

Poznań, 22 grudnia 2021 r.

**WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI
PROBLEMOWEJ/SPRAWDZAJĄCEJ*
PRZEPROWADZONEJ PRZEZ ODDZIAŁ HIGIENY ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W TURKU
UL. UNIEJOWSKA 1a, 62-700 TUREK**

adres PSSE

- 1. Data kontroli:** 22 listopada 2021 r.
- 2. Znak pisma:** DN-HŻ.1611.7.2021
- 3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE:** Sekcja Higieny Żywności i Żywienia w PSSE w Turku.
 - 3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób* przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 36/2021 z dnia 22.11.2021 r.:**
 - Starszy Asystent
 - Starszy Asystent
 - 3.2. Imię i nazwisko osoby/ osób* biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Turku:**
 - Kierownik Sekcji HŻiŻ oraz
- 4. Zakres kontroli:** Ocena nadzoru nad funkcjonowaniem systemów kontroli wewnętrznej w zakładach (GHP, GMP, HACCP, ISO 22000) oraz identyfikowalnością surowców i wyrobów gotowych. Okres objęty kontrolą 01.01.2020 r. – 21.11.2021 r.
- 5. Wyniki kontroli**
 - 5.1. Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:**

Na podstawie poniższych ustaleń kontroli***:

 1. **Pozytywnie**
 2. **Pozytywnie z uchybieniami**
 3. **Pozytywnie mimo stwierdzonych nieprawidłowości**
 4. **Negatywnie**

ocenia się działalność PSSE w Turku w kontrolowanym zakresie.

W kontroli problemowej udział wzięło 5 pracowników Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Turku. Stwierdzono, iż tematyka kontroli w zakresie nadzoru nad obiektami, w których prowadzona jest kontrola wewnętrzna (produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności) poprzez systemy GHP (*Dobrej Praktyki Higienicznej*), GMP (*Dobrej Praktyki Produkcyjnej*) i HACCP (*Analiza Zagrożeń oraz Krytyczne Punkty Kontroli*), leży w kompetencjach wszystkich pracowników Sekcji Higieny Żywności i Żywienia Państwowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Turku.

Realizacja kontroli pod względem prawnym odbywa się na podstawie obowiązujących przepisów (co ma odzwierciedlenie w analizowanej dokumentacji poprzez szczegółowe przytoczenie odniesienia prawnego): Rozporządzenia nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 ze zm.), Rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. U. L 31 z 1.02.2002 r. ze zm.) oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 poz.2021 ze zm.).

W załączniku do kontroli problemowej (AK-DN-HŻ-2) znajduje się lista wybranych przedsiębiorstw powiatu tureckiego (7 zakładów), w których wdrożony jest i funkcjonuje w całości system HACCP. Na podległym PSSE w Turku terenie ze względu na dominującą liczbę obiektów obrotu żywnością (313 sklepów w 2020 r. oraz 318 sklepów w analizowanym roku 2021) podstawowym systemem zapewniającym bezpieczeństwo higieniczne i produkcyjne żywności są stosowane zasady GHP/GMP (100% obiektów w tej grupie), a system HACCP ok. 28,3%. W zakładach produkcji żywności ok. 40% (45) zakładów ma wdrożony system HACCP, a w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego ok. 37,2%. Stopień wdrożenia systemów GHP/GMP i HACCP w powiecie tureckim w podległych obiektach produkcji, obrotu żywnością i żywienia stale wzrasta i jest w sposób ciągły kontrolowany.

W 2021 r. pracownicy wzięli udział w szkoleniu zewnętrznym dot. zasad prawidłowego projektowania technologicznego zakładów spożywczych, w tym gastronomicznych, zgodnie z wymaganiami dobrych praktyk (GHP/GMP).

5.1.1. Przeanalizowano pod względem merytorycznym i formalnym następującą dokumentację:

5.1.1.1.

- zakres kontroli: kontrola kompleksowa zakładu żywienia zbiorowego w ramach urzędowej kontroli żywności;

- protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.27.22.2021 z dnia 19.10.2021 r. wraz z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego. Na podstawie arkusza oceny zakładu żywienia zbiorowego, obiekt zakwalifikowano do kategorii ryzyka niskiego.

W punkcie II.1. („Opis stanu faktycznego”) opisano szczegółowo stan sanitarno-techniczny zakładu z uwzględnieniem wszystkich pomieszczeń wchodzących w jego skład, zasady higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży oraz profil działalności.

W zakresie oceny zasad GHP, GMP i systemu HACCP, w protokole z kontroli odnotowano, iż w zakładzie wyznaczono 4 krytyczne punkty kontrole tj. CCP1 – dostawa i transfery, CCP2 – przechowywanie produktów w zamrażarkach, CCP3 – przechowywanie produktów w chłodziarkach, CCP4 – temperatura na grillu (temperatura wewnętrzna mięsa sprawdzana pirometrem). Rejestry prowadzone są online.

Brak informacji w protokole z kontroli sanitarnej jakie rejestry w ramach zasad GHP/GMP czy systemu HACCP są prowadzone (można wskazać ile takich rejestrów jest prowadzonych ze wskazaniem kilku przykładów) i czy w ramach analizowanych CCP są prowadzone jakieś zapisy (nawet w formie online). W tej części protokołu brak jest wskazania czy kontrolujący wskazując CCP dokonali oceny rejestrów z zapisów ich monitorowania (np. poprzez wskazanie w protokole przykładowych rejestrów) - czy były one aktualne, czy prowadzone właściwie.

Ponadto, zawarto informację o prowadzonych w zakładzie badaniach w ramach kontroli wewnętrznej. Dokonano przeglądu następujących sprawozdań z badań (załączonych do protokołu z kontroli sanitarnej):

- lodów waniliowych Nr 214466-70/MAK z dnia 19.04.2021 r.,

- syropu waniliowego Nr 214472-4/21/MAK z dnia 19.04.2021 r.,

- wody wodociągowej Nr 216663-5/21/MAK z dnia 20.04.2021 r.,

- kostek lodu Nr 214459-61/21/MAK z dnia 20.04.2021 r., Nr 214456-8/21/MAK z dnia 20.04.2021 r.,

- wymazów czystościowych z powierzchni dłoni pracownika i stołów roboczych Nr 214448-50/21/MAK z dnia 20.04.2021 r., Nr 214451-3/21/MAK z dnia 20.04.2021 r.

Opisane i przytoczone konkretne przykłady badań (właścicielskich) realizowanych przez właściciela w zakładzie są pożądane w zakresie tematyki kontroli dot. systemów

bezpieczeństwa żywności. Wskazuje to na właściwe podejście do realnego stosowania systemu HACCP w przedsiębiorstwie.

5.1.1.2.

- zakres kontroli: kontrola kompleksowa zakładu obrotu żywnością w ramach urzędowej kontroli żywności oraz kontrola w zakresie przestrzegania obostrzeń związanych z pandemią COVID-19. Kontrolę przeprowadzono przy współudziale funkcjonariusza Policji KPP w Turku.

- protokół kontroli sanitarnej Nr ON-HŻ.9020.11.29.2021 z dnia 16.03.2021 r. wraz z arkuszem oceny zakładu obrotu żywnością Zakład uzyskał podczas oceny ryzyka 8 punktów, co kwalifikuje obiekt do kontroli z częstotliwością nie wyższą niż 1 raz na 36 miesięcy (ryzyko niskie).

W punkcie II.1. („Opis stanu faktycznego”) opisano szczegółowo stan sanitarno-techniczny zakładu z uwzględnieniem wszystkich pomieszczeń wchodzących w jego skład, zasady higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży oraz profil działalności.

W zakresie oceny zasad GHP, GMP i systemu HACCP, przedstawiciele PPIS w Turku odnotowali w protokole, że zakład posiada opracowaną dokumentację kontroli wewnętrznej zgodną z wytycznymi GHP i GMP. Ponadto, wszystkie rejestry (dostaw, temperatur w urządzeniach chłodniczych i zamrażających, wycofania partii żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, mycia i dezynfekcji) prowadzone są na bieżąco. Zakład posiada opracowany system HACCP – na podstawie analizy zagrożeń wyznaczono 3 krytyczne punkty kontrolne:

- CCP1 – przyjęcie, przechowywanie, ekspozycja i ocena mięsa świeżego oraz świeżych ryb,
- CCP2 - przyjęcie, przechowywanie, ekspozycja i ocena produktów wymagających chłodzenia,
- CCP3 – przyjęcie, przechowywanie, ekspozycja produktów głęboko mrożonych.

Monitoring ww. CCP prowadzony jest na bieżąco. Ponadto, wyznaczono 2 punkty kontrolne tj. CP1 – przyjęcie i ocena, przechowywanie, ekspozycja warzyw i owoców, CP2 – przyjęcie, przechowywanie, ekspozycja produktów kolonialnych.

Analizowany opis w dokumentacji kontrolnej jest obszerny i wskazuje, iż kontrolujący właściwie dokonali oceny dokumentacji systemu HACCP w oparciu o konkretnie oceniane dokumenty (rejestry, zapisy).

5.1.1.3.

- zakres kontroli: kontrola kompleksowa zakładu żywienia zbiorowego w ramach urzędowej kontroli żywności

- protokół kontroli sanitarnej Nr ON-HŻ.9020.27.40.2021 z dnia 11.08.2021 r. wraz z arkuszem oceny zakładu żywienia zbiorowego. Zakład uzyskał podczas oceny ryzyka 30 punktów w zakresie ocenianego ryzyka, co kwalifikuje obiekt do kontroli z częstotliwością nie wyższą niż 1 raz na 18 miesięcy (ryzyko średnie).

W punkcie II.1. („Opis stanu faktycznego”) opisano szczegółowo stan sanitarno-techniczny zakładu z uwzględnieniem wszystkich pomieszczeń wchodzących w jego skład, zasady higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży oraz profil działalności.

Ponadto, w treści protokołu odnotowano, że zakład posiada opracowaną dokumentację kontroli wewnętrznej zgodnie z zasadami Dobrej praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz system HACCP. W restauracji jest udostępniona dla konsumentów informacja o alergenach występujących w poszczególnych posiłkach oferowanych do sprzedaży zgodnie z rozporządzeniem Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

W punkcie II.2 Opis stwierdzonych nieprawidłowości, organ odnotował następujące niezgodności:

- brak do wglądu opracowanej dokumentacji kontroli wewnętrznej zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP wraz z rejestrami;

- brak do wglądu faktur, dokumentacji potwierdzającej zakup środków spożywczych wykorzystywanych do produkcji posiłków.

Wskazano również przepisy prawne jakie zostały naruszone tj. ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz Rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, jednak bez podania konkretnych artykułów, które zostały naruszone.

Z treści dokumentacji wynika, iż w dniu 16 sierpnia 2021 r. przedstawiciel kontrolowanego zakładu przedłożył w siedzibie PPIS w Turku aktualną dokumentację Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP wraz z rejestrami, faktury zakupu surowców – adnotacja z dnia 17 sierpnia 2021 r.

W związku ze stwierdzonymi w trakcie kontroli sanitarnej uchybieniami, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Turku działając zgodnie z art. 61 § 1 i § 4 ustawy z dnia

14 czerwca 1960 r. Kodeksu postępowania administracyjnego, w dniu 19 sierpnia 2021 r. wystosował do strony zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie obciążenia opłatą z mocy art. 75 ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia za czynności kontrolne przeprowadzone w obiekcie w dniu 11 sierpnia 2021 r. nr protokołu ON-HŻ.9020.27.40.2021.

Decyzją Nr 71/HŻ/2021 z dnia 2 września 2021 r. organ zobowiązał stronę do uiszczenia opłaty w łącznej kwocie 86 zł za czynności związane z kwestionowaną kontrolą.

Na podstawie analizy dokumentacji stwierdzono, że organ w sposób właściwy przeprowadził postępowanie administracyjne związane z obciążeniem strony opłatą za czynności kontrolne w ww. obiekcie, w trakcie których stwierdzono naruszenie wymagań higienicznych i zdrowotnych (m.in. z zakresu GHP/GMP i HACCP).

5.1.1.4.

- zakres kontroli: kontrola kompleksowa zakładu produkcji żywności w ramach urzędowej kontroli żywności,

- protokół kontroli sanitarnej Nr ON-HŻ.9020.07.1.2021 z dnia 10.11.2021 r. wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji żywnością. Zakład uzyskał podczas oceny ryzyka 25 punktów, co kwalifikuje obiekt do kontroli z częstotliwością nie wyższą niż 1 raz na 18 miesięcy (ryzyko średnie).

W punkcie II.1. („Opis stanu faktycznego”) opisano szczegółowo stan sanitarno-techniczny zakładu z uwzględnieniem wszystkich pomieszczeń wchodzących w jego skład, zasady higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży oraz profil działalności. W zakresie oceny zasad GHP, GMP i systemu HACCP, odnotowano, że zakład posiada opracowaną i wdrożoną dokumentację kontroli wewnętrznej zgodną z zasadami GHP/GMP i systemu HACCP. W zakładzie wyznaczono 1 krytyczny punkt kontrolny tj. ocena wizualna prawidłowego stanu technicznego sita. W ramach kontroli wewnętrznej, zgodnie z rejestrem szkoleń w dniu 05.10.2021 r. przeprowadzono szkolenie pracowników. Dokonano analizy rejestrów: temperatury pomieszczeń magazynowych – kontrola warunków magazynowania; rejestr czynności obsługi urządzeń deratyzacyjnych; rejestr czyszczenia, mycia i dezynfekcji pomieszczeń magazynowych; formularz przyjęcia towaru do magazynu.

W protokole z kontroli sanitarnej wskazano przykładowe rejestry prowadzone w ramach zasad GHP/GMP czy systemu HACCP, jednakże nie określono czy oceniono wskazaną

dokumentację w zakresie aktualności rejestrów, ich kompletności. Ponadto w ramach analizowanego CCP3 nie wskazano czy są prowadzone jakieś zapisy (czy oceny dokonuje wyznaczony pracownik, czy jest to analiza za pomocą detektora).

Wskazany w protokole z kontroli sanitarnej rejestr szkoleń nie wskazuje na tematykę szkolenia, ich cykliczność oraz jaka grupa pracowników brała udział w szkoleniu.

Dokonana ocena dokumentacji nadzoru nad obiektami w ramach kontroli problemowej Sekcji HŻiŻ PSSE w Turku nie budzi zastrzeżeń. Informacje zawarte w protokołach z kontroli (prowadzonych w wersji elektronicznej) odpowiadają zakresowi prowadzonych działań kontrolnych.

Opis stanu faktycznego odnoszący się do prowadzonego i wdrożonego przez przedsiębiorców systemu HACCP, czy zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), czy Produkcyjnej (GMP) nie był jednolicie, szczegółowo analizowany i opisywany. W dokumentacji kontrolnej wskazywano informacje m.in. o: wyznaczonych i nadzorowanych krytycznych punktach kontroli, stosowanych procedurach i instrukcjach w ramach działań korygujących i zapobiegawczych, szkoleniach pracowników, czy badaniach laboratoryjnych realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej w zakładach. Brak jednak konkretnego wskazania, czy stosowana w zakładach dokumentacja systemów bezpieczeństwa żywności jest prowadzona właściwie, w sposób aktualny i czytelny. Kontrole powinny wskazywać w dokumentacji co konkretnie zostało ocenione i czy taka dokumentacja jest kompletna, właściwa i prowadzona na bieżąco (kontrolujący powinien wskazać w protokole kontroli sanitarnej dokumenty, które analizował wskazując na ich ocenę).

Mimo stwierdzonych uchybień w zakresie niepełnej informacji w zakresie analizowanej podczas kontroli sanitarnej dokumentacji, nie rzutuje to na końcową pozytywną ocenę w ramach kontroli problemowej prowadzonej w Sekcji HŻiŻ PSSE w Turku. Zakres tematyczny kontroli obejmował ważne elementy systemu HACCP, czy zasad GHP/GMP wskazując przykłady, czy odniesienie do rejestrów oraz zapisów prowadzonych w zakładach.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Nie dotyczy.

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

Nie dotyczy.

5.4. Ocena wskazująca na niezasadność zajmowania stanowiska lub pełnienia funkcji przez osobę odpowiedzialną za stwierdzone nieprawidłowości:

Nie dotyczy.

Informację o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia proszę przekazać w terminie**** do od daty otrzymania wystąpienia pokontrolnego.

Wystąpienie pokontrolne sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla PPIS w Turku, drugi dla WPWIS.

W toku kontroli zgromadzono akta (dowody zgromadzone podczas kontroli) ponumerowane od - do -.

.....
data, podpis WPWIS

- * - niepotrzebne skreślić
- ** wpisać właściwą komórkę organizacyjną
- *** właściwe podkreślić i uzasadnić
- **** termin ustala WPWIS