

Protokół nr NS-BŻ.1611.26.2023

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

z kontroli problemowej

przeprowadzonej w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Katowicach

kierowanej przez mgr Jolantę Kolanko

(imię i nazwisko PPIS)

Kontrolę przeprowadzili przedstawiciele Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

1. dr Ewa Turek – st. asystent

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działająca na podstawie upoważnienia nr 539, która dokonała wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach pod nr 27

2. dr Beata Dobosz – st. asystent

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działająca na podstawie upoważnienia nr 540, która dokonała wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach pod nr 27

Data rozpoczęcia i zakończenia kontroli: 18.12.2023 r. – 19.12.2023 r.

Podstawa prawna kontroli: Polecenie 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 01.01.2022 r. do dnia 17.12.2023 r.

Przedmiot kontroli: *kontrola nadzoru nad przestrzeganiem 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.*

Ustalenia kontroli stanowi załącznik nr 1 do niniejszego protokołu.

Przed podpisaniem protokołu poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Katowicach 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 Katowicach 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 2 załączniki.

Katowice, dnia 04.01.2024 r.

(miejscowość)

Z-ca Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego
w Katowicach
[Podpis]
mgr inż. Agnieszka Opalko

(pieczęć i podpis PPIS / zastępcy PPIS /

osoby upoważnionej do działania w imieniu PPIS)*

Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywnienia
Starszy Asystent
[Podpis]
dr n. o zdr. Ewa Turek

Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywnienia
Starszy Asystent
[Podpis]
dr n. o zdr. Beata Dobosz

(pieczęć i podpis Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego

Inspektora Sanitarnego / Zastępcy Śląskiego Państwowego

Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego ** kontrolującego***)

Protokół otrzymali:

1. PSSE w Katowicach

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 dniach 18-19.12.2023 r. przeprowadzono kontrolę problemową PPIS w Katowicach. Kontrola dotyczyła postępowań prowadzonych w latach 2022-2023 (do dnia kontroli).

Przeanalizowano dokumentację dotyczącą:

- 5 dużych obiektów produkcyjnych
- 5 zakładów produkujących wyroby ciastkarskie/cukiernicze
- 5 wytwórni lodów
- 5 zakładów garmazeryjnych.

Przedmiotem oceny nie była obecność badań mikrobiologicznych wody lub jaj, kontrola skupiła się na wyrobie gotowym.

Jak zapisano w preambule rozp. 2073/2005 środki spożywcze nie powinny zawierać mikroorganizmów, ich toksyn ani metabolitów w ilościach stanowiących niedopuszczalne zagrożenie dla zdrowia ludzi.

Kryteria mikrobiologiczne stanowią wskazówkę co do akceptowania środków spożywczych oraz ich produkcji, postępowania z nimi oraz ich dystrybucji. Stosowanie kryteriów mikrobiologicznych powinno stanowić integralną część procesu wdrażania procedur opartych na zasadach HACCP oraz innych środków kontroli higieny.

Bezpieczeństwo środków spożywczych zapewnia się głównie poprzez podejście zapobiegawcze, np. wdrażanie dobrej praktyki higienicznej oraz stosowanie procedur opartych na zasadach systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP). Kryteria mikrobiologiczne można wykorzystywać przy zatwierdzaniu i weryfikacji procedur HACCP i innych środków kontroli higieny.

Zgodnie z rozp. 852/2004 art.4 ust. 3 podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze, gdzie właściwe, przyjmują następujące szczególne środki higieny:

- a) zgodność z kryteriami mikrobiologicznymi dla środków spożywczych;
- b) procedury niezbędne do osiągnięcia poziomów określonych do osiągnięcia celów niniejszego rozporządzenia;
- c) zgodność z wymogami kontroli temperatury dla środków spożywczych;
- d) utrzymywanie łańcucha chłodniczego;
- e) pobieranie próbek i analiza.

Dokonano przeglądu dokumentacji ww. obiektów pod kątem prawidłowości prowadzonego postępowania oraz stosowanych metod. Jak dowód, poniżej opisano po 1 wybranym zakładzie z danej grupy obiektów.

1. Obiekt produkcyjny

[REDACTED]

W protokole z dnia 07.06.2023 r. nr 1748.NS.HŻŻ.2023 w opisie stwierdzonych nieprawidłowości zapisano: brak do wglądu wyników badań przechowalniczych oraz badań laboratoryjnych oferowanych mieszanek przyprawowych, w ramach weryfikacji prawidłowego stosowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP. PPIS w Katowicach w dniu 24.07.2023 r. wydał decyzję administracyjną (nr NS.HŻŻ.9027.3.1.43.153.2023.JS): w terminie do dnia 30.09.2023 r przeprowadzić badania przechowalnicze oraz laboratoryjne oferowanych mieszanek przyprawowych w ramach potwierdzenia lub weryfikacji prawidłowego stosowania procedur opartych na zasadach HACCP. Pismem z dnia 03.10.2023 r. strona zwróciła się z prośbą o prolongatę terminu wykonania obowiązku. Dnia 12.01.2023 PPIS w Katowicach (NS.HŻŻ.9027.3.1.43.153.1.2023.JS) zmienił termin wykonania obowiązku na 15.11.2023 r. W dniu 08.12.2023 r. (prot. nr 3935.NS.HŻŻ.2023) przeprowadzono kontrolę sanitarną sprawdzającą. W wyniku kontroli stwierdzono wykonanie obowiązku: przeprowadzono badania przechowalnicze oraz laboratoryjne oferowanych mieszanek przyprawowych w ramach potwierdzenia lub weryfikacji prawidłowego stosowania procedur opartych na zasadach HACCP. Do sprawozdania dołączono wyniki badań: [REDACTED] sprawozdanie z badań nr SB/128393/10/2023 z dnia 17.10.2023 r. [REDACTED]

Postępowanie PPIS w Katowicach w ww. sprawie uznaje się za prawidłowe i skuteczne. Brak przestrzegania przepisu przez przedsiębiorcę został skutecznie wyegzekwowany, w sposób właściwy.

2. Zakład produkujący wyroby ciastkarskie / cukiernicze

W protokole nr 1552.NS.HŻŻ.2023 z dnia 23.05.2023 r. w opisie stwierdzonych nieprawidłowości zapisano: nie przedłożono do wglądu wyników badań mikrobiologicznych oferowanych ciast, wyrobów cukierniczych w ramach weryfikacji prawidłowego stosowania procedur opartych na zasadach systemu HACCP. PPIS w Katowicach w dniu 21.06.2023 r. wydał decyzję administracyjną nr NS.HŻŻ.9027.3.1.31.125.2023.JS zarządzającą w terminie do dnia 31.08.2023 r. przeprowadzić badania mikrobiologiczne produkowanych ciast i wyrobów cukierniczych w ramach potwierdzenia lub weryfikacji prawidłowego stosowania procedur opartych na zasadach HACCP. Kontrola sprawdzająca z dnia 13.09.2023 r. (prot. nr 2970.NS.HŻŻ.2023) wykazała niewykonanie obowiązku. Strona zwróciła się z prośbą o prolongatę terminu (pismo z dnia 14.09.2023 r.). PPIS w Katowicach w dniu 19.09.2023 r. zmienił ww. decyzję i ustalił nowy termin: 30.09.2023 r. (sprawa nr NS.HŻŻ.9027.3.1.31.125.1.2023.JS). Strona przedstawiła wyniki badań w dniu 26.09.2023 r. – wyniki prawidłowe.

Postępowanie PPIS w Katowicach w ww. sprawie uznaje się za prawidłowe i skuteczne. Brak przestrzegania przepisu przez przedsiębiorcę został skutecznie wyegzekwowany, w sposób właściwy.

3. Wytwórnia lodów

Protokół kontroli nr 1918.NS.HZZ.2023 z dnia 21.06.2023 r. – przedstawiono sprawozdania z badań w kierunku przechowalnictwa, badanie z dnia 12.08.2021 r. nr AD/132/08.2021 sorbet – wynik prawidłowy; AD/133/08/2021 lody – wynik prawidłowy; nr AD/131/08/2021 lody – wynik prawidłowy.

Postępowanie PPIS w Katowicach w ww. sprawie uznaje się za prawidłowe.

4. Zakład garmażeryjny

W protokole kontroli sanitarnej z dnia 28.11.2023 r. (prot. nr 3806.NS.HŻŻ.2023) zapisano: przedłożono do wglądu plan badań na rok 2023 w systemie HACCP, w kierunku mikrobiologicznym zbadano następujące wyroby i surowce:

badania produktów i powierzchni kontaktowych przeprowadzane są 1x w roku laboratorium badawcze wyniki badań mikrobiologicznych zgodne z normami. Do protokołu dołączono wyniki ww. badań – prawidłowe.

Obserwacja kontroli przeprowadzonej przez pracownika sekcji w obiekcie:

Obserwowano kontrolę, podczas której dokonano weryfikacji obiektu:

Kontrola sanitarna tematyczna, protokół nr 4019.NS.HŻŻ.2023 z dn. 19.12.2023 r. Przed przystąpieniem do kontroli pracownicy: pan i pan okazały kierującemu zakładem legitymacje służbowe i upoważnienia do przeprowadzenia kontroli, dokonały wpisu w książce kontroli prowadzonej w zakładzie, zapoznały się z charakterem aktualnie prowadzonej w zakładzie działalności.

Kontrola została przeprowadzona w sposób prawidłowy, czego dowodem są zapisy znajdujące się w ww. protokole kontroli sanitarnej z dnia 19.12.2023 r. oraz dołączone do niego dokumenty.

Analizując powyższe stwierdzić należy, że postępowanie PPIS w Katowicach w zakresie nadzoru nad zakładami z uwzględnieniem 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 było prawidłowe.

Katowice, dnia 03.01.2024 r.

(miejscowość)

Kierownik Sekcji Higieny Żywności,
Żywnienia i Przedmiotów Użytku

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

Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywnienia
Starszy Asystent
E. Turek
dr n. o zdr. Ewa Turek

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

Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywnienia
Starszy Asystent
dr n. o zdr. Beata Dobosz

*niepotrzebne skreślić