

Protokół nr NS-BŻ.1611.15.2024

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

z kontroli problemowej

przeprowadzonej w Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Gliwicach

kierowanej przez *dr n. o zdr. Arletę Mrugała*

(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 430, która dokonała wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gliwicach pod nr 8

2. *dr Beata Dobosz – st. asystent*

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działająca na podstawie upoważnienia nr 429, która dokonała wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach pod nr 8

Data rozpoczęcia i zakończenia kontroli: *07.11.2024 r. – 08.11.2024 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 01.01.2023 r. do dnia 06.11.2024 r.*

E. Turek
MA:

h

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 Gliwicach 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 Gliwicach 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 15.11.2024 r.

(miejsowość)

PAŃSTWOWY POWIATOWY
INSPEKTOR SANITARNY
w Gliwicach



dr n. o zdr. Arleta Mrugała

(pieczętka i podpis PPIS / zastępcy PPIS /

osoby upoważnionej do działania w imieniu PPIS)*

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

Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywienia
Starszy Asystent

dr n. o zdr. Beata Dobosz

(pieczętka i podpis Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego

Inspektora Sanitarnego / Zastępcy Śląskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego ** kontrolującego***)

Protokół otrzymali:

1. PSSE w Gliwicach
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 07-08.11.2024 r. przeprowadzono kontrolę problemową PPIS w Gliwicach. Kontrola dotyczyła postępowań prowadzonych w latach 2023-2024 (do dnia kontroli).

Przeanalizowano dokumentację dotyczącą:

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

Opisana niżej 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;

E. Tura
D
D
AA

h

- 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

W protokole z dnia 23.03.2023 r. nr 673/NS/HŻŻiPU/2023 w opisie stwierdzonych nieprawidłowości zapisano: brak badań właścicielskich zgodnie z harmonogramem badań, będą badane w II kwartale. Kontrola z dnia 09.05.2024 nr 1235/NS/HŻŻiPU/2024 wykazała, że przedłożono badanie mikrobiologiczne produkowanego asortymentu oraz harmonogram badań. Produkcja opierała się na jajach w proszku poddawanych całkowitej obróbce termicznej. Przedłożono następujące badania: z dnia 24.04.2024 (zakres mikrobiologiczny) w deserze mlecznym sprawozdanie nr 4705-4709/24/A oraz w deserze malinowym sprawozdanie nr 4700-4704/24/A, deser WZ sprawozdanie nr 3284-60/23/TYC z dnia 29.06.2023. Ponadto sprawdzono temperatury w urządzeniach chłodniczych. Zgodnie z harmonogramem, badanie wody stosowanej do produkcji wykonuje się co 4 lata przedłożono badanie wody z dnia 12.05.2023 r. nr 7772/2023/19/1 – prawidłowe. Ponadto personel posiadał aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Postępowanie PPIS w Gliwicach w ww. sprawie uznaje się za prawidłowe.

2. Zakład produkujący wyroby ciastkarskie / cukiernicze

W protokole nr 2502/NS/HŻŻiPU/2024 z dnia 10.09.2024 r. w opisie stanu faktycznego zapisano podjęte podczas kontroli czynności. Sprawdzono temperatury w urządzeniach chłodniczych. Z uwagi na fakt, że cała produkcja bazuje na używaniu 3 kremów – zażądano okazania badań mikrobiologicznych (laboratorium ██████████ badania z dnia 12.08.2022 r.): zakres badań to 5 dni od daty produkcji, kierunek badań mikrobiologicznych: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* ssp, *Enterobacteriaceae*, *Bacillus cereus* – nie stwierdzono nieprawidłowości. Zakład przedstawił opracowany plan badań

mikrobiologicznych na rok 2024 – zaplanowano badanie 2 produktów. W dniu kontroli zrealizowane było 1 badanie:

- ptyś bezowy – laboratorium [REDAKTOWANE] sprawozdanie nr 552642/24/TYC
kierunek badań: Salmonella ssp., Listeria monocytogenes, Bacillus cereus - nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto okazano wynik badania wody używanej podczas produkcji - badanie nr L/BŚ-130/4/1/24/S z dnia 17.05.2023 r. w kierunku liczby bakterii z grupy coli, Escherichia coli, enterokoki, ogólna liczba mikroorganizmów – nie stwierdzono nieprawidłowości w badanych parametrach. Zgodnie z obowiązującą w zakładzie procedurą badanie wody wykonuje się co 2 lata.

Sprawdzono zapisy systemu HACCP – rejestr temperatur, tarta dezynfekcji jaj. Personel posiadał aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

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

3. Wytwórnia lodów

[REDAKTOWANE]
Protokół kontroli nr 1584/NS/HŻŻiPU/2024 z dnia 13.06.2024 r. – podczas kontroli przedłożono harmonogram badań zaplanowanych na czerwiec w kierunku Listeria, z maszyny (frezer). Dodatkowo zaplanowano pobór próbek lodów w kierunku salmonella – zobligowano do dostarczenia wyników do PSSE. Strona dosłała wyniki, drogą e-mail, dnia 05.11.2024 r., prawidłowe:

- sprawozdanie z badań 8429/24 z dnia 07.10.2024 lody rzemieślnicze kubek (Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes, Salmonella ssp.)

- sprawozdanie z badań 8422-8423/24 z dnia 08.07.2024 wymazy blat roboczy freezer (Listeria monocytogenes)

- sprawozdanie z badań 8430/24 z dnia 28.08.2024 pralina czekoladowa z nadzieniem (Escherichia coli, Listeria monocytogenes)

- sprawozdanie z badań 8424-8428/24 z dnia 08.07.2024 baza mleczna (Enterobacteriaceae, Listeria monocytogenes, Salmonella ssp.)

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

4. Zakład garmażeryjny

[REDAKTOWANE]
W protokole kontroli sanitarnej z dnia 31.01.2023 r.(prot. nr 215/NS/HŻŻiPU/2023) zapisano: okazano wyniki badań laboratoryjnych z 11.2020 r. – prób przechowalniczych

produktów: kotlet schabowy, udo z kurczaka, mięso pieczone, kotlet mielony, golonko, gołąbki, leczko, fasolka po bretońsku - prawidłowe.

Obserwacja kontroli przeprowadzonej przez pracownika sekcji w obiekcie:

Obserwowano kontrolę, podczas której dokonano weryfikacji obiektu:

Kontrola sanitarna tematyczna, protokół nr 3096.NS/HŻŻiPU/2024 z dn. 08.11.2024 r.

Przed przystąpieniem do kontroli pracownicy: pan [REDAKTOWANE] i pan [REDAKTOWANE] okazały kierującemu zakładem legitymacje służbowe i upoważnienia do przeprowadzenia kontroli, dokonały wpisu w księżce 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 08.11.2024 r. W protokole ujęto wszystkie aspekty dotyczące bezpieczeństwa mikrobiologicznego produkowanych środków spożywczych.

Analizując powyższe stwierdzić należy, że postępowanie PPIS w Gliwicach 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 15.11.2024 r.

(miejscowość)

KIEROWNIK
SEKCJI HIGIENY ŻYWNOSCI

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

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

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

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

*niepotrzebne skreślić