

Szczecin, dnia 04.04.2014 r.

mgr Anna Banasiak
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Kamieniu Pomorskim
ul. Wolińska 7
72 – 400 Kamień Pomorski

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie stosownie do art. 51 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. Nr 185, poz. 1092), zwanej dalej: „ustawą o kontroli w administracji rządowej” przekazuję *Panu / Pani* treść sprawozdania.

S P R A W O Z D A N I E
NR NHŻŻiPU – 2 / 2014
Z KONTROLI W TRYBIE UPROSZCZONYM
(KONTROLI DORAŻNEJ)

1. **Nazwa i adres jednostki kontrolowanej**
Powiatowa Stacja Sanitarно – Epidemiologiczna w Kamieniu Pomorskim, ul. Wolińska 7, 72 – 400 Kamień Pomorski
2. **Skład komisji przeprowadzającej kontrolę (stopień , imię nazwisko, stanowisko służbowe kontrolera, komórka organizacyjna):**
mgr inż. Krystyna Szolomicka - Kierownik oddziału HŻŻiPU działu nadzoru sanitarnego WSSE w Szczecinie;
mgr inż. Agnieszka Naglacka - starszy asystent oddziału HŻŻiPU działu nadzoru sanitarnego WSSE w Szczecinie.
3. **Podstawa prawna przeprowadzania kontroli w trybie uproszczonym**
 - Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz rozporządzenia wykonawcze;
 - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
 - Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt;
 - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz inne przepisy prawa UE oraz krajowego wynikające z przebiegu kontroli;
 - Ustawa z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U z 2010 r. Nr 220, poz. 1447 z późn. zm.);
 - Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
4. **Data rozpoczęcia i zakończenia czynności kontrolnych**
26 marca 2014 r.
5. **Okres objęty kontrolą**
01.01.2013r. - 26.03.2014r.

6. Zakres kontroli

- Sposób prowadzenia nadzoru nad procedurami związanymi z wytycznymi dobrej praktyki higienicznej oraz systemu HACCP w wybranych podmiotach działających na rynku spożywczym;
- Realizacja zaleceń pokontrolnych po kontroli kompleksowej w 2011r. w zakresie obszaru HŻŻiPU.

7. Ustalenia kontroli

Informacji w toku kontroli udzielali:

Ola Horoszko-Klusek – Kierownik Sekcji HŻŻiPU;

Agnieszka Chruślicka – starszy asystent;

Ewelina Popławska – starszy asystent;

Katarzyna Haponiuk – asystent;

Karolina Skrzypczak – młodszy asystent.

7.1. Realizacja zaleceń Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie z kontroli kompleksowej przeprowadzonej w 2011r.

Zalecenie: nadzór nad przestrzeganiem warunków określonych w rozporządzeniach 1829/2003 i 1830/2003 dotyczących żywności genetycznie zmodyfikowanej, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowego znakowania środków spożywczych zawierających GMO oraz dokumentacji towarzyszącej w/wym. środkom spożywczym realizować zgodnie z założeniami do Planu Zasadniczych Zamierzeń PSSE w Kamieniu Pomorskim na 2011r.

Wykonano – w roku 2012 i 2013 w Oddziale HŻŻiPU WSSE dokonano sprawdzenia wykonania w/wym. zalecenia na podstawie przesyłanej sprawozdawczości przez PSSE Kamień Pomorski. Podczas przeprowadzanych kontroli zakładów (zwłaszcza produkcyjnych) Sekcja HŻŻiPU PSSE w Kamieniu Pomorskim prowadzi nadzór w odniesieniu do żywności genetycznie zmodyfikowanej. Podczas kontroli stanu sanitarnego zakładów produkcji żywności sprawdzano dokumentację przedsiębiorców wykorzystujących do produkcji produkty spożywcze potencjalnie zawierające materiał genetycznie modyfikowany, a nie oznakowane informacją o modyfikacji genetycznej oraz produkty posiadające informację o braku modyfikacji genetycznej np. „GMO FREE”, „NON GMO”, „NON GM”, „IP NON GMO”, „zawiera niezmodyfikowaną genetycznie soję”, „zawiera niezmodyfikowaną genetycznie kukurydzę”.

Powyższe stwierdzono po analizie protokołów kontroli sanitarnej:

nr HŻ-245/13 z dnia 21.03.2013r.;

nr HŻ-420/13 z dnia 25.04.2013r.;

nr HŻ-431/13 z dnia 26.04.2013r.;

nr HŻ-962/13 z dnia 15.07.2013r.;

nr HŻ-1541/13 z dnia 10.10.2013r.

7.2. Sposób prowadzenia nadzoru nad procedurami związanymi z wytycznymi dobrej praktyki higienicznej oraz systemu HACCP w wybranych podmiotach działających na rynku spożywczym.

Analiza dokumentacji dot. badań laboratoryjnych zleconych laboratorium PSSE w Kamieniu Pomorskim, a od 01.01.2014r. Laboratorium WSSE w Szczecinie Oddział w Kamieniu Pomorskim, przeprowadzona podczas kontroli doraźnej w Sekcji HŻŻiPU PSSE w Kamieniu

Pomorskim w dniu 26.03.2014r. w zakresie postępowania wyjaśniającego w związku ze skargą dot. nieprawidłowego nadzoru nad przedsiębiorcami w sprawie badań właścicielskich:

I. Restauracja „...”, ul. ...

1.

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/248/14 z dnia 17.02.2014r.;
nazwa i adres zleceniodawcy	...
próbki pobrane przez	...
miejsce pobrania próbek	Restauracja „...”, ul. ...
zakres badań:	badania przechowalnicze wyrobów garmazeryjnych w zakresie Salmonella (obecność w 25g), Bacillus cereus (liczba w 1 g)

uwagi: zgodnie z rozporządzeniem WE 2073/2005 kolejny wyróżnik jaki powinien być zbadany tj. *Listeria monocytogenes* - obecność w 25g lub liczba w 1g w zależności od celu badania.

2.

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/520/13 z dnia 12.04.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	...
próbki pobrane przez	...
miejsce pobrania próbek	Restauracja „...”, ul. ...
zakres badań:	badania właścicielskie wyrobów garmazeryjnych w zakresie Salmonella (obecność w 25g), Bacillus cereus (liczba w 1 g)

uwagi: zgodnie z rozporządzeniem WE 2073/2005 kolejny wyróżnik jaki powinien być zbadany tj. *Listeria monocytogenes* - obecność w 25g lub liczba w 1g w zależności od celu badania.

3.

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/819/13 z dnia 26.04.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	...
próbki pobrane przez	...
miejsce pobrania próbek	Restauracja „...”, ul. ...
zakres badań:	badania przechowalnicze wyrobów garmazeryjnych w zakresie Salmonella (obecność w 25g), Bacillus cereus (liczba w 1 g)

uwagi: zgodnie z rozporządzeniem WE 2073/2005 kolejny wyróżnik jaki powinien być zbadany tj. *Listeria monocytogenes* - obecność w 25g lub liczba w 1g w zależności od celu badania.

4.

sprawozdanie z badań	MWIŻ/3320/13 z dnia 15.11.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Restauracja „...”, ul. ...
zakres badań:	badania właścicielskie wyrobów garmażeryjnych w zakresie <i>Salmonella</i> (obecność w 25g), <i>Bacillus cereus</i> (liczba w 1 g)

uwagi: zgodnie z rozporządzeniem WE 2073/2005 kolejny wyróżnik jaki powinien być zbadany tj. *Listeria monocytogenes* - obecność w 25g lub liczba w 1g w zależności od celu badania.

PPIS w Kamieniu Pomorskim prowadzi postępowanie administracyjne – decyzja administracyjna z dnia 11.01.2013r. znak: PS-N-HŻ-4330-600-1153/12 z prolongowanym dwukrotnie (16.07.2013r., 17.10.2013r.) terminem wykonania obowiązków do dnia 30.03.2014r. m.in. w zakresie oznakowania produkowanych w zakładzie wyrobów garmażeryjnych wprowadzanych do obrotu detalicznego poprzez przeprowadzenie badań przechowalniczych.

Nie wniesiono uwag do postępowania nadzorowego w w/wym. zakresie.

II. Piekarnia-Ciastkarnia „...”, ul. ...

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/223/14 z dnia 10.02.2014r.
nazwa i adres zleceniodawcy	
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Piekarnia-Ciastkarnia „...”, ul. ...
zakres badań:	badania przechowalnicze chleba Extra Vital, chleba razowego krojonego w zakresie <i>Salmonella</i> (obecność w 25g), <i>Bacillus cereus</i> (liczba w 1 g), pleśnie (liczba w 1g), drożdże (liczba w 1g)

uwagi: rozporządzeniem WE 2073/2005 nie określa kryteriów mikrobiologicznych dla wyrobów piekarniczych.

Przeprowadzone postępowanie wyjaśniające wykazało, że we wcześniejszej działalności zakładu miał miejsce incydent dotyczący stwierdzenia obecności *Salmonella* w produkcie „Keks”. Prawdopodobną przyczyną zanieczyszczenia był nosiciel – pracownik zakładu.

Pismem z dnia 15.12.2009r. znak: PS-N-HŻ-4331-718/09 (załącznik nr 1) PPIS w Kamieniu Pomorskim zobowiązał przedsiębiorcę do prawidłowej weryfikacji systemu HACCP. Przedsiębiorca określił szerszy zakres badań swoich wyrobów w celu uzyskania pewności, że jego wyroby nie będą stanowiły zagrożenia dla konsumentów.

Nie wniesiono uwag do postępowania nadzorowego w w/wym. zakresie.

III. Sklep spożywczy,

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/2043/13 z dnia 04.07.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Sklep spożywczy,
zakres badań:	badania właścicielskie lodów w zakresie Salmonella (obecność w 25g), Listeria monocytogenes (liczba w 1 g), Enterobacteriaceae (liczba w 1g)

uwagi: w zakresie wykonywanych badań w kierunku Enterobacteriaceae wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne

Przeprowadzone postępowanie wyjaśniające wykazało, że przedsiębiorca pomimo wykonania badań lodów nie podjął działalności, nie zgłosił jej do PSSE w celu uzyskania rejestracji i zatwierdzenia. W analizowanym okresie czasu wnioski o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli PIS we wskazanym miejscu złożył inny przedsiębiorca, który następnie zrezygnował z prowadzenia działalności (załącznik nr 2).

Nie wniesiono uwag do postępowania nadzorowego w w/wym. zakresie.

IV. Mała Gastronomia

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/2306/13 z dnia 15.07.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Mała Gastronomia
zakres badań:	badania właścicielskie lodów w zakresie Salmonella (obecność w 25g), Listeria monocytogenes (liczba w 1 g), Enterobacteriaceae (liczba w 1g)

uwagi: w zakresie wykonywanych badań w kierunku Enterobacteriaceae wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne

Przeprowadzone postępowanie wyjaśniające wykazało, że przedsiębiorca po uzyskaniu negatywnych wyników badań podjął działania korygujące zgodnie z założeniami opracowanego i wdrożonego w zakładzie systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach

systemu HACCP, zmierzające do wyeliminowania zagrożeń wynikających z niezachowania reżimu sanitarnego podczas produkcji. Przedstawiciele PPIS w Kamieniu Pomorskim w dniu 21.08.2013r. w ramach planowanej urzędowej kontroli żywności przeprowadzili czynności kontrolne w zakładzie, udokumentowane protokołem kontroli sanitarnej nr HŻ-1319/13, podczas których zostały zweryfikowane powyższe działania przedsiębiorcy (załącznik nr 3).

Nie wniesiono uwag do postępowania nadzorowego w w/wym. zakresie.

V.

Międzyzdroje

1.

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/1462/13 z dnia 06.06.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	Międzyzdroje
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Zakład Gastronomiczny,
zakres badań:	badania właścicielskie lodów w zakresie Salmonella (obecność w 25g), Listeria monocytogenes (liczba w 1 g), Enterobacteriaceae (liczba w 1g)

uwagi: w zakresie wykonywanych badań w kierunku Enterobacteriaceae wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne

2.

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/2367/13 z dnia 16.07.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	Międzyzdroje
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Zakład Gastronomiczny,
zakres badań:	badania rekontrolne przedsiębiorcy, tylko w zakresie kwestionowanego parametru, tj. Enterobacteriaceae, potwierdzające prawidłową jakość zdrowotną.

Przeprowadzone postępowanie wyjaśniające wykazało, że przedsiębiorca po uzyskaniu negatywnych wyników badań podjął działania korygujące zgodnie z założeniami opracowanego i wdrożonego w zakładzie systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP, zmierzające do wyeliminowania zagrożeń wynikających z niezachowania reżimu sanitarnego podczas produkcji. Przedstawiciele PPIS w Kamieniu Pomorskim w dniu 05.07.2013r. w ramach planowanej urzędowej kontroli żywności przeprowadzili czynności kontrolne w zakładzie, udokumentowane protokołem kontroli sanitarnej nr HŻ-881/13, podczas których zostały zweryfikowane powyższe działania przedsiębiorcy i zobowiązano go do przedstawienia wyników badań sprawdzających, czy podjęte przez niego działania były skuteczne. (załącznik nr 4).

Nie wniesiono uwag do postępowania nadzorowego w w/wym. zakresie.

sposrozezenie (dot. pkt IV i V):

brak przekazania informacji przez Oddzial Laboratoryjny do Sekcji HŻŻiPU Oddzialu Nadzoru Sanitarnego o kwestionowanych wynikach badan. Konsekwencją uzyskanie takich danych bylaby wcześniejsza kontrola nadzorowa oraz kontrolne urzędowe pobranie próbek potwierdzające skuteczność przeprowadzonych dzialań naprawczych przedsiębiorcy, bądź wyegzekwowanie od przedsiębiorców ponownych badan właścicielskich swojego systemu kontroli wewnętrznej.

VI. Zakład gastronomiczny,

sprawozdanie z badan	nr MWIŻ/1919/13 z dnia 27.06.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	Szczecin
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Zakład gastronomiczny,
zakres badan:	badania właścicielskie lodów w zakresie Salmonella (obecność w 25g)

uwagi: zgodnie z rozporządzeniem WE 2073/2005 kolejny wyróżnik jaki powinien być zbadany tj. Enterobacteriaceae (liczba w 1g)

Przeprowadzone postępowanie wyjaśniające wykazało, że przedsiębiorca uzyskał decyzję zatwierdzającą PPIS w Kamieniu Pomorskim w dniu 08.08.2013r. znak: PS-N-HŻ-4330-600-882/13. W ramach kontroli wewnętrznej – HACCP przed rozpoczęciem dzialalności przedstawil wyniki badan lodów w zakresie drobnoustrojów chorobotwórczych Salmonella oraz pismem, które wpłynęło do PSSE w Kamieniu Pomorskim w dniu 01.08.2013r. poinformował o sposobie kontrolowania czystości procesu technologicznego za pomocą pasków testowych firmy Merck – badania własne wskaźnikowe (załącznik nr 5). PSSE w dniu 19.08.2013r. w ramach urzędowej kontroli żywności pobrała do badan w zakresie Enterobacteriaceae próbki lodów. Wyniki badan nie wskazywały na zanieczyszczenie produktu - sprawozdanie z badan nr SMWIŻ/2724/13 z dn. 20.08.2013r. (załącznik nr 6). Przedsiębiorca zawęził zakres badan tylko do parametru Salmonella, ponieważ próbki zostały pobrane przed rozpoczęciem produkcji – pilotażowo.

Nie wniesiono uwag do postępowania nadzorowego w w/wym. zakresie.

VII.

Pomorski

Kamień

sprawozdanie z badan	nr MWIŻ/518/13 z dnia 03.04.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Kamień

	Pomorski
zakres badań:	badania przechowalnicze ogórków kiszonych i kapusty kiszonej w zakresie oceny organoleptycznej, pleśnie (liczba w 1g), drożdże (liczba w 1g)

Nie wniesiono uwag do zakresu badań, który określa przedsiębiorca na podstawie własnej kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP.

VIII. Piekarnia Ciastkarnia

1.

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/521/13 z dnia 12.04.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	Piekarnia Ciastkarnia
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Piekarnia Ciastkarnia
zakres badań:	kanapka fitness z serem w zakresie: Salmonella (obecność w 25g), Staphylococcus aureus (liczba w 1g)

2.

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/3355/13 z dnia 25.11.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	Piekarnia Ciastkarnia
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Piekarnia Ciastkarnia
zakres badań:	badania przechowalnicze produktów: kanapka z serem i kanapka z tuńczykiem w zakresie: Salmonella (obecność w 25g), Staphylococcus aureus (liczba w 1g)

Nie wniesiono uwag do zakresu badań, który określa przedsiębiorca na podstawie własnej kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP.

IX. Zakład Gastronomiczny,

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/793/13 z dnia 24.04.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	

próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Zakład Gastronomiczny,
zakres badań:	badania właścicielskie lodów w zakresie: Salmonella (obecność w 25g), Enterobacteriaceae (liczba w 1g)

Nie wniesiono uwag do zakresu badań, który określa przedsiębiorca na podstawie własnej kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP i rozporządzenia WE 2073/2005.

X. Zakład Gastronomiczny

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/794/13 z dnia 26.04.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	I
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Zakład Gastronomiczny
zakres badań:	badania właścicielskie lodów w zakresie: Salmonella (obecność w 25g), Enterobacteriaceae (liczba w 1g)

Nie wniesiono uwag do zakresu badań, który określa przedsiębiorca na podstawie własnej kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP i rozporządzenia WE 2073/2005.

XI.

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/1281/13 z dnia 24.05.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	
zakres badań:	badania właścicielskie lodów w zakresie: Salmonella (obecność w 25g), Enterobacteriaceae (liczba w 1g)

Nie wniesiono uwag do zakresu badań, który określa przedsiębiorca na podstawie własnej kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP i rozporządzenia WE 2073/2005.

XII. Zakład Gastronomiczny,

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/973/13 z dnia 10.05.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	

zakres badań:	badania właścicielskie lodów w zakresie: Salmonella (obecność w 25g), Enterobacteriaceae (liczba w 1g)
---------------	--

Nie wniesiono uwag do zakresu badań, który określa przedsiębiorca na podstawie własnej kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP i rozporządzenia WE 2073/2005.

XIII. Zakład Gastronomiczny,

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/1679/13 z dnia 14.06.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	
próbki pobrane przez miejsce pobrania próbek	1) Zakład Gastronomiczny, 2) Zakład Gastronomiczny,
zakres badań:	badania właścicielskie lodów w zakresie: Salmonella (obecność w 25g), Listeria monocytogenes (liczba w 1g), Enterobacteriaceae (liczba w 1g)

Nie wniesiono uwag do zakresu badań, który określa przedsiębiorca na podstawie własnej kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP i rozporządzenia WE 2073/2005.

XIV.

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/1792/13 z dnia 21.06.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	
próbki pobrane przez miejsce pobrania próbek	
zakres badań:	badania właścicielskie lodów w zakresie: Salmonella (obecność w 25g), Listeria monocytogenes (liczba w 1g), Enterobacteriaceae (liczba w 1g)

Nie wniesiono uwag do zakresu badań, który określa przedsiębiorca na podstawie własnej kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP i rozporządzenia WE 2073/2005.

XV. Zakład Gastronomiczny,

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/2042/13 z dnia 04.07.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	Bar

próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Zakład Gastronomiczny,
zakres badań:	badania właścicielskie lodów w zakresie: Salmonella (obecność w 25g), Listeria monocytogenes (liczba w 1g), Enterobacteriaceae (liczba w 1g)

Nie wniesiono uwag do zakresu badań, który określa przedsiębiorca na podstawie własnej kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP i rozporządzenia WE 2073/2005.

XVI. Kawiarnia

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/2083/13 z dnia 05.07.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	Kawiarnia ,
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Kawiarnia
zakres badań:	badania właścicielskie lodów w zakresie: Salmonella (obecność w 25g), Listeria monocytogenes (liczba w 1g), Enterobacteriaceae (liczba w 1g)

Nie wniesiono uwag do zakresu badań, który określa przedsiębiorca na podstawie własnej kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP i rozporządzenia WE 2073/2005.

XVII. Zakład Gastronomiczny

sprawozdanie z badań	nr MWIŻ/2459/13 z dnia 29.07.2013r.
nazwa i adres zleceniodawcy	I
próbki pobrane przez	
miejsce pobrania próbek	Zakład Gastronomiczny
zakres badań:	badania właścicielskie lodów w zakresie: Salmonella (obecność w 25g), Listeria monocytogenes (liczba w 1g), Enterobacteriaceae (liczba w 1g)

Nie wniesiono uwag do zakresu badań, który określa przedsiębiorca na podstawie własnej kontroli wewnętrznej opartej na zasadach systemu HACCP i rozporządzenia WE 2073/2005.

Dotyczy wszystkich w/wym. spraw:

Nie wnosi się uwag do sposobu dokumentowania poboru próbek do badań laboratoryjnych w ramach badań własnych producenta.

Częstotliwość badania wody:

Na podstawie analizy dokumentacji oraz oświadczenia Kierownika Sekcji HŻŻiPU PSSB w Kamieniu Pomorskim ustalono, że:

- w zakładach produkcji i obrotu żywnością przedsiębiorcy w ramach funkcjonujących systemów HACCP, GHP/GMP mają opracowane procedury dotyczące nadzoru nad jakością wody stosowanej w zakładzie, w których jest określony zakres wykonywanych badań, częstotliwość badania, oraz sposób postępowania w przypadku stwierdzenia odchyień od wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 27 marca 2007r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia kierując się m.in. charakterem prowadzonej działalności (działalność stała, czy sezonowa w przypadku obiektów w pasie nadmorskim), wielkością prowadzonej produkcji, asortymentem wytwarzanych produktów, pod kątem wpływu jakości wykorzystywanej wody na jakość wyrobu gotowego, np. po przeprowadzeniu modernizacji instalacji wodociągowej, po awarii sieci oraz w szczególnych sytuacjach epidemiologicznych przedsiębiorca powinien przedstawić PPIS aktualną ocenę jakości zdrowotnej wody. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowej jakości wody przedsiębiorca, oprócz obowiązku podjęcia działań związanych z wyeliminowaniem zagrożenia, powinien przeprowadzić stosowną analizę poprawności funkcjonującego w zakładzie systemu kontroli wewnętrznej;
- przedstawiciele PPIS w Kamieniu Pomorskim podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych sprawdzają postępowanie przedsiębiorcy w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa używanej wody;
- wieloletni nadzór w zakresie bezpieczeństwa żywności w zakładach znajdujących się na terenie powiatu kamieńskiego pozwala stwierdzić, iż przedsiębiorcy prowadzący zakład najczęściej ustalają następującą częstotliwość badania wody:
 - o od 1 roku do 5 lat w przypadku obiektów prowadzących działalność nieprzerwalnie przez cały rok lub posiadający własne ujęcie wody (studnie);
 - o 1 raz w roku, przed wznowieniem działalności sezonowej w przypadku obiektów usytuowanych w pasie nadmorskim, w których nie była prowadzona działalność powyżej 6 miesięcy;
- badanie jakości wody wykonują laboratoria stacji sanitarno-epidemiologicznych województwa zachodniopomorskiego lub laboratoria zewnętrzne o zatwierdzonym corocznie przez PIS systemie jakości badań. Przedsiębiorca sam wybiera laboratorium, w którym chce wykonać badanie, kierując się np. ceną wykonywanego badania. Wyniki badań takich laboratoriów są honorowane i uznawane przez PPIS w Kamieniu Pomorskim;
- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kamieniu Pomorskim w związku z realizacją zadań ustawowych prowadzi również nadzór w powyższym zakresie poprzez monitoring jakości wody: kontrolny i przeglądowy, którego zasady zostały określone w/w wspomnianym rozporządzeniu;
- na wytyczonych na sieci wodociągowej punktach monitoringowych pobierane są próbki do badań laboratoryjnych, których wykaz posiada sekcja HŻŻiPU i wykorzystuje w bieżącej pracy nadzorczej, z uwagi na fakt, że aż 30 punktów zostało wyznaczonych w zakładach, w których prowadzona jest działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością. Częstotliwość poboru prób uzależniona jest od dobowej wielkości produkcji wody, zgodnie z zaleceniami zawartymi w Dyrektywie Rady Unii Europejskiej 98/83/EC oraz od załącznika nr 6 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29.03.2007 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Ponadto Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie przy piśmie z dnia 06.10.2011r. znak: L.9050.30.2011 przekazał Państwowym Powiatowym Inspektorom Sanitarnym woj. zachodniopomorskiego rekomendacje dotyczące

zakresu badań wody wykonywanych w ramach usługi na zlecenie, ze szczególnym zwróceniem uwagi na postępowanie podczas odbioru obiektu do użytkowania (Załącznik nr 7).

Dodatkowo w dniu 26.03.2014r. w ramach oceny prowadzonego przez obszar HŻŻiPU nadzoru nad bezpieczeństwem żywności przedstawiciele Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie dokonali obserwacji prowadzonych przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim kontroli w zakresie przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne, dotyczących warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz warunków żywienia zbiorowego – kontrola prawidłowości prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących stosowanych systemów kontroli wewnętrznej, w tym systemu HACCP oraz realizacji zasad GHP i GMP i prawidłowości procesów technologicznych w :

- barze (protokół kontroli sanitarnej tematycznej nr HŻ-278/14 z dnia 26.03.2014r.);
- restauracji „.....” (protokół kontroli sanitarnej tematycznej nr HŻ-279/14 z dnia 26.03.2014r.).

Powyższe obserwacje wykazały, że sposób prowadzenia i dokumentowania działań nadzorowych dokonanych przez przedstawicieli PPIS w Kamieniu Pomorskim, w tym weryfikacja systemu kontroli wewnętrznej oparte na zasadach systemu HACCP, przyjętych przez skontrolowanych przedsiębiorców jest prawidłowy, zgodny z obowiązującymi procedurami kontroli żywności oraz przepisami prawa żywnościowego.

8. Ocena skontrolowanej działalności:

W świetle powyższego pozytywnie ocenia się działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kamieniu Pomorskim w kontrolowanym zakresie.

Pouczenie

Na podstawie art. 51 ust. 5 ustawy o kontroli w administracji rządowej informuje, że Kierownik jednostki kontrolowanej w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania sprawozdania ma prawo przedstawić do niego stanowisko; nie wstrzymuje to realizacji ustaleń kontroli.

Zachodniopomorski Państwowy
Wojewódzki Inspektor Sanitarny
w Szczecinie
[Podpis]
p.n. mgr. Małgorzata Domagała-Dobużycka
specjalista z zawodu publicysta

.....
podpis Zachodniopomorskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego lub osoby
upoważnionej

