

~~z kontroli, kontroli problemowej, doraźnej / rekontroli*~~

przeprowadzonej w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Żywcu kierowanej przez: mgr Małgorzata Bednarczyk

(imię i nazwisko PPIS)

~~Kontrolę~~/ rekontrolę* przeprowadzi(~~t~~)(li)* przedstawicie(~~t~~)(le)* Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

1. Ewa Turek - st. asystent NS/HŻŻiPU WSSE w Katowicach

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działając(y)(a)* na podstawie upoważnie(nia)(ń)* nr , któr(y)(a)* dokonał(a)* wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Żywcu pod nr

2. Beata Dobosz – st. asystent NS/HŻŻiPU WSSE w Katowicach

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działając(y)(a)* na podstawie upoważnie(nia)(ń)* nr , któr(y)(a)* dokonał(a)* wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Żywcu pod nr

Data rozpoczęcia i zakończenia ~~kontroli~~/ rekontroli*: 19.02.2016 r.

Podstawa prawna ~~kontroli~~ / rekontroli*: zarządzenie nr 4 Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 12.03.2012 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu nadzoru nad działalnością Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych województwa śląskiego.

Nazwa kontrolowanej komórki organizacyjnej lub samodzielnego stanowiska pracy:

Sekcja Higieny Żywności i Żywienia

Okres objęty ~~kontrolą~~ /rekontrolą*: 04.06.2015 r. – 18.02.2016 r.

Przedmiot ~~kontroli~~ / rekontroli*: Sprawdzenie wykonania zalecenia wydanego po kontroli problemowej z dni 14-15.05.2015 r. prot. nr NS-HŻŻiPU.1611.3.21.2015:

- zaplanować, wdrożyć i właściwie dokumentować nadzór nad realizacją rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z późn. zm., w szczególności w zakładach produkcyjnych.

Ustalenia ~~kontroli~~ / rekontroli* stanow(i)(a)* załącznik(i)* nr 1 do niniejszego protokołu.

Przed podpisaniem protokołu poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żywcu / Zastępcę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żywcu / osobę upoważnioną do działania w imieniu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żywcu* o prawie zgłaszania zastrzeżeń i składania wyjaśnień do protokołu oraz o możliwości odmowy podpisania protokołu. Fakt odmowy podpisania protokołu nie wstrzymuje biegu wykonania zaleceń.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Żywcu w terminie 7 dni od daty podpisania protokołu ma prawo wnieść zastrzeżenia i wyjaśnienia dotyczące ustaleń, stwierdzonych uchybień i nieprawidłowości.

Protokół sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach i po odczytaniu podpisano. Niniejszy protokół zawiera 2 ponumerowan(ych)(e)* stron(y)* oraz 1 załącznik(ów)(i)*.

Żywiec, dnia 19.02.2016 r.
(miejscowość, data)

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
Małgorzata Bednarczyk
mgr Małgorzata Bednarczyk
(pieczętka i podpis PPIS / zastępcy PPIS /
osoby upoważnionej do działania w imieniu PPIS)*

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności
Żywności i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT
E. Z.
(pieczętka i podpis Starzego Powiatowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego / Zastępcy Śląskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego** kontrolującego***)

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT

mgr Beata Kubosz

Protokół otrzymali:

1. PPIS w Żywcu
2. a/a

* niepotrzebne skreślić

** dotyczy kontroli kompleksowych i ich rekontroli

*** dotyczy kontroli problemowych, doraźnych i ich rekontroli

Ustalenia z kontroli ~~problemowej, doraźnej~~ / rekontroli*:

Celem przeprowadzonej w dniach 14-15.05.2015 r. kontroli problemowej było dokonanie oceny, czy sekcja HŻŻiPU PSSE w Żywcu właściwie egzekwuje przepisy rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z późn. zm. pod kątem włączenia ich zapisów do procedur opartych na systemie HACCP. Kontrola składała się w pierwszej części z wizji lokalnej, podczas której sprawdzano sposób przeprowadzania kontroli producentów żywności na zgodność z rozporządzeniem 2073/2005 z późn. zm., druga część kontroli polegała na kontroli dokumentacji znajdującej się w PSSE w Żywcu, od 01.05.2014 r. do 13.05.2015 r. W efekcie stwierdzono, że nadzór w powyższym zakresie, w szczególności nad zakładami produkcyjnymi, nie jest prowadzony właściwie. Zostało wydane zalecenie pokontrolne: zaplanować, wdrożyć i właściwie dokumentować nadzór nad realizacją rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z późn. zm., w szczególności w zakładach produkcyjnych.

Ustalenia rekontroli:

W okresie 04.06.2015 r. – 18.02.2016 r. przeprowadzono 52 kontrole sanitarne, w ww. zakładach produkcyjnych, podczas których kontrolowano przestrzeganie zapisów rozp. 2073/2005.

Przeprowadzono 2 szkolenia w ww. zakresie:

- szkolenie z dnia 11.06.2015 r. „Rozp. 2073/2005 z późn. zm.” – liczba osób przeszkolonych: 8
- 29.10.2015 r. „Omówienie list kontrolnych w zakresie spełnienia kryteriów mikrobiologicznych” – liczba osób przeszkolonych: 8

Pracownicy sekcji zostali zobowiązani do sprawdzania w trakcie kontroli stosowania przez producentów żywności wymogów ww. rozporządzenia. Działania te zostały na stałe wprowadzone do działań kontrolnych.

Ad. 1. Działania związane z egzekwowaniem przepisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 i zmieniającego je rozporządzenia (WE) nr 1441/207 jak również późniejszych zmian w zakładach produkcyjnych - dokonano przeglądu protokołów znajdujących się w następujących teczkach obiektów:

- PPHU „P [REDACTED]

Kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 28.08.2015 r. prot. nr 953/1220/NS/HŻŻ/2015. W protokole zapisano: w odniesieniu do wdrożenia kryteriów bezpieczeństwa żywności – w celu zapewnienia, aby środki spożywcze były zgodne z kryteriami mikrobiologicznymi, w aspekcie rozp. 2073/2005 z późn. zm. dla wyrobów: pierogi z mięsem, pierogi ruskie. Przedstawiono wyniki badań akredytowanych – prawidłowe.

- „B [REDACTED]

Po kontroli sanitarnej przeprowadzonej w ramach kontroli problemowej przeprowadzonej w dniu 25.05.2015 r. (prot. nr 557/220/NS/HŻŻ/2015) wydano decyzję administracyjną nr NS/HŻŻ/432-521/15 z dnia 12.06.2015 r.

W punkcie 5 zapisano: dokonać modyfikacji i wdrożenia opracowanego systemu HACCP poprzez:

- a) określenie i zapisanie w specyfikacji wyrobów gotowych odpowiednich kryteriów mikrobiologicznych, które wyroby te muszą spełnić
- b) ustalenie harmonogramu pobierania próbek wyrobów gotowych
- c) przeprowadzenia badań produkowanych wyrobów zgodnie z ustalonym harmonogramem oraz w celu potwierdzenia ich zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi.

Dnia 28.08.2015 r. podczas kontroli sprawdzającej nr 950/1220/NS/HŻŻ/2015 stwierdzono wykonanie ww. nakazu. W specyfikacji gotowego wyrobu ujęto kryteria mikrobiologiczne (Salmonella sp., Listeria monocytogenes, Escherichia coli). Przedsiębiorca przedłożył harmonogram badań mikrobiologicznych wyrobów gotowych oraz harmonogram badań przechowalniczych na rok 2015. Przedstawiono również sprawozdania z badań z dnia 17.06.2015 r. nr 148090/15/Kat p [REDACTED] oraz z dnia 25.06.2015 r. nr: 148535/15/Kat p [REDACTED], nr 148534/15/Kat p [REDACTED] nr 148533/15/Kat p [REDACTED]. Wyniki były prawidłowe.

- D [REDACTED]

W efekcie kontroli przeprowadzona w dniu 09.09.2015 r. nr 1012/1220/NS/HŻŻ/2015 wydano decyzję nr NS/HŻŻ/432-1012/15 z dnia 14.10.2015 r., pkt 1: dokonać modyfikacji i wdrożenia opracowanego systemu HACCP poprzez:

- a) określenie i zapisanie w specyfikacji wyrobów gotowych odpowiednich kryteriów mikrobiologicznych, które wyroby te muszą spełnić

- b) ustalenie harmonogramu pobierania próbek wyrobów gotowych
- c) przeprowadzenia badań produkowanych wyrobów zgodnie z ustalonym harmonogramem oraz w celu potwierdzenia ich zgodności z kryteriami mikrobiologicznymi.
- d) przeprowadzenie badań potwierdzających bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów gotowych w ciągu całego okresu ich przydatności do spożycia.

Kontrolę sprawdzającą punkty a-c przeprowadzono w dniu 30.12.2015 nr 1439/1220/NS/HŻŻ/2015. Wykonano zapisy ww. decyzji. Dokonano modyfikacji opracowanego systemu HACCP poprzez określenie i zapewnienie w specyfikacji wyrobów gotowych odpowiednich kryteriów mikrobiologicznych, które wyroby te muszą spełniać kryterium. Kryterium mikrobiologicznym objęto: Salmonella sp., pleśnie. Ustalono harmonogram pobierania próbek wyrobów gotowych bezpośrednio po produkcji -higiena procesu 2x w roku oraz w ostatnim dniu przydatności do spożycia 2 x w roku. Przeprowadzono badania laboratoryjne wyrobu bezpośrednio po produkcji, sprawozdanie z badań nr OL-523/LŻ-159/2015/S z dnia 01.12.2015 r. oznaczenia: Salmonella – wynik prawidłowy.

W oparciu o analizę ww. teczek obiektów stwierdzono, że nadzór prowadzony przez pracowników sekcji HŻŻiPU PSSE w Żywcu nad przestrzeganiem zapisów 2073/2005 z późn. zm. jest prowadzony w sposób prawidłowy.

Żywiec, dnia 19.02.2016 r.

(miejsowość)

KIEROWNIK
 Sekcji Higieny Żywności,
 Żywienia i Przedmiotów Użytku
 inż. Bożena Niemirovska

.....
 pieczętka i podpis pracownika PSSE uczestniczącego w kontroli/
 pieczętka i podpisy pracowników PSSE uczestniczących w kontroli*

.....
 Dział Nadzoru Sanitarnego
 Laboratorium Higieny Żywności,
 Żywienia i Przedmiotów Użytku
 STARSZY ASYSTENT
 mgr Ewa Turek

.....
 pieczętka i podpis osoby kontrolującej/
 pieczętka i podpisy osób kontrolujących*
 Dział Nadzoru Sanitarnego
 Laboratorium Higieny Żywności,
 Żywienia i Przedmiotów Użytku
 STARSZY ASYSTENT
 mgr Beata Dobosz

*niepotrzebne skreślić