

Poznań, 29 listopada 2024 r.

**WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI PROBLEMOWEJ/
SPRAWDZAJĄCEJ* PRZEPROWADZONEJ PRZEZ ODDZIAŁ
BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA WOJEWÓDZKIEJ STACJI
SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU W POWIATOWEJ STACJI
SANITARNO - EPIDEMIOLOGICZNEJ W NOWYM TOMYŚLU,
PL. NIEPODLEGŁOŚCI 4, 64-300 NOWY TOMYŚL**

adres PSSE

1. Data kontroli: 28.10.2024 r.

2. Znak pisma: DN-BŻ.1611.7.2024

3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: Sekcji Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Nowym Tomyślu.

3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób* przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 49/2024 z dnia 25 października 2024 r.

- ██████████ – Starszy asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu.
- ██████████ – Asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu.

3.2. Imię i nazwisko osoby/ osób* biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Nowym Tomyślu:

- ██████████ – p.o. Kierownika Sekcji Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Nowym Tomyślu.
- ██████████ – Asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Nowym Tomyślu (zwolnienie lekarskie ██████████).
- ██████████ – Młodszy asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Nowym Tomyślu.

4. Zakres kontroli: Ocena prowadzonego nadzoru nad produkcją pierwotną w tym owoców miękkich i warzyw zielonych, które potencjalnie mogą być spożywane na surowo, a także nad zakładami produkcji produktów gotowych do spożycia.

Okres objęty kontrolą: 01.01.2022 r. - 28.10.2024 r.

5. Wyniki i ustalenia z kontroli

5.1. Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:

Do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie nowotomyskim wpisano w 2022 r. - 391, w 2023 r. – 401, a w 2024 r. - 400 gospodarstw rolnych prowadzących działalność w ramach produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich oraz Rolniczego Handlu Detalicznego. Ponadto odnotowano, że w 2024 r. wśród wszystkich zarejestrowanych obiektów tego typu, 16 gospodarstw to obiekty wysokiego ryzyka, w których prowadzona jest produkcja owoców i warzyw świeżych do bezpośredniego spożycia (tzw. żywność RTE – „*Ready to eat*”).

W okresie od 1.01.2022 r. do 28.10.2024 r. skontrolowano 6 gospodarstw rolnych. Zgodnie z otrzymanymi informacjami niewielka liczba kontroli w stosunku do podmiotów znajdujących się w rejestrze była uwarunkowana zmianą obsady kadrowej Sekcji Higieny Żywności i Żywnienia PSSE w Nowym Tomysłu, w szczególności długą nieobecnością pracowników z przyczyn zdrowotnych.

Należy zauważyć, że liczba kontroli sanitarnych podmiotów prowadzących działalność w ramach produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich oraz Rolniczego Handlu Detalicznego, a także poboru próbek żywności w tych podmiotach począwszy od 2024 r. wykazuje tendencję wzrostową.

Oceny dokumentacji sporządzonej przez PPIS w Nowym Tomysłu dokonano na podstawie losowo wybranych protokołów kontroli sanitarnej i tematycznej. Gospodarstwa rolne objęte są nadzorem na podstawie wpisu do rejestru prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Tomysłu (wpisy do rejestru załączono do dokumentacji z kontroli).

Kontrolą została objęta następująca dokumentacja:

- protokół kontroli sanitarnej tematycznej nr 117/ON-HŻ/2024 z 12.08.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej nr 124/ON-HŻ/2024 z 19.08.2024 r. wraz z protokołem pobrania próbek nr 040/HŻ/24 z 19.08.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej nr 74/ON-HŻ/2024 z 08.07.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej nr 125/ON-HŻ/2022 z 28.06.2022 r. wraz z protokołem pobrania próbek nr 027/HŻ/22 z 28.06.2022 r.

- protokół kontroli sanitarnej nr 119/ON-HŻ/2024 z 13.08.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej nr 91/ON-HŻ/2024 z 25.07.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej nr 118/ON-HŻ/2024 z 13.08.2024 r.

Dokumentacja kontrolna została sporządzona na aktualnych formularzach do procedury kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” (PK/BŻ/01): protokół kontroli F/PK/BŻ/01/01 wraz z arkuszem oceny zakładu ZF/PK/BŻ/01/01/01. Ponadto, do protokołu kontroli sanitarnej nr 118/ON-HŻ/2024 z 13.08.2024 r. dołączono zgodnie z procedurą PK/BŻ/01 (jako dokument pomocniczy) – „Listę pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego” – F/PK/BŻ/01/12 (wszystkie wskazane na liście pytania zostały opisane w treści protokołów z kontroli, w części dotyczącej opisu stanu faktycznego). Powyższa lista pytań, zgodnie z wcześniejszymi zaleceniami do misji przedstawicieli Komisji Europejskiej SANTE F w województwie wielkopolskim, ułatwia pracownikom realizującym kontrole uzyskanie ważnych informacji w zakresie: stanu techniczno-sanitarnego oraz usytuowania obszaru produkcji, wody wykorzystywanej w produkcji rolniczej, higieny produkcji i dystrybucji oraz kontroli wewnętrznej.

Protokoły kontroli sanitarnej zostały właściwie sporządzone w sposób szczegółowy, a opis stanu faktycznego daje pełny obraz warunków sanitarno-technicznych gospodarstw rolnych. Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Tomyszu odnotowali kontrolowane obszary z zakresu:

- powierzchni i rodzaju upraw,
- stanu techniczno-sanitarnego oraz usytuowania obszaru produkcji (identyfikacja możliwych źródeł zanieczyszczenia obszaru produkcji, opis pomieszczeń wykorzystywanych do produkcji rolnej, zabezpieczenie budynków przed szkodnikami),
- wody wykorzystywanej w produkcji rolnej,
- higieny produkcji i dystrybucji,
- kontroli wewnętrznej prowadzonej w gospodarstwie rolnym (m.in. stosowanie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)/Produkcyjnej (GMP) lub Rolnej (GAP), badanie upraw w ramach badań właścicielskich, postępowanie z produktem niezgodnym),

- zatrudnienia osób pracujących przy zbiorach owoców i warzyw, w tym także dokumentacja zdrowotna personelu.

Ponadto podczas kontroli sanitarnej tematycznej (protokół nr 117/ON-HŻ/2024 z 12.08.2024 r.) dokonano oceny jakości zdrowotnej surowców (pod względem zgodności gatunkowej i cech organoleptycznych) wraz z warunkami ich magazynowania (okazano kontrolującym wyniki badań owoców i warzyw w zakresie m.in. oznaczania zawartości pestycydów, metali ciężkich). Przedsiębiorca przedstawił wyniki badań śliwki świeżej pochodzącej z Mołdawii (sprawozdanie z badań nr 01789 z 29.07.2024 r.). W celu oceny jakości surowca przedstawiciele PPIS w Nowym Tomyślu dokonali poboru próbki śliwki świeżej w ramach kontroli granicznej (protokół pobrania nr 039/ON-HŻ/2024 z 12 sierpnia 2024 r.) w kierunku oznaczania metali szkodliwych dla zdrowia – próbka nie była kwestionowana. W kontrolowanym zakładzie dokonano analizy dostawców, z których wszyscy posiadali wpis do rejestru, właściwego ze względu na miejsce prowadzenia działalności, państwowego powiatowego inspektora sanitarnego. Potwierdza, to pełną identyfikowalność dostarczanych surowców w całym ciągu procesu od zbioru do dostarczenia warzyw, owoców, grzybów uprawnych oraz runa leśnego do zakładu, ich magazynowania w jednorazowych, oznakowanych opakowaniach oraz ich transportu do odbiorców samochodami własnymi.

Przedstawiciele PPIS w Nowym Tomyślu w trakcie kontroli zakładów produkcji pierwotnej odnotowywali w protokołach kontroli sanitarnej informacje o właściwej identyfikacji partii zebranych owoców i warzyw oraz o prowadzonych przez właścicieli gospodarstw, rejestrach stosowanych zabiegów ochrony roślin.

W dokumentacji z kontroli, zakres działań przedstawicieli PSSE w Nowym Tomyślu odnosił się do kontroli realizowanych zgodnie z *Planem działania dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego*”, w ramach Porozumienia z 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa i Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. W 2024 roku, dodatkowo kontrole były prowadzone w podmiotach produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich oraz Rolniczego Handlu Detalicznego w ramach planu rocznego kontroli.

W ramach kontroli i poboru próbek żywności wyznaczonych w *Planie działania (...)* pobrano 3 próbki środków spożywczych do badań laboratoryjnych (marchew świeża w 2022 r. oraz

marchew świeża i czereśnie w 2024 r.) w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów oraz metali szkodliwych dla zdrowia. Próbkę nie były kwestionowane.

Dokumentacja z poboru próbek żywności została sporządzona na aktualnych formularzach do „Procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych” (PP/BŻ/01 – załącznik nr 2 F/PP/BŻ/01/01).

Na podstawie ustaleń kontroli ocenia się działalność PSSE w Nowym Tomysłu w kontrolowanym zakresie*:**

1. **Pozytywnie**
2. **Pozytywnie z uchybieniami**
3. **Pozytywnie mimo stwierdzonych nieprawidłowości**
4. **Negatywnie**

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

5.3. Zalecenia lub wnioski dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub usprawnienia funkcjonowania PSSE:

Nie dotyczy.

5.4. Ocena wskazująca na niezasadność zajmowania stanowiska lub pełnienia funkcji przez osobę odpowiedzialną za stwierdzone nieprawidłowości:

Nie dotyczy.

Informację o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia proszę przekazać w terminie**** do ...-... od daty otrzymania wystąpienia pokontrolnego.

[Redacted signature area]

[Redacted signature area]

28.11.2024 r.
data, podpis WPWIS

* - niepotrzebne skreślić

** wpisać właściwą komórkę organizacyjną

*** właściwie podkreślić i uzasadnić

**** termin ustala WPWIS