

Protokół nr NS-BŻ.1611.7.2024

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

z kontroli, kontroli problemowej, doraźnej / rekontroli*

przeprowadzonej w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Żywcu kierowanej przez mgr inż. Martę Micor

(imię i nazwisko PPIS)

Kontrolę / ~~rekontrolę*~~ przeprowadził przedstawiciel Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego:

1. Eliza Wyszynska – st. asystent

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działając(y)(a)* na podstawie upoważnie(nia)(ń)* nr 167 która dokonała wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Żywcu pod nr⁴

Data rozpoczęcia i zakończenia kontroli / ~~rekontroli*~~: 17.05.2024 r.

Podstawa prawna kontroli/~~rekontroli*~~: 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 / ~~rekontrolą*~~: od 2022 r. do dnia kontroli

Przedmiot kontroli/~~rekontroli*~~: Kontrola w zakresie planowania i realizacji "Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS"- ze szczególnym uwzględnieniem wód mineralnych.

Ustalenia kontroli/~~rekontroli*~~ stanowią załącznik(i)* nr 1 do niniejszego protokołu.

Przed podpisaniem protokołu poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żywcu / ~~Zastępcę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żywcu / osobę upoważnioną do działania w imieniu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żywcu*~~ 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 Żywcu 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 ponumerowan(ych)(e)* stron(y)* oraz załącznik(ów)(i)*.

Żywiec, dnia 17.05.2024 r.

(miejscowość)

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w ŻYWCU

mgr inż.  Marta Micor

(pieczęćka i podpis PPIS / zastępcy-PPIS/

osoby upoważnionej do działania w imieniu PPIS)*

Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywienia
Starszy Asystent


mgr inż. Eliza Wyszynska

(pieczęćka i podpis Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego

Inspektora Sanitarnego / Zastępcy Śląskiego Państwowego

Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego ** kontrolującego***)

Protokół otrzymali:

1. PPIS w Żywcu

2.a/a

* niepotrzebne skreślić

** dotyczy kontroli kompleksowych i ich rekontroli

*** dotyczy kontroli problemowych, doraźnych i ich rekontroli

Ustalenia z kontroli problemowej, ~~dorażnej~~/rekontroli*:

W dniu kontroli stwierdzono co następuje.

Celem przeprowadzonej w dniu 17.05.2024 r. kontroli problemowej było dokonanie oceny sposobu planowania i realizacji planów poboru prób w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS w latach 2022-2024 ze szczególnym uwzględnieniem wód mineralnych w oparciu o rozdział 9 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25.08.2006 r. (Dz. U. z 2023 poz. 146) oraz rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych z dnia 31.03.2011 r. (Dz.U. nr 85 poz. 466).

Ustalono co następuje:

Zgodnie z danymi przekazanymi do sprawozdania MZ-48 za 2023 r. na terenie PSSE w Żywcu wykazano następujące obiekty:

- wytwórnice naturalnych wód mineralnych – 8
- magazyny hurtowe – 36
- producenci pierwotni – 9
- młyny – 0
- przetwórnice warzywno-owocowe – 3

Ogólna liczba obiektów wynosi - 1588

W trakcie kontroli sprawdzono także dokumentację znajdującą się w PSSE w Żywcu dotyczącą poboru prób próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń chemicznych tj. metale, pestycydy, substancje dodatkowe obejmujące lata 2022-2024.

Plan poboru prób koordynowany jest przez Panię [REDAKTOWANE] do których obowiązków należy przygotowywanie miesięcznego poboru prób dla poszczególnych kierunków badań. Pobór prób dokonywany jest przez wszystkich pracowników sekcji tj. 8 osób oraz kierownika.

Harmonogram poboru prób tworzony jest na początku każdego miesiąca w wersji elektronicznej i obejmuje: grupa produktów – opis, kod produktu, opis produktu/rodzaj środka spożywczego, U/M, data poboru, zakres badania, ilość prób, wykonanie, stacja badająca, uwagi. Pracownicy konsultują wielkość prób pobieranych do badań z osobami koordynującymi plan. Akty prawne, na których opierają się pobierający próby są ogólnie dostępne, w formie elektronicznej.

Pobór prób:

W dniu kontroli pobierane są numery na protokoły kontroli i pobierany jest sprzęt. Do dyspozycji są: 2 termotorby chłodnicze, 1 przenośna zamrażarka, papierowe torby, woreczki sterylne, termometry – 8 sztuk, noże, wymazówki i płyny dezynfekcyjne. Stacja zapewnia transport prób mrożonych na terenie powiatu oraz przy transporcie prób do WSSE Katowice.

Do przechowywania prób wykorzystuje się lodówkę przeznaczoną wyłącznie do tego celu (opisana, prowadzony jest monitoring temperatury). Jest ona udostępniana przez dział laboratoryjny. Zabezpieczenie i opisanie próby (etykieta, rejestr prób pobranych) prowadzone jest na miejscu, w stacji. Rejestr prób pobranych zawiera szereg bardzo szczegółowych informacji takich jak: data poboru, rodzaj środka spożywczego, parametry poboru, zakres badań, mikrobiologia (szczegółowe parametry), kraj pochodzenia próbki, laboratorium docelowe, wynik, ocena próby, ocena znakowania, próba celowana.

Próby są odpowiednio zabezpieczone oraz opisane przez etykietę, na której umieszcza się dokładny opis próby.

Wszystkie osoby pobierające próby posiadają komputery wraz z drukarkami. Protokoły podpisane są przez osobę pobierającą, jak i przedstawiciela obiektu, tworzone w 3 egzemplarzach. Jednocześnie, wraz z poborem prób, przeprowadzana jest kontrola tematyczna. W trakcie kontroli zwraca się uwagę na ogólny stan techniczno-sanitarny obiektu, który może mieć wpływ na stan próbek.

Szkolenie z poboru prób odbywa się kilka razy w roku dla wszystkich pracowników.

WODY MINERALNE:

Na terenie powiatu znajduje się 8 zakładów produkujących wody źródlane. Brak zakładów produkujących wody mineralne. Pobór prób odbywa głównie w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

Woda mineralna – 93 próby pobrane w 2023, 8 - prób pobranych w roku bieżącym do dnia kontroli.

Zakłady produkcyjne w tym typu browar, rozlewnie wód oraz produkcję pierwotną – kontrole dokonuje się co roku niezależnie od oceny ryzyka.

Przedstawiono do wglądu dokumentację obiektu:

1. [REDAKTOWANE]

W dniu 23.08.2023 r. została przeprowadzona kontrola sanitarna (protokół nr 766/NS-HŻŻ/2023) wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywności/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W protokole opisano szczegółowo stan faktyczny obiektu, w tym miejsce zlokalizowania ujęcia, proces produkcji, sposób zabezpieczenia źródła. Sprawdzono przedstawione przez producenta sprawozdania z badań oraz czystość butli. Suma punktów – 25, ryzyko dla ocenianego zakładu – średnie. W dniu 28.08.2023 r. pobrano próby wody źródlanej niegazowanej w kierunku oznaczenia fizyczno-chemicznego oraz w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych do laboratorium PSSE w Żywcu. W związku z faktem, iż producent nie prowadzi produkcji indywidualnej tylko produkcję dużych opakowań, pobrano 1 próbę – galon o pojemności 18,9l. Sprawozdanie z poboru prób otrzymano w dniu 06.09.2023 r. – wynik prawidłowy. W związku z powyższym w dniu 07.09.2023 r. wystosowano pismo do producenta o nr NS-HŻŻ.9011.3.294.2023, informujące o prawidłowym wyniku badania.

2. [REDAKTOWANE]

W dniu 22.08.2023 r. przeprowadzona została kontrola sanitarna (protokół nr 762/NS-HŻŻ/2023) wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywności/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W protokole opisano szczegółowo stan faktyczny obiektu, w tym miejsce

zlokalizowania ujęcia, proces produkcji, zabezpieczenie źródła. W trakcie kontroli pobrano próbki wyrobu gotowego z hali produkcyjnej do badań w kierunku znaczenia parametrów fizykochemicznych, organoleptycznych i mikrobiologicznych. Próbki, ze względu na badanie fizykochemiczne i mikrobiologiczne zostały zakwestionowane. W związku z powyższym zakazano produkcji i wprowadzenia do obrotu produktu do momentu podjęcia działań naprawczych. Nakazano zatrzymać wyrób gotowy z dnia produkcji na terenie zakładu, jako nie do spożycia i nie do sprzedaży. Zakład we własnym zakresie pobrał i przekazał do badania w akredytowanym laboratorium próby wyrobu gotowego oraz próby po działaniach naprawczych. W dniu 24.10.2023 r. PPIS w Żywcu decyzją nr 959/Op/23 obciążył Stronę opłatą za czynności kontrolne.

3. [REDAKTED]

W dniu 28.07.2023 r. została przeprowadzona kontrola sanitarna (protokół nr 679/NS-HŻŻ/2023) wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywności/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W protokole opisano szczegółowo stan faktyczny obiektu, w tym miejsce zlokalizowania ujęć, proces produkcji, sposób zabezpieczenia źródła, sposób filtracji wody. Skontrolowano dokumentację GHP i GMP oraz procedury systemu HACCP. Nie stwierdzono nieprawidłowości. Suma punktów – 25, ryzyko – średnie. Pobrano do badania próby wody w kierunku badań mikrobiologicznych, fizyko-chemicznych oraz mikrobiologicznych do laboratorium PSSE w Żywcu. Sprawozdanie z poboru prób otrzymano w dniu 10.08.2023 r. – wynik prawidłowy. W związku z powyższym w dniu 07.09.2023 r. wystosowano pismo do producenta o nr NS-HŻŻ.9011.3.257.2023, informujące o prawidłowym wyniku badania.

Do dnia kontroli tj. 17.05.2024 r. PPIS w Żywcu nie przeprowadził kontroli w rozlewni wody w roku 2024.

Analizując powyższą dokumentację należy twierdzić, iż postępowanie PPIS w Żywcu w zakresie planowania i realizacji „Planów poboru prób w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS” w latach 2022-2024 ze szczególnym uwzględnieniem wód mineralnych, jest prawidłowe.

Żywiec, dnia 17.05.2024 r.

(miejsowość)

KIEROWNIK
SEKCJI HIGIENY ŻYWNOŚCI ŻYWIENIA

[REDAKTED]

(podpis pracowników psse uczestniczących w kontroli)

Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywienia
Starszy Asystent
mgr inż. Eliza Wyszyńska

(pieczęć i podpis kontrolującego)