

Protokół nr NS-BŻ.1611.18.2024

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

z kontroli problemowej

przeprowadzonej w *Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Sosnowcu*

kierowanej przez *dr n. med. Barbara Koleżyńska*

(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 432, która dokonała wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sosnowcu pod nr 9

2. *dr Beata Dobosz – st. asystent*

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działająca na podstawie upoważnienia nr 431, która dokonała wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sosnowcu pod nr 9

Data rozpoczęcia i zakończenia kontroli: *28.11.2024 r. – 29.11.2024 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 27.11.2024 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 Sosnowcu o prawie zgłaszania zastrzeżeń i składania wyjaśnień do protokołu oraz o możliwości odmowy podpisania protokołu. Fakt odmowy podpisania protokołu nie wstrzymuje biegu wykonania zaleceń.

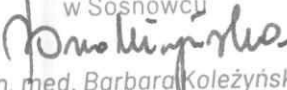
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sosnowcu w terminie 7 dni od daty podpisania protokołu ma prawo wnieść zastrzeżenia i wyjaśnienia dotyczące ustaleń, stwierdzonych uchybień i nieprawidłowości.

Protokół sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach i po odczytaniu podpisano.

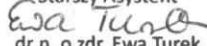
Niniejszy protokół zawiera 2 ponumerowane strony oraz 2 załączniki.


Katowice, dnia 09.12.2024 r.

(miejscowość)

Państwowy
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Sosnowcu

dr n. med. Barbara Koleżyńska

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

Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywienia
Starszy Asystent

dr n. o zdr. Ewa Turek

Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywienia
Starszy Asystent

dr n. o zdr. Beata Dobosz

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

Protokół otrzymali:

1. PSSE w Sosnowcu
2. a/a

* niepotrzebne skreślić

** dotyczy kontroli kompleksowych i ich rekontroli

*** dotyczy kontroli problemowych, doraźnych i ich rekontroli

Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywienia
Kierownik

lek. wet. Józef Lipa



E. Turek

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 28-29.11.2024 r. przeprowadzono kontrolę problemową w PSSE w Sosnowcu. 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
- 2 zakładów garmazeryjnych.

Opisana niżej kontrola skupiała 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. [REDACTED]

[REDACTED]

W protokole kontroli sanitarnej z dnia 21.10.2024 r. nr 9027.1475.NS-HŻŻ.2024 zapisano, że podczas kontroli okazano bieżące zapisy wynikające z dokumentacji GHP/HACCP. Zgodnie z opracowaną procedurą dotyczącą badań właścicielskich w kierunku mikrobiologii przeprowadzono badanie produkowanego ciasta: rolada z bitą śmietaną. Okazano sprawozdanie z badań nr 2253/05/24 z dnia 10.05.2024 – nie stwierdzono obecności bakterii. Postępowanie PPIS w Sosnowcu w ww. sprawie uznaje się za prawidłowe.

2. [REDACTED]

[REDACTED]

W protokole kontroli sanitarnej z dnia 16.05.2024 r. nr 9027.606.NS-HŻŻ.2024, w opisie stanu faktycznego zapisano podjęte podczas kontroli czynności. Sprawdzone, że zapisy wynikające z księgi HACCP prowadzone są na bieżąco (kontrola terminów przydatności do spożycia, kontrola przyjęcia dostaw, rejestr dezynfekcji jaj, rejestr dezynfekcji urządzeń i pomieszczeń, rejestr temperatur). Skontrolowano temperaturę w ladach chłodniczych oraz zamrażarkach za pomocą termometru służbowego – prawidłowa. Podczas kontroli uznano, że produkowany asortyment, tj. torty, ciasta, zalicza się do kategorii 1.2 tj. żywność gotowa do spożycia w której możliwy jest wzrost *Listeria monocytogenes* – ustalono częstotliwość wykonywania badań mikrobiologicznych 1x do roku, w okresie od lutego do maja. Okazano wyniki badań laboratorium [REDACTED] sprawozdanie nr AR-23-RE-045376-01 z dnia 9.05.2023 r. badanie mikrobiologiczne: *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*, *Escherichia coli* produktów: [REDACTED] [REDACTED] – wyniki badań prawidłowe.

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

h
E.T.

3. [REDACTED]

Protokół kontroli sanitarnej z dnia 15.07.2024 r. nr 9027.938.NS-HŻŻ.2024 – podczas kontroli okazano sprawozdanie z badania mikrobiologicznego lodów śmietankowych nr 222/06/24 z dnia 03.06.2024 r. – prawidłowe.

Produkty przechowywane we właściwych warunkach temperaturowych, z zachowaniem łańcucha chłodniczego – sprawdzono zgodność z termometrem służbowym – zgodne.

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

4. [REDACTED]

W protokole kontroli sanitarnej z dnia 01.10.2024 r. (prot. nr 9027.1380.NS/HŻŻ.2024) zapisano: w księdze HACCP ustalono częstotliwość wykonywania badań mikrobiologicznych pod kątem występowania Salmonella, Listeria monocytogenes, grupa Coli – częstotliwość I i IV kwartał. Okazano wyniki badań mikrobiologicznych z dnia 02.01.2024 r. dla: pierogi z mięsem, pierogi z kapustą i pieczarkami, zupa pieczarkowa – badanie pod kątem obecności Escherichia Coli, Listeria monocytogenes oraz Salmonella – wynik prawidłowy. W zakładzie produkowane są wyroby, podlegające kontroli na zgodność z kryterium higieny procesu (wyroby jajeczne, warzywa krojone RTE). Wg HACCP przedsiębiorca wykonuje ww. badanie 1x na rok. Przedsiębiorca przeprowadził badania higieny procesów – pobrano 3 wymazy wymazówką z neutralizatorem – badania pod kątem Listeria monocytogenes – wyniki prawidłowe (sprawozdanie nr 14007-14009/23). W dniu kontroli towar przechowywany z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Sprawdzone bieżące zapisy wynikające z systemu HACCP.

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

Obserwacja kontroli przeprowadzonej przez pracownika sekcji w obiekcie:

Poniżej odniesiono się wyłącznie do sposobu przeprowadzania kontroli w obiekcie, w dniu 29.11.2024 r.:

[REDACTED]

Kontrola sanitarna tematyczna, protokół nr 9027.1633.NS-HŻŻ.2024. Przed przystąpieniem do kontroli pracownicy: pani [REDACTED] pani [REDACTED] 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. Zweryfikowano zakładową procedurę wyznaczającą częstotliwość pobierania próbek do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności bakterii: Salmonella, Listeria monocytogenes, Escherichia coli, Bacillus cereus oraz gronkowców koagulazododatnich. Częstotliwość zakład ustalił jako 1x2 lata. Skontrolowano wrywkowo wyniki badań: sprawozdanie nr 10000/09/23 z dnia 29.09.2023 r. (lab. [redacted] ciasto kruche owocowe z kremem niepoddanym obróbce termicznej – nie stwierdzono obecności bakterii chorobotwórczych.

Analizując powyższe stwierdzić należy, że postępowanie PPIS w Sosnowcu 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 09.12.2024 r.

(miejsowość)

[redacted]

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

[redacted]

*niepotrzebne skreślić

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

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

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

16.12.2024
Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywienia
Kierownik
lek. wet. Józef Lipa

[handwritten initials]