



GLÓWNY INSPEKTOR SANITARNY

GIS-BZ-WS-0941-9/BO,UP,ER/14/6

Warszawa, dnia ...0.3.2015...

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

**z kontroli Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie**

I INFORMACJE OGÓLNE

Na podstawie art. 8a ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r., Nr 212, poz. 1263, z późn. zm.) zgodnie z zatwierdzonym „Programem kontroli” (AK-GIS/1) upoważnieni przedstawiciele Głównego Inspektora Sanitarnego przeprowadzili kontrolę w Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i PU PSSE w Koninie.

Nazwa i adres kontrolowanej jednostki - Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Koninie ul. Staszica 16, 62-500 Konin.

Czynności kontrolne w jednostce przeprowadzono w dniu 20-21.11.2014 r.

Zespół kontrolny:

- **mgr inż. Barbara Olędzka** – naczelnik wydziału w Departamencie Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia (upoważnienie Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 183/2014 z dnia 05.11.2014 r. - AK-GIS/2),
- **mgr inż. Urszula Pelzner** – główny specjalista w Departamencie Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia (upoważnienie Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 184/2014 z dnia 05.11.2014 r. - AK-GIS/3),
- **mgr inż. Ewa Rucińska** – główny specjalista w Departamencie Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia (upoważnienie Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 200/2014 z dnia 13.11.2014 r. -

AK-GIS/4).

Oświadczenia o braku okoliczności uzasadniających wyłączenie z udziału w kontroli członków zespołu kontrolnego – AK-GIS/5-7.

Zakres kontroli:

Ocena działalności Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia w roku 2013 oraz w okresie I-X 2014 r.

Kontrolowane zagadnienia:

Ocena nadzoru nad zakładami żywności i żywienia.

Ocena szkoleń w zakresie HŻŻiPU.

Ocena realizacji i sposobu podejmowania działań w ramach systemu RASFF oraz ich zgodności z obowiązującymi procedurami.

Główny Inspektor Sanitarny powiadomił Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie o kontroli pismem znak: GIS-NK-WK-0941-54/WW/14/1 z dnia 05.11.2014 r. (AK-GIS/8-10)

Działalność kontrolowanej jednostki została oceniona pozytywnie z uchybieniami.

II OPIS USTALONEGO STANU FAKTYCZNEGO

Zgodnie ze Schematem organizacyjnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Koninie (AK-BŻ-BO/1) w strukturze PSSE wyodrębniony został Oddział Nadzoru, a w nim Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.

Informacji w zakresie objętym kontrolą udzielała Pani mgr inż. technologii żywności Halina Spertusiak ze specjalizacją I^o z higieny i epidemiologii – Kierownik Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i PU.

Ad. 1. Ocena nadzoru nad zakładami żywności i żywienia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Koninie obejmuje ustawowym nadzorem bieżącym teren miasta Konina i powiatu konińskiego.

W Sekcji HŻŻiPU PSSE w Koninie zatrudnionych jest 11 pracowników, w tym 10 osób z wyższym wykształceniem, z których 2 w latach 2013-2014 przebywały na długotrwałych zwolnieniach lekarskich i urlopach macierzyńskich oraz 1 osoba ze średnim wykształceniem - starszy instruktor higieny z 38-letnim stażem pracy w PIS (AK-BŻ-BO/2-7).

Zgodnie z MZ-48 (AK-BŻ-BO/8-23) w ewidencji Sekcji HŻŻiPU PSSE w Koninie w 2013 r. zarejestrowano 1686 zakładów, w tym:

- 1) 125 zakładów produkcyjnych, w tym: 2 wytwornie lodów, 35 automatów do lodów, 25 piekarni, 9 ciastkarni, 1 przetwornię owocowo-warzywną, 1 wytwornię naturalnych wód mineralnych, źródlanych i stołowych, 4 zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego, 1 wytwornię wyrobów cukierniczych oraz 47 innych wytworni żywności,
- 2) 736 sklepów spożywczych, w tym 39 super i hipermarketów,
- 3) 29 kiosków spożywczych,
- 4) 55 magazynów hurtowych,
- 5) 51 obiektów ruchomych i tymczasowych,
- 6) 19 środków transportu żywności,
- 7) 146 innych obiektów obrotu żywnością,
- 8) 328 zakładów żywienia zbiorowego typu otwartego, w tym m.in. 175 zakładów małej gastronomii,
- 9) 181 zakładów żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w tym m.in. 85 stołówek szkolnych, 53 stołówek przedszkolnych, 3 bloki żywienia w domach opieki społecznej, 3 zakłady usług cateringowych, 1 blok żywienia w szpitalu oraz 13 innych zakładów żywienia,
- 10) 2 wytwornie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- 11) 10 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- 12) 4 obiekty obrotu kosmetykami.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z aktualnymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W nadzorowanych zakładach w roku 2013 przeprowadzono 1391 kontroli sanitarnych i rekontroli, z których sporządzono 1067 protokołów kontroli sanitarnych. Wydano 108 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień, w tym

6 decyzji unieruchomienia zakładu. Ponadto wydano 231 decyzji zatwierdzających nowo powstałe zakłady. Nałożono 52 mandaty na kwotę 11 150 zł.

W 2013 roku w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano 352 próbki, w tym 341 próbek żywności, 8 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 3 próbki kosmetyków. Na podstawie wyników badań laboratoryjnych zakwestionowano 9 próbek żywności oraz 2 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na pozytywne podkreślenie zasługuje prowadzenie *Rejestru obiektów i kontroli 2013-2015*, w którym zawarte są informacje dot. nadzorowanych obiektów w zakresie m.in.: daty zatwierdzenia, GHP/GMP/HACCP oraz przeprowadzonych kontroli (AK-BŻ-BO/24-27). Kontrole sanitarne zakładów planowane są corocznie w *Planie zasadniczych przedsięwzięć PSSE w Koninie* oraz aktualizowane stosownymi aneksami (AK-BŻ-BO/28-32). Z *Planu* rocznego opracowywane są *Plany* miesięczne (AK-BŻ-BO/33-41), z których sporządzane są szczegółowe sprawozdania z wykonania *Planu* za dany miesiąc (AK-BŻ-BO/42-48).

W ramach kontroli sprawdzono losowo wybraną dokumentację 3 zakładów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie:

1. SUN-MAX Kamil Ożgo Kraśnica 52A, 62-590 Golina (AK-BŻ-BO/49-149)

Zakład objęty jest nadzorem sanitarnym od wielu lat. W dniu 27.06.2013 r. upoważnione przedstawicielki PPIS w Koninie przeprowadziły w zakładzie kompleksową kontrolę sanitarną. Zgodnie z protokołem kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ-466/3/1-711/13 stwierdzono, że w zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji surówek wielowarzywnych oraz ich dystrybucja środkiem transportu marki Fiat Ducato nr rej. PKN 11464 na rynek lokalny pow. konińskiego. W zakładzie zatrudnione są 3 osoby. Dobowa produkcja ok. 150 kg. W ramach kontroli wypełniono *Arkusze oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności*, zgodnie z którym zakład otrzymał 56,5 pkt (na max. 57 pkt.) i został oceniony jako zgodny z wymaganiami. Jednakże stwierdzono, że system HACCP wymaga poprawy. Do protokołu załączono również *Arkusze oceny stanu sanitarnego środka transportu żywności* - marki Fiat Ducato nr rej. PKN 11464 (w którym nie wykazano żadnych uchybień i samochód otrzymał maksymalną ilość punktów) oraz *Kwestionariusz do oceny przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych*, zgodnie z którym na terenie zakładu nigdzie nie pali się tytoniu.

W dniu 01.07.2013 r. w sklepie spożywczym w Koninie przy ul. 11 listopada 7A w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku substancji konserwujących - 2 próbki surówek wyprodukowanych przez zakład SUN-MAX z Kraśnicy (1 próbkę surówki koperkowej oraz 1 próbkę surówki żydowskiej). Zgodnie ze sprawozdaniem z badań przeprowadzonych przez Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku WSSE w Poznaniu przedmiotowe próbki zbadane w kierunku zawartości kwasu benzooesowego oraz kwasu sorbowego - nie zostały zakwestionowane.

W dokumentacji przekazanej do kontroli GIS znajduje się również kopia decyzji Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 23.12.2013 r. dot. wyrażenia zgody cyt. *„na usytuowanie poziomej podłogi pomieszczeń Zakładu Produkcyjnego SUN-MAX poniżej poziomu przyległego do budynku, zlokalizowanych w Kraśnicy 52A, pod następującym warunkiem – w pomieszczeniach, w których poziom podłogi znajduje się poniżej otaczającego terenu należy zapewnić skuteczną izolację przeciwwilgociową i wentylację.”* Do decyzji dołączono kopię dokumentacji technicznej modernizacji istniejącego zakładu wytwarzania surówek w Kraśnicy 52A.

W dniu 23.06.2014 r. upoważnione przedstawicielki PPIS w Koninie przeprowadziły w zakładzie kompleksową kontrolę sanitarną. W protokole kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ-466/3/1-619/14 stwierdzono m.in. że w dniu kontroli zakład nie prowadził działalności produkcyjnej (ostatnia produkcja w dniu 21.06.2014 r.) oraz udokumentowano 18 nieprawidłowości:

1. brak czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach zakładu,
2. brak wody przy umywalce w obieralni,
3. częściowo zły stan podłóg w chłodni, przedchłodni, pomieszczeniu produkcyjnym, pomieszczeniu obróbki warzyw (ubytki w płytkach, nierówności, nieszczelności w fugach, pęknięcia),
4. częściowo zły stan ścian w pomieszczeniu produkcyjnym, pomieszczeniu obróbki warzyw, w magazynie warzyw, przedchłodni, w chłodni (zabrudzenia miejscowe, miejscowe ubytki w fugach ściennych, odpryski),
5. częściowy zły stan sufitu w chłodni (miejscowe złuszczenie farby),
6. w trakcie montażu okno w pomieszczeniu produkcyjnym,
7. częściowy zły stan drzwi (spody) łączących pomieszczenia produkcyjne z pomieszczeniem obróbki warzyw oraz łączące pomieszczenie obróbki wstępnej z magazynem warzyw,
8. zły stan grzejnika w pomieszczeniu produkcyjnym (miejscowo skorodowany),

9. zły stan okna w pomieszczeniu obróbki wstępnej warzyw,
10. częściowo zły stan wanny (ubytki w powierzchni) w pomieszczeniu obróbki warzyw,
11. brak do wglądu aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno - epidemiologicznych pracownika produkcyjnego,
12. w magazynie surowców - niewłaściwe warunki magazynowania dużej ilości warzyw i owoców (w tym m.in. jabłek ok. 200 kg, marchwi ok. 300 kg, kapusty białej ok. 300 kg, cebuli ok. 10 kg) - pomieszczenie magazynowe wykorzystywane do przetrzymywania sprzętu, narzędzi oraz środków służących do prowadzenia trwających prac remontowych,
13. częściowo zły stan zlewozmywaka do mycia drobnego sprzętu roboczego (ubytki w powierzchni), skorodowany stelaż zlewu oraz zły stan materiału uszczelniającego pomiędzy zlewem a ścianą,
14. brak do wglądu dokumentacji dobrej praktyki higieny,
15. brak do wglądu dokumentacji potwierdzającej wdrożenie systemu HACCP,
16. brak do wglądu procedury zabezpieczenia i wycofania partii żywności nieopowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej,
17. nie ustalono listy dostawców owoców i warzyw używanych do produkcji (brak dokumentacji),
18. nie przedłożono procedury określającej częstotliwość badań własnych produktów na zgodność z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338, poz. 1, z późn. zm.).

Za stwierdzone nieprawidłowości nie nałożono grzywny w drodze mandatu karnego (np. na podstawie art. 111 Kodeksu wykroczeń oraz art. 100 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia), nie dokonano wpisu do książki kontroli oraz nie udokumentowano w protokole kontroli sanitarnej doraźnych zaleceń pokontrolnych.

Do protokołu załączono:

- *Arkusze oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności*, zgodnie z którym zakład otrzymał 47,5 pkt (na max. 57 pkt.) i został oceniony jako zgodny z wymaganiami, pomimo opisanych w protokole wielu nieprawidłowości - ocenę negatywną przyznano tylko za stan techniczny, czystość i przestrzeń roboczą, natomiast 17 obszarów kontroli oceniono jako WP (wymaga poprawy);
- *2 Arkusze oceny stanu sanitarnego środka transportu żywności* - marki Fiat Ducato

nr rej. PKN 11464 oraz marki Peugeot nr rej. PKN 26017, w których - w zakresie warunków przewozu środków spożywczych - jako wymagające poprawy oceniono monitorowanie temperatury i dokonywanie zapisów z tej czynności oraz zapisy stosowanych procesów mycia i dezynfekcji, a samochody otrzymały po 17 pkt (na max. 18 pkt) i ocenione jako zgodne z wymaganiami (należy zauważyć, że w protokole z tej kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ-466/3/1-619/14 nie opisano tych uchybień);

- *Kwestionariusz do oceny przestrzegania przepisów ustawy z dnia 9 listopada 1995 r. o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych*, zgodnie z którym na terenie zakładu nigdzie nie pali się tytoniu.

Na podstawie ww. protokołu kontroli sanitarnej Nr ON.HŻ-466/3/1-619/14 z dnia 23 czerwca 2014 r. PPIS w Koninie decyzją Nr M/ON.HŻ/152/14 z dnia 24.06.2014 r. unieruchomił przedmiotowy zakład oraz orzekł, że wznowienie działalności może nastąpić tylko po uzyskaniu stosownej decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Koninie. Ww. decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. W uzasadnieniu decyzji PPIS w Koninie m.in. stwierdził, że cyt. *„Prowadzenie remontu oraz związany z tym zły stan sanitarny pomieszczeń urzędzeń i sprzętu przy równoczesnym przechowywaniu nieopakowanej żywności i możliwości prowadzenia procesów produkcyjnych stanowi wyraźny argument, iż przedsiębiorca nie stosuje się do obligatoryjnych zasad wynikających z dobrej praktyki higieny, stanowiących fundament właściwego funkcjonowania zakładu i decydujących o bezpieczeństwie produkowanej żywności, co bezpośrednio rzutuje na jej jakość i może przyczynić się do zagrożenia zdrowia czy też życia konsumentów.”* (natomiast jak wykazano wyżej w Arkuszu oceny stanu sanitarnego zakładu został oceniony jako zgodny z wymaganiami).

Pismem z dnia 24.06.2014 r. Pan Kamil Ożgo zgłosił do PPIS w Koninie przygotowanie zakładu w Kośnicy 52A do odbioru sanitarnego w dniu 26.06.2014 r. W dniu 26.06.2014 r. upoważnione przedstawicielki PPIS w Koninie przeprowadziły w zakładzie kontrolę sprawdzającą wykonanie decyzji PPIS w Koninie Nr M/ON.HŻ/152/14 z dnia 24.06.2014 r. oraz innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia 23.06.2014 r. Nr ON.HŻ-466/3/1-619/14 (jak wykazano wyżej w przedmiotowym protokole kontroli nie zawarto zapisów dot. zaleceń pokontrolnych). W protokole kontroli sprawdzającej Nr ON.HŻ-466/3/1-642/14 stwierdzono, że cyt. *„1. Uchybienia wymienione w uzasadnieniu decyzji z wyjątkiem braku aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika produkcyjnego zostały usunięte. Poinformowano przedsiębiorcę, iż wznowienie działalności może nastąpić po*

przedłożeniu PPIS w Koninie ww. dokumentu.

2. Uchybienia wymienione w pkt. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 12 – zostały usunięte.”

Decyzją Nr U-M/ON.HŻ/152/14 z dnia 01.07.2014 r. PPIS w Koninie uchylił decyzję z dnia 24.06.2014 r. dotyczącą unieruchomienia zakładu SUN-MAX w Kraśnicy. W uzasadnieniu decyzji zawarto stwierdzenie cyt. „Przeprowadzona w dniu 26 czerwca 2014 r. kontrola w ww. zakładzie wykazała, że uchybień wymienionych w uzasadnieniu ww. decyzji stanowiących podstawę unieruchomienia zakładu zostały usunięte.” Jak wykazano wyżej, w protokole kontroli sprawdzającej z dnia 26.06.2014 r. stwierdzono, że zostały usunięte uchybienia wymienione w przedmiotowej decyzji, ale z wyjątkiem braku aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika produkcyjnego. Nie jest jednoznaczne, który ww. zapis jest prawidłowy. W dokumentacji przekazanej do kontroli GIS znajduje się kserokopia *Książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych* Pani Jolanty Rojewskiej zamieszkałej w Koninie z wpisem o zdolności do pracy oraz data następnego badania - w dniu 02.07.2014 r., ale bez daty wpływu do PSSE w Koninie oraz oznak poświadczenia, że było to brakujące orzeczenie.

Pismem znak: ON.HŻ-4110/21/3-1(7)/14 z dnia 8 lipca 2014 r. PPIS w Koninie zawiadomił Pana Kamila Ożgo o wszczęciu postępowania administracyjnego w związku z kontrolami przeprowadzonymi w dniach 23 i 26 czerwca 2014 r. w zakładzie SUN-MAX w Kraśnicy. Ponadto pismem znak: ON.HŻ-4110/21/3-1(8)/14 z dnia 8 lipca 2014 r. PPIS w Koninie zawiadomił o zakończeniu postępowania administracyjnego w sprawie poprawy warunków sanitarno-higienicznych w przedmiotowym zakładzie w wyniku kontroli przeprowadzonych w dniach 23 i 26 czerwca 2014 r. Poinformował również, że przed wydaniem decyzji przysługuje stronie prawo zapoznania się z zebranych w sprawie materiałem dowodowym, wypowiedzenia się co do zebranych dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań – w terminie 7 dni od daty otrzymania zawiadomienia.

Następnie pismem znak: ON.HŻ-4110/21/3-1(9)/14 z dnia 29 lipca 2014 r. PPIS w Koninie przekazał przedsiębiorcy wyniki analizy pobranych do oceny etykiet w zakresie prawidłowości znakowania 5 surówek:

1. Surówka selerowa
2. Surówka chińska
3. Surówka marchewkowa
4. Surówka porowa
5. Surówka wiejska

W przedmiotowym piśmie wykazano wiele nieprawidłowości w oznakowaniu ww.

produktów, ale w dokumentacji zakładu nie ma zapisów dot. podjęcia działań w zakresie poprawy znakowania. PPIS w Koninie nie wystąpił do Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o wymierzenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm), zgodnie z którym cyt.: „*kto nie przestrzega wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych (...) podlega karze pieniężnej (...)*”. Należy także podkreślić, że zgodnie z orzecznictwem sądów administracyjnych, użycie ww. sformułowań „Kto nie przestrzega”, „podlega karze” obliguje organ uprawniony do nałożenia takiej kary w każdym przypadku ustalenia, że doszło do naruszenia wymagań określonych w wymienionych nim przepisach. Wobec powyższego, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nie powinny odstępować od wymierzenia kary pieniężnej, nawet w przypadku usunięcia przez przedsiębiorcę nieprawidłowości. Celem kar pieniężnych określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia jest zapobieganie naruszeniom prawa żywnościowego, które bądź to bezpośrednio, bądź pośrednio mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia i życia konsumentów żywności. Znakowanie środków spożywczych jest jednym z elementów, które mogą wpływać na bezpieczeństwo żywności, gdyż podane na etykietach informacje, lub ich brak mogą wprowadzać konsumentów w błąd i mieć wpływ na ich zdrowie. Celem kar pieniężnych jest m.in. zapobieganie popełnianiu podobnych uchybień w przyszłości.

Ponadto, pismem znak: ON.HŻ-4110/21/3-1(10)/14 z dnia 29 lipca 2014 r. PPIS w Koninie wezwał Pana Kamila Ożgo do przedłożenia w PSSE w Koninie w terminie do dnia 8 sierpnia 2014 r. wykazu/listy dostawców owoców i warzyw do wytwórni surówek owocowo-warzywnych. Poinformował również, że każdy podmiot działający na rynku spożywczym powinien uzyskać „*Zaświadczenie o wpisie zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej*”, które na wniosek podmiotu wydaje właściwy miejscowo państwowy powiatowy inspektor sanitarny. Wymóg ten dotyczy także podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego (czyli również rolników sprzedających żywność z własnych gospodarstw), którzy powinni złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów do państwowego powiatowego inspektora sanitarnego właściwego, ze względu na miejsce prowadzenia działalności - zgodnie z wymaganiami określonymi w art. 63 ust. 1 i ust. 2 pkt 12 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. poz. 914, z późn. zm.). Natomiast obowiązkiem producentów żywności jest żądanie od dostawców owoców i warzyw okazania ww. *Zaświadczenia* będącego dowodem, iż podmiot, który

dostarcza artykuły rolno-spożywcze jest nadzorowany przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W dokumentacji nadzorczej zakładu SUN-MAX znajdują się również słabo czytelne odręczne zapiski zatytułowane cyt. „Dostawcy warzyw 2014” (5 dostawców) oraz cyt. „Sporzywka 2013” (7 firm) podpisane cyt. „08.2014 Kamil Ożgo” – bez daty wpływu do PSSE w Koninie oraz bez oznak urzędowej weryfikacji.

Po zakończeniu postępowania administracyjnego w sprawie poprawy warunków sanitarno-higienicznych w zakładzie SUN-MAX w miejscowości Kraśnica 52A i po przeanalizowaniu zebranego w sprawie materiału dowodowego PPIS w Koninie w dniu 12.08.2014 r. wydał decyzję Nr M/ON.HŻ/207/14 znak: ON.HŻ-4110/21/3-1(11)/14 nakazującą w ww. obiekcie cyt.:

- 1) *Wymienić wannę do mycia warzyw i owoców w pomieszczeniu obróbki wstępnej.*
- 2) *Wymienić zlewozmywak do mycia drobnego sprzętu roboczego wraz z konstrukcją mocującą.*
- 3) *Przedłożyć dokumentację dobrej praktyki higieny tj. instrukcje oraz wymagane rejestry z aktualnymi zapisami czynności wynikających z powyższych zasad.*
- 4) *Przedłożyć dokumentację potwierdzającą wdrażanie zasad systemu HACCP.*
- 5) *Przedłożyć procedurę postępowania z partiami żywności nieodpowiadającymi wymaganiom jakości zdrowotnej.*
- 6) *Opracować i wdrożyć zasady badań właścicielskich produktów na zgodność z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338, poz. 1, z późn. zm.)*

- w terminie:

- pkt 1, 2, 6 - do dnia 30.04.2015 r.
- pkt 3, 4, 5 - do dnia 30.09.2014 r.

Należy zauważyć, że w ww. decyzji z dnia 12.08.2014 r. PPIS w Koninie ustalił termin realizacji pkt. 6 do dnia 30.04.2015 r., czyli dał przedsiębiorcy dodatkowo czas ponad 8 miesięcy na produkcję surówek, czyli produktów nietrwałych mikrobiologicznie – bez właścicielskich badań.

Pismem z dnia 2 września 2014 r. znak: ON.HŻ-4110/21/3-1(12)/14 PPIS w Koninie zawiadomił Pana Kamila Ożgo o wszczęciu postępowania administracyjnego w sprawie pobrania opłaty za kontrole sanitarne przeprowadzone w dniach 23 i 26 czerwca 2014 r. w zakładzie SUN-MAX w Kraśnicy. Ponadto pismem znak: ON.HŻ-4110/21/3-1(13)/14 z dnia 3 września 2014 r. PPIS w Koninie zawiadomił stronę o zakończeniu postępowania administracyjnego w sprawie pobrania opłaty za kontrole przeprowadzone w dniach 23 i 26 czerwca 2014 r. w przedmiotowym zakładzie. Poinformował również, że przed wydaniem decyzji przysługuje stronie prawo zapoznania się z zebranych w sprawie materiałem dowodowym, wypowiedzenia się co do zebranych dowodów i materiałów oraz zgłoszonych żądań – w terminie 7 dni od daty otrzymania zawiadomienia.

W dniu 02.10.2014 r. w siedzibie PSSE w Koninie przeprowadzono kontrolę dokumentacji dostarczonej przez Pana Kamila Ożgo, udokumentowaną w protokole kontroli sprawdzającej Nr ON.HŻ-466/3/1-1044/14. W wyniku kontroli stwierdzono wykonanie pkt. 3, 4, 5 obowiązków wynikających z decyzji z dnia 12.08.2014 r. znak: ON.HŻ-4110/21/3-1(11)/14 wydanej przez PPIS w Koninie Nr M/ON.HŻ/207/14. Zgodnie z zapisami w tym protokole cyt.:

„p. 3 – przedłożono stosowne instrukcje z zakresu: mycie i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń, sprzętu i wyposażenia, ochrony zakładu przed szkodnikami, higieny i stanu zdrowia zatrudnionego personelu, szkoleń pracowników; w powyższych instrukcjach zawarto informacje dotyczące postępowania z odpadami, wody używanej w zakładzie, konserwacji maszyn i urządzeń; wykonane czynności potwierdzone są zapisami w rejestrach;

p. 4 – przedłożona dokumentacja została oceniona – wynik oceny sformułowano w adnotacji służbowej stanowiącej załącznik do protokołu.

p. 5 – informacje o sposobie postępowania z partiami żywności nieodpowiadającymi wymaganiom jakości zdrowotnej zostały włączone w „Instrukcję przyjęcia surowców i materiałów pomocniczych oraz sposób ich magazynowania.” Przedsiębiorca ustalił, iż środki te należy oddzielić od pozostałych poprzez umieszczenie w wyznaczonym i oznakowanym miejscu. Produkty roślinne usuwane są jako odpad komunalny, natomiast produkty pochodzenia zwierzęcego utylizowane. Dokumentacja zawiera również procedurę informowania stron oraz wycofanie wyrobu.”

Zgodnie z ww. Adnotacją służbową stanowiącą załącznik do ww. protokołu Nr ON.HŻ-466/3/1-1044/14 - oceniona dokumentacja systemu HACCP zawierała następujące elementy cyt.:

- politykę bezpieczeństwa,

- zakres zastosowania systemu,
- opis produktów - wymieniono produkowany asortyment, skład surowcowy w zakresie użytych warzyw i dodatków, informacje w zakresie terminu przydatności do spożycia (dla surówek określono 5 dni, dla soków 48 lub 72 godziny),
- schematy technologiczne produkcji surówek oraz soków,
- informację, iż wyznaczono krytyczny punkt kontroli (CCP) na etapie przechowywania w warunkach chłodniczych,
- ustalono, iż do wyznaczenia krytycznych punktów kontroli posłużono się wskaźnikiem priorytetu zagrożeń oraz drzewem decyzyjnym,
- analizę zagrożeń, która objęła następujące etapy: przyjęcie surowców, owoców i warzyw, pobieranie i mycie surowca, proces produkcji, mycie sprzętu i stanowisk pracy, przyjęcie pozostałych surowców i ich przechowywanie - w przedłożonym arkuszu przyjęcie surowców zidentyfikowano jako CCP,
- ustalenie działań korygujących dla procesu związanego z przechowywaniem w chłodni,
- procedurę weryfikacji.

Do ww. dokumentacji HACCP sformułowano wiele uwag, cyt.:

1. W opisie produktów nie określono wymagań w zakresie ustalonych prawem poziomów zanieczyszczeń, brak informacji o warunkach przechowywania w oznaczonym terminie ważności, jak również warunkach transportu. Brak informacji o obecności alergenów, stosowanych opakowaniach oraz sposobie znakowania wyrobów gotowych.
2. Schematy technologiczne nie zostały zweryfikowane pod kątem zgodności z działaniami praktycznymi, w związku z czym brak pewności czy są zgodne z faktycznym postępowaniem oraz czy ujęto wszystkie operacje jednostkowe.
3. Uwagi do analizy zagrożeń:
 - W formularzu do analizy zagrożeń wpisano etapy procesu, które nie są zgodne z opracowanymi schematami technologicznymi.
 - W informacjach poprzedzających arkusz analizy zagrożeń podano, iż zidentyfikowano jeden CCP tj. przechowywanie w warunkach chłodniczych, natomiast z samego formularza analizy zagrożeń wynika, iż CCP jest przyjęcie surowców. Analiza zagrożeń stanowi filar systemu HACCP dlatego też tak istotne jest szczegółowe i celowe jej prowadzenie. Jej celem jest zidentyfikowanie zagrożeń

