

NSHŻ.1611.1.2024.EK

Łódź, dnia 17 maja 2024r.

**Pani
Elżbieta Dobrzyńska
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Piotrkowie Trybunalskim**

**Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Piotrkowie Trybunalskim
ul. 3 Maja 8
97-300 Piotrków Trybunalski**

Wystąpienie pokontrolne

Na podstawie:

- ustawy z dnia 15 lipca 2011r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020r., poz. 224)
- art. 8 a, art. 10 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024r. poz. 416)

w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Piotrkowie Trybunalskim, ul. 3 Maja 8, 97-300 Piotrków Trybunalski, w dniu 11 kwietnia 2024r. przeprowadzona została kontrola problemowa przez:

- starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 29/2024 z dnia 05.04.2024r.),
- starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 30/2024 z dnia 05.04.2024r.)
- starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 31/2024 z dnia 05.04.2024r.) oraz
- starszego asystenta w Sekcji ds. Suplementów Diety w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 32/2024 z dnia 05.04.2024r.)

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 : 2022r., 2023r. i okres od 01.01.2024r. do 10.04.2024r.

W wyniku przeprowadzonej kontroli kontrolowana działalność jednostki została oceniona pozytywnie 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 szkole podstawowej, wytwórni suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia, 2 magazynów suplementów diety oraz 2 wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2022r. 2023r. i w okresie od 01.01.2024r. do 10.04.2024 r.

W 2022 r. pod nadzorem PPIS w Piotrkowie Trybunalskim znajdowało się 1726 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 126 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego). W ww. obiektach zaplanowano 819 kontroli, w tym 92 kontrole w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano 736 obiektów, przeprowadzono 1750 kontroli, w tym 629 kontroli planowanych oraz 1121 kontroli nieplanowanych. Wydano 62 decyzje administracyjne. Nałożono 68 mandatów karnych na sumę 20 600, 00 zł.

W 2022 r. pod nadzorem PPIS w Piotrkowie Trybunalskim znajdowało się 1746 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 139 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego).

W ww. obiektach zaplanowano 742 kontrole, w tym 65 kontroli w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano 850 obiektów, przeprowadzono 1636 kontroli, w tym 633 kontrole planowane oraz 1003 kontrole nieplanowane.

Wydano 40 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję czasowego unieruchomienia i przerwania produkcji. Nałożono 89 mandatów karnych na sumę 22 450,00 zł.

W okresie od 01.01.2024 r. do 10.04.2024 r. pod nadzorem PPIS w Piotrkowie Trybunalskim znajdowało się 1738 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w tym 145 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego).

W ww. okresie zaplanowano 221 kontroli. Skontrolowano 275 obiektów,

przeprowadzono **409** kontroli, w tym **196** kontroli planowanych oraz **213** kontroli nieplanowanych.

Wydano **11** decyzji administracyjnych, w tym **1** decyzję czasowego unieruchomienia/przerwania produkcji. Nałożono **22** mandaty karne na sumę **6 050,00 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 Piotrkowie Trybunalskim znak: PPIS-ON-HŻ-4602/81/12 z dnia 01.08.2012 r. do prowadzenia działalności w zakresie: produkcji lodów i shaków z gotowych mas – podawanych w waflach i naczyniach jednorazowego użytku z możliwością konsumpcji na miejscu.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W **2022r.** zaplanowano 1 kontrolę maj 2022r.

Wykonano: 31.05.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

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

W ww. automacie w dniu 04.07.2022r. pobrano - **5** próbek lodów na bazie mleka (lody waniliowe) do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, liczby *Enterobacteriaceae* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności nr 51/HŻ/2022 z dnia 04.07.2022r.), gdyż wyznaczony do poboru próbek zakład był zamknięty.

Próbki nie zostały zakwestionowane.

W **2023r.** nie planowano kontroli

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

W **2024r.** zaplanowano 1 kontrolę – maj 2024r.

W **2024r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Ad. 2) Wytwórnia lodów

została zatwierdzona decyzją PPIS w Piotrkowie Trybunalskim znak: PPIS-ON-HŻ-4601/4/2017 z dnia 19.04.2017r. do prowadzenia działalności w zakresie:

- produkcji i sprzedaży lodów tradycyjnych w opakowaniach jednostkowych
- transportu lodów i sprzedaży ich z pojemników izotermicznych, wyłożonych suchym lodem.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Kontroli nie wykonano, gdyż zakład był zamknięty z powodu urlopu właścicieli (notatka z dnia 19.08.2022r.). Właściciel zakładu poinformował PPIS w Piotrkowie Trybunalskim o wznowieniu produkcji w maju 2023r. (pismo z dnia 14.10.2022r.)

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

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

Wykonano: 20.07.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie

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

W **2024r.** zaplanowano 1 kontrolę – lipiec 2024r.

W **2024r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Ad. 3) Cukiernia

zakład został zatwierdzony decyzją PPIS w Piotrkowie Trybunalskim znak: PPIS-ON-HŻ-4652/6/2018 z dnia 15.01.2018r. do prowadzenia działalności w zakresie:

- produkcji wyrobów cukierniczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie bez obróbki wstępnej owoców i jaj oraz ich sprzedaży we własnym sklepie,
- transportu wyrobów własnych i środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie własnym środkiem transportu

oraz decyzją znak: PPIS-HŻ-4651/11/2021 z dnia 18.02.2021r. zmieniającą ww. decyzję – do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i sprzedaży wyrobów piekarniczych.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: 01.03.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

Wykonano: 01.03.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

W **2024r.** zaplanowano 1 kontrolę – luty 2024 r.

Wykonano: 13.02.2024 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W **2024r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/21/50/22 z dnia 31.05.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr HŻ/15/83/2022 z dnia 04.07.2022r.

2) Wytwórnia lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/48/74/2023 z dnia 20.07.2023r.

3) Cukiernia

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/21/11/22 z dnia 01.03.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/15/24/23 z dnia 01.03.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/15/14/24 z dnia 13.02.2024r.

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 1831/2003 z dnia 22 września 2003 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 156982-6/22/TYC z dnia 11.04.2022r. (dot. wyrobu gotowego pn.

Lody waniliowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g)

Ad. 2) Wytwórnia lodów

- sprawozdanie z badań nr 32532-07-22C z dnia 18.07.2022 r. wymazu z powierzchni (maszyna do lodów gałkowych) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

Ad. 3) Cukierni

- sprawozdanie z badań nr 533422/22/ALE z dnia 29.11.2022r. dot. wymazu z powierzchni (nóż) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *Enterobacteriaceae*)

- sprawozdanie z badań nr 533421/22/ALE z dnia 29.11.2022r. dot. wymazu z powierzchni (misa od miksera) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *Enterobacteriaceae*)

- sprawozdanie z badań nr 533420/22/ALE z dnia 29.11.2022r. dot. wymazu z powierzchni (stół roboczy) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *Enterobacteriaceae*)

- sprawozdanie z badań nr 13103/24/ALE z dnia 16.01.2024 r. wymazu z powierzchni (Błat – stół produkcji) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*

- sprawozdanie z badań nr 13104/24/ALE z dnia 16.01.2024 r. wymazu z powierzchni (nóż) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

Próbki wyrobów gotowych zbadane w ramach kontroli wewnętrznej 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 HŻ/21/50/22 z dnia 31.05.2022r.
dot. automatu do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/48/74/2023 z dnia 20.07.2023r.
dot. wytwórni lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/21/11/22 z dnia 01.03.2022r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/15/24/23 z dnia 01.03.2023r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/15/14/24 z dnia 13.02.2024r.

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.

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w szkole podstawowej wynika, iż w dniu 10.10.2023r. przedstawiciele PPIS w Piotrkowie Trybunalskim przeprowadzili kontrolę sanitarną w ww. placówce (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/59/106/2023), w której prowadzona jest produkcja posiłków obiadowych dwudaniowych od surowca do gotowej potrawy oraz przygotowywania i dostarczania żywności w termosach dla odbiorców zewnętrznych (catering) własnym środkiem transportu.

Z protokołu kontroli wynika, iż stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń i wyposażenia ww. zakładu w dniu 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 przeprowadzonej 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 2022r., 2023 r. i 2024 r.

Próbki środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie pobierane w nadzorowanych obiektach dowożone są do laboratorium PSSE w Piotrkowie Trybunalskim w termotorbach z monitorowaną temperaturą własnym środkiem transportu.

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 znajduje się **8** termometrów)
- termotorby (obecnie na stanie znajduje się **1** termotorba)
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń.

W 2022 r. do badań mikrobiologicznych pobrano **158** próbek żywności, które nie zostały zakwestionowane.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **110** próbek środków spożywczych, pod względem przebadanych parametrów żadna próbka nie została zdyskwalifikowana.

W 2023 r. do badań mikrobiologicznych pobrano **137** próbek żywności, które nie zostały zakwestionowane.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **123** próbki środków spożywczych, pod względem przebadanych parametrów zdyskwalifikowano **2** próbki w związku z przekroczeniem NDP pozostałości pestycydów:

- Cytryny, kraj pochodzenia Turcja (protokół pobrania próbek żywności nr 8/HŻ/2023 z dnia 13.03.2023, sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.90.2023 z dnia 23.03.2023 r.).

W związku z powyższym w dniu 24.03.2023 r. przesłano powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań 2024.7 dotyczące stwierdzenia przekroczenia NDP

pozostałości pestycydu propamokarbu w ww. produkcie.

W dniu 23.03.2023r. PPIS w Piotrkowie Trybunalskim poinformował o przedmiotowej sprawie PPIS w Łodzi - właściwego terenowo z uwagi na siedzibę dostawcy ww. produktu oraz PPIS w m. st. Warszawie - właściwego terenowo z uwagi na siedzibę importera. Ponadto w dniu 24.03.2023r. przedstawiciele PPIS w Piotrkowie Trybunalskim przeprowadzili kontrolę sanitarną w hurtowni w Piotrkowie Trybunalskim (miejscu pobrania zakwestionowanych cytryn), podczas której nie stwierdzono ww. owoców na stanie magazynowym oraz w obrocie handlowym. Zobowiązano przedstawiciela hurtowni do sporządzenia listy dystrybucji przedmiotowych owoców.

- Agrest, kraj pochodzenia Polska (protokół pobrania próbek żywności nr 69/HŻ/2023 z dnia 25.07.2023 r., sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.646.2023 z dnia 09.08.2023 r.)

W związku z powyższym w dniu 10.08.2023 r. przesłano powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi nr 2023. (iRASFF 627994) dotyczące stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydu cyflufenamidu ($0,048 \pm 0,024$ mg/kg) w ww. produkcie.

W dniu 10.08.2023r. PPIS w Piotrkowie Trybunalskim poinformował o zaistniałej sytuacji PPIS w Grójcu oraz PPIS w Zgierzu nadzorujących odpowiednio: dostawcę produktu oraz centrum dystrybucji. Ponadto przedstawiciele PPIS w Piotrkowie Trybunalskim w dniu 10.08.2023r. przeprowadzili kontrolę w sklepie spożywczym w Piotrkowie Trybunalskim (miejscu pobrania kwestionowanego agrestu), podczas której nie stwierdzono w obrocie handlowym ani na stanie magazynowym ww. agrestu. Ustalono, że został on wcześniej sprzedany odbiorcom indywidualnym bez możliwości identyfikacji.

W okresie 01.01.2024 r. - 10.04.2024r. do badań mikrobiologicznych pobrano 25 próbek żywności. Próbek nie kwestionowano.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 9 próbek środków spożywczych, pod względem przebadanych parametrów próbek również nie kwestionowano.

Sprawdzono :

- protokół pobrania próbek żywności Nr 46/HŻ/2023 z dnia 12.06.2023 r. dot. próbki pn. „Rodzynki sultańskie”, pobranej do badań w kierunku zawartości mikotoksyn (Aflatoksyna B1, suma aflatoksyn (B1+B2+G1+G2), Ochratoksyna) oraz ocenę jakości

środka spożywczego Nr 53/HŻ/23 z dnia 18.07.2023 r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 19/BŻ/2023 z dnia 03.04.2023 r. dot. próbki pn. Kiełbaski drobiowe, śniadaniowe, pobranej do badań w kierunku zawartości WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen, suma benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu, i chryzenu oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 28/BŻ/23 z dnia 24.04.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 62/HŻ/2023 z dnia 12.07.2022 r. dot. próbki pn. „Lody o smaku śmietankowym” pobranej do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 85/HŻ/23 z dnia 31.08.2023 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 48/HŻ/2023 z dnia 13.06.2023 r. dot. próbki pn. „Sałata masłowa” pobranej do badań w kierunku zawartości azotanów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 34/HŻ/23 z dnia 16.06.2023 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 61/BŻ/2022 z dnia 23.08.2022 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku zawartości 3-MCPD i glicydotolu oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 108/HŻ/23 z dnia 21.11.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 11/HŻ/2022 z dnia 13.04.2022 r. dot. próbki kiwi odmiana HAYWARD, pochodzenie Włochy i próbki pomarańczy Lane Late, kraj pochodzenia Hiszpania, pobranych do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz oceny jakości środka spożywczego Nr 13/HŻ/22 z dnia 18.05.2022 r. i Nr 16/HŻ/22 z dnia 18.05.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 6/HŻ/2024 z dnia 18.03.2024 r. dot. 5 próbek produktu pn. Majeranek, pobranych do badań mikrobiologicznych (liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g i obecność *Salmonella* spp. w 25 g) oraz ocena jakości środka spożywczego nr 7/HŻ/24 z dnia 05.04.2024 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, zawartości estrów 3-MCPD z kwasami tłuszczowymi i zawartości estrów glicydołu z kwasami tłuszczowymi, 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.)
- próbki środków spożywczych do badań w kierunku pozostałości pestycydów pobrane zostały 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 22.12.2005r. 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**

Zc 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 2022r. do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości substancji dodatkowych pobrano 3 próbki przetworów mięsnych: „Polędwica z kurcząt”, „Filet pieczony z kurczaka”, „Konserwa golonkowa”, które nie zostały zakwestionowane.

W 2023r. do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości substancji dodatkowych pobrano 2 próbki przetworów mięsnych: „Ćwiartka z kurczaka wędzona”, „Polędwica drobiowa”, które nie zostały zakwestionowane.

W okresie od 01.01.2024 r. do 10.04.2024r. 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 11 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.

W **2022r.** Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piotrkowie Trybunalskim w rejestrze 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 zewidencjonował **126** zakładów.

W harmonogramie kontroli na **2022 r.** zaplanowano **88** kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym **3** zgodnie z Planem działania na 2022 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, realizowanym w ramach *Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. 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 **2022 r.** przeprowadzono **66** urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 1 kontrolę wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa i 2 kontrole z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska.

Pobrano ogółem **7** próbek warzyw do badań laboratoryjnych w kierunku: zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (1 próbka szpinaku, 1 próbka sałaty) i zawartości azotanów (1 próbka sałaty, 1 próbka szpinaku) oraz zanieczyszczeń biologicznych i pozostałości pestycydów (1 próbka szpinaku, 1 próbka rukoli, 1 próbka roszponki), w tym 5 w ramach realizacji Planu działania na 2022 r.

W **2023r.** Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piotrkowie Trybunalskim w rejestrze 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 zewidencjonował **139** zakładów.

W harmonogramie kontroli na **2023 r.** zaplanowano **65** kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym **6** zgodnie z Planem działania na 2023 r.).

W **2023 r.** przeprowadzono **54** urzędowe kontrole produkcji pierwotnej, w tym **5** kontroli wspólnie z przedstawicielami Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa i **1** kontrolę z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska.

Pobrano ogółem 6 próbek owoców i warzyw do badań laboratoryjnych w kierunku: zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (1 próbka porzeczki) i zawartości azotanów (5 próbek sałaty) oraz zanieczyszczeń biologicznych - wszystkie w ramach realizacji Planu działania na 2023 r.

W okresie **od 01.01.2024 r. do 10.04.2024 r.** - Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piotrkowie Trybunalskim w rejestrze 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 zewidencjonował **145** gospodarstw rolnych zajmujących się uprawą warzyw i/lub owoców, w tym owoców miękkich oraz ziemniaków i zbóż.

W ww. okresie nie przeprowadzano kontroli sanitarnych i nie pobierano próbek owoców i warzyw w gospodarstwach rolnych.

W czasie przeprowadzanych kontroli sanitarnych przekazywano podmiotom informację o Wytycznych Komisji Europejskiej w zakresie ograniczenia ryzyka mikrobiologicznego w odniesieniu do świeżych owoców i warzyw na etapie produkcji podstawowej poprzez przestrzeganie zasad higieny (Dz. U. UE.C.2017.163.1).

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 m.in. zawartości metali szkodliwych dla zdrowia i pozostałości pestycydów.

Ponadto na stronie internetowej PSSE w Piotrkowie Trybunalskim zamieszczono informacje dotyczące obowiązku składania przez podmioty, prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego, wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz „Informację dla plantatorów oraz skupów owoców i warzyw”.

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 tj. :

- Gospodarstwo Rolne (uprawa warzyw liściastych – sałata masłowa);
protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/49/24/23 z dnia 20.06.2023 r.,
protokół kontroli sanitarnej (tematycznej) Nr HŻ/31//70/23 z dnia 26.06.2023 r.
- Gospodarstwo Rolne (uprawa m.in. sałaty masłowej różne odmiany w gruncie i pod osłonami oraz rzodkiewki w gruncie i pod osłonami);
protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/31/79/22 z dnia 17.06.2022 r.
protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/4/22/29/23 z dnia 27.03.2023 r.

W czasie kontroli przeprowadzanych 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 Sekcji Bezpieczeństwa Żywności, Żywnienia i Produktów Kosmetycznych PSSE w Piotrkowie Trybunalskim w rejestrze zakładów prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Piotrkowie Trybunalskim znajduje się 1 wytwórnia suplementów diety.

Ponadto w rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Piotrkowie Trybunalskim znajduje się 65 obiektów, w których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia, w tym: 54 apteki ogólnodostępne, 4 sklepy zielarsko-medyczne oraz 7 hurtowni i innych obiektów zarejestrowanych jako sprzedaż ww. produktów na odległość.

Zgodnie z uzyskaną informacją w **2022 r.** przeprowadzono **98** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty. Ocniono łącznie **30** produktów, z czego zakwestionowano **1** próbkę z grupy żywność specjalnego przeznaczenia medycznego z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie.

W **2023 r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **100** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **10** suplementów diety, z czego zakwestionowano **1** próbkę ze względu na nieprawidłowości w oznakowaniu.

W okresie **od 01.01.2024 r. do 10.04.2024 r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **6** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **2** suplementy diety oraz **2** produkty z grupy żywność specjalnego przeznaczenia, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

Sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad wytwórnią suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia

Z dokumentacji wynika, iż obiekt prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia. Ponadto w zakładzie produkowane są środki farmaceutyczne, kosmetyki, wyroby medyczne, preparaty pielęgnacyjne dla zwierząt. W okresie objętym kontrolą w obiekcie przeprowadzono **2** kontrole sanitarne:

- kontrola w dniu 14.11.2022 r. dotycząca poboru próbki środka spożywczego do badań w kierunku oznaczenia zawartości alkaloidów tropanowych (atropina, skopolamina). Dokonano oceny oznakowania produktu, nie stwierdzając nieprawidłowości (protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr/HŻ/31/159/22)
- kontrola kompleksowa w dniu 06.02.2023 r., podczas której oceniono stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładu (utrzymany na właściwym poziomie), sprawdzono aktualność orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników (bez zastrzeżeń), prowadzenie dokumentacji i zapisów dotyczących stosowanych systemów kontroli wewnętrznej (w zakładzie wdrożono system HACCP i zasady Dobrej Praktyki Wytwarzania i Dobrej Praktyki Higienicznej – dokumentacja bez zastrzeżeń), proces produkcyjny, dokumentację dostaw surowców i opakowań oraz transportu. Aktualnie zakład prowadzi głównie produkcję suplementu diety i żywności

specjalnego przeznaczenia (dostępne do wglądu atesty jakościowe i certyfikaty analityczne). Dokonano oceny znakowania suplementu diety, nie stwierdzając nieprawidłowości. Ponadto podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji żywności, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako średnie (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/44/9/23)

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad magazynem suplementów diety nr 1

Z dokumentacji wynika, iż w zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie magazynowania oraz sprzedaży suplementów diety trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych producenta oraz dostarczanie suplementów diety własnym środkiem transportu.

W okresie objętym kontrolą w obiekcie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne:

1. w dniu 29.03.2022 r. - dokonano oceny stanu sanitarno-higienicznego i technicznego obiektu (bez zastrzeżeń), zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami (brak śladów obecności, sprawowany stały nadzór), sprawdzenia aktualności orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników (bez zastrzeżeń), prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących stosowanych systemów kontroli wewnętrznej (w zakładzie wdrożono system HACCP i zasady Dobrej Praktyki Higienicznej – dokumentacja bez zastrzeżeń), realizacji dostaw (bez zastrzeżeń). Ponadto podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako niskie (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/50/25/2022)
2. w dniu 13.12.2023 r. – sporządzono dokumentację fotograficzną opakowania suplementu diety, celem dokonania oceny oznakowania w siedzibie PSSE w Piotrkowie Trybunalskim (protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr HŻ/51/131/23)
3. w dniu 16.01.2024 r. – przedstawiono przedsiębiorcy ocenę znakowania ww. suplementu diety, oznakowanie produktu było prawidłowe (do protokołu załączono dokumentację fotograficzną opakowania produktu), (protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr HŻ/51/8/24).

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad magazynem suplementów diety nr 2

Z dokumentacji wynika, że zakład prowadzi działalność w zakresie magazynowania oraz sprzedaży suplementów diety, środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych producenta, przez Internet.

W okresie objętym kontrolą w obiekcie przeprowadzono kontrolę kompleksową (protokół kontroli sanitarnej z dnia 19.05.2022 r. Nr HŻ/50/41/22). Podczas kontroli dokonano oceny stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu (bez zastrzeżeń), prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących stosowanych systemów kontroli wewnętrznej (w zakładzie wdrożono system HACCP – dokumentacja bez zastrzeżeń), dokumentacji dostaw. Dodatkowo pobrano do oceny znakowania suplement diety, nieprawidłowości w oznakowaniu nie stwierdzając (protokół z dnia 24.05.2022 r.).

Ponadto w ww. magazynie przeprowadzono **12** kontroli sanitarnych, w tym:

✓ **9** kontroli interwencyjnych dotyczących:

- sprzedaży internetowej produktu, który zgodnie z opisem w ofercie i informacją na etykiecie zamieszczoną na stronie internetowej zawierał składnik *Artemisia annua* – dla którego brak jest historii spożycia przez ludzi w krajach Unii Europejskiej przed dniem 15.05.1997 r. W trakcie czynności kontrolnych potwierdzono dostawę wynikającą z listy dystrybucyjnej, jednakże nie stwierdzono produktu na stanie magazynowym (protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej z dnia 10.01.2022 r., Nr HŻ/51/88/22)
- stwierdzenia zawartości niedozwolonego składnika tj. 5-hydroksytryptofanu w suplemencie diety. W trakcie czynności kontrolnych potwierdzono dostawę wynikającą z listy dystrybucyjnej, jednakże nie stwierdzono produktu na stanie magazynowym obiektu (protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej z dnia 29.04.2022 r., Nr HŻ/8/45/2022)
- sprzedaży internetowej suplementu diety, zawierającego w składzie 5-HTP, za pośrednictwem portalu Allegro. Ustalono, że produkt zakupiono bezpośrednio od producenta w ilości 22 sztuk, z czego 12 pozostawało na stanie magazynowym, a 10 sprzedano klientom indywidualnym (protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej z dnia 06.04.2023 r., Nr HŻ/44/34/23). W związku z powyższym PPIS w Piotrkowie Trybunalskim skierował pismo do właściwego terenowo PPIS nadzorującego producenta.

- nieautoryzowanej nowej żywności *Epimedium grandiflorum* w suplemencie diety. W trakcie czynności kontrolnych nie stwierdzono produktu na stanie magazynowym obiektu (protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej z dnia 20.06.2023 r., Nr/44/64/23)
- nieautoryzowanej nowej żywności alfosceran choliny w suplemencie diety. Podczas kontroli potwierdzono dostawy produktu zgodnie z listą dystrybucyjną, jednakże na stanie magazynowym nie stwierdzono produktu (protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej w dniu 18.08.2023 r., Nr HŻ/44/80/23)
- nieautoryzowanej nowej żywności mononukleotydu β -nikotynamidowego w suplementach diety. W trakcie czynności kontrolnych potwierdzono dostawę wynikającą z listy dystrybucyjnej, jednakże nie stwierdzono produktu na stanie magazynowym. Kontrola dotyczyła również interwencji w sprawie stwierdzenia w sprzedaży suplementów diety zawierających w swym składzie 5-HTP. Na stanie magazynowym stwierdzono 45 szt. produktu, który sprzedawany był wyłącznie przez Internet konsumentowi finalnemu. (protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej z dnia 19.10.2023 r., Nr HŻ/21/110/23). W związku z powyższym o przedmiotowej sprawie poinformowano właściwego terenowo PPIS nadzorującego producenta. Produkt został zgłoszony przez PPIS nadzorującego producenta w ramach systemu RASFF.
Podczas kolejnej kontroli sanitarnej dotyczącej przedmiotowego suplementu diety stwierdzono na stanie magazynowym obiektu 39 zabezpieczonych opakowań ww. produktu, oczekujących na zwrot do dostawcy. Zobowiązano podmiot do przedłożenia dokumentacji potwierdzającej zwrot produktu (protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej z dnia 31.10.2023 r., Nr HŻ/21/119/23).
- telefonicznej interwencji w sprawie suplementu diety, który zawierał w składzie zabronioną substancję – barbaloinę. Na stanie magazynowym stwierdzono 19 szt. produktu zakupionego od producenta, który został zabezpieczony i przeznaczony do zwrotu; sprzedaż produktu odbywała się za pośrednictwem strony internetowej do klienta indywidualnego, podczas kontroli sprzedaż zakończono. Ponadto dokonano oceny prezentacji i reklamy przedmiotowego suplementu diety na ww. stronie internetowej, stwierdzając w składzie produktu barbaloinę (uzyskaną z liści gatunku *Aloe*, zawierającego pochodne hydroksyantracenu), co jest

niezgodne z załącznikiem III część A rozporządzenia nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz. U. L 404 z 30.12.2006 s. 26 z późn. zm.), (protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej z dnia 12.01.2024 r., Nr HŻ/48/3/2024). W związku z powyższym PPIS w Piotrkowie Trybunalskim przesłał do ŁPWIS powiadomienie dot. ww. produktu w ramach systemu RASFF.

- interwencji konsumenckiej w sprawie suplementów diety oferowanych do sprzedaży przez platformę Allegro z użyciem słów kluczowych detox, libido i oczyszczanie. Podczas kontroli pobrano wydruki z 9 aukcji sprzedającego na portalu Allegro, celem przeprowadzenia oceny prezentacji i reklamy pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego (protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej z dnia 27.11.2023 r., Nr HŻ/9/252/23). Stwierdzone nieprawidłowości w odniesieniu do wszystkich pobranych do oceny wydruków prezentacji i reklamy zostały opisane w protokole z dnia 16.02.2024 r.

✓ 2 kontrole tematyczne dotyczące:

- przeglądu strony internetowej podmiotu, podczas której dokonano oceny prezentacji i reklamy suplementu diety, nie stwierdzając nieprawidłowości (protokół kontroli sanitarnej tematycznej z dnia 10.11.2022 r., Nr HŻ/50/114/2022)
- sprzedaży suplementów diety zawierających w składzie mononukleotyd nikotynamidowy NMN. Przeprowadzono monitoring strony internetowej zakładu stwierdzając ofertę sprzedaży suplementu diety. Ustalono, że produkt zakupiono bezpośrednio od producenta w ilości 11 szt. z czego 10 szt. sprzedano klientom indywidualnym, 1 szt. stwierdzono na stanie magazynowym (protokół kontroli sanitarnej tematycznej z dnia 12.09.2023 r., Nr HŻ/44/88/2023). Ww. produkt zwrócono do dostawcy.

- ✓ 1 kontrola sprawdzająca wykonanie zaleceń zawartych w protokole kontroli sanitarnej z dnia 27.11.2023 r. Nr HŻ/9/252/23 oraz protokole z dnia 16.02.2024 r. Podczas kontroli zweryfikowano poprawione przez przedsiębiorcę treści prezentacji i reklamy stwierdzając usunięcie nieprawidłowości lub zakończenie sprzedaży produktu (protokół kontroli sprawdzającej z dnia 07.03.2024 r., Nr HŻ/9/47/24). W związku z

powyższym PPIS w Piotrkowie Trybunalskim skierował do ŁPWIS wnioski o wymierzenie przedsiębiorcy kary pieniężnej za nieprzestrzeganie przepisów w zakresie prezentacji i reklamy żywności.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

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 **2022 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **26** próbek suplementów diety, **11** próbek żywności specjalnego przeznaczenia oraz **2** próbki żywności wzbogacanej. Zakwestionowano **1** próbkę z grupy żywności specjalnego przeznaczenia medycznego z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie tj. zamieszczenie w oznakowaniu produktu informacji o wartości odżywczej niezgodnie z art. 30 ust. 1 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011r., str. 18 z późn. zm.), (zwanego dalej rozporządzeniem nr 1169/2011) oraz art. 5 ust. 1 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2016/128 z dnia 25 września 2015 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego oraz informacji na jej temat (Dz. Urz. UE.L 25 z dnia 2 lutego 2016 r., str. 30 z późn. zm.). Informację w przedmiotowej sprawie przekazano właściwemu terenowo PPIS nadzorującemu producenta.

W **2023 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **19** próbek suplementów diety, **19** próbek żywności specjalnego przeznaczenia oraz **1** próbkę żywności wzbogacanej. Zakwestionowano **1** próbkę z grupy suplementy diety ze względu na

nieprawidłowości w oznakowaniu, tj. w składzie produktu wymieniono olej ze średniołańcuchowymi kwasami tłuszczowymi (olej MCT) bez wskazania źródła jego pochodzenia, co naruszało przepisy art. 18 ust. 2 rozporządzenia nr 1169/2011 (ocena jakości środka spożywczego Nr 134/HŻ/23 z dnia 28.12.2023 r.). Ocena jakości środka spożywczego Nr 134/HŻ/23 została przekazana również do wiadomości właściwemu terenowo PPIS nadzorującego producenta. Ponadto PPIS w Piotrkowie Trybunalskim wydał decyzję Nr 47/34/24 z dnia 19.02.2024 r. znak: ON-HŻ.9013.2.126.2023.IK obciążającą producenta produktu opłatą za czynności kontrolne

W okresie od **01.01.2024 r.** do **10.04.2024 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **2** próbki żywności specjalnego przeznaczenia, których nie kwestionowano.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 126/HŻ/2023 z dnia 20.11.2023 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości białka, sprawozdanie z badań nr LLF.9051.2.1580.2023 z dnia 11.12.2023 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 134/HŻ/23 z dnia 28.12.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 91/HŻ/2023 z dnia 02.10.2023 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku oznakowania, organoleptyki oraz zawartości kwasów tłuszczowych Omega-3, sprawozdanie z badań nr: LZ/3837/N/2023 z dnia 09.22.2023 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 109/HŻ/23 z dnia 21.11.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 60/HŻ/2023 z dnia 03.07.2023 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości witaminy C, B6, B12, magnezu oraz próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości witaminy C, B6, B12, cynku, manganu, selenu, sprawozdanie z badań nr: LZ/3014,3015/N/2023 z dnia 28.07.2023 r. oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 79/HŻ/23 i Nr 80/HŻ/23 z dnia 28.08.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 111/HŻ/2022 z dnia 15.11.2022 r. dot. próbki suplementu diety, pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny

- organoleptycznej oraz obecności *Salmonella* ssp w 25 g, oznaczenia liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, sprawozdanie z badań Nr OI-HŻ-N/230/2022 z dnia 18.11.2022 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 120/HŻ/22 z dnia 25.11.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 54/HŻ/2022 z dnia 12.07.2022 r. dot. dwóch próbek żywności specjalnego przeznaczenia medycznego, pobranych do oceny znakowania i ocenę znakowania środka spożywczego Nr 5/HŻ/22 z dnia 18.10.2022 r.
- Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zgodnie z wyjaśnieniami w 2022 r., w 2023 r. oraz w okresie od 01.01.2024 r. do 10.04.2024 r. prowadzono również wzmożony nadzór nad przestrzeganiem wymagań w odniesieniu do sprzedaży internetowej suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia pod kątem zgodności z obowiązującym prawem żywnościowym w szczególności pod kątem obecności w ofertach sprzedaży produktów zawierających nieautoryzowane składniki stwarzające zagrożenie dla zdrowia człowieka oraz pod kątem prawidłowości prezentacji i reklamy.

W 2022 r. w powyższym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych, oceniając ogółem 3 produkty, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Z dokonanych czynności sporządzano adnotacje oraz załączano wydruki ze stron internetowych (np. adnotacja z dnia 04.01.2022 r., adnotacja z dnia 16.03.2022 r.) lub też przeglądu ww. stron dokonywano podczas kontroli sanitarnej (np. protokół kontroli sanitarnej tematycznej z dnia 10.11.2022 r. Nr HŻ/50/114/2022).

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Sekcji Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych PSSE w Piotrkowie Trybunalskim z uwagi na fakt, że w 2022r. koniecznym było zrealizowanie kontroli, które nie zostały przeprowadzone w 2021r. ze względu na wykonywanie działań przeciwepidemicznych, w zakresie nadzoru nad obiektami wprowadzającymi do obrotu suplementy diety, kontrolą objęto w szczególności zakłady będące pod nadzorem PPIS w Piotrkowie Trybunalskim. Powyższe skutkowało wydaniem m.in. 1 decyzji dotyczącej zakazu wprowadzania do obrotu suplementu diety, nakazu przedłożenia listy dystrybucyjnej przedmiotowego produktu i nakazu wycofania z obrotu omawianego suplementu diety, jak również 4 decyzji czasowego wstrzymania wprowadzania do obrotu handlowego suplementów diety. Ponadto przeprowadzono 6 kontroli tematycznych

w związku z pismami ŁPWIS przekazującymi pisma GIS, wskazujące na nieprawidłowości w składzie oraz oznakowaniu produktów. Do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 26 próbek suplementów diety, wydano oceny jakości żywności uwzględniające ocenę znakowania ww. produktów, prowadzono również postępowanie wyjaśniające dotyczące nieprawidłowości w oznakowaniu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego.

W **2023 r.** w powyższym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych przedsiębiorców będących pod nadzorem PPIS w Piotrkowie Trybunalskim, oceniając **10** produktów, sporządzono **4** adnotacje. Przeglądu ww. stron dokonywano również podczas kontroli sanitarnych. Nieprawidłowości nie stwierdzono (protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej z dnia 27.11.2023 r. Nr HŻ/9/251/2023).

Dokonano m.in. przeglądu portalu aukcyjnego Allegro pod kątem sprzedaży suplementów diety zawierających w składzie substancje niedozwolone tj. johimbinę i ibutamoren oraz w sprawie naruszających przepisów prawa żywnościowego reklam suplementów diety na pasożyty, sporządzono **2** adnotacje, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Ponadto w **2023 r.** dokonano oceny prezentacji i reklamy **11** suplementów diety w związku z pismem ŁPWIS.

W okresie **od 01.01.2024 r. do 10.04.2024 r.** w powyższym zakresie dokonano przeglądu strony internetowej, oceniając **1** suplement diety i stwierdzając brak wskazania nazwy lub firmy i adresu podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, o którym mowa w art. 8 ust. 1 rozporządzenia nr 1169/2011. W związku z powyższym poinformowano właściwego terenowo PPIS nadzorującego producenta (adnotacja z dnia 13.03.2024 r.).

Ponadto w ww. okresie na podstawie przekazanych przez ŁPWIS pism w sprawie nieprawidłowości w prezentacji i reklamie suplementów diety, dokonano przeglądu stron internetowych przedsiębiorców, będących pod nadzorem PPIS w Piotrkowie Trybunalskim, oceniając ogółem **5** produktów, sporządzono **2** adnotacje, nie stwierdzając nieprawidłowości.

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 HŻ/44/27/22 z dnia 24.03.2023 r. dot. drogerii (ocena znakowania suplementu diety – oznakowanie prawidłowe)

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/48/4/2024 z dnia 16.01.2024r. dot. apteki (ocena znakowania suplementu diety – oznakowanie prawidłowe)
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/48/14/2024 z dnia 15.02.2024 r. dot. apteki (ocena znakowania suplementu diety – oznakowanie prawidłowe)
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/44/35/2023 z dnia 14.04.2023 r. dot. apteki (ocena znakowania suplementu diety – oznakowanie prawidłowe)
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/44/30/2023 z dnia 30.03.2023 r. dot. apteki (ocena znakowania suplementu diety – oznakowanie prawidłowe

Ad. 7/

Prawidłowość działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF

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

W Sekcji BŻŻ i PK 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.

W Sekcji BŻŻ i PK 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 2022 r.

- cytryny, import Turcja - zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydów propikonazolu oraz tlenu fenbutatyny - powiadomienie informacyjne nr 2022/41 z dnia 06.05.2022 r. przekazane przez Łódzkiego PWIS,
- Garcinia Cambogia Extract, wykorzystany do produkcji batonów - zakwestionowany z uwagi na wykrycie obecności tlenu etylenu (ETO) na poziomie 16 mg/kg - powiadomienie alarmowe nr 2022.0606 (iRASFF 529646) przekazane przez SCP Francji,
- łyżka szumówka – zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych z wyrobu - powiadomienie alarmowe nr 2022.8 z dnia 07.03.2022 r. przekazane przez Mazowieckiego PWIS,
- pojemniki z tworzywa sztucznego z pokrywką – zakwestionowane ze względu na stwierdzenie niedozwolonego użycia mączki bambusowej oraz mączki kukurydzianej (65% mączki bambusowej, 25% mączki kukurydzianej) - powiadomienie informacyjne nr 2022.026 z dnia 05.05.2022 r. przekazane przez Śląskiego PWIS.

W 2023 r.

- pasta bakłażanowa z suszonymi pomidorami – zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie ogólnego dwutlenku siarki w ilości $28,6 \pm 3,8$ mg/kg, którego obecności nie zadeklarowano w składzie produktu - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 13.03.2023 r. przekazane przez Łódzkiego PWIS,
- słonecznik luskany, kraj pochodzenia Bułgaria – zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP ochratoksyny A - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 18.08.2023 r. (iRASFF 628997), zgłoszone przez Łódzkiego PWIS,
- szarpak do maszynki, pochodzący z Polski – zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie znaczących zmian organoleptycznych, potwierdzonych badaniem laboratoryjnym (w związku ze skargą konsumencką) - powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi nr 2023.022 zgłoszone przez Śląskiego PWIS,

- łyżka kuchenna - zakwestionowana z uwagi na przekroczenie NDP pierwszorzędnych amin aromatycznych w wyrobie - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 02.08.2023 r. (iRASFF 626607) zgłoszone przez Śląskiego PWIS.

W okresie od 01.01.2024 r. do 10.04.2024 r.

- Herbatniki – zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie wysokiej zawartości akryloamidu (464 ± 79 mg/kg) - powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi (iRASFF #617775) zgłoszone przez Mazowieckiego PWIS,
- kebab drobiowy – zakwestionowany z uwagi na wykrycie obecności *Salmonella spp.* - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2610/01/2024 zgłoszone przez Głównego Lekarza Weterynarii,
- ośmiorniczki – zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP kadmu - powiadomienie alarmowe nr 2024.1971 (iRASFF #671186) zgłoszone przez SCP Austrii.

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 oraz wytycznymi dot. działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sieci powiadamiania i współpracy w Polsce.

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 10 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 Piotrkowie Trybunalskim znajdują się zakłady produkcyjne stosujące składniki potencjalnie zmodyfikowane genetycznie.

W 2022r., 2023r. i w okresie 01.01.2024r. – 10.04.2024r. w zakładach produkcji żywności nie zaplanowano poboru próbek do badań w kierunku GMO.

W 2022r. pobrano 1 próbkę żywności – „Ryż basmati ” do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

W 2023r. pobrano 1 próbkę żywności – „Biszkopty bezglutenowe” do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie

została zakwestionowana.

Sprawdzono:

- 1) protokół pobrania próbki żywności Nr 50/HŻ/2022 z dnia 06.07.2022 r.
dot. produktu pn. „Ryż basmati”
- 2) protokół pobrania próbki żywności Nr 79/HŻ/2023 z dnia 30.08.2023 r.
dot. produktu pn. „Biszkopty bezglutenowe”

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 01.01.2024r. – 10.04.2024r. nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

Ze sprawdzonych losowo 4 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 HŻ/21/25/22 z dnia 04.04.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/15/12/24 z dnia 29.01.2024r.
dot. piekarni

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/15/24/23 z dnia 01.03.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/15/14/24 z dnia 13.02.2024r.
dot. cukierni.

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 6 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 Piotrkowie Trybunalskim oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach**

W 2022 r. do Sekcji BŻŻ i PK w Piotrkowie Trybunalskim wpłynęło 45 interwencji, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu i jego wyposażenia oraz braku porządku w otoczeniu zakładu,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu ciasta w pączkarni oraz posiłków w restauracji, na stancy harcerskiej oraz w punkcie gastronomicznym na stacji paliw,
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (gwóźdź w cieście drożdżowym, ciało obce w napoju),
- nieprawidłowego sposobu postępowania z odpadami oraz obecności szkodników w otoczeniu zakładu,
- obecności much w pomieszczeniach restauracji,

- obecności szkodników w gotowych środkach spożywczych (prusak w cieście),
- braku zachowania zasad higieny podczas sprzedaży żywności (brudne krajalnice, brudna odzież ochronna u personelu),
- przechowywania środków spożywczych w niewłaściwych warunkach (na zewnątrz sklepu spożywczego pod wiatą),
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (przechowywanie pasztetu poza urządzeniem chłodniczym oraz bez zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi),
- braku zachowania zasad higieny podczas wydawania posiłków,
- braku udostępnionej informacji dla konsumentów dotyczącej składników, w tym powodujących alergię lub reakcje nietolerancji,
- nieprawidłowego oznakowania suplementu diety,
- braku oznakowania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych w obrocie środkami spożywczymi.

W 2023 r. wpłynęło 68 interwencji, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu i jego wyposażenia,
- braku czystości i porządku w otoczeniu zakładów, nieprawidłowego postępowania z odpadami oraz obecności szczerów, gołębi, mrówek w otoczeniu zakładów,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu środków spożywczych (płatki kakaowe, kiełbasa) oraz posiłków w restauracji i lodów gałkowych w zakładzie małej gastronomii,
- obecności szkodników, w tym gryzoni w sklepie spożywczym oraz zakładzie małej gastronomii,
- obecności szkodników w środkach spożywczych (żywy owad oraz larwy),
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (folia w mieszance sałat, drut w burgerze), zanieczyszczeń mineralnych w szpinaku,

- obecności zanieczyszczenia w posiłku podawanym pacjentom w szpitalu,
- obecności zwierząt domowych (pies) na sali konsumpcyjnej w restauracji i w sklepie,
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych, w tym nietrwałych mikrobiologicznie (w wózkach poza urządzeniem chłodniczym),
- wprowadzania do obrotu nieoznakowanych jaj,
- braku zachowania zasad higieny podczas sprzedaży żywności (krojenie mięsa i sera na tej samej krawalnicy, brak odzieży ochronnej u personelu),
- wykorzystywania do produkcji wyrobów garnażeryjnych mięs o niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- nieprawidłowego postępowania z czerstwym pieczywem w piekarni,
- nieprawidłowego oznakowania środków spożywczych (brak informacji na etykiecie o warunkach przechowywania produktu) oraz wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (brak oznaczenia wskazującego, że wyrób jest przeznaczony do kontaktu z żywnością),
- nieprawidłowej prezentacji suplementu diety na stronie internetowej (w tytułach aukcji użyto zwrotów „detox”, „libido”, „oczyszczenie”),
- prowadzenia działalności bez uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu oraz w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych w obrocie środkami spożywczymi.

W okresie 01.01.2024r. – 10.04.2024r. zarejestrowano **26** interwencji, które dotyczyły m.in.:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nieprawidłowego postępowania z odpadami,
- obecności gryzoni (myszy) i ich śladów w punkcie sprzedaży żywności na stacji paliw,
- obecności szkodników w gotowych środkach spożywczych (kompot śliwkowy),
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (fragment plastiku w produkcie typu lunch box, kawałek drewna w sajgonce),
- obecności zanieczyszczeń w żywności (fragmenty mazistej substancji w wodzie

smakowej),

- sprzedaży przetworów mięsnych niewiadomego pochodzenia (kiełbasy) w sklepach spożywczych,
- niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności pochodzącej z Ukrainy,
- nieprawidłowo prowadzonej dokumentacji z zakresu systemu HACCP i zasad GHP,
- nieprawidłowego oznakowania barwnika,
- wprowadzania do obrotu suplementu diety zawierającego w składzie substancję zabronioną tj. barbaloinę,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych w obrocie środkami spożywczymi.

Wyrywkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia 5 interwencji dot.:

- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu kiełbasy, zakupionej w sklepie firmowym mięsno-wędliniarskim,
- prowadzenia działalności w stołówce agencji w szkole podstawowej w zakresie żywienia zbiorowego zamkniętego, bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych (pizzerinka - mała pizza z serem) oraz wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu ww. produktu zakupionego w sklepie spożywczym,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu potrawy pn. „Golonka w pięciu smakach” w restauracji,
- wprowadzania do obrotu, za pośrednictwem internetu, suplementu diety zawierającego zabronioną substancję barbaloinę.

Stwierdzono, że interwencje zostały rozpatrzone w terminie niezwłocznym i prawidłowo. Skarżących, którzy podali dane osobowe poinformowano o podjętych działaniach w związku z wniesioną interwencją.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Piotrkowie Trybunalskim 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 Piotrkowie Trybunalskim 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 dotyczącą nadzoru nad 2 wytwórniami materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

1) Z dokumentacji wynika, iż w dniach 13.07.2022 r. i 22.03.2024 r. w wytwórni zostały przeprowadzone kontrole sanitarne kompleksowe (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/51/51/19/2022 z dnia 13.07.2022 r. i Nr HŻ/51/49/24 z dnia 22.03.2024 r.).

W trakcie ww. kontroli ustalono, iż w zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie zdobienia i sprzedaży wyrobów szklanych i ceramicznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przedsiębiorca posiadał „Świadectwo jakości zdrowotnej” z dnia 07.06.2022 r., Nr F.FB.60411.79.2022 dotyczące naczyń porcelanowych białych bez dekoracji (zestawy obiadowe, serwisy do kawy/herbaty, kubki oraz galanteria w różnych fasonach; wyroby wprowadzane do obrotu pojedynczo lub w zestawach) oraz „Świadectwo jakości zdrowotnej” z dnia 01.10.2021 r., Nr B-BŻ-6071-178/21/D dotyczące wyrobów ze szkła bezbarwnego, przezroczystego (szklanki, kieliszki, salaterki, dzbanki, karafki) wystawione przez NIZP PZH- Państwowy Instytut Badawczy, w których stwierdzono, iż ww. wyroby

wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem nie stanowią zagrożenia dla zdrowia człowieka.

Podczas ww. kontroli dokonano oceny warunków produkcji wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ustosunkowano się do prawidłowości oznakowania tych wyrobów, 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, a także do obowiązku przedstawienia przez zakład deklaracji zgodności dla produkowanych wyrobów. W trakcie kontroli stwierdzono niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu (ścian), w związku z powyższym polecono usunąć ww. nieprawidłowość.

Podczas kontroli przeprowadzonej w dniu 13.07.2022 r. polecono przedstawicielowi zakładu przedłożyć deklaracje zgodności na wprowadzane do obrotu wyroby.

W trakcie kontroli w dniu 22.03.2024 r. przedstawiciel zakładu okazał deklaracje zgodności dla filiżanek porcelanowych i kieliszków szklanych z dnia 30.08.2022 r., które były zgodne z wymaganiami *rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338, str. 4 z 13.11.2004 r. z późn. zm.)* oraz *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. U. z 2008 r. Nr 17 poz. 113).*

Podczas ww. kontroli producent przedstawił również sprawozdania z badań właścicielskich wykonanych przez Oddział Laboratoryjny PSSE w Piotrkowie Trybunalskim z dnia 09.08.2022 r.:

- Nr OL-HŻ-S/45/2022 dot. próbki kieliszków o poj. 210 ml [na zewnątrz zdobionych złotym wzorem (również w okolicy obrzeża)] w kierunku migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża;
- Nr OL-HŻ-S/46/2022 dot. próbki filiżanek ceramicznych o poj. 85 ml [na zewnątrz zdobionych złotym wzorem (również w okolicy obrzeża)] w kierunku migracji ołowiu i kadmu, w tym z obszaru obrzeża,
- Nr OL-HŻ-S/47/2022 dot. próbki filiżanek ceramicznych o poj. 85 ml [na zewnątrz zdobionych złoto-zielonym wzorem (również w okolicy obrzeża)] w kierunku migracji ołowiu i kadmu, w tym z obszaru obrzeża.

W czasie powyższych kontroli sanitarnych kompleksowych w przedmiotowym zakładzie wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji wyrobów ceramicznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, dla których nie ustanowiono przepisów szczegółowych.

Z przedstawionego harmonogramu nadzoru nad obiektami na 2023 r. wynika, iż w 2023 r. nie zaplanowano oraz nie przeprowadzono kontroli w ww. zakładzie.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

2) Z dokumentacji wynika, iż w dniu 08.12.2023 r. w wytwórni została przeprowadzona kontrola sanitarna kompleksowa (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/59/133//2023 z dnia 08.12.2023 r.).

W trakcie ww. kontroli ustalono, iż w zakładzie prowadzona jest produkcja wyrobów z tworzywa sztucznego (wyrobów foliowych) przeznaczonych do kontaktu z żywnością suchą, tłustą, pieczywem, słodyczami, ziołami, warzywami, owocami. W zakładzie dokonuje się zgrzewania gotowych rękawów foliowych zakupionych od firm zewnętrznych. Ponadto zakład zajmuje się hurtowym i detalicznym obrotem materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (tj. kubki, tacki, talerzyki, sztućce).

Podczas ww. kontroli dokonano oceny warunków produkcji i obrotu wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, ustosunkowano się do prawidłowości oznakowania tych wyrobów, 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, a także do obowiązku przedstawienia przez zakład deklaracji zgodności dla wyrobów produkowanych w wytwórni i wyrobów gotowych (zakupionych od dostawców zewnętrznych) wprowadzanych do obrotu w omawianym zakładzie.

W trakcie kontroli stwierdzono, iż deklaracja zgodności wyrobów foliowych (w postaci toreb, woreczków, arkuszy, rękawa, półrękawka, taśmy) wystawiona przez firmę jest zgodna z wymaganiami *rozporządzenia Komisji (WE) Nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE z 2011 L 12/1 z późn. zm.)*. Ww. deklaracja zgodności została

opracowana na podstawie certyfikatów otrzymanych od dostawców.

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

Z przedstawionego harmonogramu nadzoru nad obiektami na 2022 r. i 2024 r. wynika, iż w 2022 r. nie zaplanowano oraz nie przeprowadzono kontroli w ww. zakładzie, również na 2024 r. nie zaplanowano kontroli.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

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

- 1 próbkę (łyżka z poliamidu) do badań w kierunku migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) oraz oznakowania,
- 1 próbkę (metalowa puszka lakierowana) do badań w kierunku migracji bisfenolu A oraz oznakowania,
- 1 próbkę (łyżeczki melaminowe) do badań w kierunku migracji formaldehydu oraz oznakowania.

Ww. próbek nie kwestionowano.

W **2023 r.** do badań laboratoryjnych pobrano:

- 1 próbkę (szklanka do whisky/wody ze złotą krawędzią) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu z obszaru obrzeża oraz oznakowania,
- 1 próbkę (nabierka z poliamidu) - w kierunku migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) oraz oznakowania,
- 1 próbkę (kubek ceramiczny) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża oraz oznakowania,
- 1 próbkę (komplet szklanek z kryształu) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża oraz oznakowania,
- 1 próbkę (puszka aluminiowa) - w kierunku migracji bisfenolu A oraz oznakowania,
- 1 próbkę (miscozka melaminowa) - w kierunku migracji formaldehydu oraz oznakowania.

Ww. próbek nie kwestionowano.

W okresie **01.01.2024r. – 10.04.2024r.** do badań laboratoryjnych pobrano:

- 2 próbki (komplety szklanek) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu z obszaru obrzeża oraz

oznakowania.

Ww. próbek nie kwestionowano.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 9/HŻ/2024 z dnia 25.03.2024 r. dot. dwóch próbek kompletów szklanek pobranych do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu z obszaru obrzeża i oznakowania oraz oceny jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością z dnia 05.04.2024 r., Nr 1/HŻ/24 i Nr 2/HŻ/24,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 104/HŻ/2023 z dnia 24.10.2023 r. dot. próbki nabierki z poliamidu pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 10/HŻ/23 z dnia 16.11.2023 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 90/HŻ/2023 z dnia 25.09.2023 r. dot. próbki kubka ceramicznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 7/HŻ/23 z dnia 03.10.2023 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 27/HŻ/2023 z dnia 15.05.2023 r. dot. próbki miseczki melaminowej pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji formaldehydu i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 1/HŻ/23 z dnia 31.05.2023 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 104/HŻ/2022 z dnia 25.10.2022 r. dot. próbki łyżki z poliamidu pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 8/HŻ/22 z dnia 28.11.2022 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 37/HŻ/2022 z dnia 06.06.2022 r. dot. próbki łyżeczek melaminowych pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji formaldehydu i oznakowania

oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 1/HŻ/22 z dnia 28.06.2022 r.

Ponadto na podstawie skontrolowanej dokumentacji (3 protokoły 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 HŻ/44/9/23 z dnia 06.02.2023r. dot. zakładu produkcyjnego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/48/74/2023 z dnia 20.07.2023r. dot. wytwórni lodów,
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/15/37/24 z dnia 12.04.2024 r. dot. automatu do lodów.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Łódzki Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny

dr n. o zdrowiu Małgorzata Widawska

/dokument podpisany elektronicznie/

Potwierdzam zgodność kopii wydruku z dokumentem elektronicznym:

Identyfikator dokumentu	14852.70901.90475
Nazwa dokumentu	Wystąpienie pokontrolne Piotrków Tryb. 2024.pdf
Tytuł dokumentu	Wystąpienie pokontrolne Piotrków Tryb. 2024
Sygnatura dokumentu	NS HŻ.1611.1.2024
Data dokumentu	17.05.2024
Skrót dokumentu	9BC358563936BE3AC0E65C283D5B19A47AAD9230
Wersja dokumentu	1.7
Data podpisu	17.05.2024 08:25:30
Podpisane przez	Małgorzata WIDAWSKA; WSSE w Łodzi Łódzki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny
Rodzaj certyfikatu	Certyfikat kwalifikowany podpisu elektronicznego

EZD 3.120.1.1.

Data wydruku: 27.06.2024

Autor wydruku: Kurzawa Ewa (Starszy Asystent)