

Poznań, 28 maja 2025 r.

**WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI
PROBLEMOWEJ/SPRAWDZAJĄCEJ*
PRZEPROWADZONEJ PRZEZ
ODDZIAŁ BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOŚCI I ŻYWIENIA
WOJEWÓDZKIEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W POZNANIU
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ
W OSTRZESZOWIE,
UL. GENERAŁA WŁADYSŁAWA SIKORSKIEGO 58, 63-500 OSTRZESZÓW
adres PSSE**

1. Data kontroli: 28.04.2025 r.

2. Znak pisma: DN-BŻ.1611.2.2025

3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: Sekcji Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrzeszowie.

3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób* przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem WPWIS – upoważnienie nr 19/2025 z dnia 15 kwietnia 2025 r.

- [REDAKTOWANE] – Starszy asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu.
- [REDAKTOWANE] – Asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu.

3.2. Imię i nazwisko osoby/ osób* biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Ostrzeszowie:

- [REDAKTOWANE] – Starszy asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrzeszowie.
- [REDAKTOWANE] – Starszy asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrzeszowie.
- [REDAKTOWANE] – Młodszy asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrzeszowie.
- [REDAKTOWANE] – Młodszy asystent Sekcji Higieny Żywności i Żywienia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Ostrzeszowie.

4. Zakres kontroli i okres objęty kontrolą: Ocena nadzoru nad funkcjonowaniem systemów kontroli wewnętrznej w zakładach (GHP, GMP, HACCP, ISO 22000) oraz identyfikowalnością surowców i wyrobów gotowych.

Okres objęty kontrolą: 01.01.2023 r. - 28.04.2025 r.

5. Akty prawne, na podstawie których dokonano ustaleń w toku kontroli:

- Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r., poz. 416);
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448);
- Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (PK/BŻ/01) – wydana Zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego nr 291/19 z 13 grudnia 2019 r.;
- Rozporządzenie 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 i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. UE L 95 z dnia 07 kwietnia 2017 r., str. 1-142);
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 24 marca 2021 r., str. 1);
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31, z dnia 01.02.2002 r., str. 1).

6. Wyniki i ustalenia z kontroli

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

Kontrolą została objęta następująca dokumentacja:

- protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.11.161.2023 z 06.07.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.40.287.2023 z 06.10.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.5.2025 z 29.01.2025 r.
- protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.27.305.2024 z 10.10.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.51.2025 z 11.04.2025 r.

Do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w powiecie ostrzeszowskim wpisano w 2025 r. – 495 podmiotów produkcji i obrotu żywnością, zakładów żywienia oraz produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Zakres działalności kontrolowanych zakładów obejmował odpowiednio: produkcję mąki pszennej i żytniej oraz wyrobów przemysłu młynarskiego, żywienie pensjonariuszy domu pomocy społecznej, produkcję pierwotną i dostawy bezpośrednie w gospodarstwie sadowniczym oraz sprzedaż środków spożywczych.

Dokumentacja kontrolna została sporządzona na aktualnych formularzach do procedury kontroli „*Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością*” (PK/BŻ/01): protokół kontroli F/PK/BŻ/01/01 wraz z arkuszem oceny ZF/PK/BŻ/01/01/01. Ponadto, do protokołu kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.27.305.2024 z 10.10.2024 r. dołączono zgodnie z procedurą PK/BŻ/01 (jako dokument pomocniczy) – „Listę pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego” – F/PK/BŻ/01/12. Powyższa lista pytań, zgodnie z wcześniejszymi zaleceniami do misjami FVO przedstawicieli SANTE F w województwie wielkopolskim, ułatwia pracownikom realizującym kontrole uzyskanie ważnych informacji w zakresie: stanu techniczno-sanitarnego oraz usytuowania obszaru produkcji, wody wykorzystywanej w produkcji rolniczej, higieny produkcji i dystrybucji oraz realizowanej kontroli wewnętrznej w gospodarstwach rolnych.

W protokołach kontroli sanitarnej zakres przedmiotowy kontroli został szczegółowo określony z podaniem kontrolowanych obszarów. Zakres ten jest zbieżny z zakresem zawartym w upoważnieniach wydanych do przeprowadzenia kontroli.

Protokoły kontroli sanitarnej zostały właściwie sporządzone w sposób szczegółowy, a opis stanu faktycznego daje pełny obraz warunków sanitarno-technicznych zakładów. Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrzeszowie odnotowywali kontrolowane obszary z zakresu GHM/GMP oraz systemu HACCP, w szczególności:

- schematy produkcyjne z podziałem na procesy technologiczne realizowane w zakładach,
- procesy zachowania higieny przez personel zakładu;
- procesy mycia i dezynfekcji,
- ochronę zakładów przed szkodnikami,
- jakość wody stosowanej w procesach technologicznych (gdy to dotyczy),
- dokumentację zdrowotną personelu.

Ponadto podczas kontroli sanitarnej gospodarstwa sadowniczego (protokół kontroli sanitarnej nr ON-HŻ.9020.27.305.2024 z 10.10.2024 r.) przedstawiciele PPIS w Ostrzeszowie dokonali urzędowego pobrania próbek jabłek w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów. Badania zostały wykonane w Dziale Laboratoryjnym WSSE w Bydgoszczy (sprawozdanie z badań nr LLF.9051.2.994.2023 z 26.09.2023 r.). Wyniki badań były zgodne z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu 396/2005 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz.U. L 70 z 16.3.2005, str. 1–16).

W trakcie kontroli właściciel sadów przestawił do wglądu wyniki badań właścicielskich w zakresie oznaczeń mikrobiologicznych (sprawozdanie z badań nr 378/2020 z 03.03.2020 r.) w ramach prowadzonego w gospodarstwie systemu HACCP – nieprawidłowości w zakresie badanych oznaczeń nie stwierdzono. Skontrolowano także, wykaz dostawców drzewek jabłoni, identyfikację własnych upraw jabłek oraz odnotowano informacje o stosowanych zabiegach ochrony roślin wraz z wykazem zastosowanych środków.

W dokumentacji z kontroli sanitarnej [REDAKTOWANE] (ON-HŻ.9020.40.287 z 06.10.2023 r. oraz ON-HŻ.9020.5.2025 z 29.01.2025 r.) poza informacjami dotyczącymi oceny stanu technicznego oraz sanitarno-higienicznego zakładu przedstawiciele PPIS w Ostrzeszowie dokonali ocen jadalnościsów dekadowych, których szczegółowy opis ma odzwierciedlenie w dokumentacji kontroli wraz z załączoną oceną punktową żywienia

pensjonariuszy placówki. Kontrole sanitarne przeprowadzone [REDAKOWANE] w październiku 2023 r. i styczniu 2025 r. zostały wykonane z właściwym odstępem czasowym określonym w przyjętej ocenie ryzyka średniego dla zakładu. W tym względzie Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (PK/BŻ/01) – wydana Zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego nr 291/19 z 13 grudnia 2019 r. wskazuje na konieczność przeprowadzenia kontroli w obiekcie nie rzadziej niż 1 raz na 18 miesięcy.

W dokumentacji z kontroli sanitarnej sklepu spożywczego (protokół kontroli sanitarnej ON-HŻ.9020.51.2025 z 11 kwietnia 2025 r.) opisano szczegółowo dokumentację HACCP, dla której wskazano wyjaśnienia dotyczące braku wyznaczenia krytycznych punktów kontroli (CCP), z uwagi na możliwość oceny i identyfikacji zagrożeń na poziomie procedur i instrukcji wynikających z Dobrej Praktyki Higienicznej.

W ramach opracowanego i wdrożonego w nadzorowanych zakładach systemu HACCP sprawdzono:

- wyznaczone krytyczne punkty kontrolne - czy są kontrolowane zgodnie z harmonogramem kontroli i odnotowywane w kartach kontroli przez pracowników (z podaniem ostatnich zapisów z kart kontroli);
- identyfikację dostawców;
- prowadzone w zakładach zabiegi mycia i dezynfekcji sprzętu, powierzchni roboczych z zastosowaniem określonych środków;
- prowadzone w zakładzie szkolenia pracowników;
- realizowane badania właścicielskie wyrobów gotowych;
- opracowane limity krytyczne, sposób ich monitorowania oraz ustanowione działania korygujące (z podaniem przykładowych działań zapobiegawczych w sytuacji przekroczenia dopuszczalnego limitu dla krytycznego punktu kontrolnego).

W dokumentacji zakres kontroli odnoszący się do oceny systemów bezpieczeństwa żywności został opisany przez kontrolujących w sposób szczegółowy, z podaniem dokumentów odniesienia stanowiących potwierdzenie, że zakłady działają zgodnie z art. 5 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 24 marca 2021 r., str. 1) w zakresie wdrożenia i obowiązywania systemów bezpieczeństwa żywności.

Jednocześnie przedstawiciele PPIS w Ostrzeszowie zgodnie z art. 73 ust 1 pkt 1 lit. d ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448) dokonywali właściwej oceny w zakresie prawidłowego stosowania w nadzorowanych zakładach systemów bezpieczeństwa żywności, co potwierdza analizowana dokumentacja, w której zawarty jest szczegółowy opis stanu sanitarno-technicznego wraz z podaniem dokumentów odniesienia, które były przedmiotem oceny.

Na podstawie ustaleń z kontroli ocenia się działalność PSSE w Ostrzeszowie w kontrolowanym zakresie *:**

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

6.2. Stwierdzone nieprawidłowości:

Nie dotyczy.

6.3. Zalecenia dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub wnioski dotyczące usprawnienia funkcjonowania PSSE:

Nie dotyczy.

6.4. Ocena wskazująca na niezasadność zajmowania stanowiska lub pełnienia funkcji przez osobę odpowiedzialną za stwierdzone nieprawidłowości:

Nie dotyczy.

Informację o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia proszę przekazać w terminie***** do ... -... od daty otrzymania wystąpienia pokontrolnego.

*Zastępca Wielkopolskiego Państwowego
Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego*

*Hanna Kurek
specjalista epidemiolog
/dokument podpisany elektronicznie/*

- * - niepotrzebne skreślić
- ** wpisać właściwą komórkę organizacyjną
- *** właściwe podkreślić
- **** termin ustala WPWIS

Raport z weryfikacji podpisów (pieczęci):

Nazwa dokumentu	Wystąpienie pokontrolne - kontrola problemowa PSSE Ostrzeszoacute;w.pdf
Skrót dokumentu	D-801DC69F964423ACF0C0941D5D99A62700CDC482E5A4025D91F3DDBB33C86109474E7A43B31D3A0B7021B01C0C2E3BFCB9425D6E2F32BCDF30EF454037436C3A
Data weryfikacji	2025-06-17T11:52:24+02:00
Liczba złożonych podpisów (pieczęci)	1
Liczba prawidłowych podpisów (pieczęci)	1

Numer sygnatury	1
Wynik weryfikacji	WERYFIKACJA POZYTYWNA
Rodzaj podpisu	KWALIFIKOWANY PODPIS ELEKTRONICZNY
Format podpisu	PADES_BASELINE_B
Dane sygnatariusza	Hanna Kurek; Z-ca WPWIS
Zakres podpisu	Wystąpienie pokontrolne - kontrola problemowa PSSE Ostrzeszoacute;w.pdf
Posiadacz certyfikatu	Nazwa powszechna : Hanna Kurek; Z-ca WPWIS Identyfikator podmiotu : PNOPL Nazwa organizacji : Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu Identyfikator organizacji : VATPL Adres : Poznań Kraj : PL Numer seryjny : 69002448649686147409502287346494218664 Ważny od - do : 2025.05.08 14:09 - 2028.05.29 23:59
Wydawca certyfikatu	Nazwa powszechna : Certum QCA G3 R35 Nazwa organizacji : Asseco Data Systems S.A. Identyfikator organizacji : Kraj : PL Numer seryjny : 498040239057440625 Ważny od - do : 2024.12.13 11:25 - 2035.12.14 00:59
Status certyfikatu w dacie wykonania podpisu	Certyfikat ważny
Czas deklarowany złożenia podpisu	2025.05.28 11:35
Wiarygodny czas złożenia podpisu	2025.06.17 11:52

