

# Higiena Żywności

## Oddział Higieny Żywności

Tel. (61) 64 67 874

Fax: (61) 64 67 831

e-mail: [higiena.zywnosci@psse-poznan.pl](mailto:higiena.zywnosci@psse-poznan.pl)

Kierownik

mgr inż. Krystyna Cegiel - Pawełek

W ramach Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku

realizowane są zadania przypisane wchodzącym w jego skład sekcjom.

### **Do podstawowych zadań Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku należy w szczególności:**

- realizacja zadań z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia, w tym nadzór nad warunkami produkcji i obrotu oraz bezpieczeństwem zdrowotnym środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków;
- przygotowywanie projektów decyzji w sprawie opłat za wykonane czynności zgodnie z art. 75 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017, poz. 149);
- ocena bezpieczeństwa żywności produkcji krajowej, pochodzenia unijnego oraz z importu, w tym pobór próbek, interpretacja wyników i wydawanie orzeczeń;
- pobór próbek środków spożywczych, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków do badań w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności;
- podejmowanie działań w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) oraz Wspólnotowego Systemu Szybkiego Powiadamiania o Produktach Niebezpiecznych (RAPEX) w odniesieniu do kosmetyków.

### **Do zadań Sekcji Nadzoru nad Żywnością i Żywieniem należy w szczególności:**

- sprawdzanie realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) w obiektach produkcji i obrotu żywnością;
- udział w prowadzeniu dochodzeń epidemiologicznych w przypadkach wystąpienia ognisk zatruc pokarmowych;
- prowadzenie urzędowych kontroli w zakładach produkcji i obrotu żywności i żywienia;
- przygotowywanie informacji o stanie sanitarnym zakładów żywnościowo-żywnościowych dla organów administracji rządowej i samorządowej;
- sprawowanie nadzoru zapobiegawczego, w tym udział w odbiorach zakładów żywnościowo-żywnościowych
- prowadzenie oceny jakości żywienia różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego i sporządzanie informacji z tego zakresu dla organów administracji rządowej i samorządowej;
- prowadzenie i uaktualnianie elektronicznej bazy danych dotyczącej zakładów żywnościowo-żywnościowych;

### **Do zadań Sekcji Nadzoru nad Importem oraz Przedmiotami Użytku**

#### **należy w szczególności:**

- prowadzenie urzędowych kontroli w zakładach produkcji i obrotu materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz zakładach produkcji kosmetyków;
- nadzór nad przestrzeganiem przepisów dotyczących kosmetyków w zakresie warunków produkcji, znakowania oraz posiadanej dokumentacji;
- sprawdzanie realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu

analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP) w obiektach produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

- wydawanie świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych przez środki spożywcze, materiały lub wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością przekraczające granicę;
- wystawianie świadectw o przydatności do produkcji substancji pomagających w przetwarzaniu;
- redagowanie strony internetowej Powiatowej Stacji w ramach zadań realizowanych przez oddział.