

LPWIS.NSHŻ.1611.2.3.2023.EK

Łódź, dnia 15.12.2023r.

**Pan
Sławomir Mucha
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Łowiczu**

**Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Łowiczu
99-400 Łowicz
ul. Podrzeczna 24**

Wystąpienie pokontrolne

Na podstawie:

- ustawy z dnia 15 lipca 2011r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. 2020, poz. 224)
- art. 8 a, art. 10 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej
(Dz. U. z 2023r. poz. 338, z późn. zm.)

w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Łowiczu ul. Podrzeczna 24 w dniu 27 października 2023 r. przeprowadzona została kontrola problemowa przez:

- starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 106/2023 z dnia 23.10.2023r.),
- starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 107/2023 z dnia 23.10.2023r.)
- starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 108/2023 z dnia 23.10.2023r.) oraz
- starszego asystenta w Sekcji ds. Suplementów Diety w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 109/2023 z dnia 23.10.2023r.)

w zakresie:

I. przedmiot kontroli:

1. nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE,
2. urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności,

3. urzędowe kontrole mięsa i jego przetworów w zakresie znakowania i substancji dodatkowych, przeprowadzane w obiektach obrotu żywnością,
4. nadzór nad wdrażaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz systemu HACCP w zakładach produkcji i obrotu żywnością,
5. nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego,
6. nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz żywnością wzbogacaną
7. prawidłowość działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF,
8. nadzór nad realizacją przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art.18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
9. nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania,
10. nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów,
11. terminowość rozpatrywania spraw, wniosków i skarg zgłaszanych do PSSE oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach,
12. nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

II. okres objęty kontrolą : 2021r., 2022r. i okres od 01.01.2023r. do 26.10.2023r.

W wyniku przeprowadzonej kontroli problemowej kontrolowana działalność PSSE w Łowiczu została oceniona pozytywnie z uchybieniem na podstawie następujących ustaleń:

Podczas kontroli sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad zakładami produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (automatu do lodów, wytwórni lodów, cukierni, piekarni, sklepu mięsno-wędliniarskiego, sklepu spożywczego, 2 gospodarstw rolnych, restauracji, bloku żywienia w przedszkolu, sklepu zielarsko-medycznego, zakładu produkcji suplementów diety oraz

wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2021r. 2022r. i w okresie od 01.01.2023r. do 26.10.2023 r.

W 2021 r. pod nadzorem PPIS w Łowiczu znajdowały się 1943 zakłady produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w tym 1016 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego). W ww. obiektach zaplanowano 242 kontrole, w tym 29 kontroli w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano 280 obiektów, przeprowadzono 382 kontrole, w tym 168 kontroli planowanych oraz 214 kontroli nieplanowanych. Wydano 10 decyzji administracyjnych w tym 1 decyzję czasowego unieruchomienia i przerwania produkcji. Nałożono 9 mandatów karnych na sumę 3 050, 00 zł.

W 2022 r. pod nadzorem PPIS w Łowiczu znajdowało się 2119 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w tym 1078 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego).

W ww. obiektach zaplanowano 225 kontroli, w tym 30 kontroli w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano 328 obiektów, przeprowadzono 460 kontroli, w tym 172 kontrole planowane oraz 288 kontroli nieplanowanych.

Wydano 15 decyzji administracyjnych, w tym 2 decyzje czasowego unieruchomienia i przerwania produkcji. Nałożono 7 mandatów karnych na sumę 3 500,00 zł.

W okresie od 01.01.2023 r. do 26.10.2023 r. pod nadzorem PPIS w Łowiczu znajdowały się 2152 zakłady produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w tym 1118 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego).

W ww. okresie zaplanowano 205 kontroli, w tym 31 kontroli w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano 238 obiektów, przeprowadzono 374 kontrole, w tym 161 kontroli planowanych oraz 213 kontroli nieplanowanych.

Wydano 9 decyzji administracyjnych, nałożono 17 mandatów karnych na sumę 7 300,00 zł.

Ad. 1/

Nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE

Sprawdzono dokumentację 3 obiektów:

1. Automat do lodów
2. Wytwórnia lodów
3. Cukiernia

Ad. 1) Automat do lodów

został zatwierdzony decyzją PPIS w Łowiczu znak: PPIS.SBŻ.4400.15.2020 z dnia 04.05.2020 r. do prowadzenia działalności polegającej na produkcji lodów z automatu włoskich oraz świderków, serwowaniu kawy i napojów zimnych, sprzedaży lodów tradycyjnych, przy użyciu naczyń jednorazowego użytku.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W 2021r. zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2021r.

Wykonano: 10.06.2021 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

W 2021r. zaplanowano pobranie:

- 5 próbek lodów na bazie mleka do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu lipcu.

W dniu 19.07.2021r. w ww. obiekcie w ramach urzędowej kontroli pobrano 5 próbek lodów o smaku krówka z makiem do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 25 g (protokół pobrania próbek żywności nr 36/SBŻ/21 z dnia 19.07.2021r.)

Próbki nie zostały zakwestionowane.

W 2022r. zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2022 r.

Wykonano: 21.06.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

W 2022r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2023r.** zaplanowano 1 kontrolę – sierpień 2023 r.

Wykonano: 04.09.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

W 2023r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Ad. 2) Wytwórnia lodów

została zatwierdzona decyzją PPIS w Łowiczu znak: PPIS-SHŻ-43052/O/11/1/2/15 z dnia 10.02.2015r. do:

- prowadzenia działalności produkcyjnej opartej na produkcji lodów metodą tradycyjną, lodów z automatu, gofrów, rurek ze śmietaną i deserów lodowych,
- serwowania kawy w naczyniach jednorazowego użytku,
- sprzedaży ciast.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W **2021r.** zaplanowano 1 kontrolę – lipiec 2021r.

Wykonano 08.07.2021 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie

W 2021r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2022r.** zaplanowano 1 kontrolę – lipiec 2022r.

Wykonano: 30.06.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie

W 2022r. zaplanowano pobranie:

- **5** próbek lodów na bazie mleka do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu wrześniu
- **5** próbek lodów na bazie wody do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu wrześniu

W dniu 12.09.2022r. pobrano **5** próbek lodów śmietankowych i **5** próbek lodów malinowych do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g w innej wytwórni lodów (protokół pobrania próbek żywności nr 43/SBŻ/2022 z dnia 12.09.2022r.), gdyż wyznaczony do poboru próbek zakład był zamknięty.

Próbki nie zostały zakwestionowane.

W **2023r.** zaplanowano 1 kontrolę – lipiec 2023 r.

Wykonano: 03.07.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie

W **2023r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Ad. 3) Cukiernia

zakład został zatwierdzony decyzją PPIS w Łowiczu znak: PPIS.SBŻ.4400.8.2020 z dnia 10.03.2020r. do prowadzenia działalności polegającej na:

- wypieku: ciast na torty, wyrobów cukierniczych i ciast typu tarta na potrzeby kawiarni,
- przygotowaniu oraz sprzedaży deserów i wyrobów cukierniczych,
- serwowaniu: napojów gorących, napojów zimnych, deserów lodowych,
- sprzedaży klientom kawiarni: ciast, lodów, tortów-z użyciem naczyń jednorazowego użytku.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W **2021r.** zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2021r.

Wykonano: 08.07.2021 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W **2021r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2022r.** nie planowano kontroli

W **2022r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2023r.** zaplanowano 1 kontrolę – maj 2023 r.

Wykonano: 20.06.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W **2023r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/34/34/21 z dnia 10.06.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr SBŻ/4/45/2021 z dnia 19.07.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/34/43/22 z dnia 21.06.2022r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/34/68/23 z dnia 04.09.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej Nr SBŻ/34/70/23 z dnia 05.09.2023r.

2) Wytwórnia lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/32/21 z dnia 08.07.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/32/22 z dnia 30.06.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/33/23 z dnia 03.07.2023r.

3) Cukiernia

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/42/21 z dnia 08.07.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/32/23 z dnia 20.06.2023r.

wynika, że w czasie kontroli sanitarnych w zakładach, w których prowadzona jest produkcja żywności gotowej do spożycia zwracano uwagę na jakość zdrowotną stosowanych do produkcji surowców i dodatków do żywności, warunki przechowywania żywności, prawidłowość prowadzonych procesów technologicznych, w tym stosowania dodatków do żywności zgodnie z przepisami *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności*, prowadzoną w zakładach dokumentację dot. realizacji przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art.18 *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*, a także dokumentację dot. realizacji zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w ww. zakładach dokonywano oceny wdrożenia zasad GHP/GMP oraz weryfikacji prawidłowości funkcjonowania procedur opartych na zasadach HACCP, ze szczególnym uwzględnieniem sprawdzenia czy przedsiębiorcy właściwie przeprowadzili analizę zagrożeń i zidentyfikowali krytyczne punkty kontroli, czy prowadzony jest ich monitoring oraz czy do procedur HACCP zostały włączone w stosownych przypadkach przepisy *rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. str. 1 z późn. zm.)*.

W protokołach z kontroli sanitarnych zakładów stosujących w produkcji środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego uwzględniano informacje odnośnie prawidłowości dokumentacji wymaganej przepisami weterynaryjnymi.

Z dokumentacji wynika, że w czasie kontroli stosowano wzorcowane termometry w celu sprawdzenia prawidłowości przechowywania artykułów łatwo ulegających zepsuciu oraz odnotowywano w protokołach kontroli dokonanie weryfikacji prowadzonych zapisów w ramach realizacji zasad GHP/GMP.

Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach produkujących żywność RTE sprawdzano, opracowane w ramach kontroli wewnętrznej, harmonogramy poboru próbek wyrobów gotowych oraz wyniki badań wyrobów, wykonywanych przez przedsiębiorców m.in. w kierunku zgodności z kryteriami określonymi w *rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami)*, a także wyniki badań wymazów z obszaru produkcji np.:

Ad. 1) Automat do lodów

- sprawozdanie z badań nr FC300162 z dnia 18.04.2021r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody świderek – wanilia) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)
- sprawozdanie z badań nr FC300163 z dnia 18.04.2021r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody gałkowe – ajerkoniak - Frezer) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)
- sprawozdanie z badań nr FC382727 z dnia 09.04.2022r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody włoskie śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)
- sprawozdanie z badań nr FC382728 z dnia 09.04.2022r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody gałkowe orzech laskowy) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)
- sprawozdanie z badań nr FC461486 z dnia 25.04.2023r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody

świderek – wanilia) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)

- sprawozdanie z badań nr FC461487 z dnia 25.04.2023r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody gałkowe mascarpone) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)

- sprawozdanie z badań nr SC153228 z dnia 28.04.2023r. wymazów z powierzchni (maszyna do lodów II) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*

Ad. 2) Wytwórnia lodów

- sprawozdanie z badań nr 34374-05-21P->34378-05-21P z dnia 01.06.2021r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody mleczne tradycyjne-bezowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)

- sprawozdanie z badań nr 27690-06-22P z dnia 18.06.2022r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody mleczne) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)

Ad. 3) Cukiernia

- sprawozdanie z badań nr 48811-07-21P->48815-07-21P z dnia 27.07.2021P r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Tort śmietanka malina*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)

- sprawozdanie z badań nr 48810-07-21C z dnia 27.07.2021 r. wymazu z powierzchni (Błat - produkcja) w kierunku obecności *Salmonella spp.*

- sprawozdanie z badań nr 48809-07-21C z dnia 27.07.2021 r. wymazu z powierzchni (Błat - produkcja) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

Próbki wyrobów gotowych zbadane w ramach kontroli wewnętrznej w przedmiotowych zakładach spełniały wymagania *rozporządzenia Komisji (WE)*

Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji tj.

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/34/34/21 z dnia 10.06.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/34/43/22 z dnia 21.06.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/34/68/23 z dnia 04.09.2023r.

dot. Automatu do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/32/21 z dnia 08.07.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/32/22 z dnia 30.06.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/33/23 z dnia 03.07.2023r.

dot. Wytwórni lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/42/21 z dnia 08.07.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/32/23 z dnia 20.06.2023r.

dot. Cukierni

stwierdzono, że podczas kontroli w nadzorowanych zakładach wykorzystywane były listy pytań kontrolnych odpowiednio: dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych, dla zakładów produkcji żywności stosujących dodatki do żywności, dla zakładów produkcji żywności w zakresie zanieczyszczeń, dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w **przedszkolu** wynika, iż w dniach: 03.11.2021r. i 21.02.2023r. przedstawiciele PPIS w Łowiczu przeprowadzili kontrole sanitarne w ww. placówce (protokoły kontroli sanitarnej nr SBŻ/39/65/21 i SBŻ/39/9/23), w której prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadania, obiady i podwieczorki).

Z protokołów kontroli wynika, iż stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń i wyposażenia ww. zakładu w dniach kontroli nie budził zastrzeżeń. W obiekcie opracowano i wdrożono procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP. Zapisy

w rejestrach oraz monitorowanie punktów krytycznych prowadzone są systematycznie.

W trakcie przeprowadzonych kontroli dokonano oceny jadłospisów, które były prawidłowo zestawione pod względem odżywczym zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).

Jadłospisy dostępne były na tablicy ogłoszeń w korytarzu. Informacje zawarte w jadłospisach były zgodne z wymaganiami *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)* (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011r., str. 18 z późn. zm.).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 2/

Urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności

Próbki środków spożywczych do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w zakresie zanieczyszczeń w żywności pobierane były zgodnie z Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2021r., 2022r. i 2023 r.

Próbki środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie pobierane w nadzorowanych obiektach dowożone są do laboratorium PSSE w Skierniewicach w termotorbach z monitorowaną temperaturą własnym środkiem transportu lub samochodem do przewozu próbek nietrwałych mikrobiologicznie należącym do WSSE w Łodzi.

Pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole żywności wyposażeni są w :

- termometry ze świadectwem wzorcowania, służące do dokonywania weryfikacji prawidłowości przechowywania artykułów łatwo ulegających zepsuciu i prowadzonych zapisów w ramach realizacji zasad GHP/GMP w nadzorowanych obiektach (obecnie na stanie znajdują się 3 termometry)

- termotorby (obecnie na stanie znajduje się 7 termotoreb)
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności do badań w kierunku zanieczyszczeń.

W 2021r. do badań mikrobiologicznych pobrano **102** próbki środków spożywczych, próbek nie kwestionowano.

Do badań w kierunku oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych pobrano **1** próbkę surowego mięsa wieprzowego. W wyniku badań z próbki nie wyizolowano bakterii *E. coli* wytwarzających ESBL, AmpC ani *E. coli* wytwarzających karbapenemazy.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **70** próbek środków spożywczych. Pod względem przebadanych parametrów zdyskwalifikowano **1** próbkę sałatki z uwagi na stwierdzenie zawartości niezadeklarowanego przez producenta na opakowaniu ww. produktu kwasu benzoowego (protokół pobrania próbek żywności nr 34/SBŻ/21 z dnia 12.07.2021r., sprawozdanie z badań nr OL.9052.PBŻiPK.503.120.2.2021 z dnia 19.07.2021r., ocena środka spożywczego nr 32/SBŻ/21 z dnia 21.07.2021r.). W związku z powyższym PPIS w Łowiczu o przedmiotowej sprawie poinformował właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta przedmiotowej sałatki - PPIS w Koszalinie, który następnie przekazał sprawę według właściwości Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Koszalinie.

W 2022 r. do badań mikrobiologicznych pobrano **115** próbek żywności, próbek nie kwestionowano.

Do badań w kierunku oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych pobrano **1** próbkę surowego mięsa brojlerów. W wyniku badań z próbki nie wyizolowano bakterii *E. coli* wytwarzających ESBL, AmpC ani *E. coli* wytwarzających karbapenemazy.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **66** próbek środków spożywczych, próbek nie kwestionowano.

W okresie 01.01.2023 r. - 26.10.2023r. do badań mikrobiologicznych pobrano 41 próbek żywności, próbek nie kwestionowano.

Do badań w kierunku oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych pobrano 1 próbkę surowego mięsa wołowego. W wyniku badań z próbki nie wyizolowano bakterii *E. coli* wytwarzających ESBL, AmpC ani *E. coli* wytwarzających karbapenemazy.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 73 próbki środków spożywczych.

Pod względem przebadanych parametrów zdyskwalifikowano 1 próbkę bobu z uwagi na przekroczenie NDP pozostałości pestycydu - flonikamidu (protokół pobrania próbek żywności nr 32/SBŻ/2023 z dnia 03.07.2023r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.494.2023 z dnia 17.07.2023r.).

W związku z powyższym PPIS w Łowiczu przekazał do ŁPWIS powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań oraz powiadomił Wojewódzki Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Łodzi – Oddział w Łowiczu – właściwy ze względu na siedzibę producenta przedmiotowego bobu.

Ponadto PPIS w Łowiczu zobowiązał właściciela gospodarstwa rolnego do wykonania badań właścicielskich bobu w kierunku pozostałości pestycydów i przedstawienia ich wyników w siedzibie PSSE w Łowiczu przed wprowadzeniem go do obrotu handlowego w następnym sezonie.

Sprawdzono :

- protokół pobrania próbek żywności Nr 14/SBŻ/2023 z dnia 03.04.2023 r. dot. próbek produktu pn. „Estragon suszony luz” pobranych do badań mikrobiologicznych (oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g) oraz obecności zanieczyszczeń biologicznych i fizycznych oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 20/SBŻ/23 z dnia 24.04.2023r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 53/SBŻ/2022 z dnia 07.11.2022 r. dot. próbki pn. „Ogórki kiszane” pobranej do badań m.in. w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, kadm, rtęć) oraz ocenę jakości środka spożywczego

Nr 81/SBŻ/22 z dnia 19.08.2022 r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 58/SBŻ/2022 z dnia 14.11.2023 r. dot. próbki pn. „Mąka żytnia typ 580” pobranej do badań w kierunku zawartości mikotoksyn oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 89/SBŻ/22 z dnia 29.12.2022r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 29/SBŻ/2023 z dnia 26.06.2023 r. dot. próbki produktu z grupy żywności specjalnego przeznaczenia, pobranej do badań w kierunku oznaczania zawartości azotanów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 29/SBŻ/23 z dnia 17.07.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 9/SBŻ/21 z dnia 10.05.2021 r. dot. próbki: pn. „Olej wyborny rzepakowy” pobranej do badań w kierunku oznaczania zawartości 3-MCPD oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 30/SBŻ/21 z dnia 14.07.2021 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 56/SBŻ/23 z dnia 02.10.2023 r. dot. próbki pn. „Brokuł” pobranej do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 72/ SBŻ/23 z dnia 25.10.2023 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 13/SBŻ/23 z dnia 20.03.2023 r. dot. próbki pn. „Kakao zawartość tłuszczu 11% ” pobranej do badań w kierunku zanieczyszczenia WWA oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 14/SBŻ/23 z dnia 12.04.2023 r.

Ze sprawdzonej dokumentacji wynika, iż:

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości mikotoksyn pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 70 z 09.03.2006r., str.12, z późn. zm.)*
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości azotanów pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1882/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.*

ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów azotanów w niektórych środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006 r. str. 25)

- próbki środków spożywczych do badań w kierunku: zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA), zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz zawartości 3-MCPD pobrane zostały zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88/29 z 29.03.2007r. z późn. zm.)*

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku pozostałości pestycydów pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów (Dz. U. Nr 207, z dnia 9 listopada 2007r., poz. 1502)*

- próbki żywności do badań mikrobiologicznych pobrane zostały zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. z późn. zm.)*

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 3/

Urzędowe kontrole mięsa i jego przetworów w zakresie znakowania i substancji dodatkowych, przeprowadzane w obiektach obrotu żywnością

Ze sprawdzonych losowo 4 protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w obiektach obrotu żywnością wynika, iż podczas kontroli dokonano sprawdzenia prawidłowości znakowania mięsa oraz jego przetworów nie stwierdzając nieprawidłowości w powyższym zakresie.

W 2021r., 2022r. i okresie od 01.01.2023 r. do 26.10.2023r. nie pobierano próbek przetworów mięsnych do badań w kierunku substancji dodatkowych

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 4/**Nadzór nad wdrażaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz systemu HACCP w zakładach produkcji i obrotu żywnością**

Z dokumentacji wynika, iż podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach produkcji i obrotu żywnością dokonywano oceny wdrożenia zasad GHP/GMP oraz weryfikacji prawidłowości funkcjonowania procedur opartych na zasadach HACCP, ze szczególnym uwzględnieniem sprawdzenia czy przedsiębiorcy właściwie przeprowadzili analizę zagrożeń i zidentyfikowali krytyczne punkty kontroli, czy prowadzony jest ich monitoring oraz czy do procedur HACCP zostały włączone w stosownych przypadkach przepisy *rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. str. 1 z późn. zm.)* - sprawdzono 12 losowo wybranych protokołów kontroli sanitarnych zakładów produkcji i obrotu żywnością.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad 5/**Nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego.**

PPIS w Łowiczu dokonał rejestracji 1118 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego i wprowadzających je na rynek, w tym w ramach dostaw bezpośrednich zbóż i/lub owoców i/ lub warzyw.

Zarejestrowane podmioty to przede wszystkim producenci warzyw i/lub owoców, w tym owoców miękkich oraz ziemniaków i zbóż.

W harmonogramie kontroli na 2021 r. zaplanowano 29 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 4 zgodnie z Planem działania na 2021 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

W 2021 r. przeprowadzono 26 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 3 kontrole wspólnie z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa

oraz pobrano 3 próbki (1 próbka porzeczki czarnej, 1 próbka truskawek, 1 próbka pomidorów) do badań w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych, a także 1 kontrolę wspólnie z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska oraz pobrano 1 próbkę truskawek do badań w kierunku pozostałości pestycydów w ramach realizacji Planu działania na 2021 r. Przeprowadzono również 1 kontrolę interwencyjną w gospodarstwie w związku z rozpoczęciem działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W 2021 r. w gospodarstwach rolnych pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek w kierunku zanieczyszczeń biologicznych i pozostałości pestycydów (2 próbki truskawek, 1 próbkę porzeczki czarnej, 1 próbkę pomidora oraz 1 próbkę selera). Próbki nie zostały zakwestionowane.

W harmonogramie kontroli na 2022 r. zaplanowano 30 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 6 zgodnie z Planem działania na 2022 r.).

W 2022 r. przeprowadzono 35 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 4 kontrole wspólnie z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz pobrano 3 próbki (1 próbkę truskawek, 1 próbkę ogórków, 1 próbkę pomidorów) do badań w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych, a także 1 kontrolę wspólnie z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska i pobrano 1 próbkę truskawek do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (Cd, Pb, Hg) i zanieczyszczeń biologicznych w ramach realizacji Planu działania na 2022 r. Przeprowadzono również 2 kontrole interwencyjne, w tym 1 w związku z powiadomieniem informacyjnym w ramach systemu RASFF dot. ziarna słonecznika. Z dokumentacji przedstawionej podczas kontroli wynikało, iż ww. ziarno słonecznika zostało sprzedane na cele paszowe.

W 2022 r. w gospodarstwach rolnych pobrano do badań laboratoryjnych 5 próbek: 3 - w kierunku pozostałości pestycydów i zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (Cd, Pb, Hg) oraz zanieczyszczeń biologicznych (2 próbki truskawek, 1 próbkę porzeczki czarnej) oraz 2 - w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych (1 próbkę pomidorów, 1 próbkę ogórków). Próbki nie zostały zakwestionowane.

W okresie od 01.01.2023r. do 26.10.2023r. zaplanowano 31 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 1 zgodnie z Planem działania na 2023 r.).

W analizowanym okresie przeprowadzono 34 urzędowe kontroli produkcji pierwotnej. W ramach realizacji „Planu działania na 2023r.” przeprowadzono 1 kontrolę z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska, pobrano 1 próbkę truskawek do badań w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych.

W ww. okresie w gospodarstwach rolnych pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 6 próbek: 1 próbkę truskawek, 1 próbkę brzoskwiń, 1 próbkę jabłek (badania w toku) i 2 próbki bobu - w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych oraz 1 próbkę borówki amerykańskiej - w kierunku zawartości metali (Cd, Pb, Hg) i zanieczyszczeń biologicznych .

Zakwestionowano 1 próbkę bobu z uwagi na przekroczenie NDP pozostałości flonikamidu (protokół pobrania próbek żywności nr 32/SBŻ/2023 z dnia 03.07.2023r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.494.2023 z dnia 17.07.2023r.). Z oceny ryzyka sporządzonej przez NIZP PZH wynikało, że produkt nie stwarza potencjalnego zagrożenia dla zdrowia konsumentów. Sprawę przekazano do właściwego organu PIORiN, który nałożył mandat karny za stosowanie środka ochrony roślin, niedozwolonego dla bobu.

Podczas dokonywania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej informowano rolników o wymaganiach higieniczno-sanitarnych obowiązujących na etapie produkcji pierwotnej, o zagrożeniach oraz możliwościach wystąpienia zanieczyszczeń w owocach miękkich patogennymi drobnoustrojami na etapie produkcji pierwotnej, o konieczności zapewnienia dostępu do toalet stałych lub przenośnych oraz dostępu do czystej bieżącej wody do mycia rąk, o konieczności przeprowadzania badań właścicielskich w kierunku zanieczyszczeń chemicznych (zawartości metali i pozostałości pestycydów).

Ponadto na stronie internetowej PSSE w Łowiczu zamieszczono informacje dotyczące obowiązku składania przez podmioty prowadzące produkcję pierwotną wniosków o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Z dokumentacji wynika, iż podczas kontroli sprawdzano czy podmioty prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego przestrzegają wymagań określonych w załączniku I do rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i

Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. str. 1 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13 t.34, str. 319.) - sprawdzono dokumentację **2** gospodarstw.

Podczas kontroli przeprowadzonych w gospodarstwach rolnych wykorzystano „Listę pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego”.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad.6/

Nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz żywnością wzbogacaną

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Oddziału Nadzoru BŻŻiPK PSSE w Łowiczu w rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Łowiczu znajdują się **2** wytwornie suplementów diety.

Ponadto w rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Łowiczu znajdują się **33** obiekty, w których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia, w tym: **31** aptek ogólnodostępnych oraz **2** sklepy zielarsko - medyczne.

Zgodnie z uzyskaną informacją w **2021r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **28** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **35** suplementów diety oraz **1** produkt żywności wzbogaconej, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W **2022r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **10** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **17** suplementów diety, **1** produkt żywności specjalnego przeznaczenia oraz **1** produkt żywności wzbogaconej, również nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W okresie **od 01.01.2023 r. do 26.10.2023 r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **9** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono

łącznie 11 suplementów diety. Nie stwierdzono nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

Skontrolowano dokumentację:

- Zakład produkcji suplementów diety

Z dokumentacji wynika, iż w związku z wnioskiem przedsiębiorcy z dnia 11.10.2021r. o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, PPIS w Łowiczu wydał decyzję z dnia 19.10.2021r. znak: PPIS.SGŻ.4400.O.53.2021.AD o zatwierdzeniu ww. zakładu do prowadzenia działalności w zakresie produkcji suplementów diety oraz dokonał jego wpisu do przedmiotowego rejestru (nr wpisu: 3392/0506/21).

W dniu 11.10.2021r. przedstawiciele PPIS w Łowiczu przeprowadzili w omawianym zakładzie kontrolę sanitarną w związku z poborem próbki do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (protokół Nr SBŻ/28/23/21). Pobrano 1 próbkę suplementu diety do badań w kierunku zawartości ołowiu, kadmu i rtęci oraz w kierunku oznakowania (protokół pobrania próbek żywności Nr 56/SBŻ/21 z dnia 11.10.2021r.).

PPIS w Łowiczu na podstawie sprawozdania z badań przeprowadzonych przez Oddział Laboratoryjny WSSE w Łodzi z dnia 21.10.2021r. Nr WSSE.DLHŻ.9051.825.2021 wydał ocenę jakości środka spożywczego Nr 69/SBŻ/21 z dnia 09.12.2021r. stwierdzając, że ww. suplement diety pod względem przebadanych parametrów jest produktem bezpiecznym dla zdrowia oraz, że jego oznakowanie jest prawidłowe.

W dniu 07.12.2022r. przedstawiciele PPIS w Łowiczu przeprowadzili w ww. zakładzie kontrolę sanitarną w związku ze wzmożonym nadzorem nad produkcją, sprzedażą i reklamą suplementów diety (protokół Nr SBŻ/28/37/22). W trakcie kontroli dokonano oceny oznakowania 1 suplementu diety. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Z dokumentacji wynika, iż PPIS w Łowiczu na wnioski przedsiębiorcy o wydanie Świadectwa Wolnej Sprzedaży : z dnia 14.03.2023r. dla 3 produktów oraz z dnia 13.04.2023r. dla 1 produktu, wydał certyfikaty z dnia 17.03.2023r. znak: PPIS.SBŻ.9020.37.3.2023.DM oraz z dnia 19.04.2023r. znak: PPIS.SBŻ.9020.37.4.2023.DM, w których wskazał, że omawiany zakład spełnia podstawowe wymagania sanitarno –higieniczne konieczne do

prowadzenia działalności w zakresie produkcji suplementów diety w postaci: kapsułek, tabletek twardych, płynów oraz konfekcjonowania ww. suplementów diety.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

- Sklep zielarsko – medyczny

PPIS w Łowiczu w dniu 08.11.2018r. wydał decyzję o zatwierdzeniu ww. sklepu do prowadzenia działalności handlowej polegającej na sprzedaży artykułów spożywczych, tj. suplementów diety oraz żywności ekologicznej (wędliny) oraz wpisał przedmiotowy zakład do rejestru zakładów podlegającej urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (nr wpisu: 1123/0506/18).

W dniu 15.01.2021r. w ww. sklepie została przeprowadzona kontrola sanitarna interwencyjna w związku z powiadomieniem w ramach systemu RASFF. W trakcie kontroli nie stwierdzono produktu będącego przedmiotem powiadomienia na stanie magazynowym, ustalono, że nie stanowił on oferty handlowej (protokół Nr SBŻ/32/2/21).

Z dokumentacji wynika, iż w dniu 16.02.2021r. przedstawiciele PPIS w Łowiczu przeprowadzili w przedmiotowym sklepie kontrolę sanitarną w związku ze wzmożonym nadzorem nad produkcją, sprzedażą i reklamą suplementów diety. Podczas kontroli oceniono oznakowanie 3 suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości (protokół Nr SBŻ/28/2/21).

W dniu 14.05.2021r. przedstawiciele PPIS w Łowiczu przeprowadzili również kontrolę sanitarną interwencyjną w związku z powiadomieniem w ramach systemu RASFF dot. wycofania z obrotu m.in. suplementów diety marki „X”. W trakcie kontroli stwierdzono na stanie magazynowym sklepu 1 opakowanie produktu pn. „X”, który został niezwłocznie zabezpieczony. Zobowiązano osobę uczestniczącą w kontroli do przedstawienia dokumentu potwierdzającego zwrot produktu do dostawcy. W dniu 18.05.2021r. właścicielka sklepu okazała dokument potwierdzający zwrot produktu (protokół Nr SBŻ/34/23/21).

W dniu 03.09.2021r. przedstawiciele PPIS w Łowiczu przeprowadzili kontrolę sanitarną w zakresie oceny stanu sanitarno – higienicznego i technicznego ww. obiektu oraz prowadzonej dokumentacji. Podczas kontroli oceniono dodatkowo oznakowanie 2 suplementów diety dostępnych w ofercie sklepu, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu. Nie stwierdzono również uchybień sanitarno – higienicznych. Podczas kontroli

wypełniono arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako niskie (protokół Nr SBŻ/34/66/21).

Z dokumentacji wynika, iż w dniu 07.11.2022r. w sklepie została pobrana próbka suplementu diety do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, tj. kadmu, ołowiu i rtęci oraz w kierunku oznakowania (protokół pobrania próbek żywności Nr 54/SBŻ/2022).

PPIS w Łowiczu na podstawie sprawozdania z badań przeprowadzonych przez Oddział Laboratoryjny WSSE w Łodzi z dnia 10.11.2022r. Nr WSSE.DL.HŻ.9051.1015.2022 wydał ocenę jakości środka spożywczego Nr 79/SBŻ/22 z dnia 18.11.2022r. stwierdzając, że ww. suplement diety pod względem przebadanych parametrów jest produktem bezpiecznym dla zdrowia oraz, że jego oznakowanie jest prawidłowe.

W dniu 13.12.2022r. przedstawiciele PPIS w Łowiczu przeprowadzili kontrolę sanitarną w zakresie oceny stanu sanitarno – higienicznego ww. obiektu oraz prowadzonej dokumentacji. Podczas kontroli oceniono oznakowanie 2 suplementów diety dostępnych w ofercie sklepu, nie stwierdzając nieprawidłowości. Nie stwierdzono również uchybień dot. stanu sanitarno – higienicznego obiektu.

Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako niskie (protokół Nr SBŻ/34/119/22).

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

W **2021 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **12** próbek suplementów diety oraz **1** próbkę żywności wzbogacanej, których nie kwestionowano.

Natomiast w **2022r.** pobrano **5** próbek suplementów diety, **1** próbkę żywności wzbogacanej oraz **1** próbkę żywności specjalnego przeznaczenia, których również nie kwestionowano.

W okresie **od 01.01.2023 r. do 26.10.2023 r.**, pobrano **5** próbek suplementów diety, których także nie kwestionowano.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 56/SBŻ/21 z dnia 11.10.2021r. dot. próbki środka spożywczego pobranej do badań w kierunku zawartości ołowiu, kadmu, rtęci oraz oznakowania, sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.825.2021 z dnia 21.10.2021r. oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 69/SBŻ/21 z dnia 09.12.2021 r.,

- protokół pobrania próbek żywności Nr 48/SBŻ/2023 z dnia 21.08.2023r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku zawartości witamin rozpuszczalnych w tłuszczach (A i D) oraz oznakowania, sprawozdanie z badań Nr LZ/3538/N/2023 z dnia 26.09.2023r. oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 70/SBŻ/23 z dnia 12.10.2023r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 29/SBŻ/2022 z dnia 20.07.2022r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku zawartości kofeiny oraz oznakowania, sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.486.1.2022 z dnia 12.08.2022r. i Nr WSSE.DLHŻ.9051.486.2022 z dnia 12.08.2022r. oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 54/SBŻ/22 z dnia 23.09.2022r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 14/SBŻ/22 z dnia 06.05.2022r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku zawartości witaminy E oraz oznakowania, sprawozdanie z badań Nr LZ/817/N/2022 z dnia 31.05.2022r. oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 27/SBŻ/22 z dnia 03.08.2022r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 49/SBŻ/2023 z dnia 28.08.2023r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku zawartości kofeiny oraz oznakowania, sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.794.1.2023 z dnia 13.09.2023r. i Nr WSSE.DLHŻ.9051.794.2023 z dnia 13.09.2023r. oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 61/SBŻ/23 z dnia 19.09.2023r.

Stwierdzono uchybienia:

Na podstawie sprawdzonych 5 protokołów pobrania próbek żywności, 5 ocen jakości środka spożywczego stwierdzono, iż:

- w 3 ocenach jakości środka spożywczego (Nr 69/SBŻ/21 z dnia 09.12.2021 r., Nr 27/SBŻ/22 z dnia 03.08.2022r. oraz Nr 61/SBŻ/23 z dnia 19.09.2023r.) w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny oznakowania ww. produktów, nie powołano rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. Urz. UE. L 404 z 30.12.2006, str. 9 z późn. zm.), zwanego dalej rozporządzeniem (WE) Nr 1924/2006 oraz rozporządzenia Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia

odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. Urz. UE. L 136/1 z dnia 25.05.2012 z późn. zm.), zwanego dalej rozporządzeniem (UE) Nr 432/2012, pomimo, iż w oznakowaniu tych produktów zamieszczone były oświadczenia żywieniowe lub zdrowotne.

- w 2 ocenach jakości środka spożywczego (Nr 70/SBŻ/23 z dnia 12.10.2023r. oraz Nr 61/SBŻ/23 z dnia 19.09.2023r.) w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny oznakowania ww. produktów, wskazano nieprawidłowo miejsce publikacji rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007r. w sprawie składu i oznakowania suplementów diety, tj. podano (Dz. U. z 2018r, poz. 1951), zamiast (Dz. U. z 2023r., poz. 79) .

Zgodnie z uzyskaną informacją nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia polega także na przeprowadzaniu kontroli w związku z powiadomieniami w ramach systemu RASFF dot. produktów stwarzających zagrożenie dla zdrowia ludzi oraz pismami Głównego Inspektora Sanitarnego wskazującymi na nieprawidłowości w składzie oraz oznakowaniu ww. produktów.

W kontrolowanym okresie przedstawiciele PPIS w Łowiczu monitorowali również strony internetowe podmiotów produkujących oraz wprowadzających do obrotu omawiane środki spożywcze pod kątem oceny prawidłowości ich składu oraz prezentacji i reklamy (zgodnie z uzyskaną informacją i przekazanymi do WSSE w Łodzi dokumentami, tj. adnotacjami, notatkami i wydrukami ze stron internetowych) :

- w **2021 r.** – oceniono łącznie **22** suplementy diety oferowane za pośrednictwem internetu – nie stwierdzając nieprawidłowości (np. adnotacja z dnia 26.02.2021r. oraz wydruki z dnia 08.02.2021r., z dnia 08.02.2021r., adnotacja z dnia 07.05.2021r. oraz wydruki z dnia 26.04.2021r., z dnia 12.04.2021r. oraz z dnia 07.05.2021r.)
- w **2022r.** oceniono łącznie **24** suplementy diety oferowane za pośrednictwem internetu – nie stwierdzając nieprawidłowości (np. adnotacja z dnia 29.07.2022r. oraz wydruki z dnia 05.07.2022r., adnotacja z dnia 30.12.2022r. oraz wydruki z dnia 06.12.2022r.)
- okresie **od 01.01.2023r. do 26.10.2023r.** dokonano oceny ogółem **73** suplementów diety oferowanych za pośrednictwem internetu – nie stwierdzając nieprawidłowości (np. notatka z

dnia 31.01.2023r. oraz wydruki z dnia 20.01.2023r., notatka z dnia 31.03.2023r. oraz wydruki z dnia 09.03.2023r., notatka z dnia 31.08.2023r. ora wydruki z dnia 01.08.2023r.)

Z losowo sprawdzonych 5 protokołów kontroli sanitarnych wynika, że nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania omawianych środków spożywczych wprowadzanych do obrotu.

Sprawdzono:

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/34/17/21 z dnia 22.04.2021r. dot. marketu
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/44/4/23 z dnia 16.02.2023r. dot. sklepu
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/21/22 z dnia 27.03.2023r. dot. apteki
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/72/22 z dnia 01.12.2022r. dot. apteki
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/64/21 z dnia 29.10.2021r. dot. apteki

Ad. 7/

Prawidłowość działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF

W PSSE w Łowiczu powołany jest zespół ds. zbierania i przekazywania informacji w ramach systemu RASFF oraz zespół ekspertów dokonujących wstępnej charakterystyki ryzyka.

W PSSE w Łowiczu dostępny jest „Przewodnik nt. kwalifikowania zagrożeń w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością do zgłoszenia w ramach sieci RASFF z podziałem na rodzaj powiadomienia dla organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej szczebla powiatowego i wojewódzkiego” opracowany przez Zakład Bezpieczeństwa Żywności Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny” oraz Wytyczne dot. działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sieci powiadamiania i współpracy w Polsce, zatwierdzone przez Głównego Inspektora Sanitarnego, przygotowane przez Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia GIS.

Prowadzony jest rejestr powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych w ramach funkcjonowania systemu RASFF, na bieżąco uaktualniany.

Sprawdzono wrywkowo prawidłowość prowadzonych działań, w przypadku otrzymania powiadomienia alarmowego lub informacyjnego o niebezpiecznym produkcie.

W 2021 r.

- **Produkt cukierniczy** zakwestionowany z uwagi na wykrycie pleśni - powiadomienie informacyjne z dnia 20.05.2021r. nr 2021.2556 (iRASFF 479143) przekazane przez punkt kontaktowy (SCP) Słowacji
- **Gruszki świeże** zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości diflubenzuronu - powiadomienie informacyjne nr 2021.15 z dnia 08.10.2021 r. przekazane przez Podlaskiego PWIS w Białymstoku

W 2022 r.

- **Suplement diety pochodzący z Polski** zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych ($2306 \pm 565 \mu\text{g/kg}$) - powiadomienie informacyjne nr 2022.14 z dnia 16.12.2022r. przekazane przez Mazowieckiego PWIS
- **Czekoladowe drażetki** zakwestionowane ze względu na nieprawidłowe oznakowanie w języku polskim - powiadomienie alarmowe nr 2022.22 przekazane przez Wielkopolskiego PWIS

W okresie 01.01. 2023r. – 26.10.2023 r.

- **Suplement diety pochodzący ze Stanów Zjednoczonych** zakwestionowany z uwagi na nieoznakowane napromieniowanie - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 10.10.2023 r. nr 2023.6916 (iRASFF 637415) przekazane przez Zachodniopomorskiego PWIS w Szczecinie
- **Suplement diety** zakwestionowany z uwagi na skargę konsumenta (rozbieżność pomiędzy opakowaniem produktu, a jego rzeczywistą zawartością) - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 11.10.2023 r. (iRASFF 637669) przekazane przez Podkarpackiego PWIS

U odbiorców zakwestionowanych produktów, będących przedmiotem powiadomienia w systemie RASFF, przeprowadzono niezwłocznie działania kontrolne bądź postępowania wyjaśniające w celu ustalenia czy produkty niebezpieczne znajdują się w obrocie handlowym.

W przypadku stwierdzenia w obrocie zakwestionowanych produktów podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami. Monitorowano również sposób postępowania z wycofaną masą towarową.

Informacje o wynikach przeprowadzonego postępowania przekazywano w wyznaczonym terminie do WSSE w Łodzi.

Dokumentacja prowadzona w sposób uporządkowany, umożliwiający prześledzenie toku postępowania.

Podejmowane działania były zgodne z procedurą funkcjonowania systemu RASFF.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 8/

Nadzór nad realizacją przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art. 18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu środki spożywcze stwierdzono, że nadzór nad realizacją przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art.18 *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*, prowadzony jest prawidłowo.

W losowo sprawdzonych 13 protokołach kontroli sanitarnych zamieszczone były informacje dotyczące prowadzonej identyfikacji odpowiednio: dostawców surowców/produktów i odbiorców produktów.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad 9/

Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Łowiczu nie znajdują się zakłady produkcyjne stosujące składniki potencjalnie

zmodyfikowane genetycznie.

W związku z powyższym w zakładach produkcji żywności nie pobierano próbek do badań w kierunku GMO, zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.*

W 2021r. pobrano 1 próbkę żywności – „Napój sojowy z wapniem i witaminami ” do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

W 2022r. pobrano 1 próbkę żywności – „Biszkopty w czekoladzie bez dodatku cukru. Produkt bezglutenowy” do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

Sprawdzono:

- 1) protokół pobrania próbki żywności Nr 39/SBŻ/2022 z dnia 05.09.2022 r.
dot. produktu pn. „Biszkopty w czekoladzie bez dodatku cukru.
Produkt bezglutenowy”
- 2) protokół pobrania próbki żywności Nr 1/SBŻ/2021 z dnia 15.03.2021 r.
dot. produktu pn. „Napój sojowy z wapniem i witaminami”

do badań w kierunku GMO, z których wynika, iż ww. próbki pobrane zostały zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.*

W okresie **01.01.2023r. – 26.10.2023r.** nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

Ze sprawdzonych losowo **5** protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w zakładach produkcji żywności wynika, iż nie stwierdzono stosowania w procesie produkcyjnym składników potencjalnie zmodyfikowanych genetycznie np.:

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/32/22 z dnia 30.06.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/33/23 z dnia 03.07.2023r.
dot. wytwórni lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/42/21 z dnia 08.07.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/32/23 z dnia 20.06.2023r.
dot. cukierni

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/32/22 z dnia 30.06.2022r.
dot. piekarni

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 10/

Nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów

Z przedłożonej dokumentacji wynika, iż w trakcie przeprowadzanych kontroli w nadzorowanych obiektach sprawdzano czy przestrzegane są wymagania w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów (sprawdzono 11 protokołów kontroli sanitarnych).

W protokołach kontroli zamieszczone były zapisy, iż w obiektach dostępne są informacje dla konsumentów na temat wykazu składników, z wyszczególnieniem składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które zostały użyte przy wytworzeniu lub przygotowaniu żywności.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 11/

Terminowość rozpatrywania spraw, wniosków i skarg zgłaszanych do PPIS w Łowiczu oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach

W 2021 r. do PSSE w Łowiczu wpłynęło 12 interwencji, które dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych w sklepach
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia w sklepach
- obecności zanieczyszczeń biologicznych w środkach spożywczych (larwy w cukierkach)
- obecności szkodników w pomieszczeniach produkcyjnych i magazynowych

W 2022 r. wpłynęło 10 interwencji, które dotyczyły m. in:

- nieprawidłowego stanu sanitarno - higienicznego i technicznego zakładu
- nieprawidłowego sposobu żywienia dzieci w przedszkolu
- dostarczania niewłaściwej jakości zdrowotnej posiłków do żłobka przez firmę cateringową
- nieprawidłowego sposobu żywienia w zakładzie karnym
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu środków spożywczych (barszczu czerwonego, wafli o smaku krówkowym)
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (brązowe szkło w powidłach węgierkowych, tworzywo sztuczne w dżemie truskawkowym)
- obecności zanieczyszczeń biologicznych w środku spożywczym (larwy w wyrobie piekarniczym)
- obecność gryzoni w zakładzie gastronomicznym
- niewłaściwego postępowania z odpadami
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych w kontakcie z żywnością

W okresie 01.01. 2023r. – 26.10.2023r. zarejestrowano 13 interwencji dot.:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz o zmienionych cechach organoleptycznych w sklepach
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych nieprawidłowo oznakowanych
- niewłaściwej jakości zdrowotnej posiłków dostarczanych do zakładu przez firmę cateringową
- niewłaściwej jakości zdrowotnej potraw przygotowywanych i serwowanych

konsumentom w zakładzie żywienia zbiorowego

Wyrywkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia 8 interwencji dot.:

- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu środków spożywczych (barszczu czerwonego, wafli o smaku krówkowym)
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości oraz o zmienionych cechach organoleptycznych (nabiał w sklepie spożywczo-przemysłowym, środki spożywcze m.in. kawa, napoje, dżemy, pieczywo na stoisku na targowisku)
- obecności zanieczyszczeń biologicznych w środkach spożywczych (larwy w wyrobie piekarniczym w markecie; larwy w mące żytniej zakupionej za pośrednictwem portalu Allegro)
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (brązowe szkło w powidłach węgierkowych i tworzywo sztuczne w dżemie truskawkowym).

Stwierdzono, że interwencje zostały rozpatrzone w terminie niezwłocznym i prawidłowo.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łowiczu na podstawie art. 61 § 4 Kpa informuje stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego oraz przestrzega przepisu art. 10 Kpa.

Stwierdzono, że decyzje wydawane są na podstawie obowiązujących przepisów prawnych krajowych i wspólnotowych. Sporządzane są prawidłowo pod względem formalnym i merytorycznym.

Wydawane decyzje administracyjne są opatrzone podpisem i pieczęcią radcy prawnego, przesyłane są odbiorcom listem poleconym - za potwierdzeniem odbioru lub odbierane są bezpośrednio przez przedsiębiorców w siedzibie PSSE w Łowiczu za potwierdzeniem odbioru.

Z prowadzonego rejestru oraz przedłożonej dokumentacji wynika, że terminowość sprawdzania wykonania obowiązków określonych w wydanych decyzjach administracyjnych jest prawidłowa.

Sprawdzono 5 losowo wybranych decyzji administracyjnych (w tym 2 decyzje płatnicze).

Ad. 12/

Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Sprawdzono dokumentację dot. wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W zakładzie prowadzona jest produkcja m.in. wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością tj. deski kuchenne, chlebaki, miski, która stanowi niewielką część ogólnej produkcji wyrobów przemysłowych. Do produkcji przedmiotowych wyrobów wykorzystuje się surowce tj. granulaty polipropylenu, granulaty polistyrenu oraz barwniki na bazie polipropylenu.

Z dokumentacji wynika, iż w dniu 28.09.2021 r. w ww. wytwórni została przeprowadzona kontrola sanitarna kompleksowa (protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/34/76/21).

Podczas ww. kontroli dokonano oceny warunków produkcji wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz ustosunkowano się do prawidłowości oznakowania tych wyrobów. W trakcie kontroli odniesiono się również do obowiązku wdrożenia przez przedsiębiorcę systemu umożliwiającego śledzenie drogi wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością oraz opracowanej i wdrożonej dokumentacji w zakresie GMP. Ponadto sprawdzono deklarację zgodności z dnia 24.04.2018r. pod kątem spełnienia wymagań określonych w obowiązującym rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością i ustalono, iż ww. deklaracja jest zgodna z wymaganiami powyższego rozporządzenia. Przedmiotowa deklaracja oparta jest na wynikach badań przeprowadzonych w 2017 r. w kierunku migracji globalnej oraz organoleptyki. Zgodnie z oświadczeniem producenta deklaracja zgodności zostanie odnowiona, jeżeli nastąpią znaczące zmiany w składzie lub procesie wytwarzania.

Podczas ww. kontroli sanitarnej wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2022 r. nie przeprowadzano kontroli w w/w zakładzie. Z przedstawionego

harmonogramu nadzoru nad obiektami na 2022 r. i 2023 r. wynika, że w omawianym zakładzie w ww. latach nie zaplanowano kontroli.

W **2021r.** do badań laboratoryjnych pobrano:

- **1** próbkę (kubek z tworzywa sztucznego) w kierunku migracji globalnej,
- **1** próbkę (szklanka) w kierunku migracji kadmu i ołowiu z obszaru obrzeża,
- **1** próbkę (kubek ceramiczny) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża.

Ww. próbek nie kwestionowano.

W **2022 r.** do badań laboratoryjnych pobrano:

- **1** próbkę (szklanka) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu z obszaru obrzeża,
- **1** próbkę (kubek z tworzywa sztucznego) - w kierunku migracji globalnej oraz oznakowania.

Ww. próbek nie kwestionowano.

W okresie **01.01.2023r. – 26.10.2023r.** do badań laboratoryjnych pobrano:

- **1** próbkę (butelka tritanowa) - w kierunku organoleptyki oraz oznakowania,
- **1** próbkę (kubek ceramiczny) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża.

Ww. próbek nie kwestionowano.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 33/SBŻ/21 z dnia 12.07.2021 r. dot. próbki kubka ceramicznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 41/SBŻ/21 z dnia 30.07.2021 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 21/SBŻ/21 z dnia 14.06.2021 r. dot. próbki szklanki pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu z obszaru obrzeża oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 26/SBŻ/21 z dnia 05.07.2021 r.,

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 11/SBŻ/22 z dnia 25.04.2022 r. dot. próbki kubka z tworzywa sztucznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji globalnej i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 14/SBŻ/22 z dnia 30.05.2022 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 24/SBŻ/2022 z dnia 20.06.2022 r. dot. próbki szklanki pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu z obszaru obrzeża oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 34/SBŻ/22 z dnia 04.08.2022 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 11/SBŻ/2023 z dnia 06.03.2023 r. dot. próbki butelki tritanowej pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku organoleptyki i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 1/SBŻ/2023 z dnia 15.03.2023 r.

Ponadto na podstawie skontrolowanej dokumentacji (5 protokołów kontroli sanitarnych) stwierdzono, że podczas kontroli sanitarnych w zakładach produkcji i obrotu żywnością wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością np.:

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/36/78/22 z dnia 16.11.2022r. dot. zakładu produkcyjno-handlowego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/32/47/22 z dnia 28.11.2022r. dot. przetworni owocowo-warzywnej,
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/34/38/23 z dnia 29.05.2023r. dot. wytwórni wyrobów cukierniczych,
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/32/23 z dnia 20.06.2023r. dot. kawiarni z własną cukiernią,
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/34/2/22 z dnia 15.02.2022r. dot. cukierni.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

W związku z powyższymi ocenami, uwagami i wnioskami zalecam Panu podjęcie następujących działań w celu wyeliminowania stwierdzonego w wyniku kontroli uchybienia:

- W ocenach jakości środków spożywczych w przypadku dokonywania oceny oznakowania produktów z grupy m.in. suplementów diety, pod kątem zastosowanych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, należy powoływać rozporządzenie (UE) Nr 1924/2006 oraz (w uzasadnionych przypadkach) rozporządzenie (UE) Nr 432/2012.

Ponadto w ocenach jakości środków spożywczych w części dot. powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny oznakowania produktów, należy w każdym przypadku powoływać prawidłowo miejsce publikacji powołanych aktów prawnych.

Wystąpienie pokontrolne sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden egzemplarz otrzymuje kierownik jednostki kontrolowanej, a drugi egzemplarz pozostaje w aktach kontroli.

Na podstawie art. 49 ustawy z dnia 15 lipca 2011r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020r., poz. 224) oczekuję od Pana w terminie 30 dni od dnia otrzymania niniejszego wystąpienia, informacji o sposobie wykonania zalecenia.

LÓDZKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY

.....
dr n. o zdrowie publiczne Zuzanna Włodarska
(podpis i pieczęć L.PWIS)

