

Katowice, dnia 29.12.2025 r.

NS-BŻ.1611.12.2025  
(znak sprawy)

### Wystąpienie pokontrolne

#### 1. Nazwa i adres jednostki kontrolowanej:

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Tychach, ul. Budowlanych 131, 43-100 Tychy

#### 2. Kierownik jednostki kontrolowanej:

lek. med. Grzegorz Gołdynia, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tychach.

#### 3. Kontroler/skład zespołu kontrolującego:

- Beata Dobosz, starszy asystent w Oddziale Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia w Dziale Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach (kontroler)
- Ewa Turek, starszy asystent w Oddziale Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia w Dziale Nadzoru Sanitarnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach (kontroler)

#### 4. Data rozpoczęcia i zakończenia kontroli: 11.12.2025 r. – 12.12.2025 r.

#### 5. Zakres kontroli, w tym:

1) przedmiot kontroli: przestrzeganie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych

2) okres objęty kontrolą: 02.01.2024 r. – 30.11.2025 r.

#### 6. Podstawa prawna przeprowadzenia kontroli:

- Ustawa o kontroli w administracji rządowej z dnia 15 lipca 2011 r. (Dz.U. z 2020 r., poz. 224 ze zm.);
- Polecenie Służbowe nr 7 Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego / Dyrektora Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Katowicach z dnia 30 grudnia 2024 roku w sprawie wprowadzenia Regulaminu kontroli działalności Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych województwa śląskiego;
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (Dz.Ur.z.UE.L.2017.95.1 ze zm.);
- Rozporządzenie (WE) NR 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1 ze zm.);
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023 r., poz. 1448 ze zm.);
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2005.338.1 ze zm.);

#### 7. Ocena skontrolowanej działalności ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta.

Kontrola została przeprowadzona w dniach 11.12.2025-12.12.2025 r., w Powiatowej Stacji Sanitarno Epidemiologicznej w Tychach, kierowanej przez:

lek. med. Grzegorz Gołdynia - Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tychach.

Przeprowadzona kontrola dotyczyła zakresu: przestrzeganie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.

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 art.4 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego I Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE.L.2004.139.1 ze zm.): 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.

W dniu 11.12.2025 r. przeprowadzono czynności na miejscu, w siedzibie PSSE w Tychach. Sprawdzono dokumentację kontrolną i pokontrolną w zakresie przestrzegania kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych. Podczas prowadzenia czynności kontrolnych wyjaśniała kierownik Sekcji.

W sekcji przyjęto założenie, iż nadzór we wspomnianym zakresie jest realizowany przez wszystkich pracowników. Kontrola przestrzegania kryteriów mikrobiologicznych jest prowadzona w ramach kontroli kompleksowych. Kierownik sekcji szczegółowo omówiła sposób określania kategorii ryzyka dla poszczególnych obiektów, który stanowi podstawę do ustalania częstotliwości podejmowania działań kontrolnych u przedsiębiorców. Zakłady produkujące lub prowadzące obrót środkami spożywczymi wrażliwymi mikrobiologicznie są uznawane za zakłady wysokiego ryzyka, z uwagi na swoją specyfikę.

Zapoznano się ze stosowanym sposobem planowania kontroli w zakładach, z wykorzystaniem rejestru podmiotów „wykaz nadzorowanych zakładów - terminatka” – autorskiego opracowania sekcji, mającego na celu ułatwienie przeprowadzenia tego procesu.

Dokonano przeglądu „teczek obiektów” – wykaz skontrolowanych dokumentów odnotowano w Protokole oględzin/wyjaśnień/oświadczeń. Uwagę koncentrowano głównie na dokonywanych zapisach w zakresie przestrzegania kryteriów mikrobiologicznych - nie stwierdzono nieprawidłowości.

W szczególności przeprowadzono weryfikację, czy pracownicy Sekcji w należyty sposób dokonują przyporządkowania rodzaju żywności do odpowiedniej kategorii wyszczególnionej w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005. Aby to ustalić, poproszono wytypowanych pracowników prowadzących nadzór nad wybranymi zakładami produkującymi żywność o przedłożenie stosownej analizy klasyfikacyjnej. W Sekcji przyjęto założenie, że w procesie tym pomocy udziela osoba odpowiedzialna za pobór prób. Stwierdzono, że pracownicy dokonali prawidłowego przyporządkowania produkowanej w kontrolowanym zakładzie żywności do właściwej rubryki w rozporządzeniu ustanawiającym kryteria mikrobiologiczne dla środków spożywczych.

Przeprowadzono ponadto kontrolę, której celem była weryfikacja działań pracowników prowadzących nadzór nad obiektami w zakresie sprawdzania, czy podmioty objęte nadzorem przestrzegają postanowień art. 3 przywołanej normy prawnej. Oceniano, czy nadzorowane przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają zgodność środków spożywczych z wymaganymi kryteriami mikrobiologicznymi oraz czy w ramach wdrożonego systemu HACCP uwzględniają plan badań mikrobiologicznych wytwarzanej żywności. W tym celu przeanalizowano wrywkowo wybraną dokumentację, która potwierdziła należyte wykonywanie obowiązków w powyższym obszarze.

Omówiono również kwestię badań przechowalniczych – producenci z terenu nadzorowanego przez PPIS w Tychach mają ww. badania, które są weryfikowane podczas kontroli (dowody w protokołach kontroli).

Ważnym elementem jest zapewnienie przez PPIS w Tychach odpowiedniego wyposażenia, tj. magazynu sprzętu do poboru prób, w tym mikrobiologicznych. W Stacji znajduje się wydzielone, zamykane pomieszczenie, w którym jest magazynowany specjalistyczny sprzęt: woreczki, rękawiczki, próbniki, termotorby, zestaw do zatrucia pokarmowych itp. Wszystkie pobierane próby są pakowane, oklejane i odpowiednio znakowane. Po poborze i zabezpieczeniu próbki dostarczane są do laboratorium badawczego, z zapewnieniem określonych warunków temperaturowych podczas ich transportu.

Pobór prób w kierunku oznaczania zanieczyszczeń mikrobiologicznych kształtował się następująco:

- rok 2024 - ilość prób pobranych: 300, w tym kwestionowanych: 9

- rok 2025 (do dnia 30.11.2025 r.) - ilość prób pobranych: 275, w tym kwestionowanych: 0

Omówiono i dokonano analizy sposobu postępowania odnośnie wpływających interwencji dotyczących zanieczyszczeń mikrobiologicznych – nie stwierdzono nieprawidłowości:

- rok 2024 - ilość interwencji: 18, w tym zasadne: 4

- rok 2025 (do dnia 30.11.2025 r.) - ilość interwencji: 28, w tym zasadnych: 6

W analizowanym okresie nie wystąpiły sytuacje zagrożenia mikrobiologicznego wymagające zgłoszenia do systemu RASFF.

Sekcja w 2024 r. przeprowadziła akcję „markety” – przeprowadzono 116 kontroli w obiektach, nałożono 11 mandatów na łączną kwotę 2900 zł. Z kolei w roku 2025 przeprowadzono akcję „bezpieczne lody i gastronomia” - przeprowadzono 82 kontrole w obiektach, nałożono 7 mandatów na łączną kwotę 1800 zł. Dodatkowo, w 2025 r. przeprowadzono akcję „kuchnia orientalna”, w ramach której zaplanowano przeprowadzenie 16 kontroli – do końca listopada 2025 r. przeprowadzono 10 kontroli, nałożono 6 mandatów na łączną kwotę 2100 zł.

W dniu 12.12.2025 r. uczestniczono w czynnościach kontrolnych, której przedmiotem była produkcja oraz wprowadzanie do obrotu wyrobów garmażeryjnych.

Arkusze, stanowiące załączniki do protokołów, dobrano zgodnie z zakresami przedmiotowymi kontroli.

Po oględzinach dokumentacji zakładu, przystąpiono do kontroli oceny sposobu postępowania przy wykonywaniu czynności kontrolnych przez upoważnionych przedstawicieli Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tychach i stwierdzono, co następuje:

Przed rozpoczęciem kontroli, osoby kontrolujące zapoznały się z dokumentacją obiektu, w którym zaplanowano kontrolę (protokołami z wcześniej przeprowadzonych kontroli). Kontrolujące posiadały aktualne dokumenty uprawniające do przeprowadzenia kontroli (tj. legitymację służbową wraz z upoważnieniem do wykonywania czynności kontrolnych i do nakładania grzywien) oraz aktualnie obowiązującą dokumentację kontrolną (formularz protokołu oraz odpowiednie załączniki).

Pracownice Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tychach poinformowały kontrolowaną stronę o swojej obecności, a także o celu i zakresie przeprowadzanej kontroli, udokumentowały swoją obecność w obiekcie, dokonując wpisu w książce kontroli, po czym przystąpiły do czynności kontrolnych w zakresie produkcji oraz wprowadzania do obrotu wyrobów garmażeryjnych.

Po zakończeniu kontroli, kontrolujące, omówiły ze stroną kontrolowaną wyniki przeprowadzonej kontroli.

Podsumowując ustalenia z kontroli, uznaje się, że sposób prowadzenia bieżącego nadzoru w powyższym zakresie jest prowadzony właściwie, a sporządzana dokumentacja pokontrolna jest prawidłowa.

Zgodnie z powyższymi ustaleniami, nie wnosi się uwag do przeprowadzonych czynności kontrolnych oraz sposobu sprawowania bieżącego nadzoru nad kontrolowanym obiektem.

W związku z powyższym, nie wydaje się zaleceń pokontrolnych.

Mając na względzie powyższe ustalenia i analizę przedstawionej dokumentacji stwierdzić należy, że PPIS w Tychach w sposób prawidłowy sprawuje nadzór nad przestrzeganiem kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych i nie wnosi się uwag do sposobu sprawowania nadzoru w ww. zakresie. W związku z powyższym, nie wydaje się zaleceń pokontrolnych.

#### **8. Stwierdzone nieprawidłowości, w tym: zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości oraz osoby odpowiedzialne:**

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

#### **9. Zalecenia /wnioski, dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub poprawy funkcjonowania jednostki kontrolowanej.**

Biorąc pod uwagę powyższe ustalenia nie wydaje się zaleceń pokontrolnych.

**10. Termin złożenia informacji o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia.**

Od wystąpienia pokontrolnego nie przysługują środki odwoławcze.

Sporządził:

Ewa Turek - kontroler

Beata Dobosz - kontroler

(kontrola problemowa / ~~rekontrola: podpis/~~ podpisy

kontrolera/~~kontrolerów lub/~~ podpis kierownika komórki kontrolnej

~~kontrola wspólna: podpis kontrolera / kontrolerów~~

~~oraz kierownika Oddziału Organizacji i Kadr)~~

**Zatwierdził**

dr n. med. Grzegorz Hudzik

Śląski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny

*/dokument podpisany elektronicznie/*

29-12-2025

(podpis Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego  
Inspektora Sanitarnego)