

Poznań, 28 lipca 2025 r.

**SPRAWOZDANIE Z KONTROLI DORAŻNEJ PRZEPROWADZONEJ PRZEZ
PRACOWNIKÓW ODDZIAŁU BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI I ŻYWIENIA
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ
W TURKU**

ul. Uniejowska 1a, 62-700 Turek

1. Data kontroli: 27 czerwca 2025 r.

2. Znak pisma: DN-BŻ.1611.3.2025

3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: Sekcji Higieny Żywności i Żywienia

3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS Nr 37/2025 z dnia 3 czerwca 2025 r.:

- [REDAKTOWANO] – Starszy Asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia
- [REDAKTOWANO] – Starszy Asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia

3.2. Imię i nazwisko osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Turku:

- [REDAKTOWANO] – Kierownik Sekcji Higieny Żywności i Żywienia
- [REDAKTOWANO] – Starszy Asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia

4. Zakres kontroli

Ocena prowadzonych czynności kontrolnych przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (PPIS) w Turku w nadzorowanym przez PPIS w Turku obiekcie, weryfikacja dokumentacji nadzorowej oraz sprawdzenie poprawności wypełniania dokumentacji pokontrolnej.

5. Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:

Kontrola doraźna przeprowadzona została w celu zweryfikowania prawidłowości nadzoru PPIS w Turku nad zakładem [REDAKTOWANO]

ust. 3 Prawo przedsiębiorcy¹. Przedstawiciele PPIS w Turku nie odnotowali tego ustalenia w treści protokołu.

Protokół został sporządzony w siedzibie PSSE w Turku oraz podpisany przez przedstawiciela zakładu obecnego przy kontroli bez wniesienia uwag 27 czerwca 2025 r.

Sposób prowadzenia kontroli przez przedstawicieli PPIS w Turku był zgodny z obowiązującą procedurą kontroli „Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” (F/PK/BŻ/01/03). Czynności kontrolne prowadzono wnikliwie. Osoby z ramienia PPIS w Turku decydowały w jaki sposób ma być prowadzona kontrola, zadawały rzeczowe, związane z tematyką kontroli pytania.

Na zakończenie kontroli w obiekcie pracownicy Sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Turku zwrócili się do właściciela zakładu o dostarczenie do siedziby PSSE w Turku brakującej dokumentacji oraz książki kontroli.

Przedsiębiorca w siedzibie PPIS w Turku 27 czerwca 2025 r. okazał książkę kontroli do której pracownicy PSSE w Turku dokonali wpisu, faktury zakupu na surowce wykorzystywane do produkcji, oświadczenie dotyczące przekazywania odpadów oraz dokumentację systemu HACCP.

Dokumentację pokontrolną sporządzono uwzględniając ww. dokumenty w siedzibie PSSE w Turku, na aktualnym druku, z przywołaniem aktualnych przepisów prawnych. Określono datę i godzinę rozpoczęcia kontroli oraz zakończenia kontroli. Nieprawidłowości wskazano w pkt II.1 protokołu, wraz ze wskazaniem aktualnych przepisów prawnych, które naruszono.

Przedstawiciele PPIS w Turku właściwie ocenili stan sanitarny kontrolowanych obszarów, zweryfikowali stan faktyczny poprzez wizję obiektu, zrobili dokumentację fotograficzną. Protokół został podpisany przez przedstawiciela zakładu obecnego przy kontroli bez wniesienia uwag 27 czerwca 2025 r.

5.2. Ocena dokumentacji kontrolnej.

Ocenę dokumentacji z czynności kontrolnych dokonano na podstawie protokołów kontroli sanitarnej:

- tematycznej nr [REDACTED] r. (w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych),
- [REDACTED] r. (urzędowa kontrola zakładu),

¹ Ustawa z dnia 6 marca 2018 r. - Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2024 r. poz.236 ze zm.)

protokołu z kontroli tematycznej nr [REDACTED] 16 kwietnia 2024 r. w związku z poborem prób nie wypełnił dokumentu pomocniczego przy ocenie zakładu tj. „Listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych” – F/PK/BŻ/01/13.

5.3. Ocena prawidłowości postępowania w sprawie interwencji konsumenckiej.

Na podstawie powyższych ustaleń kontroli*:

1. Pozytywnie
2. Pozytywnie z uchybieniami
3. Pozytywnie mimo stwierdzonych nieprawidłowości
4. Negatywnie

Ocenia się działalność PSSE w Turku w kontrolowanym zakresie.

Zalecenia:

1. Analizować wnikliwie i szczegółowo dokumentację ocenianą podczas kontroli sanitarnych.
2. Nakładać grzywny w drodze mandatu karnego, gdy prawo nakłada taki obowiązek.
3. Oceniać i weryfikować skuteczność prowadzonej kontroli wewnętrznej w zakładzie, w tym czy treści zawarte w Księdze HACCP, procedurach i instrukcjach dotyczących GHP/GMP są aktualne i dostosowane do zakresu prowadzonej działalności a także oceniać dokonywane zapisy.
4. Egzekwować wykonanie zaleceń pokontrolnych wydanych przez organ w stosunku do przedsiębiorcy.
5. Odnutowywać w treści protokołu wszystkie ustalenia z kontroli.

PPIS w Turku w terminie 7 dni od dnia otrzymania sprawozdania ma prawo przedstawić do WPWIS stanowisko, jednak nie wstrzymuje to realizacji ustaleń kontroli.

.....
Data, podpis kierownika komórki do spraw kontroli

Potwierdzam zgodność kopii z dokumentem elektronicznym:

Identyfikator dokumentu	d34ed377ffa4084a87f605462c1eb64	
Nazwa dokumentu	Sprawozdanie Turek kontrola doraźna.pdf	
Tytuł dokumentu	Sprawozdanie Turek kontrola doraźna	
Skrót dokumentu	4b757fc3f3e73b7cdf778a6e3624dd1ba4ca6281fa7ae2de9cfc4d2bdd34e90c	
Wersja dokumentu	1.7	
Data dokumentu	2025-07-25	
Podpis	Podpisany przez	"Hanna Kurek
	Stanowisko podpisu	Hanna Kurek (Zastępca Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego) Z-ca WPWIS
	Data podpisu	2025-07-28
	Rodzaj certyfikatu	Podpis kwalifikowany
	EZD RP 21.18.28	
Data wydruku	2025-08-20	
Autor wydruku	[Redacted Signature]	