

PIS	Raport z audytu wewnętrznego	Strona: 1 z 13 Wydanie 3
-----	------------------------------	-----------------------------

Audyt nr 2/2025	
Data sporządzenia raportu: 22.10.2025 r.	Data przeprowadzenia audytu: W dniu 24.06.2025 r. przeprowadzano audyt, podczas którego zbierano dowody w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim w Sekcji Higieny Żywności i Żywnienia, natomiast w dniu 08.07.2025 r., odbyło się spotkanie zamykające w formie on-line.
Cel audytu Stwierdzenie zgodności postępowania zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w 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 zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (...) (Dz. Urz. UE L 95/1 z dnia 07.04.2017 r.) oraz przepisami dotyczącymi oceny sprawowanego nadzoru nad warunkami higienicznymi w obiektach branży żywnościowej oraz granicznej kontroli sanitarnej.	
Kryteria audytu: - rozporządzenie (WE) nr 625/2017 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 15 marca 2017 r. w 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 (...), - rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, - ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, - rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, - rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 8 grudnia 2011 r. w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej, - rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 14 lutego 2007 r. w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych - rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 24 września 2007 r. w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej, - art. 4-6, 8-14 rozporządzenia (WE) 625/2017, - procedury GIS, - inne dokumenty, w których określono wymagania.	
Komórki organizacyjne objęte audytem: Seksja Higieny Żywności i Żywnienia w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim	
Uczestnicy Audytu	
Audytory, w tym Audytor wiodący: Justyna Zdyb-Domaradzka – audytor wiodący Agnieszka Domańska-Mełgieś – audytor Patrycja Adamczyk-Wójtowicz – obserwator	Przedstawiciele audytowanych komórek: Barbara Fus – kierownik Sekcji HŻŻ

Działania audytowe

Numery/tytuły dokumentów/zapisów, jakie sprawdzono (dowody obiektywne):

1. Legitymacja służbowa – M. Milczuk [REDACTED]
2. Legitymacja służbowa – J. Winiarczyk [REDACTED]
3. Legitymacja służbowa – U. Sikorska – Knura [REDACTED]
4. Upoważnienie do kontroli M. Milczuk nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r.
5. Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego M. Milczuk Nr [REDACTED]
6. Upoważnienie do kontroli U. Sikorska - Knura nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r.
7. Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego U. Sikorska – Knura Nr [REDACTED]
8. Upoważnienie do kontroli J. Winiarczyk nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r.
9. Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego J. Winiarczyk Nr [REDACTED]
10. Procedura Zarządzenie ryzykiem zagrażającym bezstronności [REDACTED] wydanie [REDACTED] r.
11. Arkusz zarządzania ryzykiem związanym z bezstronnością – załącznik nr 1 do [REDACTED] data wydania [REDACTED] r.
12. Procedura „Ochrona praw własności i zachowanie poufności” [REDACTED]
13. Deklaracja zachowania poufności, bezstronności i niezależności B. Fus.
14. Procedura szkoleń personelu [REDACTED]
15. Plan szkoleń wewnętrznych dla pracowników Sekcji HŻŻ na rok 2025.
16. Plan szkoleń wewnętrznych dla pracowników Sekcji HŻŻ na rok 2024.
17. Indywidualny program szkoleń pracownika ustalony dla pani Urszuli Sikorska – Knura
18. Karta szkoleń pracownika PSSE w Tomaszowie Lubelskim dla pani Urszuli Sikorska – Knura.
19. Protokół szkolenia wewnętrznego z dnia 10.05.2024 r. wraz z listą obecności na szkoleniu i sprawozdaniem ze szkolenia zewnętrznego z dnia 08.05.2024 r.
20. Sprawozdanie ze szkolenia zewnętrznego z dnia 18.12.2024 r. wraz z protokołem szkolenia wewnętrznego z dnia 20.12.2024 r.
21. Protokół szkolenia wewnętrznego z dnia 17.06.2025 r.
22. Protokół szkolenia wewnętrznego z dnia 10.06.2025 r.
23. Karta szkoleń pracownika PSSE w Tomaszowie Lubelskim pani Jolanty Winiarczyk.
24. Karta szkoleń pracownika PSSE w Tomaszowie Lubelskim pani Joanny Byra.
25. Stołówka szkolna w Szkole Podstawowej w [REDACTED].
 - Protokół kontroli nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r. wraz z arkuszem oceny zakładu.
 - zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów polegających urzędowej kontroli organów PIS z dnia [REDACTED] r. dot. środka transportu
26. Przetwórnia owocowo – warzywna [REDACTED]
 - opinia sanitarna nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r.
 - protokół kontroli sanitarnej nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r. wraz z arkuszem oceny zakładu oraz listą pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności w zakresie pozostałości pestycydów (zał. Nr 2)
27. [REDACTED]
 - decyzja zatwierdzająca zakład nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r. w zakresie przygotowywania dań gastronomicznych podawanych w naczyniach stołowych z konsumpcją na miejscu oraz prowadzenia cateringu mieszczącego się w [REDACTED] należący do [REDACTED]

- wniosek strony o dokonanie zmian w rejestrze z dnia [REDACTED] r. w związku z planowanym rozszerzeniem działalności w zakresie pieczenia ciast.
 - decyzja PPIS w Tomaszowie Lubelskim nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r. postanawiająca dokonać aktualizacji w rejestrze zakładów polegająca na rozszerzeniu działalności o pieczenie ciast kruchych, ciast z masami poddawanymi obróbce termicznej i nie poddawanymi obróbce termicznej.
 - wniosek strony z dnia [REDACTED] r. o wpis do rejestru zakładów podlegających organom inspekcji sanitarnej samochodu dostawczego
 - zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej środka transportu z dnia [REDACTED] r.
 - protokół kontroli sanitarnej nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r. wraz z arkuszem oceny zakładu.
 - Protokół pobrania próbek nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r.
 - sprawozdanie z badań próbek żywienia nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r. Oddziału Laboratoryjnego w PSSE [REDACTED]
 - pismo PPIS w Tomaszowie Lubelskim skierowane do Zakładu Aktywności Zawodowej z dnia [REDACTED] r. w którym przekazano wyniki oceny sposobu żywienia.
 - pismo [REDACTED] z dnia [REDACTED] r. skierowane do PPIS w Tomaszowie Lubelskim dot. realizacji zaleceń żywieniowych.
 - protokół dotyczący przyjętej interwencji z dnia [REDACTED] r. w sprawie nieprawidłowego stanu sanitarnego zakładu [REDACTED]
 - protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r.
28. Karta obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności pracownika PSSE w Tomaszowie Lubelskim Pani Magdaleny Milczuk.
 29. Karta obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności pracownika PSSE w Tomaszowie Lubelskim Pani Joanny Byry.
 30. Karta obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności pracownika PSSE w Tomaszowie Lubelskim Pani Jolanty Winiarczyk.
 31. Wniosek o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej środka spożywczego/ materiału lub wyrobu do kontaktu z żywnością [REDACTED] z dnia [REDACTED] r.
 32. Protokół kontroli towarów objętych kontrolą graniczną nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r. wraz z załącznikiem „Ocena wstępna bezpieczeństwa zdrowotnego jednego asortymentu towaru objętego kontrolą graniczną”.
 33. Świadectwo nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r. spełniania wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy.
 34. Zawiadomienie o wszczęciu postępowania z dnia [REDACTED] r. w sprawie wydania decyzji dotyczącej pobrania opłaty za czynności kontrolne.
 35. Decyzja nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r.
 36. Wniosek o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej środka spożywczego/ materiału lub wyrobu do kontaktu z żywnością nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r.
 37. Protokół kontroli towarów objętych kontrolą graniczną nr [REDACTED] z dnia [REDACTED] r., wraz z załącznikiem „Ocena wstępna bezpieczeństwa zdrowotnego jednego asortymentu towaru objętego kontrolą graniczną”.
 38. Świadectwo nr [REDACTED] spełniania wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy.
 39. Zawiadomienie o wszczęciu postępowania z dnia [REDACTED] r. w sprawie wydania decyzji dotyczącej pobrania opłaty za czynności kontrolne.

40. Decyzja nr [REDAKTOWANO] z dnia [REDAKTOWANO] r.
41. Wniosek o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej środka spożywczego/ materiału lub wyrobu do kontaktu z żywnością nr [REDAKTOWANO] z dnia [REDAKTOWANO] r.
42. Protokół kontroli towarów objętych kontrolą graniczną nr [REDAKTOWANO] z dnia [REDAKTOWANO] r., wraz z załącznikiem „Ocena wstępna bezpieczeństwa zdrowotnego jednego asortymentu towaru objętego kontrolą graniczną”.
43. Protokół pobrania próbek żywności [REDAKTOWANO] z dnia [REDAKTOWANO] r.
44. Świadectwo nr [REDAKTOWANO] niespełniania wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy.
45. Sprawozdanie z badań [REDAKTOWANO] z dnia [REDAKTOWANO] r.
46. Decyzja zakazująca wprowadzanie do obrotu nr [REDAKTOWANO] z dnia [REDAKTOWANO] r.
47. Powiadomienie o odrzuceniu na granicy RASFF z dnia [REDAKTOWANO] r.
48. Oświadczenie o zwrocie towaru do producenta z dnia [REDAKTOWANO] r.
49. Zawiadomienie o wszczęciu postępowania z dnia [REDAKTOWANO] r. w sprawie wydania decyzji dotyczącej pobrania opłaty za czynności kontrolne.
50. Decyzja nr [REDAKTOWANO] z dnia [REDAKTOWANO] r.

Zestawienie niezgodności/zagrożeń powstania niezgodności:

Niezgodności: -	Zagrożenia powstania niezgodności: - podczas kontroli sanitarnej zakładu produkcji żywności nie stosowano wszystkich list pytań kontrolnych opracowanych w GIS, które mają zastosowanie dla kontrolowanego zakładu. W trakcie kontroli przetwórci owocowo – warzywnej wypełniono listę pytań kontrolnych dot. pozostałości pestycydów (zał. nr 2). Dodatkowo należałoby uwzględnić czeklistę dotyczącą zanieczyszczeń, biorąc pod uwagę surowiec wchodzący do zakładu, listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, listę pytań kontrolnych dot. kryteriów mikrobiologicznych.
-------------------------------	--

Wnioski z audytu:

Art. 4 i 5 rozporządzenia (UE) 2017/625

W PSSE Tomaszowie Lubelskim w Sekcji HŻŻ zatrudnionych jest 5 osób, które posiadają uprawnienia do czynności kontrolnych. Pracownicy uprawnieni do przeprowadzania kontroli sanitarnych posiadają stałe upoważnienia do ich przeprowadzania oraz nakładania grzywny w drodze mandatu karnego. Każdy z pracowników posiada również legitymacje służbowe. Przed przystąpieniem do kontroli na każdy podmiot zaplanowany lub wytypowany do przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności wydawane jest upoważnienie przez PPIS w Tomaszowie do jej przeprowadzenia.

W PSSE w Tomaszowie Lubelskim funkcjonuje procedura [REDAKTOWANO] Szkolenie personelu nr wydania [REDAKTOWANO] z dnia [REDAKTOWANO] r., która określa tryb postępowania w celu zapewnienia właściwych kompetencji każdego pracownika do realizacji określonych działań. Zgodnie z zapisami procedury, Sekcja HŻŻ

opracowała plan szkoleń wewnętrznych i zewnętrznych na rok 2024 r. i 2025 r. Analiza planów szkoleń wewnętrznych wykazała, że pracownicy odbyli szkolenia z zakresu m.in. pobierania próbek w ramach UKŻ i M w świetle wymagań aktualnych rozporządzeń prawnych, systemu RASFF – istotne zagadnienia dot. funkcjonowania systemu zarządzania informacjami w zakresie kontroli urzędowych, postępowania w przypadku podejrzenia wystąpienia ogniska zatrucia pokarmowego, metodyka mikrobiologicznych badań sanitarnych dla zakładów przemysłu spożywczego i zakładów żywienia zbiorowego, produkcji pierwotnej, w tym bezpiecznej uprawy owoców miękkich i warzyw zielonych - wymagania prawa żywnościowego, HACCP - system zarządzania bezpieczeństwem żywności w zakładach obrotu żywnością.

Szkolenia wewnętrzne prowadzone są przez pracowników Sekcji HŻŻ i mają charakter przypominający. Natomiast organizatorem szkoleń zewnętrznych jest głównie WSSE w Lublinie i GIS. Po szkoleniu zewnętrznym, przeprowadzane jest szkolenie kaskadowe. Na podstawie kart szkoleń pracowników należy uznać, że szkolenia obejmują szeroki zakres zagadnień, w tym obszarów objętym audytem.

W oparciu o analizę dokumentacji szkoleniowej oraz rozmów przeprowadzonych z pracownikami należy stwierdzić, że pracownicy Sekcji HŻŻ posiadają właściwe przygotowanie do wykonywania czynności kontrolnych.

W PSSE w Tomaszowie Lubelskim obowiązuje Procedura [REDAKTOWANO] „Ochrona praw własności i zachowania poufności, – wydanie [REDAKTOWANO] r. - zatwierdzona przez PPIS w Tomaszowie Lubelskim. W procedurze tej w pkt. [REDAKTOWANO] istnieje zapis, „do zachowania poufności informacji uzyskiwanych w trakcie wykonywanych czynności kontrolnych, pokontrolnych oraz innych czynności związanych z realizacją ustawowych zadań zobowiązani są wszyscy pracownicy PSSE (...)”. Odpowiednie zobowiązania pracowników zapisywane są w „Karcie obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności pracownika”. Każdy z pracowników podpisuje deklarację zachowania poufności, bezstronności i niezależności, która określa art. 13 a ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i oświadcza, że nie będzie wykonywać dodatkowych zajęć zarobkowych (...). W PSSE w Tomaszowie Lubelskim obowiązuje Procedura [REDAKTOWANO] Zarządzanie ryzykiem zagrażającym bezstronności. Procedura określa tryb postępowania obowiązujący we wszystkich komórkach organizacyjnych wykonujących czynności inspekcyjne. W sekcji HŻŻ kierownik techniczny na bieżąco identyfikuje ryzyka zagrażające bezstronności, co najmniej raz do roku. Zapis jest w arkuszu zarządzania ryzykiem związanym z bezstronnością. Następnie analiza ryzyka przekazywana jest przez kierownika technicznego Kierownikowi d.s. Jakości.

Ponadto pracownicy Sekcji HŻŻ każdorazowo zgłaszają kierownikowi Sekcji sytuacje, w których może wystąpić brak bezstronności bądź konflikt interesów podczas przeprowadzania czynności kontrolnych. Wówczas następuje zmiana przydzielonego obiektu.

W PSSE w Tomaszowie Lubelskim stosuje się przepisy wewnętrzne (procedury, zarządzenia), a także procedury opracowane przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Urzędowe kontrole żywności przeprowadza się na podstawie zarządzenia nr [REDAKTOWANO] Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia [REDAKTOWANO] w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zmienionym zarządzeniem nr [REDAKTOWANO] Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia [REDAKTOWANO] r. i zarządzeniem nr [REDAKTOWANO] z dnia [REDAKTOWANO] r. Do dyspozycji pracowników procedura jest udostępniona w formie papierowej.

PIS	Raport z audytu wewnętrznego	Strona: 6 z 13 Wydanie 3
-----	------------------------------	-----------------------------

Odnosnie bazy laboratoryjnej, próbki żywności pobrane w ramach urzędowej kontroli żywności, PPIS w Tomaszowie Lubelskim przekazuje do Oddziału Laboratoryjnego Wojewódzkiej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej w Lublinie oraz PSSE w Zamościu. Część próbek jest kierowana zgodnie z planem pobierania próbek do laboratoriów zewnętrznych wskazanych przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Lublinie.

Wniosek: Na podstawie przedstawionej dokumentacji oceniono, że pracownicy posiadają stosowne kompetencje do realizacji nadzoru nad audytowanymi obszarami. Wymagania art. 4 i art. 5 rozporządzenia (UE) 2017/625 są spełnione.

Art. 6 rozporządzenia (UE) 2017/625 (audyty)

Pracownicy PSSE w Tomaszowie Lubelskim w audytowanym przedziale czasowym podczas prowadzonego nadzoru nad obiektami nie wykorzystywali narzędzia jakim jest audyt.

Art. 8 rozporządzenia (UE) 2017/625

W PSSE w Tomaszowie Lubelskim istnieją także procedury ogólne w systemie jakości dotyczące ochrony praw własności i zachowanie poufności [REDAKTOWANE]. Przedmiotem procedury jest ustalenie takiego sposobu pozyskiwania, przekazywania i wykorzystywania wyników kontroli oraz zabezpieczania uzyskanych w trakcie kontroli i innych czynności z realizacją ustawowych zadań informacji, aby podczas wykonywania czynności zagwarantować zachowanie poufności i ochronę praw własności klienta. Do zachowania poufności informacji uzyskiwanych w trakcie przeprowadzanych inspekcji oraz innych czynności związanych z realizacją ustawowych zadań zobowiązani są wszyscy pracownicy Inspekcji. Odpowiednie zobowiązania w tej sprawie pracownicy podpisują w karcie obowiązków, uprawnień i odpowiedzialności pracownika, co zweryfikowana na podstawie losowo wybranych ww. dokumentów.

W PSSE w Tomaszowie Lubelskim obowiązują zabezpieczenia dostępu do danych osobowych klientów oraz informacji niejawnych stanowiących tajemnicę służbową uzyskanych w trakcie wykonywania czynności służbowych. Ochronie podlegają dane zgromadzone na nośnikach tradycyjnych oraz elektronicznych

Wniosek: Biorąc pod uwagę dowody z audytu należy stwierdzić, że spełnione są wymagania art. 8 rozporządzenia (UE) 2017/625.

Art. 9-10, 12-14 rozporządzenia (UE) 2017/625 – kontrole urzędowe

Planowanie kontroli

Zgodnie z uzyskanymi informacjami, odpowiedzialnym za planowanie kontroli obiektów w Sekcji HŻŻ jest Kierownik DNS, który we współpracy z pozostałymi pracownikami opracowuje „Plan/Harmonogram kontroli” na dany rok. Dokument ten opracowywany jest w oparciu o wytyczne GIS zawarte w [REDAKTOWANE] stanowiącej załącznik do procedury Urzędowej Kontroli Żywności (...). Kryteria, które brane są pod uwagę przy planowaniu kontroli, m.in.: rodzaj produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocena jakości zdrowotnej żywności (wyniki badań producenta, wyniki badań próbek pobranych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu), rodzaj zakładu (produkcja, obrót, żywienie zbiorowe), znaczenie zakładu, zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie np. dla wrażliwych grup konsumentów), ocena stanu sanitarnego za rok 2024 (analiza stwierdzonych niezgodności, rodzaje niezgodności), podjęte

działania represyjne (mandaty, decyzje), prowadzone postępowania administracyjne, terminowość usuwania nieprawidłowości, systemy kontroli (GHP, GMP, HACCP) w zakładzie, interwencje i skargi wnoszone przez konsumentów, wyniki urzędowej kontroli i monitoringu żywności, informacje nt. poprzednich przypadków niezgodności zgłaszanych w ramach systemu.

Proponowana częstotliwość kontroli dla danego zakładu ustalana jest przy pomocy arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością ().

Rejestr zakładów

W Sekcji HŻŻ prowadzony jest rejestr zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wg. rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzoru dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów (...). Na podstawie przedstawionej dokumentacji stwierdzono, że rejestr ten jest zgodny ze wzorem wskazanym w ww. przepisie prawa. Prowadzony jest on na bieżąco poprzez uzupełnianie danych dotyczących m.in. wpisu lub wykreślenia z rejestru danego zakładu, uzupełniane są informacje odnośnie przeprowadzonych kontroli i wszelkie zmiany dotyczące zakładu. Pod koniec 2024 roku dokonano przeniesienia danych zawartych ww. „Rejestrze (...)” i ich aktualizacji do systemu SEPIS. Wersja elektroniczna prowadzona jest na bieżąco.

Metody i techniki przeprowadzania kontroli urzędowych

PPIS w Tomaszowie Lubelskim w trakcie kontroli urzędowych poddaje weryfikacji stopień wdrożenia systemów bezpieczeństwa żywności, warunków higienicznych, dokumentów, zapisów, badań, sprawdzenia: wyposażenia, sprzętów urządzeń, pomieszczeń oraz otoczenia zakładu (ocena wzrokowa). Podczas kontroli dokonuje oceny produktów, warunków ich przechowywania i procesów stosowanych w zakładzie, identyfikowalności i znakowania środków spożywczych wprowadzanych do obrotu na rynek oraz oceny dokumentów z tym związanych. Audytów w zakładach nie przeprowadzano.

Warunki higieniczne w obiektach branży żywnościowej

Ocenę sprawowanego nadzoru nad zakładami żywnościowo-żywieniowymi w zakresie obszaru dotyczącego warunków higienicznych w obiektach branży żywnościowej przeprowadzono na podstawie analizy wybranej dokumentacji kontrolnej dotyczącej zakładów produkcji żywności oraz zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego i otwartego.

1. Stołówka szkolna w

Zakres działalności zakładu polega na produkcji posiłków obiadowych dla około uczniów, od surowca do wyrobu gotowego, podawanych w naczyniach stołowych, z konsumpcją na miejscu w wydzielonej jadalni dla oraz w ramach cateringu dla dwóch innych zakładów (do jednego zakładu produkowane są tylko drugie dania). Posiłki transportowane są w termosach zaopiniowanym środkiem transportu.

Dokonano weryfikacji i analizy dokumentacji kontrolnej z r.

Protokół kontroli sanitarnej kompleksowej sporządzony został sposób prawidłowy, na obowiązującym formularzu, z uwzględnieniem opisu stanu faktycznego. W sposób szczegółowy

i wnikliwy skupiono uwagę na warunkach higienicznych zakładu. Opisano szczegółowo między innymi następujące obszary:

- charakter zakładu – tj. rodzaj prowadzonej przez zakład działalności, zakres i wielkość produkcji, zasięg dystrybucji wyrobu gotowego (posiłków obiadowych),
- pomieszczenia zakładu i ich wyposażenie – dokonano oceny stanu sanitarno – technicznego,
- sposób prowadzenia przez zakład nadzoru nad procesami mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia,
- gospodarka odpadami,
- personel zakładu oraz warunki do utrzymania higieny personelu, szkolenia personelu,
- ochrona przed szkodnikami,
- surowce stosowane do produkcji wyrobów oraz dostawcy surowców,
- zaopatrzenie w wodę oraz jej jakość,
- warunki przechowywania środków spożywczych z zachowaniem segregacji asortymentowej
- weryfikacja trwałości środków spożywczych,
- informowanie o alergenach,
- ocena żywienia w zakresie spełnienia w zakładzie wymagań zawartych w rozporządzeniu MZ w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach,
- system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności funkcjonujący w zakładzie, w tym krytyczne punkty kontroli CCP i punkty kontroli CP.

W trakcie kontroli przeprowadzonej w zakładzie w [REDAKTOWANO] r. nie stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego. Arkusz oceny zakładu wypełniono prawidłowo, obliczono ryzyko dla ocenianego zakładu jako średnie.

Sposób planowania ww. zakładu do kontroli oraz realizacja planu kontroli zostały ocenione jako prawidłowe. Przy planowaniu kontroli brana jest pod uwagę ocena ryzyka związana z zakresem prowadzonej działalności, ocena realizacji zasad GHP, GMP i systemu HACCP, historia zakładu, wytyczne GIS. Przy ocenie sposobu żywienia wykorzystano listę wspomagającą ocenę żywienia w szkole opracowaną w GIS.

2. [REDAKTOWANO]

Zakres działalności zakładu jest zgodny z decyzją PPIS w Tomaszowie Lubelskim i polega na produkcji dań gastronomicznych podawanych w naczyniach stołowych na miejscu, prowadzenie cateringu oraz pieczenia ciast kruchych, ciast z masami poddanymi i nie poddanymi obróbce termicznej.

Posiłki transportowane są w termosach zaopiniowanymi środkami transportu.

Dokonano weryfikacji i analizy dokumentacji kontrolnej z [REDAKTOWANO] r.

Protokół kontroli sanitarnej kompleksowej sporządzony został w sposób prawidłowy, na obowiązującym formularzu, z uwzględnieniem opisu stanu faktycznego. W sposób szczegółowy i wnikliwy skupiono uwagę na warunkach higienicznych zakładu oraz ocenie sposobu żywienia. Opisano szczegółowo między innymi następujące obszary:

- charakter zakładu – tj. rodzaj prowadzonej przez zakład działalności, zakres i wielkość produkcji, zasięg dystrybucji wyrobu gotowego (posiłków obiadowych),

- personel zakładu w tym aktualność dokumentacji lekarskiej do celów sanitarno – epidemiologicznych, szkoleń GHP/GMP/HACCP,
- pomieszczenia zakładu i ich wyposażenie – dokonano oceny stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń i wyposażenia,
- zaopatrzenie zakładu w wodę oraz jakość wody wykorzystywanej do produkcji posiłków,
- gospodarka odpadami,
- zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników,
- prowadzonych w zakładzie zabiegów mycia i dezynfekcji pomieszczeń i wyposażenia,
- stanu sanitarno – technicznego naczyń stołowych używanych w zakładzie,
- jakości i pochodzenia środków spożywczych wykorzystywanych do produkcji posiłków oraz warunków ich przechowywania w zakładzie,
- sposób dostarczania posiłków [REDAKTOWANO],
- ocenę jadłospisów – ocenę sposobu żywienia [REDAKTOWANO],
- ocenę opracowanego i wdrożonego systemu bezpieczeństwa żywności GHP/GMP/HACCP.

W dniu [REDAKTOWANO] r. do PSSE Tomaszów Lubelski wpłynęła interwencja [REDAKTOWANO] anonimowa dotycząca nieprawidłowego stanu sanitarnego kontenerów na odpady oraz obszaru w pobliżu [REDAKTOWANO]. W związku z powyższym tego samego dnia przeprowadzona została kontrola sanitarna interwencyjna, która nie potwierdziła wniesionych zarzutów. W trakcie kontroli odniesiono się do przedmiotu interwencji co zostało szczegółowo opisane w protokole kontroli sanitarnej interwencyjnej. Kontrola sanitarna została przeprowadzona bez zbędnej zwłoki.

W ramach nadzoru nad ww. zakładem uwagę skupiono również na ocenie sposobu żywienia [REDAKTOWANO] i osób korzystających z wyżywienia. Ocenę sposobu żywienia dokonano w oparciu o system komputerowy, zalecenia żywieniowe zostały przekazane do zakładu aktywności zawodowej wraz z propozycją zmian w jadłospisach. Podmiot przyjął do wiadomości zalecenia żywieniowe oraz podjął działania zmierzające do poprawy sposobu żywienia, co zostało sformułowane w piśmie zwrotnym skierowanym do PPIS w Tomaszowie Lubelskim.

3. [REDAKTOWANO]

Zakres działalności zakładu polega na mrożeniu owoców i warzyw jako półproduktów do dalszego przetwarzania. Dzienna produkcja zakładu to około [REDAKTOWANO] ton wyrobu [REDAKTOWANO].

Próbka audytowa obejmowała dokumentację kontrolną z [REDAKTOWANO] r.

Protokół kontroli sanitarnej kompleksowej sporządzony został w sposób prawidłowy, na obowiązującym formularzu, z uwzględnieniem opisu stanu faktycznego. W sposób dość szczegółowy i wnikliwy skupiono uwagę na warunkach higienicznych zakładu. Opisano szczegółowo oraz oceniono między innymi następujące obszary:

- rodzaj prowadzonej działalności, rodzaj surowców wykorzystywanych do produkcji wyrobów gotowych,
- pomieszczenia zakładu i wyposażenie – dokonano oceny stanu sanitarno – technicznego oraz w sposób szczegółowy opisano procesy technologiczne przeprowadzane w poszczególnych pomieszczeniach,
- procesy mycia i dezynfekcji,
- polityka wobec szkła,
- maszyny i urządzenia – dokonano oceny pod względem sanitarno – technicznym oraz realizacji procedury nadzoru nad maszynami i urządzeniami,

- nadzór nad sprzętem kontrolno – pomiarowym,
- systemy wentylacyjne,
- instalacja wodna i kanalizacyjna,
- zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami,
- gospodarka odpadami,
- personel zakładu oraz warunki do utrzymania higieny personelu, szkolenia personelu,
- dostawy surowców,
- etapy produkcji wyrobów,
- system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności funkcjonujący w zakładzie, w tym krytyczne punkty kontroli CCP i punkty kontroli CP,
- warunki przechowywania wyrobów gotowych,
- opakowania,
- transport,
- zarządzanie jakością w zakładzie.

W trakcie kontroli nie stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego.

Arkusz oceny zakładu wypełniono prawidłowo, obliczono ryzyko dla ocenianego zakładu jako niskie.

Wypełniono listę pytań kontrolnych: lista pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności w zakresie pozostałości pestycydów (zał. Nr 2).

Analiza dokumentacji kontrolnej ww. zakładów wykazała, że warunki higieniczno – sanitarne oceniane są przez pracowników Sekcji HŻŻ w sposób prawidłowy, z uwzględnieniem wszystkich istotnych obszarów, które podlegają kontroli. Kontrole przeprowadzane są w sposób wnikliwy i rzetelny. Protokoły sporządzane są w sposób prawidłowy. W analizowanych zakładach nie pobierano próbek. Interwencja konsumenta została załatwiona w sposób prawidłowy.

Niemniej jednak podczas kontroli sanitarnej nie stosowano wszystkich list pytań kontrolnych opracowanych w GIS, które mają zastosowanie dla kontrolowanego zakładu. W trakcie kontroli [REDAKTOWANO] wypełniono listę pytań kontrolnych dot. pozostałości pestycydów (zał. nr 2). Dodatkowo należałoby uwzględnić czeklistę dotyczącą zanieczyszczeń, biorąc pod uwagę surowiec wchodzący do zakładu, listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, listę pytań kontrolnych dot. kryteriów mikrobiologicznych

Ocena nadzoru nad graniczną kontrolą sanitarną

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Tomaszowie Lubelskim prowadzi nadzór nad importem środków spożywczych oraz materiałów do kontaktu z żywnością wymienionych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 8 grudnia 2011 r. w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej oraz aktach prawnych szczegółowych UE nakładających specjalne warunki przywozu.

Przy przeprowadzaniu granicznej kontroli sanitarnej stosowane są ogólne zasady określone w procedurze Głównego Inspektora Sanitarnego [REDAKTOWANO]

[REDAKTOWANO] oraz reguły ustalone w rozporządzeniu 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r.

W sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Tomaszowie Lubelskim importem zajmują się wszyscy pracownicy, co potwierdzone jest stosownymi zapisami w kartach obowiązków.

PIS	Raport z audytu wewnętrznego	Strona: 11 z 13 Wydanie 3
-----	------------------------------	------------------------------

Wszyscy pracownicy posiadają upoważnienia do przeprowadzania czynności kontrolnych i są odpowiedzialni za ewentualny pobór próbek do badań laboratoryjnych. Na bieżąco analizują wiedzę z zakresu obowiązujących przepisów dot. granicznych kontroli. W 2024 r. pracownicy uczestniczyli w szkoleniach z zakresu kontroli granicznej np. dnia [REDAKTOWANO] r. „Eksport do Wielkiej Brytanii. Import produktów pochodzących z Ukrainy”. W roku 2024 dnia [REDAKTOWANO] odbyło się szkolenie pod nazwą „Zasady i tryb przeprowadzania granicznych kontroli sanitarnych żywności”. Natomiast w 2025 r. dnia [REDAKTOWANO] r. pracownicy brali udział w szkoleniu pn. „Eksport Żywności do państw trzecich”.

W roku 2024 w Powiatowej Stacji Sanitarnej Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim w ramach importu najczęściej odprawiano świeży brokuł, malinę mrożoną, koncentrat soku z czarnej marchwi, suszone jabłka, lody. W związku z tym przeprowadzono 138 kontroli granicznych poddając ocenie 138 partii środków spożywczych, wydano 134 świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy oraz 4 świadectwa stwierdzające niespełnienia wymagań zdrowotnych. Natomiast w pierwszym półroczu roku 2025 w ramach importu przeprowadzono 21 kontroli granicznych, wydano 21 świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy.

W ramach prowadzonych granicznych odpraw sanitarnych, pracownicy sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Tomaszowie Lubelskim stosują różne techniki kontroli. Każdorazowo przeprowadzana jest kontrola dokumentacji, w tym wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej, dokumentacji przewozowej, świadectw i certyfikatów jakościowych, certyfikatów zgodności, świadectw fitosanitarnych, wyników badań oraz deklaracji producenta. Losowo przeprowadzane są również kontrole identyfikacyjne, podczas których dokonywana jest ocena stanu opakowań jednostkowych i transportowych, ocena znakowania w celu identyfikacji towaru z dokumentacją przewozową, sprawdzane są terminy przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. Dokonywana jest ocena cech organoleptycznych, w tym sprawdzane są ewentualne objawy zepsucia, zanieczyszczenia i obecność szkodników. Dodatkowo weryfikowane są warunki transportu, w tym stan sanitarny oraz temperatura przewozu. Prowadzony jest również Rejestr wpływających Wniosków o dokonanie granicznej kontroli środków spożywczych przekraczających granicę. W 2024 r. rejestr prowadzony był w wersji papierowej, natomiast w 2025 r. w wersji papierowej i elektronicznej, w których wpisane są dane takie jak m.in.: data zgłoszenia, dane importera, nazwa produktu, kraj pochodzenia produktu.

Od 2024 r. do dnia przeprowadzania audytu pracownicy sekcji Higieny Żywności i Żywienia PSSE w Tomaszowie Lubelskim pobrali 19 próbek do badań laboratoryjnych w ramach granicznej kontroli sanitarnej. W kontrolowanym przedziale czasowym sekcja Higiena Żywności i Żywienia PSSE w Tomaszowie Lubelskim nie otrzymała zgłoszeń w systemie TRACES - NT podlegających szczególnym warunkom wprowadzania na terytorium Unii Europejskiej. Nie otrzymała również zgłoszenia o graniczną kontrolę sanitarną przez platformę PUESC – Single Window. Wnioski o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej są zgodne z „Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 14 lutego 2007 w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełnienia wymagań zdrowotnych”.

Protokoły granicznych kontroli sanitarnych zostały ocenione jako prawidłowe. Formularze wypełniono w sposób właściwy, zgodnie z ww. procedurą Głównego Inspektora Sanitarnego, zamieszczono wszystkie niezbędne informacje w arkuszu, w tym dotyczące osób kontrolujących, danych o przesyłce i dokumentach towarzyszących przesyłce, jak również użytego podczas kontroli wyposażenia.

PIS	Raport z audytu wewnętrznego	Strona: 12 z 13 Wydanie 3
-----	------------------------------	------------------------------

W analizowanych przypadkach wypełniono załącznik do protokołu – ocena wstępna bezpieczeństwa zdrowotnego asortymentu towaru objętego kontrolą graniczną.

W wyniku przeprowadzonych w analizowanym okresie kontroli Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydawał świadectwa stwierdzające spełnienie przez towary objęte graniczną kontrolą sanitarną wymagań zdrowotnych zgodnie z wzorem zawartym w wyżej wymienionym rozporządzeniu.

Za wystawienie ww. dokumentów kontrolowane podmioty pokrywały opłaty uwzględniające koszty związane z czynnościami wykonywanymi w ramach granicznych kontroli sanitarnych, co wynika z art. 75 ust. 1 pkt 3 Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia w związku z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności.

Od 2024 r. do dnia przeprowadzania audytu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim wydał cztery decyzje odrzucenia na granicy środków spożywczych które nie spełniały wymagań zdrowotnych. Prawidłowo prowadzony jest tryb postępowania przy stwierdzeniu niespełniania wymagań przez środek spożywczy. PPIS w Tomaszowie Lubelskim wydaje świadectwo o braku spełnienia wymagań zdrowotnych dla danego środka spożywczego, decyzję administracyjną odrzucenia towaru na granicy, dodatkowo sprawa zostaje zgłoszona do systemu RASFF. Po zakończonym postępowaniu wydawana jest decyzja administracyjna w sprawie ustalenia opłat za przeprowadzone czynności kontrolne.

Podsumowanie audytu:

Biorąc pod uwagę dowody z audytu należy stwierdzić, że spełnione są ogólne wymagania art. 9-10, 12-14 rozporządzenia (UE) 2017/625. Audytowane obszary uznano jako spełnione. Nie stwierdzono niezgodności. Zaobserwowano zagrożenie powstania niezgodności:

- podczas kontroli sanitarnej zakładu produkcji żywności nie stosowano wszystkich list pytań kontrolnych opracowanych w GIS, które mają zastosowanie dla kontrolowanego zakładu. W trakcie kontroli przetwórci [REDACTED] wypełniono listę pytań kontrolnych dot. pozostałości pestycydów (zał. nr 2). Dodatkowo należałoby uwzględnić czeklistę dotyczącą zanieczyszczeń, biorąc pod uwagę surowiec wchodzący do zakładu, listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, listę pytań kontrolnych dot. kryteriów mikrobiologicznych.

Analiza dokumentacji kontrolnej ww. zakładów wykazała, że warunki higieniczno – sanitarne oceniane są przez pracowników Sekcji HŻŻ w sposób prawidłowy, z uwzględnieniem wszystkich istotnych obszarów, które podlegają kontroli. Kontrole przeprowadzane są w sposób wnikliwy i rzetelny. Protokoły sporządzane są w sposób prawidłowy. W analizowanych zakładach nie pobierano próbek. Interwencja konsumenta została załatwiona w sposób prawidłowy.

W wyniku oceny zebranych materiałów dotyczących granicznej kontroli sanitarnej oceniono, że stosowane są odpowiednie techniki kontroli, w tym uwzględniane są szczególne wymogi ujęte w rozporządzeniach szczegółowych. Częstotliwość kontroli bezpośrednich przeprowadzana jest na podstawie oceny ryzyka co jest zgodne z obowiązującym prawem żywnościowym.

Kontrolowany obszar, którego celem było dokonanie oceny urzędowych kontroli i trybu

PIS	Raport z audytu wewnętrznego	Strona: 13 z 13 Wydanie 3
-----	------------------------------	------------------------------

postępowania pracowników sekcji Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Lubelskim w zakresie kontroli urzędowych wprowadzania żywności z państw trzecich, oceniono jako przeprowadzany w sposób prawidłowy.

Rozdzielnik: 1. Kierownik Oddziału Higieny Żywności i Żywienia Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie. 2. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Tomaszowie Lubelskim.	Załączniki do Raportu: Karta działań 2/2025
Sporządził : Audytora wiodącego: Justyna Zdyb -Domaradzka Audytora : Agnieszka Domańska-Melgieś Obserwator : Patrycja-Adamczyk Wójtowicz	Zatwierdził: Kierownik Oddziału HŻŻ Joanna Kamińska
Data: 22.10.2025 r.	Data: 22.10.2025 r.
Podpis: w zastępstwie audytora wiodącego Agnieszka Domańska-Melgieś	Podpis: kierownik Oddziału HŻŻ Joanna Kamińska