

BŻ.1611.9.4.2021

**Pan  
Tomasz Brzana  
Zastępca Powiatowego Lekarza Weterynarii  
w Lublinie**

### **WYSTAPIENIE POKONTROLNE**

Na podstawie art.-14 ust.-1 pkt-1 ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej<sup>1</sup>, art. 6 ust.-5 w związku z art. 16 ust. 1 i 2 ustawy o kontroli<sup>2</sup>, w dniu 16.10.2019r. kontrolerzy przeprowadzili kontrolę w trybie zwykłym w temacie „Analiza przyczyn powiadomień RASFF w produkcji drobiarskiej oraz sposób postępowania przez PLW w celu eliminacji zagrożeń”.

Jednostka przeprowadzająca kontrolę:

Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Lublinie

Kontrolerzy:

- lek. wet. Marek Pawłowski Kierownik Zespołu ds. Bezpieczeństwa Żywności, nr odznaki identyfikacyjnej 06-0010, nr legitymacji służbowej: 11/2020

- lek. wet. Marek Słaby, Wojewódzki Inspektor w Zespole ds. Bezpieczeństwa Żywności, nr odznaki identyfikacyjnej 06-0013, nr legitymacji służbowej 7/2017 - koordynator zespołu kontrolnego

- lek. wet. Monika Piwnik-Kowalczyk Starszy Inspektor Weterynaryjny w Zespole ds. Bezpieczeństwa Żywności, nr odznaki identyfikacyjnej 06-0020, nr legitymacji służbowej 13/2018,

na podstawie upoważnienia nr WLWz.057.73.2021 z dnia 25.08.2021 r. podpisanego przez lek. wet. Jerzego Zarzecznego- Zastępcę Lubelskiego Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii w Lublinie;

<sup>1</sup> Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2018, poz. 36 z późn. zm.), zwana w treści ustawą o Inspekcji Weterynaryjnej,

<sup>2</sup> Ustawa z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2011 r., Nr 185, poz. 1092), zwana w treści ustawą o kontroli

Jednostka kontrolowana:

Powiatowy Inspektorat Weterynarii w Lublinie, Al. Spółdzielczości Pracy 3, 20-147 Lublin

Osoba pełniąca funkcję organu lub zajmująca kierownicze stanowisko, nazwa funkcji lub stanowiska: Tomasz Brzana, Zastępca Powiatowego Lekarza Weterynarii w Lublinie

Podczas trwania kontroli ze strony organu kontrolowanego obecny/~~obecni~~\* był/~~byli~~\* i udzielał/~~udzielali~~\* wyjaśnień:

Lek. wet. Magdalena Świątkowska- kierownik Zespołu ds. Bezpieczeństwa Żywności

Lek. wet. Piotr Barszcz Starszy Inspektor w Zespole ds. Bezpieczeństwa Żywności

W związku z zakończeniem postępowania kontrolnego, którego wyniki zostały przedstawione w projekcie wystąpienia pokontrolnego, znak: Bz.1611.9.4.21 stosownie do art. 47 w związku z art. 46 ust. 1 i 3 ustawy o kontroli przekazuję Zastępcy Powiatowego Lekarza Weterynarii w Lublinie niniejsze wystąpienie pokontrolne zawierające ustalenia i ocenę skontrolowanego obszaru tematycznego.

Temat kontroli:

Analiza przyczyn powiadomień RASFF w produkcji drobiarskiej oraz sposób postępowania przez PLW w celu eliminacji zagrożeń.

Zagadnienia weryfikowane podczas kontroli w trybie zwykłym Powiatowego Lekarza Weterynarii w Lublinie w dniach 26.08.2021r. oraz 30-31.08.2021r. i poddane ocenie:

- a. Sposób właściwego postępowania PLW w Lublinie w związku z otrzymanymi powiadomieniami RASFF.
- b. Nadzór nad fermami drobiu właścicielski oraz urzędowy.
- c. Działania służb surowcowych zakładu (*analiza kontrahentów, kontrole służb zakładowych w gospodarstwach, weryfikacja skuteczności dezynfekcji kurników*).
- d. Kontrole gospodarstw z poziomu powiatu (*wyniki prób podeszwowych*).
- e. Analiza gospodarstw powiązanych z powiadomieniami RASFF wraz z historią stada (wylęgarnie).
- f. Transport drobiu do rzeźni (*% transportu własnego zakładu, czas dostaw, mycia i dezynfekcja pojazdów oraz klatek, szkolenia pracowników obsługi transportowanego drobiu, gęstość załadunku ptaków*).
- g. Sposób postępowania pracowników podczas zawieszania ptaków na linii ubojowej.
- h. Weryfikacja badań zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. *w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. (analiza wyników badań w odniesieniu do rodzaju produktu, oraz analiza badań środowiskowych)*.
- i. Prawidłowość realizacji programu wzmożonej kontroli Salmonella w wybranych zakładach „pobieranie prób ze skóry szyi”.
- j. Analiza postępowania właścicielskiego oraz urzędowego w przypadku uboju stad z Salmonella (*procedury zakładowe, decyzja na ubój, dokumentacja towarzysząca transportowi drobiu do rzeźni, identyfikacja produktu oraz jego drogi oraz weryfikacja mycia i dezynfekcji*).

- k. Instrukcja/ procedura – przyjęcia dostaw (*Sposób pozyskiwania surowca, możliwość jego identyfikacji, kontrola dokumentacji towarzyszącej*).
- l. Identyfikacja i określenie partii. Sposób realizacji przez zakład wymagań dotyczących oznakowania i możliwości śledzenia mięsa drobiowego, w tym dokumentacji handlowej.
- m. Walidacja procesów mycia i dezynfekcji.
- n. Procedura- wycofania towaru z obrotu.
- o. Ocena prawidłowości badania poubojowego drobiu.
- p. Analiza schematu blokowego.
- q. Prawidłowość zapisów w protokołach kontroli (*kontrole ukierunkowane na poszukiwanie przyczyn powstawania powiadomień RASFF*).
- r. Prawidłowość weryfikacji Planu HACCP przez zakład (*analiza zagrożeń, przyjęte środki kontroli, CCP i ich wartości krytyczne, procedury dotyczące ich monitorowania oraz wdrożone działania korygujące*).
- s. Prawidłowość weryfikacji analizy ryzyka po powiadomieniach RASFF.
- t. Sposób wykorzystania wiedzy z audytów wewnętrznych i zewnętrznych.
- u. Szkolenia stanowiskowe personelu w przypadkach stwierdzanych niezgodności.
- v. Ocena skuteczności zapisów zawartych w procedurze PJ-36 (*ocena zanieczyszczenia tuszek drobiowych*).

Okres objęty kontrolą: od 01 stycznia 2021 r. do dnia kontroli, tj. 26 sierpnia 2021r.

**Podczas wykonywania czynności służbowych ustalono, co następuje:**

**Sposób właściwego postępowania PLW w Lublinie w związku z otrzymanymi powiadomieniami RASFF.**

Podczas działań kontrolnych szczegółowo przeanalizowano postępowanie PLW w Lublinie dotyczące przypadków powiadomień RASFF związanych z wynikami dodatnimi badań w kierunku Salmonella. Inspektorzy WIW losowo wybrali powiadomienie 0663/21/2021. PLW w Lublinie dnia 23.07.2021r. pobrał losowo wybrane próbki skóry szyi kurczaka celem realizacji pisemnego polecenia Zastępcy Głównego Lekarza Weterynarii z dnia 19.03.2021r. znak: GIWSR.92.2021, dotyczącego wzmożonego pobierania w wybranych zakładach próbek w kierunku

Salmonella.. Próbki te pobrano zgodnie z rozporządzeniem (WE) 2073/2005 na zasadach określonych w załączniku nr I rozdz. I ust. 2.1.5. tj. piętnaście próbek skóry z szyi kurczaka pobranych w ramach każdej sesji prókobrania. Próbki zbadano w ZHW w Lublinie. Próbkobranie zostało udokumentowane w protokole pobrania próbek wg. Wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do *Wytycznych GLW dla urzędowych lekarzy weterynarii w sprawie zasad postępowania przy kontroli pobierania próbek i wykonywania badań mikrobiologicznych żywności pochodzenia zwierzęcego oraz żywności złożonej wytwarzanej przez przedsiębiorstwa spożywcze podlegające nadzorowi IW*. Protokół pobrania próbek został sporządzony w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach a następnie został podpisany przez upoważnioną osobę pobierającą próbki do badań urzędowych oraz przez przedstawiciela nadzorowanego zakładu. Przedstawiciel nadzorowanego zakładu pobierał równoległe z przedstawicielem PLW w Lublinie próbki do badań właścicielskich w kierunku Salmonella ze skór z szyi kurczaka uzyskując ujemne wyniki badań laboratoryjnych pobranych próbek. Wynik otrzymano 30.07.2021r., w próbkach 1,3,4 stwierdzono wynik dodatni Salmonella Enteritidis. PLW tego samego dnia (30.07.21r.) przekazał informację o wyniku dodatnim do zakładu oraz dla ULW nadzorujących zakład, zobowiązując nadzorowany zakład do wszczęcia procedury wycofania towaru z rynku wraz z określeniem wielkości asortymentu, który powinien zostać wycofany oraz obowiązkiem sporządzenia list dystrybucyjnych. W dniu 03.08.2021r. PLW otrzymał listy dystrybucyjne. Po zweryfikowaniu danych zawartych w listach dystrybucyjnych przekazanych przez zakład SuperDrob S.A. Oddział w Lublinie oraz na podstawie zgromadzonej dotychczas dokumentacji w dniu 04.08.2021r. zostało wygenerowane powiadomienie RASFF wraz z listami dystrybucyjnymi dla produktów mrożonych oraz chłodzonych, dla odbiorców na terytorium RP oraz oddzielnej listy dystrybucyjnej dla odbiorców w innych krajach UE. W dniu 05.08.2021r. do PLW w Lublinie wpłynęła korekta listy dystrybucyjnej sporządzanej przez zakład. Równoległe listy dystrybucyjne zostały przesłane do innych Powiatowych Inspektoratów Weterynarii oraz Powiatowych Inspektoratów Sanitarnych, właściwych miejscowo dla mięsa mrożonego i chłodzonego pochodzącego z zakwestionowanej partii. W ramach działań prowadzonych przez PLW w Lublinie w zakresie ustalenia przyczyny zanieczyszczenia mięsa bakteriami z rodzaju Salmonella, równoległe zidentyfikowano miejsca pochodzenia drobiu powiązanego z wygenerowanym powiadomieniem RASFF. Identyfikacji dokonano w oparciu o rozkodowanie partii według schematu wynikającego z procedur zakładowych. Ustalono, że drób pochodził z gospodarstwa Pana Wojciecha Kuźbiela. Powyższą informację przekazano właściwemu terytorialnie PLW w Sokółce. Dodatkowo zwrócono uwagę na fakt, że powyższe gospodarstwo jest związane z innymi powiadomieniami RASFF nr: 0663/11/2021, 0663/14/2021, oraz 0663/16/2021. PLW w Lublinie zwrócił się z prośbą o podjęcie działań na rzecz zidentyfikowania i przeciwdziałania zagrożeniu bakteriami z rodzaju Salmonella na poziomie produkcji pierwotnej na w/w fermie. W dniu 19.08.2021r. do PLW w Lublinie wpłynęło pismo od PLW w Sokółce znak: PIW.MB.5123.89.2021 informujące o stwierdzonych wynikach dodatnich z próbek podeszwowych

pobranym na fermie Pana Wojciecha Kuźbiela. Stwierdzono Salmonella Enteritidis – kurniki K4, K6 oraz Salmonella Infantis kurniki K5, K6. W związku z tym PLW w Lublinie skierował zapytanie czy w okresie od dnia pobrania próbek do dnia uzyskania wyników badań, drób z tych kurników był kierowany do uboju. W odpowiedzi otrzymał informację, że w tym okresie drób nie był kierowany do uboju. W dniach 25- 26.08.2021r. zakład poinformował o planowanym uboju sanitarnym (w dniu 27.08.21r. kurnik k4 60 tys. sztuk, 28.08.2021r. kurniki k5, k6 – 120 tys. sztuk) drobiu pochodzącego od Pana Wojciecha Kuźbiela, zwracając się tym samym z prośbą o wskazanie sposobu postępowania. W związku z planowanym ubojem sanitarnym, dnia 26.08.2021r. PLW w Lublinie wydał decyzje znak: Bżp.4200.1.260.2021, Bżp.4200.1.262.2021, Bżp.4200.1.263.2021 określające warunki uboju sanitarnego.

**Analiza gospodarstw powiązanych z powiadomieniami RASFF wraz z historią stada (wylęgarnie). Nadzór nad fermami drobiu właścicielski oraz urzędowy. Kontrole gospodarstw z poziomu powiatu (wyniki prób podeszwowych).**

Podczas kontroli Inspektorzy WIW przeanalizowali powiadomienia RASFF za rok 2021r. związane z wykryciem Salmonella w mięsie drobiowym pochodzącym z uboju w zakładzie SuperDrob S.A. Oddział w Lublinie. Stwierdzono, że do dnia kontroli wygenerowano 28 powiadomień, z których to 22 powiadomienia zostały wygenerowane przez PLW w Lublinie. 12 z tych powiadomień dotyczyło wykrycia Salmonella objętej programem zwalczania – Salmonella Enteritidis. W trakcie działań kontrolnych dokonano przeglądu danych dotyczących gospodarstw z których pochodził drób związany z powiadomieniami RASFF. Inspektorzy WIW po przeprowadzonej analizie wybrali 7 najczęściej powtarzających się hodowców: Robert Rzewuski- 2 powiadomienia, Grzegorz Mirończuk- 2 powiadomienia, Rafał Głuchowski- 3 powiadomienia, Konrad Wysokiński- 3 powiadomienia, Lucyna Rzewuska – 3 powiadomienia, Wojciech Kuźbiel - 3 powiadomienia, Grzegorz Wojtaś- 3 powiadomienia. W związku z faktem, iż przytoczone fermy zlokalizowane były na terenie innych powiatów, sprawdzono czy PLW w Lublinie przekazywał informację o stwierdzanych wynikach w kierunku Salmonella do właściwych PLW. Z informacji uzyskanych od PLW w Lublinie wynika, że takie informacje przekazywane są każdorazowo po otrzymanym/generowanym powiadomieniu RASFF. W licznych przypadkach jednak stwierdzono brak odpowiedzi, czy Powiatowi w związku z tym powiadomieniem przeprowadzili kontrolę wraz z pobraniem prób na wskazanych fermach. PLW w Lublinie otrzymał następujące odpowiedzi : PLW w Łukowie w dniu 29.07.2021r. przekazał informację, że w gospodarstwie Pana Roberta Rzewuskiego przeprowadzono kontrolę oraz pobrano próby podeszwowe wraz z próbkami kurzu do badań urzędowych. Wyniki tych badań były ujemne. PLW w Łosicach poinformował, że dnia 11.05.2021r. zostały pobrane próby urzędowe w dwóch kurnikach K-3, K-4 należących do Pana Rafała Głuchowskiego. Wynik prób był ujemny. W przypadku powiadomienia RASFF 0663/21/2021 i powiązanego z nim hodowcy Pana Wojciecha Kuźbiela PLW w Lublinie otrzymał informację, że po kontroli przeprowadzonej

w gospodarstwie oraz pobranych próbach podeszwowych w kurnikach k4, k5, k6 otrzymano wynik dodatni w kierunku Salmonella. Inspektorzy WIW analizując powiadomienia RASFF za rok 2021r. stwierdzili, że dwa z nich dotyczyły hodowców z powiatu lubelskiego. W związku z tym poproszono Inspektora z działu Zdrowia i Ochrony Zwierząt PIW Lublin o przekazanie informacji, czy w tych dwóch przypadkach prowadzone były kontrole na fermach.

W przypadku fermy Pana Bartłomieja Krzewińskiego powiązanego z powiadomieniem RASFF PSZ.9020.2.18.2021 (Salmonella Enteritidis – data wpłynięcia powiadomienia 22.06.2021r.) przedstawiono zgłoszenie zasiedlenia fermy brojlerów z dnia 30.04.2021r. Pochodzenie zwierząt/ zakład wylęgowy : ZWO Stoczek. Przed ubojem 26.05.2021r. pobrane zostały wymazy podeszwowe- próby właścicielskie. Wyniki badań były ujemne. Badania wykonano w SLW BIOLAB Weterynaryjne Laboratorium Diagnostyczne spółka cywilna ul. Grunwaldzka 62, 14-100 Ostróda. Dnia 10.08.2021r. z ramienia PLW w Lublinie została przeprowadzona kontrola na fermie udokumentowana protokołem z kontroli: Lista Kontrolna SPIWET- gospodarstwo utrzymujące drób nr: zak.4405.3.16.2021. Do protokołu załączono załącznik w postaci Listy Kontrolnej SPIWET- gospodarstwo w którym utrzymuje się zwierzęta (Brojlery). Powyższa kontrola nie wykazała uchybień. W dniu kontroli pobrano próby podeszwowe oraz próbki kurzu. Badania zostały przeprowadzone w ZHW w Lublinie. Wyniki badań były ujemne.

W przypadku fermy Pana Piotra Urbasia powiązanego z powiadomienie RASFF 2021.1029 (Salmonella Enteritidis – data wpłynięcia powiadomienia 01.03.2021r.). Dnia 29.03.2021r. z ramienia PLW w Lublinie została przeprowadzona kontrola na fermie. W dniu kontroli pobrano próby podeszwowe oraz próbki kurzu. Badania zostały przeprowadzone w ZHW w Lublinie. Wyniki badań były ujemne (Sprawozdanie z badań 21/00930/PD/00391-00392).

**Analiza postępowania właścicielskiego oraz urzędowego w przypadku uboju stad z Salmonella (procedury zakładowe, decyzja na ubój, dokumentacja towarzysząca transportowi drobiu do rzeźni, identyfikacja produktu oraz jego drogi oraz weryfikacja mycia i dezynfekcji).**

Podczas kontroli Inspektorom WIW przekazano losowo wybraną dokumentację z uboju stad ze stwierdzoną Salmonellą. Z dokumentacji wynika, że dnia 23.06.2021r. Zakład SuperDrob S.A. Oddział w Lublinie poinformował PLW w Lublinie o planowanym uboju kurcząt w ilości 41 600 szt. z fermy należącej do Drob Farm Sp. z o.o. w dniu 25.06.2021r. W piśmie tym zawarto informację, o dodatnim wyniku prób podeszwowych pobranych w kurnikach E,F,G w kierunku Salmonella Enteritidis. W związku z tą sytuacją zakład zwrócił się do PLW w Lublinie z prośbą o wskazanie sposobu postępowania dotyczącego uboju sanitarnego. W dniu 24.06.2021r. PLW w Lublinie wydał decyzję znak: Bżp.4200.1.192.2021 nakazującą ubój drobiu z przestrzeganiem określonych wymagań. Dodatkowo zakład został zobligowany do przeprowadzenia gruntownej

dezynfekcji po takim uboju oraz poinformowania PLW w Lublinie o wysyłkach pozyskanego mięsa do innych zakładów, w związku z koniecznością poddania tego mięsa przemysłowej obróbce cieplnej lub innej obróbce mającej na celu wyeliminowanie pałeczek Salmonella. Z informacji uzyskanych od PLW w Lublinie, wynika, iż takie uboje przeprowadzane są w zakładzie wyłącznie na koniec tygodnia tj. czwartek, piątek. Taki cykl umożliwia przeprowadzenie skutecznego mycia i dezynfekcji zakładu. Ponadto PLW w Lublinie celem urzędowej weryfikacji pobiera próby w postaci wymazów czystościowych ze środowiska zakładu po wykonanej dezynfekcji. Do wglądu Inspektorów WIW okazano protokół pobrania próbek do badań nr: BŻP 4200.1.193.2021 z dnia 28.06.2021r. Inspektor PIW Lublin pobrał 15 próbek. Próbkę pobierano z : kratki ściekowej skubarki, palca skubarki nr 1, łyżki patroszarki, wieszaka CCP2, przewieszacza nr 2 – przewodnicy, transportera przy CP3, transportera wątroby, rękawic pracowników na rozbiorze, podłogi w chłodni 106, fugi w podłodze chłodni 106, blatu ze stołu rozbiorowego, transportera trybowania, przegrody taryfikacji tuszki, transportera fileta produkcyjnego, śluzy dezynfekcyjnej. Następnie Inspektorom WIW przedstawiono wyniki badań – Sprawozdanie z Badań 21/02159/MśS/1-15 (badanie przeprowadzone w ZHW w Lublinie). Wszystkie wyniki badań były ujemne. W ocenie Inspektorów WIW powyższe świadczy o prawidłowym przeprowadzeniu procesu mycia i dezynfekcji w zakładzie.

W dniu kontroli PLW w Lublinie przedstawił kontrolującemu pismo z dnia 25.06.2021r. znak : Bżp.4200.1.193.2021 skierowane do Dyrektora SuperDrob S.A. Oddział w Lublinie w sprawie ustanowienia 1 lub 2 dni ubojowych, następujących po sobie, w których będzie ubijany wyłącznie drób pochodzący ze stad, w których stwierdzono obecność bakterii z rodzaju Salmonella. PLW w w/w piśmie zaznaczył, iż optymalnym czasem jest wyznaczenie czwartku i/lub piątku do przeprowadzania takiego uboju, biorąc pod uwagę fakt, że sobota nie jest dniem ubojowym, a tym samym w tym dniu można w sposób bardzo dokładny poddać zakład procesom mycia i dezynfekcji.

Inspektorzy WIW po zapoznaniu się, z wyżej wymienioną dokumentacją, oceniają, że postępowanie PLW w Lublinie jest prawidłowe.

### **Prawidłowość weryfikacji analizy ryzyka po powiadomieniach RASFF.**

W toku kontroli przedstawiono analizę ryzyka z dnia 01.09.2020r. w wyniku której zakład otrzymał 66 punktów. W związku z czym został zakwalifikowany do zakładów wysokiego stopnia ryzyka. W dniu 24.03.2021r. PLW w Lublinie dokonał kolejnej oceny podmiotu w wyniku której podmiot uzyskał 71 punktów, co zakwalifikowało zakład do grupy zakładów o wysokim stopniu ryzyka. Określając tym samym częstotliwość wykonywanych kontroli okresowych z częstotliwością - „nie mniej niż co 3m-ce”. Inspektorzy WIW stwierdzili, że na przedstawionym arkuszu oceny nie zsumowano punktów.

## **Prawidłowość zapisów w protokołach kontroli (kontrole ukierunkowane na poszukiwanie przyczyn powstawania powiadomień RASFF).**

Inspektorzy WIW przeanalizowali zapisy z kontroli w zakładzie SuperDrob S.A. przeprowadzonych przez PLW w Lublinie.

Przedstawiono protokół z kontroli okresowej nr Bżp.4200.1.45.2021 z dnia 03.-11.03.2021r. (przerwy w kontroli 04.-05.03.2021 oraz 08-09.03.2021r. ).

W toku kontroli PLW w Lublinie stwierdził następujące nieprawidłowości:

- łuszczącą się farbę na wyobleniu pod skrzynką elektryczną,
- skropliny na rurach sprężonego powietrza;
  - w pomieszczeniu „dawny MOM” skropliny na suficie i brud na rurze przy suficie- w dniu 10.03.2021r. stwierdzono usunięcie tego uchybienia;
- pleśń na uszczelkach silikonowych, skropliny na otworze w ścianie przy urządzeniu obok detektora metali, przy czym w dniu 03.03.2021r. pomieszczenie to nie było użytkowane;
- w chłodni nr 2 stwierdzono skropliny na suficie, przy czym pod skroplinami nie były składowane produkty- w dniu 10.03.2021 stwierdzono usunięcie tego uchybienia,
- w chłodni nr 8 stwierdzono uszkodzoną uszczelkę w drzwiach ,
- w chłodni nr 6 stwierdzono uszkodzoną futrynę (dolna część) przy drzwiach wejściowych- w dniu 10.03.2021 stwierdzono, że uchybienie to nadal pozostaje nieusunięte w sposób całkowity;
- rdzę na śrubach przy suficie przy punkcie kontrolnym CP3, w dniu 10.03.21r. stwierdzono usunięcie tego uchybienia,
- uszkodzenie nawierzchni na placu manewrowym przy wadze najazdowej,
- zacieki na ścianie szatni „ część brudna”;
- uszkodzoną glazurę na elewacji budynku, przy wejściu do szatni „ część brudna”- stwierdzono usunięcie uchybienia w dniu 10.03.2021r.;
- punktowe ślady zaczernienia w hali rozbioru;
- osad na elementach konstrukcyjnych (kraty) w hali wychładzania tuszek w sąsiedztwie torów, na których zawieszane były wychładzane tuszki;
- rdzę na wózkach widłowych w części czystej; nietrwałe oznakowanie kontenera na uppz (skrzydła z pozostałościami lotek)kategorii 3 w pomieszczeniu „ dawnego MOM”;
- rdzę na łańcuchach służących do transportowania pojemników i na kurtynie;
- odcinkowe niezaślepienie osłony przewodów elektrycznych;
- rdzę na 2 wózkach służących do transportowania kontenerów dla drobiu;
- stwierdzono, że wózek dla kontenerów dla drobiu „brudnych” i wózek dla kontenerów dla drobiu po opuszczeniu myjni nie są różnicowane wizualnie, przy czym przedstawiciel nadzorowanego zakładu poinformował kontrolujących, że remont wózków planowany jest w dniu 17.03.2021r. i wtedy 2 wózki służące do transportu kontenerów zostaną odnowione i pomalowane w sposób pozwalających na ich różnicowanie;



- niektóre akcesoria pomocnicze zgromadzone są w opakowaniach kartonowych zamiast opakowań z tworzywa sztucznego;
- stwierdzono, że ULW usuwając skonfiskowane ośrodki przez moment nie widzi ośrodków przesuwających się na taśmie przeznaczonych do badania poubojowego;
- obecność osadu na ścianie w jednym pomieszczeniu w części czystej obok tablicy z napisem „zakaz stawiania towaru pod agregatem”;
- brak dokonania korekt w schemacie blokowym HACCP dotyczących prawidłowego określenia procesów produkcyjnych;
- brak rewizji procedur opartych na zasadach HACCP pod kątem ponownego przeanalizowania zagrożeń, które należy wyeliminować, dokonania analizy pod kątem konieczności określenia CCP na etapach od przyjęcia drobiu do uboju do przemieszczania tuszek do wychładzania, przeglądu procedur po dokonanych modyfikacjach w produkcji, procesie lub działaniach;
- utrudniony kontakt z jedną z osób zajmujących się monitorowaniem CP3, obecność skrzepów krwi na czepku i maseczce ochronnej u tej osoby- część czysta zakładu.

Inspektorzy WIW stwierdzili, że w powyższym protokole nie wskazano terminu usunięcia stwierdzonych uchybień. W dniu 17.03.2021r. zakład SuperDrob S.A. Oddział w Lublinie skierował pismo do PLW w Lublinie z uwagami do powyższego protokołu oraz poinformował o działaniach podjętych w celu usunięcia stwierdzonych niezgodności.

W dnia 24-30.03.2021 (przerwa w kontroli 26-29.03.2021) PLW w Lublinie przeprowadził kontrolę sprawdzającą usunięcie uchybień stwierdzonych podczas kontroli okresowej BŻP.4200.1.45.2021 podczas której stwierdził co następuje:

- na stanowisku badania poubojowego znajduje się 3 ULW. Są oni ubrani w białe stroje i żółte fartuchy, przez co odróżniają się od personelu zakładu w tej części, który ubrany jest w odzież ochronną koloru granatowego. Zwiększono rozmiary kosza, który służy do odrzucania skonfiskowanych tusz i ośrodków, przez co ULW usuwający tuszki uznane za niezdatne ma ułatwione zadanie. Na linii ustawiono dwie tace na odrzucone ośrodki. Inspektorzy PIW stwierdzili poprawę warunków przeprowadzania badania poubojowego. W powyższym protokole PLW w Lublinie odniósł się do zagadnienia szybkości przesuwu taśmy z tuszkami, a możliwością rzetelnego badania poubojowego przez ULW. W dniu 30.03.2021r. PLW w Lublinie dokonał wyliczeń dotyczących czasu badania tuszki z których wynika, że uwzględniając dwóch ULW na stanowisku badania poubojowego można przyjąć 0,72 sek. na zbadanie 1 tuszki. Inspektorzy WIW stwierdzili, iż PLW w analizowanym protokole odniósł się wyłącznie do przedstawionego faktu, nie podając czy wyliczona wartość jest prawidłowa.

W powyższym protokole PLW odniósł się do niezgodności wykazanych w protokole z kontroli okresowej znak: Bżp. 4200.1.45.2021:

- „brak dokonania korekt w systemie blokowym HACCP dotyczących prawidłowego określenia procesów produkcyjnych”. Stwierdzono, że kontrolowany zakład

pismem z dnia 17.03.2021r. przekazał PLW w Lublinie skorygowany schemat blokowy. Jednakże Inspektorzy WIW stwierdzili, że PLW nie odniósł się do jego prawidłowości,

- łuszczącą się farbę na wyobleniu pod skrzynką elektryczną, skropliny na rurach sprężonego powietrza- PLW stwierdził, że nadzorowany zakład zgłosił usunięcie tego uchybienia w piśmie z dnia 17.03.2021r.,

- pleśń na uszczelkach silikonowych, skropliny na otworze w ścianie przy urządzeniu obok detektora metali- PLW stwierdził, że nadzorowany zakład zgłosił usunięcie tego uchybienia w piśmie z dnia 17.03.2021r.,

- w chłodni nr 8 stwierdzono uszkodzoną uszczelkę w drzwiach , w chłodni nr 6 stwierdzono uszkodzoną futrynę (dolna część) przy drzwiach wejściowych- PLW stwierdził, że nadzorowany zakład zgłosił usunięcie tego uchybienia w piśmie z dnia 17.03.2021r. w postaci zamontowania nowej uszczelki oraz zainstalowania nowej futryny,

- uszkodzenie nawierzchni na placu manewrowym przy wadze najazdowej- PLW stwierdził, że nadzorowany zakład zgłosił usunięcie tego uchybienia w piśmie z dnia 24.03.2021r.,

- zacieki na ścianie szatni „ część brudna”- PLW stwierdził, że nadzorowany zakład zgłosił usunięcie tego uchybienia w piśmie z dnia 17.03.2021r.,

- punktowe ślady zaczernienia w hali rozbioru - PLW stwierdził, że nadzorowany zakład zgłosił usunięcie tego uchybienia w piśmie z dnia 17.03.2021r. w sposób założenia listwy maskującej,

- osad na elementach konstrukcyjnych (kraty) w hali wychładzania tuszek w sąsiedztwie torów- PLW stwierdził, że nadzorowany zakład zgłosił usunięcie tego uchybienia w piśmie z dnia 17.03.2021r. w sposób usunięcia rdzy , jednak osad pozostał,

- rdzę na wózkach widłowych w części czystej- zakład zgłosił, że usunięcie tego uchybienia nastąpi 17.03.2021r. przez pomalowanie wózków, jednakże podczas kontroli PLW stwierdził, że nadal 2 wózki pozostają z obecnością rdzy,

- nietrawale oznakowanie kontenera na uppz (skrzydła z pozostałościami lotek)kategorii 3 w pomieszczeniu „ dawnego MOM” PLW stwierdził, że nadzorowany zakład zgłosił usunięcie tego uchybienia w piśmie z dnia 17.03.2021r. poprzez wykorzystanie kontenerów na uppz (kolor granatowy) o pojemności 10 kg,

- rdzę na łańcuchach służących do transportowania pojemników - nadzorowany zakład zgłosił, że usunięcie tego uchybienia nastąpi do końca maja w postaci wymiany łańcucha na nowy,

- odcinkowe niezaślepienie osłony przewodów elektrycznych - nadzorowany zakład zgłosił, że usunięcie tego uchybienia nastąpi do dnia 11.04.2021r.,

- stwierdzono, że wózek dla kontenerów dla drobiu „brudnych” i wózek dla kontenerów dla drobiu po opuszczeniu myjni nie są zróżnicowane wizualnie- nadzorowany zakład zgłosił usunięcie tego uchybienia pismem z dnia 17.03.2021r. Inspektorzy PIW stwierdzili, że jeden z wózków służących do przewozu kontenerów z drobiem „ brudnych” jest oznakowany prawidłowo (kolorową kropką odróżniającą od oznakowania wózka „czystego” oznakowanego białą kropką). W przypadku

drugiego wózka do przewozu kontenerów „czystych” podczas kontroli PLW w Lublinie w dniu 30.03.2021r stwierdził, że jest uszkodzony i wykorzystywano wózek zastępczy,

- niektóre akcesoria pomocnicze zgromadzone są w opakowaniach kartonowych zamiast opakowań z tworzywa sztucznego,

-stwierdzono, że ULW usuwając skonfiskowane ośrodki przez moment nie widzi ośrodków przesuwających się na taśmie przeznaczonych do badania poubojowego, PLW stwierdził, że nadzorowany zakład zgłosił usunięcie tego uchybienia w piśmie z dnia 17.03.2021r.,

- obecność osadu na ścianie w jednym pomieszczeniu w części czystej obok tablicy z napisem „zakaz stawiania towaru pod agregatem” - PLW stwierdził, że nadzorowany zakład zgłosił usunięcie tego uchybienia w piśmie z dnia 17.03.2021r.

Ponadto Inspektorzy PIW w toku kontroli stwierdzili, że tuszki drobiowe pochodziły od dostawcy 002, od którego ubijano drób w I-szym i II-gim półroczu 2020r. w związku ze stwierdzeniem obecności na fermie bakterii z rodzaju Salmonella Newport. W związku z powyższym PLW w Lublinie skierował zapytanie do zakładu celem uzyskania wyjaśnień w następujących kwestiach:

-dlaczego drób pochodzący od takiego dostawcy poddawany jest ubojowi w środku dnia ubojowego, a nie na końcu dnia ubojowego- biorąc pod uwagę potencjalne ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego tuszek;

-jaki dział nadzorowanego zakładu odpowiada za ustalenie sekwencji dostaw z ferm ubijanego drobiu;

-czy ustalenie sekwencji dostaw drobiu do uboju i wprowadzenie pozyskanych produktów na rynek powiązanych z dostawcami drobiu u których powtarza się problem występowania na fermach bakterii z rodzaju Salmonella jest konsultowany z działem Kontroli Jakości.

Inspektorzy WIW stwierdzili, że PLW w Lublinie zamiennie i tożsamo używa pojęć instrukcja – procedura. W stosunku do części uchybień, w protokołach jest tylko wzmianka, że zakład poinformował o ich usunięciu, lub terminie usunięcia pismem z dnia 17.03.2021r., brak potwierdzenia tego faktu przez PLW (np. dokumentacja zdjęciowa, lub zapis „, stwierdzono usunięcie nieprawidłowości”).

Podczas kontroli Inspektor PIW przekazał informację, że w dniu 26.03.2021 PLW w Lublinie wydał decyzję administracyjną znak: Bżp.4200.1.24.2021 na mocy której ustanowił nakaz, aby w zakładzie SuperDrob S.A. Oddział w Lublinie zespół ds. HACCP dokonał ponownego przeglądu obowiązujących procedur opartych na zasadach HACCP pod kątem określania wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów, co najmniej w procesie produkcyjnym, do momentu wprowadzenia tuszek do komory chłodzenia pod kątem:

2a) określania krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów,

2b) w przypadku określenia krytycznych punktów kontroli:

- i) ustanowienie limitów krytycznych w punktach kontroli, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń,
- ii) ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli,
- iii) ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że ustanowiony krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą,
- iv) ustanowienie procedur, gwarantujących regularną weryfikację skuteczności podjętych działań, oraz nakaz aby w zakładzie SuperDrob S.A. Oddział w Lublinie dokonano uzupełnienia Instrukcji pracy IP-01/Pj-16 wydanie 11 z dnia 19.11.2020r. o zapisy pozwalające zdefiniować partię jako grupę lub zbiór możliwych do zidentyfikowania produktów, uzyskanych w wyniku danego procesu w praktycznie identycznych warunkach oraz wyprodukowanych w danym miejscu w ramach jednego, określonego okresu produkcji, przy jednoczesnym zachowaniu sposobu nadawania nr partii zgodnie z pkt 6.5.2 tej Instrukcji.

W dniu 26.03.2021r. PLW w Lublinie otrzymał pismo przedstawiciela zakładu z dnia 25.03.2021r., w którym zawarto informacje, że zespół ds. HACCP rozpoczął prace nad przeprowadzeniem ponownej analizy zagrożeń dla procesów od przyjęcia drobiu do etapu schładzania tuszek.

Do wglądu Inspektorów WIW przedstawiono protokół z kontroli sprawdzającej nr Bżp. 4200.1.70.2021, która odbyła się w dniach 14-15.04.2021r. W powyższym protokole stwierdzono, że badanie poubojowe tusz drobiu przeprowadzane przez ULW jest prawidłowe, oraz stanowisko to zapewnia możliwość prawidłowego badania tuszek i ośrodków. Ponadto w protokole tym odniesiono się do nieprawidłowości dotyczącej odcinkowo niezaślepionej osłony przewodów elektrycznych. Inspektor stwierdził, że taka osłona została zamontowana.

Podczas kontroli Inspektorów WIW okazano także protokół z kontroli doraźnej z dnia 11.05.2021r. Z treści protokołu wynika, że sprawdzono realizację zalecenia wymiany łańcuchów do transportu kontenerów. Inspektor stwierdził, że łańcuchy te zostały wymienione.

Następnie Inspektorzy WIW przeanalizowali zapisy z kontroli okresowej przeprowadzonej w drugim kwartale w dniach 15-18.06.2021r. znak: Bżp.4200.1.168.2021. Podczas powyższej kontroli Inspektorzy PIW Lublin stwierdzili następujące nieprawidłowości:

-przemieszczanie wyrobu gotowego (surowe wyroby mięsne ) odbywa się w inny sposób niż zostało to przedstawione w części graficznej projektu technologicznego zakładu;

-po przesłaniu list dystrybucyjnych RASFF powiadomienia nr 0663/03/2021 nadzorowany zakład dosyłał później do PLW w Lublinie listę dystrybucyjną dla asortymentu wysłanego na terytorium Niemiec;

-nadzorowany zakład przekazał część list dystrybucyjnych na formularzu, który nie jest formularzem RASFF, co spowodowało konieczność opracowania tych list w PIW Lublin, a tym samym opóźniło wysłanie powiadomienia RASFF nr 0663/07/2021;

-przy powiadomieniu RASFF 0663/08/2021 nadzorowany zakład przesłał listę dystrybucyjną dla kwestionowanej partii mięsa później niż 48 godzin po otrzymaniu dodatniego wyniku badań laboratoryjnych z ZHW Lublin;

-analiza kart monitorowania CCP2 i CP3 z dnia 08.06.2021, 01.06.2021, 02.06.2021 wykazała, że monitorowanie CCP2 i kontrola CP3 jest wpisywana jako czynność wykonywana w tym samym czasie np. dla jednego dostawcy w dniu 02.06.2021 ta sama osoba o godzinie 3.10 dokonała jednocześnie czynności związanej z monitorowaniem CCP2,i CP3, dla jednego dostawcy w dniu 08.06.2021 ta sama osoba o godzinie 7.30 dokonała jednocześnie czynności w zakresie monitorowania CCP2, CP3, dla jednego dostawcy w dniu 01.06.2021r. ta sama osoba o godzinie 4.40 dokonała jednocześnie czynności w zakresie monitorowania CCP2 i CP3. Powyższe jest istotne w kontekście działań podejmowanych w zakresie liczby partii produkcyjnych objętych wycofaniem z rynku, gdzie uwzględnia się wyniki monitorowania CCP2 i CP3;

-w dniu 16.06.2021r. w obecności kontrolujących doszło do sytuacji w której liczne sztuki (1/10) były nieprawidłowo wypatroszone. W związku z zaistniałą sytuacją ULW zatrzymał linię do czasu dokonania działań naprawczych, po ich wykonaniu stwierdzono istotną poprawę patroszenia tuszek;

-na pytanie kontrolujących odnośnie podjętych działań w związku z powiadomieniami RASFF 0663/03/2021 -0663/07/ 2021oprócz informacji przesłanych dotychczas przedstawiciel nadzorowanego zakładu odnośnie powiadomienia RASFF 0663/06/2021 przedstawił potwierdzenie przeprowadzenia audytu wewnętrznego na fermie z dnia 22.04.2021- wynik audytu (ferma przygotowana i w wysokim standardzie >85%);

-odnośnie powiadomienia RASFF 0663/07/2021 poinformowano o zleceniu udokumentowanej kontroli efektywności procesu mycia i dezynfekcji- przedstawiono wyniki kontroli w formie elektronicznej tabeli Excel (11.06.2021r. 82% zgodności na hali dzielenia, 80% na hali wykrwawiania, 100% na schładzaniu i pakowaniu podrobów, pakowanie 100%, ekspedycja 92,3%);

-Odnośnie powiadomień RASFF 02-05 przedstawiono notatkę ze spotkania zespołu HACCP z dnia 25.05.2021r. W wyniku analizy przedstawionej dokumentacji PLW w Lublinie stwierdził, że zawiera ona informacje na temat dokonania przeglądu zakładowego systemu HACCP oraz wyników badań mikrobiologicznych za rok 2021 oraz zlecenie udokumentowanej kontroli mycia i dezynfekcji. Dokonano weryfikacji poprzez cykliczne pobieranie wymazów czystościowych w maju z dnia 7,10,12,13,14,20. Zlecono wykonanie zamgławiania obszarów produkcyjnych.

Zakład przedstawił wymazy czystościowe pobrane na fermie: Rzewuski Robert- pobrane w dniu 31.05.21r., wynik badania 02.06.2021r. ujemny w kierunku Salmonella z zastosowaniem metody RT-PCR, Głuchowski Rafał – pobrane 10.06.2021r., wynik dnia 15.06.21r. – wynik ujemny – próbka badana w laboratorium VET-LAB Brudzew, Wereszyński Michał – pobrano dwie próbki 11.06.2021r. – wynik ujemny, Kuźbiel Wojciech- w dniu 11.06.2021 pobrano dwie próbki, wynik dnia 15.06.2021r. ujemny, Nestorowicz Marek- próby pobrano 28.05.2021, wynik 28.05.2021 badanie w kierunku Salmonella RT-PCR – wynik ujemny; ponadto przedstawiono wyniki audytów na fermach Głuchowski Rafał kontrola 14.04.2021 – procent zgodności 92,1%, Wereszyński Michał – 07.5.2021 procent zgodności 94,5%, Wojtaś Grzegorz 24.05.2021 procent zgodności 83,3%, Grzegorz Mironczuk 26.05.2021 procent zgodności 82,5%, Rzewuski Robert- 10.05.2021 procent zgodności 87,15%.

Dodatkowo stwierdzono następujące niezgodności:

- na hali rozbioru – nieliczne skropliny przy wyjściu tuszek z komory wychładzania,
- skropliny przy wentylatorze,
- duże kontenery z tuszkami umieszczone pod torami przesuwu tuszek na strzemionach, pomimo, że jest miejsce aby umieszczać te kontenery obok tuszek,
- stwierdzono 1 worek z korpusami drobiowymi nieprawidłowo zabezpieczony przez pracownika odpowiedzialnego, pomimo interwencji kontrolujących nikt z osób reprezentujących zakład nie zwrócił uwagi pracownikowi, aby naprawił swój błąd, nieprawidłowo zabezpieczony worek został przykryty kolejnym kontenerem z prawidłowo zabezpieczonym workiem,
- brudne przewody elektryczne przy module odcinania łap,
- w pomieszczeniu „dawnego MOM” stwierdzono odcinkowe zaczerwienie na łączach dwóch paneli sufitowych przy wentylatorze,
- kontener na skrzydło (lotki) jest kontenerem na produkty spożywcze, przy uprzednich kontrolach był to kontener na uppz kat. 3, nikt nie wyjaśnił kontrolującym dlaczego lotki raz są uppz-ami a innym razem produktami spożywczymi.
- w myjni pojemników stwierdzono mokre pojemniki opuszczające suszarke,
- w mroźni 107 stwierdzono obecność szronu przy drzwiach,
- w chłodni 106 – uszkodzona futryna przy posadzce, bardzo liczne skropliny, obszerne zastoiny osocza na podłodze, dwa worki z podudziami niezabezpieczone plombą.
- w pomieszczeniu sztaplowania- 1 worek z filetami nieprawidłowo zabezpieczony – stwierdzono otwór obok plomby- uchybienie to usunięto w obecności kontrolujących,
- w pomieszczeniu produkcji szaszłyków- odłączony wentylator w pomieszczeniu przygotowania surowych wyrobów mięsnych, wg dyrektora ds. produkcji pomieszczenie to nie jest użytkowane, ale brak jest oznakowania „, pomieszczenie wyłączone z produkcji”;
- w pomieszczeniu pakowania surowych wyrobów mięsnych jeden z pracowników nie miał rękawiczek lateksowych- uchybienie usunięto w obecności kontrolujących,
- magazyn buforowy surowych wyrobów mięsnych- rdza na rurze przy wentylatorze,
- w magazynie CP6 brudna posadzka przy wentylatorze,
- magazyn CP8 łuszcząca się farba przy wentylatorze,

- pakowanie podrobów- leżące kable na posadzce służące do sprężania powietrza, zbyt duża ilość wody leżącej się na posadzkę,
- w pomieszczeniu uboju- uszkodzone wyoblenie przy ścianie zewnętrznej przy drugim przywieszaczu,
- przy umywalce do rąk przy wyjściu z części brudnej „ szatnia rampy” brak dostępu do bieżącej ciepłej wody,
- stwierdzono problem w zakresie nadzoru właścicielskiego nad osobami odpowiedzialnymi za stan higieniczny chłodni pomieszczenia 107.

Inspektorzy WIW stwierdzili, że w protokole tym nie wskazano terminu usunięcia stwierdzonych uchybień. Do chwili obecnej nie przeprowadzono kontroli sprawdzającej. W ocenie Inspektorów WIW, PLW powinien rozważyć, czy w podobnych sytuacjach (dużej ilości stwierdzonych uchybień), nie powinno zostać wszczęte postępowanie administracyjne.

Dnia 25.06.2021r. (data wpływu 28.06.2021r.) zakład przekazał uwagi do powyższego protokołu oraz poinformował o działaniach podjętych w celu usunięcia stwierdzonych niezgodności. PLW do dnia kontroli Inspektorów WIW, nie przeprowadził kontroli sprawdzającej, kontrola ta została zaplanowana na 3 kwartał tego roku.

Dodatkowo Inspektor PIW poinformował kontrolerów WIW, że od dnia 01.01.2021 r. do 30.08.2021r. ULW wyznaczeni do sprawowania nadzoru w zakładzie SuperDrob wystawili 7 mandatów na łączną kwotę 1100 zł dla osób zatrudnionych w podmiocie.

**Weryfikacja badań zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) NR 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. (analiza wyników badań w odniesieniu do rodzaju produktu, oraz analiza badań środowiskowych).**

PLW w Lublinie podczas kontroli przedstawił wydruk z harmonogramu kontroli i pobierania prób. Inspektorzy WIW stwierdzili, iż mimo załączonej legendy harmonogram ten jest nieczytelny, występują w nim oznaczenia nie występujące w legendzie. Brak też podpisu kto sporządził i kto zaakceptował harmonogram. Brak znaku sprawy oraz pieczęci inspektoratu.

W toku kontroli przedstawiono protokół pobrania próbek do badań nr Bżp 4200.1.162.2021 z dnia 14.06.2021r. 10 wymazów czystościowych-śródooperacyjnych. Próbki pobrano z : noża pakowania „noga”, ręce pracownika w pomieszczeniu pakowania „noga”, pojemnik plastikowy wyłożony folią noga-wewnątrz, stół rozbiórowy- blat, taśma – transporter do obróbki mięsa, metalowa rękojeść, ściana myjki samochodów, wycieraczka kierowcy LUB61375 (przed myciem), opona prawa przednia samochodu LU4965T(po myciu), podłoga pod kontenery samochodu LUB 61375 (przed myciem). Badania zostały wykonane w ZHW w Lublinie. W 5 próbach stwierdzono wynik dodatni – Salmonella Enteritidis (próbki 4,5,6,7,10). W związku z czym PLW w Lublinie skierował pismo do PLW w Sokółce informując, że w dniu 14.06.2021r. zostały pobrane próbki

urzędowe w kierunku Salmonella (wymazy środowiskowe). W ramach tego próbkobrania pobrano m.in. próbkę z powierzchni podłogi do transportu kontenerów z drobiem- środek transportu nr rejestracyjny LUB61375. Wspomniane próbkobranie zostało przeprowadzone po zdjęciu kontenerów z drobiem i jednocześnie przed myciem środka transportu. W powyższej próbce stwierdzono wynik dodatni Salmonella Enteritidis. W trakcie postępowania wyjaśniającego ustalono, że drób pochodził z gospodarstwa Bożena Jackiewicz, Bogusze 776, 146-100 Sokółka. PLW w Lublinie zwrócił się także z zapytaniem do PLW w Sokółce czy w okresie poprzedzającym przemieszczenie drobiu do uboju w dniu 14.06.2021r. pobierane były urzędowe próby podeszwowe w gospodarstwie. Podczas kontroli Inspektorów WIW nie okazano odpowiedzi na powyższe zapytanie.

Inspektorzy WIW stwierdzili błędnie wpisaną datę w protokole pobrania prób „14.09.2021” oraz brak podpisu przedstawiciela przedsiębiorstwa. Dodatkowo Kontrolerzy WIW sugerują, aby PLW w Lublinie rozważył przyszłościowo dokładniejsze opisywanie miejsca poboru prób w protokołach zgodnie z nr pomieszczenia na planie technologicznym zakładu.

Następnie PLW w Lublinie w dniu 16.06.2021r. pobrał kolejne wymazy czystościowe (przedoperacyjne z obszarów produkcyjnych) – protokół pobrania próbek do badań nr 4200.1.172.2021. Próbki zostały pobrane z : posadzki pomieszczenia nr 106, kłamki w pomieszczeniu 106, powierzchni podeszwy obuwia roboczego przeznaczonego do poruszania się w części czystej zakładu, kontenera, przegrody taryfikacji tuszki, otworu technologicznego CCP1 (vacuum), pasa transmisyjnego przy CP3, ściany przy umywalce punktu badania poubojowego, szczotki do czyszczenia stawów skokowych, otworu przy kratce ściekowej w okolicy skubarki. Badania zostały przeprowadzone w ZHW w Lublinie (sprawozdanie z badań 21/01980/MśS/1-10 z dnia 21.06.2021). Otrzymano wyniki dodatnie w 3 próbkach (1,3,10). W badanych próbkach wykryto Salmonellę Enteritidis.

W związku z zaistniałą sytuacją PLW w Lublinie dnia 25.06.2021r. wydał decyzję znak: Bżp.4200.1.193.2021 stwierdzającą zagrożenie w zakresie możliwości przeniesienia zanieczyszczenia krzyżowego bakteriami z rodzaju Salmonella na wszystkie produkty wyprodukowane w zakładzie SuperDrob S.A. Oddział w Lublinie oraz zakazującą wprowadzanie na rynek w formie świeżej tuszek drobiowych, elementów mięsa drobiowego i podrobów pozyskanych w wyniku uboju drobiu w zakładzie SuperDrob S.A. Oddział w Lublinie, za wyjątkiem przewozu tego mięsa do innych zakładów, w związku z poddaniem go przemysłowej obróbce cieplnej lub innej obróbce mającej na celu wyeliminowanie pałeczek Salmonella. PLW w Lublinie uzasadnił swoją decyzję faktem uzyskania wyników badań laboratoryjnych w kierunku Salmonella w urzędowych próbkach pobranych w okresie 14-17.06.2021r., potwierdzając, że występowanie problemu w zakresie bakterii z rodzaju Salmonella w zakładzie SuperDrob S.A. Oddział w Lublinie stwierdzono w trakcie każdego dnia ubojowego w tym czasie. Tym samym uznano, że dotychczasowe działania zakładu są niewystraszające,



aby skutecznie wyeliminować problem obecności bakterii z rodzaju Salmonella w tym zakładzie i zapobiec skażeniu krzyżowemu mięsa drobiowego. Zatem PLW w Lublinie uznał, że optymalnym rozwiązaniem tego problemu byłoby poddanie obróbce termicznej tuszek drobiowych, elementów mięsa drobiowego i podrobów poprzez ustanowienie powyższego nakazu. W związku z powyższym PLW w Lublinie mając na uwadze konieczność zapewnienia ochrony zdrowia publicznego uznał za konieczne wydanie niniejszego nakazu, jednocześnie uwzględniając fakt, że mięso zanieczyszczone bakteriami z rodzaju Salmonella można poddać odpowiedniej obróbce, która skutecznie wyeliminuje te bakterie.

Następnie Inspektor PIW przedstawił dokumenty dotyczące wymazów pobranych przedubojowo, ze środka transportu, próbek ze skór szyi drobiu, wymazów pobranych poubojowo które zostały pobrane w dniu 20.07.2021r. Inspektorom WIW okazano protokół pobrania próbek nr Bżp. 4200.1.215.2021 (wymazy z powierzchni) – 10 próbek wymazy środowiskowe pobrane przedoperacyjnie, 5 próbek wymazy z powierzchni środków transportu drobiu pobrane po rozładunku, przed myciem.

Inspektorzy WIW stwierdzili, że w załączniku nr 1 do protokołu pobrania próbek wpisano błędną datę „20.12.2021”. Badania zostały wykonane w ZHW w Lublinie. Stwierdzono 4 próbki dodatnie. Wszystkie próbki dodatnie pochodziły z platformy środków transportu drobiu (próbki 12,13,14,15). W trzech próbach wykryto Salmonellę z grupy 0:4 (B), w 1 próbce Salmonellę z grupy 0:8 (C2) Wymazy czystościowe (przedoperacyjne) z powierzchni roboczych w zakładzie – wyniki ujemne. W tym samym dniu zostały także pobrane próbki ze skóry z szyi kurczaka. W 4 na 5 próbkach wykryto Salmonellę (3 próbki Salmonella z grupy 0:4 (B) oraz 1 próbka Salmonella z grupy 0:7 (C1)). Pobrano także 10 wymazów środowiskowych z powierzchni produkcyjnych – pooperacyjnie przed myciem i dezynfekcją. W 1 próbce stwierdzono Salmonellę z gr 0:7 (C1)- osłona skubarki nr 4. W związku z zaistniałą sytuacją PLW w Lublinie poinformował PLW w Sokołowie Podlaskim o stwierdzonych wynikach badań. Ustalono, że drób pochodził z gospodarstwa Jan Kosieradzki, Kowiesy 9, 08-311 Bielany. Jednocześnie kierując prośbę o przekazanie informacji, czy świadectwa zdrowia towarzyszące wysyłce drobiu z wspomnianego gospodarstwa do uboju wystawiono w oparciu o wyniki badań urzędowych próbek podeszwowych. Inspektorom WIW nie okazano odpowiedzi w tej sprawie.

Inspektorzy WIW działania PLW w Lublinie oceniają pozytywnie. Wyniki otrzymane jednoznacznie świadczą o problemie w produkcji pierwotnej.

Dodatkowo Inspektorzy WIW zwrócili uwagę na potrzebę uważnego wypełniania dokumentów przez osobę pobierającą próbki (w części protokołów stwierdzono błędne daty lub brak podpisów).

## **Prawidłowość realizacji programu wzmożonej kontroli Salmonella w wybranych zakładach „ pobieranie prób z skóry szyi”.**

PLW w Lublinie został zobligowany pismem Zastępcy GLW Pani Katarzyny Piskorz z dnia 19.03.2021r. znak : GIWSR.92.2021 do wzmożonego urzędowego próbkobrania skórek z szyi z wszystkich produkowanych partii. Realizacja programu rozpoczęła się od 24 marca 2021r. Wyniki wzmożonego próbkobrania podawane są w cyklu 2 tygodniowym.

Wyniki do chwili kontroli przedstawiały się następująco:

- 24-28.03.2021 (15 próbek zbadanych, z 3 partii produkcyjnych, wyniki dodatnie 0),
- 29.03-04.04.2021 (20 próbek zbadanych, z 4 partii produkcyjnych, wynik dodatni 1 – Salmonella Enteritidis),
- 05-11.04.2021 (20 próbek zbadanych, z 4 partii produkcyjnych, wynik dodatni 2 – Salmonella Enteritidis/ Salmonella Infantis),
- 12-18.04.2021 (25 próbek zbadanych, z 5 partii produkcyjnych, wynik dodatni 5 – Salmonella Enteritidis),
- 19.04-02.05.2021 (40 próbek zbadanych, z 8 partii produkcyjnych, wynik dodatni 0),
- 03-16.05.2021 (45 próbek zbadanych, z 9 partii produkcyjnych, wynik dodatni 7 próbek w tym 5 Salmonella Enteritidis, 2 Salmonella Spp z grupy 0:7 C1),
- 17-30.05.2021 (40 próbek zbadanych, z 8 partii produkcyjnych, wynik dodatni 0),
- 31.05-13.06.2021 (40 próbek zbadanych, z 8 partii produkcyjnych, wynik dodatni 11 próbek w tym 9 Salmonella Infantis, 2 Salmonella Spp. ),
- 14-27.06.2021 (45 próbek zbadanych, z 9 partii produkcyjnych, wynik dodatni 21 próbek w tym 18 Salmonella Spp., 3 Salmonella Infantis),
- 28.06-11.07.2021 (45 próbek zbadanych, z 9 partii produkcyjnych, wynik dodatni 35 próbek w tym 29 Salmonella Infantis, 1 Salmonella spp., Salmonella Newport 4, Salmonella Enteritidis),
- 12-25.07.2021 (50 próbek zbadanych, z 10 partii, wynik dodatni 20 próbek w tym Salmonella Enteritidis 3, Salmonella Infantis 8, salmonella Spp. 9),
- 26.07.-08.08.2021 (40 próbek zbadano, z 8 partii, wynik dodatni 1 Salmonella Spp.),
- 09-22.08.2021 (50 próbek zbadano, z 20 partii, wynik dodatni 20 próbek w ty Salmonella Infantis 1, Salmonella Newport 9, Salmonella Enteritidis 4, Salmonella Kentucky 4, Salmonella Spp. 2),
- 23.08.-05.09.2021 (50 próbek zbadano, z 19 partii, wynik dodatni 37 próbek w tym Salmonella newport 7, Salmonella Enteritidis 20, Salmonella Spp. 10).

Podsumowanie dotychczasowych badań wskazuje na skalę problemu. 8 sesji próbkobrania z 14 wykazały wynik dodatni Salmonella Enteritidis, która jest objęta

programem. Drób do zakładu przyjeżdża z wynikiem ujemnym – próby podeszwowe. Co jednak świadczy, że wyniki te nie są adekwatne do zaistniałej sytuacji. PLW w Lublinie podjął wzmożone działania w postaci dodatkowych próbkobrań (padłe ptaki w transporcie, dodatkowe próby czystościowe w zakładzie). Wyniki tych działań wskazują jednoznacznie, że podstawą problemu jest produkcja pierwotna. Zdaniem Inspektorów WIW, zakład powinien zwiększyć zakres kontroli na fermach oraz ilość pobieranych prób podeszwowych.

### **Badanie wody w oparzelniku.**

W trakcie kontroli poinformowano Inspektorów WIW, iż takie próby są zaplanowane na dzień: 30.08.2021r. Próby te zostały pobrane w celu oceny kształtowania się zanieczyszczenia mikrobiologicznego wody w trakcie dziennego cyklu oparzania.

### **Ocena prawidłowości badania poubojowego drobiu.**

PLW w Lublinie wyegzekwował na nadzorowanym zakładzie wprowadzenie zmian na stanowisku badania poubojowego. Przy stole znajdującym się pod torem do podwieszania tuszek został zainstalowany zsyp wraz z pompą pneumatyczną, dzięki czemu zakwestionowane pakiety jelit są wrzucane przez ULW do tego zsypu, nie zaś do leja ślizgowego konfiskat, tak jak miało to miejsce przed zmianą. Na chwilę obecną usuwaniem zakwestionowanych pakietów jelit zajmuje się jeden z ULW na stanowisku badania poubojowego. Czynnością tą nie zajmuje się drugi z badających ULW. Obsada stanowiska badania poubojowego pozostała niezmienna- na stanowisku badania znajduje się 3 ULW, zmieniono jednak ich umiejscowienie na stanowisku, poprzez to, że pierwszy ULW dokonuje oględzin tuszek od strony brzusznej, drugi ULW stojący po przeciwnej stronie dokonuje oględzin tuszek po stronie grzbietowej, trzeci ULW stojąc obok drugiego ULW dokonuje oględzin pakietów jelit. Ponadto zwiększono liczbę wylewek z wodą z jednej do dwóch, dzięki czemu ULW oglądający tuszki od strony brzusznej ma do dyspozycji pierwszą wylewkę z wodą, natomiast ULW oglądający tuszki od strony grzbietowej oraz ULW oglądający pakiety jelit mają do dyspozycji drugą wylewkę. Sposób funkcjonowania stanowiska badania poubojowego jest stale kontrolowany przez Inspektorów PIW, pod kątem wyegzekwowania na nadzorowanym zakładzie ewentualnych kolejnych działań mających na celu poprawę ergonomii przy wykonywaniu badania poubojowego.

Zdaniem Inspektorów WIW podjęte działania w celu usprawnienia badania poubojowego zostały zrealizowane prawidłowo.

**Działania służb surowcowych zakładu (analiza kontrahentów, kontrole służb zakładowych w gospodarstwach, weryfikacja skuteczności dezynfekcji kurników).**

Podczas kontroli Inspektorzy WIW zwrócili się do przedstawicieli zakładu o przedstawienie podjętych działań służ surowcowych u hodowców w związku z zaistniałą sytuacją – występowania licznych wyników dodatnich w kierunku Salmonella w ostatnim roku.

Przedstawiciel zakładu poinformował Inspektorów, że od 2020 r. tworzony jest plan naprawczy obejmujący zakłady całej grupy SuperDrob. W skład jego założeń wchodzi m.in. kontrola nad nadzorem stad reprodukcyjnych, powołano wewnętrzny serwis zootechniczny. Na chwilę obecną są to 4 osoby, które mają pod swoją opieką fermę (90 lokalizacji ferm/ 120 podmiotów). Raz do roku przeprowadzany jest pełny audyt wewnętrzny. Taki audyt przeprowadza zootechnik przypisany terytorialnie do danej fermy wraz z koordynatorem zespołu. W trakcie kontroli Inspektorom WIW przedstawiono formularz protokołu z takiej kontroli. Formularz z audytu wewnętrznego na fermie zawiera następujące wiersze: ogrodzenie fermy, lokalizacja, dezynfekcja kół pojazdów, zapisy dotyczące częstotliwości uzupełniania środka do dezynfekcji, księga wizyt, badania na nosicielstwo salmonelli, dokumenty dostawy piskląt, dokumenty dostawy słomy, pochodzenie słomy, dokumenty dostawy paszy, księga leczenia drobiu, weterynaryjny plan zdrowia, wymazy czystościowe przed wstawieniem drobiu, wymazy podeszwowe, badania jednodniówek, badanie wody, plan postępowania na wypadek wystąpienia grypy ptaków, rodzaj używanej ściółki, stosowanie zamglawiania po dościelaniu, miejsce przechowywania ściółki, systemy alarmowe w kurniku, stan karmideł, stosowanie odzieży ochronnej, wentylacja w obiekcie, obciążenie na m<sup>2</sup>, umowa na odbiór obornika, deratyzacja, szkolenia pracowników. Dodatkowo przedstawiono kontrolującą formularz audytu bioasekuracyjnego, który według oświadczenia przedstawiciela zakładu jest stosowany podczas kontroli skróconej, odbywającej się na fermie 2 razy do roku lub dodatkowo w przypadku wygenerowanego powiadomienia RASFF. Inspektorzy WIW stwierdzili brak przeprowadzania kontroli po powiadomieniach RASFF, co jest w sprzeczności z powyższym oświadczeniem pracownika podmiotu. Powyższy formularz zawiera następujące wiersze: ogrodzenie fermy, uporządkowanie terenu wokół fermy, pasza i woda zabezpieczona przed dzikimi ptakami, maty nasączone środkiem dezynfekcyjnym, koła pojazdów dezynfekowane, czyszczenie i odkażanie narzędzi, osobna obsługa do każdego z kurników, rejestr wejść osób, aktualne badania na nosicielstwo salmonella, szkolenia pracowników.

Zdaniem Inspektorów WIW, oba te protokoły są dostosowane do spełniania wymagań bioasekuracji w gospodarstwach, w związku z tym zagadnienia w nich zawarte nie będą miały przełożenia w kontrolach związanych z występowaniem Salmonella na fermach.

Z informacji uzyskanych od przedstawiciela zakładu wynika, że dział prawny firmy pracuje nad zmianą zapisów umów kontraktacyjnych (dotyczących m.in. konieczności przeprowadzania wymazów czystościowych, badań kurcząt

1 dniowych, wymazów podeszwowych pobieranych przez zespół zootechniczny). Przedstawiciel zakładu zwrócił uwagę kontrolujących na problemy z brakiem surowca na rynku związanego z wystąpieniem na początku roku ptasiej grypy. Dodatkowo wspomniano, że dział surowcowy musi uzyskać zgodę od właściciela gospodarstwa na pobranie prób podeszwowych w kurnikach, co nie zawsze jest możliwe do wykonania. Na chwilę obecną trwają prace nad stworzeniem listy hodowców, którzy wykazują wyniki dodatnie „lista hodowców podejrzanych”. Wyrywkowo pobierane były wymazy czystościowe na fermach przed wstawieniem. Jedynie 1 próbka wyszła dodatnia, pozostałe były ujemne. Zakład wskazuje, że problem ten dotyczy ferm brojlerów i nie jest powiązany ze stadami reprodukcyjnymi. Kolejną kwestią która została poruszona jest mała świadomość hodowców dotycząca realnego zagrożenia. Podniesiono też temat zbyt dużej ilości stosowanych antybiotyków, odkażania słomy podczas tuczu co wpływa na maskowanie choroby. Zwrócono uwagę na badanie w wytwórniach pasz. Inspektorzy WIW zapytali czy wszyscy hodowcy posiadają swoje wytwórnie pasz. Przedstawiciele zakładu odpowiedzieli, że 65% hodowców korzysta z wytwórni pasz zrzeczony w spółce SuperDrob.

Podczas kontroli poruszono kwestię dezynfekcji na fermach. Stwierdzono, że część ferm ma podpisaną umowę z firmami dezynfekcyjnymi, niektórzy hodowcy jednak wykonują tę dezynfekcję we własnym zakresie.

Przedstawiciele zakładu przekazali też informację, że planowane są dodatkowe szkolenia rolników, które będą przeprowadzane przez zespół zootechniczny. Na chwilę obecną prowadzone są szkolenia indywidualne na fermach przez firmę A-vet.

Przedstawiciel zakładu poinformował, że po wstępnej analizie sytuacji na fermach zauważono newralgiczne punkty (transport - dezynfekcja samochodu, ubiórka - która powoduje duży stres ptaków, siatki na wylotach powietrza, zwierzęta towarzyszące na fermach (pies, kot), dodatkowo zwrócono uwagę na konieczność wydłużenia przerw pomiędzy kolejnymi wstawieniami).

Podczas kontroli Inspektorzy WIW poprosili o przedstawienie wyników audytów na 7 wybranych fermach najczęściej powtarzających się w powiadomieniach RASFF:

- Konrad Wysokiński – 92% zgodności, kontrola odbyła się 22.04.2021r. Wykazano nieprawidłowości w postaci: lokalizacji fermy, dezynfekcji kół, badań na nosicielstwo pracowników, brak badań 1 dniówek, ściółka. Nie prowadzono dodatkowych kontroli po powiadomieniach RASFF.

- Grzegorz Mirończuk – 82% zgodności, kontrola odbyła się 26.05.2021r. Wykazano następujące nieprawidłowości: brak zapisów dotyczących stosowania środka dezynfekcyjnego na matach, brak uzupełnionego planu zdrowia, brak umowy na obornik, brak przedstawienia wyników badań wody.

- Rafał Głuchowski – 92% zgodności, kontrola odbyła się 17.05.2021r. Wykazano następujące nieprawidłowości: blisko położona ferma reprodukcyjna – 150 m, brak planu zdrowia, brak wymazów podeszwowych wykonywanych przez służby SuperDrob, ściółka.

Robert Rzewuski – 87% zgodności, kontrola 10.05.2021r. Wykazano następujące uchybienia: brak ogrodzenia fermy, brak zapisów o środkach do dezynfekcji, brak planu zdrowia, ściółka.

Wojtaś – 83,3% zgodności, kontrola 24.05.2021r. Wykazano następujące nieprawidłowości: brak ogrodzenia, brak zapisów o środkach dezynfekcyjnych, brak wymazów czystościowych przed wstawieniem.

Pozostałych dwóch hodowców nie kontrolowano.

Przedstawiciel zakładu posumował najczęściej spotykane uchybienia podczas audytów na fermach: niewłaściwie przechowywana słoma lub brak peletu słomianego po obróbce termicznej, brak zmiany środka dezynfekcyjnego, brak regularnego nadzoru nad środkami dezynfekcyjnymi.

Zakład zobowiązał się do przeprowadzenia analizy wszystkich kontrahentów w terminie do końca listopada oraz przeprowadzenia audytów na fermach powtarzających się w powiadomieniach RASFF związanych z wykryciem Salmonella Enteritidis w ciągu miesiąca. Wyniki tych działań mają zostać przekazane do WIW Lublin za pośrednictwem PLW w Lublinie.

Kontrolerzy WIW zalecili stworzenie oddzielnego protokołu audytu ferm po powiadomieniach RASFF. Dodatkowo zwrócili uwagę, że ocena % stosowana w protokołach zakładu nie odzwierciedla stanu faktycznego ocenianych obiektów.

**Instrukcja/ procedura – przyjęcia dostaw (Sposób pozyskiwania surowca, możliwość jego identyfikacji, kontrola dokumentacji towarzyszącej).**

Inspektorzy WIW przeanalizowali zapisy Instrukcji HACCP-Przyjęcie drobiu do uboju IH-01/PH-10. Z treści powyższej instrukcji wynika, iż kierowca dowożący drób przekazuje wagowemu Świadectwo zdrowia oraz Łańcuch żywieniowy. Wagowy kontroluje obecność dokumentów, wpisuje numer świadectwa oraz informacje dotyczące łańcucha żywieniowego do raportu z uboju (raportów z dostaw). Dokumenty te przekazuje następnie do weryfikacji Brygadziście/ Kierownikowi/ Mistrzowi Uboju. Brygadziście/ Kierownik/ Mistrz Uboju sprawdza czy drób został prawidłowo zidentyfikowany, czy towarzyszyły mu odpowiednie informacje z gospodarstwa pochodzenia, czy pochodził z gospodarstwa lub obszaru objętego zakazem przemieszczania lub innymi ograniczeniami związanymi ze zdrowiem zwierząt lub zdrowiem publicznym, czy był zdrowy, czy w chwili

przybycia do rzeźni zachowany był dobrostan. Odpowiednie dane uzupełnia w karcie: *Informacje dotyczące zwierząt (drobiu) wprowadzanych do rzeźni*. Brygadzysta/Kierownik/Mistrz uboju po sprawdzeniu dostarcza dokumenty wraz z ewentualnymi uwagami ULW. ULW po zweryfikowaniu otrzymanych dokumentów wydaje decyzję o przyjęciu ptaków do uboju.

Inspektorzy WIW stwierdzili, iż z zapisów powyższej instrukcji nie wynika jednoznacznie która osoba zajmuje się weryfikacją dokumentów: Brygadzysta/Kierownik/ Mistrz Uboju. Ponadto powyższy dokument nie wskazuje, że na przejściu drobiu znajduje się punkt kontrolny CP1A. Dodatkowo do powyższej instrukcji dołączony jest wzór Karty Liczmana- Informacje dotyczące zwierząt (drobiu) wprowadzanych do rzeźni. W powyższej karcie stwierdzono brak legendy odnośnie poszczególnych ocenianych punktów. Przedstawiciel zakładu nie potrafił wytłumaczyć, co oznacza ocena „złe” w kolumnie wygłodzenie, oraz czym różni się kolumna okarmienie od kolumny wygłodzenie. Nie podano również na jakiej podstawie oceniane są % zapisy w poszczególnych kolumnach.

Inspektorzy WIW podczas oględzin zakładu w dniu 30.08.2021r. zwrócili uwagę na fakt, że rozładowywany drób jest brudny, kontenery w znacznym stopniu były zanieczyszczone kałem, drób jest zróżnicowany wagowo, co wpłynęło negatywnie na cały proces oszłamiania, a potem skutkowało nieprawidłowym patroszeniem, a w konsekwencji kilkukrotnym zatrzymywaniem linii ubojowej przez ULW i dostosowywania patroszarki. Po analizie dostarczonej do rzeźni dokumentacji, stwierdzono, że ptaki pochodziły z gospodarstwa Pana Wojciecha Kuźbiela, który kilkukrotnie „występował” w powiadomieniach RASFF: 0663/11/2021, 0663/14/2021, 0663/16/2021, 0663/21/2021, a część jego stada pochodząca z innych kurników ubijana była w uboju sanitarnym. Ptakom do uboju towarzyszyły dokumenty w postaci łańcucha żywieniowego oraz świadectwa zdrowia. Próbkę do badań podeszwowych pobrano 16.08.2021r. – wynik ujemny Salmonella (VetLab Brudzew). Inspektorom WIW przedstawiono raport z dostaw w którym to widnieje informacja, że w transporcie padło łącznie 108 szt., ponadto 308 szt. zostało zdyskwalifikowanych przez ULW. W wyniku zaistniałej sytuacji PLW w Lublinie pobrał dodatkowe próbki skór z szyi (Protokół pobrania próbek do badań nr Bżp. 4200.1.66.2021/300821/2). Badanie odbyło się w ZHW w Lublinie. We wszystkich 5 próbkach stwierdzono Salmonella Enteritidis (Sprawozdanie z badań 21/02971/MśS/1-5). Co skutkowało wygenerowaniem przez PLW w Lublinie powiadomienia RASFF nr 0663/28/2021.

**Transport drobiu do rzeźni (% transportu własnego zakładu, czas dostaw, mycia i dezynfekcja pojazdów oraz klatek, szkolenia pracowników obsługi transportowanego drobiu, gęstość załadunku ptaków).**

W trakcie trwania kontroli poruszono kwestię długości czasu transportu. Z odpowiedzi uzyskanej od przedstawiciela zakładu wynika, iż najdłuższa trasa wynosi 300-330 km i transport trwa 5 godzin. 70% samochodów należy do przewoźników prywatnych z którymi zakład ma podpisane umowy, 30%

to samochody zakładowe. Na terenie zakładów znajduje się myjnia środków transportu. Kierowca jest odpowiedzialny za mycie. Przed przystąpieniem do mycia środka transportu- kierowca przebiera się w odpowiednią odzież roboczą. Brak jest prowadzonej weryfikacji mycia przez dział jakości zakładu. Z informacji uzyskanej od przedstawiciela zakładu wynika, że ten sam środek transportu może przywieźć kilka dostaw tego samego dnia, co zdaniem Inspektorów WIW może mieć wpływ na powstawanie zakażeń krzyżowych poprzez nieskuteczną dezynfekcję (za krótki czas działania środka dezynfekcyjnego).

### **Analiza schematu blokowego.**

PLW w Lublinie przeprowadził weryfikację dokumentacji związanej z procedurami opartymi na zasadach HACCP, w tym schematów blokowych, analizy zagrożeń i towarzyszących jej procedur i instrukcji podczas kontroli doraźnych których wyniki opisano w protokołach Spiwet 00 - sygn.. Bżp.4200.1.70.2021 z dnia 30.03.2021, 19.04.2021, 13.08.2021r. Ponadto PLW w Lublinie weryfikował procedury zakładowe w trakcie kontroli okresowych to jest z dnia : 11.03.2021 r. (kontrola okresowa w I-szym kwartale) oraz 18.06.2021r. (kontrola okresowa w II-gim kwartale). W nadzorowanym zakładzie dokonano kolejnych korekt schematu blokowego HACCP w zakresie wskazania w tym schemacie wartości kontrolnych (w przypadku CP) oraz wartości krytycznych (w przypadku CCP). W ramach czynności kontrolnych PLW w Lublinie w związku z realizacją poleceń ujętych w sprawozdaniu z Biura Kontroli GIW dokonał analizy zapisów na etapach 13 i 14 schematu blokowego, pod kątem zmiany etapów 13 i 14 na jeden etap w schemacie blokowym. Po dokonaniu analizy porównawczej etapów 13 i 14, z układem urządzeń w pomieszczeniu nr 133 oraz projektem technologicznym (wersja czerwiec 2021) PLW w Lublinie potwierdził, że przecinanie powłok brzusznych odbywa się za pomocą urządzenia nr 133.04 (urządzenie do nacinania powłok brzusznych) natomiast patroszenie odbywa się za pomocą urządzenia nr 133.05 tj. automatycznej patroszarki. Urządzenia te są umiejscowione w pewnej odległości od siebie. Analogiczna sytuacja ma miejsce w przypadku uboju, według schematu blokowego, etap 4 to oszołomienie, a etapem 5 jest przecięcie naczyń krwionośnych. Etapy 4 i 5 składają się na proces uboju drobiu. W tym przypadku oszołomienie elektryczne następuje za pomocą urządzenia nr 131.02 natomiast przecięcie naczyń krwionośnych następuje za pomocą urządzenia 132.02. Etapy 4 i 5 nie zostały zakwestionowane w trakcie kontroli BK GIW.

W ocenie Inspektorów WIW, zalecenia BK GIW odnośnie schematu blokowego zostały zrealizowane prawidłowo.

**Identyfikacja i określenie partii. Sposób realizacji przez zakład wymagań dotyczących oznakowania i możliwości śledzenia mięsa drobiowego, w tym dokumentacji handlowej.**



Kontrolerzy WIW przeanalizowali zapisy instrukcji „Instrukcja Identyfikacji i Identyfikowalności surowca, półproduktu i wyrobu gotowego pozyskanych z kurcząt” – IP-01/Pj-16 wydanie 13 z dnia 05.07.2021. Na oznakowanie partii składa się 9-cio cyfrowy numer identyfikacyjny: R DDD XX KKK gdzie: R- ostatnia cyfra roku produkcji, DDD- oznacza w przypadku tuszek, elementów i podrobów kolejny numer dnia produkcji w roku, w przypadku surowych wyrobów mięsnych jest to kolejny numer dnia pakowania w roku, XX- są to cyfry kontrolne 50 lub 20 w przypadku partii specjalnej + numer kurnika czyli np. dla kurnika nr 4 XX wynosi 54 lub 24, dla surowych wyrobów mięsnych stosowana jest liczba 11, KKK- oznacza numer kontrahenta według wykazu kwalifikowanych dostawców żywności, dla surowych wyrobów mięsnych jest to 000. Rozchód wyrobów gotowych z Magazynu Wyrobów Gotowych rejestrowany jest w systemie CDN i EtiForm.

### **Procedura- wycofania towaru z obrotu.**

W trakcie kontroli Inspektorzy WIW otrzymali do wglądu Instrukcję HACCP „Instrukcja postępowania w przypadku wycofania wyrobu z rynku”- IH-28, Wydanie 02 z dnia 05.06.2019. Instrukcja ta określa sposób oraz zakres postępowania w przypadku wycofania z rynku produktów. Zgodnie z zapisami instrukcji Dyrektor Zakładu po otrzymaniu informacji o znajdującym się na rynku wyrobie o niewłaściwej jakości zdrowotnej niezwłocznie powiadamia Dyrektora ds. Jakości, Kierownika Działu kontroli Jakości, Zespół ds. Sytuacji Kryzysowych, Powiatowego Lekarza Weterynarii oraz Zarząd. Pracownik Działu Kontroli Jakości we współpracy z innymi działami zakładu przeprowadza pełną identyfikowalność produktu poprzez ustalenie pochodzenia surowca, dodatków i materiałów pomocniczych. Ustala datę i wielkość wyprodukowanej partii oraz sporządza listę odbiorców.

Kontrolerzy WIW otrzymali także do wglądu instrukcję IP-11 wydanie 10 z dnia 21.02.2020 „Zarządzanie w sytuacjach kryzysowych”. Instrukcja ta określa sposób postępowania w przypadku wycofania produktów niebezpiecznych dla zdrowia i życia konsumenta (np. przekroczony limit dioksyn, zanieczyszczenie ciałem obcym, obecność Salmonella Typhimurium lub Salmonella Enteritidis w żywności) na terenie Polski, krajów UE oraz krajów trzecich, jak również sposobu postępowania w sytuacjach awaryjnych jak pożar lub wyciek amoniaku. Z zapisów powyższego dokumentu wynika, że w przypadku wyników dodatnich na obecność pałeczek Salmonella w danej partii drobiu Dyrektor Zakładu zwołuje zespół ds. sytuacji kryzysowych i w porozumieniu z Pełnomocnikiem ds. jakości podejmuje działania w celu identyfikacji podejrzanej partii drobiu. W przypadku obecności surowca w zakładzie zatrzymuje daną partię, zleca pobranie prób w celu wykonania ponownych badań mikrobiologicznych. Gdy produkt został już wysłany do odbiorców Pełnomocnik w porozumieniu z Dyrektorem Zakładu uruchamiają procedurę wycofania wyrobu z rynku, jeśli termin przydatności zidentyfikowanych asortymentów jeszcze nie upłynął. Dyrektor Zakładu w porozumieniu z Pełnomocnikiem ds. jakości zleca weryfikację procesów produkcji oraz mycia

i dezynfekcji. Przekazuje informacje do Dyrektora Kontraktacji celem weryfikacji hodowcy. Dyrektor kontraktacji poleca przeprowadzenie dochodzenia wyjaśniającego na fermie z której pochodziła podejrzana partia drobiu. Ferma pozostaje pod szczególnym nadzorem. Ustalenia i wnioski oraz propozycje działań korygujących przekazuje Dyrektorowi Zakładu. W przypadku uzyskania wyników dodatnich ustalany jest kierunek zagospodarowania surowca z przeznaczeniem do przetwórstwa lub utylizacji za zgodą Powiatowego Lekarza Weterynarii. W przypadku wyników potwierdzających obecność pałeczek Salmonella, za zgodą Powiatowego Lekarza Weterynarii mięso zostaje skierowane do produkcji wyrobów, których obróbka termiczna prowadzona będzie w taki sposób, aby produkt osiągnął wewnętrzną temperaturę wyższą niż 72°C. Dodatkowo w instrukcji tej ujęto zapis dotyczący kwestii przypadku ponownego dostarczenia do zakładu drobiu podejrzanego o zakażenie pałeczkami Salmonella od tego samego hodowcy, mogą być podjęte działania naprawcze obejmujące między innymi: audyt na fermie drobiu w zakresie ochrony przed zakażeniem pałeczkami Salmonella, dodatkowe szkolenia osób pracujących na fermie, ewentualne dodatkowe wymazy z pojazdów i klatek przewożących żywca do uboju, pobór dodatkowych prób skór z szyi kurczaka na obecność Salmonella w ramach badań właścicielskich.

Inspektorzy WIW stwierdzili, że zapisy powyższej instrukcji nie są prawidłowo egzekwowane przez zakład. Nie prowadzono celowanych dochodzeń wyjaśniających na fermach. Dodatkowo wątpliwość kontrolujących budzą zapisy dotyczące pobierania dodatkowych prób mikrobiologicznych przez zakład. Ponadto PLW w Lublinie wielokrotnie zgłaszał problemy z czasem tworzenia list dystrybucyjnych do powiadomień RASFF. W związku z licznymi przypadkami występowania wyników dodatnich Salmonella według Inspektorów WIW, PLW w Lublinie powinien zasugerować osobom odpowiedzialnym w podmiocie rozważenie możliwości zatrudnienia dodatkowych osób w dziale jakości zakładu.

### **Walidacja procesów mycia i dezynfekcji**

W trakcie kontroli zakład przedstawił *Plan przebiegu walidacji procesów mycia i dezynfekcji* PJ-42 wydanie 02 z dnia 11.08.2021. Zgodnie z zapisem pkt 6.5 planu walidacji, zakład w celu wykazania skuteczności stosowanych metod mycia przeprowadził 3 cykle walidacyjne. Pierwszy cykl w dniach 30-31.03.2021r., drugi cykl 31.03.-01.04.2021r., trzeci cykl 07-08.04.2021r. Przebieg walidacji procesów mycia oceniono dla konkretnych środków myjących poprzez pobranie wymazów czystościowych z powierzchni mających oraz nie mających kontaktu z żywnością. W dniach 30-31.03.2021r. ocenę skuteczności mycia przeprowadzono dla zastosowanych środków myjących : Enduroplus VE6 (mycie zasadowe), Diverfoam SMS Chlor VF 18 (mycie zasadowe) oraz EnduroUniphase VE 15 (mycie zasadowe). Środki do mycia były stosowane wg kolejności wymienionej powyżej. W dniach 31.03.-01.04.2021 oraz 07-08.04.2021r. ocenę skuteczności mycia przeprowadzono dla zastosowanych środków myjących: Enduroplus VE6 (mycie

zasadowe), Diverfoam SMS Chlor VF 18 (mycie zasadowe), EnduroUniphase VE 15 (mycie zasadowe) oraz Aciplusfoam VF 59 (mycie kwaśne). Środki do mycia były stosowane wg kolejności wymienionej powyżej. Zgodnie z pkt 6.2. planu walidacji w zakładzie określono liczbę próbek do badań (wymazy czystościowe) mających oraz nie mających kontakt z żywnością. Zgodnie z tym punktem preferowane były miejsca trudne do mycia, w których stwierdza się tendencję do gromadzenia zanieczyszczeń. Zakład postępując zgodnie z pkt 6.8 planu walidacji pobrał próbki z linii, maszyn i urządzeń. W trakcie działań kontrolnych PLW w Lublinie przeprowadził analizę 3 przedstawionych zestawień uzyskanych wyników badań laboratoryjnych wymazów czystościowych. Zestawienia porównano z otrzymanymi sprawozdaniami z badań laboratoryjnych ustalając, że nadzorowany zakład dysponuje sprawozdaniami z badań laboratoryjnych wszystkich pobranych próbek w kierunku OLB i liczby Enterobacteriaceae w dniach 30-31.03.2021 (47 próbek przed myciem, 47 próbek po myciu, przed dezynfekcją), 31.03.-01.04.2021r. (45 próbek przed myciem, 45 próbek po myciu przed dezynfekcją) oraz w dniach 07-08.04.2021r. (55 próbek przed myciem, 55 próbek po myciu przed dezynfekcją). PLW w Lublinie stwierdził zgodność danych zawartych we wszystkich sprawozdaniach z badań laboratoryjnych z danymi dotyczącymi miejsc pobrania, uzyskanych wyników badań laboratoryjnych próbek w kierunku liczby OLD po myciu, uzyskanych wyników badań laboratoryjnych próbek w kierunku liczby OLD przed myciem, uzyskanych wyników badań laboratoryjnych próbek w kierunku liczby Enterobacteriaceae przed myciem, uzyskanych wyników badań laboratoryjnych próbek w kierunku liczby Enterobacteriaceae po myciu. Na podstawie przedstawionych przez zakład zestawień wyników porównanych za zgodność z zawartymi danymi w poszczególnych sprawozdaniach z badań PLW w Lublinie stwierdził, że w przypadku powierzchni wszystkich urządzeń uzyskano redukcję liczby OLD i liczby Enterobacteriaceae po myciu, w porównaniu do wyników badań laboratoryjnych wymazów czystościowych pobranych z tych samych powierzchni przed myciem.

Ponadto zgodnie z zapisem pkt 6.5 planu walidacji, zakład w celu wykazania skuteczności stosowanych metody dezynfekcji przeprowadził 3 cykle walidacyjne. Pierwszy cykl odbył się w dniach 30-31.03.2021r., drugi cykl 31.03.-01.04.2021r., trzeci cykl 07-08.04.2021 r. Przebieg walidacji procesu dezynfekcji oceniono dla konkretnego środka dezynfekcyjnego (Divosan Forte) poprzez pobranie wymazów czystościowych z powierzchni mających oraz nie mających kontaktu z żywnością. PLW w Lublinie po przeanalizowaniu zestawień wyników badań, porównanych za zgodność z zawartymi danymi w poszczególnych sprawozdaniach z badań stwierdził, że w przypadku powierzchni wszystkich urządzeń uzyskano redukcję liczby OLD i liczby Enterobacteriaceae po dezynfekcji do poziomu  $<1.0 \times 10^1$  jtk/ badaną powierzchnię, we wszystkich trzech cyklach walidacyjnych.

**Prawidłowość weryfikacji Planu HACCP przez zakład (analiza zagrożeń, przyjęte środki kontroli, CCP i ich wartości krytyczne, procedury dotyczące**

**ich monitorowania oraz wdrożone działania korygujące). Ocena skuteczności zapisów zawartych w procedurze PJ-36 (ocena zanieczyszczenia tuszek drobiowych). Szkolenia stanowiskowe personelu w przypadkach stwierdzanych niezgodności.**

Inspektorzy WIW przeanalizowali zapisy procedury „Procedura monitorowania czystości tuszek po procesie patroszenia –CCP2”. Zgodnie z zapisem powyższej procedury „wyznaczony pracownik dokonuje bieżącej oceny tuszek po ich przejściu przez urządzenie patroszalnicze - wyjęcie pakietu jelit z podrobami. Ocenia prawidłowość procesu patroszenia tj. wyjęcia pełnego pakietu jelit z podrobami z tuszki. W przypadku niepełnego lub braku wyjęcia pakietu jelit z podrobami pracownik zdejmuję tuszkę z linii patroszenia i dokonuje ręcznego wyjęcia pakietu jelit z podrobami. Tuszki z pakietem jelit z podrobami odwieża w wyznaczone miejsce w celu oceny przez ULW. Wyznaczony pracownik dokonuje oceny tuszek pod względem zanieczyszczenia po ich przejściu przez urządzenie patroszalnicze. W przypadku wystąpienia zanieczyszczenia pracownik zdejmuję tuszkę z linii i kieruje na materiał kat. 3. Mistrz ds. uboju/ brygadzysta dokonuje oceny czystości tuszek po procesie patroszenia dla każdego kontrahenta w ciągu dnia ubojowego. Ocenie wzrokowej poddanych zostaje 100 sztuk tuszek podczas każdego pomiaru. Wyniki pomiaru wpisuje do karty monitorowania czystości tuszek po procesie patroszenia.”

Z powyższej procedury wynika, że poziomem akceptowalnym jest 99% tuszek bez zanieczyszczeń oraz 97% tuszek prawidłowo wypatroszonych, co w ocenie Inspektorów WIW jest niezgodne z zapisami z działań korygujących przyjmujących inny zakres nieprawidłowości, a mianowicie „4-6% tuszek nieprawidłowo wypatroszonych i / lub 2-3% tuszek zanieczyszczonych”.

Działania korygujące polegają na wezwaniu przez mistrza/ brygadzystę pracownika działu utrzymania ruchu, celem regulacji urządzenia do patroszenia. W przypadku braku poprawy efektywności patroszenia Mistrz ds. Uboju dostawia dodatkowo pracownika celem zapewnienia prawidłowego przebiegu procesu. W powyższej procedurze nie jest wskazane jakie zadanie ma „dostawiony dodatkowo pracownik”. W przypadku powyżej 6% tuszek nieprawidłowo wypatroszonych i/lub powyżej 3% tuszek zanieczyszczonych zatrzymuje linię (brak wskazania w procedurze – kto wykonuje tą czynność) do czasu wezwania pracownika działu utrzymania ruchu, celem zapewnienia prawidłowego przebiegu procesu tj. wyeliminowania niezgodności lub obniżenia do poziomu akceptowalnego.

Zdaniem Inspektorów WIW, PLW powinien wpłynąć, aby dział Jakości ujednolicił zapisy w powyższej procedurze.

Kontrolerzy przeanalizowali zapisy z *Karty monitorowania czystości tuszek po procesie patroszenia - CCP2* za okres 19-23.07.21r. oraz 26.08-31.08.2021r. porównując je z zapisami z *Karty monitorowania czystości Tuszek Kurczęcych*

*po myciu – CP3 za okres 22.07-27.07.2021 oraz 25.08-31.08.21r. Stwierdzono, że czynności związane z monitorowaniem oraz kontrolą wykonała ta sama osoba w tym samym czasie np. dnia 26.08.2021 zapis na dwóch kartach godz. 3:00 oraz 10.10, w dniu 30.08.2021 godz. 9.20. W pozostałych dniach te wpisy godzinowe w kartach CP3 oraz CCP2 różniły się czasem 5-10 minut. W związku z tym Inspektorzy WIW stwierdzili, że ocena czystości tuszek, jej weryfikacja jest wykonywana nieprawidłowo. Należy nadmienić też fakt, iż PLW w Lublinie podczas kontroli okresowej w drugim kwartale w dniach 15-18.06.2021r. znak: Bżp.4200.1.168.2021 przeprowadził analizę kart monitorowania CCP2 i CP3 z dnia 08.06.2021, 01.06.2021, 02.06.2021 która wykazała, że monitorowanie CCP2 i kontrola CP3 jest wpisywana jako czynność wykonywana w tym samym czasie. (np. dla jednego dostawcy w dniu 02.06.2021 ta sama osoba o godzinie 3.10 dokonała jednocześnie czynności związanej z monitorowaniem CCP2, i CP3, dla jednego dostawcy w dniu 08.06.2021 ta sama osoba o godzinie 7.30 dokonała jednocześnie czynności w zakresie monitorowania CCP2, CP3, dla jednego dostawcy w dniu 01.06.2021r. ta sama osoba o godzinie 4.40 dokonała jednocześnie czynności w zakresie monitorowania CCP2 i CP3). PLW w Lublinie stwierdził, że powyższy fakt jest niezwykle istotny w kontekście działań podejmowanych w zakresie liczby partii produkcyjnych objętych wycofaniem z rynku, gdzie uwzględnia się wyniki monitorowania CCP2 i CP3. Zakład w piśmie z dnia 25.06.2021r. poinformował PLW w Lublinie, że w dniu 22.06.2021r. przeprowadzono szkolenie pracowników odpowiedzialnych za nadzór oraz prowadzenie zapisów w punktach CCP2 oraz CP3.*

Kontrolerzy WIW stwierdzili konieczność przeprowadzenia kolejnej weryfikacji przez PLW zapisów w kartach monitorowania CCP2, kontroli CP3.

Kontrolerzy przeanalizowali zapisy z instrukcji „Instrukcja operacyjna nadzorowania dobrostanu kurcząt podczas uboju oraz procesu patroszenia i obróbki tuszek – wydanie 13 z dnia 09.06.2021”. Z powyższego dokumentu wynika, iż ocenę wizualną czystości tuszek po myciu końcowym przeprowadza Mistrz/Brygadzysta dla każdej partii kurcząt dostarczonych do uboju w ilości 100 sztuk. Wymagania 97% czystych tuszek po wyjściu z myjki. Mistrz/Brygadzysta zapisuje ilość zanieczyszczonych tuszek w karcie monitorowania czystości tuszek kurczących po myciu. W przypadku stwierdzenia zanieczyszczeń powyżej 3% brygadzysta/ pracownik działu technicznego dokonuje przeglądu i regulacji myjki końcowej, zwiększając natężenie przepływu wody, tak aby zapewnić odpowiedni stan higieniczny tuszek oraz sprawdza prawidłowość pracy pozostałych maszyn i urządzeń na linii patroszenia. Niezwłocznie po przeprowadzonej regulacji myjki końcowej Mistrz/Brygadzysta dokonuje ponownej oceny wizualnej stopnia czystości 100 sztuk, wynik zapisuje bezpośrednio w „karcie monitorowania czystości tuszek kurczących po myciu” stanowiącej arkusz monitorowania tego punktu. Za przewieszaczem z linii patroszenia na linię wychładzania znajdującym się za końcową myjką, po dwóch stronach transportera ustawieni są pracownicy. Pierwszy jest odpowiedzialny za usuwanie z tuszek ewentualnych pozostałości

np. tchawicy. Drugi ma obowiązek zdjąć z linii każdą niezgodną sztukę (z pozostałością treści pokarmowej). Odrzucone tuszki są materiałem kat. 3.

Podczas kontroli w zakładzie w dniu 30.08.2021r. Inspektorzy WIW, obserwując pracę wykonywaną na stanowisku CP3, stwierdzili, że pracownica nie zdejmowała zanieczyszczonych oraz źle wypatroszonych tuszek z linii i nie kierowała ich na materiał kat. 3. Dodatkowo z informacji uzyskanych od przedstawiciela zakładu na stanowisku CP3 powinny znajdować się 2 osoby. W trakcie kontroli obecna była 1 osoba.

Kontrolerzy WIW poprosili o przedstawienie dokumentacji związanej ze szkoleniami osób odpowiedzialnych za nadzór na CP i CCP. Zakład przedstawił dokument z dnia 13.05.2021 wraz z listą osób przeszkolonych w powyższym zakresie. W związku z zastanym stanem faktycznym kontrolerzy WIW zalecili ponowne przeszkolenie pracowników odpowiedzialnych za kontrolę/ monitorowanie punktów krytycznych jak i punktów kontrolnych. PLW w Lublinie powinien zwrócić szczególną uwagę na ten aspekt.

### **Sposób postępowania pracowników podczas zawieszania ptaków na linii ubojowej.**

Pracownicy zawieszali ptaki za dwie nogi głową opuszczoną w dół. Strzemiona w zakładzie dopasowane są do rodzaju ubijanego drobiu. Na stanowisku tym pracownicy wydzielają sztuki padłe podczas transportu do specjalnie do tego celu przystosowanego i oznaczonego konfiskatora.

### **Sposób wykorzystania wiedzy z audytów wewnętrznych i zewnętrznych.**

Zakład przedstawił Procedurę „Program kontroli zakażeń Salmonella” PJ-37 – wydanie 03 z dnia 27.04.2021r. Dokument ten określa działania jakie mają być podejmowane w przypadkach wystąpienia niezgodnych wyników badań mikrobiologicznych wskazujących na obecność pałeczek Salmonella. Procedura ta swoim zakresem obejmuje wszystkie działy związane z łańcuchem produkcji w zakładzie tj. Dział Kontraktacji, Dział transportu, Dział produkcyjny oraz Dział kontroli jakości. Zgodnie z zapisem w procedurze Dział Kontroli Jakości analizuje wyniki badań mikrobiologicznych. Każdy przypadek wyniku dodatniego w kierunku Salmonella analizowany jest niezwłocznie przez Komisję HACCP i w oparciu o wnioski z przeprowadzonej analizy oraz oceny ryzyka podejmowane są stosowne działania. W przypadku konieczności wycofania produktu z rynku zakład działa zgodnie z instrukcją „Zarządzanie w sytuacjach kryzysowych”. Zgodnie z zapisami procedury PJ-37, zakład jest zobowiązany do przeprowadzenia działań naprawczych. Działania te powinny być przeprowadzane na dwóch płaszczyznach to jest: hodowli oraz w zakładzie. Działania naprawcze u kontrahentów polegają na: przeprowadzeniu wymazów czystościowych z powierzchni po przeprowadzonym procesie mycia i dezynfekcji przed kolejnym wstawieniem, przeprowadzeniu

audytów bioasekuracji na fermie przez wewnętrzny Zespół Zootechniczny, udokumentowanej kontroli fermy minimum raz w ciągu cyklu produkcyjnego. Działania naprawcze z poziomu zakładu polegają na pobraniu dodatkowych prób dla zidentyfikowanych hodowców którzy byli powiązani z powiadomieniami RASFF, badanie to ma odbywać się w cyklu trzech kolejnych dostaw (badanie skóry z szyi). Dodatkowo zakład przeprowadza przegląd systemu HACCP, głównie skupiając się na następujących obszarach: analiza ryzyka w zakresie określenia wszelkich zagrożeń którym należy zapobiegać, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów, planu HACCP w odniesieniu do zagrożeń zidentyfikowanych w trakcie analizy, harmonogramów badań mikrobiologicznych wytwarzanej żywności i środowiska produkcyjnego oraz uzyskanych wyników, dobrych praktyk produkcyjnych i higienicznych. Należy przeprowadzić udokumentowaną kontrolę efektywności procesu mycia i dezynfekcji minimum raz w tygodniu ze zmiennością dnia kontroli przez okres miesiąca, zwiększenia częstotliwości poboru prób do badań na obecność Salmonella 2 razy w tygodniu (próbki ze skór z szyi oraz całe tusze drobiowe) oraz 2 razy w tygodniu świeżego mięsa drobiowego, nadzorowanego procesu mycia i dezynfekcji oraz weryfikacji jego skuteczności poprzez wymazy czystościowe, zamgławiania zakładu minimum 2 razy w miesiącu, przeprowadzenia szkolenia dla kierowców z zasad mycia i dezynfekcji samochodów transportujących żywiec, weryfikacji skuteczności mycia kontenerów i szuflad do przewozu żywca przez wyznaczonego pracownika. Zgodnie z zapisami powyższego planu ocena tych działań powinna być prowadzona regularnie, minimum przez okres miesiąca.

Kontrolującym przedstawiono przykładowy protokół ze spotkania zespołu ds. HACCP z dnia 10.06.2021r. Spotkanie to miało na celu podsumowanie działań podjętych przez zakład w związku z wykryciem Salmonella Infantis w próbkach urzędowych pobranych ze skór z szyi kurczaka w dniu 01.06.2021r. Po otrzymaniu pisma z dnia 08.06.2021r. informującego o wyniku dodatnim zakład rozpoczął proces identyfikacji surowca. Proces identyfikacji obejmował: Identyfikację dnia uboju kurcząt z zakwestionowanej partii, identyfikację dostawcy drobiu, analizę zapisów z świadectwa zdrowia oraz łańcucha żywieniowego na podstawie których przyjęto drób do uboju, sprawdzono raporty dostaw, stworzono listę dystrybucyjną. Stwierdzono, że dostawcą drobiu był Rafał Głuchowski, ferma zlokalizowana w miejscowości Łosice, ul. Lubelska 12, kurnik B-2. Drób został przyjęty na podstawie łańcucha żywieniowego oraz świadectwa zdrowia, w którym to była zawarta informacja, że w próbach podeszwowych nie stwierdzono serotypów Salmonella objętych programem zwalczania. Dnia 01.06.2021r do zakładu dostarczono do uboju 195102 szt. kurcząt pochodzących od 6 kontrahentów. Z fermy Pana Rafała Głuchowskiego dostarczono 39150szt ptaków, ubito 39054 szt. Zakład przeanalizował terminy przydatności do spożycia poszczególnych asortymentów z zakwestionowanej partii. Na podstawie listy dystrybucyjnej stwierdzono, że towar mrożony został wysłany do AMP Logistyka Spółka z o.o., ul. Przemysłowa 13, 09-100 Płońsk. W postaci skrzydeł klasy B z kurczaka w ilości 1070kg. Przeanalizowano sprawozdania z badań właścicielskich nr FC309437

z dnia 05.06.2021 dla próbek ze skóry z szyi kurczaka pobranych z partii 115222045, data produkcji 01.06.2021- nie wykryto Salmonella w 5 z 5 próbek. Zespół ds. HACCP dokonał „przeglądu” systemu HACCP oraz wyników mikrobiologicznych za rok 2021r. Zlecono wykonanie udokumentowanej kontroli procesu mycia i dezynfekcji, zweryfikowano częstotliwość pobierania próbek do badań w kierunku Salmonella, dokonano weryfikacji skuteczności mycia poprzez wykonanie wymazów czystościowych. Ponadto zlecono grupie myjącej wykonanie zamglawiania obszarów produkcyjnych. Weryfikacja skuteczności mycia kontenerów i szuflad do przewozu żywca przeprowadzana jest przez wyznaczonego pracownika oddziału uboju. Poinformowano Dział Kontraktacji Surowca oraz Zespół zootechniczny o wykryciu Salmonella Infantis w pobranych próbkach celem podjęcia działań.

Zakład pismem z dnia 20.04.2021r. poinformował PLW w Lublinie o przeprowadzeniu ponownej analizy zagrożeń dla procesów od przyjęcia drobiu do etapu schładzania kurcząt w wyniku której podjęto decyzję o konieczności ustanowienia krytycznego punktu kontroli CCP2 na etapie patroszenia kurcząt. W dniu 4.05.2021r. wprowadzono CCP2 na etapie patroszenia.

Inspektorzy WIW zauważyli, że weryfikacja systemu HACCP nie może polegać na przeglądzie GHP i GMP, ponieważ te dwa zagadnienia nie są składowymi systemu. Zapisy takie świadczą o braku zrozumienia zagadnienia przez dział jakości zakładu. Dodatkowo, z informacji uzyskanych podczas kontroli wynika, że wszystkie założenia powyższego planu nie są realizowane przez zakład- dotyczy to m.in. kontroli na fermach. W związku z tym zakład powinien zobowiązać się do respektowania własnych procedur.

#### **Ogłędziny zakładu:**

Wyniki oględzin zakładu znajdują się w załączniku do powyższego protokołu w postaci Protokołu oględzin.

#### **Podczas kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości:**

Inspektorzy WIW stwierdzili, że PLW w Lublinie zamiennie i tożsamo używa pojęć instrukcja – procedura. W stosunku do części uchybień, w protokołach jest tylko wzmianka, że zakład poinformował o ich usunięciu, lub terminie usunięcia pismem z dnia 17.03.2021r., brak potwierdzenia tego faktu przez PLW (np. dokumentacja zdjęciowa, lub zapis „, stwierdzono usunięcie nieprawidłowości”). (2017/625, art.13)

Inspektorzy WIW stwierdzili, że w protokołach z kontroli PLW nie wskazuje terminu usunięcia stwierdzonych uchybień. (2017/625, art.13)

W wydruku z harmonogramu kontroli i pobierania prób Inspektorzy WIW stwierdzili, iż mimo załączonej legendy harmonogram ten jest nieczytelny,



występują w nim oznaczenia nie występujące w legendzie. Brak też podpisu kto sporządził i kto zaakceptował harmonogram. Brak znaku sprawy oraz pieczęci inspektoratu. (2017/625, art.13)

W części protokołów stwierdzono błędne daty lub brak podpisów. (2017/625, art.13)

Inspektorzy WIW zwrócili uwagę, że ocena % stosowana w protokołach z audytów właścicielskich ferm nie odzwierciedla stanu faktycznego ocenianych obiektów. (2073/2005, art.7 ust.4)

Inspektorzy WIW stwierdzili, iż z zapisów Instrukcji HACCP-Przyjęcie drobiu do uboju IH-01/PH-10 nie wynika jednoznacznie która osoba zajmuje się weryfikacją dokumentów: Brygadzysta/ Kierownik/ Mistrz Uboju. Ponadto powyższy dokument nie wskazuje, że na przejęciu drobiu znajduje się punkt kontrolny CP1A. Do powyższej instrukcji dołączony jest wzór Karty Liczmana-Informacje dotyczące zwierząt (drobiu) wprowadzanych do rzeźni. W powyższej karcie stwierdzono brak legendy odnośnie poszczególnych ocenianych punktów. Przedstawiciel zakładu nie potrafił wytłumaczyć, co oznacza ocena „złe” w kolumnie wygłodzenie, oraz czym różni się kolumna okarmienie od kolumny wygłodzenie. Nie podano również na jakiej podstawie oceniane są % zapisy w poszczególnych kolumnach. (853/2004 zał. II sekcja II ust.1)

Inspektorzy WIW podczas oględzin zakładu w dniu 30.08.2021r. zwrócili uwagę na fakt, że rozładowywany drób jest brudny, kontenery w znacznym stopniu były zanieczyszczone kałem, drób jest zróżnicowany wagowo, co wpłynęło negatywnie na cały proces oszałamiania, a potem skutkowało nieprawidłowym patroszeniem, a w konsekwencji kilkukrotnym zatrzymywaniem linii ubojowej przez ULW i dostosowywania patroszarki. (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. IV, ust.5)

Brak jest prowadzonej weryfikacji mycia środka transportu przez dział jakości zakładu. Z informacji uzyskanej od przedstawiciela zakładu wynika, że ten sam środek transportu może przywieźć kilka dostaw tego samego dnia, co zdaniem Inspektorów WIW może mieć wpływ na powstawanie zakażeń krzyżowych poprzez nieskuteczną dezynfekcję (za krótki czas działania środka dezynfekcyjnego). (853/2004, zał. III, sekcja II, rozdz. I, ust.3)

Inspektorzy WIW stwierdzili, że zapisy instrukcji IP-11 wydanie 10 z dnia 21.02.2020 „ Zarządzanie w sytuacjach kryzysowych” nie są prawidłowo egzekwowane przez zakład. Nie prowadzono celowanych dochodzeń wyjaśniających na fermach. Dodatkowe wątpliwości kontrolujących budzą zapisy dotyczące pobierania dodatkowych prób mikrobiologicznych przez zakład. (2073/2005, art.7 ust.4)

Z zapisów procedury „ Procedura monitorowania czystości tuszek po procesie patroszenia –CCP2” wynika, że poziomem akceptowalnym jest 99% tuszek bez

zanieczyszczeń oraz 97% tuszek prawidłowo wypatroszonych, co w ocenie Inspektorów WIW jest niezgodne z zapisami z działań korygujących przyjmujących inny zakres nieprawidłowości, a mianowicie „4-6% tuszek nieprawidłowo wypatroszonych i / lub 2-3% tuszek zanieczyszczonych”. Ponadto w powyższej procedurze nie jest wskazane jakie zadanie ma „dostawiony dodatkowo pracownik”. W przypadku powyżej 6% tuszek nieprawidłowo wypatroszonych i/lub powyżej 3% tuszek zanieczyszczonych zatrzymuje linię (brak wskazania w procedurze – kto wykonuje tą czynność) do czasu wezwania pracownika „DUR”. (852/2004, art.5, ust.2 lit. c i d)

Podczas kontroli w zakładzie w dniu 30.08.2021r. Inspektorzy WIW, obserwując pracę wykonywaną na stanowisku CP3, stwierdzili, że pracownica nie zdejmowała zanieczyszczonych oraz źle wypatroszonych tuszek z linii i nie kierowała ich na materiał kat. 3. Dodatkowo z informacji uzyskanych od przedstawiciela zakładu na stanowisku CP3 powinny znajdować się 2 osoby. W trakcie kontroli obecna była 1 osoba. (852/2004, zał. II, rozdz. XII, ust.1)

Kontrolerzy WIW stwierdzili nieprawidłowości w zapisach w kartach monitorowania CCP2, kontroli CP3. (852/2004, art.5, ust.2 lit. g)

Inspektorzy WIW zauważyli, że weryfikacja systemu HACCP nie może polegać na przeglądzie GHP i GMP, ponieważ te dwa zagadnienia nie są składowymi systemami. Zapisy takie świadczą o braku zrozumienia zagadnienia przez dział jakości zakładu. Dodatkowo, z informacji uzyskanych podczas kontroli wynika, że wszystkie założenia Programu kontroli zakażeń Salmonella” PJ-37 – wydanie 03 z dnia 27.04.2021r. nie są realizowane przez zakład- dotyczy to m.in. kontroli na fermach. W związku z tym zakład powinien zobowiązać się do respektowania własnych procedur. (2073/2005, art.7 ust.4; 852/2004, zał. II, rozdz. XII, ust.2)

Obecność kurzu na drzwiach od wyłączonego z produkcji pomieszczenia. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust.2, lit. b)

Miejscowe ślady rdzy przy śrubach konstrukcji linii w pomieszczeniu rozbioru drobiu. (852/2004, zał. II, rozdz. I, ust.2, lit. a)

### **Zalecenia:**

PLW w Lublinie powinien przeanalizować wraz z działem surowcowym zakładu harmonogramy uboju drobiu. Należy tym byłoby stworzenie takiego harmonogramu, żeby gospodarstwa które występowały już kilkakrotnie w powiadomieniach RASFF były ubijane na koniec dnia ubojowego.

W ocenie Inspektorów WIW, PLW powinien rozważyć, czy w sytuacjach (dużej ilości stwierdzonych uchybień), nie powinno zostać wszczęte postępowanie administracyjne.

Kontrolerzy WIW zalecili ponowne przeszkolenie pracowników odpowiedzialnych za kontrolę/ monitorowanie punktów krytycznych jakości i punktów kontrolnych. PLW w Lublinie powinien zwrócić szczególną uwagę na ten aspekt.

Kontrolerzy WIW sugerują, aby PLW w Lublinie rozważył przyszłościowo dokładniejsze opisywanie miejsca poboru prób w protokołach zgodnie z nr pomieszczenia na planie technologicznym zakładu.

Inspektorzy WIW zwrócili uwagę na potrzebę uważnego wypełniania dokumentów przez osobę pobierającą próbki.

PLW powinien spowodować dokładne czyszczenie drzwi od wyłączonego z produkcji pomieszczenia.

PLW powinien spowodować usunięcie miejscowych śladów rdzy przy śrubach konstrukcji linii w pomieszczeniu rozbioru drobiu.

W związku z licznymi przypadkami występowania wyników dodatnich Salmonella według Inspektorów WIW, PLW w Lublinie powinien wpłynąć na osoby odpowiedzialne w podmiocie na czas tworzenia list dystrybucyjnych zgodnie z wytycznymi.

Zdaniem Inspektorów WIW, PLW powinien wpłynąć, aby dział Jakości podczas weryfikacji systemu HACCP ponownie przeanalizował zapisy w procedurach oraz instrukcjach zakładowych w celu poprawienia ich czytelności.

Kontrolerzy WIW stwierdzili konieczność przeprowadzenia kolejnej weryfikacji przez PLW zapisów w kartach monitorowania CCP2, kontroli CP3.

Wszystkie założenia Programu kontroli zakażeń Salmonella” PJ-37 – wydanie 03 z dnia 27.04.2021r. nie są realizowane przez zakład- dotyczy to m.in. kontroli na fermach. W związku z tym zakład powinien zobowiązać się do respektowania własnych procedur.

Sprawdzenie, aby wszystkie dokumenty w zakładzie posiadały stosowną legendę np. karta Liczmana.

Zdaniem Inspektorów WIW, zakład powinien zwiększyć zakres kontroli na fermach oraz ilość pobieranych prób podeszwowych.

Zakład zobowiązał się do przeprowadzenia analizy wszystkich kontrahentów w terminie do końca listopada oraz przeprowadzenia audytów na fermach powtarzających się w powiadomieniach RASFF związanych z wykryciem Salmonella Enteritidis w ciągu miesiąca. Wyniki tych działań mają zostać przekazane do WIW Lublin za pośrednictwem PLW w Lublinie. PLW powinien powiadomić WLW o przeprowadzonych audytach ferm przez zakład.

Kontrolerzy WIW zalecili, aby PLW w Lublinie wpłynął na stworzenie przez zakład SuperDrob oddzielnego protokołu audytu ferm po powiadomieniach RASFF.

Wyniki kontroli /podsumowanie, uwagi, nieprawidłowości, uchybienia/

**Powiatowy Lekarz Weterynarii w Lublinie w zakresie objętym kontrolą otrzymał ocenę pozytywną z uchybieniami**

Opis stanu faktycznego w postaci załączników, o których mowa w treści niniejszego wystąpienia pokontrolnego znajdują się w dokumentacji Wojewódzkiego Inspektoratu Weterynarii w Lublinie.

Na tym wystąpienie pokontrolne zakończono.

*(informacje końcowe)*

Kontrolujący w trakcie trwania kontroli ~~informował~~/informowali\* osoby kontrolowane o stwierdzanych uchybieniach.

Wystąpienie pokontrolne zawiera 36 stron i zostało sporządzone w 2 jednobrzmiących egzemplarzach.

Wystąpienie pokontrolne otrzymują:

- Zastępca Powiatowego Lekarza Weterynarii w Lublinie
- Lubelski Wojewódzki Lekarz Weterynarii w Lublinie

*Pouczenie:*

Zgodnie z art. 48 ustawy o kontroli od wystąpienia pokontrolnego nie przysługują środki odwoławcze.

Lublin, dnia 10.11.2021r.

Z-ca LUBELSKIEGO  
Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii

*Jerzy Zarzeczny*

.....  
(podpis Lubelskiego Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii)