

Protokół nr NS-BŻ.1611.21.2023

(symbol komórki organizacyjnej – symbol klasyfikacyjny z rzeczowego wykazu akt – kolejny numer protokołu / rok)

z kontroli kompleksowej, problemowej, doraźnej / rekontroli*

przeprowadzonej w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sosnowcu kierowanej przez dr n. med. Barbarę Koleżyńską

(imię i nazwisko ppis)

Kontrolę / ~~rekontrolę~~* przeprowadzi(ł)(ła)* przedstawicie(l)(le)* Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Katowicach:

1. Jolanta Śladki - st. asystent o/HŻŻiPU WSSE w Katowicach

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działając(y)(a)* na podstawie upoważnie(nia)(ń)* nr 475, któr(y)(a)* dokonał(a)* wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sosnowcu pod nr 17

2. ...-----

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

działając(y)(a)* na podstawie upoważnie(nia)(ń)* nr, któr(y)(a)* dokonał(a)* wpisu w książce kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej wpod nr

Data rozpoczęcia i zakończenia kontroli / ~~rekontroli~~*: 24 - 25.10.2023 r.

Podstawa prawna kontroli / ~~rekontroli~~*: polecenie służbowe nr 4 Śląskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Katowicach z dn. 12.04.2014 r. w sprawie wprowadzenia Regulaminu nadzoru nad działalnością Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych województwa śląskiego.

Nazwa kontrolowanej komórki organizacyjnej lub samodzielnego stanowiska pracy:

Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE w Sosnowcu

Okres objęty kontrolą /~~rekontrolą~~*: 01.01.2022 r. - 25.10.2023 r.

Przedmiot kontroli / ~~rekontroli~~*: sposób realizacji zadań dotyczących higienicznej sprzedaży pieczywa w placówkach samoobsługowych oraz nadzorowania zakładów, których stan sanitarny wymaga poprawy.

Ustalenia kontroli / ~~rekontroli~~* stanowią(i)(ą)* załącznik(i)* nr 1* do niniejszego protokołu.

Przed podpisaniem protokołu poinformowano Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sosnowcu / ~~Zastępcę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sosnowcu~~/ osobę upoważnioną do działania w imieniu Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sosnowcu * o prawie zgłaszania zastrzeżeń i składania wyjaśnień do protokołu oraz o możliwości odmowy podpisania protokołu. Fakt odmowy podpisania protokołu nie wstrzymuje biegu wykonania zaleceń.

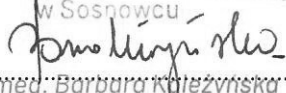
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Sosnowcu w terminie 7 dni od daty podpisania protokołu ma prawo wnieść zastrzeżenia i wyjaśnienia dotyczące ustaleń, stwierdzonych uchybień i nieprawidłowości.

Protokół sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach i po odczytaniu podpisano. Niniejszy protokół zawiera 2 ponumerowan(ych)(e)* stron(y)* oraz 1 załącznik(ów)(i)*.

Sosnowiec, dnia 25.10.2023 r.

(miejscowość)

Państwowy
Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Sosnowcu



dr n. med. Barbara Kwieżyńska
(pieczęć i podpis państwowego powiatowego inspektora sanitarnego /
zastępcy państwowego powiatowego inspektora sanitarnego / osoby
upoważnionej do działania w imieniu państwowego powiatowego
inspektora sanitarnego)*

(pieczęć i podpis Państwowego Wojewódzkiego Inspektora
Sanitarnego w Katowicach / Zastępcy Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego w Katowicach**

Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywności
Starszy Asystent
mgr Jolanta Śladki

Protokół otrzymali:

1. PSSE w Sosnowcu
2. a/a

* niepotrzebne skreślić

** dotyczy kontroli kompleksowych i ich rekontroli

*** dotyczy kontroli problemowych, doraźnych i ich rekontroli

Ustalenia z kontroli problemowej, ~~doraźnej~~/rekontroli*:

W sekcji nie prowadzi się, w żadnej formie, odrębnego rejestru zakładów, których stan sanitarny wymaga poprawy. Kwartalnie raportuje się do ŚPWIS dane o przeprowadzonych kontrolach i podjętych działaniach represyjnych oraz pobranych próbkach w zakładach należących do grupy: piekarnie, ciastkarnie, zakłady garmazeryjne, sklepy spożywcze, w tym super-, hipermarkety, zakłady żywienia zbiorowego otwarte, w tym zakłady małej gastronomii.

Nie zaplanowano oddzielnego zadania polegającego na kontrolowaniu takich zakładów w zakresie oceny ich stanu techniczno-higienicznego w ramach cyklu kontroli tematycznych. Po stwierdzeniu w trakcie prowadzonej kontroli (tzw. „pełnej” lub tematycznej – inny zakres) nieprawidłowości dotyczących stanu technicznego, wszczyna się postępowanie administracyjne, którego celem jest przymuszenie przedsiębiorcy do doprowadzenia zakładu do zgodności z wymaganiami, kończące się wydaniem terminowej decyzji nakazującej usunięcie nieprawidłowości. Po upływie należnego czasu sprawdza się jej wykonanie. W okresie objętym obecną kontrolą, postępowanie egzekucyjne prowadzono w 2022 r. w stosunku do 2 obiektów a w 2023 r. również do 2 (różnych).

W przypadku stwierdzenia uchybień sanitarnych (np. brud, obecność produktów przeterminowanych, brak prowadzenia zapisów narzuconych własnymi rozwiązaniami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności, poza nałożeniem mandatu, wydaje się doraźne zalecenia w zakresie usunięcia nieprawidłowości, zapisując je w protokole kontroli sanitarnej, wyznacza termin do usunięcia i zobowiązuje do przekazania informacji o ich wykonaniu. Jeśli kontrola sprawdzająca nie potwierdzi wprowadzenia zmian, wszczyna się postępowanie administracyjne z wydaniem decyzji nakazującej. Jest tryb postępowania wdrożony po zaleceniu przekazanym po przeprowadzonej kontroli PSSE w Sosnowcu.

Zakłady spożywcze, w których stwierdzono nieprawidłowości, są typowane do skontrolowania w następnym roku, w ramach kontroli tzw. „pełnej” bądź tematycznej (realizowanej wieloletnio), której zakres jest szerszy niż tylko sprawdzenie stanu sanitarno-technicznego – „Kontrola warunków produkcji żywności oraz spełnienia wymagań w zakresie zanieczyszczeń żywności, w tym mikrobiologicznych i chemicznych, stosowania dodatków do żywności”; „Kontrola warunków przechowywania i sprzedaży żywności wprowadzonej do obrotu, w tym produktów bezglutenowych, żywności nieopakowanej, środków spożywczych zawierających GMO, spełniania wymagań w zakresie znakowania, prezentacji suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz wzbogaconej”; „Kontrola warunków przygotowywania i wydawania żywności w zakładach żywienia zbiorowego w okresie letnim 2023”; „Kontrola w związku z poborem prób”.

Każda osoba kontrolująca prowadzi własny rejestr obiektów, opisując stwierdzone nieprawidłowości (bez przypisania wartości liczbowych konkretnym uchybieniom), który służy do przeprowadzenia analizy ryzyka i porównania go z ryzykiem narzuconym dla danej kategorii oraz z wartością uzyskaną podczas poprzedniej kontroli. Jest to narzędzie stanowiące podstawę do planowania kontroli w kolejnym roku. Podwyższenie wysokości ryzyka powoduje zwiększenie częstotliwości przeprowadzania kontroli. Mają w nim również udział próby kwestionowane. Porównanie dotyczy tylko obecnego oraz poprzedniego roku, nie śledzi się tendencji (brak wskazania w wytycznych dotyczących planowania).

Ponieważ ogólnie nie określono kryteriów służących ocenie skuteczności realizacji zadań nadzorowych ani nie został wyznaczony konkretny współczynnik/wskaźnik do porównywania obiektów o różnym ryzyku „wyjściowym”, dlatego podstawą oceny pozostaje sprawozdanie MZ-48, pozwalające dalej, na obliczenie stosunku ilości nałożonych mandatów i wydanych decyzji dla danej grupy zakładów, do całości takich działań, służącego do dalszej analizy porównawczej dla zakładów z różnych grup.

W procesie planowania można wykorzystać możliwości programu Cronsor, który pozwala na wyfiltrowanie zakładów z nieprawidłowościami.

Zgodnie z wyjaśnieniem kierownika sekcji, powyższe dwa kryteria świadczą o stanie zakładu, a w żadnej konkretnej kategorii obiektów, nie stwierdzano większej ilości nieprawidłowości od poziomu dla pozostałych grup. Dane wskazują na przeciętny rozkład, nie ma szczególnie negatywnie ocenionych rodzajów zakładów, żadna kategoria nie dominuje.

Kierownik sekcji zademonstrowała (dla grupy piekarnie) filtrowanie z Cronsora – nieprawidłowości stwierdzone w trakcie kontroli, rodzaj kontroli przeprowadzonych w 2021 r. Wspólnie prześledzono stwierdzone nieprawidłowości w konkretnym zakładzie (sprawy porządkowe) skutkujące nałożeniem mandatu i wydaniem zaleceń, obciążeniem rachunkiem za kontrolę. W kolejnym roku w tym zakładzie nie stwierdzono nieprawidłowości, a w następnym (2023 r.) ponownie wystąpiły uchybienia (stwierdzone kontrolą tematyczną) dotyczące spraw porządkowych, którym towarzyszyły usterki natury technicznej (zły stan ścian). Nałożono mandat, wydano zalecenia, później decyzję nakazującą usunięcie nieprawidłowości. W trakcie kolejnych czynności w zakładzie - pobór prób, stwierdzono obecność szkodników, a to skutkowało wydaniem decyzji nakazującej przeprowadzenie dezynfekcji. Po jej wykonaniu, była przeprowadzona kolejna kontrola związana ze złożeniem przez właściciela wniosku o rozszerzenie działalności, która nie wykazała nieprawidłowości. Kierownik sekcji zadeklarowała, że zakład będzie wskazany do kontroli na przyszły rok.

Z powyższej analizy wynika, że przedsiębiorca nie wprowadza wystarczających działań korygujących, a działania organu mają charakter doraźny, nie ustalający przyczyny powstania nieprawidłowości. Obowiązku takiego nie narzucają wytyczne dotyczące planowania. Jednak art. 138 ust.1 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dn. 15.03.2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego (...) wskazuje, że w przypadku stwierdzenia niezgodności właściwe organy, przeprowadzają one wszelkie działania konieczne, aby określić przyczynę i zakres niezgodności oraz aby ustalić obowiązki podmiotu.

W podobny sposób prowadzone są działania, przedmiotem których jest higieniczna sprzedaż pieczywa w placówkach samoobsługowych.

W trakcie kontroli zakładów spożywczych z samoobsługową sprzedażą pieczywa, sprawdza się czy artykuły te mają zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem, czy jest ono sprawne, czy są dostępne woreczki/rękawiczki dla kupujących, ocenia się stan czystości maszyny do krojenia, weryfikuje dokumentację własną zakładu pod kątem uwzględnienia w niej procedury mycia sprzętu mającego zastosowanie dla przedmiotowego zagadnienia, czy prowadzi się konieczne zapisy.

Nie prowadzono kontroli tematycznych, których zakresem był tylko ten wąski problem, oceniano go w ramach kontroli pełnych, interwencyjnych oraz w ramach realizacji zadania dotyczącego sprawdzania warunków przechowywania i sprzedaży żywności wprowadzanej do obrotu, w tym żywności nieopakowanej, produktów bezglutenowej, środków spożywczych zawierających GMO.

W 2023 r. na 1142 – wszystkie przeprowadzone kontrole, w 60 sprawdzano warunki sprzedaży pieczywa w systemie samoobsługowym (54 kontrole pełne, 5 tematyczne oraz 1 interwencyjna) - dane z analizy treści ustaleń protokołów kontroli, w 6 stwierdzono nieprawidłowości w zakresie sprzedaży pieczywa.

W 2022 r. – oceniono warunki sprzedaży pieczywa w systemie samoobsługowym w trakcie 12 kontroli tematycznych (tematy pokrywające się z wcześniej wskazanymi).

W ramach niniejszej oceny zademonstrowano plan oraz zapisy z jego realizacji. W przygotowywanym planie kontroli, nie podaje się zakresu kontroli, kierując się wzorem z Planu zasadniczych zadań.

Kierownik sekcji deklarowała, że nie ma zagrożenia niezrealizowania planu.

Kontrole tematyczne 2023 r. – tematy podano we wcześniejszej części ustaleń.

Ogólna zasadą jest, że jeśli jakiś zakład nie kwalifikuje się do kontroli „pełnej” a stwierdzono w nim nieprawidłowości, jest ujmowany w planie kontroli tematycznych.

W trakcie obecnej kontroli przedmiotem szczegółowej analizy były dokumentacje:

-marketu z 2022 r. – stwierdzono nieprawidłowości techniczne (zastrzeżenia do stanu ścian, pajęczyny, śmieci pod regałami, brudna umywalka, brak segregacji na zapleczu), zalecono usunięcie uchybień, nałożono mandat, obciążono opłatą za kontrolę, wydano decyzję terminową nakaz usunięcia usterek, przedsiębiorca przekazał oświadczenie, że wykonał zalecenia, przeprowadzono weryfikację tej deklaracji - po upływie terminu decyzji i wykonanie zaleceń bieżących (sprawy porządkowe i prawidłowa segregacja). Będzie przeprowadzona kontrola „pełna” w grudniu br.;

-supermarketu – w 2022 r. pobór prób (nie kwestionowane), kontrola „pełna” bez zastrzeżeń, w 2023 r. stwierdzono usterki techniczne i porządkowe, za które nałożono mandat, wydano zalecenia, obciążono rachunkiem za kontrolę, wydano decyzję ujmującą usunięcie wszystkich nieprawidłowości podniesionych w protokole nadając stosunkowo krótki termin wykonania, sprawdzenie kontrolą – wykonano, zakład przewidziany do kontroli w przyszłym roku.

- piekarni, marketu sieciowego, innego supermarketu, sklepu wielkopowierzchniowego, innego wielkopowierzchniowego, 3 sklepów [REDAKTOWANO] sklepu [REDAKTOWANO] marketu średniej wielkości.

Przeanalizowano omawiając interwencje i sygnały konsumenckie w oparciu o przeprowadzone kontrole interwencyjne korzystając z zapisów rejestru interwencji (który jest własnym rozszerzeniem prowadzonym w formie elektronicznej, do konkretnych zakładów uszeregowanych wg kategorii, wpisuje się przedmiot interwencji, ustalenia z rodzajem nieprawidłowości, czy zasadne, efekty podjętych działań, inne stwierdzone niezgodności.

Nie analizuje się rejestru pod kątem powtórzenia zgłoszeń (nie został wprost określony taki obowiązek).

W 2023 r. wpłynęła 1 interwencja konsumencka dotycząca sprzedaży pieczywa - [REDAKTOWANO] (muszki owocówki przy regałach na pieczywo i drożdżówkach), działania organu - mandat, opłata, zalecenia – dezynfekcja i okazanie dokumentu jej przeprowadzenia, kontrola sprawdzająca – bez zastrzeżeń.

W kwietniu 2023 r. przeprowadzono szkolenie o tematyce: Warunki sprzedaży żywności nieopakowanej, higiena sprzedaży pieczywa w systemie samoobsługowym. Wszystkie materiały ze szkoleń są dostępne dla pracowników sekcji poprzez połączenie sieciowe.

Czynności obserwowane:

Działania osób kontrolujących w zakresie tematu niniejszej kontroli problemowej oceniano w trakcie kontroli sanitarnej dużego sklepu sieciowego. Prowadzenie czynności, podniesione zastrzeżenia, zapis ustaleń w protokole i ujęcie nieprawidłowości – bez uwag.

W stosunku do przyjętych zasad działania, nie stwierdzono nieprawidłowości dla podejmowanych postępowań ani w prowadzeniu dokumentacji. Przyjęto wyjaśnienia kierownika o sposobie typowania zakładów do kontroli. Jednakże wydaje się, że pogłębiona analiza stwierdzanych nieprawidłowości, interwencji itp., uwzględniająca więcej niż 1 rok wstecz, prowadzona wieloprotokółowo dla konkretnego zakładu spożywczego, z weryfikacją powtarzających się uchybień, bądź występowania podobnych („historia” zakładu) oraz pokontrolnie uaktualnianą kategoryzacją w zakresie ryzyka, polepszyłoby proces planowania kontroli, a określenie właściwej przyczyny występowania nieprawidłowości uczyniło bardziej efektywną współpracę z przedsiębiorcą.

Sosnowiec, dnia 25.10.2023 r.

(miejscowość) WNIK
sekcji Higieny Żywności,
Żywności i Przedmiotów Użytku

.....
pieczętka i podpis pracownika psse uczestniczącego w kontroli/
pieczętka i podpisy pracowników psse uczestniczących w kontroli*

*niepotrzebne skreślić

Oddział Bezpieczeństwa
Żywności i Żywnienia
Starszy Asystent

mgr Jolanta Sładki

.....
pieczętka i podpis osoby kontrolującej/
pieczętka i podpisy osób kontrolujących