

**ROZPORZĄDZENIA
MINISTRA ZDROWIA¹⁾**

z dnia2007 r.

**w sprawie procedur urzędowych kontroli żywności organów
Państwowej Inspekcji Sanitarnej**

Na podstawie art. 74 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225) zarządza się, co następuje:

**Rozdział 1
Przepisy ogólne**

§ 1. Rozporządzenie określa:

- 1) procedury urzędowych kontroli żywności w zakładach podmiotów działających na rynku spożywczym podlegających nadzorowi organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w tym szczegółowy sposób i tryb przeprowadzania urzędowych kontroli w produkcji i w obrocie, z uwzględnieniem zakresu czynności kontrolnych, obejmujących kontrolę:
 - a) dokumentacji,
 - b) obowiązujących w zakładzie wewnętrznych systemów kontroli jakości żywności i przestrzegania zasad higieny, w tym systemu HACCP,
 - c) higieny personelu;
- 2) procedury pobierania i analizy próbek;

¹⁾ Minister Zdrowia kieruje działem administracji rządowej - zdrowie, na podstawie § 1 ust. 2 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 18 lipca 2006 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Zdrowia (Dz. U. Nr 131, poz. 924).

- 3) wzór świadectwa potwierdzającego wyniki badań laboratoryjnych pobranych próbek środków spożywczych.

§ 2. 1. Procedury urzędowych kontroli określają sposób i tryb postępowania upoważnionych pracowników organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zwanych dalej „upoważnionymi pracownikami”, w trakcie przeprowadzania urzędowych kontroli, w tym wzory dokumentów i sposoby dokumentowania czynności kontrolnych, z uwzględnieniem wymagań określonych w tym zakresie w rozporządzeniu (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200), zwanym dalej „rozporządzeniem nr 882/2004”.

2. Procedury dotyczą również trybu postępowania oraz czynności, o których mowa w ust. 1, w zakładach produkcji lub obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, zwanych dalej „materiałami i wyrobami”.

§ 3. Użyte w rozporządzeniu pojęcia oznaczają:

- 1) towar (produkt) - środek spożywczy, dozwoloną substancję dodatkową, aromat, rozpuszczalnik ekstrakcyjny, inny składnik żywności, substancję pomagającą w przetwarzaniu oraz materiały i wyroby podlegające granicznej kontroli sanitarnej;
- 2) bezpieczeństwo materiałów i wyrobów – ogół warunków i działań, o których mowa w art. 3 ust. 3 pkt 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, zwanej dalej „ustawą”, w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 3) jednostka losowania – określoną ilość towaru (produktu), stanowiącą spójną całość, pobieraną jednorazowo w celu utworzenia części próbki;
- 4) kontrpróbka – próbkę, pobraną i zabezpieczoną przez próbobiorcę w ten sam sposób jak próbka pierwotna; kontrpróbka pobierana jest każdorazowo na życzenie kontrolowanego lub osoby reprezentującej kontrolowanego oraz każdorazowo w przypadku oceny partii towaru (produktu) z importu:

- 5) miejsce docelowego przeznaczenia – zakład podmiotu działającego na rynku spożywczym, w którym mogą być składowane partie towarów (produktów) zgłoszonych do granicznej kontroli sanitarnej;
- 6) osoba odpowiedzialna za towar (produkt) - osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która zgodnie z przepisami prawa celnego odpowiada za towar (produkt), we wszystkich przypadkach przewidzianych w tych przepisach, a także przedstawiciela takich osób w rozumieniu przepisów prawa celnego;
- 7) partia - określoną ilość towaru (produktu) pochodzącego z tego samego źródła, oznakowaną tą samą datą minimalnej trwałości, terminem przydatności do spożycia lub innymi znakami identyfikującymi oraz przechowywaną i przewożoną z państwa trzeciego w tych samych warunkach i w tym samym czasie, objętą wspólnym zgłoszeniem do granicznej kontroli sanitarnej;
- 8) partia towaru (produktu) - określoną ilość środka spożywczego lub materiału i wyrobu, możliwą do zidentyfikowania, z której wyodrębniana jest podpartia w celu pobrania próbek do badań laboratoryjnych;
- 9) podpartia towaru (produktu) – zidentyfikowana część partii towaru (produktu) wyodrębniona z całej partii towaru (produktu);
- 10) produkcja materiałów i wyrobów – działania podejmowane przez producenta, których celem jest uzyskanie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, obejmujące przygotowanie surowców, półproduktów do przerobu, ich przechowywanie, poddawanie procesom technologicznym, pakowanie i znakowanie oraz inne przygotowanie do obrotu;
- 11) protokół pobrania próbek do badań – dokument potwierdzający urzędowe pobranie próbek żywności lub materiałów i wyrobów przez upoważnionego pracownika podlegający rejestracji;
- 12) protokół z kontroli sanitarnej – dokument sporządzony w wyniku czynności podejmowanych w ramach urzędowych kontroli żywności lub materiałów i wyrobów spełniający wymagania określone w przepisach art. 67 – 72 Kodeksu postępowania administracyjnego;
- 13) próbka pierwotna – określoną ilość środka spożywczego lub materiału i wyrobu pobraną jednorazowo z podpartii w celu wykonania badań laboratoryjnych;
- 14) próbka ogólna (połączona) – próbkę otrzymaną z połączenia próbek pierwotnych;
- 15) próbka sanitarna – pobrane do badań naczynia, sprzęt lub elementy wyposażenia zakładu, a także wymazy z powierzchni roboczych lub skóry ludzkiej;

- 16) próbkobiorca – upoważnionego pracownika do pobierania próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych;
- 17) punkt granicznej kontroli sanitarnej – placówkę zlokalizowaną na przejściu granicznym, w której upoważnieni pracownicy przeprowadzają kontrole zgodności z wymaganiami zdrowotnymi partii towarów (produktów) pochodzących z państw niebędących członkami Unii Europejskiej;
- 18) arkusz oceny stanu sanitarnego – dokument zawierający ocenę spełniania przez zakład wymagań w zakresie higieny, wypełniany przez upoważnionego pracownika w trakcie czynności kontrolnych;
- 19) uzupełniająca dokumentacja kontrolna - notatki, streszczenia z dokumentów, kserokopie dokumentów, wyciągi, fotografie sporządzane lub uzyskiwane w trakcie czynności kontrolnych przeznaczone do urzędowego wykorzystania przez upoważnionego pracownika w celu oceny stanu faktycznego zakładu, środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i potwierdzenia stwierdzonych ustaleń.

§ 4. Czynności kontrolne przeprowadzane są przez upoważnionych pracowników.

§ 5. 1. Pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole są szkoleni na zasadach i w zakresie określonych w art. 6 oraz w załączniku II do rozporządzenia nr 882/2004.

2. Upoważnieni pracownicy przeprowadzają czynności kontrolne w sposób gwarantujący bezpieczne ich wykonywanie, z uwzględnieniem wymagań w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy.

3. Czynności kontrolne nie mogą narażać:

- 1) kontrolujących oraz pracowników lub innych osób zatrudnionych u kontrolowanego na jakiegokolwiek niebezpieczeństwo;
- 2) kontrolowanych obiektów i mienia kontrolowanego na ryzyko ich uszkodzenia;
- 3) żywności oraz materiałów lub wyrobów objętych czynnościami kontrolnymi na ryzyko zniszczenia lub uszkodzenia w zakresie większym niż wynikający z konieczności pobrania próbek.

Rozdział 2

Ogólna procedura dotycząca urzędowych kontroli żywności

§ 6. 1. Urzędowe kontrole żywności, zwane dalej „urzędowymi kontrolami”, przeprowadzane są na zasadach określonych w:

- 1) rozporządzeniu nr 882/2004;
- 2) dziale V ustawy – w zakresie nieuregulowanym w rozporządzeniu nr 882/2004;
- 2) rozdziale 5 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. Nr 173, poz. 1807, z późn. zm.²⁾).

2. Dokumenty wewnętrzne, w szczególności takie jak: instrukcje robocze, zalecenia szczegółowe, opracowywane przez właściwe organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w celu zapewnienia efektywnego i prawidłowego przeprowadzania urzędowych kontroli, nie mogą zmieniać procedur postępowania oraz podejmowanych czynności kontrolnych określonych rozporządzeniem.

§ 7. 1. Urzędowe kontrole obejmują kontrole:

- 1) kompleksowe;
- 2) tematyczne;
- 3) interwencyjne.

2. Zakresy i częstotliwość urzędowych kontroli uzależnione są od stopnia ryzyka dla zdrowia lub życia człowieka wynikającego z rodzaju prowadzonej w zakładzie działalności.

3. Urzędowe kontrole kompleksowe są przeprowadzane z uwzględnieniem zakresu i częstotliwości, o których mowa w ust. 2, oraz możliwości współdziałania w przeprowadzaniu urzędowej kontroli z innym organem urzędowej kontroli żywności, zgodnie z krajowym ramowym programem sanitarnych kontroli kompleksowych, stanowiącym załącznik nr 1 do rozporządzenia.

4. Urzędowe kontrole tematyczne są przeprowadzane z uwzględnieniem tematów i zakresów kontroli oraz rodzaju zakładów, a także możliwości współdziałania w przeprowadzaniu urzędowej kontroli z innym organem urzędowej kontroli żywności, zgodnie z krajowym

²⁾ Zmiany wymienionej ustawy zostały ogłoszone w Dz. U. z 2004 r. Nr 281, poz. 2777, z 2005 r. Nr 33, poz. 289, Nr 94, poz. 788, Nr 143, poz. 1199, Nr 175, poz. 1460, Nr 177, poz. 1468, Nr 178, poz. 1480, Nr 179, poz. 1485, Nr 180, poz. 1494 i Nr 183, poz. 1538 oraz z 2006 r. Nr 17, poz. 127 i Nr 144, poz. 1043 i 1045.

ramowym programem sanitarnych kontroli tematycznych, stanowiącym załącznik nr 2 do rozporządzenia, z uwzględnieniem częstotliwości, o której mowa w ust. 2.

5. Urzędowe kontrole interwencyjne są przeprowadzane, z urzędu lub na wniosek strony, w każdym przypadku uzasadnionego podejrzenia powstania uchybienia zagrażającego zdrowiu lub życiu człowieka, z uwzględnieniem częstotliwości, o której mowa w ust. 2.

§ 8. 1. W trakcie wykonywania urzędowych kontroli mogą być podejmowanie czynności określone w art. 10 rozporządzenia nr 882/2004, w szczególności dotyczące kontroli:

- 1) stanu sanitarnego, technicznego i porządku otoczenia zakładu, pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych, maszyn, urządzeń, linii produkcyjnych, środków transportu;
- 2) sposobu przyjmowania surowców, półproduktów, produktów gotowych;
- 3) warunków przechowywania surowców, dozwolonych substancji dodatkowych, aromatów, rozpuszczalników ekstrakcyjnych, substancji pomagających w przetwarzaniu i innych składników żywności, półproduktów i produktów gotowych;
- 4) zgodności z wymaganiami zdrowotnymi surowców, dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu, substancji wzbogacających i innych składników żywności, półproduktów i wyrobów gotowych oraz używanej wody;
- 5) procesów stosowanych w produkcji lub przetwarzaniu żywności;
- 6) prawidłowości i skuteczności przeprowadzanych procesów mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń, sprzętu oraz rąk przez personel;
- 7) środków czystości i konserwacji urządzeń, a także środków ochrony przed szkodnikami;
- 8) materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, takich jak: urządzenia, maszyny, drobny sprzęt, naczynia, opakowania transportowe i jednostkowe;
- 9) etykiet i sposobu oznakowania;
- 10) warunków magazynowania i ekspedycji produktów gotowych;
- 11) stanu higieny osobistej i stanu zdrowia pracowników biorących udział w procesach produkcji lub obrotu żywnością oraz odbytych szkoleń wymaganych w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednio do wykonywanej pracy;
- 12) prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących stosowanych systemów kontroli wewnętrznej, w tym systemu HACCP oraz stosowania zasad dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej;
- 13) sposobu zagospodarowania odpadów.

2. Urzędowe kontrole materiałów i wyrobów obejmują kontrolę przestrzegania wymagań, o których mowa w art. 54 ustawy, a w szczególności dotyczących:

- 1) stosowanych substancji w produkcji materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych;
- 2) stosowanych substancji do wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne;
- 3) limitów migracji (lub zawartości) tych substancji z materiałów i wyrobów;
- 4) procesów stosowanych w produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 5) cech organoleptycznych materiałów i wyrobów;
- 6) sposobów dokumentowania przez producenta spełniania przez materiały i wyroby wymagań określonych w obowiązujących przepisach prawnych;
- 7) oznakowania finalnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wprowadzanych do obrotu.

§ 9. 1. Przed przystąpieniem do urzędowej kontroli upoważniony pracownik wykonuje następujące czynności:

- 1) zapoznaje się z dokumentacją prowadzoną przez właściwego państwowego inspektora sanitarnego dotyczącą zakładu, który ma być skontrolowany, a w szczególności:
 - a) wynikami ostatnich kontroli,
 - b) prowadzonym postępowaniem pokontrolnym,
 - c) wynikami badań laboratoryjnych;
- 2) zaopatrjuje się w odpowiedni sprzęt, druki i formularze oraz odbiera upoważnienie właściwego państwowego inspektora sanitarnego do przeprowadzenia czynności kontrolnych oraz nakładania grzywien w drodze mandatu karnego, spełniające wymagania określone w art. 79 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej;
- 3) w rejestrze kontroli wpisuje cel i zakres kontroli zgodnie z upoważnieniem lub, w sytuacjach, o których mowa w § 10 pkt 2, z poleceniem przeprowadzenia kontroli, nadając protokołowi kontroli numer odpowiadający numerowi wpisu w rejestrze kontroli.

2. Rejestry urzędowych kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością prowadzone są według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do rozporządzenia.

§ 10. Upoważnieni pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole:

- 1) przed przystąpieniem do wykonywania czynności kontrolnych okazują kierującemu zakładem lub jego upoważnionemu przedstawicielowi legitymację służbową i upoważnienie właściwego państwowego inspektora sanitarnego do przeprowadzenia kontroli, o których mowa w § 9 ust.1 pkt 2;
- 2) w przypadku konieczności przeprowadzenia natychmiastowej kontroli interwencyjnej - przystępują do czynności kontrolnych po okazaniu legitymacji służbowej, a w terminie 3 dni roboczych od daty rozpoczęcia kontroli pracownicy ci obowiązani są do doręczenia kontrolowanemu upoważnienia właściwego państwowego inspektora sanitarnego;
- 3) dokonują wpisu w książce kontroli sanitarnej prowadzonej w kontrolowanym zakładzie;
- 4) wnoszą o wyznaczenie przez kierującego zakładem osoby upoważnionej do udziału w czynnościach kontrolnych oraz o wydanie odzieży ochronnej;
- 5) zapoznają się z charakterem aktualnie prowadzonej działalności oraz asortymentem produkowanych lub wprowadzanych do obrotu towarów (produktów) w oparciu o dokumentację i prowadzone zapisy, oględziny oraz oświadczenia osób odpowiedzialnych w kontrolowanym zakładzie;
- 6) wykonują czynności kontrolne niezbędne dla zapewnienia realizacji celu i zakresu kontroli, w tym między innymi:
 - a) wypełniają właściwe arkusze oceny stanu sanitarnego zakładu według wzorów określonych w załączniku nr 4 do rozporządzenia,
 - b) dokonują sprawdzenia i oceny prawidłowości prowadzenia dokumentacji i zapisów,
 - c) w razie potrzeby:
 - dokonują niezbędnych pomiarów temperatury,
 - pobierają próbki i sporządzają protokoły pobrania próbek do badań laboratoryjnych zgodnie z procedurą określoną w rozdziale 4,
 - d) sporządzają niezbędną uzupełniającą dokumentację kontrolną,
 - e) przeprowadzają rozmowy z pracownikami lub innymi osobami zatrudnionymi w kontrolowanym zakładzie w zakresie niezbędnym ze względu na cel i zakres urzędowej kontroli.

2. Oceny stanu sanitarnego zakładu są dokonywane w arkuszu oceny stanu sanitarnego:

- 1) zakładu produkcji żywności lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określonego w części A załącznika nr 4 do rozporządzenia;

- 2) zakładu obrotu żywnością lub materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością określonego w części B załącznika nr 4 do rozporządzenia;
- 3) obiektu ruchomego lub tymczasowego określonego w części C załącznika nr 4 do rozporządzenia;
- 4) zakładu żywienia zbiorowego określonego w części D załącznika nr 4 do rozporządzenia.

3. Jeżeli kontrolowany zakład posiada środki transportu, które używane są do przewozu środków spożywczych upoważnieni pracownicy dokonują oceny stanu sanitarnego środka transportu w arkuszu oceny stanu sanitarnego środka transportu określonego w części F załącznika nr 4 do rozporządzenia.

4. W przypadku prowadzenia działalności, o której mowa w art. 63 ust. 1 pkt 3 ustawy ze środka transportu stanowiącego zakład produkcji lub obrotu żywnością, w celu dokonania oceny stanu sanitarnego wypełniany jest arkusz oceny, o którym mowa w ust. 2 pkt 3, oraz, jeżeli jest to niezbędne, arkusz oceny stanu sanitarnego, o którym mowa w ust. 3.

§ 11. 1. Arkusze ocen stanu sanitarnego zakładu są sporządzane w dwóch egzemplarzach oraz podpisywane przez upoważnionych pracowników przeprowadzających kontrolę i kierującego zakładem lub osobę przez niego upoważnioną.

2. Oryginał egzemplarza arkusza oceny stanu sanitarnego otrzymuje kontrolowany a kopia pozostaje w aktach organu urzędowej kontroli.

3. Jeżeli kontrola jest przeprowadzana z udziałem innego organu urzędowej kontroli, wówczas arkusze oceny stanu sanitarnego sporządzane są w trzech egzemplarzach, z których oryginał otrzymuje kontrolowany a po jednej kopii otrzymują upoważnieni pracownicy organów urzędowej kontroli.

4. W przypadku odmowy podpisania arkusza oceny stanu sanitarnego przez kierującego zakładem lub osobę przez niego upoważnioną pracownik przeprowadzający kontrolę nanosi w arkuszu stosowną adnotację o przyczynie odmowy podpisania lub dołącza do arkusza odrębnie sporządzoną informację o przyczynach odmowy.

§ 12. W trakcie czynności kontrolnych upoważnieni pracownicy mogą sporządzać uzupełniającą dokumentację kontrolną w zakresie niezbędnym dla osiągnięcia celu kontroli.

§ 13. Po zakończeniu czynności kontrolnych upoważnieni pracownicy sporządzają protokół kontroli sanitarnej według wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do rozporządzenia, w dwóch egzemplarzach, a w sytuacjach, o których mowa w § 11 ust. 3 – w trzech egzemplarzach, z których jeden egzemplarz (kopię) otrzymuje kontrolowany. W pozostałym zakresie do protokołu stosuje się odpowiednio przepisy § 11.

§ 14. Na zakończenie czynności urzędowej kontroli upoważnieni pracownicy:

- 1) omawiają wyniki kontroli z kierującym zakładem lub osobą przez niego upoważnioną;
- 2) przekazują kontrolowanemu po jednym egzemplarzu:
 - a) protokołu kontroli sanitarnej,
 - b) arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu,
 - c) protokołu pobrania próbek – jeżeli w trakcie kontroli pobierane były próbki- żądając od kontrolowanego potwierdzenia odbioru tych dokumentów.

§ 15. Dokumentację, w trakcie przeprowadzania urzędowych kontroli sporządza się w sposób czytelny i przejrzysty.

§ 16. Kontrolowany w terminie 14 dni, od daty potwierdzenia odbioru protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego zawartych w protokole kontroli sanitarnej.

§ 17. 1. Organ kontrolujący w terminie 7 dni od dnia wniesienia zastrzeżeń, dokonuje analizy zgłoszonych zastrzeżeń oraz, jeżeli okaże się to uzasadnione, może dokonać dodatkowych czynności kontrolnych.

2. Podjęcie czynności, o których mowa w ust. 1, jest dokumentowane w protokole. Przepisy § 13-15 stosuje się odpowiednio.

2. W wyniku podjętych dodatkowych czynności kontrolnych, o których mowa w ust. 1, potwierdzających zasadność wniesionych zastrzeżeń kontrolujący dokonuje zmian w protokole kontroli, które umieszcza w załączniku do protokołu kontroli.

3. W przypadku nieuwzględnienia zastrzeżeń kontrolowanego, o których mowa w ust. 1, w całości lub w części, organ kontrolujący jest obowiązany przekazać kontrolowanemu niezwłocznie swoje stanowisko na piśmie.

§ 18. 1. Jeżeli w trakcie przeprowadzania urzędowej kontroli zostały stwierdzone niezgodności z przepisami prawa żywnościowego stanowiące bezpośrednie zagrożenie istotne ze względu na zagrożenie dla zdrowia lub życia człowieka, organ urzędowej kontroli, w oparciu o ujęte w protokole kontroli sanitarnej zalecenia pokontrolne, wydaje decyzję w trybie przepisów Kodeksu postępowania administracyjnego, w której określa obowiązki podmiotu kontrolowanego oraz terminy na ich wykonanie.

2. Jeżeli w trakcie czynności kontrolnych stwierdzone zostały uchybienia niestanowiące bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka, organ urzędowej kontroli nie ma obowiązku wydawania decyzji, o której mowa w ust. 1, natomiast stwierdzone uchybienia wpisywane są do książki kontroli sanitarnej i protokołu kontroli, z podaniem terminu ich usunięcia.

3. W przypadku, o którym mowa w ust. 2, jeżeli podmiot kontrolowany nie usunie we wskazanym terminie stwierdzonych uchybień i nie wykona zaleceń pokontrolnych lub nie powiadomi organu urzędowej kontroli o ich wykonaniu, organ urzędowej kontroli wydaje decyzję, o której mowa w ust. 1.

4. Terminy na wykonanie nałożonych w decyzji lub w protokole kontroli sanitarnej i wpisanych do książki kontroli sanitarnej obowiązków podmiotu kontrolowanego, na ile to możliwe ze względu na bezpieczeństwo żywności i żywienia, uwzględniają możliwości podmiotu kontrolowanego.

§ 19. 1. Jeżeli w trakcie przeprowadzania urzędowej kontroli stwierdzone zostały uchybienia określone decyzją, o której mowa w § 18 ust. 1 i 3, organ urzędowej kontroli po upływie wyznaczonych w decyzji terminów przeprowadza kontrolę sprawdzającą wykonanie zaleceń pokontrolnych przez kontrolowanego.

2. Na podstawie ustaleń kontroli sprawdzającej upoważnieni pracownicy sporządzają protokół kontroli sprawdzającej według wzoru określonego w załączniku nr 6 do rozporządzenia.

3. Kontrola sprawdzająca przeprowadzana jest również w przypadku, o którym mowa w § 18 ust. 2.

§ 20. 1. W przypadku wystąpienia okoliczności uniemożliwiających przeprowadzenie urzędowej kontroli organ urzędowej kontroli podejmuje następujące działania:

1) w przypadku wystąpienia okoliczności niezawinionych przez kontrolowanego kontrolę należy podjąć w możliwie najbliżej terminie;

2) w przypadkach zawinionych przez kontrolowanego należy ponowić kontrolę z udziałem przedstawicieli innych organów kontrolnych, w szczególności Policji, Straży Miejskiej, Państwowej Inspekcji Pracy, oraz obciążyć kontrolowanego karami pieniężnymi określonymi w art. 103 ust. 1 pkt 7 ustawy.

2. Okoliczności, o których mowa w ust. 1, należy odnotować w protokole kontroli sanitarnej lub, gdy niemożliwe jest sporządzenie protokołu, w notatce służbowej, podpisanej przez upoważnionych pracowników.

Rozdział 3

Procedura dotycząca granicznych kontroli sanitarnych

§ 21. Procedura dotycząca granicznych kontroli sanitarnych określa tryb postępowania, w tym wzory dokumentów i sposób dokumentowania czynności kontrolnych przeprowadzanych przez upoważnionych pracowników, w ramach urzędowych kontroli przeprowadzanych w miejscach, o których mowa w § 22.

§ 22. Graniczne kontrole sanitarne przeprowadzane są:

- 1) na przejściach granicznych drogowych, kolejowych, w portach lotniczych i morskich - przez pracowników upoważnionych przez właściwego państwowego granicznego inspektora sanitarnego;
- 2) w składach celnych lub miejscach docelowego przeznaczenia towarów (produktów) - przez pracowników upoważnionych przez właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

§ 23. 1. Upoważnieni pracownicy po otrzymaniu, od osoby odpowiedzialnej za towar (produkt), zgłoszenia partii towaru (produktu) do granicznej kontroli sanitarnej odnotowują zgłoszenie w rejestrze zgłoszeń ocenianych partii towarów (produktów) pochodzących z państw trzecich lub przeznaczonych do wywozu poza obszar Unii Europejskiej.

2. Po otrzymaniu potwierdzenia o nadejściu towaru (produktu) i przyjęciu wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej upoważnieni pracownicy przystępują do czynności kontrolnych określonych w art. 16 rozporządzenia nr 882/2004, a w szczególności obejmujących:

- 1) przegląd i ocenę dokumentacji;
- 2) ocenę warunków transportu i składowania;
- 3) oględziny partii towaru (produktu);
- 4) ocenę zgodności z wymaganiami zdrowotnymi partii towaru (produktu);
- 5) pobranie próbek do badań laboratoryjnych.

§ 24. 1. Przegląd i ocena dokumentacji dotyczącej kontrolowanej partii towaru (produktu) dotyczy przedstawionej w oryginale dokumentacji przewozowej, istotnej ze względu na identyfikację partii towaru (produktu), a w szczególności takiej jak:

- 1) karnet TIR lub CMR;
- 2) specyfikacje;
- 3) faktury;
- 4) SAD;
- 5) świadectwa lub deklaracje producenta potwierdzające zgodność towaru (produktu) z wymaganiami zdrowotnymi.

2. Dokumenty towarzyszące partii towaru (produktu) zgłoszonego do granicznej kontroli sanitarnej muszą potwierdzać dane dotyczące:

- 1) nazwy towaru (produktu);
- 2) wielkości partii;
- 3) kraju pochodzenia;
- 4) nazwy producenta i importera;
- 5) miejsca docelowego przeznaczenia towaru (produktu).

3. Deklaracje lub świadectwa, o których mowa w ust. 1 pkt 5, potwierdzające zgodność z wymaganiami zdrowotnymi, powinny umożliwiać porównanie deklarowanej zgodności z wymaganiami zdrowotnymi towaru (produktu) z przepisami prawa żywnościowego.

§ 25. 1. Czynności kontrolne dotyczące oceny warunków transportu i składowania towaru (produktu) obejmują kontrolę:

- 1) stanu sanitarnego środka transportu;

2) temperatury przewozu w przypadku towarów (produktów) łatwo psujących się, które dla zachowania właściwej zgodności z wymaganiami zdrowotnymi muszą być przechowywane i przewożone w temperaturze nie przekraczającej +10°C;

3) warunków transportu zgodnie z wymaganiami określonymi w rozdziale IV – Transport załącznika II do rozporządzenia (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 30.04.2004, str.1, Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319);

4) czy w czasie transportu i składowania nie wystąpiły okoliczności mające wpływ na zgodność z wymaganiami zdrowotnymi towarów (produktów), w tym kontrolę warunków składowania, ze szczególnym uwzględnieniem kontroli temperatury składowania danej partii u odbiorcy w przypadku towarów (produktów), które dla zachowania właściwej zgodności z wymaganiami zdrowotnymi muszą być przechowywane zgodnie z deklaracją producenta, w temperaturze nieprzekraczającej +10°C.

2. Kontroli temperatury przewozu, o której mowa w ust. 1 pkt 2, dokonuje się poprzez odczytanie temperatury komory ładunkowej oraz sprawdzenie zapisów z monitoringu temperatury w dokumentacji środka transportu. W przypadku braku zapisów z monitoringu temperatury lub powzięcia uzasadnionych wątpliwości, co do prawidłowości temperatury przewozu należy sprawdzić temperaturę za pomocą termometru.

§ 26. Czynności kontrolne dotyczące oględzin partii towaru (produktu) obejmują ocenę:

1) stanu opakowań jednostkowych i transportowych ze względu na:

- a) rodzaj opakowań,
- b) odkształcenia,
- c) uszkodzenia,
- d) szczelność,
- e) czystość;

2) oznakowania opakowań jednostkowych i transportowych;

3) organoleptyczną obejmującą:

- a) barwę,
- b) zapach,
- c) konsystencję,
- d) zawilgocenie,

e) oznaki zepsucia;

4) w kierunku widocznych zanieczyszczeń biologicznych lub innych.

§ 27. 1. Próbkki do badań laboratoryjnych są pobierane w przypadku powzięcia, w wyniku dokonanych oględzin, uzasadnionego podejrzenia co do zgodności z wymaganiami zdrowotnymi importowanego towaru (produktu) lub jeżeli jest to uzasadnione ze względu na ryzyko dla bezpieczeństwa żywności, z zastrzeżeniem ust. 2 i 3.

2. Próbkki do badań laboratoryjnych są pobierane z partii towarów (produktów) pochodzących z krajów stwarzających zagrożenie wystąpienia skażenia promieniotwórczego, jeśli brak jest świadectwa zgodności z wymogami zdrowotnymi producenta/importera określającego poziom tego skażenia w danej partii towaru (produktu).

3. Próbkki do badań laboratoryjnych są pobierane w przypadku decyzji Komisji Europejskiej wprowadzających specjalne wymagania dotyczące warunków importu na określone towary (produkty) pochodzące z państw niebędących członkami Unii Europejskiej.

§ 28. Próbkki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobiera się zgodnie z procedurą pobierania i analizy próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określoną w rozdziale 4.

§ 29. 1. Po przeprowadzeniu czynności granicznej kontroli sanitarnej upoważniony pracownik sporządza, w dwóch egzemplarzach, protokół kontroli przywożonej z państw trzecich/ wywożonej poza terytorium Unii Europejskiej partii towarów (produktów) według wzoru określonego w załączniku nr 7 do rozporządzenia.

2. Oryginał protokołu otrzymuje importer lub jego upoważniony przedstawiciel a kopia pozostaje w dokumentacji organu urzędowej kontroli żywności.

§ 30. 1. W przypadku konieczności wykonania badań laboratoryjnych lub w innych szczególnie uzasadnionych przypadkach, gdy nie można przeprowadzić pełnej oceny towaru (produktu) na przejściu granicznym - upoważniony pracownik sporządza, w trzech egzemplarzach, zawiadomienie o wyrażeniu zgody na przeprowadzenie kontroli zgodności z wymaganiami zdrowotnymi partii towaru (produktu) u odbiorcy lub w miejscu złożenia towaru (produktu) i przekazuje po jednym egzemplarzu tego zawiadomienia importerowi lub innej

osobie odpowiedzialnej za towar (produkt), właściwemu urzędowi celnemu oraz właściwemu ze względu na siedzibę docelowego odbiorcy państwowemu powiatowemu inspektorowi sanitarnemu, na zasadach określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 83 ust. 2 pkt 2 ustawy.

2. W przypadkach, o których mowa w ust. 1, partia towaru (produktu) zostaje objęta przez organ celny procedurą tranzytu.

§ 31. 1. Po przeprowadzeniu czynności kontrolnych w ramach granicznej kontroli sanitarnej państwowy graniczny inspektor sanitarny lub państwowy powiatowy inspektor sanitarny wydaje, zgodnie ze wzorami określonymi w przepisach wydanych na podstawie art. 83 ust. 1 ustawy, w trzech egzemplarzach:

- 1) świadectwo spełniania wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy, dozwoloną substancję dodatkową, składnik żywności, materiał lub wyrób przeznaczony do kontaktu z żywnością przekraczający granicę, lub
- 2) świadectwo przydatności do produkcji przywożonych z zagranicy substancji pomagających w przetwarzaniu.

2. Świadectwo wydawane jest w dwóch egzemplarzach podmiotowi zgłaszającemu partię towaru (produktu) do granicznej kontroli sanitarnej a trzeci egzemplarz pozostaje w dokumentacji państwowego granicznego inspektora sanitarnego lub państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

§ 32. W przypadku oceny negatywnej kontrolowanej partii towaru (produktu), właściwy państwowy inspektor sanitarny podejmuje czynności określone w art. 18 – 19 rozporządzenia nr 882/2004.

§ 33. Czynności określone w § 24 – 26 oraz w § 30 – 31 dotyczą również towarów (produktów) wywożonych poza terytorium Unii Europejskiej.

Rozdział 4

Procedura pobierania i analizy próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych

§ 34. Procedura pobierania i analizy próbek określa:

- 1) tryb opracowywania planów pobierania próbek żywności oraz materiałów i wyrobów do badań laboratoryjnych;
- 2) tryb postępowania i dokumentację czynności pobierania próbek do badań laboratoryjnych przez upoważnionych pracowników.

§ 35. Roczne plany pobierania próbek są opracowywane na podstawie wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego.

§ 36. Państwowy wojewódzki inspektor sanitarny opracowuje roczny plan pobierania próbek żywności oraz materiałów i wyrobów dla celów urzędowej kontroli oraz monitoringu, zwane dalej „planem pobierania próbek”, wraz z określeniem kierunków i zakresów badań oraz częstotliwości, rodzaju i liczby próbek do pobrania na terenie danego województwa, mając na względzie, w szczególności:

- 1) ilość nadzorowanych zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;
- 2) ryzyko w zakresie bezpieczeństwa dla zdrowia i życia człowieka produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów;
- 3) szczegółowe decyzje Komisji Europejskiej odnoszące się do poszczególnych rodzajów środków spożywczych ze względu na określone w tych decyzjach ryzyka;
- 4) dotychczasowe doświadczenia w zakresie przestrzegania wymagań prawa żywnościowego przez poszczególne zakłady objęte nadzorem.

§ 37. 1. Państwowy powiatowy inspektor sanitarny, na podstawie planu pobierania próbek, opracowuje roczny plan pobierania próbek dla danego powiatu wraz z określeniem kierunków i zakresów badań oraz liczby próbek do pobrania z danego powiatu, z uwzględnieniem wytycznych określonych w § 36.

2. Roczny plan pobierania próbek dla danego powiatu uwzględnia miesięczne

harmonogramy pobierania próbek.

§ 38. Państwowy graniczny inspektor sanitarny, na podstawie planu pobierania próbek, opracowuje roczny plan pobierania próbek środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów pochodzących z państw trzecich na przejściach granicznych, w składach celnych lub miejscach docelowego przeznaczenia towarów (produktów), z uwzględnieniem kierunków i zakresów badań oraz liczby próbek do pobrania, a także, odpowiednio pkt 2 – 4 wytycznych zawartych w § 36.

§ 39. 1. Próbkę żywności oraz materiałów i wyrobów pobierane są zgodnie z ustalonym planem pobierania próbek.

2. Pobieranie próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub próbek sanitarnych może być wykonywane poza ustalonym planem pobierania próbek w każdym przypadku podejrzenia lub powzięcia wiadomości o nieprzestrzeganiu wymagań zdrowotnych żywności lub wymagań higienicznych produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami, zagrażających zdrowiu lub życiu człowieka.

§ 40. Próbkę do badań laboratoryjnych są pobierane przez upoważnionych próbkobiorców.

§ 41. Próbkę badań laboratoryjnych pobiera się w zakładach nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną, a także w obiektach nadzorowanych przez inne organy kontrolne w ramach zawartych porozumień.

§ 42. 1. Szczegółowe wymagania dotyczące sposobu pobierania próbek żywności na potrzeby urzędowej kontroli żywności oraz metod analitycznych żywności, materiałów i wyrobów oraz próbek sanitarnych określają przepisy Unii Europejskiej, jeżeli są ustalone, lub przepisy wydane na podstawie ustawy, zastrzeżeniem ust. 2.

2. W przypadku braku metod oraz innych danych dotyczących pobierania próbek do badań laboratoryjnych, o których mowa w ust. 1, można stosować metody zawarte w dokumentach normalizacyjnych.

§ 43. Próbkobiorca ustala towary (produkty) stanowiące odrębne partie, na podstawie oględzin i przeglądu dokumentacji, w szczególności takiej, jak:

- 1) raporty;
- 2) kartoteki magazynowe;
- 3) specyfikacje;
- 4) listy przewozowe;
- 5) faktury;
- 6) rachunki zakupu.

§ 44. W trakcie oględzin danej partii towaru (produktu) należy zwracać w szczególności uwagę na:

- 1) termin przydatności do spożycia lub datę minimalnej trwałości;
- 2) cechy organoleptyczne;
- 3) objawy zepsucia;
- 4) zanieczyszczenia;
- 5) obecność szkodników i ich pozostałości;
- 6) stan opakowań;
- 7) oznakowanie opakowań;
- 8) warunki transportu i magazynowania.

§ 45. Próbkę towarów (produktów) do badań laboratoryjnych pobiera się w miejscu gwarantującym odpowiednie warunki niewpływające na zmianę właściwości towaru (produktu) oraz w sposób:

- 1) zapewniający uzyskanie reprezentatywności dla całej partii towaru (produktu) w zakresie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych; w określonych sytuacjach w szczególności takich, jak zatrucie pokarmowe, próbka może nie być reprezentatywna, jeżeli jest to uwarunkowane jej dostępnością;
- 2) uniemożliwiający zanieczyszczenie, zmianę cech partii towaru (produktu), z której próbki są pobierane;
- 3) zapewniający wykorzystanie sprzętu niepowodującego zmian organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych pobieranych próbek.

§ 46. 1. Pobrane próbki towarów (produktów) umieszcza się w opakowaniach z materiałów spełniających wymagania materiałów do kontaktu z żywnością:

- 1) szczelnych, czystych, suchych i bezwonnych;
- 2) zabezpieczających przed zanieczyszczeniem i zmianą jakości próbki, w tym jej cech organoleptycznych;
- 3) sterylnych, jednorazowego użytku lub wielokrotnego użytku opatrzonych terminem ważności sterylizacji – w przypadku pobierania próbek do badań mikrobiologicznych, z zastrzeżeniem ust. 2.

2. Próbki mogą być również pobrane bezpośrednio w opakowaniach jednostkowych.

§ 47. Opakowania, o których mowa w § 46, z pobraną próbką, zamyka się szczelnie i zabezpiecza w sposób uniemożliwiający ich otwarcie bez naruszenia zabezpieczenia, tak, aby w próbkach nie wystąpiły zmiany wpływające na wynik badania, w szczególności przez:

- 1) lakowanie;
- 2) parafinowanie;
- 3) plombowanie;
- 4) nałożenie opieczutowanej opaski papierowej lub foliowej;
- 5) inny sposób określony w przepisach odrębnych lub dokumentach normalizacyjnych.

§ 48. 1. Każdą próbkę oznakowuje się w sposób czytelny i wyraźny, umożliwiający jej identyfikację.

2. Próbki znakuje się identyfikatorem cyfrowo-literowym: X/Y, gdzie:

- 1) X – oznacza numer protokołu pobrania próbek;
- 2) Y – numer kolumny z protokołu pobrania próbek (1, 2 lub 3).

§ 49. 1. Każdorazowo na wniosek kontrolowanego lub osoby upoważnionej przez kontrolowanego obecnej przy pobieraniu próbek, równoległe z próbką do badań laboratoryjnych pobiera się kontrpróbki. Do pobierania kontrpróbki stosuje się odpowiednio przepisy § 46-48.

2. Oznakowanie kontrpróbki dodatkowo zawiera informację o numerze protokołu pobrania próbki, do której pobrana została kontrpróbka.

3. Kontrpróbka powinna być przechowywana w miejscu jej pobrania, w sposób uniemożliwiający jej zanieczyszczenie, wpływ na jej zgodność z wymaganiami zdrowotnymi lub

zniszczenie.

4. W protokole pobrania próbki do badań laboratoryjnych, o którym mowa w § 50, należy zamieścić zapis potwierdzający pobranie kontrpróbki.

§ 50. 1. Próbkobiorca podczas kontroli wypełnia w trzech egzemplarzach protokół pobrania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych do badań laboratoryjnych według wzoru określonego w załączniku nr 8 do rozporządzenia.

2. Protokół pobrania próbek oznakowuje się identyfikatorem cyfrowo-literowym: X/Y/Z, gdzie:

- 1) X – oznacza numer kolejny z rejestru protokołów;
- 2) Y – symbol komórki organizacyjnej;
- 3) Z – rok sporządzenia protokołu pobrania próbek.

3. Jeden egzemplarz (kopię) protokołu doręcza się kontrolowanemu lub osobie upoważnionej przez kontrolowanego obecnej przy pobraniu próbek do badań, drugą kopię przekazuje się do laboratorium badającego wraz z próbkami, oryginał – pozostawia się w komórce organu urzędowej kontroli, która pobrała próbki.

§ 51. 1. Protokoły pobrania próbek rejestruje się w rejestrze protokołów pobrania próbek środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz pobranych próbek.

2. Wzór rejestru protokołów pobrania próbek środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz pobranych próbek stanowi załącznik nr 9 do rozporządzenia.

§ 52. 1. Pobrane próbki środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów rejestruje się w rejestrach, o których mowa w § 51.

2. W przypadku pobrania kontrpróbki w rejestrze należy umieścić zapis potwierdzający tę czynność.

§ 53. Pobrane próbki wraz z protokołami pobrania próbek próbkobiorca dostarcza do laboratorium przeprowadzającego badanie dla celów urzędowej kontroli żywności.

§ 54. Pobrane próbki transportuje się i przechowuje w sposób zabezpieczający przed zniszczeniem, zmianami cech organoleptycznych i wpływem na zgodność z wymaganiami zdrowotnymi, przestrzegając wymagań dotyczących warunków transportu, a w szczególności temperatury i czasu transportu, określonych w przepisach Unii Europejskiej, jeżeli są ustalone, lub przepisach wydanych na podstawie ustawy dotyczących sposobu pobierania próbek żywności na potrzeby urzędowej kontroli żywności oraz metod analitycznych żywności, materiałów i wyrobów oraz próbek sanitarnych.

§ 55. Przekazanie próbek wraz z protokołem pobrania próbek do laboratorium odbywa się na podstawie pisemnego potwierdzenia przekazania na egzemplarzu protokołu pobrania próbek, o którym mowa w § 50.

§ 56. Państwowy powiatowy inspektor sanitarny lub państwowy graniczny inspektor sanitarny po otrzymaniu z laboratorium wyników badań potwierdzających wystąpienie niezgodności powiadamia o wynikach badania podmiot kontrolowany oraz podejmuje stosowne czynności określone w rozdziale 2.

§ 57. Wzór świadectwa potwierdzającego wyniki badań laboratoryjnych pobranych próbek środków spożywczych lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością określa załącznik nr 10 do rozporządzenia.

§ 58. 1. Traci moc rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 27 kwietnia 2004 r. w sprawie granicznej kontroli sanitarnej środków spożywczych i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 104, poz. 1097).

2. Postępowania w ramach urzędowych kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wszczęte i niezakończone przed datą wejścia w życie rozporządzenia toczą się na dotychczasowych zasadach.

§ 59. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

Minister Zdrowia

Załączniki
do rozporządzenia
Ministra Zdrowia
z dnia (poz. ...)

Załącznik nr 1

Krajowy ramowy program sanitarnych kontroli kompleksowych

Rodzaj kontroli	Rodzaj obiektów	Zalecana częstotliwość kontroli	Współdział innych organów kontroli
Kontrola kompleksowa z ewentualnym wykorzystaniem obowiązujących arkuszy ocen stanu sanitarnego zgodnie z załącznikami nr 4 -8 do rozporządzenia	1. Zakłady produkcji żywności wymagające wzmożonego nadzoru: 1) wytwórnie makaronów; 2) wytwórnie garmażeryjne; 3) zakłady żywienia zbiorowego; (w tym bloki żywienia w szpitalach, stołówki w internatach, szkołach, zakłady małej gastronomii, bufety przy zakładach pracy itp); 4) piekarnie i ciastkarnie; 5) wytwórnie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego; 6) wytwórnie lodów tradycyjnych.	1 x w roku (obiekty działające w sezonie letnim, najlepiej tuż przed sezonem)	Inspekcji Weterynaryjnej w zakładach wytypowanych do wspólnego nadzoru w ramach zawartych porozumień pomiędzy właściwymi organami szczebla powiatowego

	<u>2. Zakłady obrotu żywnością</u>	1 x w roku	
	1) hurtownie spożywcze;		
	2) sklepy spożywcze(w tym super- i hipermarkety);	nie rzadziej niż 1 x na 2 lata	
	3) kioski spożywcze.		
	<u>3. Automaty do lodów</u>	1 x w roku	
	<u>4. Inne obiekty produkcji i obrotu żywnością</u>	nie rzadziej niż 1 x na 2-3 lata	
Rodzaj kontroli	Zakres kontroli		
Kontrola kompleksowa z ewentualnym wykorzystaniem obowiązujących arkuszy ocen stanu sanitarnego	<u>1. Ocena stanu sanitarno-technicznego i porządkowego otoczenia zakładu, pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych, maszyn i urządzeń, linii produkcyjnych, środków transportu, w tym:</u> 1) stan czystości otoczenia zakładu, ramp, usytuowanie śmietników, sposób składowania opakowań zwrotnych, zużytego sprzętu, sposób odprowadzenia ścieków; 2) stanu czystości i porządku we wszystkich pomieszczeniach zakładu - funkcjonalność pomieszczeń produkcyjnych i socjalnych z uwzględnieniem stref krzyżowania się dróg czynności „czystych” i „brudnych”; 3) prawidłowość wentylacji i oświetlenia w pomieszczeniach produkcyjnych; 4) wyposażenie pomieszczeń produkcyjnych w urządzenia do mycia i dezynfekcji sprzętu, aparatury, naczyń, umywalki do mycia rąk; 5) stan maszyn i urządzeń w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa żywności; 6) skuteczność zabezpieczenia zakładów przed szkodnikami i owadami; 7) sposób zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniami (odłamkami szkła, drewna, metalu); 8) zaopatrzenie zakładu w wodę i jakość wody; 9) sposób i częstotliwość usuwania odpadów i ścieków; 10) stan sanitarno-higieniczny środków transportu wewnętrznego i zewnętrznego. <u>2. Ocena sposobu przyjęcia surowców:</u> 1) warunki transportu, czystość środka transportu i opakowań transportowych;		

- 2) czas transportu i temperatura;
- 3) dokumentacja: w tym świadectwa jakości, specyfikacje, źródło pochodzenia surowca, certyfikaty zdrowotne;
- 4) znakowanie, termin przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości;
- 5) ocena organoleptyczna.

3. Warunki przechowywania surowców, substancji dodatkowych dozwolonych i innych składników żywności:

- 1) temperatura, wilgotność i inne parametry przechowywania zgodnie z deklaracją producenta;
- 2) zachowanie segregacji w pomieszczeniach magazynowych i urządzeniach chłodniczych;
- 3) zapewnienie łatwego dostępu, rotacja.

4. Prawidłowość przeprowadzanych procesów technologicznych:

- 1) zgodność z obowiązującymi instrukcjami, recepturami, procedurami;
- 2) sposób i prawidłowość przeprowadzania obróbki wstępnej surowców;
- 3) kontrola parametrów (temperatura, czas) procesów obróbki cieplnej, schładzania, zamrażania i innych;
- 4) prawidłowość stosowania substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu żywności.

5. Ocena zgodności z wymaganiami zdrowotnymi surowców, dozwolonych substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu żywności, półproduktów i wyrobów gotowych

z jednoczesnym pobieraniem próbek do badań laboratoryjnych w ramach kontroli urzędowej, monitoringu i w przypadkach podejrzenia o braku zgodności z wymaganiami zdrowotnymi.

6. Prawidłowość i skuteczność przeprowadzanych procesów mycia i dezynfekcji naczyń, sprzętu i rąk personelu:

- 1) sposób opracowania instrukcji mycia i dezynfekcji i jej dostępność;
- 2) rodzaj chemicznych środków myjących oraz chemicznych środków dezynfekujących; ich stężenia, temperatury i czas działania na powierzchnie, oznakowanie i przechowywanie;
- 3) w przypadku fizycznych metod dezynfekcji (gorące powietrze, para lub woda) - temperatury i czas ich działania na powierzchnie;

4) poszczególne fazy mycia, dezynfekcji oraz częstotliwość tych zabiegów i ocena ich skuteczności;

5) ewentualne pobranie próbek sanitarnych.

7. Stosowane materiały i wyroby do kontaktu z żywnością (urządzenia, drobny sprzęt produkcyjny, naczynia, opakowania transportowe i jednostkowe):

1) ich zgodność z wymaganiami określonymi w przepisach dotyczących materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością;

2) sposób magazynowania, zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem;

3) ocena procesu pakowania żywności.

8. Sposób znakowania gotowych środków spożywczych oraz warunki ich magazynowania i ekspedycji, ze szczególnym zwróceniem uwagi na:

1) zgodność deklarowanego składu z rzeczywistym wynikającym z stosowanych receptur oraz użytych do produkcji surowców, składników i substancji dodatkowych dozwolonych;

2) zgodność terminów przydatności do spożycia i daty minimalnej trwałości z posiadanymi wynikami badań przechowalniczych;

3) prawidłowe przechowywanie wyrobów gotowych (temperatura, wilgotność), zabezpieczenie przed zanieczyszczeniem.

9. Stan higieny i zdrowotności pracowników i osób biorących udział w produkcji lub w obrocie żywnością oraz posiadane kwalifikacje i odbyte szkolenia z zakresu zagadnień higieny, w tym:

1) czystość odzieży roboczej;

2) zachowanie higieny osobistej, czystość rąk, używanie opatrunków wodoszczelnych,

3) ocena zdrowotności;

4) aktualność orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych stosownie do rodzaju wykonywanych czynności;

5) dokumentacja z odbytych szkoleń pracowników w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednio do wykonywanej pracy.

10. Prawidłowość prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących stosowanych systemów kontroli wewnętrznej, w tym systemu HACCP oraz realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej:

- 1) aktualność i prawidłowość badania wody na podstawie wyników badania;
- 2) specyfikacji surowców i materiałów pomocniczych oraz innej dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie ich dostawcy (system traceability);
- 3) zapisów dotyczących kalibracji i wzorcowania urządzeń pomiarowych oraz harmonogramów działań w tym zakresie;
- 4) poprawność zapisów parametrów głównych procesów technologicznych;
- 5) zapisów dotyczących temperatury oraz wilgotności magazynowania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych;
- 6) realizacji harmonogramów szkoleń pracowników;
- 7) dokumentacji dotyczącej procedur mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu;
- 8) dokumentacji zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nie odpowiadającej wymaganiom zdrowotnym;
- 9) innej dokumentacji dotyczącej realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej lub systemu HACCP.

11. Inne zagadnienia wynikające ze specyfiki danego zakładu, w tym:

- 1) w zakładach żywienia zbiorowego - prawidłowość pobierania i przechowywania kontrolnych próbek żywności;
- 2) w obrocie – przestrzeganie higieny sprzedaży środków spożywczych łatwo psujących się, sprzedawanych luzem, wymagających porcjowania i ważenia poprzez wydzielenie i właściwe urządzenie odrębnych stoisk sprzedażowych oraz wyposażenie ich w odpowiedni sprzęt i narzędzia.

Krajowy ramowy program sanitarnych kontroli tematycznych

Temat kontroli	Zakres oraz przepisy prawne dotyczące kontroli tematycznej	Rodzaj obiektów oraz częstotliwość kontroli	Współdziałanie innych organów kontroli
1	2	3	4
1. Ocena prawidłowości znakowania środków spożywczych wytwarzanych i wprowadzanych do obrotu przez obiekty na terenie danego województwa, ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania środków spożywczych zawierających GMO, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych napromienianych promieniowaniem jonizującym	1) przestrzeganie przepisów dotyczących znakowania środków spożywczych; 2) zgodność deklarowanego składu z rzeczywistym wynikającym ze stosowanych receptur oraz użytych do produkcji surowców, składników i dozwolonych substancji dodatkowych; 3) przestrzeganie terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości oraz ich zgodność z posiadanymi wynikami badań przechowalniczych; 4) przestrzeganie przepisów dotyczących znakowania środków spożywczych zawierających lub składających się z GMO oraz wyprodukowanych lub zawierających składniki wyprodukowane z GMO 5) przestrzeganie przepisów dotyczących napromieniania żywności promieniowaniem jonizującym; 6) przestrzeganie przepisów dotyczących środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego; 7) trwałość i czytelność etykiet.	Wg harmonogramów sporządzonych przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, zgodnie z wytycznymi państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych	Wg zasad wynikających z zawartych porozumień pomiędzy państwowymi powiatowymi i państwowymi wojewódzkimi inspektorami sanitarnymi a powiatowymi i wojewódzkimi lekarzami weterynarii
2. Ocena prawidłowości i skuteczności procesów mycia i dezynfekcji naczyń, sprzętu i rąk personelu w zakładach żywienia zbiorowego oraz zakładach produkcji żywności	1) ocena sposobu opracowania instrukcji mycia i dezynfekcji i jej dostępność; 2) znajomość zasad mycia i dezynfekcji przez personel dokonujący tych zabiegów; 3) kontrola jakości wody stosowanej do produkcji oraz posiadania aktualnych wyników badań wody; 4) weryfikacja rodzaju chemicznych środków i dezynfekujących - ich stężenia, temperatury i czasu działania na powierzchnie, oznakowania i	Wg harmonogramów sporządzonych przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, zgodnie z wytycznymi państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych	Wg zasad wynikających z zawartych porozumień pomiędzy państwowymi powiatowymi i wojewódzkimi inspektorami

	<p>przechowywania, w przypadku fizycznych metod dezynfekcji (gorące powietrze, para lub woda) - temperatur i czasu ich działania na powierzchnie;</p> <p>5) ocena skuteczności zabiegów mycia i dezynfekcji, weryfikacja ich częstotliwości w zakładzie w ramach kontroli wewnętrznej;</p> <p>6) ewentualne pobieranie próbek sanitarnych zgodnie z zasadą ostrożności.</p>		<p>sanitarnymi a powiatowymi i wojewódzkimi lekarzami weterynarii</p>
<p>3. Ocena stanu sanitarnego obiektów zlokalizowanych na trasach i w miejscowościach turystycznych oraz ocena zgodności z wymaganiami zdrowotnymi żywności i żywienia w tych obiektach</p>	<p>1) kontrola warunków przygotowywania, porcjowania i serwowania potraw, szczególnie łatwo psujących się i oferowanych konsumentom bez obróbki termicznej;</p> <p>2) kontrola warunków przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, w tym przestrzeganie temperatur magazynowania oraz terminów przydatności do spożycia;</p> <p>3) ocena technologii sporządzania potraw;</p> <p>4) ocena prawidłowości przeprowadzania procesów mycia i dezynfekcji stosowanych naczyń, sprzętu, urządzeń i opakowań;</p> <p>5) ocena stanu sanitarno-technicznego zakładu, czystość pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych;</p> <p>6) higiena osobista i stan zdrowia zatrudnionego personelu;</p> <p>7) ocena sprawowanej kontroli wewnętrznej w zakładzie;</p> <p>8) ocena zgodności z wymaganiami zdrowotnymi żywności, w tym badanie próbek w aspekcie zasady ostrożności.</p>	<p>Wg harmonogramów sporządzonych przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych zgodnie z wytycznymi państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych</p>	-
<p>4. Ocena stosowania systemów wewnętrznej kontroli, w tym stopnia zaawansowania wprowadzania przez zakłady żywności i żywienia systemu HACCP oraz wdrażania zasad Dobrej Praktyki</p>	<p>1) ocena sposobu opracowania, wdrożenia i przestrzegania w zakładach procedur dobrej praktyki produkcyjnej oraz instrukcji dobrej praktyki higienicznej dotyczących :</p> <p>a) otoczenia i lokalizacji zakładu;</p> <p>b) układu funkcjonalnego, stanu technicznego obiektów zakładu;</p> <p>c) magazynowania żywności;</p>	<p>Wg harmonogramów sporządzonych przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, zgodnie z wytycznymi państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych</p>	<p>Wg zasad wynikających z zawartych porozumień pomiędzy państwowymi powiatowymi i wojewódzkimi</p>

<p>Produkcyjnej oraz Dobrej Praktyki Higienicznej</p>	<p>d) postępowania z surowcem; e) doboru i konserwacji maszyn i urządzeń; f) higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i obrocie; g) procesów mycia i dezynfekcji; h) zaopatrzenia w wodę i jakości wody; i) gromadzenia i usuwania odpadów i ścieków; j) kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami; k) kwalifikacji i szkoleń pracowników; 2) ocena prawidłowości prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej oraz przebiegu procesów technologicznych; 3) ocena prawidłowości i skuteczności systemu HACCP z uwzględnieniem krytycznych punktów kontroli i sposobu ich monitorowania, na podstawie dokumentacji i zapisów prowadzonych w zakładzie; kontrola stosowanych systemów wewnętrznej kontroli zgodności z wymaganiami zdrowotnymi żywności i przestrzegania zasad higieny w produkcji i obrocie żywnością z uwzględnieniem zapisów obowiązujących aktów prawnych oraz specyfikacji prowadzonej działalności.</p>		<p>inspektorami sanitarnymi a powiatowymi i wojewódzkimi lekarzami weterynarii</p>
<p>5. Ocena stanu sanitarno – higienicznego pionu żywienia w szpitalach, obiektach oświaty i wychowania oraz ocena jakości żywienia w tych obiektach</p>	<p>1) ocena planowania sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego; 2) ocena receptur oraz technologii przyrządzania potraw i posiłków; 3) znajomość zasad racjonalnego, zbilansowanego żywienia przez personel zajmujący się planowaniem i realizacją żywienia; 4) pobieranie próbek do oceny teoretycznej żywienia, szczególnie z bloków żywienia w domach dziecka, internatach oraz dziecięcych oddziałach szpitalnych; 5) pobieranie próbek do oceny wartości odżywczej</p>	<p>Wg harmonogramów sporządzonych przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, zgodnie z wytycznymi państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych</p>	<p>-</p>

	<p>całodziennych racji pokarmowych z obiektów jw.;</p> <p>6) prowadzenie działań edukacyjnych wobec osób planujących żywienie w placówkach żywienia zbiorowego zamkniętego, oraz działalność promująca zasady racjonalnego żywienia celem kształtowania właściwych postaw i zachowań prozdrowotnych wśród dzieci i młodzieży, przy współpracy z pionem promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej.</p>		
<p>6. Ocena zgodności z wymaganiami zdrowotnymi żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu na terenie danego województwa w aspekcie urzędowej kontroli żywności oraz krajowego monitoringu</p>	<p>I. W ramach zorganizowanego monitoringu krajowego:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) oceny pozostałości metali szkodliwych dla zdrowia w żywności; 2) oceny pozostałości pestycydów w lub na powierzchni środków spożywczych; 3) oceny pozostałości mykotoksyn w środkach spożywczych; 4) oceny poziomu zanieczyszczenia azotynami i azotanami przetworów dla niemowląt i małych dzieci do lat 3; 5) oceny jakości mikrobiologicznej mleka i przetworów z mleka surowego; 6) oceny jakości mikrobiologicznej produktów przeznaczonych do bezpośredniego spożycia (m.in. deserów i ciast przygotowanych z udziałem jaj, niepasteryzowanych soków owocowych i warzywnych, sałatek i surówek, wyrobów garmażeryjnych), ze szczególnym uwzględnieniem zanieczyszczenia drobnoustrojami chorobotwórczymi. <p>II. W ramach urzędowej kontroli – głównie do badań poziomu zanieczyszczeń mikrobiologicznych grup środków spożywczych najczęściej kwestionowanych, m.in.:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) ciastek z kremem; 2) wyrobów garmażeryjnych; 3) mleka i przetworów mlecznych; 4) środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego; 5) mrożonek z wyjątkiem owoców i warzyw; 	<p>Wg harmonogramu poboru próbek opracowanego przez państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych w ramach monitoringu zanieczyszczeń chemicznych i mikrobiologicznych żywności na terenie danego województwa</p> <p>Wg harmonogramów sporządzonych przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych zgodnie z wytycznymi państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych</p>	-

	6) lodów; 7) surówek i sałatek; 8) makaronów; 9) przypraw.		
7. Ocena warunków produkcji: - surówek i sałatek, - makaronów, - środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, - wyrobów garmażeryjnych, - ciastek z kremem, - lodów, - przypraw, - napojów bezalkoholowych, - naturalnych wód mineralnych, - naturalnych wód źródlanych i wód stołowych.	1) ocena stanu sanitarno – higienicznego zakładu produkcji; 2) ocena jakości stosowanych surowców oraz warunków przechowywania; 3) ocena prawidłowości stosowania substancji dodatkowych dozwolonych, substancji pomagających w przetwarzaniu, substancji wzbogacających oraz warunków ich przechowywania; 4) ocena jakości wykorzystywanej wody w procesie produkcji na podstawie posiadanego przez zakład wyniku badania wody; 5) ocena technologii produkcji; 6) ocena warunków produkcji i dystrybucji gotowych wyrobów; 7) higiena i stan zdrowia personelu; 8) ocena działającej kontroli wewnętrznej w zakładzie (szczególnie z ukierunkowaniem na kontrolę warunków obróbki termicznej, wychładzania oraz przechowywania żywności); 9) ocena prawidłowości i skuteczności procesów mycia i dezynfekcji linii produkcyjnych, narzędzi, urządzeń, sprzętu pomocniczego oraz wykorzystywanych opakowań wielokrotnego użytku; 10) ocena stosowanych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, 11) ocena znakowania wyrobów gotowych; 12) pobranie próbek wyrobów gotowych wg zasady ostrożności.	Wg harmonogramów sporządzonych przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, zgodnie z wytycznymi państwowych wojewódzkich inspektorów sanitarnych	Wg zasad wynikających z zawartych porozumień pomiędzy państwowymi powiatowymi i wojewódzkimi inspektorami sanitarnymi a powiatowymi i wojewódzkimi lekarzami weterynarii w przypadku oceny warunków produkcji wyrobów garmażeryjnych i lodów
8. Ocena stanu sanitarno – technicznego oraz zasad przestrzegania przepisów prawnych:	1) ocena stanu sanitarno-technicznego targowisk, obiektów ruchomych lub tymczasowych oraz środków transportu żywności pod kątem zapewnienia bezpieczeństwa żywności;	Wg harmonogramów sporządzonych przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, zgodnie z wytycznymi państwowych	Wg zasad wynikających z zawartych porozumień

<p>- na targowiskach, - w handlu z obiektów ruchomych lub tymczasowych oraz w odniesieniu do środków transportu żywności</p>	<p>2) egzekwowanie przestrzegania przepisów o bezpieczeństwie żywności i żywienia; 3) ocena warunków i sposób zabezpieczenia przed możliwością wtórnego zanieczyszczenia wprowadzonych do obrotu środków spożywczych; 4) ocena zapisów prowadzonego monitoringu temperaturowego – szczególnie w odniesieniu do przechowywania i transportu żywności łatwopsującej się, mleka i przetworów mlecznych; 5) ocena higieny, zdrowotności oraz posiadanych kwalifikacji i odbytych szkoleń przez zatrudniony personel.</p>	<p>wojewódzkich inspektorów sanitarnych</p>	<p>po między państwowymi powiatowymi i wojewódzkimi inspektorami sanitarnymi a powiatowymi i wojewódzkimi lekarzami weterynarii</p>
<p>9. Ocena warunków produkcji, skupu oraz grzybów, przetworów grzybowych oraz środków spożywczych zawierających grzyby oraz obrotu nimi</p>	<p>1) egzekwowanie posiadania stosownych atestów na wprowadzane do obrotu lub przetwórstwa grzyby świeże i grzyby suszone; 2) ocena stanu sanitarnego oraz prawidłowości wyposażenia zakładów przetwórczych; 3) ocena spełnienia wymagań jakościowych dla grzybów świeżych i suszonych określonych w przepisach, 4) ocena posiadania wymaganych kwalifikacji przez personel zatrudniony w zakładach przetwórstwa grzybów, skupach grzybów suszonych, punktach skupów grzybów świeżych; 5) przestrzeganie wymagań w zakresie warunków wprowadzania do obrotu grzybów na targowiskach, w placówkach handlowych, zakładach żywienia zbiorowego; 6) ocena znakowania opakowań jednostkowych grzybów i przetworów grzybowych.</p>		
<p>10. Ocena warunków produkcji, obrotu, znakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.</p>	<p>1) przestrzeganie przepisów dotyczących bezpieczeństwa materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; 2) zgodność stosowanych materiałów i wyrobów z posiadaną dokumentacją: a) określającą identyfikację i pochodzenie materiału lub</p>		

	<p>wyrobu;</p> <p>b) potwierdzającą, że produkt spełnia wymagania w zakresie zgodnym z obowiązującymi przepisami prawnymi (wyniki badań, atest producenta);</p> <p>c) certyfikatem sanitarnym (w przypadku importu), że produkt jest dopuszczony do kontaktu z żywnością;</p> <p>3) ocena stanu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (zapach, odkształcenia, zawilgocenie, przebarwienia, czystość);</p> <p>4) zgodność znakowania opakowań (widoczne, czytelne i trwałe) oraz w przypadkach koniecznych warunki użytkowania;</p> <p>5) ocena warunków przechowywania szczególnie opakowań bezpośrednich jednorazowego użytku (papier, folie, wyroby z tworzyw typu widelczyki, łyżeczki itd.);</p> <p>6) ustalenie czy w czasie transportu nie nastąpiły okoliczności mogące mieć wpływ na zgodność z wymaganiami zdrowotnymi przewożonych opakowań szczególnie przeznaczonych do bezpośredniego użytku;</p> <p>7) ocena sanitarno – higieniczna warunków pakowania żywności (czystość, wilgotność i obecność substancji wydzielających zapach);</p> <p>8) ocena działającej kontroli wewnętrznej w obiekcie w tym zakresie;</p> <p>9) ocena zgodności z wymaganiami zdrowotnymi opakowań poprzez pobieranie próbek i badanie w aspekcie zasady ostrożności;</p> <p>10) kontrola czystości opakowań wielokrotnego użytku.</p>		
--	---	--	--

**Rejestry urzędowych kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
- WZÓR -**

*Pieczęć państwowego
inspektora sanitarnego*

**REJESTR URZĘDOWYCH KONTROLI ŻYWNÓŚCI ORAZ MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNÓŚCIĄ**

Lp.	Data wpisu	Nr upoważnienia	Imiona i nazwiska upoważnionych pracowników	Nazwa kontrolowanego zakładu	Rodzaj, cel i zakres kontroli	Potwierdzenie pobrania protokołu kontroli – podpis upoważnionego pracownika
1	2	3	4	5	6	7

Arkusze oceny stanu sanitarnego zakładu

A. arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

- WZÓR -

*Pieczęć państwowego
inspektora sanitarnego*

Arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu produkcji żywności lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością *

.....
(nazwa podmiotu kontrolowanego)

I. Informacje dotyczące sposobu oceny kontrolowanego zakładu:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, WP – stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, N - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak **X** w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku, kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	Stan techniczny			
1.	Usytuowanie zakładu			
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu			
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń			
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami			
5.	Kanalizacja zakładu			
6.	Umywalki do mycia rąk			
7.	Ustępy			
8.	Systemy wentylacyjne			
9.	Oświetlenie pomieszczeń			
10.	Szatnie dla pracowników			
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)			
12.	Podłogi			
13.	Ściany			
14.	Połączenia ścian i podłóg			

15.	Sufity i zamocowane w górze elementy			
16.	Okna i inne otwory			
17.	Drzwi			
18.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji			
19.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia			
20.	Warunki do mycia żywności			
21.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością			
22.	Przechowywanie i usuwanie odpadów			
II.	Zaopatrzenie zakładu w wodę			
23.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi			
24.	Instalacja wody do celów gospodarczych			
25.	Woda technologiczna			
26.	Lód stykający się z żywnością			
27.	Para wodna stykająca się z żywnością			
III.	Personel zakładu			
28.	Higiena osobista pracowników			
29.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej			
30.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie.			
IV.	Higiena produkcji			
31.	Jakość surowców i składników			
32.	Magazynowanie surowców i składników			
33.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi			
34.	Obecność szkodników			
35.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami			
36.	Ciągłość łańcucha chłodniczego środków spożywczych łatwo psujących się			
37.	Segregacja żywności			
38.	Rozmrażanie żywności			
39.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych			
40.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji			
41.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością			
42.	Pakowanie żywności			
43.	Procesy technologiczne			
44.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej			
45.	Chłodzenie żywności po obróbce cieplnej			
46.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem			
47.	Proces ciągły obróbki cieplnej żywności w postaci płynnej			

48.	Materiały i sposób produkcji dymu			
49.	Jakość i magazynowanie soli do obróbki żywności			
V.	Dystrybucja			
50.	Jakość żywności			
51.	Znakowanie żywności			
52.	Transport żywności			
VI.	Dokumentacja zakładu			
53.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: <ul style="list-style-type: none"> - Higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - Procesów mycia i dezynfekcji, - Zaopatrzenia w wodę, - Usuwania odpadów i ścieków, - Kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - Kwalifikacji i szkoleń pracowników, - Konserwacji maszyn i urządzeń; 			
54.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: <ul style="list-style-type: none"> - Identyfikacja i ocena zagrożeń spełniania przez żywność wymagań zdrowotnych oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - Określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - Ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - Ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - Ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - Ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - Opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - Ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu; 			
55.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom zdrowotnym			
56.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności			
57.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych			
58.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych			

59.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności			
60.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej			
Liczba punktów				
Ogólna liczba punktów – max. 60 pkt				
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 4 pkt)				
Ocena zakładu				

Kryteria oceny:

- Zakład produkcji - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 42.
- Zakład produkcji – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Ogólna liczba punktów poniżej 42.

II. Stwierdzone nieprawidłowości zostały ujęte w protokóle kontroli sanitarnej nr
..... z dnia

III. Uwagi i zastrzeżenia kontrolowanego do niniejszej oceny:

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

.....
*(podpis osoby reprezentującej
podmiot kontrolowany)*

.....
*(podpisy upoważnionych
pracowników organu PIS)*

***podkreślić właściwe**

B. Arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu obrotu żywnością lub materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

- WZÓR -

Pieczęć państwowego

inspektora sanitarnego

Arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu obrotu żywnością lub materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością*

.....
(nazwa podmiotu kontrolowanego)

Informacje dotyczące sposobu oceny kontrolowanego obiektu:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, **WP** – stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, **N** - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak **X** w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie **P** wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	Stan techniczny			
1.	Usytuowanie zakładu			
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu			
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń			
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami			
5.	Kanalizacja zakładu			
6.	Umywalki do mycia rąk			
7.	Ustępy			
8.	Systemy wentylacyjne			
9.	Oświetlenie pomieszczeń			
10.	Szatnie dla pracowników			
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)			
12.	Podłogi			
13.	Ściany			
14.	Połączenia ścian i podłóg			
15.	Sufity i zamocowane w górze elementy			
16.	Okna i inne otwory			
17.	Drzwi			
18.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu i wyposażenia			
19.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością			
20.	Przechowywanie i usuwanie odpadów			
II.	Zaopatrzenie zakładu w wodę			

21.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi			
22.	Instalacja wody do celów gospodarczych			
23.	Lód stykający się z żywnością			
III.	Personel zakładu			
24.	Higiena osobista pracowników			
25.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej			
26.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie.			
IV.	Higiena sprzedaży			
27.	Jakość żywności			
28.	Magazynowanie żywności			
29.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi			
30.	Obecność szkodników			
31.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami			
32.	Ciągłość łańcucha chłodniczego środków spożywczych łatwo psujących się			
33.	Segregacja żywności			
34.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji			
35.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością			
36.	Pakowanie żywności			
37.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń chłodniczych. Monitorowanie temperatury i dokonywanie zapisów z tej czynności.			
38.	Sprzedaż towarów (produktów) nieopakowanych			
39.	Znakowanie żywności			
40.	Transport żywności			
V.	Dokumentacja zakładu			
41.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: <ul style="list-style-type: none"> - Higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością, - Procesów mycia i dezynfekcji, - Zaopatrzenia w wodę, - Usuwania odpadów i ścieków, - Kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - Kwalifikacji i szkoleń pracowników, - Konserwacji maszyn i urządzeń; 			
42.	Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP: <ul style="list-style-type: none"> - Identyfikacja i ocena zagrożeń spełniania przez żywność wymagań zdrowotnych oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - Określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania 			

	zagrożeń, - Ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - Ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - Ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - Ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - Opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu;			
43.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom zdrowotnym			
44.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy żywności			
45.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej			
Liczba punktów				
Ogólna liczba punktów – max. 45 pkt				
W tym liczba punktów wg haseł wyłuszczonej (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu				

Kryteria oceny:

- Zakład obrotu - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonej uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 31.
- Zakład obrotu – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonej wystąpiły oceny N. Ogólna liczba punktów poniżej 31.

II. Stwierdzone nieprawidłowości zostały ujęte w protokole kontroli sanitarnej nr z dnia

III. Uwagi i zastrzeżenia kontrolowanego do niniejszej oceny:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....
*(podpis osoby reprezentującej)
podmiot kontrolowany)*

.....
*(podpisy upoważnionych
pracowników organu PIS)*

***podkreślić właściwe**

C. Arkusz oceny stanu sanitarnego obiektu ruchomego lub tymczasowego

- WZÓR -

*Pieczęć państwowego
inspektora sanitarnego*

Arkusz oceny stanu sanitarnego obiektu ruchomego lub tymczasowego

.....
(nazwa podmiotu kontrolowanego)

II. Informacje dotyczące sposobu oceny kontrolowanego obiektu:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, **WP** – stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, **N** - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak **X** w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
STAN TECHNICZNY				
1.	Usytuowanie obiektu			
2.	Pojemniki na śmieci i odpady, w tym przechowywanie i usuwanie odpadów i produktów ubocznych			
3.	Zabezpieczenie obiektu przed szkodnikami,			
4.	Dostęp do urządzeń mających na celu utrzymanie higieny pracowników			
5.	Przechowywanie środków do mycia i dezynfekcji			
6.	Stan sanitarno – techniczny obiektu			
7.	Stan sanitarno – techniczny urządzeń i wyposażenia			
8.	Stan sanitarno- techniczny powierzchni kontaktujących się z żywnością			
9.	Oznakowanie środka transportu przeznaczonego do handlu obwoźnego			
ZAOPATRZENIE W WODĘ				
10.	Zaopatrzenie w wodę			
PERSONEL ZAKŁADU				
11.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie.			
12.	Odzież ochronna personelu i środki ochrony indywidualnej			
HIGIENA SPRZEDAŻY				
13.	Kontrole i zapisy temperatury podczas transportu żywności wymagającej chłodzenia			

14.	Asortyment artykułów oferowany do sprzedaży			
15.	Jakość zdrowotna żywności			
16.	Warunki magazynowania żywności,			
17.	Dostęp do urzędzeń do utrzymywania i monitorowania właściwych warunków temperaturowych żywności.			
18.	Jakość i rodzaje stosowanych opakowań do kontaktu z żywnością			
19.	Mycie i dezynfekcja sprzętu, używanych naczyń			
20.	Znakowanie żywności w opakowaniach zbiorczych i jednostkowych			
21.	Warunki przechowywania naczyń jednorazowego użytku,			
22.	Realizacja wymagań higieniczno-sanitarnych w zakresie wdrożenia i przestrzegania instrukcji GHP			
DOKUMENTACJA				
23.	Prawidłowość dokumentowania wdrożonych instrukcji w zakresie GHP.			
24.	Prowadzenie systematycznej kontroli wewnętrznej obejmującej ocenę: - warunków i sposobu wprowadzania żywności do obrotu, w tym przechowywania i transportu, - przestrzegania zasad GHP			
Liczba punktów				0
Ogólna liczba punktów – max. 24 pkt				
W tym liczba punktów wg haseł wyłuszczonego (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu				

Kryteria oceny:

- Obiekt ruchomy i tymczasowy - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonego uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 17.
- Obiekt ruchomy i tymczasowy - niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonego wystąpiły oceny N. Ogólna liczba punktów poniżej 17.

II. Stwierdzone nieprawidłowości zostały ujęte w protokole kontroli sanitarnej nr
..... z dnia

III. Uwagi i zastrzeżenia kontrolowanego do niniejszej oceny:

.....

.....

.....

.....

.....

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

.....
*(podpis osoby reprezentującej
podmiot kontrolowany)*

.....
*(podpisy upoważnionych
pracowników organu PIS)*

***podkreślić właściwe**

D. Arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego

- WZÓR -

*Pieczęć państwowego
inspektora sanitarnego*

Arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego

.....
(nazwa podmiotu kontrolowanego)

I. Informacje dotyczące sposobu oceny kontrolowanego obiektu:

P - ocena pozytywna = 1 pkt, **WP** – stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, **N** - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak **X** w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp.	Zakres kontroli	P	WP	N
I.	STAN TECHNICZNY			
1.	Usytuowanie zakładu			
2.	Stan techniczny, czystość i przestrzeń robocza zakładu			
3.	Ochrona zakładu przed zewnętrznymi źródłami zanieczyszczeń			
4.	Ochrona zakładu przed szkodnikami			
5.	Kanalizacja zakładu			
6.	Umywalki do mycia rąk			
7.	Ustępy			
8.	Systemy wentylacyjne			
9.	Oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych i magazynowych			
10.	Szatnie dla pracowników			
11.	Rozplanowanie pomieszczeń (zanieczyszczenia krzyżowe)			
12.	Podłogi			
13.	Ściany			
14.	Połączenia ścian i podłóg			
15.	Sufity i zamocowane w górze elementy			
16.	Okna i inne otwory			
17.	Drzwi			
18.	Powierzchnie wykorzystywane w procesie produkcji			
19.	Urządzenia do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu roboczego i wyposażenia			
20.	Warunki do mycia żywności			
21.	Urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością			
22.	Przechowywanie i usuwanie odpadów			

II.	ZAOPATRZENIE ZAKŁADU W WODĘ			
23.	Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi			
24.	Woda technologiczna			
25.	Lód stykający się z żywnością			
26.	Para wodna stykająca się z żywnością			
III.	PERSONEL ZAKŁADU			
27.	Higiena osobista pracowników			
28.	Odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej			
29.	Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie.			
IV.	HIGIENA PRODUKCJI			
30.	Jakość surowców i składników			
31.	Magazynowanie surowców i składników			
32.	Ochrona przed zanieczyszczeniami wewnętrznymi			
33.	Obecność szkodników			
34.	Sposoby postępowania w celu zapewnienia skutecznej ochrony zakładu przed szkodnikami			
35.	Ciągłość łańcucha chłodniczego artykułów łatwo psujących się			
36.	Segregacja żywności			
37.	Rozmrażanie żywności			
38.	Magazynowanie i oznakowanie substancji niebezpiecznych lub niejadalnych			
39.	Przechowywanie sprzętu i środków używanych do sprzątania, mycia i dezynfekcji			
40.	Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością			
41.	Pakowanie żywności			
42.	Procesy technologiczne			
43.	Wyposażenie kontrolno - sterujące urządzeń do obróbki cieplnej i metody kontrolowania skuteczności procesów obróbki cieplnej			
44.	Prawidłowość chłodzenia artykułów po obróbce cieplnej			
45.	Zabezpieczenie przed wtórnym zanieczyszczeniem żywności po ogrzewaniu, a przed pakowaniem			
46.	Pobieranie i przechowywanie próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego			
47.	Mycie i dezynfekcja naczyń			
V.	DYSTRYBUCJA			
48.	Jakość żywności			
49.	Znakowanie żywności			
50.	Wydawanie potraw			
51.	Transport żywności			
VI.	DOKUMENTACJA ZAKŁADU			
52.	Opracowanie, wdrożenie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej: - higieny osobistej i stanu zdrowia osób wykonujących prace w procesie produkcji i w obrocie żywnością,			

	<ul style="list-style-type: none"> - procesów mycia i dezynfekcji, - zaopatrzenia w wodę, - usuwania odpadów i ścieków, - kontroli zabezpieczenia przed szkodnikami, - kwalifikacji i szkoleń pracowników, - konserwacji maszyn i urządzeń; 			
53.	<p>Opracowanie, wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identyfikacja i ocena zagrożeń spełniania przez żywność wymagań zdrowotnych oraz ryzyka ich wystąpienia, a także ustalenie środków kontroli i metod przeciwdziałania tym zagrożeniom, - określenie krytycznych punktów kontroli w celu wyeliminowania lub zminimalizowania występowania zagrożeń, - ustalenie dla każdego krytycznego punktu kontroli wymagań (parametrów), jakie powinien spełniać i określenie granic tolerancji (limitów krytycznych), - ustalenie i wprowadzenie systemu monitorowania krytycznych punktów kontroli, - ustalenie działań korygujących, jeżeli punkt krytyczny nie spełnia wymagań, - ustalenie procedur weryfikacji w celu potwierdzenia, że system HACCP jest skuteczny i zgodny z planem, - opracowanie dokumentacji systemu HACCP dotyczącej etapów jego wprowadzania, - ustalenie sposobu rejestrowania i przechowywania danych oraz archiwizowania dokumentacji systemu; 			
54.	Opracowanie, wdrożenie i stosowanie procedur zabezpieczenia i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadających wymaganiom zdrowotnym			
55.	Prowadzenie i przechowywanie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników i żywności			
56.	Rejestracja przebiegu procesów produkcyjnych			
57.	Przechowywanie dokumentów dotyczących przebiegu procesów produkcyjnych			
58.	Przechowywanie dokumentu dotyczącego pierwszego dopuszczenia do obrotu partii żywności			
59.	Prowadzenie książki kontroli sanitarnej			
Liczba punktów				
Ogólna liczba punktów – max. 59 pkt				
W tym liczba punktów wg haseł wytłuszczonych (max. 5 pkt)				
Ocena zakładu				

Kryteria oceny:

- Zakład żywienia zbiorowego - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów (70% liczby maksymalnej) = 41.
- Zakład żywienia zbiorowego – niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wytłuszczonych wystąpiły oceny N. Liczba punktów poniżej 41.

II. Stwierdzone nieprawidłowości zostały ujęte w protokóle kontroli sanitarnej nr z dnia

III. Uwagi i zastrzeżenia kontrolowanego do niniejszej oceny:

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

.....
*(podpis osoby reprezentującej
podmiot kontrolowany)*

.....
*(podpisy upoważnionych
pracowników organu PIS)*

***podkreślić właściwe**

E. Arkusze oceny stanu sanitarnego środka transportu

- WZÓR -

*Pieczęć państwowego
inspektora sanitarnego*

Arkusze oceny stanu sanitarnego środka transportu żywności

I. Informacje dotyczące sposobu oceny środka transportu

P - ocena pozytywna = 1 pkt, **WP** – stan wymaga poprawy = 0,5 pkt, **N** - ocena negatywna = 0 pkt.

Wstawić znak **X** w odpowiedniej kolumnie tabeli. W przypadku kiedy zagadnienie nie dotyczy zakładu - w kolumnie P wpisać „ND” i liczyć jako 1 pkt.

Lp	Zakres kontroli	P	WP	N
1.	Stan sanitarno – techniczny środka transportu			
	1.1 Prawidłowe oznakowanie środka transportu zależnie od jego przeznaczenia			
	1.2 Powierzchnie ścian i podłogi			
	1.3 Zabezpieczenie przed szkodnikami			
	1.4 Zabezpieczenie przed zanieczyszczeniami			
2.	Wyposażenie środka transportu			
	2.1 Urządzenia służące do zapewnienia odpowiedniej temperatury			
	2.2 Aparatura, sprzęt, materiały używane do załadunku i wyładunku			
	2.3 Opakowania służące do przewożenia żywności			
	2.4 Zbiorniki, cysterny, pojemniki itp.			
3.	Warunki przewozu środków spożywczych			
	3.1 Temperatura przechowywania i przewozu			
	3.2 Monitorowanie temperatury i dokonywanie zapisów z tej czynności			
	3.3 Zachowanie segregacji żywności			
4.	Zgodność z wymaganiami zdrowotnymi przewożonej żywności			
5.	Oznakowanie żywności			
6.	Stan sanitarno – higieniczny			
	6.1 Stan czystości i porządku powierzchni ładunkowej			
	6.2 Zapisy stosowanych procesów mycia i dezynfekcji			

	6.3 Prowadzenie książki kontroli sanitarnej			
7.	Pracownicy			
	7.1 Higiena osobista pracowników			
	7.2 Stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością. Orzeczenia lekarskie			
8.	Obecność szkodników			
Liczba punktów				0
Ogólna liczba punktów – max. Pkt 19				
W tym liczba punktów wg haseł wyłuszczonych (max. 3 pkt)				
Ocena zakładu				

Kryteria oceny:

- Środek transportu - zgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonych uzyskał oceny P lub WP. Minimalna liczba punktów(70% liczby maksymalnej) = 13.
- Środek transportu - niezgodny z wymaganiami: w zakresie haseł wyłuszczonych wystąpiły oceny N. Ogólna liczba punktów poniżej 13.

II. Stwierdzone nieprawidłowości zostały ujęte w protokóle kontroli sanitarnej nr z dnia

III. Uwagi i zastrzeżenia kontrolowanego do niniejszej oceny:

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

.....
*(podpis osoby reprezentującej
podmiot kontrolowany)*

.....
*(podpisy upoważnionych
pracowników organu PIS)*

***podkreślić właściwe**

Protokół kontroli sanitarnej

- WZÓR -

Pieczęć państwowego
inspektora sanitarnego

.....
(Miejscowość i data)

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ Nr

W dniu/ ach upoważniony/ -eni pracownik/ -cy Stacji Sanitarно-
Epidemiologicznej w

.....
(imiona i nazwiska, stanowiska służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

przy współudziale*

.....
(nazwa organu urzędowej kontroli żywności uczestniczącego w czynnościach kontrolnych)

.....
(imiona i nazwiska, stanowiska służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych innego organu urzędowej kontroli)

przeprowadzili

.....
(określić rodzaj kontroli)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851, z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art. 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2000 r. Nr 98, poz 1071, z późn. zm.). Procedury kontroli określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 2007 r. w sprawie procedur urzędowych kontroli żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr ..., poz. ...).

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu

1. Zakład kontrolowany:

.....
(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

.....
(adres)

NIP REGON

PESEL

TEL. FAX

E-MAIL

Numer i data wydania decyzji PIS stwierdzającej spełnienie wymagań wynikającej z art. 63 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).

.....
2. Kierujący zakładem kontrolowanym:

.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu kontrolowanego:

.....
(imię i nazwisko, stanowisko)

.....
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli:.....

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:.....

.....
.....

II. 1. Opis stanu faktycznego**, (**charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład**)

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

.....
II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono oraz zalecenia pokontrolne.

.....
.....

2. Zgodnie z art. 10 kpa na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych:

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

3. W książce kontroli sanitarnej i książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt

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

O usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierujący kontrolowanym zakładem jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia podmiotu kontrolowanego lub osoby reprezentującej kontrolowanego**. Pan (i) wnosi / nie wnosi ** uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

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

5. Uwagi osoby kontrolującej.....

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

6. Czas trwania kontroli: od..... do

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w..... jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany. (W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji lub dołączyć złożone na piśmie stanowisko.)

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

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

.....
(podpis osoby reprezentującej podmiot kontrolowany)

.....
(podpisy upoważnionych pracowników organu PIS)

.....
(podpisy świadków)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach).....
otrzymałem (-am) w dniu

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Kierujący zakładem/ osoba upoważniona w terminie 14 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

**Niniejszy protokół stanowi potwierdzenie zawiadomienia strony o wszczęciu postępowania administracyjnego w rozumieniu art. 61 § 4 Kodeksu postępowania administracyjnego/
Niniejszy protokół kończy postępowanie administracyjne w ramach przeprowadzonej kontroli****

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu/obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Inspektora Sanitarnego w powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono* wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

*- wypełnia się w przypadku, gdy w czynnościach kontrolnych uczestniczą przedstawiciele innego organu urzędowej kontroli żywności

** - niewłaściwe skreślić

Protokół kontroli sprawdzającej

- WZÓR -

*Pieczęć państwowego
inspektora sanitarnego*

.....
(Miejscowość i data)

PROTOKÓŁ KONTROLI SPRAWDZAJĄCEJ Nr

W dniu/ ach upoważniony/ -eni pracownik/ -cy Stacji Sanitarno-
Epidemiologicznej w

.....
(imiona i nazwiska, stanowiska służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

przy współudziale*

.....
(nazwa organu urzędowej kontroli żywności uczestniczącego w czynnościach kontrolnych)

.....
(imiona i nazwiska, stanowiska służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych innego organu urzędowej kontroli)

.....
przeprowadzili kontrolę sprawdzającą wykonanie obowiązków określonych decyzją Nr
..... z dnia

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851, z późn. zm.), w związku art. 67 § 1 oraz art.

68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2000 r. nr 98, poz 1071, z późn. zm.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 2007 r. w sprawie procedur urzędowych kontroli żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr, poz. ...).

W.....

(nazwa kontrolowanego zakładu / obiektu, adres)

Czynności kontrolne były wykonywane w obecności

.....

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu kontrolowanego)

.....

.....

.....

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

.....

1. W wyniku kontroli stwierdzono:

a) wykonanie** pkt.....

b) niewykonanie** pkt.....

obowiązków wynikających z decyzji z dnia znak :

.....

.....

wydanej przez Państwowego Inspektora Sanitarnego w

.....,

lub/oraz** innych doraźnych zaleceń pokontrolnych zawartych w protokóle kontroli sanitarnej z

dnianr

.....

(opis stanu faktycznego z przytoczeniem niewykonania któregośkolwiek z nałożonych obowiązków)

.....

.....

.....

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

2. Zobowiązany do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości był

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

(podać nazwę i siedzibę kontrolowanego zakładu / obiektu, imię i nazwisko oraz adres osoby fizycznej)

3. Dodatkowe informacje dotyczące stanu faktycznego:

.....
(np. nieprawidłowości, uchybienia sanitarne, inne uwagi)
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

4. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów:

.....

(wskazać podstawy prawne)

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

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

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

6. W czasie kontroli sanitarnej dokonano / nie dokonano** wpisu do książki kontroli sanitarnej i książki kontroli:

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

7. Uwagi i zastrzeżenia kierownika / przedstawiciela zakładu / obiektu**.

Pan (i) wnosi / nie wnosi ** uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego:

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

8. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt niniejszego protokołu ukarano

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości.....zł

(nr mandatu karnego)

w oparciu o,
.....,

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia.....
nr

9. Czas trwania kontroli: od do

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w..... jednobrzmiących
egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu go został podpisany.
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

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

10. Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

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

(podać numer strony protokołu, wyrazy błędne i wyrazy, które je zastępują)

.....
(podpis osoby reprezentującej
podmiot kontrolowany)

.....
(podpisy upoważnionych
pracowników organu PIS)

.....
.....
(podpisy świadków)

**Niniejszy protokół stanowi potwierdzenie zawiadomienia strony o wszczęciu postępowania administracyjnego w rozumieniu art. 61 § 4 Kodeksu postępowania administracyjnego/
Niniejszy protokół kończy postępowanie administracyjne w ramach przeprowadzonej kontroli****

Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach)
otrzymałem (-am) w dniu

.....
(podpis i pieczęć odbierającego protokół)

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu / obiektu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Inspektora Sanitarnego w powielany inaczej, jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono** wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....

*(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej /
kierownika technicznego/ zastępcy)*

*- wypełnia się, jeżeli w czynnościach kontrolnych uczestniczą przedstawiciele innego organu
urzędowej kontroli żywności

** - niewłaściwe skreślić

Załącznik nr 7

Protokół kontroli przywożonej z państw trzecich/wywożonej poza terytorium Unii Europejskiej
partii towarów (produktów)

- WZÓR -

*Pieczęć państwowego
inspektora sanitarnego*

.....
Miejscowość, data

**PROTOKÓŁ
KONTROLI PRZYWOŻONEJ Z PAŃSTW TRZECICH/WYWOŻONEJ POZA
TERYTORIUM UNII EUROPEJSKIEJ PARTII TOWARÓW (PRODUKTÓW)***

W dniu/ach upoważniony/ -eni pracownik/ -cy Granicznej/
Powiatowej* Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w

.....
(imiona i nazwiska, stanowiska służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)
.....
.....

przeprowadzili graniczną kontrolę sanitarną przywożonej z państw trzecich/wywożonej poza terytorium Unii Europejskiej partii towarów (produktów)*.

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851, z późn. zm.), art. 73 i 80 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225), oraz przepisów rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 3, t. 45, str. 200) i rozporządzenia Ministra Zdrowia z

dnia 2007 r. w sprawie wzoru wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych (Dz. U. Nr ..., poz.).

Sposób przeprowadzania kontroli określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia2007r. w sprawie procedur urzędowych kontroli żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr ..., poz. ...).

Kontrolę przeprowadzono w obecności:

I. Przegląd dokumentacji – zgłoszenie:

Importer/spedytor:

Kraj pochodzenia:

Środek transportu:.....

.....

WYKAZ TOWARÓW (PRODUKTÓW):

Lp.	Nazwa towaru (produktu), producent	Numer środka transportu - kontener/samochód*	Wielkość partii	Rodzaj i wielkość opakowań	Kod oznaczenia	Data min. trwałości/termin przydatności/kod, oznaczenia*

II. Ocena warunków transportu i składowania*:

.....
.....

III. Oględziny i ocena zgodności z wymaganiami zdrowotnymi:

.....
.....

IV. Wyposażenie podczas kontroli:

.....

V. Integralną częścią protokołu są załączniki

.....

VI. Czas trwania kontroli od do

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie po odczytaniu i omówieniu został podpisany. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

.....

.....

Poprawki i uzupełnienia do protokołu:

.....

.....

(podać: numer strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

.....

(podpis importera/przedstawiciela)

.....

(podpis osoby kontrolującej)

Otrzymują:

1.

2.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanej partii towarów (produktów).

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Inspektora Sanitarnego w powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono* wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....

*(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej /
kierownika technicznego/ zastępcy)*

*** zaznaczyć właściwe**

Protokół pobrania próbek żywności lub materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, próbek sanitarnych* do badań laboratoryjnych

- WZÓR -

*Pieczęć państwowego
inspektora sanitarnego*

**PROTOKÓŁ POBRANIA PRÓBEK ŻYWNOCI LUB MATERIAŁÓW I WYROBÓW
PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOCIĄ, PRÓBEK SANITARNYCH *
DO BADAŃ LABORATORYJNYCH**

nr

**(stanowiący dowód i pokwitowanie urzędowego pobrania próbek do badań
laboratoryjnych)**

....., dnia

(miejsowość)

godz.

Na podstawie art. 25 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2006 r. Nr 122, poz. 851, z późn. zm.) oraz procedury pobierania próbek do badań w ramach nadzoru bieżącego określonej w załączniku nr 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia w sprawie procedur urzędowych kontroli żywności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr ..., poz. ...), zostały pobrane do badań laboratoryjnych przez:

.....
(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do przeprowadzania czynności kontrolnych)

W

(nazwa i adres zakładu, w którym pobrano próbki)

.....
w obecności
.....

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

niziej wymienione próbki towarów (produktów)

	1	2	3
Numer (znak) próbki			
Nazwa (rodzaj) próbki/ kategoria i nazwa towaru (produktu)*			
Nazwa i adres producenta/kraj pochodzenia/importera			
Termin przydatności do spożycia/data min. trwałości (nie dotyczy)*			
Data produkcji/data dostawy próbki *			
Identyfikacja partii (nr partii,)			
Wielkość partii, z której pobrano próbki (szt., kg itp.)			
Liczba próbek pobranych z danej partii			

Wielkość próbki (masa, objętość)			
Kontrpróbki zabezpieczono*, sposób zabezpieczenia kontrpróbki	tak/nie	tak/nie	tak/nie
Sposób pobrania próbki (losowo*, zgodnie z normą – nr i tytuł* rozporządzeniem*			
Wartość pobranych próbek			

niziej wymienione próbki sanitarne

	1	2	3
Numer próbki			
Rodzaj próbki			
Określenie miejsca, powierzchni przedmiotu z którego pobrano próbki			
Liczba pobranych próbek			

1. Określenie celu pobrania próbki

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

2. Opis okoliczności pobrania próbek oraz dokumentacji posiadanej przez zakład (np. nr faktury, data dostawy, warunki przechowywania próbki w zakładzie – temperatura, wilgotność, obecność szkodników itp. – stosownie do rodzaju pobranej próbki).

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

3. Ustalenie danych osoby wydającej próbkę

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe)

.....

Data urodzenia imiona rodziców

.....

Nr i seria dowodu osobistego.....

4. Kierujący zakładem/osoba go reprezentująca **wnosi / nie wnosi** * zastrzeżeń do protokołu oraz co do sposobu pobrania próbek:.....

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli:

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

6. Czas trwania kontroli: od do

7. Protokół sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w 2 egzemplarzach*, z których jedną kopię, po odczytaniu pozostawiono w zakładzie.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu

.....
.....

(podać: numer strony protokołu, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

9. W czasie kontroli dokonano/nie dokonano* wpisu do książki kontroli sanitarnej

.....
.....

.....
*(podpis osoby reprezentującej
podmiot kontrolowany)*

.....
*(podpisy upoważnionych
pracowników organu PIS)*

Warunki transportu próbki z miejsca pobrania do laboratorium (temperatura, czas, opakowanie transportowe itp.).....

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

Potwierdzenie przekazania próbki do laboratorium

Po dokonaniu oceny przez pracownika laboratorium
próbek pobranych przy protokole pobrania nr, kolumny nr
..... zostały / nie zostały* przyjęte do laboratorium

.....
.....
celem
.....
.....
.....
.....

Data i godzina przekazania próbki:
.....

.....
(imię i nazwisko osoby przekazującej próbkę (-i))

.....
(imię i nazwisko osoby przyjmującej próbkę (-i))

Określenie przyczyny nie przyjęcia pobranej próbki do badań laboratoryjnych*
.....
.....
.....
.....
.....

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono / nie zatwierdzono* wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:
.....

*(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)*

*** niepotrzebne skreślić**

Załącznik nr 9

Rejestr protokołów pobrania próbek do badań laboratoryjnych oraz pobranych próbek

- WZÓR -

Lp.	Data wpisu	Nazwa i adres kontrolowanego zakładu	Określenie ilości i rodzaju pobranych próbek do badań (w tym zapis dotyczący pobrania kontrpróbki)	Nr protokołu pobrania próbek do badań	Data przekazania próbek do laboratorium	Podpis upoważnionego pracownika
1	2	3	4	5	6	7

WZÓR

<i>Nazwa i adres jednostki przeprowadzającej badanie</i>	Data wystawienia świadectwa	
	Strona/stron	

ŚWIADECTWO POTWIERDZAJĄCE WYNIKI BADAŃ LABORATORYJNYCH
pobranych próbek środków spożywczych/materiałów lub wyrobów przeznaczonych do kontaktu
z żywnością* nr

Nazwa i adres zakładu, z którego pobrano próbkę	
Rodzaj próbki	
Nr protokołu pobrania próbki	
Nr próbki/próbek	
Próbka pobrana przez - próbkobiorca	
Metoda pobierania	
Opis próbki	
Data przyjęcia próbki	
Data rozpoczęcia/zakończenia badań	

Uzasadnienie

Projekt rozporządzenia jest wykonaniem upoważnienia zawartego w art. 74 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).

Projektowane rozporządzenie określa szczegółowe procedury dotyczące przeprowadzania urzędowych kontroli w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W tym czynności kontrolnych obejmujących kontrolę dokumentacji, obowiązujących w zakładzie wewnętrznych systemów kontroli jakości żywności i przestrzegania zasad higieny (w tym systemu HACCP) oraz higieny personelu. Procedury pobierania i analizy próbek oraz wzory świadectwa potwierdzającego wyniki badanych próbek. Wzory stosowanej w trakcie kontroli dokumentacji, w tym wzory arkuszy ocen stanu sanitarnego oraz protokołów kontroli sanitarnej.

Projekt rozporządzenia uwzględnia wymagania określone w art. 8 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, Rozdz. 3, t. 45, str. 200), zobowiązującego państwa członkowskie do opracowania procedur dotyczących przeprowadzania urzędowych kontroli żywności.

Dotychczas stosowane były procedury urzędowych kontroli żywności wprowadzone zarządzeniem wewnętrznym Głównego Inspektora Sanitarnego, które ze względu na wymagania określone w rozporządzeniu nr 882/2004 muszą zostać zastąpione aktem ogólnie obowiązującym.

Projektowane rozporządzenie nie podlega procedurze notyfikacji w rozumieniu przepisów rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie sposobu funkcjonowania krajowego systemu notyfikacji norm i aktów prawnych (Dz. U. Nr 239, poz. 2039, z późn. zm.).

Projektowane rozporządzenie nie spowoduje skutków finansowych dla budżetu państwa, ponieważ zadania i czynności określone projektem rozporządzenia są aktualnie realizowane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Projekt rozporządzenia jest zgodny z prawem UE.

Ocena Skutków Regulacji
projektu rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie procedur urzędowych kontroli
żywności

1. Podmioty, na które oddziałują projektowane regulacje

Projektowane rozporządzenie obejmuje zakresem regulacji organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzające urzędową kontrolę żywności. Wejście w życie rozporządzenia przyczyni się do usprawnienia urzędowej kontroli żywności przeprowadzanej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, nie nakładając jednocześnie na pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej dodatkowych czynności proceduralnych. Obecnie organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej pracują w oparciu o procedury, które są wprowadzone Zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego. Projektowane rozporządzenie będzie korzystne dla przedsiębiorców z branży spożywczej, gdyż w sposób przejrzysty zostaną określone zasady, na których podstawie organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej będą przeprowadzały urzędowe kontrole żywności.

2. Wyniki przeprowadzonych konsultacji społecznych.

W ramach konsultacji projekt zostanie przekazany do konsultacji związkom i zrzeszeniom przedsiębiorców branży spożywczej zajmujących się produkcją i obrotem żywnością, w tym Radzie Gospodarki Żywnościowej oraz organizacjom konsumentów – Radzie Krajowej Federacji Konsumentów, Stowarzyszeniu Konsumentów Polskich i Stowarzyszeniu Ochrony Zdrowia Konsumentów. Wyniki konsultacji zostaną omówionej w niniejszej ocenie po ich zakończeniu. Projekt zostanie również opublikowany na stronach Biuletynu Informacji Publicznej Ministerstwa Zdrowia.

3. Wpływ regulacji na sektor finansów publicznych, w tym budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego.

Projektowane regulacje nie będą miały wpływu na budżet państwa i budżety jednostek samorządu terytorialnego, ponieważ zadania i czynności określone projektem rozporządzenia są aktualnie realizowane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

4. Wpływ regulacji na rynek pracy.

Regulacje zaproponowane w projekcie rozporządzenia nie będą miały wpływu na rynek pracy.

5. Wpływ regulacji na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość.

Projektowane regulacje nie będą miały wpływu na konkurencyjność gospodarki i przedsiębiorczość.

6. Wpływ regulacji na sytuację i rozwój regionów.

Regulacje zaproponowane w projekcie rozporządzenia nie będą miały wpływu na sytuację i rozwój regionów.

7. Wpływ regulacji na zdrowie ludzi.

Wejście w życie rozporządzenia przyczyni się do usprawnienia urzędowej żywności przeprowadzanej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Tym samym regulacje zaproponowane w projekcie przyczynią się do skuteczniejszego zapewniania spełniania odpowiednich wymagań zdrowotnych przez żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością wprowadzanych do obrotu albo znajdujących się w obrocie.