

pieczęć LPWIS w Gorzowie Wlkp.

Gorzów Wlkp. 19.09.2018r.

HŻ.1611.8.2018
Znak sprawy

SPRAWOZDANIE Z KONTROLI W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W Żarach

1. Data rozpoczęcia kontroli: 19.09.2018r.

Data zakończenia kontroli: 19.09.2018r.

2. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: Sekcja BŻŻiK

3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem LPWIS – upoważnienie nr KD-222.7.29.2018 z dnia 19.09.2018r.:

Małgorzata Stodolak – kierownik OBŻŻiK

Karolina Rajczyk – starszy asystent OBŻŻiK

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

- Magdalena Pietek – kierownik Sekcji BŻŻiK

- Beata Żurawska – starszy asystent Sekcji BŻŻiK

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

Rekontrola w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w związku z wydanymi zaleceniami po kontroli kompleksowej przeprowadzonej w II kwartale 2017r.

Wydane zalecenia:

1. Pobranie próbek do badań laboratoryjnych należy dokonywać zgodnie obowiązującym w tym obszarze aktem prawnym, wytycznymi w tym zakresie i takiego zapisu należy dokonywać w protokole pobierania próbek.
2. Oceny dokonywanych jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego należy wykazywać w sprawozdaniu MZ-48, w celu zobrazowania wykonywanych działań sekcji.
3. W przypadku stwierdzonych nieprawidłowości należy powiadamiać właściwego PPIS ze względu na siedzibę dystrybutora. Brak powiadomienia właściwych organów PPIS skutkuje brakiem możliwości podjęcia przez organ działań oraz właściwego nadzoru i zobowiązania dostawcy do dostosowania oznakowania wprowadzanych do obrotu wyrobów do wymogów przepisów prawa.
4. Należy wzmocnić nadzór nad Zakładem , bowiem wymaga szczególnego nadzoru ze strony PPIS z uwagi na produkowany asortyment, który jest wysokiego ryzyka a kontrola w roku 2016 jak i w 2017 wykazała uchybienia natury sanitarnej.

5. W przypadku uchybień natury bieżącego stanu sanitarno-higienicznego kontrolę sprawdzającą należy dokonywać w możliwie krótkim czasie, bowiem jest to istotne z uwagi na możliwość wystąpienia zagrożenia dla zdrowia ludzkiego.

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

Wykonanie zaleceń zawartych w „Wystąpieniu pokontrolnym z kontroli przeprowadzonej przez pracowników Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Kosmetyków WSSE” z dnia 19 stycznia 2018r. oparte zostało o przedłożoną w Sekcji Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Kosmetyków dokumentację w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, tj.:

Ad. 1 Pobranie próbek do badań laboratoryjnych należy dokonywać zgodnie obowiązującym w tym obszarze aktem prawnym, wytycznymi w tym zakresie i takiego zapisu należy dokonywać w protokole pobierania próbek.

Zalecenie jest realizowane.

Podczas kontroli dokonano wrywkowego przeglądu protokołów pobierania próbek. Kontrola wykazała, że próbki pobierane są zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w przypadku ich braku – zgodnie z wytycznymi GIS lub losowo. Próbkę pobierano w następujących kierunkach: mikrobiologia, pestycydy, mikotoksyny, metale, WWA, GMO, azotany, substancje dodatkowe, parametry czystości substancji dodatkowych, analiza jodu w soli, gluten. Stwierdzono, że w każdym przypadku przywoływano właściwe przepisy dotyczące metody poboru próbek, pobierano właściwą wielkość próbki oraz ilość próbek pierwotnych w stosunku do wielkości partii produktu znajdującego się w obrocie, np.

- Próbkę do badań w kierunku **zanieczyszczeń mikrobiologicznych** pobierano zgodnie z *Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych* – np. protokół pobrania próbek nr BŻ.37.2018 z dnia 23.07.2018r.;
- Próbkę do badań w kierunku **pozostałości pestycydów** pobierano zgodnie z *Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów* – np. protokół poboru próbek nr BŻ.25.2018 z dnia 05.06.2018r.;
- Próbkę do badań w kierunku **mikotoksyn** pobierano zgodnie z *Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomu mikotoksyn w środkach spożywczych* – np. protokół poboru próbek nr BŻ.29.2018 z dnia 15.06.2018r.;
- Próbkę do badań w kierunku **WWA, metali** pobierano zgodnie z *Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i metody analiz do*

celów urzędowej kontroli poziomów ołowiu, kadmu, rtęci, cyny nieorganicznej, 3-MCPD i benzo[a]pirenu w środkach spożywczych – np. protokół poboru próbek nr BŻ.74.2017 z dnia 29.09.2017r.; nr BŻ.24.2018 z dnia 28.05.2018r.

- Próbki do badań w kierunku **GMO** pobierano zgodnie z *Zaleceniem Komisji z dnia 4 października 2004 r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia (WE) nr 1830/2003* – np. protokół poboru próbek nr BŻ.39.2018 z dnia 09.08.2018r.
- Próbki do badań w kierunku **azotanów** pobierano zgodnie z *Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1882/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomu azotanów w niektórych środkach spożywczych* – np. protokół poboru próbek nr BŻ.5.2018 z dnia 05.03.2018r.

Ad. 2 Oceny dokonywanych jadłospisów w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego należy wykazywać w sprawozdaniu MZ-48, w celu zobrazowania wykonywanych działań sekcji.

Zalecenie jest realizowane.

W sprawozdaniu MZ-48 za rok 2017 w dziale 3 Ocena sposobu żywienia w zakładach zamkniętych żywienia zbiorowego wykazano 58 ocen teoretycznych. Oceny takie dokonywane są najczęściej w stołówkach szkolnych (31), stołówkach przedszkolnych (19) oraz w stołówkach szkolnych - w systemie cateringowym (14). Oceny żywienia są kontynuowane. Przedmiotem oceny są przede wszystkim jednostki oświatowe pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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 (Dz.U.2016r., poz. 1154)

Ad. 3 W przypadku stwierdzonych nieprawidłowości należy powiadamiać właściwego PPIS ze względu na siedzibę dystrybutora. Brak powiadomienia właściwych organów PPIS skutkuje brakiem możliwości podjęcia przez organ działań oraz właściwego nadzoru i zobowiązania dostawcy do dostosowania oznakowania wprowadzanych do obrotu wyrobów do wymogów przepisów prawa.

Zalecenie będzie realizowane, gdy wystąpi taka konieczność.

Od dnia kontroli w roku 2017 tj. od II połowy 2017r. do dnia rekontroli tj. 19 września 2018r. nie było przypadków koniecznych do powiadamiania właściwych PPIS ze względu na siedzibę producenta/dystrybutora. Stwierdzone nieprawidłowości w zakresie niespełnienia przez produkt

wymagań, w omawianym okresie dotyczyły tylko i wyłącznie spraw/produktów znajdujących się na terenie powiatu żarskiego.

Ad. 4 Należy wzmóc nadzór nad Zakładem , bowiem wymaga szczególnego nadzoru ze strony PPIS z uwagi na produkowany asortyment, który jest wysokiego ryzyka a kontrola w roku 2016 jak i w 2017 wykazała uchybienia natury sanitarnej.

Zalecenie jest realizowane.

Od dnia kontroli w roku 2017 tj. od II połowy 2017r. w wyżej wymienionym zakładzie przeprowadzono 2 kontrole, tj. kontrolę kompleksową dnia 02.02.2018r. W wyniku kontroli stwierdzono uchybienia z zakresu bieżącego stanu higienicznego. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano właściciela grzywną w drodze mandatu karnego. Zapoznano się z dokumentacją z zakresu systemu GHP/GMP i HACCP (wcześniej podczas kontroli był jej brak do wglądu z uwagi na nieobecność właściciela obiektu). Podczas kontroli oceniono księgę systemu HACCP wraz z analizą zagrożeń w wyniku której wyznaczono krytyczne punkty kontroli oraz instrukcje dotyczące systemu jakości. Przedstawiciele PPIS w Żarach polecieli opracowanie procedury właściwego zagospodarowania odpadów kategorii trzeciej. Drugą kontrolę tj. kontrolę sprawdzającą przeprowadzono dnia 24.04.2018r., która wykazała, że stan sanitarno – higieniczny w odniesieniu do protokołu z dnia 02.02.2018r. uległ poprawie i nie budził zastrzeżeń. Opracowano procedurę właściwego zagospodarowania odpadów kategorii trzeciej.

Ad. 5 W przypadku uchybień natury bieżącego stanu sanitarno-higienicznego kontrolę sprawdzającą należy dokonywać w możliwie krótkim czasie, bowiem jest to istotne z uwagi na możliwość wystąpienia zagrożenia dla zdrowia ludzkiego.

Zalecenie jest realizowane.

W przypadku stwierdzenia podczas kontroli uchybień natury higienicznej, kontrole sprawdzające przeprowadzane są w miarę możliwości w krótkim czasie, natomiast w przypadku stwierdzenia uchybień technicznych kontrole przeprowadzane są w późniejszych terminach np. zgodnie z terminami wydanymi w decyzjach.

Podczas kontroli dokonano przeglądu akt sprawy obiektów, w których w wyniku kontroli przedstawiciele PPIS w Żarach stwierdzili nieprawidłowości, np.:

– ... – kontrola kompleksowa odbyła się dnia 08.06.2018r. Podczas kontroli stwierdzono brak bieżącej ciepłej wody przy punkcie wodnym do mycia rąk w przedsionku toalety. Ponadto stwierdzono, iż w przedsionku toalety znajduje się szafka odzieżowa z rozdziałem na odzież wierzchnią i ochronną. Polecono zapewnić właściwe miejsce usytuowania szafki odzieżowej dla pracowników. W protokole dokonano również zapisu, że wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień. Dnia 14.06.2018r. wysłano zawiadomienie o wszczęciu

postępowania (odebrane 15.06.2018r.), dnia 25.06.2018r. wysłano zawiadomienie o zakończeniu postępowania (odebrane 27.06.2018r.), dnia 11.07.2018r. wysłano decyzję opłatkową (odebrana 13.07.2018r.). Dnia 27.07.2018r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą. Podczas kontroli stwierdzono wykonanie zaleceń pokontrolnych, tj. zapewniono bieżącą ciepłą i zimną wodę przy punkcie wodnym do mycia rąk w przedsiönku toalety. Zapewniono właściwe miejsce usytuowania szafki odzieżowej pracowników.

- kontrola kompleksowa przeprowadzona dnia 9.02.2018r. wykazała brak zapisów w dokumentacji dobrej praktyki higienicznej. Ponadto stwierdzono, że w przedsiönku toalety przechowywana jest cebula a na sali sprzedaży w wydzielonym miejscu przechowywane jest pieczywo i wyroby półcukiernicze nieopakowane, niezabezpieczone przed dostępem klienta co stwarza ryzyko wtórnego zanieczyszczenia i co jest niezgodne z dobrą praktyką higieniczną. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano osobę odpowiedzialną grzywną w drodze mandatu karnego. Polecono bezzwłocznie zabezpieczyć pieczywo i wyroby cukiernicze oraz zaniechać przechowywania cebuli w przedsiönku toalety. Kontrolę sprawdzającą przeprowadzono dnia 15.03.2018r. w celu upewnienia się czy złe praktyki w zakresie stanu sanitarnego zostały wyeliminowane jak również czy jest właściwie prowadzona dokumentacja – kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

- kontrola dnia 18.01.2018r. wykazała uchybienia natury technicznej, została wydana decyzja administracyjna w której nałożone obowiązki należało wykonać do dnia 31.05.2018r. Kontrola sprawdzająca odbyła się dnia 22.06.2018r.

- kontrola zakładu przeprowadzona dnia 27.07.2018r. wykazała m.in., iż przedsiębiorca działa niezgodnie z decyzją o zatwierdzeniu zakładu, poszerzając działalność o obróbkę wstępną warzyw i jaj. W dniu kontroli nie przedstawiono umowy na obróbkę wstępną warzyw i jaj. Kontrola wykazała brak warunków na prowadzenie obróbki wstępnej warzyw i jaj. Polecono bezzwłocznie zaniechać dokonywania obróbki wstępnej warzyw i jaj w zakładzie. Kontrolę sprawdzającą przeprowadzono 09.08.2018r., która wykazała zaniechanie dokonywania obróbki wstępnej warzyw i jaj (PPIS wystąpił również z wnioskiem o wymierzenie kary pieniężnej za rozszerzenie działalności).

6. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

W dniu 19.09.2018 r. po zapoznaniu się z dokumentacją spraw należy zauważyć, że zalecenia są realizowane, niemniej jednak Zakład ' winien być nadal objęty szczególnym nadzorem ze strony PPIS z uwagi na produkowany asortyment, który jest wysokiego ryzyka a kontrole w roku 2016 i 2017 również w 2018r. wykazały uchybienia natury sanitarnej. Kontrola sprawdzająca w roku 2018 wykazała poprawę stanu sanitarnego ale to nie daje gwarancji stałej poprawy – świadczy o tym historia zakładu.

