

Protokół nr NS-HŻŻiPU.1611.3.2021

(symbol komórki organizacyjnej – symbol klasyfikacyjny z rzeczowego wykazu akt – kolejny numer protokołu, rok)

z kontroli problemowej

przeprowadzonej w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Rudzie Śl.
kierowanej przez dr n. o zdr. Renatę Cieślik- Tarkotę

(imię i nazwisko PPIS)

Kontrolę przeprowadzili przedstawiciele Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

1. mgr inż. Grażyna Kołodziej – st. asystent

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działająca na podstawie upoważnienia nr 306, która dokonała wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rudzie Śl. pod nr 31

2. -----

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działająca na podstawie upoważnienia nr -----, która dokonała wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w ----- pod nr -----

Data rozpoczęcia i zakończenia kontroli: 22.10 – 22.10.2021 r.

Podstawa prawna kontroli: zarządzenie nr 4 Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z dnia 12.03.2014 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu nadzoru nad działalnością Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych województwa śląskiego.

Nazwa kontrolowanej komórki organizacyjnej lub samodzielnego stanowiska pracy: *Oddział Nadzoru Sanitarnego Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.*

Okres objęty kontrolą: *od 01.01.2019 r. do dnia 21.10.2021 r.*

Przedmiot kontroli: *przestrzeganie zapisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych, stosowania w zakładach systemów GMP/GHP oraz HACCP w celu zapobiegania rozprzestrzeniania się bakterii Salmonella.*

Ustalenia kontroli stanowi załącznik nr 1 do niniejszego protokołu.

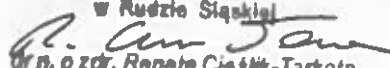
Przed podpisaniem protokołu poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rudzie Śl. o prawie zgłaszania zastrzeżeń i składania wyjaśnień do protokołu oraz o możliwości odmowy podpisania protokołu. Fakt odmowy podpisania protokołu nie wstrzymuje biegu wykonania zaleceń.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rudzie Śl. w terminie 7 dni od daty podpisania protokołu ma prawo wnieść zastrzeżenia i wyjaśnienia dotyczące ustaleń, stwierdzonych uchybień i nieprawidłowości.

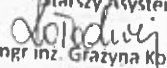
Protokół sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach i po odczytaniu podpisano.

Niniejszy protokół zawiera 2 ponumerowane strony oraz 1 załącznik.

Katowice, dnia 22.11.2021 r.
(miejscowość)

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Rudzie Śląskiej

Ur n. o zdr. Renata Cieślak-Tarkota

(pieczęć i podpis PPIS / zastępcy PPIS /
osoby upoważnionej do działania w imieniu PPIS)*

Urząd Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności,
Żywnienia i Przedmiotów Użytku
Starszy Asystent

mgr inż. Grażyna Kłodziej

(pieczęć i podpis Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego / Zastępcy Śląskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego ** kontrolującego***)

Protokół otrzymali:

1. PSSE w Rudzie Śl.
2. a/a

* niepotrzebne skreślić

** dotyczy kontroli kompleksowych i ich rekontroli

*** dotyczy kontroli problemowych, doraźnych i ich rekontroli

Ustalenia z kontroli problemowej:

W celu przeprowadzenia kontroli w zakresie sprawowania nadzoru nad podmiotami odpowiedzialnymi za przestrzeganie zapisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych oraz stosowania w zakładach systemów GMP i GHP oraz HACCP w celu zapobiegania rozprzestrzenianiu się bakterii Salmonella, w dniu 22.10.2021 r. przeprowadzono kontrolę problemową w PPIS w Rudzie Śląskiej oraz dokonano przeglądu odpowiedniej dokumentacji, stanowiącej dowód prowadzonego nadzoru. Kontrola dotyczyła postępowań prowadzonych w latach 2019, 2020 oraz miesiącach od styczeń – 21 października 2021 r. Z uwagi na okres pandemii, w latach 2020-2021 przeprowadzono mniej kontroli w powyższym zakresie.

W Sekcji NS HŻŻiPU PSSE w Rudzie Śląskiej, w przedmiotowym zakresie zostały przeprowadzone szkolenia:

- omówienie i przypomnienie zapisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych - data szkolenia 27.02.2020 r., zostało przeszkolonych 6 osób. Szkolenie zrealizowane zgodnie z planem szkoleń wewnętrznych na okres pierwszego półrocza 2020 roku;
- szkolenie z mikrobiologii dotyczące zagadnień: kryteria mikrobiologiczne, żywność RTE, produkcja pierwotna żywności pochodzenia roślinnego. Termin szkolenia 27.11.2020 r., ilość przeszkolonych 7 osób;
- szkolenie dotyczące aktualnych zagadnień nadzoru nad bezpieczeństwem żywności wraz z omówieniem założeń planu pobierania próbek na 2021 rok oraz najważniejszych aktualnych zagadnień dotyczących nadzoru nad bezpieczeństwem żywności;

Dokonano kontroli wybranych spraw pod kątem prawidłowości prowadzonego postępowania oraz stosowanych metod:

1. [REDACTED]

W dniu 09.09.2021 r. przeprowadzono kontrolę w przedmiotowym obiekcie (nr protokołu 781/1214/ONS/HŻŻiPU/2021). W oparciu o protokół stwierdzić należy, że kontrola została

przeprowadzona w sposób prawidłowy. Ustalono, że w bieżącym roku zaplanowane i wykonane zostały badania przez przedsiębiorcę m.in. wymazy z: rąk pracownika, stołu roboczego, a ponadto badania mikrobiologiczne kostek lodu z pojemnika, kostek lodu z kostkarki, wody wodociągowej, lodów waniliowych, syropu waniliowego. Do protokołu załączono sprawozdania z badań wykonanych przez firmę [REDAKTOWANE], przeprowadzone badania nie wykazały niezgodności.

2. [REDAKTOWANE]

W dniu 07.11.2019 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół nr 827/1214/ONS/HŻŻiPU/2019). W obiekcie prowadzona jest działalność z zakresu produkcji wyrobów piekarniczych, wyrobów ciastkarskich, ciast suchych i deserowych. Obiekt został oceniony na podstawie arkusza oceny zakładów produkcji i uzyskał liczbę punktów 33, co daje kategorię ryzyka średniego. W obiekcie stwierdzono liczne uchybienia takie jak: ubytki w płytkach, surowy tynk na ścianach, zardzewiałe kosze do przechowywania suchego pieczywa, brudna posadzka, zaleganie zbędnego sprzętu oraz produkty po terminie przydatności do spożycia. Do protokołu został załączony raport audytu z dnia 08.04.2019 r. Przedsiębiorca przedstawił również sprawozdania z badań mikrobiologicznych ciast, które były wykonane przez firmę [REDAKTOWANE].
[REDAKTOWANE] Badania dotyczy ciast: sernik [REDAKTOWANE], sernik wiśnia, sernik czekolada. W dniu 18.11.2019 r. w przedmiotowym zakładzie, w ramach urzędowej kontroli i monitoringu żywności zostały pobrane próbki mikrobiologiczne ciastek: kremowe cytrynowe (5 prób), sernik [REDAKTOWANE] (5 prób), sernik [REDAKTOWANE] (5 prób), ciasto [REDAKTOWANE] mandarynkowa (5 prób), ciasto [REDAKTOWANE] (5 prób), sernik na zimno (5 prób). Wyniki wszystkich prób były zgodne. Protokół poboru prób 98/HŻ/2019 z dnia 18.11.2019 r. próbki dostarczono do laboratorium PSSE w Bytomiu zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. Wyniki otrzymano w dniu 17.12.2019 r. Wszystkie wyniki prawidłowe.

3. [REDAKTOWANE]

W powyższym obiekcie została przeprowadzona kontrola tematyczna interwencyjna ponadplanowa w związku z ze zgłoszeniem zatrucia pokarmowego zgłoszonego w dniu 30.09.2019 r. Przedmiotowe zatrucie miało miejsce w dniu 29.09.2019 r. i dotyczyło nieświeżego jedzenia w obiekcie. Wobec powyższego została przeprowadzona kontrola w dniu 30.09.2019 r. protokół nr 739/1214/NS/HŻŻiPU/19. W obiekcie stwierdzono brak do wglądu rejestrów GMP, GHP, HACCP, które polecono okazać w przeciągu 3 dni.

W dniu 01.10.2019 r. do strony zostało wysłane zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego nr ONS/HŻŻ/468/57/575/2019. Strona zgłosiła się w dniu 01.10.2019 r. i przedstawiła do wglądu rejestry. Została wysłana decyzja rachunkowa nr ONS/HŻŻ-335/3121/423/2019. Pismo do skarżącego z odpowiedzią zostało wysłane w dniu 18.10.2019 r. W powyższym obiekcie pobrano próbki kapusty czerwonej oraz kapusty zasmażanej w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, protokół poboru nr 85/HŻŻ/2019 z dnia 30.09.2019 r. wyniki prawidłowe.

4. [REDAKTOWANE]

W przedmiotowym obiekcie została wykonana kontrola sanitarna 25.04.2019 r. protokół kontroli numer 282/1214/ONS/HŻŻiPU/19 w arkuszu oceny w punkcie 6- kontrola surowców półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie przyznano przyznano 4 punkty, w punkcie 3- prawidłowość procedur i ich realizacji GMP, GHP i HACCP- ilość punktów 0. Główną nieprawidłowością był brak do wglądu harmonogramu ustalającego częstotliwość prowadzenia badań właścicielskich potwierdzających bezpieczeństwo mikrobiologiczne produktów. Z uwagi na powyższe została wydana decyzja o NS/HŻŻ/432/21/3027/2019 z dnia 23.05.2019 r. termin wykonania decyzji 31.07.2019 r. Wysłano wszczęcie postępowania nr o NS/HŻŻ/468/229/2449/2019 z dnia 29.04.2019 r. Pismem z dnia 26.07.2019 strona dostarczyła procedury HACCP oraz badania wyrobu gotowego. Ponadto przedstawiono do harmonogram badań wyrobu gotowego na 2019 r. oraz sprawozdania z badań bułki 90 g (produkt świeży nieopakowany), drożdżówki z czarną porzeczką (produkt nieopakowany)- sprawozdania z firmy [REDAKTOWANE]. Wykonanie zarządzeń zostało przeprowadzone zgodnie z protokołem spraw kontroli sprawdzającej numer 577/1214/ONS/HŻŻiPU/19 z dnia 01.09.2019 r. wszystkie zalecenia pokontrolne zostały wykonane. W powyższym obiekcie w 2021 roku została przeprowadzona kontrola sanitarna numer 1035/1214/ONS/HŻŻiPU/21 z dnia 21.10.2021 wraz z arkuszem oceny zakładu. Do protokołu zostały załączone wyniki badań właścicielskich w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych (babka puchowa, drożdżówka z posypką, chleb razowy bez drożdży, chleb słonecznikowy oraz babka piaskowa. Wszystkie wyniki zgodne.

5. [REDAKTOWANE]

Zgodnie z powiadomieniem alarmowym RASFF nr 108 dotyczącym wody źródlanej 1,5 L [REDAKTOWANE] numer partii 28.05.2022 03:10 ZD 3 1481 45 18 1DN, producent [REDAKTOWANE]. W powyższej próbie zostały stwierdzone w 1 z 5 prób bakterie Clostridium. Została przeprowadzona kontrola sanitarna interwencyjna w dniu 16.07.2021 r. protokół nr 574/1214/ONS/HŻŻiPU/21. W toku

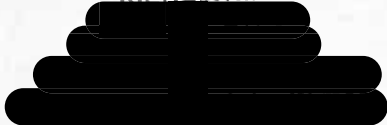
kontroli ustalono, iż towar został wycofany co zostało udokumentowane zwrotem reklamacji zawartym dołączonym do protokołu.

Analizując powyższą dokumentację stwierdzić należy, że postępowanie PPIS w Rudzie Śląskiej było prawidłowe.

Katowice, dnia 22.11.2021 r.

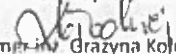
(miejscowość)

KIEROWNIK



.....
pieczętka i podpis pracownika PSSE uczestniczącego w kontroli/
pieczętka i podpisy pracowników PSSE uczestniczących w kontroli*

Dział Nadzoru Sanitarnego
Oddział Higieny Żywności,
Żywnienia i Przedmiotów Użytku
Starszy Asystent


mgr inż. Grażyna Kołodziej

.....
pieczętka i podpis osoby kontrolującej/
pieczętka i podpisy osób kontrolujących *

*niepotrzebne skreślić