

PIS	Raport z audytu wewnętrznego	Strona: 1 z 7 Wydanie 3
-----	------------------------------	----------------------------

Audyt nr 3/2022

Data sporządzenia raportu: 17.08.2022 r.

Data przeprowadzenia audytu: 18.07.2022 r.

Cel audytu: ocena stopnia funkcjonowania i postępowania zgodnie z aktualnymi procedurami Głównego Inspektoratu Sanitarnego dotyczącymi przeprowadzania kontroli sanitarnych i pobierania próbek do badań w ramach nadzoru bieżącego. Ponadto audyt ma wskazać na stopień postępowania z próbkami pobieranymi do badań. Audyt realizowany w myśl art. 6 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady 2017/625 z dnia 15 marca 2017 roku. Audyt obejmuje swym zakresem działania prowadzone przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Nowym Tomysłu w 2021 roku oraz w I półroczu 2022 r.

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych);
- Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r., poz. 195 ze zm.);
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.);
- Decyzja Komisji 2006/677/WE z dnia 29 września 2006 r. określająca wytyczne ustanawiające kryteria przeprowadzania audytów zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 oraz Procedura Planowania Audytów Wewnętrznych w oparciu o analizę ryzyka z dnia 06 grudnia 2019 r.;

PIS	Raport z audytu wewnętrznego	Strona: 2 z 7 Wydanie 3
-----	------------------------------	----------------------------

- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 05 z dnia 22 grudnia 2005 r., ze zmianami);
- Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 396/2005 z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni.

Komórki organizacyjne objęte audytem:

Sekcja Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Nowym Tomyślu.

Uczestnicy Audytu

Audytorzy, w tym Audytor wiodący:	Przedstawiciele audytowanych komórek:
<ul style="list-style-type: none"> • Straszny Asystent 	<ul style="list-style-type: none"> • – Kierownik Sekcji. • – Starszy Asystent.

Działania audytowe

Numery/tytuły dokumentów/zapisów, jakie sprawdzono (dowody obiektywne):

1. Protokół poboru próbek Nr 052/HŻ/21 z dnia 25.10.2021 r. – miejsce poboru próbki – stoisko mięsno-wędliniarskie w sklepie NETTO, ul. Poznańska 22, 64-300 Nowy Tomyśl.

W ramach realizacji planu pobierania próbek żywności w zakresie urzędowej kontroli i monitoringu środków spożywczych przedstawiciele PPIS w Nowym Tomyślu pobrali (wyznaczoną zgodnie z planem) 1 próbkę mięsa drobiowego tj.: „Kurczak Sielski, tuszka kurczaka klasy A, bez podrobów, świeża”. Producentem środka spożywczego była firma SuperDrob SA., ul. Armii Krajowej 80, 05-480 Kaczew. Próbkę pobrano do badań mikrobiologicznych w zakresie oznaczania obecności *Compylobacter spp.* w 10g.

W protokole poboru próbek - formularz F/PP/BŻ/01/01 do „Procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych” (PP/BŻ/01) do zarządzenia nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. odnotowano wszelkie dane zawarte w dokumencie, m.in.: termin przydatności do spożycia, warunki pobrania próbki (opisane szczegółowo) oraz wskazano właściwą

PIS	Raport z audytu wewnętrznego	Strona: 3 z 7 Wydanie 3
-----	------------------------------	----------------------------

podstawę prawną w zakresie realizacji poboru próbek (Rozporządzenie Komisji Europejskiej (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1).

We wskazanym protokole poboru próbek odnotowano, także użycie sprzętu technicznego warunkującego realizację poboru próbek we właściwych warunkach termicznych, tj.: pirometr P/S/K/20-01/ON.HŻ oraz termotorba z wkładami chłodniczymi SP/S/K/05-01/ON.HŻ.

Następstwem pobranej w dniu 25.10.2021 r. próbki mięsa drobiowego (przekazanej w tym samym dniu do badań w Oddziale Laboratoryjnym WSSE w Poznaniu) było sprawozdanie z badań LB-Ż.9055.944.2021 z dnia 16.11.2021 r. (oznaczenie kodowe próbki – HŻ/881/2893/PM/N/21). W wyniku badań stwierdzono obecność *Campylobacter* w 10g oraz *Campylobacter coli* w 10g.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Nowym Tomyślu przekazał pismem ON-HŻ.9011.12.14.2021 z dnia 19.11.2021 r. sprawozdanie z badań Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Otwocku, pod nadzorem którego znajduje się zakład produkcyjny SuperDrob SA. W piśmie wskazano informację o stwierdzonej obecności *Campylobacter*. Informację przekazano do wiadomości i wykorzystania służbowego zgodnie z kompetencjami. Ponadto oryginał wyniku badań laboratoryjnych został przekazany do podmiotu, w którym próbka była pobrana.

2. Protokół poboru próbek Nr 049/HŻ/21 z dnia 01.10.2021 r. – miejsce poboru próbki – sklep spożywczo-przemysłowy RYWAL Sp. z o.o., ul. Poznańska 10, 64-300 Nowy Tomyśl.

W ramach realizacji planu pobierania próbek żywności w zakresie urzędowej kontroli i monitoringu środków spożywczych przedstawiciele PPIS w Nowym Tomyślu pobrali (wyznaczoną zgodnie z planem) 1 próbkę ryżu brązowego pn: „Ryż brązowy długoziarnisty Reva” pochodzący z importu (Birma). Producentem środka spożywczego była firma FHU KONPACK, , ul. Gosławicka 1, 62-510 Konin. Próbkę pobrano do badań chemicznych w zakresie oznaczania pozostałości pestycydów.

W protokole poboru próbek - formularz F/PP/BŻ/01/01 do „Procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych” (PP/BŻ/01) do zarządzenia nr 104/17 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 8 maja 2017 r. odnotowano wszelkie dane zawarte w dokumencie, m.in.: termin przydatności

PIS	Raport z audytu wewnętrznego	Strona: 4 z 7 Wydanie 3
-----	------------------------------	----------------------------

do spożycia, gramaturę pobranej próbki (2x1.2kg), warunki pobrania próbki (opisane szczegółowo) oraz wskazano właściwą podstawę prawną w zakresie realizacji poboru próbki tj. *Instrukcja pobierania próbek do badania żywności w kierunku pestycydów IK/PP/BŻ/01/02 będąca odwzorowaniem Rozporządzenia (WE) nr 396/2005 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, (...) (Dz.U. L 70 z 16.3.2005, s. 1).*

Z uwagi na brak zastrzeżeń w zakresie poziomów pestycydów (wynik prawidłowy - nie stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydów (NDP)), sprawozdanie z badań nr LBŻ.9052.17.2021.AW/4180 z dnia 04.11.2021 r. z WSSE w Opolu (przesłane przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w dniu 19 stycznia 2022 r. – pismem DN-HŻ.9011.459.2021) zostało załączone do dokumentacji sprawy. Oryginał wyniku badań laboratoryjnych został przekazany do podmiotu, w którym próbka była pobrana.

3. Rejestr nadzorowanych obiektów (ON-HŻ.9012.1.2022) oraz rejestr próbek (ON-HŻ.9012.3.2022).

W Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Nowym Tomyślu opracowany jest rejestr nadzorowanych obiektów z podziałem na grupy zgodnie z MZ 48, w którym odnotowywane są planowane i przeprowadzone kontrole. Sporządzony jest roczny plan (harmonogram) kontroli obiektów zatwierdzony przez WPWIS, na podstawie którego następnie wykonuje się plany miesięczne. Kontrole sanitarne odnotowywane są w rejestrze (prowadzony w wersji papierowej i elektronicznej), który uwzględnia: nazwę i adres zakładu, datę kontroli, ostatnią kontrolę sanitarną, uwagi, analizę ryzyka oraz GHP/GMP i HACCP. Dokonano oceny przeprowadzonych kontroli sanitarnych w roku 2022. Zgodnie z przedstawioną dokumentacją w czerwcu br. zaplanowano 22 kontrole sanitarne obiektów (wynikające z planu rocznego) oraz 19 kontroli pozaplanowych (realizowane w związku z otrzymanymi wnioskami o zatwierdzenie nowych zakładów; w związku z interwencjami klientów, czy kontrolami weekendowymi lub działaniami prowadzonymi w ramach powiadomień w systemie RASFF). W ocenionym miesiącu nie wykonano 2 kontroli planowanych, które zostały wpisane aneksem do planu kontroli obiektów w miesiącu następnym.

Ewidencja obiektów nadzorowanych przez Sekcję HŻiŻ prowadzona jest w formie papierowej i elektronicznej. W ewidencji ogółem znajdują się 1384 obiekty produkcji,

żywienia i obrotu żywnością oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Ocena stopnia realizacji kontroli do ilości kontroli zamieszczonej w planie rocznym (w rozbiciu na kolejne miesiące 2022 roku) wskazuje na wykonanie planu prawie w 100%. Ponadto w 2022 roku przeprowadzono 62 kontrole sanitarne połączone z oceną zakładów na arkusz oceny zakładu produkcji/żywienia i obrotu żywnością. W wyniku oceny odnotowano 38 zakładów z niskim ryzykiem, 23 zakłady ze średnim ryzykiem oraz 1 zakład wysokiego ryzyka. Nieprawidłowości w tym zakresie nie stwierdzono.

W 2021 roku w ramach planu poboru próbek zaplanowano pobór 137 próbek kierowanych do badań laboratoryjnych. Wszystkie próbki pobrano zgodnie z harmonogramem w wyznaczonych terminach. W analizowanym okresie pobrano dodatkowo 1 próbkę żywności (pobrana w kierunku oznaczania składników mineralnych w suplementach diety) oraz 1 próbkę materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w kierunku oznaczania migracji globalnej). Próbki ponadplanowe pobrano w 2021 r. w ramach interwencji konsumenckiej oraz działań wyjaśniających w systemie RASFF.

Natomiast w I półroczu 2022 roku zaplanowano pobór 63 próbek. Wszystkie próbki zostały pobrane w wyznaczonych terminach. Przykładowo w I półroczu 2022 roku pobrano 3 próbki w zakresie oznaczania pozostałości pestycydów. W drugim półroczu zaplanowano pobór 6 próbek w tym zakresie (bakłażany – 1 próbka, kabaczki – 1 próbka, kapusta głowiasta – 1 próbka, jabłka – 2 próbki, wino – 1 próbka).

W komórce prowadzony jest rejestr interwencji konsumenckich na niewłaściwą jakość środków spożywczych lub niewłaściwe warunki panujące w obiektach pod nadzorem PPIS w Nowym Tomyślu. Interwencje konsumenckie odnotowywane są w rejestrze: *Ewidencja – rejestr interwencji*” - ON-HŻ.9012.3.2022. W rejestrze odnotowuje się datę i formę zgłoszenia interwencji, dane osoby wnoszącej sprawę, przedmiot sprawy, sposób załatwienia sprawy, próbki kwestionowane/niekwestionowane w przypadku konieczności pobrania próbek do badań. W 2022 roku (do dnia audytu) odnotowano 10 interwencji. Wszystkie zgłoszenia dotyczyły niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w obiektach produkcji i obrotu żywnością.

Ponadto w ramach realizacji audytu, zgodnie z art. 4 rozporządzenia 882/2004, dokonano oceny posiadanego sprzętu oraz zapewnienia środków niezbędnych do prawidłowego przebiegu procesu poboru próbek żywności oraz realizacji kontroli sanitarnych. Sprzęt (m.in.

PIS	Raport z audytu wewnętrznego	Strona: 6 z 7 Wydanie 3
-----	------------------------------	----------------------------

sprzęt do poboru próbek, sprzęt komputerowy, termotorby, termometry) oraz dokumenty (formularze protokołów kontroli i poboru próbek) zapewniają niezbędne zasoby do prowadzenia kontroli obiektów i poboru próbek przez pracowników Sekcji Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej (PSSE) w Nowym Tomyślu.

Zestawienie niezgodności/zagrożeń powstania niezgodności:

Niezgodności: nie stwierdzono.

Zagrożenia powstania niezgodności: nie stwierdzono.

W wyniku przeprowadzonego audytu, stwierdzono dobrze zorganizowaną pracę Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Nowym Tomyślu w zakresie zapisów, metod i procedur poboru próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością realizowane wg rocznego planu poboru próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności. Zapisy dotyczące urzędowej kontroli żywności ze szczególnym uwzględnieniem nadzoru nad postępowaniem z próbkami kwestionowanymi w zakresie wymagań mikrobiologicznych i chemicznych (w tym także w zakresie oznaczeń pestycydów w żywności) są prowadzone właściwie. Protokoły pod względem formalnym zostały wypełnione poprawnie, zawierają wszystkie konieczne pozycje dotyczące m.in.: pełnej nazwy produktu wraz z identyfikacją asortymentu w systemie FoodLex, numer partii, termin przydatności do spożycia/data minimalnej trwałości, wielkość próbki zbiorczej, kraj pochodzenia, czy wskazanie aktualnej podstawy prawnej, bądź wytycznych do pobierania próbki w danym kierunku badań. Zapisane informacje odzwierciedlają zakres i kierunek poboru próbki wskazanej w planie rocznym, są zrozumiałe i przekazują niezbędne informacje, które są później istotne w zakresie badania próbki w laboratorium. Jednocześnie dokument właściwie wypełniony stanowi dowód, także dla właściciela obiektu, w którym próbka została pobrana.

Analizowana w trakcie audytu dokumentacja poboru próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w szczególności w zakresie oznaczania pozostałości pestycydów wskazuje na właściwie przeprowadzony proces poboru próbek żywności zgodny z Procedurą nr PP/BŻ/01 wdrożoną zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego nr 104/17 z dnia 8 maja 2017 r. oraz z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie poboru próbek żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu.

PIS	Raport z audytu wewnętrznego	Strona: 7 z 7 Wydanie 3
-----	------------------------------	----------------------------

W wyniku przeprowadzonego audytu oraz oceny dokumentacji za 2021 rok i I połowę 2022 roku, stwierdzono właściwe postępowanie przedstawicieli Sekcji Higieny Żywności i Żywnienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Nowym Tomyszu w ramach realizacji rocznego planu poboru próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Odwzorowaniem i potwierdzeniem znajomości procedur i przepisów prawnych oraz prowadzonych działań w zakresie nadzoru bieżącego jest zapis w protokołach z poboru próbek żywności.

PPIS w Nowym Tomyszu ma prawo zgłosić zastrzeżenia i złożyć wyjaśnienia dotyczące ustaleń zawartych w raporcie z audytu wewnętrznego nr 3/2022 w ciągu 7 dni od daty otrzymania raportu.

Rozdzielnik: -	Załączniki do Raportu: -
Sporządził – Audytor wiodący:	Zatwierdził:
Data: 17.08.2022 r.	Data: 17.08.2022 r.
Podpis:	Podpis: KIEROWNIK ODDZIAŁU HIGIENY ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu