badania (zgodnie z procedurą PP/BŻ/01), np. pismo z dnia 29.11.2017r. znak: NS.HŻ.430.5.32.2017; pismo z dnia 09.10.2017r. znak: NS.HŻ.430.5.27.2017. W piśmie skierowanym do przedsiębiorcy podawano informacje takie jak: kiedy i gdzie została pobrana próbka, nazwa próbki oraz czy jest kwestionowana czy nie. W załączeniu do pisma przesyłane jest sprawozdanie z badań.

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 4 przypadkach stwierdzono, że próbki nie spełniały kryteriów bezpieczeństwa żywności.

Była to próbka soli spożywczej warzonej jodowanej zakwestionowanej z uwagi na zaniżoną zawartość jodu, próbka pomidora kiściowego zakwestionowanego z uwagi na przekroczenie NDP pestycydu chlorfenapyru oraz 2 próbki ciasta zakwestionowanego z uwagi na obecność pałeczek Salmonella (pobranego w związku z zatruciem pokarmowym).

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

Każdorazowo, po otrzymaniu wyników badań środków spożywczych niespełniających wymagań przepisów prawa żywnościowego, PPIS w Międzyrzeczu informował pisemnie o nieprawidłowościach właściwe ze względu na siedzibę producenta/dostawcy organy PIS oraz producenta/dostawcę (np. pismo z dnia 09.05.2017r. znak: NS.HŻ.430.1.22a.52.1.2017).

Działania w systemie RASFF

W roku 2017 PPIS w Międzyrzeczu dokonał 1 zgłoszenia w systemie RASFF - dotyczyło to produktu pomidor kiściowy zakwestionowany z uwagi na przekroczenie NDP pestycydu chlorfenapyru. Zgłoszenia dokonano na właściwym formularzu systemu RASFF prawidłowo go wypełniając.

W 2017 roku PPIS w Międzyrzeczu otrzymał natomiast 10 powiadomień, a w 2018 roku 4 powiadomienia, z których wynikało, że kwestionowany produkt trafił do obiektów znajdujących się na terenie działania organu.

W większości przypadków, weryfikacja zakwestionowanych produktów w obrocie odbyła się podczas kontroli przeprowadzanych w obiektach zgodnie z otrzymaną listą dystrybucyjną. W wyniku tych kontroli uzyskiwano informacje dotyczące stanu dystrybucji zakwestionowanego produktu. Najczęściej produkt był już sprzedany klientom indywidualnym bądź w ogóle nie znajdował się w obrocie. W przypadku stwierdzenia produktów w obrocie były one niezwłocznie wycofywane. Z takich kontroli w większości przypadków sporządzano protokoły kontroli sanitarnej. W protokołach widnieją zapisy z dokonanych ustaleń. W przypadku wycofywania kwestionowanego produktu z obrotu w aktach teczek sklepów znajdują się potwierdzające ten fakt dokumenty.

Na przykład:

- Protokół kontroli sanitarnej nr 367/BŻ/2017 z dnia 20.12.2017 przeprowadzonej w sklepie Rossmann przy ul. Mieszka I 111 w Międzyrzeczu podczas której ustalono, że w dniu 15.12.2017 wycofano w sklepie 18 szt. kwestionowanej czekolady i zwrócono do centrali Rossmann w Łodzi. W aktach teczek sklepu znajduje się dokument potwierdzający zwrot do magazynu z dnia 15-12-2017 wycofano 18 szt.
- Protokół kontroli sanitarnej nr 284/BŻ/2017 z dnia 19.10.2017 przeprowadzonej w sklepie KIK ul. Chrobrego 2 w Międzyrzeczu podczas której ustalono, że w dniu kontroli nie stwierdzono w sprzedaży zakwestionowanej łyżki cedzakowej. Sieć KIK podjęła działania wycofywania z obrotu łyżki cedzakowej. Okazano dokument z dnia 20.09.2017 nr 3929 wg którego stan produktu w sklepie wynosi „0”
- Protokół kontroli sanitarnej nr 319/BŻ/2017 z dnia 16.11.2017 przeprowadzonej w sklepie LEDI przy ul. Krasieńskiego 5 w Międzyrzeczu podczas której stwierdzono, że „w chwili kontroli nie stwierdzono w sprzedaży. Rodzynki zostały sprzedane”.
- Protokół kontroli sanitarnej nr 329/BŻ/2017 z dnia 16.11.2017 przeprowadzonej w sklepie LEDI przy ul. Główna 55c, w Przytocznej podczas której stwierdzono w sprzedaży kwestionowanych 19 opakowań rodzynek. Rodzynki natychmiast wycofano ze sprzedaży i pozostawiono na zapleczu do czasu zwrotu bądź utylizacji, dokument zwrotu, zniszczenia zostanie dosłany do PSSE w Międzyrzeczu”. W aktach teczek sklepu znajduje się dokument wydanie na zewnątrz WZ/322/01813/2017 z dnia 16.11.2017. wycofanie produktu ze sprzedaży rodzynek sułtańskie w ilości 19 szt.

- Protokół kontroli sanitarnej nr 01/BŻ /2018 z dnia 05.01.2018 przeprowadzonej w sklepie MILA w Skwierzynie podczas której stwierdzono, że dnia 22.12.2017 centrala MILA S.A. w Inowrocławiu drogą elektroniczną rozesłała informacje z poleceniem wycofania wody źródlanej niegazowanej Świętokrzyska á 0,5 l. W sklepie nie było na stanie ww. wody w związku z czym nie wycofywano jej z obrotu handlowego. W załączeniu akt teczki sklepu znajdują się wydruki elektroniczne świadczące o informowaniu przez centralę o konieczności wycofania wody.

- Protokół kontroli sanitarnej nr 15/BŻ/2018 z dnia 26.01.2018 przeprowadzonej w sklepie Rossmann przy ul. Mieszka I 111 w Międzyrzeczu podczas której ustalono, że w chwili kontroli nie stwierdzono w sprzedaży zakwestionowanego mleka początkowego dla niemowląt. Dnia 17.01.2018. sklep otrzymał od centrali w Łodzi informację o konieczności wycofania ze sprzedaży i zwrotu mleka o określonych nr EAN. W chwili otrzymania powiadomienia sklep nie posiadał na stanie ww. produktu.

W nielicznych przypadkach sporządzano z kontroli adnotacje służbowe. Notatki były wówczas podpisywane przez przedsiębiorcę i osobę kontrolującą.

Na przykład:

- adnotacja służbowa z dnia 22.02.2017 z kontroli Sklepu Vitamin-Shop przy ul. Konstytucji 3 Maja w Międzyrzeczu w której odnotowano że nie stwierdzono w obrocie zakwestionowanego suplementu diety pn. „Dedicated The Unstoppable Pre-Workot” oraz wg oświadczenia sprzedawcy [REDAKTOWANE] nie było go w obrocie. Adnotacja została podpisana i podbita pieczętą przez pracownika PSSE w Międzyrzeczu i sprzedawcę sklepu.

- adnotacja służbowa z dnia 30-03-2017 z kontroli Sklepu Vitamin-Shop przy ul. Konstytucji 3 Maja w Międzyrzeczu w związku z powiadomieniem dotyczącym suplementu diety pn. „Blackbombs” w której odnotowano, że w sklepie podmiot nie prowadził działalności. Z informacji uzyskanej od TESCO wynika że sklep Vitamin-Shop został zlikwidowany 24.03.2017

Działania takie nie były wykazywane w sprawozdawczości jako kontrole.

Informacji o obecności zakwestionowanego produktu w obrocie w roku 2017 tylko w 1 przypadku uzyskano podczas rozmów telefonicznych z przedsiębiorcami. Z rozmowy takiej sporządzano również notatkę służbową.

Na przykład:

- adnotacja służbowa z rozmowy telefonicznej z dnia 12.04.2017. z kierownikami sklepów DINO w związku z powiadomieniem dotyczącym produktu pn. Pieprz czarny mielony. W notatce podano nazwiska, stanowiska osób z którymi przeprowadzono rozmowy oraz wyniki z ustaleń np. „że w sklepach DINO na terenie powiatu międzyrzeckiego wycofano z obrotu niżej wymienione ilości...”. W załączeniu akt sprawy znajdują się dokumenty potwierdzające wycofanie produktu z obrotu.

W jednym przypadku w 2017 roku w związku z powiadomieniem dotyczącym suplementu diety pn Creatine przeprowadzono rozmowę z przedsiębiorcą w siedzibie PSSE w Międzyrzeczu. Z rozmowy takiej również

spisano adnotację służbową, tj. adnotacja służbowa z dnia 17.03.2017 z rozmowy z [REDAKTOWANE] [REDAKTOWANE] który oświadczył, że zakupu dokonał na własny użytek. Adnotacja została podpisana przez kierownika sekcji HŻŻiPU i [REDAKTOWANE]

Na podstawie wyżej podejmowanych działań i uzyskiwanych w ich wyniku informacji sporządzana jest informacja zwrotna do LPWIS w Gorzowie Wlkp. o dokonanych ustaleniach.

4./Ocena nadzoru nad żywnością prozdrowotną.

Nadzór nad żywnością prozdrowotną polega m.in. na ocenie prawidłowości jej znakowania. Oceny przeprowadza się podczas kontroli sanitarnych opisując produkt. 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 9 suplementów diety. Żaden nie został zakwestionowany.

Podczas wizytacji ustalono, iż na terenie działalności PSSE w Międzyrzeczu działa 6 obiektów oferujących do sprzedaży głównie żywność prozdrowotną. Przeanalizowano dokumentacje następujących obiektów:

- Strefa Formy Fitness Club Plac Powstańców Wlkp. 4, 66-300 Międzyrzecz.

Dnia 08 sierpnia 2014 r. PPIS w Międzyrzeczu wydał decyzję znak: HŻ-30/0404/14 zatwierdzającą Bufet w klubie „STREFA FORMY fitness club” j.w. Zakres prowadzonej działalności obejmuje: przygotowywanie i sprzedaż koktajli na bazie preparatów specjalnego przeznaczenia żywieniowego dla sportowców m.in. suplementów diety oraz sprzedaż napojów gorących z ekspresu (kawa, herbata) i zimnych bezalkoholowych. Ostatnia kontrola została przeprowadzona w obiekcie dnia 17 sierpnia 2016 r. (protokół nr 211/BŻ/2016). Z zapisu w protokole wynika, iż napoje podawane są na naczyniach wielokrotnego użytku. W bufecie znajduje się sprawna zmywarka do mycia naczyń. Dokonano oceny znakowania następujących produktów: suplementu diety pn.: „100% WHEY PROTEIN CONCENTRATE CHOCOLATE FLAVOR” smak czekoladowy oraz środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego pn.: „100% WHEY PROTEIN SUPERB” (100% białka serwatki) i „100% WHEY PROTEIN SUPERB VanillaFLAVOR”. Nie stwierdzono uchybień w powyższym zakresie. Wyniki z kontroli znakowania ww. produktów zostały przekazane do LPWIS w Gorzowie Wlkp. pismem z dnia 06 października 2016 r. znak: NS.HŻ.034.2.11.2016.

- PPHU „dr Podbielski” ul. Staszica 8, 66-300 Międzyrzecz. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Międzyrzeczu dnia 10 marca 2003 r. wydał decyzję znak: HŻ-P-46/03 stwierdzającą, że ww. podmiot spełnia wymagania sanitarne dla produkcji preparatów mikroelementowych w/g receptury [REDAKTOWANE]kiego: „TP-1” i „TP-2”. Jak wynika z dalszej dokumentacji [REDAKTOWANE] właściciel ww. firmy dnia 21 lipca 2008 r. wystąpił do PPIS w Międzyrzeczu z wnioskiem o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W rubryce rodzaj i zakres prowadzonej działalności wpisano: „produkcja odżywek oraz żywności dietetycznej i sprzedaż detaliczna kosmetyków”. Natomiast jako rodzaj żywności będącej przedmiotem produkcji lub obrotu podano: suplementy diety wg. zgłoszenia GIS-HŻ-4433-D-92/RW/04 (pismo dot. zgody na wprowadzenie do obrotu suplementów diety pn.: „Mikroelementy TP-1 wg [REDAKTOWANE]” oraz „Mikroelementy TP-2 wg [REDAKTOWANE]”

W związku z powyższym przedstawiciele PPIS w Międzyrzeczu przeprowadzili dnia 22 sierpnia 2008 r. kontrolę sanitarną PPHU „dr [REDAKTOWANE]” (protokół Nr 356/HŻ/08). W protokole zapisano, iż wizytacja została przeprowadzona w związku ze złożeniem wniosku o wydanie decyzji rozszerzającej zakres działalności określonej w decyzji z dnia 10 października 2003 r. jw. o sprzedaż detaliczną suplementów diety i środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Stwierdzono, że w zakładzie pod względem infrastruktury i wyposażenia są spełnione warunki higieniczno - sanitarne do prowadzenia działalności we wnioskowanym zakresie. Dnia 15 września 2008 r. PPIS w Międzyrzeczu wydał decyzję znak: HŻ-P-46a/03 zatwierdzającą PPHU [REDAKTOWANE]” w Międzyrzeczu „jako zakład spełniający wymagania prawa żywnościowego w zakresie przekraczającym uprawnienia wynikające z decyzji zatwierdzenia nr HŻ-P-46/03 z dnia 10 października 2003 r., dotyczące sprzedaży suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego”. [REDAKTOWANE] pismem z dnia 30 grudnia 2009 r. poinformował PPIS w Międzyrzeczu, iż z dniem 01 stycznia 2010 r. wstrzymuje na okres do dnia 30 czerwca 2010 r. produkcję ww. suplementów diety. Dnia 18 lutego 2010 r. przeprowadzono kontrolę zakładu (protokół nr 34/HŻ/10). Stwierdzono, że z dniem 30 grudnia 2009 r. przedsiębiorca zaprzestał produkcji preparatów „TP-1” i „TP-2”. W magazynie znajdowały się zapasy powyższych produktów oznakowane terminem minimalnej trwałości do grudnia 2011r. Ostatnia kontrola omawianego zakładu odbyła się 21 marca 2018 r. (protokół nr 70/BŻ/2018). Podczas ww. kontroli sklepu dokonano oceny znakowania suplementu diety pn. „Boswellia 65”. Produkt oznakowany prawidłowo. Wyniki z kontroli znakowania ww. produktu zostały przekazane do LPWIS w Gorzowie Wlkp. pismem z dnia 06 kwietnia 2018r. znak: NS.HŻ.034.2.5.2018. W protokole widnieje również zapis: „Bieżący stan sanitarny zakładu zachowany.”

PPIS w Międzyrzeczu 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 3 suplementów diety oraz 1 środka spożywczego specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Wszystkie produkty zostały zakwestionowane:

- suplement diety pn. „Swanson 5-http” wprowadzany do obrotu przez: Chem Point Sp. z o.o. Rynek Główny 28, 31-010 Kraków zakwestionowany ze względu na brak jednoznacznych dowodów potwierdzających bezpieczeństwo stosowania 5-HTP z Grifonia simplifolia jako składnika żywności. W związku z powyższym Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Międzyrzeczu poinformował o nieprawidłowościach PPIS w Krakowie pismem z dnia 07 listopada 2017 r. znak: NS.HŻ.034.2.11.2017. Odpowiedź od PPIS w Krakowie wpłynęła do PPIS w Międzyrzeczu dnia 15 grudnia 2017 r. pismem znak: NS.HŻ.034.2.11.2017. Poinformowano, iż powyższy przedsiębiorca wycofał zakwestionowany produkt z oferty sprzedaży.

- środek specjalnego przeznaczenia żywieniowego pn.: „I Force Hemavol 240 g” wprowadzany do obrotu przez: www.allegro.pl RUSKONEKT POWER HOUSE [REDAKTOWANE]. Produkt zawiera w składzie m.in. siarczan agmatyny, jabłczan cytruliny, norwalinę, epimedium grandiflorum, rutakrpinę. Zgodnie z pismem GIS z dnia 05 stycznia 2015 r. znak: GIS-ŻP-SP-4230-00608/BR/14 produkt nie może być wprowadzany na terytorium RP. Informację przekazano zgodnie z właściwością terenową

Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Poznaniu (pismo z dnia 25 lipca 2017 r., znak: NS.HŻ.034.2.8.2017). Według oświadczenia przedstawiciela PPIS w Międzyrzeczu do dnia kontroli nie otrzymano odpowiedzi zwrotnej od powyższego organu.

- suplementy diety pn.: „Konopny Ekstrakt CBD 3%” 10 ml i „Konopny Ekstrakt CBD 6%”

10 ml. Podmiot wprowadzający: www.carun.pl Carun Farmacja Sp. z o.o., ul. Konopnickiej 4, 42-660 Kalety. Zgodnie z rejestrem GIS firma zgłosiła dwa suplementy diety pn.: „Konopny Olej CBD” i „Konopny Olej CBD 6%”. W pierwszym przypadku w rubryce „Wynik postępowania” zamieszczono wpis - z uwagi na zawartość kannabidiolu w ekstrakcie nie może być wprowadzany do obrotu. W drugim przypadku w rubryce „Uwagi” zamieszczono wpis - firma zrezygnowała z wprowadzania do obrotu. Prezentacja na stronie internetowej utrudnia kwalifikację produktu. Informację przekazano zgodnie z właściwością terenową Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Bytomiu (pismo z dnia 26 lutego 2018 r., znak: NS.HŻ.034.2.7.2018). Odpowiedź na temat podjętych działań od ww. organu przesłano pismem z dnia 04 kwietnia 2018 r. znak: NS.HŻŻ/0613-22/18. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Podczas kontroli ustalono, że na terenie działalności PPIS w Międzyrzeczu działają dwa podmioty wprowadzające żywność prozdrowotną przez Internet:

- <http://www.todapolska.pl> adres siedziby: TODAPolska Centrum Profilaktyki i Zdrowego Stylu Życia ul. Mieszka I, 11A/3, 66-300 Międzyrzecz;
- <http://www.amsport.pl> adres sklepu m.in.: ul. Waszkiewicza 10, 66-300 Międzyrzecz.

LPWIS w Gorzowie Wlkp. przesyła do wiadomości PPIS w Międzyrzeczu 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 utworzono ogólnodostępny dla wszystkich pracowników folder zawierający ww. korespondencję. W razie potrzeby pracownicy sekcji korzystają z rejestru produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Międzyrzeczu 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 pracownik PPIS w Gorzowie Wlkp. wypełnia opracowany specjalnie do tego celu formularz pn.: „Ocena znakowania środka spożywczego Nr...”, który zawiera szczegółowe informacje o produkcie oraz odniesienie do właściwych aktów prawnych dotyczących znakowania suplementów diety.

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) „Vitapluss MULTIVITAMINA + minerały” producent: Eurus Sp. z o.o. 40/1, 16-001 Kleosin;

- b) „Magnez + wit. B6” producent: Natur Produkt Pharma Sp. z o.o. Podstoczysko 30, 07-300 Ostrów Mazowiecka;
- c) „Magnum Forte” producent: Natur Produkt Pharma Sp. z o.o. Podstoczysko 30, 07-300 Ostrów Mazowiecka;
- d) „Calcium + witamina C” producent: Natur Produkt Pharma Sp. z o.o. Podstoczysko 30, 07-300 Ostrów Mazowiecka;
- e) „Skorbinki Nio for kids” producent: wyprodukowano w UE dla NioPharma Labs Polska Sp. z o.o. ul. Odrowąż 15, 03-310 Warszawa.

5./ 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:

- Restauracja „RITA” [REDACTED]
- Diecezjalny Ośrodek Szkolno – Wypoczynkowy Kęszycza Leśna 21 66-300 Międzyrzecz
- Sklep INTERMARCHE w Międzyrzeczu, os. Kasztelańskie 3
- Sklep Firmowy „Szajek” ul. Ściegiennego2 66-300 Międzyrzecz
- Sklep owocowo-warzywny Os. Centrum 66-300 Międzyrzecz
- Zakład Produkcji Probiotycznych Produktów Spożywczych LIVING FOOD Sp. z o.o. ul. Świerczewskiego 66-340 Trzciel
- PPHU GASTRON Light [REDACTED]
- NZOZ Szpital Sp. z o.o. im. Dr. Nauk medycznych Radzimira Śmigielskiego ul. Szpitalna 5, 66-440 Skwierzyna
- Blok żywienia Szkoła Podstawowa Nr 6 ul. Komisji Edukacji Narodowej 1 66-300 Międzyrzecz
- Stołówka Szkoły Podstawowej Nr 3 ul. Mickiewicza 66-300 Międzyrzecz
- Piekarnia-Cukiernia „ZIOMEK” s.c. [REDACTED]
66-330 Pszczew

W wyniku analizy akt stwierdzono, co następuje:

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

Przed wydaniem decyzji zatwierdzających PPIS 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 to jest zakres działania, zatrudnienie, infrastrukturę i wyposażenie zakładu. Ponadto należy zauważyć, że w przypadku zapisu w protokole (dot np. Restauracji „RITA” [REDACTED] Skwierzyna, Diecezjalnego Ośrodka Szkolno – Wypoczynkowego Kęszycza Leśna, Sklepu INTERMARCHE w Międzyrzeczu, os. Kasztelańskie 3,) odnotowano, że budowę zrealizowano w oparciu o zaopiniowany pod względem wymagań sanitarno-technicznych projekt, i że pod względem infrastruktury i wyposażenia zakład spełnia wymagania sanitarno - techniczne określone w rozporządzeniu (WE)852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych.

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 wstępne instrukcje systemu jakości cyt „ Zakład ma obowiązek wdrożyć i utrzymywać procedury systemu HACCP oraz posiadać instrukcje dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej „. 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 decyzję warunkową zgodnie art.31 ust. 1 lit.d rozporządzenia 882/2004.

Wydane decyzje w zakresie zatwierdzenia obiektu w przedmiocie rozstrzygnięcia sformułowane zostały w sposób jasny i precyzyjny.

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 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.

W trakcie kontroli zwraca się uwagę na wykonywanie badań właścicielskich np. w protokole sporządzonym dnia 28.11.2016r. w Zakładzie Produkcji Probiotycznych Produktów Spożywczych LIVING FOOD Sp. z o.o. odnotowano, że zakład wykonuje badania właścicielskie oferowanych do sprzedaży probiotycznych produktów : napojów, koncentratów spożywczych oraz symbiotyków z otręb zbóż w kierunku mikrobiologicznym. Pod względem zbadanych parametrów mikrobiologicznych (Salmonella, Listeria monocytogenes, gronkowców koagulazododatnich, bakterii z rodzaju Bifidobacterium) wyroby spełniały wymagania. Badania zlecane są do laboratorium Hamilton Poland.

Po zapoznaniu się z przedstawioną podczas kontroli dokumentacją nadzorowanych obiektów jak również z asortymentem próbek zadanych w „Planie pobierania próbek ... „, stwierdzono, że część z nich mogłaby być pobrana również w zakładach produkcyjnych. Zagadnienie to zostało również opisane wyżej w punkcie 3 „Pobieranie próbek do badania żywności w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych. ... „, Takim zakładem w którym należałoby pobierać próbki do badań w ramach urzędowej kontroli jest PPHU GASTRON Light. Działalność zakładu prowadzona jest w zakresie produkcji posiłków obiadowych dystrybuowanych w systemie cateringowym, zakład prowadzi również działalność w zakresie produkcji i sprzedaży mrożonych wyrobów garmażeryjnych hermetycznie pakowanych takich jak: zupa węgierska, flaki, wątróbka, żołądki drobiowe, bigos, fasolka po bretońsku, pierogi, golonka. Z dokumentacji wynika, że zakład

kontrolowany jest co roku, ostatnia kontrola odbyła się 29.03.2018r. Podczas kontroli odnotowano, że badania swoich wyrobów przedsiębiorca wykonał w 2014r. Były to badania wykonane w kierunku mikrobiologicznym i obejmowały wyroby gotowe takie jak: bigos, gulasz, kotlet mielony, świeżonka, zupa węgierska, fasolka po bretońsku. Pod względem zbadanych parametrów mikrobiologicznych (*Listeria monocytogenes*) wyroby spełniały wymagania. Ponadto w ramach oceny skuteczności przeprowadzania zabiegów mycia i dezynfekcji sprzętu pobrano też wymazy sanitarne ze sprzętu w kierunku drobnoustrojów tlenowych i bakterii Enterobacteriaceae. Wymazy nie zostały zakwestionowane. Badania wykonano w Laboratorium Usługowo-Badawczym „Biochemik” Sp. zo.o. Podczas kontroli pracownicy PSSE dokonali oceny jadłospisów opracowanych dla przedszkoli. Ocena nie wykazała większych nieprawidłowości, drobne, zostały omówione w trakcie trwania kontroli i zostały usunięte.

Przedmiotem kontroli kompleksowych jest także stosowanie substancji dodatkowych jak to miało miejsce podczas kontroli przeprowadzonej dnia 27.10.2017r. w szpitalu w Skwierzynie. W protokole odnotowano, że w zakładzie nie stosuje się substancji dodatkowych i pomagających w przetwarzaniu. Również przedmiotem kontroli są urządzenia, drobny sprzęt produkcyjny oraz naczynia pod kątem ich wykonania tzn. czy są wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością (stal nierdzewna, ceramika lub plastik). Podczas kontroli dokonano oceny jadłospisów za okres 01-10-2017 do 30-10-2017. Stwierdzono zbyt małą częstotliwość podawania dań rybnych w serwowanych potrawach. W piekarni np. ZIOMEK zakres kontroli kompleksowej[przeprowadzonej 7.03.2018r.] obejmował m.in. również zagadnienie substancji dodatkowych.

W trakcie prowadzonych kontroli w obiektach oświatowych (Szkoła Podstawowa nr 6, Szkoła Podstawowa nr 3,) zwraca się uwagę na sposób żywienia. Dokonuje się oceny jadłospisów, dokonuje się zapisu w protokole „jadłospis bez większych zastrzeżeń uwzględnia wszystkie grupy produktów”, jednak brak zapisu 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. Również należy zauważyć, że przedstawiciele PPIS podczas kontroli nie zwracają uwagi (przynajmniej brak takich zapisów w protokołach) 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 i zmiany rozporządzeń ...

Kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków nałożonych decyzją odbywają się nie zawsze w terminie wskazanym w decyzji np. na podstawie kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 15.06.2016r. w sklepie mięsno wędliniarskim „Szajek” wydano decyzję administracyjną dnia 20 czerwca 2016r. o zakazie przygotowywania (przyprawiania) i wprowadzania do obrotu elementów drobiowych z terminem natychmiastowej wykonalności. Obowiązek został sprawdzony 12.07.2016r. W myśl decyzji o zatwierdzeniu obiektu nr HŻ-15/0404/2016 z dnia 20.05.2016r. zakład nie uzyskał zgody PPIS na przygotowywanie

(przyprawianie) drobiu i jego elementów. Art. 6 ust. 2 rozporządzenia (WE) 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych stanowi, że „(...) każde przedsiębiorstwo sektora spożywczego powiadamia właściwy organ, w sposób jakiego wymaga ten ostatni, o każdym przedsiębiorstwie pod jego kontrolą, które uczestniczy w jakimkolwiek z etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności, w celu rejestracji każdego z takich przedsiębiorstw. Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają również, że właściwy organ zawsze posiada aktualne informacje na temat zakładów, w tym poprzez powiadomienie o każdej istotnej zmianie działalności i o każdym zamknięciu istniejącego zakładu”. Ustalenia kontroli zawarte w protokole wykazały również, że oferowane do sprzedaży skrzydełka grillowe nie posiadają żadnego oznakowania a art. 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 stanowi, że każdemu środkowi spożywczemu przeznaczonemu do dostarczenia konsumentowi finalnemu lub do zakładów żywienia zbiorowego muszą towarzyszyć informacje na temat żywności zgodnie z niniejszym rozporządzeniem. Analiza zgromadzonego materiału dowodowego podczas kontroli przeprowadzonej przez przedstawicieli PPIS w Międzyrzeczu wskazuje na to, że PPIS winien wystąpić do LPWIS z wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej za rozszerzenie prowadzonej działalności i brak oznakowania oferowanych do sprzedaży produktów. Do chwili obecnej PPIS tego nie uczynił. Opisane spostrzeżenie wymagało od PPIS wystąpienia z wnioskiem o wymierzenie kary z art. 103.ust1 pkt 1 i pkt5.

Innym przykładem świadczącym o nieprzestrzeganiu terminów sprawdzenia wykonania obowiązków nałożonych decyzją jest sklep owocowo – warzywny. Podczas kontroli przeprowadzonej dnia 31 maja 2017r. stwierdzono szereg uchybień natury technicznej jak i sanitarnej. Za stwierdzone uchybienia natury sanitarnej nałożono mandat karny natomiast na stwierdzone uchybienia techniczne wydano decyzję administracyjną z terminem do dnia 30 września 2017r. Rekontrola została przeprowadzona 29 listopada 2017r. i wykazała wykonanie części nałożonych obowiązków. Wydano upomnienie, które do dnia kontroli tj. do dnia 12.04. 2018r nie zostało sprawdzone.

W przypadku stwierdzenia niezgodności z obowiązującym prawem żywnościowym PPIS wydaje decyzje „opłatowe” na podstawie art.75 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, i § 2 ust. 1 pkt 1, § 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy PIS w ramach urzędowych kontroli żywności w oparciu o analizę kosztów związanych z przeprowadzeniem kontroli sanitarnej. Przykładem może być decyzja opłatowa nr HŻ/66/D/2017 zobowiązująca do zapłaty. Powyższa decyzja została wydana w oparciu o trzy kontrole przeprowadzone w różnych terminach. Wydając takie decyzje należy mieć na uwadze, że strona może kwestionować zasadność wydania opłaty za konkretną kontrolę, tak więc zasadne byłoby wydanie odrębnej decyzji na każdą kontrolę.

W celu weryfikacji nadzoru nad obiektami przedstawiciel LPWIS uczestniczył w kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez przedstawicieli PPIS w Międzyrzeczu.

Kontrola odbyła się w dniu 13 kwietnia 2018 r. w Stołówce Przedszkola Integracyjnego „Gromadka Misia Uszatka” przy ul. Waszkiewicza 18, 66-440 Skwierzyna należącym do Zespołu Edukacyjnego ul. Mickiewicza

26, 66-440 Skwierzyna oraz w Stołowce Domu Seniora „Pogodna Jesień” w Rokitnie 60, 66-430 Przytoczna należącym do [REDACTED]

Przedstawiciele PPIS w Międzyrzeczu objęli kontrolą wszystkie pomieszczenia bloku żywienia przedszkola oraz jego otoczenie.

W trakcie kontroli osoby kontrolujące oceniały wizualnie stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, sprzętu wykorzystywanego do produkcji posiłków oraz sprawdzono środki używane do mycia i dezynfekcji powierzchni.

W trakcie kontroli pomieszczeń kuchennych osoby przyglądały się również pracy osób przygotowujących posiłki i zadawały pytania weryfikujące wiedzę pracowników odnośnie higienicznego przygotowywania posiłków. Przedmiotem kontroli był także jadłospis, jak również wykaz składników posiłku z wyszczególnionymi alergenami.

W pomieszczeniu magazynowym pracownicy PPIS w Międzyrzeczu sprawdzili środki spożywcze wykorzystywane do przygotowywania posiłków dopuszczone do stosowania zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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.

W trakcie kontroli stwierdzono uchybienia natury sanitarno – technicznej.

Po ocenie wizualnej pomieszczeń bloku żywienia, przedstawiciele PPIS w Międzyrzeczu dokonali oceny instrukcji i dokumentacji systemów jakości tj. HACCP, w tym GHP i GMP. Sprawdzone orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych osób odpowiedzialnych za przygotowywanie i wydawanie posiłków. Sprawdzone również aktualne zapisy wynikające z dokumentacji HACCP oraz rejestr dostawców.

Podobnie jak w wyżej opisanym obiekcie tak samo i w Domu Seniora osoby kontrolujące zwracały uwagę na opisane wyżej zagadnienia. Dodatkowo dokonano oceny jadłospisu w oparciu o metodę Szewczyńskiego (była przedmiotem szkolenia w WSSE 20 marca 2018r.) w odniesieniu do diety podstawowej (ocena jadłospisu została ujęta w protokole z kontroli sanitarnej).

Przedstawiciel Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp., ocenił, iż kontrole przeprowadzone były wnikliwie, zostały przeprowadzone prawidłowo. Pracownicy szczegółowo zwracali uwagę na zachowania higieniczne podczas produkcji, stan techniczny pomieszczeń, urządzeń oraz weryfikowały stosowanie opracowanych w zakładzie procedur z zakresu systemu GHP i HACCP. Wyniki kontroli zostały odnotowane na właściwym formularzu, zgodnie z procedurą kontrolną.

5./Szkolenia wewnętrzne i udział w szkoleniach zewnętrznych.

Zgodnie z okazanymi planami szkoleń na rok 2017 i 2018 zaplanowano po 4 szkolenia. Tematyka szkoleń jest ściśle związana z działalnością sekcji, i tak:

w roku 2017 była następująca:

- omówienie planów poboru prób na rok 2017 – przepisy i procedury poboru prób;

- omówienie nowego rozporządzenia MZ z dnia 26 lipca 2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach;
- nadzór nad zakładami produkcji i dystrybucji suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogaconych, w szczególności w zakresie: przestrzegania wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy, oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, informacji nt miejsca i źródła pochodzenia surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, dokumentacji towarzyszącej ww. środkom spożywczym, składu;
- omówienie planów pracy na rok 2018 z uwzględnieniem zakładów o szczególnie złym stanie sanitarno-technicznym i metod poprawy tego stanu;

a na rok 2018 jest następująca:

- omówienie planów poboru prób na rok 2018 – przepisy i procedury poboru prób;
- oświadczenia żywieniowe i zdrowotne w świetle przepisów rozporządzenia 1924/2006;
- znakowanie żywności w świetle rozporządzenia 1169/2013;
- nadzór nad materiałami i wyrobami do kontaktu z żywnością w świetle obowiązujących przepisów prawa.

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 uczestniczą wszyscy pracownicy pionu. W 2017 roku uczestniczono w 7 takich szkoleniach, a w 2018 roku do dnia kontroli w 4 szkoleniach. Ponadto w 2017 roku uczestniczono w 1 szkoleniu zorganizowanym przez Główny Inspektorat Sanitarny.

Wiadomości ze szkolenia dla osób nie uczestniczących w szkoleniu przekazywane są na szkoleniu wewnętrznym.

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

- Plan pracy za rok 2017 pod kątem liczby wykonanych kontroli obiektów został wykonany. Stopień realizacji kontroli zaplanowanych na I kwartał 2018r. można uznać za zadowalający (I kwartał wymaga wykonania wielu sprawozdań podsumowujących miniony rok).
- W kontrolowanym okresie stwierdzono, że protokoły poboru próbek są wypełniane prawidłowo. Wskazane jest pobieranie próbek z zakładów produkcyjnych a nie ograniczanie się tylko do obiektów obrotu.
- Podejmowane działania w systemie RASFF są prawidłowe.
- PPIS w Międzyrzeczu w okresie objętym kontrolą w zakresie żywności prozdrowotnej dokonywał oceny jedynie suplementów diety. Należy zaznaczyć, iż do żywności prozdrowotnej zaliczamy też m.in. żywność wzbogaconą, którą również należy objąć kontrolą znakowania.

- 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.
- Brak w formularzu oceny znakowania informacji czy PPIS w Międzyrzeczu analizował produkty pod kątem art. 29 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (zgłoszenie suplementu diety do GIS). Analiza produktu pn.: „Skorbinki Nio for kids” wykazała, iż suplement diety został zgłoszony do GIS w 2015 r., jednak postępowanie nie zostało jeszcze zakończone. Trudno określić do jakiego składnika produktu odnoszą się zastosowane w oznakowaniu ww. suplementu diety oświadczenia zdrowotne. Należy zauważyć, iż wszelkie oświadczenia powinny odnosić się do składników zawartych w produkcie a nie całego produktu lub grupy składników – niekoniecznie zawierających tożsame oświadczenia, ponieważ to właśnie składniki były przedmiotem oceny EFSA, w wyniku czego zostały wydane oświadczenia na konkretne składniki. Ponadto w ocenie LPWIS w Gorzowie Wlkp. dwa oświadczenia zdrowotne wskazują na właściwości zapobiegania chorobom, lub ich leczenie tj.: „Wspomagają naturalne procesy obronne organizmu szczególnie w okresach sprzyjających przeziębieniom w stanach obniżonej odporności.” oraz „chronią komórki przed wolnymi rodnikami.”
- Analiza dokumentacji zakładu produkującego suplementy diety pn.: „TP-1” oraz „TP-2” tj. PPHU „dr [REDAKTOWANE]” wykazała, iż podmiot rozszerzył swoją działalność za zgodą PPIS o punkt sprzedaży i przedmiotem kontroli przedstawicieli PPIS w 2018r. jest tylko sprzedaż detaliczna a nie produkcja.
- Przed wydaniem decyzji zatwierdzających PPIS na wniosek przedsiębiorcy przeprowadza kontrole sanitarne mające na celu ocenę spełnienia warunków koniecznych do zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej, wprowadzanej do obrotu żywności. Protokoły kontroli przeprowadzanych przed wydaniem decyzji w większości przypadków obejmują opis stanu faktycznego, 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 wstępne instrukcje systemu jakości.
- Po zapoznaniu się z przedstawioną dokumentacją wybranych obiektów należy stwierdzić, że protokoły kontroli nie zawsze opisują wszystkie zagadnienia będące przedmiotem kontroli. Wspólna kontrola przedstawiciela LPWIS z pracownikami Sekcji HŻŻiPU podczas kontroli kompleksowej wykazała, że pracownicy interesują się dokumentacją związaną z systemami gwarantującymi bezpieczeństwo żywności - systemem HACCP, GHP/GMP ale brak takich zapisów w protokołach.
- W trakcie prowadzonych kontroli w obiektach oświatowych w zakresie sposobu żywienia zwraca się uwagę na sposób żywienia ale brak zapisu 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. Również należy zauważyć, że przedstawiciele PPIS podczas kontroli nie zwracają uwagi (przynajmniej brak takich zapisów w protokołach) 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.

- Analiza dokumentacji przedstawionej podczas kontroli wykazała, że PPIS nie zawsze występuje z wnioskami o wymierzenie kary pieniężnej, co wynika z art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- W przypadku uchybień natury higieniczno – technicznej wydawane są decyzje administracyjne. Decyzje formułowane są z zastosowaniem właściwych aktów prawnych oraz zawierają określenie nałożonego obowiązku. Kontrole sprawdzające wykonanie nałożonych obowiązków decyzją niekiedy przeprowadzane są z opóźnieniem.
- W przypadku stwierdzenia niezgodności z obowiązującym prawem żywnościowym PPIS wydaje decyzje „opłatowe” na podstawie art.75 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, i § 2 ust. 1 pkt 1, § 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy PIS w ramach urzędowych kontroli żywności w oparciu o analizę kosztów związanych z przeprowadzeniem kontroli sanitarnej. Wydawanie decyzji w oparciu o trzy kontrole przeprowadzone w różnych terminach może okazać się problemem. Wydając takie decyzje należy mieć na uwadze, że strona może kwestionować zasadność wydania opłaty za konkretną kontrolę, tak więc zasadne byłoby wydanie odrębnej decyzji i na każdą kontrolę.

6. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

- PPIS w Międzyrzeczu dokonuje poboru próbek jedynie w zakładach obrotu. Pobór próbek w zakładach produkcyjnych daje gwarancje wprowadzenia żywności właściwej jakości do obrotu.
- PPIS w Międzyrzeczu w okresie objętym kontrolą w zakresie żywności prozdrowotnej dokonywał oceny jedynie suplementów diety. Należy zaznaczyć, iż do żywności prozdrowotnej zaliczamy też m.in. żywność wzbogaconą, którą również należy objąć kontrolą znakowania. 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.
- Nie zawsze przedstawiciele PPIS dokonując analizy żywności prozdrowotnej sprawdzają dany produkt pod kątem zgłoszenia go do GIS. Analiza suplementów diety pod kątem zgłoszenia ich do GIS daje możliwość wstępnej oceny produktu. Korzystając z rejestru żywności prozdrowotnej upewniamy się, czy podmiot zgłosił produkt zgodnie z prawem żywnościowym oraz jaki jest jego obecny status. Na tej podstawie możemy wyciągać dalsze wnioski. Zaniechanie tej czynności może doprowadzić do błędnej oceny suplementu diety np. oznakowanie nie wzbudza naszych wątpliwości, ale w rejestrze GIS może widnieć wzmianka „produkt nie powinien zostać wprowadzony do obrotu.”

- Jak wynika z przeprowadzonej kontroli ocena znakowania produktów w zakresie oświadczeń zdrowotnych nie zawsze jest właściwa. Analiza znakowania jest czynnością dość trudną i wymagającą zastanowienia oraz przedyskutowania. Powinna zatem być dokonywana przynajmniej przez dwie osoby. Powyższa czynność spadająca wyłącznie na jedną osobę może prowadzić do niewłaściwych wniosków.
- Zakład produkujący suplementy diety będący pod nadzorem PPIS w Międzyrzeczu nie został poddany gruntownej kontroli, a właściciel nie złożył stosownych wyjaśnień. Produkcja suplementów diety bez nadzoru PPIS może prowadzić do obecności na rynku suplementów diety wyprodukowanych w niewłaściwych warunkach sanitarnych. Powyższe może skutkować konsekwencjami zdrowotnymi dla konsumentów.
- Protokoły z kontroli sanitarnej nie zawsze są wnikliwe. Zgodnie z art.67§ 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity Dz. U. z 2017r. poz. 1257), organ administracji publicznej sporządza zwięzły protokół z każdej czynności postępowania, mającej istotne znaczenie dla rozstrzygnięcia sprawy.
- Stwierdzenie prowadzenia działalności niezgodnie z decyzją PPIS zatwierdzającą obiekt bądź niezgodnie z przepisami ujętymi w art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia nie zawsze skutkuje złożeniem wniosku do LPWIS o wymierzenie kary pieniężnej. Brak sankcji karnych powoduje uszczuplenie dochodu budżetu państwa a także nadzór nad obiektem nie jest do końca prawidłowy.
- Nie zawsze sprawdzanie wykonania obowiązków nałożonych decyzją jest wykonywane we wskazanym terminie. Sprawdzanie wykonania obowiązków nałożonych decyzją po czasie, może świadczyć o braku konsekwencji ze strony PIS.
- Wydawanie decyzji opłatowych za kilka kontroli może powodować problemy w postępowaniu administracyjnym. Wydając decyzje opłatowe za kilka odbytych kontroli należy mieć na uwadze, że strona może kwestionować zasadność wydania opłaty za konkretną kontrolę.

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

- Wskazane jest pobieranie próbek do badań laboratoryjnych w zakładach produkcyjnych a nie tylko w zakładach obrotu.
- Oceny znakowania produktów prozdrowotnych pobranych zgodnie z „Planem pobierania próbek ... „, należy rozszerzyć o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności.
- Dokonując analizy suplementów diety należy upewnić się, czy podmiot zgłosił dany produkt zgodnie z prawem żywnościowym do Głównego Inspektora Sanitarnego i jaki jest jego obecny status.
- Z uwagi na to, że analiza znakowania jest czynnością trudną i wymagającą przedyskutowania wskazane jest aby taką analizę dokonywały dwie osoby.
- Zakład produkujący suplementy diety będący pod nadzorem PPIS w Międzyrzeczu powinien zostać poddany gruntownej kontroli.

- Należy dążyć aby wszystkie zagadnienia będące przedmiotem kontroli były opisane w sposób wyczerpujący.
- W przypadku stwierdzenia prowadzenia działalności niezgodnie z decyzją PPIS zatwierdzającą obiekt bądź niezgodnie z przepisami ujętymi w art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia powinno skutkować złożeniem wniosku do LPWIS o wymierzenie kary pieniężnej.
- Kontrole sprawdzające wykonanie obowiązków nałożonych decyzją powinny odbywać się w miarę możliwości w terminie wskazanym w decyzji.
- Należy rozważyć wydawanie decyzji opłatowych w oparciu o jedną kontrolę przeprowadzoną w jednym terminie.

8. Informacje o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia należy przekazać w terminie: 7 dni od otrzymania wystąpienia pokontrolnego....

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

KIEROWNIK
Oddziału Bezpieczeństwa Żywności
Żywności Kosetyhuw

17.07.2018

mgr inż. Małgorzata Stodolak

(data, podpis i pieczęć Kierownika
komórki organizacyjnej)

KIEROWNIK
Oddziału Nadzoru Sanitarnego
do spraw kontroli

(data, podpis Kierownika

mgr inż. Małgorzata Stodolak

23.07.18
LUBUSKI PAŃSTWOWY WOLEWÓDZKI
(data, podpis i pieczęć LPWIS)
w Gorzowie Wlkp.

lek. med. Dorota Konaszczuk
specjalista epidemiolog

* - niepotrzebne skreślić