



15.07.2025

## Fundusze Europejskie

**Szkolenie realizowane w ramach projektu FERS.01.13-IP.07-0005/24**

**pn: „Podniesienie kompetencji pracowników i pracowniczek**

**Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie bezpieczeństwa żywności  
i żywienia, higieny środowiska oraz higieny radiacyjnej”**

**Dofinansowanie projektu z UE: 2 927 147,78 PLN**



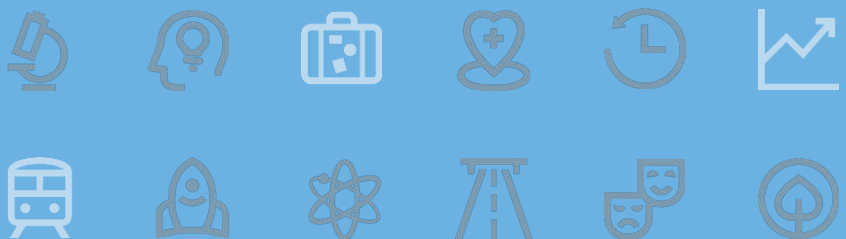
Fundusze  
Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską





15.07.2025

**Fundusze Europejskie**

# **Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia roślinnego:**

- procedury urzędowej kontroli żywności**



Fundusze  
Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



## Procedury urzędowej kontroli żywności:

- Zarządzenie GIS nr **104/2017** z dnia 8 maja 2017 r. w sprawie **procedury przeprowadzania urzędowej kontroli** żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
  - zmienione:
    - zarządzeniem nr **291/2019** z dnia 13 grudnia 2019 r.
    - zarządzeniem nr **7/2023** z dnia 19 kwietnia 2023 r.
- zastosowanie ma także:
- Zarządzenie GIS nr **146/2017** z dnia 7 lipca 2017 r. w sprawie **procedury pobierania próbek** żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych
  - zmienione zarządzeniem nr **292/2019** z dnia 13 grudnia 2019 r.

## Procedury urzędowej kontroli żywności:

- dokumenty te zapewniają skuteczne wdrożenie do praktyki obowiązujących przepisów prawnych
- ujednolicają sposób postępowania wszystkich pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej podczas kontroli obiektów
- dają możliwość m.in. dokonania kategoryzacji zakładów według stopnia zagrożenia i ustalenia na tej podstawie po przeprowadzaniu oceny ryzyka właściwej częstotliwości kontroli i zakresów kontroli
- ustanawiają jednolite w całej Polsce wzory dokumentów stosowanych w trakcie kontroli urzędowych
  - w związku z tym brak jest możliwości odstąpienia od stosowania ustalonych dokumentów (np. list pytań kontrolnych) i wprowadzania w nich samodzielnych zmian

## Procedury urzędowej kontroli żywności:

- mają zapewniać skuteczność urzędowych kontroli, czyli;
  - przeprowadzanie kontroli regularnie z określoną częstotliwością
  - uwzględnianie w planowaniu kontroli wszystkich podmiotów i miejsc prowadzenia działalności
  - planowanie kontroli w oparciu o ocenę ryzyka, która uwzględnia różne czynniki:
    - znane ryzyko związane z towarami, z działaniami podmiotów, z miejscem działalności lub prowadzonych czynności
    - ryzyko związane ze stosowaniem produktów, procesów, materiałów lub substancji, które mogą wpływać na bezpieczeństwo żywności

## Procedury urzędowej kontroli żywności:

- ocena ryzyka uwzględnia: -cd.
  - wszelkie informacje wskazujące na prawdopodobieństwo, że konsumenci mogą zostać wprowadzeni w błąd, w szczególności co do charakteru, tożsamości, właściwości, składu, ilości, trwałości, kraju lub miejsca pochodzenia, metod wytwarzania lub produkcji żywności;
  - historię podmiotów pod względem przeprowadzanych wobec nich kontroli urzędowych i ich zgodności z przepisami,
  - wiarygodność i wyniki własnych kontroli przeprowadzanych przez podmioty lub na ich wniosek przez osobę trzecią – w tym, w stosownych przypadkach, w ramach prywatnych systemów zapewnienia jakości,
  - wszelkie informacje, które mogą wskazywać na niezgodność z przepisami

15.07.2025



**Fundusze Europejskie**

## **Zarządzenie GIS nr 104/2017 w sprawie procedury urzędowej kontroli żywności**



Fundusze  
Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



## **Zarządzenie GIS nr 104/2017 w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności:**

### **■ Dokumenty do stosowania:**

- procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- instrukcja planowania kontroli;
- protokoły kontroli: sanitarnej, sprawdzającej, tematyczne i interwencyjnej;
- arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością, żywnością / żywienia zbiorowego / materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- instrukcja dotyczącą kryteriów oceny zakładu;
- listy pytań kontrolnych – dla różnych zakładów, w tym:
  - do kontroli podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego



## Procedura urzędowej kontroli żywności:

- ustala sposób i tryb postępowania upoważnionych pracowników organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w trakcie przeprowadzania urzędowych kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, z uwzględnieniem rozporządzenia (UE) 2017/625 oraz przepisów:
  - ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,
  - o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
  - ustawy z 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców,
  - ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego,
  - prawa Unii Europejskiej obowiązujących bezpośrednio

# Procedura urzędowej kontroli żywności:

## ■ IV. Odpowiedzialność

- **IV.1.** Za przeprowadzanie czynności kontrolnych zgodnie z ustaleniami procedury odpowiada upoważniony pracownik.
- **IV.2.** Za wdrożenie i nadzór nad stosowaniem procedury odpowiadają kierownicy/kierownicy techniczni/pracownicy komórek organizacyjnych, których dotyczy procedura.

## ■ V. Tryb postępowania

- **V. 1.** Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością jest przeprowadzana przy zastosowaniu ogólnych zasad wynikających z art. 9 oraz 10 ust. 1 rozporządzenia UE 2017/625 oraz metod i technik określonych w art. 14 rozporządzenia UE 2017/625.

## Procedura urzędowej kontroli żywności:

- **V.2.** Urzędowa kontrola jest przeprowadzana przez upoważnionych pracowników, zgodnie z terminami, rodzajami i zakresami, przyjętymi w harmonogramach kontroli.
- W związku z tym:
  - ustalane są plany kontroli kompleksowych i tematycznych
  - plany kontroli opracowuje się na dany rok kalendarzowy
  - harmonogram kontroli może podlegać modyfikacjom podczas roku
- Poza kontrolami planowanymi, przeprowadza się kontrole nieplanowane:
  - interwencyjne w przypadku podejrzenia niezgodności w zakresie bezpieczeństwa żywności,
  - kontrole sprawdzające spełnienie nakazów z poprzednich kontroli

# Instrukcja planowania kontroli:

## ■ III. ODPOWIEDZIALNOŚĆ

- Za planowanie kontroli odpowiada kierownik pionu higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku.

## ■ IV. SPOSÓB POSTĘPOWANIA

- IV.1. Kierownik pionu higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku WSSE / PSSE / GSSE opracowuje zgodnie z wytycznymi GIS harmonogram kontroli, na podstawie dokonanej uprzednio analizy ryzyka.
- IV.2. Przy ustalaniu częstotliwości i zakresu przeprowadzanych kontroli uwzględnia się przepisy art. 9 oraz art. 10 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2017/625

## Instrukcja planowania kontroli:

- Częstotliwość i zakres kontroli planuje się z uwzględnieniem:
  - ogólnej oceny potencjalnego ryzyka w zakresie bezpieczeństwa, na które narażona może być żywność, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością w procesie produkcji lub w obrocie,
  - rodzaju asortymentu produkowanego / wprowadzanego do obrotu przez zakład,
  - oceny realizacji zasad GHP i GMP oraz zasad systemu HACCP w zakładach,
  - warunków i sposobu współdziałania z organami Inspekcji Weterynaryjnej,
  - przeznaczenia żywieniowego produktu,
  - wyników analiz, zgłaszanych informacji o żywności, która nie spełnia wymagań zdrowotnych oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością zagrażających zdrowiu i życiu człowieka,
  - proponowanej częstotliwości kontroli dla danego zakładu ustalonej przy pomocy arkusza oceny zakładu

## Instrukcja planowania kontroli:

- **IV.3.** Istnieje możliwość przeprowadzania kontroli nieplanowanych, w szczególności:
  - w każdym przypadku podejrzenia lub uzyskania informacji o tym, że żywność produkowana lub wprowadzana do obrotu nie spełnia wymagań zdrowotnych lub materiałów i wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością zagraża zdrowiu i życiu człowieka lub o uchybieniach w zakładzie zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka,
  - w przypadku obiektów ruchomych i tymczasowych,
  - w związku z koniecznością przeprowadzenia kontroli sprawdzających,
  - w przypadku kontroli tematycznych (problemowych) ponadplanowych wynikających z podejmowanych działań akcyjnych,
  - w związku z poleceniem organu wyższego stopnia,
  - w przypadku rozpatrywania skarg i prowadzenia postępowań odwoławczych w II instancji.

## Procedura urzędowej kontroli żywności:

- określa wymagania dla pracowników, którzy przeprowadzają czynności kontrolne **(V.3.)**:
  - konieczność zachowania poufności i ochrony danych stanowiących tajemnicę
  - pracownicy powinni być przeszkoleni oraz muszą posiadać odpowiednią wiedzę
  - pracownicy powinni posiadać upoważnienie właściwego państwowego inspektora sanitarnego do przeprowadzenia czynności kontrolnych
- ustala zasady przygotowania się pracownika do czynności kontrolnych **(V.4.)**:
  - zapoznaje się z dokumentacją dotyczącą zakładu, który ma być skontrolowany, a w szczególności z wynikami ostatnich kontroli, prowadzonym postępowaniem pokontrolnym, wynikami badań laboratoryjnych,
  - przypomina i utrwala stosowne przepisy prawa, normy i wytyczne związane z tematyką planowanej kontroli,
  - odnotowuje w rejestrze kolejny numer protokołu kontroli / pobranych próbek,
  - zaopatruje się w odpowiedni sprzęt, druki i formularze

## Procedura urzędowej kontroli żywności:

- **V.5.1.** Upoważnieni pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole:
- 1) przed przystąpieniem do wykonywania czynności kontrolnych okazują kierującemu zakładem lub jego upoważnionemu przedstawicielowi legitymację służbową i upoważnienie do kontroli, a w przypadku przedsiębiorcy podlegającego przepisom Prawa przedsiębiorców doręczają upoważnienie,
- 2) w przypadku nieobecności kierującego zakładem lub jego upoważnionego przedstawiciela czynności kontrolne mogą być wykonywane w obecności innego pracownika kontrolowanego zakładu lub w obecności przywołanego świadka, którym powinien być funkcjonariusz publiczny, niebędący jednak pracownikiem organu przeprowadzającego kontrolę,



## Procedura urzędowej kontroli żywności:

- **V.5.1.** Upoważnieni pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole: -cd.
- 3) w przypadku konieczności przeprowadzenia natychmiastowej kontroli interwencyjnej – przystępują do czynności kontrolnych po okazaniu legitymacji służbowej, a w terminie 3 dni roboczych upoważnienie do kontroli,
- 4) dokonują wpisu w książce kontroli prowadzonej w kontrolowanym zakładzie,
- 5) żądają okazania pisemnego upoważnienia wydanego przez kierującego zakładem osobie upoważnionej do reprezentowania go w trakcie kontroli, w szczególności w czasie jego nieobecności, lub wyznaczenia na piśmie takiej osoby oraz wydania odzieży ochronnej,
- 6) zapoznają się z charakterem aktualnie prowadzonej w zakładzie działalności oraz asortymentem środków spożywczych, w oparciu o dokumentację i prowadzone zapisy, oględziny oraz oświadczenia osób,

## Procedura urzędowej kontroli żywności:

- **V.5.1.** Upoważnieni pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole: -cd.
- 7) wykonując czynności kontrolne, w zależności od rodzaju i zakresu kontroli:
  - wypełniają protokół kontroli sanitarnej, sprawdzającej, tematycznej, interwencyjnej,
  - wypełniają arkusz oceny zakładu na podstawie instrukcji dotyczącej kryteriów oceny zakładu,
  - dokonują sprawdzenia dokumentacji oraz prowadzenia kontroli wewnętrznej,
  - dokonują niezbędnych pomiarów temperatury lub wilgotności, pobierają próbki produktów do badań laboratoryjnych,
  - sporządzają niezbędną uzupełniającą dokumentację kontrolną,
  - przeprowadzają rozmowy z pracownikami lub innymi osobami w zakładzie

## Procedura urzędowej kontroli żywności:

- **V.5.2.** Listy pytań kontrolnych stanowią materiał pomocniczy do oceny kontrolowanego zakładu i nie stanowią załączników do protokołów kontroli.
  - listy pytań kontrolnych wypełnia się w zależności od rodzaju kontroli
- **V.5.3.** Przy pomocy arkusza oceny zakładu upoważniony pracownik przeprowadzający kontrolę określa na podstawie analizy zagrożenia ryzyko dla ocenianego zakładu. W zależności od określonego ryzyka wyznacza się częstotliwość kontroli dla danego zakładu.
- **V.5.4.** Arkusza oceny zakładu nie wypełnia się w przypadku kontroli sanitarnej interwencyjnej, tematycznej (problemowej) i sprawdzającej.
  - jednakże jeżeli w trakcie kontroli sanitarnej interwencyjnej, tematycznej (problemowej) i sprawdzającej upoważniony pracownik przeprowadzający kontrolę w zakładzie stwierdzy konieczność zmiany kategorii ryzyka dla tego zakładu wypełnia arkusz oceny zakładu.

## Procedura urzędowej kontroli żywności:

### ■ V.5.3.1. Proponowana częstotliwość kontroli według kategorii ryzyka:

#### ■ 1) wysokie ryzyko:

- kontrola nie rzadziej niż co 12 miesięcy dla zakładów produkcyjnych,
- kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy dla zakładów obrotu;

#### ■ 2) średnie ryzyko:

- kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy zakładów produkcyjnych,
- kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące dla zakładów obrotu;

#### ■ 3) niskie ryzyko:

- kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące dla zakładów produkcyjnych,
- kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 36 miesięcy dla zakładów obrotu.

- W przypadku podmiotów prowadzących produkcję pierwotną oraz dostawy bezpośrednie, których działalność dotyczy produktów o niskim ryzyku mikrobiologicznym, proponowana częstotliwość kontroli może zostać zmniejszona i wynosić nie rzadziej niż raz na 66 miesięcy.

## Procedura urzędowej kontroli żywności:

- **V.6.** Ilość, asortyment i częstotliwość poboru próbek ujęte są w „Planie pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu”.
- **V.7.** Dopuszcza się nieplanowane pobieranie próbek :
  - w każdym przypadku podejrzenia lub uzyskania informacji o tym, że żywność produkowana lub wprowadzana do obrotu nie spełnia wymagań zdrowotnych lub materiałów i wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością zagraża zdrowiu i życiu człowieka lub o uchybieniach w zakładzie zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka;
  - w przypadku próbek z puli rezerwowej (25–30 % ponad „Plan pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu”);
  - w przypadku kontroli tematycznych ponadplanowych wynikających z podejmowanych działań akcyjnych;
  - w związku z poleceniem organu wyższego stopnia.

## Procedura urzędowej kontroli żywności:

- **V.8.** W trakcie przeprowadzania urzędowych kontroli dokumentację sporządza się w sposób czytelny i przejrzysty, z zastosowaniem właściwych wzorów formularzy.
- **V.9.** W zależności od rodzaju kontroli i jej wyników sporządza się następującą dokumentację:
  - protokół z kontroli sanitarnej w 2 egzemplarzach, jeden egzemplarz protokołu dla osoby obecnej przy kontroli ze strony kontrolowanego zakładu. Protokół jest podpisywany przez tę osobę i upoważnionego pracownika przeprowadzającego czynności kontrolne;
  - arkusz oceny zakładu w 2 egzemplarzach; jeden egzemplarz arkusza dla osoby obecnej przy kontroli ze strony kontrolowanego zakładu;
  - protokół pobrania próbek w 3 egzemplarzach: jeden egzemplarz wraz z próbkami dla laboratorium, drugi egzemplarz dla osoby obecnej przy kontroli ze strony kontrolowanego zakładu, trzeci egzemplarz dla organu;
  - jeżeli kontrola jest przeprowadzana z udziałem innych organów, wówczas organy te otrzymują kopie protokołu z kontroli sanitarnej.

## Procedura urzędowej kontroli żywności:

- **V.10.** Na zakończenie czynności urzędowej kontroli upoważnieni pracownicy:
  - 1) omawiają wyniki kontroli z osobą obecną przy kontroli ze strony kontrolowanego zakładu;
  - 2) przekazują osobie ze strony kontrolowanego zakładu po jednym egzemplarzu protokołu kontroli sanitarnej, arkusza oceny zakładu, protokołu pobrania próbek,
    - żądając od tej osoby potwierdzenia odbioru tych dokumentów.
- **V.11.** W przypadku odmowy podpisania dokumentów przez osobę obecną przy kontroli ze strony kontrolowanego zakładu, upoważniony pracownik przeprowadzający kontrolę nanosi w protokole stosowną adnotację o przyczynie odmowy podpisania.

## Procedura urzędowej kontroli żywności:

- **V.12.1.** Podmiot zarządzający lub będący właścicielem kontrolowanego zakładu w terminie 7 dni od dnia doręczenia protokołu kontroli sanitarnej może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego zawartych w tym protokole.
  - w przypadku stwierdzania nieprawidłowości stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia ludzi możliwość zgłoszenia zastrzeżeń nie wstrzymuje działań organów PIS.
- **V.12.2.** W razie zgłoszenia zastrzeżeń do ustaleń stanu faktycznego zawartych w protokole kontroli sanitarnej, organ kontrolujący dokonuje, w terminie 7 dni od dnia ich wniesienia, analizy tych zastrzeżeń i w miarę potrzeby podejmuje dodatkowe czynności kontrolne.
  - w przypadku stwierdzenia zasadności wniesionych zastrzeżeń, dodatkowe czynności kontrolne dokumentuje się w formie protokołu.



## Procedura urzędowej kontroli żywności:

- **V.12.3.** W razie nieuwzględnienia zastrzeżeń w całości lub w części, organ przekazuje niezwłocznie na piśmie swoje stanowisko zgłaszającemu zastrzeżenia.
- **V.13.1.** Czynniki uniemożliwiające przeprowadzenie czynności kontrolnych mogą być:
  - niezawinione przez kierującego zakładem;
  - zawinione tj. mogące wynikać ze złej woli lub zaniedbań kierującego zakładem jak m.in.: nieudostępnienie pomieszczenia, części zakładu lub dokumentacji zakładowej, niezapewnienie bezpieczeństwa pracy upoważnionym pracownikom dokonującym czynności kontrolnych.

## Procedura urzędowej kontroli żywności:

- **V.13.2.** W przypadkach okoliczności niezawinionych przez kierującego zakładem kontrolę należy podjąć w możliwie najbliższym terminie.
- **V.13.3.** W przypadkach zawinionych przez kierującego zakładem po kwalifikacji prawnej należy podjąć stosowne działania lub ponowić kontrolę z udziałem przedstawicieli innych organów (Policja, Straż Miejska, Państwowa Inspekcja Pracy itd.).
- **V.13.4.** Opis czynników uniemożliwiających przeprowadzenie kontroli należy odnotować w protokole kontroli sanitarnej lub, gdy niemożliwe jest sporządzenie protokołu (np. zakład nieczynny), w adnotacji służbowej, podpisanej przez osobę kontrolującą lub osobę kontrolującą i świadka.

## Arkusz oceny zakładu:

### ■ Zakres kontroli – w zależności od zagrożenia:

- I. Stan techniczno-sanitarny zakładu.
- II. Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży.
- III. Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności.
- IV. Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów produkcji.
- V. Powiadomienie RASFF/AAC

### ■ ocena kwestii objętych arkuszem oceny zakładu - z wykorzystaniem Instrukcji dotyczącej kryteriów oceny zakładu

# Instrukcja dot. kryteriów oceny zakładu:

## ■ I. CEL

- Celem instrukcji jest opracowanie kryteriów oceny zakładu pod względem zagrożenia z uwzględnieniem różnych branż sektora spożywczego.

## ■ II. PRZEDMIOT I ZAKRES

- Przedmiotem instrukcji są kryteria oceny zakładów przez pracowników PIS podczas przeprowadzania urzędowej kontroli.

## ■ III. ODPOWIEDZIALNOŚĆ

- Za stosowanie kryteriów oceny przy kontroli odpowiada pracownik przeprowadzający kontrolę.
- Za wdrożenie i nadzór nad stosowaniem instrukcji odpowiadają kierownicy/upoważnieni pracownicy pionu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, których dotyczy instrukcja.

# Arkusz oceny zakładu:

## ■ I. Stan techniczno-sanitarny zakładu:

- 1) układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu (funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością),
- 2) stan techniczny, czystość pomieszczeń zakładu (podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych),
- 3) powierzchnie stykające się z żywnością (maszyny, urządzenia, sprzęt, materiały i wyroby wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży),
- 4) instalacja wodna i kanalizacja zakładu oraz systemy wentylacyjne,
- 5) zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie,
- 6) gospodarka odpadami (przechowywanie i usuwanie odpadów),
- 7) zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.

# Arkusz oceny zakładu:

## ■ I. Stan techniczno-sanitarny zakładu:

- 1) układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu (funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością):
  - sprawdza się: otoczenie zakładu, ogrodzenie zakładu, układ pomieszczeń, czy zastosowane materiały nie budzą zastrzeżeń, czy drogi się nie krzyżują, czy miejsca do składowania odpadów poprodukcyjnych i komunalnych są odpowiednio zabezpieczone, czy teren w obrębie zakładu jest właściwie utrzymywany, czy ewentualne odstępstwa można wyeliminować w niedługim czasie bez konieczności modernizacji zakładu związanej z ograniczeniem produkcji lub wyłączeniem części zakładu

# Arkusz oceny zakładu:

## ■ I. Stan techniczno-sanitarny zakładu: -cd.

- 2) stan techniczny, czystość pomieszczeń zakładu (podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych):
  - sprawdza się: czy stan techniczny i czystość pomieszczeń zakładu, podłóg, ścian, sufitu, okien, drzwi nie budzą zastrzeżeń i czy spełniają wymagania odpowiednich przepisów, czy oświetlenie pomieszczeń jest właściwe, czy ewentualne uchybienia są możliwe do usunięcia w krótkim czasie, czy nie mają wpływu na bezpieczeństwo produktu

## Arkusz oceny zakładu:

### ■ I. Stan techniczno-sanitarny zakładu: -cd.

- 3) powierzchnie stykające się z żywnością (maszyny, urządzenia, sprzęt, materiały i wyroby wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży):
  - sprawdza się: czy powierzchnie stykające się z żywnością, maszyny, urządzenia, sprzęt, materiały i wyroby wykorzystywane w procesie produkcji / sprzedaży wykonane są z materiałów spełniających wymagania, czy są właściwe do prowadzonego procesu i łatwe do utrzymania w czystości, czy ewentualne uchybienia nie mają wpływu na bezpieczeństwo produktu i czy są możliwe do usunięcia w krótkim czasie



## Arkusz oceny zakładu:

### ■ I. Stan techniczno-sanitarny zakładu: -cd.

- 4) instalacja wodna i kanalizacja zakładu oraz systemy wentylacyjne:
  - sprawdza się: czy instalacja wodna, kanalizacja, systemy wentylacyjne funkcjonują prawidłowo, czy ewentualne drobne uchybienia i awarie nie mają znaczenia dla bezpieczeństwa produktu i można je usunąć natychmiast, czy nie stwierdza się nieszczelności kanalizacji, braku syfonów i zaworów zwrotnych zapobiegających cofaniu się ścieków, czy nie jest wyczuwalna obecność gazów kanalizacyjnych, obecność skroplin, pary wodnej, nieswoistych zapachów

## Arkusz oceny zakładu:

### ■ I. Stan techniczno-sanitarny zakładu: -cd.

- 5) zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie:
  - sprawdza się: czy zakład jest skutecznie zabezpieczony przed dostępem szkodników, owadów, zwierząt, czy jest prawidłowo prowadzona dokumentacja (czy nie ma braków w dokumentach), czy z właściwą częstotliwością wykonuje się przeglądy sprzętu używanego do zwalczania i monitorowania obecności szkodników, czy podejmowane działania są skuteczne i pomieszczenia są szczelne, czy nie ma oznak świadczących o nieskutecznej ochronie np. obecności szkodników, owadów, zwierząt

## Arkusz oceny zakładu:

### ■ I. Stan techniczno-sanitarny zakładu: -cd.

- 6) gospodarka odpadami (przechowywanie i usuwanie odpadów),
  - sprawdza się: czy zakład posiada odpowiedni system gromadzenia, przechowywania i usuwania odpadów, czy są w tym zakresie procedury i instrukcje i czy są one prawidłowo opracowane, czy zostały prawidłowo wdrożone i czy ich realizacja nie budzi zastrzeżeń
- 7) zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych:
  - sprawdza się: zakład jest skutecznie zabezpieczony przed dostępem osób nieuprawnionych, czy nie ma oznak świadczących o nieskutecznej ochronie

## Arkusz oceny zakładu:

### ■ II. Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży.

- 1) procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji oraz jakość wody wykorzystywanej w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń),
- 2) magazynowanie, pakowanie, transport i sprzedaż w całym łańcuchu,
- 3) higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.

## Arkusz oceny zakładu:

### ■ II. Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży:

- 1) procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji oraz jakość wody wykorzystywanej w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń):
  - sprawdza się: czy procedury dotyczące czyszczenia, mycia, dezynfekcji są prawidłowo opracowane w odniesieniu do rodzaju prowadzonej działalności, czy są wdrożone i właściwie realizowane, czy nie stwierdza się rozbieżności w ich realizacji, czy ewentualne uchybienia nie mają wpływu na bezpieczeństwo produktu i czy możliwe jest ich usunięcie

## Arkusz oceny zakładu:

### ■ II. Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży : -cd.

- 2) magazynowanie, pakowanie, transport i sprzedaż w całym łańcuchu:
  - sprawdza się: czy wykonywane czynności są prawidłowe i czy nie budzą zastrzeżeń, czy zachowuje się ciągłość łańcucha chłodniczego tam gdzie to konieczne, czy właściwie segreguje się produkty / surowce, czy produkty są zabezpieczone przed wtórnym zanieczyszczeniem, czy ewentualne uchybienia mogą mieć wpływ na bezpieczeństwo produktu i czy możliwe jest usunięcie nieprawidłowości
- 3) higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością:
  - sprawdza się: czy wymagania wynikające z przepisów w tym zakresie są zachowane, czy nie stwierdza się uchybień

## Arkusz oceny zakładu:

### ■ III. Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności.

- 1) zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne (kwalifikacje pracowników),
- 2) wiarygodność przedsiębiorcy i gotowość do współpracy,
- 3) prawidłowość procedur, ich realizacji (GHP, GMP, HACCP),
- 4) działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach,
- 5) śledzenie produktu (traceability),
- 6) kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właściwości,
- 7) znakowanie.

## Arkusz oceny zakładu:

### ■ III. Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności:

- 1) zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne (kwalifikacje pracowników):
  - sprawdza się: czy kadra zarządzająca ma dobre przygotowanie w zakresie bezpieczeństwa żywności, czy jest gotowa do współpracy i usunięcia ewentualnych uchybień, czy personel ma właściwe kwalifikacje merytoryczne adekwatne do powierzonych obowiązków
- 2) wiarygodność przedsiębiorcy i gotowość do współpracy:
  - sprawdza się: czy zalecenia organu kontroli są terminowe wykonywane, czy istnieje bieżąca współpraca z organem, czy podmiot często występuje o przedłużenie terminu wykonania zaleceń



## Arkusz oceny zakładu:

- **III. Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności: -cd.**
  - 3) prawidłowość procedur, ich realizacji (GHP, GMP, HACCP):
    - sprawdza się: czy procedury wewnętrzne są prawidłowo opracowane stosownie do zakresu działalności zakładu, czy obejmują one wszystkie zagrożenia związane z produktami, czy są właściwie realizowane, czy jest w tym zakresie dokumentacja (odpowiednio aktualizowana), czy ewentualne uchybienia w ich realizacji nie mają wpływu na bezpieczeństwo produktu
  - 4) działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach:
    - sprawdza się: czy podejmowane są właściwe działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach, czego dotyczą stwierdzane uchybienia i czy nie mają wpływu na bezpieczeństwo produktu

## Arkusz oceny zakładu:

### ■ III. Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności: -cd.

- 5) śledzenie produktu (traceability):
  - sprawdza się: czy dokumentacja w tym zakresie prowadzona jest w sposób prawidłowy i czy pozwala na odtworzenie drogi produktu i jego identyfikację, czy nie stwierdza się niezgodności
- 6) kontrola surowców i wyrobów przez producenta, w tym badania właścicielskie:
  - sprawdza się: czy zakład monitoruje bezpieczeństwo produktów, czy pobiera się próbki produktów do badań laboratoryjnych zgodnie z oceną ryzyka, czy w przypadku niezgodności podejmowane są odpowiednie działania stosownie do zagrożenia
- 7) znakowanie:
  - sprawdza się: czy znakowanie środków spożywczych jest zgodne z obowiązującymi przepisami prawa, czy nie stwierdza się niezgodności

## Arkusz oceny zakładu:

- **IV.** Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów na podstawie oceny ryzyka z uwzględnieniem mikrobiologicznych i chemicznych kryteriów żywności:

- dla zakładów produkcji pierwotnej:

<b>Podmioty produkcji pierwotnej, w tym realizujące dostawy bezpośrednie</b>	Warzywa i owoce przeznaczone do bezpośredniego spożycia, w szczególności owoce miękkie	<b>W</b>		
<b>Podmioty produkcji pierwotnej, w tym realizujące dostawy bezpośrednie</b>	Pozostałe produkty produkcji pierwotnej np. zboża, warzywa korzeniowe			<b>N</b>

## Arkusz oceny zakładu:

### ■ V. Powiadomienie RASFF/AAC

- sprawdza się: czy były powiadomienia do sieci powiadamiania i współpracy i czy dowody wskazują, że do wystąpienia niezgodności doszło na etapie danego zakładu:
  - gdy w okresie ostatnich 4 lat zgłoszone zostało powiadomienie RASFF dotyczące produktu danego producenta, gdzie stwierdzono poważne ryzyko związane z produktem – ryzyko wysokie,
  - gdy w okresie ostatnich 4 lat zgłoszone zostało powiadomienie RASFF lub AAC dotyczące produktu danego producenta, gdzie stwierdzono niskie lub nieokreślone ryzyko związane z takim produktem – ryzyko średnie,
  - gdy brak jest zgłoszeń RASFF/AAC w okresie ostatnich 4 lat – ryzyko niskie

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej

Nr ..... z dnia .....

Pieczęć państwowego inspektora sanitarnego

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA  
ZBIOROWEGO/MATERIALÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO  
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ<sup>1)</sup>**

.....

.....

**1. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU  
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średni e (S)	Wysokie (W)	
<b>I</b>	<b>Stan techniczno-sanitarny zakładu</b>	0	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0	2	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0	2	4	

<sup>1)</sup> zaznaczyć właściwe

4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0	1	2	
<b>II</b>	<b>Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>42</b>	
1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0	3	15	
<b>III</b>	<b>Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	<b>56</b>	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0	4	8	
7	Znakowanie.	0	4	8	
<b>IV 1</b>	<b>Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
<b>IV 2</b>	<b>Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	
<b>V</b>	<b>Powiadomienie RASFF/AAC</b>	<b>0</b>	<b>25</b>	<b>50</b>	
	Suma punktów				
	Suma punktów ogółem				

Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
Ryzyko dla ocenianego zakładu				

#### KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie                      powyżej 49 pkt  
Ryzyko średnie                      powyżej 15 do 49 pkt  
Ryzyko niskie                      nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI  
SANITARNEJ NR ..... Z DNIA .....

#### III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY:

.....  
.....  
.....

(podpis kontrolowanego)

(podpis osoby kontrolującej)

## Arkusz oceny zakładu:

- podczas oceny zakładu przyznawane są punkty za poszczególne kryteria uwzględnione w arkuszu zgodnie z oceną zagrożenia:
  - zagrożenie niskie
  - zagrożenie średnie
  - zagrożenie wysokie
- przyznane punkty determinują kategorię ryzyka dla zakładu:

— ryzyko wysokie	powyżej 49 pkt
— ryzyko średnie	powyżej 15 do 49 pkt
— ryzyko niskie	nie więcej niż 15 pkt
- od kategorii ryzyka uzależniona jest częstotliwość kontroli
- w związku z tym przy wpisywaniu zakładu do rejestru należy na podstawie przekazanych informacji na temat zakładu określić dla niego ryzyko i ustalić częstotliwość kontroli – do weryfikacji w czasie pierwszej kontroli

## Arkusz oceny zakładu:

- proponowana częstotliwość kontroli dla zakładów produkcji pierwotnej:
  - wysokie ryzyko - kontrola nie rzadziej niż co 12 miesięcy
  - średnie ryzyko - kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy
  - niskie ryzyko - kontrola nie rzadziej niż 1 raz na 24 miesiące
- w przypadku podmiotów prowadzących produkcję pierwotną oraz dostawy bezpośrednie, których działalność dotyczy produktów o niskim ryzyku mikrobiologicznym, proponowana częstotliwość kontroli może zostać zmniejszona i wynosić nie rzadziej niż raz na 66 miesięcy
- ponieważ częstotliwość kontroli zależy od oceny ryzyka w zakładzie, kontrole mogą być częstsze, jeśli jest do tego uzasadnienie lub rzadsze – jeżeli zakład spełnia wymagania, jest dobrze oceniany, prowadzący zakład jest świadomy potencjalnych zagrożeń, nie stwierdza się niezgodności





## **Lista pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego**

## Lista pytań kontrolnych:

- nie stanowi załącznika do protokołu kontroli
- należy ją wypełniać w przypadku kontroli producentów pierwotnych
  
- **Rodzaj prowadzonej uprawy:** .....
- **Owoce miękkie:** .....
- **Warzywa liściaste:** .....
- **Powierzchnia uprawy:** .....
- **Sposób zbioru** (*ręcznie, mechanicznie*): .....

## Lista pytań kontrolnych:

- Stan techniczno-sanitarny oraz usytuowanie obszaru produkcji:
- 1. Czy zostały zidentyfikowane możliwe źródła zanieczyszczenia obszaru produkcji? - tak / nie
- 2. Wskaż zidentyfikowane źródła zanieczyszczenia:
  - bliskość gospodarstw hodowlanych (produkcja zwierzęca)
  - możliwy dostęp zwierząt hodowlanych i dzikich do obszaru upraw/produkcji
  - możliwy dostęp zwierząt hodowlanych do źródeł wody wykorzystywanych w produkcji pierwotnej
  - inne, jakie?

Np. zanieczyszczenia z powietrza, ziemi, wody, paszy, nawozów, weterynaryjnych produktów leczniczych, środków ochrony roślin oraz biocydów oraz składowania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów

## Lista pytań kontrolnych:

- **3.** Czy pomieszczenia, wyposażenie, pojemniki, skrzynie, środki transportu są utrzymane w dobrym stanie technicznym?
  - powinny być utrzymywane w czystości oraz w miarę potrzeby po wyczyszczeniu dezynfekowane we właściwy sposób
- **4.** Czy stosowane są opakowania spełniające wymagania określone w przepisach o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością, jeśli jest taka konieczność?
  - powinny być przeznaczone do kontaktu z żywnością, nie mogą powodować zmian w składzie żywności, pogorszenia jej cech organoleptycznych oraz migracji ich składników do żywności
- **5.** Czy pomieszczenia powiązane z produkcją pierwotną są zabezpieczone przed dostępem szkodników i zwierząt?
  - należy zapobiegać dostępowi zwierząt i szkodników, które mogą spowodować zanieczyszczenie produktów

## Lista pytań kontrolnych:

- **6.** Czy zapewniony jest (tam gdzie to konieczne) dostęp do wody spełniającej kryteria wody pitnej?
  - należy używać wody pitnej, lub czystej wody, w każdym przypadku gdy jest to niezbędne do zapobieżenia zanieczyszczeniu
- **7.** Czy zapewnione są urządzenia do mycia rąk, wyposażone w środki do mycia i higienicznego osuszania rąk (ewentualnie czy tam gdzie to konieczne stosowane są rękawice ochronne)?
  - tam gdzie jest to konieczne musi być zapewniona możliwość mycia i suszenia rąk czy rękawice ochronne – zależy od rodzaju produktów i zakresu czynności w zakładzie
- **8.** Czy dostępne są toalety dla osób pracujących przy produkcji pierwotnej?
  - należy zapewnić higieniczne warunki korzystania przez pracowników z toalety oraz umożliwić mycie i suszenie rąk

## Lista pytań kontrolnych:

- **9.** Czy składowanie i usuwanie odpadów stałych i płynnych jest prawidłowe?
  - należy zapewnić odpowiednie warunki składowania, przetwarzania i unieszkodliwiania odpadów, aby zapobiegać zanieczyszczeniu
- **10.** Czy sposób przechowywania substancji niebezpiecznych np. biocydów, nawozów, środków ochrony roślin, środków dezynfekcyjnych nie stanowi ryzyka wtórnego zanieczyszczenia produktów roślinnych?
  - należy kontrolować zagrożenia związane z substancjami niebezpiecznymi, zapewnić właściwe stosowanie nawozów oraz używanie środków ochrony roślin i biocydów, a także zapewnić właściwe warunki składowania tych produktów, aby nie stanowiły ryzyka zanieczyszczenia produktów pierwotnych

## Lista pytań kontrolnych:

- **11.** Czy zidentyfikowano wszystkie źródła wody wykorzystywanej do nawadniania upraw?
  - należy używać wody pitnej lub czystej wody, tam gdzie to niezbędne
- **12.** Wskaż zidentyfikowane źródło wody:
  - np. wodociąg, studnia, rzeka/potok, zbiornik, deszczówka, inne (jakie?)
- **13.** Sposób nawadniania – jaki ?
  - sposób podlewania / nawadniania może mieć wpływ na bezpieczeństwo produktów przeznaczonych do bezpośredniego spożycia
- **14.** Czy nawozy stosowane w gospodarstwie są odizolowane od źródeł wody do produkcji rolnej?
  - należy zapewnić odpowiednie przechowywanie nawozów, aby nie spowodowały zanieczyszczenia wody

## Lista pytań kontrolnych:

- **15.** Czy wprowadzono kontrolę źródeł wody, systemów dystrybucji i magazynowania (badanie wody tam gdzie to konieczne)?
  - należy badać wodę tam gdzie to konieczne oraz zapewnić odpowiednie warunki jej dystrybucji i magazynowania, jeśli ma to zastosowanie
- **16.** Wskaż, jakie parametry wody poddawane są analizie:
  - parametry jakie powinny być badane są zależne w szczególności od rodzaju / źródła stosowanej wody – np. czy jest to woda wodociągowa czy z ujęcia własnego
  - zalecany zakres badania jakości wody w przypadku wody wodociągowej to parametry określone w tabeli 1 grupy A zał. 1 oraz pkt I grupy A zał. 2 do rozporządzenia MZ w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. W zależności od potrzeb organ może wskazać, że zakres badań należy rozszerzyć o dodatkowe parametry. Konieczność zbadania dodatkowych parametrów powinna też wynikać z oceny ryzyka
  - zakres badań wody z własnego ujęcia podmiot musi uzgodnić organem PIS



## Lista pytań kontrolnych:

- **17.** Czy wyniki analiz są przechowywane i/lub prowadzone są zapisy z wyników badań? (dot. jakości wody)
  - przechowywana dokumentacja stanowi potwierdzenie, że podmiot monitoruje jakość wody
- **18.** Jeśli wyniki badań wskazują na niewłaściwą jakość wody, czy podejmowano działania korygujące i zapobiegawcze?
  - tak (sprawdzić jakie – do oceny) / nie / nie dotyczy
- **19.** Czy pomieszczenia i ich wyposażenie oraz opakowania do produktów roślinnych utrzymane są w czystości oraz w miarę potrzeby są dezynfekowane?
  - należy zapewnić odpowiednie czyszczenie pomieszczeń, wyposażenia i opakowań oraz w miarę potrzeby dezynfekować je

## Lista pytań kontrolnych:

- **20.** Czy do mycia/płukania produktów roślinnych, w szczególności owoców miękkich i warzyw liściastych, używana jest woda pitna?
  - należy używać wody pitnej lub czystej wody, tam gdzie to niezbędne, w szczególności w przypadku produktów do bezpośredniego spożycia
- **21.** Czy zapewnione są odpowiednie warunki do przechowywania produktów roślinnych?
  - tak / nie (sprawdzić jakie niezgodności)
- **22.** Czy przeprowadza się ocenę bezpieczeństwa produktów roślinnych w takcie przechowywania?
  - należy zapewnić higieniczne warunki przechowywania produktów oraz monitorować produkty w trakcie przechowywania

## Lista pytań kontrolnych:

- **23.** Czy znakowanie/informacja o produkcie są zgodne z obowiązującymi przepisami prawnymi, tam gdzie to dotyczy?
  - należy zapewnić odpowiednie znakowanie w zależności od rodzaju produktów (np. nieopakowane / opakowane)
- **24.** Czy wdrożona jest i stosowana dobra praktyka higieniczna (GHP)?
  - należy wdrożyć GHP oraz zasady higieny określone w przepisach rozporządzenia 852/2004
- **25.** Czy zidentyfikowane zagrożenia związane z prowadzoną produkcją pierwotną są właściwie monitorowane?
- **26.** Czy ustanowione zostały działania zapobiegawcze i naprawcze? –jakie?
  - należy zidentyfikować zagrożenia na podstawie analizy ryzyka, monitorować te zagrożenia tak, aby mieć je pod kontrolą oraz ustalić działania naprawcze na wypadek wykrycia niezgodności

## Lista pytań kontrolnych:

- **27.** Czy w ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są badania dotyczące jakości zdrowotnej produkowanych produktów roślinnych w kierunku: pozostałości środków ochrony roślin, zanieczyszczeń chemicznych (metale ciężkie i azotany) i mikrobiologicznych?
  - wprowadzane do obrotu produkty muszą być zgodne z przepisami rozporządzenia (WE) nr 396/2005, rozporządzenia (UE) 2023/915 oraz rozporządzenia (WE) nr 2073/2005
  - w ramach kontroli wewnętrznej należy pobierać próbki produktów do badań laboratoryjnych zgodnie z oceną ryzyka (z określoną przez podmiot częstotliwością oraz monitorować bezpieczeństwo produktów)
- **28.** Czy są opracowane procedury/instrukcje dotyczące postępowania z produktami roślinnymi niespełniającymi wymagań zdrowotnych?
  - należy ustalić zasady oraz czynności do podjęcia przypadku, gdy produkty nie będą spełniać wymagań

## Lista pytań kontrolnych:

- **29.** Czy jest opracowany i wdrożony system traceability gwarantujący identyfikację odbiorców produktów roślinnych?
  - w przypadku producentów pierwotnych najczęściej będzie to identyfikowanie podmiotów, którym dostarczono produkty, potwierdzone dokumentacją (np. umowy, faktury, rachunki), z wyłączeniem konsumentów
- **30.** Czy pracownicy zostali przeszkoleni na temat obowiązku zgłaszania problemów zdrowotnych oraz zagrożeń związanych ze stanem zdrowia?
  - należy szkolić pracowników w zakładzie na temat ryzyka zdrowotnego związanego ze stanem zdrowia
- **31.** Czy osoby pracujące przy produkcji pierwotnej zostały przeszkolone na temat właściwego wykonywania czynności przy produkcji oraz postępowania z produktami roślinnymi?
  - należy szkolić pracowników w zakładzie na temat higienicznego wykonywania czynności związanych z produktami, stosownie do rodzaju produktów oraz związanego z nimi ryzyka



**Odpowiedzi na zgłoszone  
pytania i wątpliwości**

- Lista pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego” ma zastosowanie tylko dla produkcji owoców miękkich i warzyw liściastych, nie ma tu wyszczególnionych zbóż. Problemатyczne jest wypełnianie arkusza, jest niedostosowany.
- Odpowiedź:
- lista pytań kontrolnych ma zastosowanie do wszystkich rodzajów zakładów produkcji pierwotnej
- przy wypełnianiu listy należy wskazać rodzaj prowadzonej uprawy np. zboża, warzywa, owoce
- owoce miękkie i warzywa liściaste zostały wyszczególnione z uwagi na wysokie ryzyko przy ich produkcji / sprzedaży
- rodzaj produkowanych owoców czy warzyw ma wpływ na ryzyko w zakładzie i zakres kontroli

- Lista pytań kontrolnych zawiera bardzo szeroki wachlarz zagadnień, których „mały” rolnik nie jest w stanie spełnić, tak jak profesjonalne gospodarstwa. Jak elastycznie można podejść do obszarów zawartych w liście pytań kontrolnych?
- Odpowiedź:
- inne będą zagrożenia w przypadku produktów takich jak owoce miękkie czy warzywa liściaste, a inne w przypadku zbóż czy warzyw okopowych, stąd ważne jest indywidualne podejście
- ryzyko nie zależy od wielkości zakładu, rozmiaru działalności, wielkości produkcji, a przede wszystkim od rodzaju produktów i związanego z nimi ryzyka
- zagadnienia zawarte w liście pytań kontrolnych należy rozpatrywać / uwzględniać w zależności od rodzaju produktów oraz czynności wykonywanych w zakładzie
- kwestia spełniania wymagań higienicznych będzie szczególnie istotna w przypadku produktów przeznaczonych do spożycia na surowo
- tam gdzie dane zagadnienie nie ma zastosowania w danym zakładzie należy wpisać „nie dotyczy”



■ Jak kontrolować uprawy (np. czy są ogrodzone, jakiego rodzaju są uprawy) w przypadku, gdy pola uprawne są zlokalizowane w różnych miejscach, nawet w różnych powiatach.

■ Odpowiedź:

■ w ocenie GIS pola uprawne w innych powiatach powinny być kontrolowane przez właściwy organ PPIS, na którego terenie znajduje się pole, a kwestie kontroli należy ustalić pomiędzy organami

■ kwestia jest złożona i jeszcze poddawana analizie

■ można tu zastosować analogiczne podejście jak do obiektów ruchomych, które są kontrolowane przez organ PIS w miejscu prowadzenia działalności

- Z jaką częstotliwością kontrolować rolnika, który uprawia wyłącznie zboża i zbiera je bezpośrednio z pola i ich nie magazynuje? Jaki powinien być zakres kontroli? W przypadku dużej liczby małych gospodarstw, często rozproszonych geograficznie trudne do realizacji są nawet kontrole nie rzadziej niż raz na 66 miesięcy.
- Odpowiedź:
- zakres i częstotliwości kontroli powinny zależeć od zakresu prowadzonej działalności i ryzyka, historii zgodności podmiotu, wcześniejszych niezgodności
- procedura ukł określa proponowaną częstotliwość kontroli – np. dla podmiotów o niskim ryzyku mikrobiologicznym, proponowana częstotliwość kontroli może zostać zmniejszona i wynosić nie rzadziej niż raz na 66 miesięcy
- natomiast proponowana częstotliwość kontroli może zostać zmieniona w zależności od oceny ryzyka w zakładzie
- jeśli jest do tego uzasadnienie kontrole mogą być częstsze lub rzadsze – w przypadku bardzo niskiego ryzyka jak w przypadku produkcji zbóż bez magazynowania można jeszcze zmniejszyć częstotliwość kontroli – indywidualne podejście do zakładu w zależności od oceny ryzyka

- Jest wiele małych gospodarstw, które prowadzą kilka upraw jednocześnie (np. truskawki, warzywa, w tym korzeniowe oraz zboża), a swoje produkty sprzedają na lokalnym targowisku. Różna jest kategoria ryzyka dla tych upraw (wysokie i niskie) i problematyczne jest prawidłowe ustalenie częstotliwości kontroli dla takiego podmiotu (przy różnych terminach zbiorów).
- Odpowiedź:
- w przypadku, gdy produkowane są produkty wysokiego ryzyka, niezależnie od tego, że produkowane są również produkty niskiego ryzyka, podmiot prawdopodobnie należy potraktować jako producenta produktów wysokiego ryzyka
- natomiast w każdym przypadku należy zastosować indywidualnie podejście, przeanalizować zakres działalności, rodzaj produktów, rodzaj czynności w zakładzie, rozmiar upraw i wielkość zbiorów
- zawsze należy w pierwszej kolejności brać pod uwagę produkty wysokiego ryzyka, owoce i warzywa, które są przeznaczone do bezpośredniego spożycia
- można w takim zakładzie zaplanować kontrolę tematyczną dot. owoców miękkich

- Gospodarstwo uprawia owoce, np. winogrona zaliczane do kategorii wysokiego ryzyka, a z tych winogron produkuje wino - producent napojów alkoholowych, który jest niskiego ryzyka. Czy przy kontroli zakładu kierować się ryzykiem dla producenta produkcji pierwotnej czy dla producenta napojów alkoholowych? Czy lepiej wpisać dwa oddzielne obiekty i nadzorować zgodnie z ryzykiem?
- Odpowiedź:
- jeżeli winogrona w całości są przeznaczone do produkcji wina to czynności związane ze zbieraniem owoców mają mniejsze znaczenie niż w przypadku, gdyby owoce były przeznaczone do bezpośredniego spożycia przez konsumentów
- zakład powinien być tylko raz wpisany do rejestru, natomiast podmiot musi we wniosku wskazać cały zakres działalności
- drobni producenci wina oraz fermentowanych napojów winiarskich z upraw własnych w ilości mniejszej niż 1000 hektolitrów podlegają rejestracji (zgodnie z ustawą o bziż), w większej ilości – będą podlegać zatwierdzeniu
- jeżeli podmiot część zbiorów winogron sprzedaje np. na targu konsumentom to przy określaniu ryzyka dla zakładu w pierwszej kolejności należy uwzględnić tę część działalności
- indywidualne podejście do zakładu - w zależności od zakresu działalności

- Czy można „wyłączyć” z nadzoru podmioty posiadające plantację owoców miękkich np. truskawek o powierzchni ok. 1-2 ar, które produkują owoce na własne potrzeby (m.in. produkcja przetworów) a jedynie nadwyżki owoców incydentalnie dostarczają do punktów skupu?
- Odpowiedź:
- w przypadku działalności okazjonalnej nie ma obowiązku spełnienia wymagań określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 (wytyczne KE)
- nie podlega to również nadzorowi organów PIS na podstawie przepisów ustawy o bżiż oraz nie jest objęte obowiązkiem rejestracji i zatwierdzenia jak w przypadku podmiotów produkcji i obrotu żywnością
- natomiast w każdym przypadku należy uwzględnić rozmiar upraw i wielkość zbiorów oraz częstotliwość oddawania nadwyżek produktów do skupu (czy nie będzie to np. działalność tymczasowa / sezonowa) – należy to sprawdzić
- indywidualnie podejście w zależności od zakresu działalności i ryzyka

■ Kontrola gospodarstw w zależności od wielkości. Czy istnieje możliwość zmniejszenia częstotliwości kontroli dla małych gospodarstw, które produkują owoce miękkie i sprzedają je w gospodarstwie lub na targowisku? Jaka jest zasadność utrzymania częstotliwości kontroli na poziomie raz w roku?

■ Odpowiedź:

- częstotliwość kontroli określona w procedurze urzędowej kontroli jest częstotliwością proponowaną, która może być zmieniona
- w każdym przypadku należy wziąć pod uwagę zakres działalności, rodzaj czynności w zakładzie, rozmiar upraw i wielkość zbiorów / sprzedaży
- częstotliwość kontroli zależy od oceny ryzyka w zakładzie w związku z tym kontrole mogą być częstsze lub rzadsze, jeśli jest do tego uzasadnienie
- kontrole mogą być rzadsze, jeżeli zakład spełnia wymagania, jest dobrze oceniany, nie stwierdza się niezgodności, dokumentuje prowadzone działania, ma świadomość zagrożeń, prowadzący zakład posiada wiedzę na temat podstawowych zasad higieny oraz stanu zdrowia pracowników
- indywidualnie podejście – należy ocenić ryzyko w zakładzie

- Jaką dokumentację (procedury, instrukcje) powinni posiadać właściciele gospodarstw rolnych w zakresie GHP? Jaki zakres dokumentacji wymagać od małych gospodarstw oraz w jaki sposób to egzekwować?
- Odpowiedź:
- podmioty prowadzą i przechowują dokumentację odnoszącą się do działań podejmowanych w celu kontroli zagrożeń we właściwy sposób oraz przez właściwy okres, proporcjonalny do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa spożywczego (rozporządzenie nr 852/2004)
- w zależności od zakresu działalności zakładu dokumentacja może dotyczyć m.in.: spełniania wymagań higienicznych i higieny pracowników, stanu zdrowia pracowników, kontroli zagrożeń, zabezpieczenia przed szkodnikami i zanieczyszczeniami, użycia środków ochrony roślin i biocydów, zapewnienia czystej wody, wyników badań wody i produktów
- producent pierwotny musi także posiadać dokumenty dotyczące spełniania obowiązku zapewnienia identyfikowalności produktów (traceability), czyli komu produkty zostały sprzedane (z wyłączeniem sprzedaży konsumentom finalnym)

- Jaką dokumentację (procedury, instrukcje) powinni posiadać właściciele gospodarstw rolnych w zakresie GHP? Jaki zakres dokumentacji wymagać od małych gospodarstw oraz w jaki sposób to egzekwować?
- Odpowiedź: -cd.
- dokumentacja w zakładzie powinna być dostosowana do rodzaju produktów oraz zakresu prowadzonej działalności, ryzyka w zakładzie, rodzaju wykonywanych czynności i postępowania z żywnością
- w związku z tym nawet rolnik produkujący zboża powinien posiadać najprostszą dokumentację związaną z prowadzoną działalnością – dot. identyfikowalności produktów oraz np. stosowanych pestycydów / nawozów
- w przypadku braku odpowiedniej dokumentacji należy pouczać podmioty o takiej konieczności, w szczególności przy pierwszej kontroli po rejestracji czy w przypadku zakładów niskiego ryzyka (właściciel może nie mieć wiedzy na temat takiego obowiązku)

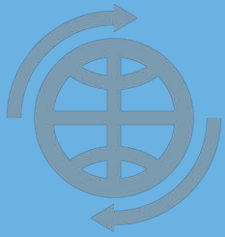


## ■ PODSUMOWANIE:

- realizowanie nadzoru nad zakładami zawsze wymaga podejścia opartego na ocenie ryzyka, które jest zależne od wielu czynników branych łącznie pod uwagę, w tym od rodzaju produktów, wielkości zakładu, rodzaju, formy i profilu jego działalności, sposobu postępowania z produktami, stosowanych procesów, wykonywanych czynności, organizacji pracy, liczby pracowników
- produkcja pierwotna może mieć różny profil i w zależności od rodzaju działalności ryzyko w zakładzie będzie różne. Istotną kwestią jest przede wszystkim ustalenie czy sprzedawany produkt będzie przeznaczony do spożycia przez konsumenta na surowo bez obróbki czy po przetworzeniu
- wobec braku wymagań szczegółowych, każdy przypadek spełniania obowiązujących wymagań higienicznych w danym zakładzie należy rozpatrywać oddzielnie w oparciu o ocenę zagrożenia, biorąc pod uwagę warunki istniejące w danym zakładzie, rodzaj prowadzonej działalności oraz rodzaj produktów
- konieczne jest indywidualne podejście do każdego zakładu w oparciu o ocenę zagrożenia oraz ryzyko w zakładzie

- wybór rozwiązań zastosowanych w celu spełniania wymagań należy do prowadzącego dany zakład, pod warunkiem, że ich stosowanie nie będzie stanowiło zagrożenia dla bezpieczeństwa żywności
- podmioty powinny przedstawiać na żądanie organu argumenty przemawiające za zastosowaniem w zakładzie wybranego rozwiązania
- organ nie powinien narzucać konkretnego rozwiązania, natomiast powinien weryfikować ich skuteczność
- w trakcie kontroli należy ocenić czy dany zakład spełnia wymagania wynikające z przepisów, stosownie do zakresu działalności w oparciu m.in. o listę pytań kontrolnych
- w przypadku braku lub niewystarczającego uzasadnienia lub jeżeli zastosowane w zakładzie rozwiązanie będzie budzić uzasadnione wątpliwości w zakresie bezpieczeństwa żywności, organ może nakazać inny sposób realizacji lub podjąć bardziej restrykcyjne kroki
- ważna jest świadomość podmiotów na temat potencjalnych zagrożeń i ryzyka związanego z produktem oraz poszczególnymi czynnościami, dlatego należy pouczać i uświadamiać podmioty w tym zakresie

15.07.2025



**Fundusze Europejskie**

**Dziękuję za uwagę**



Fundusze  
Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską

