

Szczecin, dnia 02 października 2017r.

NHŻ.1611.11.2017

Pan Jacek Paczewski
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Stargardzie
ul. Czarnieckiego 34
73-110 Stargard

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

S P R A W O Z D A N I E
NR NHŻ – 13/2017
Z KONTROLI W TRYBIE UPROSZCZONYM
(KONTROLI DORAŻNEJ)

1. Nazwa i adres jednostki kontrolowanej:

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Stargardzie, ul. Czarnieckiego 34, 73-110 Stargard.

2. Skład komisji przeprowadzającej kontrolę: *(stopień, imię nazwisko, stanowisko służbowe kontrolera, komórka organizacyjna):*

- Krystyna Szołomicka - kierownik Oddziału Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku Działu Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie - kierownik zespołu kontrolującego;
- Karolina Kowalska - asystent Oddziału Higieny Żywności Żywienia i Przedmiotów Użytku Działu Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Szczecinie.

3. Podstawa prawna przeprowadzania kontroli w trybie uproszczonym

- Ustawa z dnia 15 lipca 2011r. *o kontroli w administracji rządowej* (Dz. U. Nr 185, poz.1092 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia* (j.t. Dz. U. 2017.149 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.

4. Data rozpoczęcia i zakończenia czynności kontrolnych:

16.08.2017r.

5. Okres objęty kontrolą:

2017 rok

6. Zakres kontroli:

Sposób prowadzenia nadzoru przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Stargardzie nad [REDAKTOWANE]

7. Pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Stargardzie udzielający informacji:

Czynności kontrolne w dniu 16.08.2017r. w ww. obiekcie przeprowadzali pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Stargardzie:

- Agnieszka Kucharska – starszy asystent HŻŻiPU;
- Mariola Adamczyk – starszy asystent HŻŻiPU.

8. Ustalenia kontroli wraz z oceną skontrolowanego obszaru:

O fakcie przeprowadzenia kontroli doraźnej działalności obszaru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Stargardzie Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie poinformował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Stargardzie pismem z dnia 11.08.2017r. znak: NHŻ.1611.11.2017 (które zostało wysłane elektronicznie do stacji w Stargardzie tego samego dnia), bez wskazania adresu obiektu zaplanowanego do skontrolowania.

W dniu 16.08.2017r. upoważnieni przedstawiciele Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie: Krystyna Szołomicka – kierownik HŻŻiPU i Karolina Kowalska - asystent HŻŻiPU przybyli do Zakładu [REDAKTOWANE]

w Stargardzie oraz przekazali telefonicznie Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Stargardzie dane obiektu. Czynności kontrolne podjęte zostały przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Stargardzie: Panią Agnieszkę Kucharską oraz Panią Mariolę Adamczyk, w obecności przedstawicieli Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie, którzy dokonali obserwacji sposobu prowadzenia oraz dokumentowania kontroli.

Podczas kontroli tematycznej sprawdzono przestrzeganie przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące warunków produkcji żywności, świadczenia usług w systemie cateringowym oraz przepisów ustawy z dnia 09.11.1995r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych. Z niniejszych czynności został sporządzony protokół kontroli Nr HŻ-334/17 z dnia 16.08.2017r., w treści którego odniesiono się m.in. do:

- zakresu prowadzonej działalności i wielkości produkcji w dniu kontroli;
- posiadania przez pracowników aktualnych orzeczeń lekarskich oraz odzieży roboczej;
- środków transportu, którymi dysponuje zakład;
- pochodzenia stosowanych do produkcji jaj kurzych oraz czynności podejmowanych w celu ich zdezynfekowania;
- prawidłowości odkładania próbek pokarmowych;

- warunków przechowywania oraz sprawdzenia terminów przydatności do spożycia znajdujących się w magazynach, losowo wybranych środków spożywczych;
- dokumentów potwierdzających:
 - przeprowadzenie badań: wody pobranej z kranu na hali produkcji, próbek barszczu czerwonego oraz wymazów z noża, talerza, deski i półek chłodni;
 - przeprowadzanie szkoleń pracowników;
 - opracowanie harmonogramu badań właścicielskich wyrobów gotowych;
 - przeprowadzanie kontroli obiektu (przeглядów);
 - odbiór zlewek pokonsumpcyjnych;
 - odbiór odpadów kategorii III;
 - zaopatrzenie w wodę i odprowadzanie ścieków;
- przestrzegania w obiekcie zakazu palenia tytoniu;
- funkcjonującego systemu kontroli wewnętrznej, jego weryfikacji, prawidłowości prowadzenia rejestrów;
- stanu sanitarno-higienicznego obiektu.

W przedmiotowym protokole zawarto również opis nieprawidłowości natury sanitarno-technicznej oraz informację o załączeniu do protokołu jadłospisów dekadowych w celu przeprowadzenia ich oceny.

Po zakończeniu kontroli doraźnej przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Stargardzie przekazali pracownikom Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie dokumentację nadzorową z poprzedniej kontroli, zgromadzoną w teczce obiektu.

Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie przeanalizował ostatni protokół Nr HŻ-112/17 z kontroli kompleksowej w [REDACTED]

w Stargardzie, która została przeprowadzona w dniach 23-24.03.2017r. (przez Panią Iwonę Poświętą – starszego asystenta i Panią Mariolę Adamczyk - starszego asystenta). W niniejszym protokole odniesiono się do kluczowych zagadnień dotyczących funkcjonowania zakładów żywienia zbiorowego m.in.:

- możliwości potwierdzenia źródła pochodzenia środków spożywczych używanych do produkcji posiłków (mięso świeże, porcje rosółowe, owoce, warzywa, nabiał, ryby);
- stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu;
- prawidłowości odkładania próbek pokarmowych wyprodukowanych dań;
- prawidłowości sposobu przechowywania, mycia i dezynfekcji jaj kurzych;
- warunków przechowywania i aktualności terminów przydatności do spożycia środków spożywczych używanych do produkcji posiłków;
- jakości mikrobiologicznej wody stosowanej do produkcji;
- harmonogramu badań właścicielskich i jego realizacji – niniejszy harmonogram na lata 2016-2017 stanowi załącznik do protokołu, uwzględniono w nim następujące pozycje: kotlet mielony, surówka z marchwi ze śmietaną, zupa barszcz czerwony, kotlet schabowy. **Biorąc pod uwagę procesy technologiczne, jakim poddane zostały potrawy takie jak kotlety oraz zupy (uwzględniając, że zarówno *Listeria monocytogenes* jak i *Salmonella* giną w temperaturze > 65°C) jak również fakt, że dania obiadowe bezpośrednio po produkcji dostarczane są do konsumentów końcowych w możliwie jak najkrótszym czasie, ZPWIS w Szczecinie uważa, że wybór świeżo usmażonych lub długo gotowanych dań wydaje się być bezzasadny.**
- szkoleń pracowników;
- kontroli obiektu oraz przeprowadzanych w nim przeglądów;
- odbioru zlewek pokonsumpcyjnych oraz odpadów kategorii III;
- funkcjonującego systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach systemu HACCP;

- przestrzegania w obiekcie zakazu palenia.

W dokumentacji z kontroli kompleksowej nie odnotowano check listy „Listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością”, której zastosowanie w niniejszym zakładzie jest uzasadnione z uwagi na stałe stosowanie np. pojemników i pokrywek mających bezpośredni kontakt z żywnością.

W trakcie niniejszej kontroli przeanalizowano jadłospisy dekadowe przeznaczone dla dzieci uczęszczających do szkoły podstawowej (w wieku od 7 do 12 lat) oraz do gimnazjum (od 13 do 15 lat), nie przywołując jednak żadnego aktu prawnego. Przeprowadzona szczegółowa analiza sugeruje, że sprawdzano jadłospisy pod kątem ich zgodności z wymaganiami zawartymi w *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach*. Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie przypomina, że niniejszy akt prawny został zastąpiony przez rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. o tym samym tytule, które weszło w życie 1.09.2016r. i obowiązywało w czasie przeprowadzanej kontroli. **Po przeanalizowaniu jadłospisu odnotowano niezgodność z § 2 pkt 6 lit. d) obowiązującego rozporządzenia – nie w każdym posiłku obiadowym zapewniono porcję produktów zbożowych.**

Ponadto w protokole odnotowano informację: „W jadłospisie dekadowym (...) ujęto: gramaturę potraw, składniki lub substancje mogące powodować alergię lub nietolerancję pokarmową (...)”. Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie po przeanalizowaniu załączonych jadłospisów dekadowych wnosi uwagi do sposobu przekazywania informacji o alergenach zawartych w potrawach:

- jako alergeny wymienione zostały błędnie np. soczewica, groch, ciecierzycyca, fasola, które nie są zawarte w załączniku II do *rozporządzenia 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)*;
- w przypadkach wymieniania produktów zbożowych (w rubryce uwzględniającej alergeny) wytluszcza się słowo gluten, które może być stosowane jedynie dodatkowo;
- w przypadku stosowania przetworów mlecznych błędnie wytluszcza się słowo laktoza, zgodnie z załącznikiem II substancjami/produktami są: „mleko i produkty pochodne”. Laktozę można wykazać wówczas, gdy została dodana do żywności, np. jako substancja wypełniająca, cukier itp., wskazując wówczas, że jest to laktoza z mleka;
- błędnie wytluszcza się sformułowanie: białko jaja kurzego zamiast słowa jaja.

Ponadto w odniesieniu do wykazu składników odnotowano:

- brak poprzedzenia wykazu składników słowem „składniki” lub wyrażeniem je zawierającym;
- nieprawidłowa kolejność wymieniania składników (np. jaja na pierwszym miejscu w przypadku naleśników i knedli, soczewica na przedostatnim miejscu w przypadku kotletów z soczewicy i fileta drobiowego);
- brak rozpisania składników złożonych – ser żółty (jeżeli dotyczy), makaron, kielbasa;
- brak uwzględnienia wszystkich składowych potrawy (np. przypraw);
- wskazanie w składzie pestek z dyni, podczas gdy nazwa salátky wskazywała inne ziarna (surówka włoska z pestkami słonecznika).

W dniu 28.08.2017r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Stargardzie wydał zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego znak: PSSE-NHŻ-423-81-3703/17 w sprawie usunięcia nieprawidłowości natury technicznej, które zostały stwierdzone w trakcie kontroli przeprowadzonej w dniu 16.08.2017r. Niniejsze nieprawidłowości nie zostały ujęte w protokole z kontroli kompleksowej Nr HŻ-112/17 z dni 23-24.03.2017r., jednakże przedstawiciele Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora

Sanitarnego w Szczecinie uwzględniając stopień uszkodzenia uznali, że mają one niewątpliwie charakter nieprawidłowości powstających przy normalnej eksploatacji pomieszczeń żywieniowych i z dużym prawdopodobieństwem powstały w trakcie ostatnich tygodni.

Ponadto Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Stargardzie po przeanalizowaniu jadłospisów dekadowych, stanowiących załączniki 3 i 4 do protokołu Nr HŻ-334/17 z dnia 16.08.2017r., pismem z dnia 06.09.2017r. znak: PSSE-NHŻ-421/3887/17 przekazał kontrolowanemu uwagi do sposobu przekazywania informacji na temat alergenów oraz szczegółowego składu potraw. Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie ocenił te same jadłospisy i odnotował dodatkowe uwagi, których nie ujęto w ww. piśmie dotyczące:

- błędnego wymieniania jako alergeny np. soczewicy, ciecierzycy, fasoli, które nie są zawarte w załączniku II do rozporządzenia 1169/2011;
- w przypadkach wymieniania produktów zbożowych (w rubryce uwzględniającej alergeny) wytluszczenia słowa gluten, które może być stosowane jedynie dodatkowo;
- braku poprzedzenia wykazu składników słowem „składniki” lub wyrażeniem je zawierającym;
- braku rozpisania składników złożonych (np. przyprawa w płynie, sos sojowy, musztarda, ser topiony, majonez, makaron);
- nieprawidłowej kolejności wymieniania składników (np. jaja na pierwszym miejscu w przypadku klusek śląskich, mleko na pierwszym miejscu w przypadku naleśników);
- braku uwzględnienia wszystkich składowych potrawy (np. brak składnika pomidorowego w potrawie „klopsiki w sosie pomidorowym”, przypraw);

Ponadto nasuwa się spostrzeżenie, że kolumna zatytułowana „Produkty mogące wywołać alergię lub nietolerancje pokarmowe” zawiera sumę produktów alergicznych zawartych w całym menu obiadowym (zupa, 2 rodzaje drugich dań) bez rozdziału na poszczególne dania. Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie zauważa, że kolumna główna zawierająca opracowany prawidłowo (zgodnie z przepisami rozporządzenia 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)) szczegółowy wykaz składników z wyróżnionymi alergenami byłaby w niniejszym przypadku wystarczająca i bardziej czytelna.

ZPWIS w Szczecinie zauważa, że uwagi dotyczące sposobu przekazywania informacji na temat alergenów oraz szczegółowego składu potraw zostały przesłane do kontrolowanego zakładu dopiero po kontroli doraźnej. Natomiast w trakcie ostatniej kontroli kompleksowej przeprowadzonej w dniach 23-24.03.2017r. udokumentowanej protokołem kontroli Nr HŻ-112/17 nie odnotowano nieprawidłowości w sposobie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

9. Ocena skontrolowanej działalności:

W świetle powyższego, Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie ocenia działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Stargardzie w zakresie nadzoru nad [REDAKTOWANE] w Stargardzie pozytywnie (dot. sposobu przeprowadzenia kontroli w obecności przedstawicieli ZPWIS w Szczecinie) z nieprawidłowościami (dot. nadzoru prowadzonego przed kontrolą doraźną). Na niniejszą ocenę miały wpływ n/w nieprawidłowości i uchybienia:

- nie sprawdzano prawidłowości sposobu przekazywania konsumentom informacji na temat zawartych w potrawach alergenów oraz sposobu przekazywania informacji dot. szczegółowego składu potraw;
- w trakcie kontroli sanitarnej nie zastosowano check listy „Lista pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością”.

Wobec stwierdzonych nieprawidłowości w toku kontroli doraźnej Zachodniopomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Szczecinie zaleca:

1. Sprawować nadzór nad zakładami produkcji/obrotu żywnością zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego oraz z aktualną procedurą urzędowej kontroli żywności;
2. Przeprowadzić szkolenia wszystkich pracowników obszaru HŻŻiPU w zakresie stwierdzonych nieprawidłowości ujętych w niniejszym sprawozdaniu.

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


.....
dr n. med. Małgorzata Domagała-Dobrzycka
.....specjalista zdrowia publicznego.....

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

KIEROWNIK
Oddziału Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku
Działu Nadzoru Sanitarnego
Woj. Stacji Sanit.-Epidem. w Szczecinie
mgr inż. Krystyna Szołomska