

z kontroli, kontroli problemowej, doraźnej / rekontroli*

przeprowadzonej w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Rybniku kierowanej przez lek. med. Edward Waloszek

(imię i nazwisko PPIS)

Kontrolę / ~~rekontrolę*~~ przeprowadzi(ł)(li)* przedstawicie(ł)(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 111, któr(y)(a)* dokonał(a)* wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rybniku pod nr 2

2. Marcin Lewandowski- st. asystent NS/HŻŻiPU WSSE w Katowicach

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działając(y)(a)* na podstawie upoważnie(nia)(ń)* nr 110, któr(y)(a)* dokonał(a)* wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rybniku pod nr 2

Data rozpoczęcia i zakończenia kontroli / ~~rekontroli*~~: 20.04.2016 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*~~: 01.01.2015 r. – 19.04.2016 r.

Przedmiot kontroli / ~~rekontroli*~~:

1. Kontrola nadzoru nad egzekwowaniem zapisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011
2. Kontrola funkcjonowania systemu RASFF

Ustalenia kontroli / ~~rekontroli~~* stanow(i)(a)* załącznik(i)* nr 1 i 2 * do niniejszego protokołu.

Przed podpisaniem protokołu poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku / Zastępcę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku / osobę upoważnioną do działania w imieniu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku* 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 Rybniku 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(yeł)(e)* stron(y)* oraz 1 załącznik(ów)(i)*.

Rybnik, dnia 20.04.2016 r.
(miejsowość, data)

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Rybniku

(pieczęćka i podpis PPIS / zastępcy PPIS /
osoby upoważnionej do działania w imieniu PPIS)*
lek. Edward Walaszek

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności
Żywności i Przedmiotów Użytku
STARSZY ASYSTENT
mgr Ewa Turek

(pieczęćka i podpis Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego / Zastępcy Śląskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego** kontrolującego***)

Laurachula Henryk

Protokół otrzymali:

1. PPIS w Rybniku
2. a/a

* niepotrzebne skreślić

** dotyczy kontroli kompleksowych i ich rekontroli

*** dotyczy kontroli problemowych, doraźnych i ich rekontroli

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

W Sekcji NS HŻŻiPU Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Rybniku, kontrolą objęto, funkcjonowanie systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF).

W Sekcji NS HŻŻiPU wyznaczono zespół osób, które są odpowiedzialne za przekazywanie informacji w systemie RASFF, Panią Aleksandrę Smolkę - młodszy asystent oraz Panią Dagmarę Rej - młodszy asystent.

Wyznaczone osoby posiadają wpisane w zakresie odpowiedzialności, obowiązek przekazywania informacji w systemie RASFF (sprawdzono w oparciu o zakres Pani Aleksandry Smolki z dnia 02.01.2012 r.).

W Sekcji znajdują się i są dostępne (wersja papierowa i elektroniczna) dla wszystkich pracowników „*Procedury funkcjonowania systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach*” – zatwierdzone przez GIS oraz „*Przewodnik nt. kwalifikowania zagrożeń (...) – NIZP – PZH*”, a także otrzymane z Komisji Europejskiej – *Standardowe Procedury Operacyjne (SOP)*. Pracownicy zostali zapoznani z ww. dokumentami.

W 2015 r., zarejestrowano: 28 powiadomień alarmowych, 5 powiadomień informacyjnych i 10 informacji typu NEWS. Nie wpłynęły żadne powiadomienia o odrzuceniu na granicy.

W roku 2016 odnotowano 6 powiadomień alarmowych, 4 informacyjne, 1 typu NEWS. Zgłoszenia własne: w roku 2015, 1 informacyjne, 1 alarmowe. W roku 2016 odnotowano 1 powiadomienie alarmowe.

Rejestr powiadomień w ramach systemu RASFF, prowadzony jest w Sekcji HŻŻiPU, gdzie nadawane są numery spraw – bez uwag. Formularze powiadomień wraz z dokumentacją za lata 2015 oraz 2016, przechowywane są w formie papierowej. Znajdują się one w opisanych segregatorach umieszczonych w szafie Sekcji NS HŻŻiPU.

Do przekazywania powiadomień w ramach funkcjonowania systemu RASFF, wykorzystuje stanowisko komputerowe wyposażone w dostęp do darmowej poczty elektronicznej: Thunderbird, obsługiwanej przez Panią Aleksandrę Smolkę oraz w zastępstwie przez Panią Dagmarę Rej. Wiadomości zawierające dane systemu RASFF trafiają do ogólnego folderu skrzynki, poczty elektronicznej. Trafiają tam również, wiadomości nie związane z systemem RASFF z których korzystają pozostali pracownicy Sekcji NS HŻŻiPU. Stwierdzono brak odpowiedniego rozdziału oraz skatalogowania wiadomości, dotyczących wyłącznie systemu RASFF oraz pozostałych nie związanych z systemem.

Raz w roku wykonywana jest kopia zapasowa skrzynki elektronicznej na dysku serwera stacyjnego. Mając na uwadze fakt, że system RASFF działa głównie w oparciu o przekazywanie danych z wykorzystaniem drogi elektronicznej, zasadne jest zwiększenie częstotliwości wykonywania kopii zapasowej celem zabezpieczenia danych przed jej utratą.

W roku bieżącym odbyło się szkolenie wewnętrzne, przypominające zasady funkcjonowania systemu RASFF w którym udział wzięło 11 pracowników Sekcji NS HŻŻIPU. Przedstawiono do wglądu dokument - potwierdzenie z przeprowadzonego szkolenia z dnia 11.03.2016 r.

Członkowie zespołu po otrzymaniu drogą elektroniczną powiadomienia z Wojewódzką Stacją Sanitarno Epidemiologiczną w Katowicach opracowują „ulotkę” zawierającą podstawowe informacje o produkcie, która jest przekazywana każdemu pracownikowi terenowemu i co należy podkreślić, znacznie ułatwia prowadzenie kontroli i wewnętrzny obieg informacji, a także przygotowywanie zestawień o podjętych działaniach. Po przeprowadzeniu kontroli i zebraniu danych są one przekazywane na bieżąco, drogą elektroniczną do WSSE w Katowicach. Stanowisko komputerowe na którym gromadzone są informacje i z którego wysyłane są emaile zabezpieczone hasłem przed dostępem osób postronnych. Informacje o obecności zagrożeń w żywności (wynikające z działań własnych np. wyniki badań laboratoryjnych wskazujących na przekroczenia parametrów normowanych) są analizowane przez kierownika Sekcji – pod kątem zagrożenia.

Okazano do wglądu dokumentację własnego zgłoszenia nr 1/2015 do systemu RASFF z dnia 23.03.2015 r., w sprawie stwierdzenia obecności pałeczek Salmonella Weltevreden w produkcie pn. „P [REDAKTOWANE]” którego producentem była firma z terenu nadzorowanego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rybniku. Przedstawiona dokumentacja oraz sposób podjętych działań nie budzi zastrzeżeń. Przeanalizowano, również formularz powiadomienia alarmowego nr 2015.0370 z dnia 26.03.2016 r., przekazanego drogą elektroniczną przez Wojewódzką Stację Sanitarno Epidemiologiczną w Katowicach, dotyczące wyrobu pn. P [REDAKTOWANE] – bez uwag.

Rybnik dnia 20.04.2016 r.

(miejscowość)

KIEROWNIK
Sekcji Higieny Żywności,
Żywienia i Przedmiotów Użytku
PSSE RYBNIK

mgr inż. Mirosława Janota

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

.....
pieczętka i podpis osoby kontrolującej/
pieczętka i podpisy osób kontrolujących *

*niepotrzebne skreślić

Ustalenia z kontroli problemowej, doraźnej / rekontroli*:

Celem przeprowadzonej w dniu 14.05.2016 r. kontroli problemowej było dokonanie oceny, czy sekcja HŻŻiPU PSSE w Rybniku właściwie egzekwuje zapisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011. Kontrola polegała na przeglądzie dokumentacji znajdującej się w PSSE w Rybniku, od 01.01.2015 r. do 19.04.2016 r.

Ustalenia:

1. Kadra i sprzęt:

Zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia nr 882/2004 właściwe organy zapewniają dostateczną liczbę odpowiednio wykwalifikowanych i doświadczonych pracowników, zapewniają dostęp do właściwych i prawidłowo utrzymanych urządzeń oraz sprzętu oraz dbają, by pracownicy prowadzący kontrole urzędowe byli wolni od konfliktów interesów.

Szkolenia pracowników:

PPIS w Rybniku zapewnił wystarczającą ilość pracowników mogących przeprowadzać kontrole (12 osób) dotyczące prawidłowości oznakowania środków spożywczych. Osoby te były odpowiednio wykwalifikowane, czego potwierdzeniem jest udział w poniższych szkoleniach:

- 21.04.2015 r. Etykieta informacją dla konsumenta – przeszkolono 13 osób
- 29.02.2016 r. Znakowanie żywności – przypomnienie niektórych aspektów rozp. 1169/2011 – przeszkolono 9 osób

2. Przygotowanie pracowników do przeprowadzenia kontroli:

Pracownicy sekcji znają procedury mające zapewnić jednolitość prowadzonych czynności kontrolnych i następujących po nich działań, zgodnie z art. 8.3 b rozp. 882/2004

W PSSE w Rybniku wdrożony jest System Jakości, obejmujący m.in. procedury:

- Planowanie kontroli IK/PK/HŻ/01/01
- Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/HŻ/01
- Pobieranie próbek do badań w ramach nadzoru bieżącego PP/NB/01

Przygotowanie do przeprowadzenia kontroli obejmuje zapoznanie się z zakresem kontroli, z obowiązującymi aktami prawnymi, powyższymi procedurami, zapoznanie z teczką obiektu oraz wynikami poprzednich kontroli (m.in. czy były nieprawidłowości, czy były pobierane

próby do badań, w tym oznakowania i jakie były ich wyniki), oraz przygotowanie potrzebnych protokołów kontroli, termometrów, fartuchów i ew. sprzętu.

3. Działania związane z egzekwowaniem przepisów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 w zakładach produkcyjnych

Podczas kontroli problemowej sprawdzono, czy postępowanie pracowników PSSE w Rybniku jest zgodne z art. 4 ust. 2 lit. a oraz art. 54 ust. 1 rozp. 882/2004.

W 2015 r w ramach akcji dotyczącej sprawdzenia przestrzegania zapisów rozporządzenia 1169/2011 przez przedsiębiorców sprzedających produkty „luzem”, przeprowadzono łącznie 113 kontroli, głównie w piekarniach i ciastkarniach. W związku z nieprawidłowościami wydano 11 zawiadomień o wszczęciu postępowania

Dokonano przeglądu protokołów znajdujących się w teczках obiektów. Pod nadzorem PPIS w Rybniku znajduje się 127 zakładów produkcyjnych (automaty do lodów i wytwórnie lodów, piekarnie, ciastkarnie, przetwórnice owocowo-warzywne, konfekcjonowanie itp). Skontrolowano dokumentację następujących obiektów:

- piekarnia A [REDAKTOWANE]

Kontrola sanitarna z dnia 23.07.2015 r. prot. nr 1405/1215/NS/HŻŻiPU/2015. W protokole istnieje zapis: „informacje znajdują się w miejscu dostępnym dla konsumentów w formie wydruku komputerowego (wypisany każdy produkt). Jest to skoroszyt, który umieszczony jest bezpośrednio przy produktach, zawieszony na ścianie. Taka sama forma przygotowana jest dla odbiorców zewnętrznych. Prawidłowo oznakowana obecność alergenów poprzez wytłuszczenie, na etykietach umieszczono właściwy skład produktów. Powyższe stwierdzono dokonując analizy porównawczej etykiety ze składem rzeczywistym zawartym w recepturze.

- ciastkarnia [REDAKTOWANE]

Kontrola sanitarna z dnia 29.05.2015 r. prot. nr 961/1215/NS/HŻŻiPU/2015. W protokole zapisano: przygotowane informacje dotyczące składu surowcowego wyrobu gotowego produkowanego w zakładzie wymagają uzupełnienia oraz oznakowania dotyczącego alergenów. W części dotyczącej opisu stwierdzonych nieprawidłowości zapisano, że na etykietach produktów gotowych brak było prawidłowego oznakowania obecności alergenów. Kolejna kontrola, tematyczna, miała miejsce 01.06.2015 r. prot. nr 962/1215/NS/HŻŻiPU/2015 – stwierdzono, że wszystkie wymagane informacje znajdują się w miejscu bezpośrednio dostępnym dla konsumenta – na ladzie podawczej w formie katalogu, alergeny oznaczone były prawidłowo, poprzez podkreślenie. Skład z etykiet porównano ze

składem receptury – nie stwierdzono rozbieżności. Stwierdzono, że nie wszystkie alergeny są prawidłowo wyróżnione – zalecono dopracować. W dniu 23.07.2015 r. prot. nr 1388/1215/NS/HŻŻiPU.2015 podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono, że etykiety informujące konsumentów zostały zweryfikowane, obecność alergenów zaznaczono poprzez ich wyraźne podkreślenie. Informacje dla konsumenta znajdują się w segregatorze na ladzie podawczej obok stanowiska kasowego.

- przedszkole [REDAKTOWANE]

Kontrola sanitarna z dnia 06.04.2016 r. prot. nr 613/1215/NS/HŻŻiPU/2016 Jadłospisy wywieszane na tablicy ogłoszeń, łatwo dostępne dla rodziców – brak informacji o alergenach zawartych w posiłkach. Wydano zawiadomienie o wszczęciu postępowania nr ONS.HŻŻiPU.432.299.2016.RD z dnia 11.04.2016 r., będzie wydana decyzja administracyjna.

- sklep wielobranżowy [REDAKTOWANE]

Kontrola sanitarna z dnia 07.03.2016 r. prot. nr 431/1215/NS/HŻŻiPU/2016. W sprzedaży m.in. pieczywo i ciasta – brak do wglądu znakowania, w tym informacji o alergenach. Wydano decyzję administracyjną z dnia 31.03.2016 r. nr ONS-HŻŻiPU.432.224.2016.BL – w terminie do 30.06.2016 r. zapewnić podawanie wymaganych przepisami informacji dla konsumenta w przypadku oferowania do sprzedaży pieczywa bez opakowania.

3. Pobór prób

Kontrole przeprowadza się stosując właściwe techniki, w tym pobieranie próbek zgodnie z ustalonymi udokumentowanymi procedurami. W Sekcji znajduje się roczny plan pobierania próbek opracowany przez ŚPWIS. Próbkę produktów do badań laboratoryjnych pobierane są przez upoważnionych i wykwalifikowanych pracowników PIS, którzy czynność tę mają wpisaną w zakresie obowiązków. Pracownicy są szkoleni z poboru oraz mają dostęp do elektronicznej wersji wszystkich niezbędnych aktów prawnych, Polskich Norm, Wydawnictw Metodycznych PZH, decyzji Komisji Europejskiej. Przed każdym poborem weryfikowane są normy i przepisy prawne i wprowadzane są do nich aktualizacje, jest to odnotowywane w rejestrze dokumentów.

Przy każdym poborze, kontrolujący pyta stronę czy życzy sobie aby równolegle pobrano kontrpróbę, jest to odnotowywane w protokole poboru prób. Stwierdzano przypadki, strona chciała zabezpieczyć kontrpróbę – prot. nr 117/HŻŻ/2015 z dnia 18.11.2015. Z rejestru protokołów wybrano i sprawdzono protokół o numerze:

- nr 63/HŻŻiPU/2015 z dnia 13.07.2015 r.- próba pobrana w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu do badań w kierunku oznakowania i analityki

4. Postępowanie z wynikami badań

Szczególną uwagę zwrócono na fakt, czy po otrzymaniu wyników badań niezgodnych z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1169/2011 z późn. zm., wdrażane jest postępowanie przewidziane w art. 54 rozp. 882/2004. Przeanalizowano przypadek:

- S

PPIS w Rybniku otrzymał pismo PPIS w Siedlcach z dnia 19.08.2015 r nr HŻN.402.1.19/2015 oraz sprawozdanie z badań laboratoryjnych nr HŻN.456.96.2015 dotyczące nieprawidłowości w oznakowaniu p [REDAKTED] w zakresie obowiązkowej informacji o wartości odżywczej oraz oznaczenia siarczynów w składzie. W dniu 02.10.2015 r. przeprowadzono w zakładzie kontrolę sanitarną tematyczną prot. nr 1842/1215/NS/HŻŻiPU/2015. Ustalono, że firma sama w dniu 13.12.2014 r. zmieniła wszystkie etykiety produktów, uwzględniając wymogi rozp. 1169/2011, przez co w chwili obecnej produkty są znakowane zgodnie z obowiązującą literą prawa. Dokonano także lustracji magazynu, nie stwierdzono na stanie starych etykiet.

W oparciu o powyższe ustalenia można uznać, że nadzór prowadzony przez sekcję HŻŻiPU PSSE w Rybniku nad przestrzeganiem zapisów rozporządzenia 1169/2011, odbywa się w sposób prawidłowy.

..... Rybnik, dnia... 20.04.16 r

(miejsowość)

KIEROWNIK
Sekcji Higieny Żywności,
Żywnienia i Przedmiotów Użytku
PSSE

mgr inż. Magdalena Jahoda

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

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

C. Turek
mgr Ewa Turek

.....
pieczętka i podpis osoby kontrolującej/
pieczętka i podpisy osób kontrolujących *

*niepotrzebne skreślić