

Poznań, 24 lipca 2023 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 LESZNIE.**

.....  
adres PSSE

1. **Data kontroli:** 12 maja 2023 r.
2. **Znak pisma:** DN-BŻ.1611.3.2023.
3. **Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE:** Sekcja Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Lesznie.
  - 3.1. **Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób\* przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 32/2023 z 08 maja 2023 r.:**
    - ██████████ – Starszy asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Poznaniu;
    - ██████████ – Asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Poznaniu.
  - 3.2. **Imię i nazwisko osoby/ osób\* biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Lesznie:**
    - ██████████ – p.o. Kierownika Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Lesznie.
4. **Zakres kontroli:** Ocena nadzoru nad funkcjonowaniem systemów kontroli wewnętrznej w zakładach (GHP, GMP, HACCP, ISO 22000) oraz identyfikowalności surowców i wyrobów gotowych.

Okres objęty kontrolą: 01.01.2021 r. - 11.05.2023 r.
5. **Wyniki i ustalenia z kontroli**
  - 5.1. **Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:**

Kontrolą została objęta następująca dokumentacja:

    - protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.1.148.2022 z 27.06.2022 r.

- protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.1.79.2023 z 16.03.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.1.33.2023 z 14.02.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.3.245.2022 z 31.08.2022 r.

Zakres działalności kontrolowanych zakładów obejmował odpowiednio: produkcję mrożonych owoców i warzyw, wyrobów cukierniczych (w tym ciast z kremem – głównie ze śmietanki poddanej pasteryzacji, bez produkcji kremów na bazie surowych jaj) i ciastkarskich, posiłków dla dzieci uczęszczających do żłobka i wydawanych na naczyniach wielokrotnego użycia oraz produkcję pierwotną żywności pochodzenia roślinnego.

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 ZF/PK/BŻ/01/01/01. Ponadto, do protokołu kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.3.245.2022 z 31.08.2022 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. Powyższa lista pytań, zgodnie z wcześniejszymi zaleceniami do misjami FVO przedstawicieli 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.

W protokołach kontroli sanitarnej zakres przedmiotowy kontroli został szczegółowo określony z podaniem kontrolowanych obszarów. Zakres ten jest zbieżny z zakresem zawartym w upoważnieniach wydanych do przeprowadzenia kontroli.

Protokoły kontroli sanitarnej zostały właściwie sporządzone w sposób szczegółowy, a opis stanu faktycznego daje pełny obraz warunków sanitarno-technicznych zakładów. Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lesznie odnotowali kontrolowane obszary z zakresu GHM/GMP oraz systemu HACCP, w szczególności:

- schematy produkcyjne z podziałem na procesy technologiczne,
- jakość wody stosowanej w procesach technologicznych,
- procesy mycia i dezynfekcji,

- ochronę zakładu przed szkodnikami,
- procesy zachowania higieny przez personel zakładu,
- dokumentację zdrowotną personelu.

Ponadto podczas kontroli sanitarnej (protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.1.148.2022 z 27.06.2022 r.) dokonano oceny jakości zdrowotnej surowców, półproduktów i produktów gotowych wraz z warunkami ich magazynowania (okazano kontrolującemu wyniki badań owoców i warzyw w zakresie m.in. oznaczania zawartości pestycydów, metali ciężkich, chloranów, czy norowirusów – w owocach miękkich).

W przypadku zakładu produkcji pierwotnej (protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.3.245.2022 z 31.08.2022 r.) ustalono, że właściciel prowadził identyfikację partii zebranych warzyw, którą stanowiła data zbioru oraz prowadził rejestr stosowanych zabiegów ochrony roślin.

W ramach opracowanego i wdrożonego w zakładach systemu HACCP sprawdzono:

- wyznaczone krytyczne punkty kontrolne - czy są kontrolowane zgodnie z harmonogramem kontroli i odnotowywane w kartach kontroli przez pracowników;
- identyfikację dostawców;
- prowadzone w zakładzie szkolenia pracowników;
- audyty wewnętrzne prowadzone w tym zakresie;
- realizowane badania właścicielskie wyrobów gotowych;
- opracowane limity krytyczne, sposób ich monitorowania oraz ustanowione działania korygujące.

W dokumentacji zakres kontroli odnoszący się do oceny systemów bezpieczeństwa żywności został opisany przez kontrolujących w sposób szczegółowy, z podaniem dokumentów odniesienia stanowiących potwierdzenie, że zakłady działają zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L Nr 139 str. 1) w zakresie wdrożenia i obowiązywania systemów bezpieczeństwa żywności.

Jednocześnie przedstawiciele PPIS w Lesznie zgodnie z art. 73 ust 1 pkt 1 lit. d ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 ze zmianami) dokonywali właściwej oceny i prawidłowości stosowania w nadzorowanych zakładach systemów bezpieczeństwa żywności.

W przypadku protokołu ON-HŻ.9020.1.33.2023 z 14.02.2023 r., gdzie stwierdzono nieprawidłowości prawidłowo wskazano przepisy, które zostały naruszone oraz nałożono na przedsiębiorcę grzywnę w drodze mandatu karnego ze wskazaniem właściwej podstawy prawnej. Ponadto organ prawidłowo zweryfikował wykonanie tych nieprawidłowości w trakcie kolejnej kontroli sanitarnej. W związku z dalszymi nieprawidłowościami w zakresie dokumentacji systemu HACCP organ wydał decyzję administracyjną nakazującą ich usunięcie.

**Na podstawie ustaleń kontroli ocenia się działalność PSSE w Lesznie w kontrolowanym zakresie\*\*\*:**

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

**Ocenia się działalność PSSE w Lesznie w kontrolowanym zakresie.**

Dokonana ocena dokumentacji nadzoru nad obiektami w ramach kontroli problemowej Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Lesznie nie budzi zastrzeżeń. Informacje zawarte w protokołach z kontroli (prowadzonych w wersji elektronicznej) odpowiadają zakresowi prowadzonych działań kontrolnych.

Opis stanu faktycznego odnoszący się do prowadzonego i wdrożonego przez przedsiębiorców systemu HACCP, czy zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), czy Produkcyjnej (GMP) był jednolicie, szczegółowo analizowany i opisywany. W dokumentacji kontrolnej wskazywano informacje m.in. o: wyznaczonych i nadzorowanych krytycznych punktach kontroli, stosowanych procedurach i instrukcjach w ramach działań korygujących i zapobiegawczych, szkoleniach pracowników, czy badaniach laboratoryjnych realizowanych w ramach kontroli wewnętrznej w zakładach.

Prowadzone postępowanie administracyjne, w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w nadzorowanych zakładach (w zakresie oceny funkcjonowaniem systemów kontroli

wewnętrznej (GHP, GMP, HACCP, ISO 22000) oraz identyfikowalności surowców i wyrobów gotowych) było adekwatne do stwierdzanych uchybień, oparte na obowiązujących przepisach prawnych, z zachowaniem właściwej terminowości.

**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.

.....  
data, podpis WPWIS

- \* - niepotrzebne skreślić
- \*\* wpisać właściwą komórkę organizacyjną
- \*\*\* właściwe podkreślić i uzasadnić
- \*\*\*\* termin ustala WPWIS

podpis elektroniczny zweryfikowany w dniu 26. LIP 2023  
wynik weryfikacji:  ważny  
 nieważny  
 brak możliwości weryfikacji  
podpis  
sporządzającego wydruk: .....