

Łódź, dnia 22 kwietnia 2024 r.

OOP.1611.1.2024

**Pani
Celina Marciszewska
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Kutnie
Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Kutnie
99-300 Kutno
ul. Kościuszki 14**

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

Na podstawie ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020 r. poz. 224) art. 10 i art. 8a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) oraz Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania działalności w Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2024 rok w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kutnie, ul. Kościuszki 14, 99-300 Kutno, w dniach **od 14 marca 2024 r. do 12 kwietnia 2024 r.** przeprowadzona została kontrola przez:

- – Zastępcę Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego - Przewodniczącego Zespołu kontrolującego,
- – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- – Młodsze asystenta w Oddziale Nadzoru nad Chemikaliami,
- – Kierownika Oddziału Nadzoru nad Chemikaliami,
- – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Epidemiologii,
- – Starszego asystenta w Oddziale Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego,

- – Starszego asystenta w Oddziale Promocji Zdrowia, Komunikacji Społecznej i Higieny Dzieci i Młodzieży,
- – Starszego asystenta w Oddziale Promocji Zdrowia, Komunikacji Społecznej i Higieny Dzieci i Młodzieży,
- – Starszego asystenta - Wieloosobowe Stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości

w Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Łodzi.

w zakresie:

- 1) przedmiot kontroli: prawidłowość realizacji zadań nałożonych na Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kutnie ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) oraz innymi ustawami mającymi zastosowanie w działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w tym ustawą o finansach publicznych z dnia 27 sierpnia 2009 r. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1270, z późn. zm.).
- 2)
- 3) okres objęty kontrolą: **od dnia 01 stycznia 2022 r. do dnia 14 marca 2024 r.** (w zakresie epidemiologii, dla wybranych zagadnień, okres objęty kontrolą: od dnia 01 stycznia 2019 r. do dnia 14 marca 2024 r.).

W wyniku przeprowadzonej kontroli kontrolowaną działalność ocenia się: **pozytywnie** na podstawie następujących ustaleń:

Bezpieczeństwo Żywności i Żywienia:

Zakresem kontroli objęto nw. zagadnienia za 2022 r., 2023 r. i okres od 01.01.2024 r. do 13.03.2024 r.

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (tj. automat do lodów, wytwórnia lodów, zakład piekarniczo-cukierniczy, zakład małej gastronomii, 2 sklepy spożywcze, 2 sklepy mięsne, blok żywienia w przedszkolu, zakład produkcji chrupek, wytwórnia żywności specjalnego przeznaczenia, magazyn suplementów diety, 3 gospodarstwa rolne, 2 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością)

dokonano następujących ustaleń:

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2022 r., 2023 r. i w okresie od 01.01.2024 r. do 13.03.2024 r.

W 2022 r. pod nadzorem PPIS w Kutnie znajdowało się **1610** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **691** gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano **389** kontroli (w tym **10** kontroli w gospodarstwach rolnych). Skontrolowano **469** obiektów, przeprowadzono **724** kontrole, w tym **342** kontrole planowane oraz **382** kontrole nieplanowane. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach z powodu zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności.

Wydano **3** decyzje administracyjne. Nałożono **15** mandatów karnych na sumę **4 300,00 zł**. Skierowano **2** wnioski do prokuratury. Przeprowadzono **272** kontrole graniczne, wystawiono **2398** świadectw.

W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Kutnie znajdowało się 1599 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 709 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 442 kontrole (w tym 10 kontroli w gospodarstwach rolnych). Skontrolowano 506 obiektów, przeprowadzono 688 kontroli, w tym 392 kontrole planowane oraz 296 kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach z powodu zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności. Wydano 8 decyzji administracyjnych. Nałożono 17 mandatów karnych na sumę 6 000, 00 zł. Przeprowadzono 276 kontroli granicznych, wystawiono 2823 świadectwa.

W okresie od 01.01.2024 r. do 13.03.2024 r. pod nadzorem PPIS w Kutnie znajdowało się 1601 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 709 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. okresie zaplanowano 42 kontrole. Skontrolowano 122 obiekty, przeprowadzono 130 kontroli, w tym 38 kontroli planowanych oraz 92 kontrole nieplanowane. Wydano 2 decyzje administracyjne. Nałożono 4 mandaty karne na sumę 1 800, 00 zł. Przeprowadzono 75 kontroli granicznych, wystawiono 921 świadectw.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z aktualnymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Sprawdzenie dokumentacji działalności kontrolnej (kompletności, sposobu prowadzenia, w tym poprawności merytorycznej)

Prowadzone są rejestry:

- rejestr zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- harmonogram nadzoru nad obiektami,
- rejestr interwencji,
- rejestr pobranych próbek,
- rejestr protokołów pobrania próbek,
- rejestr protokołów kontroli – prowadzony przez każdego z pracowników,
- rejestr mandatów karnych – prowadzony przez każdego z pracowników,
- rejestr decyzji administracyjnych,
- rejestr ocen jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Rejestry prowadzone są na bieżąco, prawidłowo.

Stosowane formularze protokołów kontroli sanitarnej i protokołów pobrania próbek są zgodne ze wzorami stanowiącymi załączniki do obowiązujących procedur.

Sprawdzenie decyzji administracyjnych:

- dokumentacja sprawy,
- tryb przygotowywania,
- terminowość wydawania,
- prawidłowość sporządzania pod względem formalnym i merytorycznym,
- dowody doręczenia stronie.

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

Stwierdzono, że decyzje administracyjne 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 Kutnie 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).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad realizacją systemu kontroli wewnętrznej, w tym zasad GHP/GMP, HACCP w obiektach produkcji i obrotu żywnością ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania

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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami)*.

Sprawdzono losowo wybranych 11 protokołów kontroli sanitarnych zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE

Sprawdzono dokumentację 3 obiektów:

- 1) Punkt produkcji i sprzedaży lodów z automatu.
- 2) Wytwórnia lodów.
- 3) Zakład piekarniczo-cukierniczy.

1) Punkt produkcji i sprzedaży lodów z automatu

został zatwierdzony decyzją PPIS w Kutnie Nr HŻ/43300/53/13 znak: PSSE/HŻ/43300/53/756/13 z dnia 26.04.2013 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i sprzedaży lodów z automatu oraz napojów typu „Granita”.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano - 23.06.2022 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

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

W 2023 r. zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2023 r.

Wykonano - 23.06.2023 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.
W **2023 r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2024 r.** zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2024 r.
W **2024 r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

2) Wytwórnia lodów

została zatwierdzona decyzją PPIS w Kutnie znak: PSSE/HŻ/43300/19/318/09 z dnia 03.02.2009 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów tradycyjnych oraz sprzedaży i konsumpcji na miejscu ciast, deserów lodowych, napojów alkoholowych i bezalkoholowych. Konsumpcja w naczyniach wielokrotnego użycia.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W **2022 r.** zaplanowano 1 kontrolę – lipiec 2022 r.
Wykonano - 13.07.2022 r. (kontrola kompleksowa).
Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.
W **2022 r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2023 r.** zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2023 r.
Wykonano - 29.06.2023 r. (kontrola kompleksowa).
Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.
W **2023 r.** zaplanowano pobranie 5 próbek lodów tradycyjnych na bazie mleka do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu sierpniu

W dniu 7.08.2023 r. pobrano:
- 5 próbek lodów na bazie mleka – lody śmietankowe do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1g (protokół pobrania próbek żywności Nr 58/BŻ/2023 z dnia 7.08.2023 r.).
Próbki nie zostały zakwestionowane.

W **2024 r.** zaplanowano 1 kontrolę – maj 2024 r.
W **2024 r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

3) Zakład piekarniczo-cukierniczy

został zatwierdzony decyzją PPIS w Kutnie Nr HŻ/43301/142/07 znak: PSSE/HŻ43301/142/2071/07 z dnia 29.11.2007 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji ciast suchych, kremowych i galanterii ciastkarskiej.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W **2022 r.** zaplanowano kontrolę – czerwiec 2022 r.
Wykonano - 28.06.2022 r. (kontrola kompleksowa)
Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.
W **2022 r.** zaplanowano pobranie 5 próbek ciasta z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu czerwcu.

W dniu 06.06.2022 r. pobrano:
- 5 próbek ciasta z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1g (protokół pobrania próbek żywności Nr 31/BŻ/2022 z dnia 06.06.2022 r.).
Próbki nie zostały zakwestionowane.

W **2023 r.** zaplanowano kontrolę – czerwiec 2023 r.

Wykonano - 30.06.2023 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W **2023 r.** zaplanowano pobranie 5 próbek ciasta z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu czerwcu.

W dniu 12.06.2023 r. pobrano:

- 5 próbek ciasta z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1g (protokół pobrania próbek żywności Nr 37/BŻ/2023 z dnia 12.06.2023 r.)

Próbki nie zostały zakwestionowane.

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

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

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Punkt produkcji i sprzedaży lodów z automatu

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/04/07/59/22 z dnia 23.06.2022 r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/04/07/64/23 z dnia 15.06.2023 r.

2) Wytwórnia lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/3/22/55/22 z dnia 13.07.2022 r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/2/20/4/23 z dnia 29.06.2023 r.

3) Zakład piekarniczo-cukierniczy

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/04/07/64/22 z dnia 28.06.2022 r.

- protokół kontroli sprawdzającej Nr BŻ/04/07/3/23 z dnia 16.01.2023 r.

- protokół kontroli interwencyjnej Nr BŻ/04/07/29/23 z dnia 21.03.2023 r.

- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej Nr BŻ/04/07/42/23 z dnia 25.04.2023 r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/04/07/72/23 z dnia 30.06.2023 r.

- protokół kontroli tematycznej Nr BŻ/04/07/93/23 z dnia 13.09.2023 r.

- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej Nr BŻ/04/07/112/23 z dnia 30.10.2023 r.

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 2005 r. 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami)*, a także wyniki badań wymazów z obszaru produkcji np.:

1) Punkt produkcji i sprzedaży lodów z automatu

- sprawozdanie z badań nr FC382727 z dnia 09.04.2022 r. (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 SC119229 z dnia 09.04.2022 r. wymazu z powierzchni (maszyna nr 1) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

2) Wytwórnia lodów

- sprawozdanie z badań nr FC396140 z dnia 16.06.2022 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody mleczno-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 FC396141 z dnia 13.06.2022 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody sorbet Mango-marakuja) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g),
- sprawozdanie z badań nr FC470633 z dnia 10.06.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody czekoladowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g),
- sprawozdanie z badań nr FC470635 z dnia 10.06.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody sorbet Mango-marakuja) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g),
- sprawozdanie z badań nr SC124477 z dnia 13.06.2022 r. wymazu z powierzchni (kuweta do lodów) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

3) Zakład piekarniczo-cukierniczy

- sprawozdanie z badań nr FC455773 z dnia 28.03.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Ciasto Kinder Bueno) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Bacillus cereus* w 1 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g),
- sprawozdanie z badań nr FC455772 z dnia 28.03.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Ciasto Marcello) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Bacillus cereus* w 1 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g),

- sprawozdanie z badań nr SC149299 z dnia 29.03.2023 r. wymazu z powierzchni (stół produkcyjny, stół w deserowni, waga) 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami)*.

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji tj.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/04/07/59/22 z dnia 23.06.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/04/07/64/23 z dnia 15.06.2023 r. dot. Punktu produkcji i sprzedaży lodów z automatu
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/3/22/55/22 z dnia 13.07.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/2/20/4/23 z dnia 29.06.2023 r. dot. Wytwórni lodów.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/04/07/64/22 z dnia 28.06.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/04/07/72/23 z dnia 30.06.2023 r. dot. Zakładu piekarniczo-cukierniczego.

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

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w **Przedszkolu Miejskim** wynika, iż w dniach 30.11.2022 r. i 29.03.2023 r. przedstawiciele PPIS w Kutnie przeprowadzili kontrolę sanitarną w ww. placówce (protokoły kontroli sanitarnych nr BŻ/4/22/121/22 i nr BŻ/4/22/31/23), 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 2016 r. poz. 1154).

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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 2022 r., 2023 r. i 2024 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 znajduje się 7 termometrów),
- termotorby (obecnie na stanie znajdują się 2 termotorby),
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń.

W 2022 r. do badań mikrobiologicznych pobrano **128** próbek krajowych środków spożywczych, z czego zakwestionowano **3** próbki ciasta z kremem niepoddanym obróbce termicznej (Torcik W-Z) w związku ze stwierdzeniem bakterii *Bacillus cereus* w nw. ilości: $1,6 \times 10^5$; $1,3 \times 10^5$; $1,6 \times 10^5$ (protokół pobrania próbek żywności nr 38/BŻ/2022 z dnia 04.07.2022 r., sprawozdanie z badań z dnia 08.07.2022 r. nr OL.9052.PBŻiPK.503.124.2022).

Dodatkowo w kierunku mikrobiologii pobrano **5** próbek żywności z UE i **10** próbek z importu. Próbek nie kwestionowano.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **93** próbki krajowych środków spożywczych, 6 próbek pochodzących z UE, **3** próbki środków spożywczych z importu. Próbek nie kwestionowano.

W 2023 r. do badań mikrobiologicznych pobrano **162** próbki krajowych środków spożywczych, z czego zakwestionowano **2** próbki kiełków rzodkiewki z uwagi na obecność bakterii *Salmonella spp.* w 25 g (protokół pobrania próbek żywności nr 100/BŻ/2023 z dnia 27.11.2023 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.1314.2023 z dnia 01.12.2023 r.).

W związku z powyższym w dniu 04.12.2023 r. przesłano powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi (iRASFF 649183) dot. wykrycia obecności *Salmonella spp.* w 25 g w 2 z 5 próbek kiełków rzodkiewki, kraj pochodzenia Polska.

W wyniku postępowania wyjaśniającego przeprowadzonego przez przedstawicieli PPIS w Kutnie u dystrybutora ww. produktu ustalono, że całość dostawy (tj. 150 szt.) została sprzedana odbiorcom zlokalizowanym na terenie województwa łódzkiego oraz klientom indywidualnym.

Dodatkowo w kierunku mikrobiologii pobrano **10** próbek środków spożywczych z UE i **10** próbek z importu, które nie zostały zakwestionowane.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **87** próbek krajowych środków spożywczych, zakwestionowano **1** próbkę selera korzeniowego z uwagi na przekroczenie NDP pozostałości pestycydów (protokół pobrania próbek żywności nr 86/BŻ/2023 z dnia 16.10.2023 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.1066.2023 z dnia 27.10.2023 r.).

W związku z powyższym w dniu 30.10.2023 r. przesłano powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań (iRASFF 641469) dotyczące stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości pestycydów: chlorpiryfosu ($0,13 \pm 0,07$ mg/kg) i chlorotalonilu ($0,031 \pm 0,016$ mg/kg) w ww. produkcie.

W dniu 27.10.2023 r. przedstawiciele PPIS w Kutnie przeprowadzili kontrolę sanitarną u producenta ww. produktu, podczas której ustalono, że:

- przedmiotowy seler był uprawiany na polu o powierzchni 15 arów, na którym wysadzono ok. 2000 szt.; upraw nie podlewano,
- właścicielka gospodarstwa rozpoczęła sprzedaż selera po uzyskaniu prawidłowych wyników badań właścicielskich w kierunku pozostałości pestycydów (sprawozdanie z badań nr 14398/2023 z dnia 04.10.2023 r.),
- sprzedaż ww. selera prowadzona była w okresie 11.10-19.10.2023 r. na targowiskach w woj. łódzkim. Całość zbioru sprzedano klientom indywidualnym na paragon bez możliwości ich identyfikacji.

PPIS w Kutnie o przedmiotowej sprawie poinformował Wojewódzki Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Łodzi – Oddział w Kutnie.

Ponadto do badań fizyko-chemicznych pobrano 2 próbki środków spożywczych pochodzących z UE i 11 próbek z importu. Pod względem przebadanych parametrów próbek nie kwestionowano.

W okresie 01.01.2024 r. - 13.03.2024 r. pobrano:

- do badań mikrobiologicznych - 5 próbek środków spożywczych krajowych,
 - do badań fizyko-chemicznych - 2 próbki środków spożywczych krajowych.
- Próbek nie kwestionowano.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 56/BŻ/2023 z dnia 10.07.2023 r. dot. próbki pn. „Mąka pszenna typ 750” pobranej do badań w kierunku zawartości mikotoksyn (Ochratoksyna A, deoksynivalenol, zearalenon) oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 61/BŻ/23 z dnia 01.08.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 32/BŻ/2022 z dnia 06.06.2022 r. dot. próbki pn. „Sałata mini rzymska” pobranej do badań w kierunku zawartości azotanów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 43/BŻ/22 z dnia 14.06.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 97/BŻ/2022 z dnia 21.11.2022 r. dot. próbek pn. „Proszek kakaowy zawartość tłuszczu 10-12%” i „Czekolada mleczna, zawartość tłuszczu 24-28%”, pobranych do badań w kierunku zawartości WWA oraz oceny jakości środka spożywczego Nr 127/BŻ/22 z dnia 15.12.2022 r. i Nr 126/BŻ/22 z dnia 15.12.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 19/BŻ/2023 z dnia 03.04.2023 r. dot. próbki pn. Makreła wędzona - tusza, pobranej do badań w kierunku zawartości WWA oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 28/BŻ/23 z dnia 24.04.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 44/BŻ/2022 z dnia 11.07.2022 r. dot. próbki pn. „Porzeczką czarna”, pobranej do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 68/BŻ/22 z dnia 25.07.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 61/BŻ/2022 z dnia 23.08.2022 r. dot. próbki pn. „Sos sojowy ciemny”, pobranej do badań w kierunku zawartości 3-MCPD, estrów 3-MCPD i estrów glicydolu oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 96/BŻ/22 z dnia 06.10.2022 r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 36/BŻ/2022 z dnia 23.08.2022 r. dot. próbki pn. „Pringles Orginal”, pobranej do badań w kierunku zawartości 3-MCPD, estrów 3-MCPD i estrów glicydotu oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 73/BŻ/23 z dnia 28.08.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 9/BŻ/2022 z dnia 11.04.2022 r. dot. próbek pn. „Ziemniaki” i „Śliwki”, pobranych do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz oceny jakości środka spożywczego z dnia 09.05.2022 r. Nr 28/BŻ/22 i Nr 29/BŻ/22,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 79/BŻ/2022 z dnia 03.10.2022 r. dot. próbki pn. „Kapusta biała”, pobranej do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 123/BŻ/22 z dnia 05.12.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 43/BŻ/2022 z dnia 04.07.2022 r. dot. 5 próbek produktu pn. „Łosoś atlantycki wędzony na zimno, plastrowany”, pobranych do badań mikrobiologicznych (liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g i obecność *Salmonella* spp. W 25 g) oraz ocenę jakości środka spożywczego nr 62/BŻ/22 z dnia 13.07.2022 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 90/BŻ/2023 z dnia 13.11.2023 r. dot. 5 próbek produktu pn. „Świeżo wyciskany 100% sok z pomarańczy” pobranych do badań mikrobiologicznych (liczba *Listeria monocytogenes* w 1 ml, liczba β-glukuronidazododatnich *E.coli* w 1 ml oraz obecność *Salmonella* spp. w 25 ml) oraz ocenę jakości środka spożywczego nr 104/BŻ/23 z dnia 27.11.2023 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 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 70 z 09.03.2006 r., 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), metali szkodliwych dla zdrowia oraz 3-MCPD, estrów 3-MCPD z kwasami tłuszczowymi i estrów glicydotu z kwasami tłuszczowymi pobrane zostały zgodnie z rozporządzeniem *Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007 r. 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 29.03.2007 r. z późn. zm.)*,
- próbki środków spożywczych do badań w kierunku pozostałości pestycydów pobrane zostały zgodnie z rozporządzeniem *Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów (Dz. U. Nr 207, z dnia 9 listopada 2007 r., poz. 1502)*,
- próbki żywności do badań mikrobiologicznych pobrane zostały zgodnie z rozporządzeniem *Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. z późn. zm.)*.

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

Ze sprawdzonych losowo 6 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 2022 r. do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych pobrano 1 próbkę przetworów mięsnych, która nie została zakwestionowana.

W 2023 r. i w okresie od 01.01.2024 r. do 13.03.2024 r. nie pobierano próbek przetworów mięsnych do badań w kierunku substancji dodatkowych.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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 12 protokołach kontroli sanitarnych zamieszczone były informacje dotyczące prowadzonej identyfikacji odpowiednio: dostawców surowców/produktów i odbiorców produktów.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego

W 2022 r. w PSSE w Kutnie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wpisanych było 691 gospodarstw rolnych. Zarejestrowane podmioty to przede wszystkim producenci zbóż, warzyw i/lub owoców, w tym owoców miękkich oraz ziemniaków.

W harmonogramie kontroli na 2022 r. zaplanowano 18 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 5 wspólnych kontroli PIS i PIORIN 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).

Przeprowadzono 26 kontroli, w tym 2 interwencyjne, wspólnie z przedstawicielem PIORiN w Kutnie, z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydów w próbkach warzyw (tj. seler korzeniowy i koper) pobranych do badań przez przedstawicieli PIORiN.

Ponadto przeprowadzono 7 kontroli w związku z pismem ŁPWIS znak: ŁPWIS.NSHŻ.9011.58.2022.TW z dnia 18.08.2022 r. dotyczącym wzmożonych kontroli producentów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego w związku ze stwierdzeniem śniętych ryb w rzece Odrze i Nerze. Podczas kontroli zwracano szczególną uwagę na źródła wody przeznaczonej do nawadniania upraw, sposób nawadniania oraz badania właścicielskie produktów.

W związku z Planem działania na 2022 r. dot. produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego przeprowadzono:

- 2 wspólne kontrole PIS i PIORIN podmiotów prowadzących produkcję pierwotną warzyw liściastych tj. sałaty lodowej i sałaty mini rzymskiej
- 2 wspólne kontrole PIS i PIORIN podmiotów prowadzących produkcję pierwotną owoców miękkich tj. porzeczka i agrest.
- 1 wspólną kontrolę PIS i PIORIN podmiotów prowadzących produkcję nasion do produkcji kiełków.

W 2022 r. w gospodarstwach rolnych pobrano do badań laboratoryjnych **12** próbek owoców/warzyw, w tym:

- 1 próbkę sałaty mini rzymskiej w kierunku organoleptyki i zawartości azotanów;
- 1 próbkę sałaty lodowej w kierunku pozostałości pestycydów;
- 1 próbkę czarnej porzeczki w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, organoleptyki i zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- 1 próbkę agrestu w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, organoleptyki i pozostałości pestycydów;
- 1 próbkę czereśni w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, organoleptyki i pozostałości pestycydów;
- 1 próbkę ogórków w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, organoleptyki i zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- 1 próbkę selera naciowego w kierunku organoleptyki i pozostałości pestycydów,
- 1 próbkę pora w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, organoleptyki, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- 1 próbkę marchwi w kierunku zanieczyszczeń biologicznych i pozostałości pestycydów,
- 1 próbkę kapusty białej w kierunku pozostałości pestycydów,
- 1 próbkę brokuła w kierunku zanieczyszczeń biologicznych i pozostałości pestycydów,
- 1 próbkę gruszek w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, organoleptyki i pozostałości pestycydów.

Próbki nie zostały zakwestionowane.

W **2023 r.** w PSSE w Kutnie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wpisanych było **709** gospodarstw rolnych.

W planie kontroli na **2023 r.** zaplanowano **19** kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 8 wspólnych kontroli PIS i PIORIN i 1 wspólną kontrolę PIS i IOŚ zgodnie z Planem działania na 2023 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego).

W 2023 r. wystosowano do ŁPWIS 2 wnioski o nałożenie kary pieniężnej na producentów produkcji pierwotnej, z uwagi na brak złożenia przez nich wniosków o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

W związku z Planem działania na 2023 r. dot. produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego przeprowadzono:

- 2 wspólne kontrole PIS i PIORIN podmiotów prowadzących produkcję pierwotną warzyw tj. ogórków i selera korzeniowego,
- 1 wspólną kontrolę PIS i IOŚ gospodarstwa prowadzącego produkcję pierwotną owoców miękkich tj. jeżyn.
- 6 kontroli wspólnie z PIORIN podmiotów prowadzących produkcję nasion do produkcji kiełków.

W ramach współpracy z PIORIN i IOŚ pobrano 4 próbki do badań laboratoryjnych, w tym:

- 1 próbkę owoców miękkich - jeżyn - w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- 1 próbkę ogórków - w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- 1 próbkę ogórków - w kierunku pozostałości pestycydów,
- 1 próbkę selera korzeniowego - w kierunku pozostałości pestycydów, która została zakwestionowana.

W 2023 r. w gospodarstwach rolnych przedstawiciele PPIS w Kutnie pobrali do badań laboratoryjnych ogółem **9** próbek owoców/warzyw, w tym:

- 1 próbkę ziemniaków w kierunku organoleptyki i zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- 1 próbkę truskawek w kierunku organoleptyki i zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- 2 próbki ogórków w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, organoleptyki i zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- 1 próbkę ogórków w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, organoleptyki i pozostałości pestycydów,
- 1 próbkę jeżyn w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
- 1 próbkę aronii w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, organoleptyki i pozostałości pestycydów,
- 2 próbki selera korzeniowego w kierunku zanieczyszczeń biologicznych, organoleptyki, pozostałości pestycydów, z czego 1 próbka została zakwestionowana z uwagi na przekroczenie NDP pozostałości pestycydów.

W okresie **od 01.01.2024 r. do 13.03.2024 r.** w PSSE w Kutnie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej wpisanych było **709** gospodarstw rolnych.

W ww. okresie nie zaplanowano kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych.

W 2024 r. do dnia 13.03.2024 r. nie przeprowadzano kontroli produkcji pierwotnej i nie pobierano próbek w gospodarstwach rolnych.

W czasie przeprowadzanych kontroli sanitarnych wydawano doraźne zalecenia dotyczące: opracowania i wdrożenia zasad dobrej praktyki higienicznej i rolniczej, opracowania harmonogramu badań właścicielskich owoców miękkich, z uwzględnieniem częstotliwości i zakresu badań, uzyskania orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby oraz uzyskania oceny przydatności do spożycia wody, pochodzącej z indywidualnego ujęcia, która jest wykorzystywana w gospodarstwie do nawadniania upraw.

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 pozostałości pestycydów, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.

Ponadto na stronie internetowej PSSE w Kutnie zamieszczono informacje dotyczące obowiązku składania przez podmioty prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego 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 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13 t.34, str. 319.).

Sprawdzono dokumentację **3** gospodarstw tj.:

- Gospodarstwo rolne - uprawa m.in. owoców miękkich (porzeczki czarne, czerwone i białe, maliny) oraz jabłek
protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/6/21/78/23 z dnia 19.07.2023 r.
- Gospodarstwo nasienno-rolne (produkcja m.in. nasion rzodkiewki przeznaczonych do produkcji kielków)
protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/4/22/96/23 z dnia 25.09.2023 r.
protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/4/22/29/23 z dnia 27.03.2023 r.
- Gospodarstwo rolne (uprawa m.in. owoców tj. jabłka, gruszki, śliwki)
protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/6/20/86/23 z dnia 20.07.2023 r.

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz środkami spożywczymi wzbogacanymi

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Oddziału BŻiŻ PSSE w Kutnie w rejestrze zakładów prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kutnie znajduje się 1 wytwórnia suplementów diety oraz 1 wytwórnia żywności specjalnego przeznaczenia.

Ponadto w rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Kutnie znajdują się **52** obiekty, w których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia, w tym: 47 aptek ogólnodostępnych, 2 sklepy zielarsko – medyczne, 3 obiekty sprzedaży internetowej suplementów diety.

Zgodnie z uzyskaną informacją w 2022 r. przeprowadzono **7** kontroli w wytwórni suplementów diety i **9** kontroli w wytwórni żywności specjalnego przeznaczenia. Podczas kontroli w zakładach produkcyjnych oceniano również znakowanie produkowanych środków spożywczych, nie stwierdzając nieprawidłowości.

W 2023 r. przeprowadzono **3** kontrole w wytwórni suplementów diety, **9** kontroli w wytwórni żywności specjalnego przeznaczenia. Podczas kontroli w zakładach produkcyjnych oceniano również znakowanie produkowanych środków spożywczych. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W okresie od dnia 01.01.2024 r. do 13.03.2024 r. nie przeprowadzano kontroli w wytwórni suplementów diety oraz przeprowadzono 1 kontrolę w wytwórni żywności specjalnego przeznaczenia.

Ponadto w 2022 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **13** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **22** suplementy diety, **4** produkty kwalifikowane jako żywność specjalnego przeznaczenia oraz **12** produktów żywności wzbogaconej, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W 2023 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **79** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **67** suplementów diety, **11** produktów kwalifikowanych jako żywność specjalnego przeznaczenia oraz **46** produktów żywności wzbogaconej. Zakwestionowano oznakowanie 1 środka spożywczego wzbogaconego, w związku z naruszeniem przepisu art. 7 ust. 1 lit. a rozporządzenia nr 1169/2011 (zaniżona zawartość witaminy C w stosunku do ilości deklarowanej przez producenta – deklaracja producenta - 66 mg/100g witaminy C, wynik badań laboratoryjnych - 13 ± 3 mg/100g).

W okresie od 01.01.2024 r. do 13.03.2024 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **14** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **19** suplementów diety, **2** produkty z grupy żywności specjalnego przeznaczenia oraz **8** produktów żywności wzbogaconej. Nie stwierdzono nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

Sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad wytwórniami żywności specjalnego przeznaczenia

Z dokumentacji wynika, iż w dniu 20.07.2022 r. przedstawiciel PPIS w Kutnie wspólnie z przedstawicielem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kutnie przeprowadzili kontrolę sanitarną w ww. wytwórni (protokół kontroli Nr BŻ/4/22/74/22). W toku kontroli ustalono, że zakres działalności zakładu obejmuje produkcję mleka do początkowego i dalszego żywienia niemowląt, mleka modyfikowanego dla dzieci powyżej 1-go roku życia, żywności wzbogaconej, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego, produkcję suplementów diety oraz konfekcjonowanie aromatów do żywności i sprzedaż internetową wytwarzanej żywności. Badania ww. mleka przeprowadzane są przez laboratorium zakładowe, a także zlecane są do laboratoriów zewnętrznych, które posiadają akredytację danej metodyki.

Ustalono, iż podczas produkcji, nie rzadziej niż raz w tygodniu przez laboratorium wewnątrzzakładowe wykonywane są badania prób czystościowych ze sprzętu produkcyjnego i opakowań jednostkowych – wymazy w kierunku *Enterobacteriaceae*.

Badania ww. mleka prowadzone są w kierunku zawartości tłuszczu, białka, popiołu, żelaza, wilgotności, kwasowości oraz w kierunku *Enterobacteriaceae*, *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Cronobacter* (tylko mleko początkowe), *Bacillus cereus*, pleśni i drożdży, bakterii redukujących siarczyn oraz ogólnej liczby drobnoustrojów. Dokonano oceny oznakowania jednego z wytwarzanych produktów - nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakład posiada opracowany system zarządzania bezpieczeństwem żywności ISO 22000.

Dokonano m.in. oceny stanu sanitarnego zakładu i prawidłowości funkcjonowania procedur opartych na zasadach HACCP, nieprawidłowości nie stwierdzając.

Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji żywności, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako wysokie oraz wykorzystano listy pytań kontrolnych odpowiednio:

- dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełnienia kryteriów mikrobiologicznych
- dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W dniu 19.04.2023 r. przedstawiciele PPIS w Kutnie wspólnie z przedstawicielem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kutnie przeprowadzili kontrolę sanitarną w zakładzie (protokół kontroli Nr BŻ/4/22/37/23). W toku kontroli dokonano m.in. oceny stanu sanitarnego zakładu i prawidłowości funkcjonowania procedur opartych na zasadach HACCP, nieprawidłowości nie stwierdzając.

Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji żywności, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako wysokie oraz wykorzystano listy pytań kontrolnych odpowiednio:

- dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełnienia kryteriów mikrobiologicznych,
- dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Z dokumentacji wynika również, iż PPIS w Kutnie wydawał zaświadczenia (z dnia 05.01.2022 r. znak: PPIS.BŻ.9020.18.1.2022.ERK, z dnia 21.11.2023 r. znak: PPIS.BŻ.9020.18.2023.ERK oraz z dnia 14.02.2024 r. znak: PPIS.BŻ.900.1.2024.ERK) potwierdzające, że zakład znajduje się pod nadzorem PPIS w Kutnie i jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiada decyzję zatwierdzającą Nr BŻ/43304/26/19 z dnia 20.05.2019 r. na produkcję i wprowadzanie do obrotu preparatów do początkowego żywienia niemowląt i dalszego żywienia niemowląt, mleka modyfikowanego dla dzieci powyżej 1 -go roku życia, żywności specjalnego przeznaczenia medycznego, żywności wzbogaconej oraz suplementów diety, jak również posiada opracowane i wdrożone Dobre Praktyki Higieniczne (GHP), Dobre Praktyki Produkcyjne (GMP) i zasady systemu HACCP.

W dniu 05.03.2024 r. przedstawiciel PPIS w Kutnie wspólnie z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kutnie przeprowadzili kontrolę sanitarną w zakładzie (protokół kontroli Nr BŻ/4/22/14/24), podczas której dokonano oceny oznakowania jednego z wytwarzanych produktów, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Ponadto w toku kontroli dokonano m.in. oceny stanu sanitarnego zakładu i prawidłowości funkcjonowania procedur opartych na zasadach HACCP, nieprawidłowości nie stwierdzając.

Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji żywności, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako wysokie oraz wykorzystano listy pytań kontrolnych odpowiednio:

- dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełnienia kryteriów mikrobiologicznych,
- dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto z dokumentacji wynika, że w zakładzie wielokrotnie odbywały się kontrole tematyczne w związku z pobieraniem próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania, np.:

- protokół kontroli z dnia 10.10.2022 r. Nr BŻ/4/22/104/22, protokół pobrania próbek żywności Nr 81/BŻ/2022 z dnia 10.10.22r. dot. próbki mleka początkowego pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz obecności *Salmonella ssp.* w 25g, *Listeria monocytogenes* w 25g, *Cronobacter ssp.* w 10g.

Każdorazowo po przeprowadzonych badaniach laboratoryjnych oraz dokonanej ocenie znakowania środków spożywczych, PPIS w Kutnie wydawał ocenę jakości środka spożywczego stwierdzając, że produkt jest bezpieczny dla zdrowia, a jego oznakowanie prawidłowe, np. ocena jakości środka spożywczego Nr 103/BŻ/22 z dnia 19.10.2022 r.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad magazynem suplementów diety

Z dokumentacji wynika, iż PPIS w Kutnie w dniu 07.11.2023 r. wydał zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej omawianego magazynu do sprzedaży detalicznej suplementów diety przez internet (nr wpisu 53/0503/2023).

W dniu 15.02.2024 r. w ww. magazynie przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół kontroli Nr BŻ/5/22/8/24), podczas której ustalono, że przedmiotowy zakład zajmuje się magazynowaniem oraz dystrybucją m.in. artykułów spożywczych na zlecenia podmiotów zewnętrznych, jak również przygotowaniem wysyłek zgodnie ze składanymi przez klientów zamówieniami ze stron internetowych.

W trakcie kontroli dokonano oceny znakowania suplementu diety dla mężczyzn, stwierdzając m.in. naruszenie przepisów art. 9 ust. 1 lit. f, art. 24 oraz zał. X do rozporządzenia nr 1169/2011. W związku z powyższym PPIS w Kutnie pismem z dnia 16.02.2024 r. znak: PPIS.BŻ.9011.4.2024.JK przekazał ww. informację Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Poznaniu nadzorującemu producenta.

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.

Z dokumentacji wynika, iż PPIS w Kutnie prowadził m.in. postępowanie wyjaśniające w związku z powiadomieniem informacyjnym dot. stwierdzenia wewnątrz opakowania suplementu diety, butelki z płynem oznakowanym jako produkt leczniczy.

Przedstawiciel PPIS w Kutnie w dniu 30.10.2023 r. przeprowadził kontrolę interwencyjną w aptecę (protokół Nr BŻ/6/20/116/23), podczas której ustalili, że ww. produkt został dostarczony do apteki w ilości 2 sztuk na indywidualne zamówienie klienta (faktura Nr 1236243710 z dnia 15.04.2023 r.), natomiast po rezygnacji z zakupu omawianego suplementu diety apteka zgłosiła zwrot do hurtowni (dokument korekty Nr 651/2023/KPZ z dnia 16.05.2023 r.). W dniu kontroli nie stwierdzono w sprzedaży omawianego suplementu diety.

Ponadto w dniu 16.11.2023 r. przedstawiciel PPIS w Kutnie przeprowadził kontrolę interwencyjną w drugiej aptecę (protokół Nr BŻ/04/07/116/23), podczas której ustalili, że ww. produkt został dostarczony do apteki w dniu 05.05.2023 r. w ilości 11 sztuk (faktura FVS/22/05/2023). W dniu 09.11.2023 r. zabezpieczono 6 sztuk produktu celem zwrotu do producenta (5 sztuk zostało sprzedanych klientom indywidualnym, bez możliwości identyfikacji). W aptecę zamieszczono informację dla klientów o możliwości zwrotu kwestionowanego suplementu diety. W dniu 13.12.2023 r. do siedziby PSSE w Kutnie dostarczono protokół odbioru/zabezpieczenia wycofanych produktów – zwrot 7 sztuk (różnica w ilości wynikała z przesunięcia magazynowego między aptekami).

W 2022 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **44** próbki żywności specjalnego przeznaczenia, **9** próbek suplementów diety, **1** próbkę żywności wzbogacanej, których nie kwestionowano.

Natomiast w 2023 r. pobrano **72** próbki żywności specjalnego przeznaczenia, **9** próbek suplementów diety oraz **2** próbki żywności wzbogacanej. Zakwestionowano znakowanie 1 próbki środka spożywczego wzbogacanego z uwagi na zaniżoną zawartość witaminy C, tj. deklaracja producenta - 66 mg/100g, wynik badań laboratoryjnych - 13±3mg/100g produktu

(ocena jakości środka spożywczego Nr 4/BŻ/24 z dnia 01.02.2024 r), co stanowiło naruszenie przepisu art. 7 ust. 1 lit. a rozporządzenia nr 1169/2011.

PPIS w Kutnie pismem z dnia 22.12.2023 r. znak: PPIS.BZ.9020.2023.ERK przekazał ww. informacje właściwemu terenowo: Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Garwolinie nadzorującemu zakład produkcyjny oraz Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Warszawie - ze względu na siedzibę producenta.

Ponadto PPIS w Kutnie wydał decyzję z dnia 27.02.2024 r. Nr F/86/24/BŻ obciążającą producenta produktu opłatą za czynności kontrolne.

W okresie od dnia 01.01.2024 r. do 13.03.2024 r. nie pobierano próbek suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia i żywności wzbogacanej.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 46/BŻ/2022 z dnia 18.07.2022 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości metali szkodliwych dla zdrowia: ołów, kadm, rtęć, sprawozdania z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.451.2022 z dnia 27.02.2022 r. oraz Nr WSSE.DLHŻ.9051.451.1.2022 z dnia 27.02.2022 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 75/BŻ/22 z dnia 17.08.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 71/BŻ/2022 z dnia 12.09.2022 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości kwasu sorbowego, sprawozdanie z badań Nr OL. 9052.PBŻiPK.503.203.2022 z dnia 16.09.2022 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 91/BŻ/22 z dnia 10.10.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 78/BŻ/2023 z dnia 02.10.2023 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku oznakowania oraz zawartości kwasu sorbowego, sprawozdanie z badań Nr OL. PBŻiPK.9051.503.228.2023 z dnia 13.10.2023 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 92/BŻ/23 z dnia 27.10.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 102/BŻ/2023 z dnia 27.11.2023 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości sacharyny, sprawozdanie z badań Nr OL. PBŻiPK.9051.503.278.2023 z dnia 11.12.2023 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 114/BŻ/23 z dnia 14.12.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 96/BŻ/2023 z dnia 16.11.2023 r. dot. próbki środka spożywczego pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości witamin E, B, C oraz magnezu, sprawozdania z badań Nr LZ/4395/N/2023/1 z dnia 18.12.2023 r. oraz Nr LZ/4395/N/2023 z dnia 24.01.2024 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 4/BŻ/24 z dnia 01.02.2024 r.

W kontrolowanym okresie przedstawiciele PPIS w Kutnie 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. adnotacje i wydruki ze stron internetowych):

- w 2022 r. – oceniono łącznie **24** suplementy diety oferowane za pośrednictwem internetu, nie stwierdzając nieprawidłowości, np. adnotacja oraz wydruki z dnia 30.05.2022 r., adnotacja oraz wydruki z dnia 01.06.2022 r.
- w 2023 r. oceniono łącznie **24** suplementy diety oferowane za pośrednictwem internetu, nie stwierdzając nieprawidłowości, np. adnotacja oraz wydruki z dnia 30.10.2023 r., adnotacje oraz wydruki z dnia 30.11.2023 r.
- w okresie od dnia 01.01.2024 r. do 13.03.2024 r. dokonano oceny ogółem **4** suplementów diety oferowanych za pośrednictwem internetu, nieprawidłowości nie stwierdzono, np. adnotacja oraz wydruki z dnia 29.02.2024 r., adnotacja oraz wydruki z dnia 29.02.2024 r.

Z losowo sprawdzonych 6 protokołów kontroli sanitarnych wynika, że nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania omawianych środków spożywczych wprowadzanych do obrotu.

Sprawdzono:

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/3/20/13/22 z dnia 11.03.2022 r. dot. sklepu spożywczego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/06/22/68/23 z dnia 20.07.2023 r. dot. sklepu spożywczego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/4/22/107/23 z dnia 22.11.2023 r. dot. marketu,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/06/21/13/24 z dnia 07.02.2024 r. dot. marketu,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/6/21/15/24 z dnia 09.02.2024 r. dot. sklepu,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/5/22/10/24 z dnia 21.02.2024 r. dot. sklepu spożywczego.

Nadzór nad żywnością zawierająca GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Kutnie znajdują się zakłady produkcyjne stosujące składniki potencjalnie zmodyfikowane genetycznie.

W związku z powyższym w zakładach produkcji żywności pobierano próbki do badań w kierunku GMO, zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004 r. 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 **2022 r.** pobrano **3** próbki żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, które nie zostały zakwestionowane.

W **2023 r.** pobrano **2** próbki żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, które nie zostały zakwestionowane.

W **okresie od 01.01.2024 r. do 13.03.2024 r.** nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

Sprawdzono losowo **2** protokoły pobrania próbek żywności oraz **2** oceny jakości środka spożywczego:

- 1) protokół Nr 1/BŻ/2022 z dnia 26.01.2022 r. dot. próbki pobranej w wytwórni chrupek, ocena jakości środka spożywczego Nr 3/BŻ/22 z dnia 14.02.2022 r.
- 2) protokół Nr 18/BŻ/2022 z dnia 04.05.2022 r. dot. próbki pobranej w wytwórni chrupek, ocena jakości środka spożywczego Nr 31/BŻ/22 z dnia 18.05.2022 r.,
z których wynika, iż ww. próbki pobrane zostały zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004 r. 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.*

Ze sprawdzonych losowo **4** protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w zakładach produkcji żywności wynika, iż nie stwierdzono stosowania w procesie produkcyjnym składników potencjalnie zmodyfikowanych genetycznie.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat składu 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 i nie stwierdzono niezgodności (sprawdzono 11 protokołów kontroli).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

W 2022 r. do Oddziału BŻŻ w Kutnie wpłynęły 32 interwencje, 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 posiłków w przedszkolu,
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (fragment szkła w hot-dogu),
- obecności szkodników w zakładzie małej gastronomii oraz much w sklepie spożywczym,
- braku zachowania zasad higieny podczas sprzedaży żywności, braku odzieży ochronnej u personelu,
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (przechowywanie środków spożywczych łatwopsujących się, w tym mięsa, poza urządzeniem chłodniczym oraz wyłączanie urządzeń chłodniczych),
- ponownego etykietowania opakowań kawy wprowadzanej do obrotu „nowymi” datami minimalnej trwałości,
- sprzedaży warzyw i owoców niewiadomego pochodzenia,
- niewłaściwej jakości opakowań stosowanych do pakowania wędlin (opakowania uszkodzone),
- prowadzenia działalności polegającej na produkcji domowej oraz sprzedaży ciast i tortów przez osobę przebywającą na kwarantannie związanej z COVID-19 i posiadającą objawy chorobowe,
- prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów (produkcja domowa oraz sprzedaż ciast i tortów),
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych w obrocie środkami spożywczymi.

W 2023 r. wpłynęło 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 stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu oraz środków transportu,
- braku czystości i porządku w otoczeniu zakładu małej gastronomii, nieprawidłowego postępowania z odpadami,
- obecności gołębia na sali sprzedaży w hipermarkecie,
- obecności owadów w posiłkach podawanych w bursie,

- obecności szkodników (w tym myszy) w sklepach spożywczych oraz w pomieszczeniach ciastkarni,
- nieprawidłowych warunków przechowywania żywności,
- podawania w stołówce pracowniczej potraw o zmienionych cechach organoleptycznych oraz wydawania opakowanej żywności po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- braku zachowania zasad higieny podczas sprzedaży żywności, braku odzieży ochronnej u personelu,
- wykorzystywania do produkcji wyrobów ciastkarskich środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nieprawidłowego przechowywania pieczywa (bez zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi),
- nieprawidłowego oznakowania produktu wprowadzanego do obrotu,
- podejrzenia wykorzystania do produkcji mąki w młynie zboża technicznego sprowadzanego z Ukrainy,
- sprzedaży środków spożywczych o niewłaściwej jakości oraz niewiadomego pochodzenia w ruchomym punkcie sprzedaży,
- transportu środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie w nieodpowiednich warunkach, bez zachowania łańcucha chłodniczego,
- prowadzenia działalności bez uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu.

W okresie 01.01.2024 r. – 13.03.2024 r. zarejestrowano **9** interwencji, które dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu,
- obecności larw w środku spożywczym (ciastku owsianym),
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu środków spożywczych (m.in. ciasta – jabłecznika),
- braku higieny podczas sprzedaży żywności,
- wykorzystywania do produkcji żywności środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

Wyrywkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia **5** interwencji dot.:

- prowadzenia działalności polegającej na produkcji domowej oraz sprzedaży ciast i tortów przez osobę przebywającą na kwarantannie związanej z COVID-19 i posiadającą objawy chorobowe oraz bez złożenia wniosku o wpis przedmiotowego zakładu do rejestru zakładów,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych (mięso drobiowe) oraz braku zaplecza socjalnego dla pracowników w przyczepie zlokalizowanej przy markecie spożywczym,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości w obiektach obrotu zlokalizowanych na terenie targowiska miejskiego w Kutnie,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych (filet z kurczaka) w sklepie spożywczym,
- podejrzenia wprowadzania do obrotu w sklepie spożywczym: parówek z fileta z kurczaka, parówek z szynki oraz dwóch innych rodzajów parówek z przekroczonym poziomem azotanów.

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.

Ocena działalności w ramach systemu RASFF

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

W Oddziale BŻŻ 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 Oddziale BŻŻ 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.

- **papryka czerwona** – zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydu chlorpiryfosu - powiadomienie informacyjne nr 2022.1 przekazane przez Wielkopolskiego PWIS,
- **kapusta głowiasta biała** - zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydu – fluazyfopu-P na poziomie $0,81 \pm 0,41$ mg/kg - powiadomienie informacyjne nr 2022.30 z dnia 25.11.2022 r. przekazane przez Podkarpackiego PWIS,
- **talerz z melaminy** (kolor niebieski) - zakwestionowany ze względu na stwierdzenie przekroczenia limitu migracji specyficznej (SML) formaldehydu - powiadomienie alarmowe nr 2022.25 z dnia 22.09.2022 r. przekazane przez Podkarpackiego PWIS,
- **zestaw szklanek świątecznych** – zakwestionowany ze względu na stwierdzenie migracji ołowiu (średnia zawartość ołowiu w badanej próbce – $4,42 \pm 0,97$ mg/wyrób) i kadmu (średnia zawartość kadmu w badanej próbce – $0,53 \pm 0,15$ mg/wyrób) - powiadomienie alarmowe nr 2022.58 z dnia 31.10.2022 r., przekazane przez Łódzkiego PWIS

W 2023 r.

- **rumianek herbatka zielona** - zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 648 ± 98 µg/kg - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 12.05.2023 r. (iRASFF 611098), przekazane przez Małopolskiego PWIS,
- **słonecznik łuskany**, 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,
- **suplement diety** - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie rozbieżności pomiędzy opakowaniem produktu, a jego rzeczywistą zawartością - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 11.10.2023 r. (iRASFF 637669), zgłoszone przez Podkarpackiego PWIS,
- **bambusowe talerze dziecięce** z Chin – zakwestionowane ze względu na stwierdzenie przekroczenia limitu migracji specyficznej (SML) formaldehydu - powiadomienie o niezgodności nr AA23.0995 zgłoszone przez SCP Niemiec.

W okresie od 01.01.2024 r. do 13.03.2024 r.

- **herbata czarna liściasta**, kraj pochodzenia Indie – zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości fenobukarbu - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań (iRASFF 653652) zgłoszone przez Podlaskiego PWIS,
- **suplement diety** zawierający w składzie barbaloinę - substancję zabronioną w żywności - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań (iRASFF 656874), zgłoszone przez ŁWPIS.

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 jest w sposób uporządkowany, umożliwiając 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.

Ocena realizacji porozumienia pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Kutnie i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kutnie

W 2022 r., 2023 r. i w okresie od 01.01.2024 r. do 13.03.2024 r. współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była w oparciu o porozumienie zawarte w dniu 16 listopada 2018 r. o współdziałaniu i współpracy pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Kutnie a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kutnie.

Pod wspólnym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej w Kutnie znajduje się **10** zakładów (zakład produkcyjny preparatów do początkowego żywienia niemowląt oraz preparatów do dalszego żywienia niemowląt; mroźnia produktów spożywczych (m.in. owoce, mięso, lody); 3 młyny; cukrownia; gorzelnia; zakład produkcji suszonych drożdży piwowarskich w postaci sypkiej i płatków mających głównie zastosowanie w przemyśle paszowym i w niewielkiej części w przemyśle spożywczym; zakład produkcji chrupek; zakład magazynowania i skupu zbóż.

W 2022 r. w ramach współpracy przekazano do właściwych terenowo Powiatowych Lekarzy Weterynarii **3** interwencje dot. m.in.:

- niewłaściwej jakości opakowań do pakowania wędlin
- niewłaściwej jakości zdrowotnej parówek (przekroczona zawartość azotanów)
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego (konserwy mięsne) po upływie daty minimalnej trwałości.

Ponadto w 2022 r. przeprowadzono **13** kontroli obiektów ruchomych oferujących do sprzedaży mięso i produkty mięsne na targowiskach.

W 2023 r. w związku z pismem Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kutnie w sprawie niewłaściwej jakości zdrowotnej mięsa wykorzystanego do produkcji wyrobów wędliniarskich

przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną w sklepie spożywczym – nie stwierdzono w obrocie kwestionowanych wyrobów.

Ponadto przeprowadzono 2 kontrole wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej u producenta preparatów do początkowego żywienia niemowląt oraz preparatów do dalszego żywienia niemowląt (znajdującego się pod wspólnym nadzorem organów IW i PIS), który eksportuje swoje wyroby do krajów trzecich.

W 2023 r. przeprowadzono również 9 kontroli w obiektach ruchomych oferujących do sprzedaży mięso i produkty mięsne na targowiskach.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad wytwórniami materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Z dokumentacji wynika, iż w dniu 14.03.2022 r. w wytwórni została przeprowadzona kontrola sanitarna kompleksowa (protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/3/20/14/22).

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 dla laminatu z dnia 03.02.2020 r. (wraz z aneksem) oraz deklarację zgodności dla ustników z dnia 03.04.2019 r. pod kątem spełnienia wymagań określonych w *rozporządzeniu (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 uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str.4 z późn. zm.)* oraz *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 (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011r., z późn. zm.)* i ustalono, iż ww. deklaracje były zgodne z wymaganiami powyższych rozporządzeń.

W dniu kontroli producent przedstawił sprawozdanie z badań właścicielskich Nr 458916/20/POZ z dnia 03.11.2020 r. próbki torebek typu pouch i aplikatora - w kierunku organoleptyki, migracji globalnej, migracji specyficznej m.in. PAA, metali ciężkich, substancji dodanych niecelowo (NIAS).

Podczas ww. kontroli sanitarnej 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 2023 r. wynika, iż w 2023 r. nie zaplanowano oraz nie przeprowadzono kontroli w ww. zakładzie.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Sprawdzono również dokumentację dotyczącą nadzoru nad wytwórniami materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, która jest przetwórcą materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pochodzących z recyklingu.

Z dokumentacji wynika, iż w dniach 25.10.2022 r. i 19.02.2024 r. w wytwórni zostały przeprowadzone kontrole sanitarne kompleksowe (protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/6/20/110/22 z dnia 25.10.2022 r. i Nr BŻ/6/20/19/24 z dnia 19.02.2024 r.).

W trakcie ww. kontroli ustalono, iż w zakładzie prowadzona jest produkcja butelek z tworzywa sztucznego pochodzącego z recyklingu, przeznaczonych m.in. do produktów spożywczych (np. dressingów).

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 w dniu 25.10.2022 r. stwierdzono, iż deklaracja zgodności dla butelek do sosów o poj. 250ml” z dnia 27.10.2019 r. 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 jest aktualizowana m.in. w przypadku istotnej zmiany w procesie produkcyjnym.

Podczas kontroli w dniu 19.02.2024 r. sprawdzono deklaracje zgodności z dnia 01.09.2023 r. dla butelek o poj. 250 ml, 430 ml, 750 ml pod kątem spełnienia wymagań określonych w *rozporządzeniu Komisji (UE) 2022/1616 z dnia 15 września 2022 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym rozporządzenie (WE) nr 282/2008 (Dz. U. UE. L. z 2022 r. Nr 243, str. 3 z późn. zm.)* i ustalono, iż ww. deklaracje są zgodne z wymaganiami powyższego rozporządzenia.

Podczas ww. kontroli sanitarnych kompleksowych 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 2023 r. wynika, iż w 2023 r. nie zaplanowano oraz nie przeprowadzono kontroli w ww. zakładzie.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

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

- **1** próbkę (łyżka do spaghetti z nylonu) do badań w kierunku migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) 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 (torby do mrożenia 3 L z klipsem) - w kierunku migracji specyficznej do substancji modelowej Tenax oraz oznakowania,
- **1** próbkę (zestaw szklanek) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża oraz oznakowania,
- **1** próbkę (łyżeczki melaminowe) - w kierunku migracji formaldehydu oraz oznakowania,
- **1** próbkę (ugniatacz do ziemniaków) – w kierunku migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs).

Ww. próbek nie kwestionowano.

W okresie **01.01.2024 r. – 13.03.2024 r.** do badań laboratoryjnych pobrano:

- **1** próbkę (silikonowe foremki do muffinek) - w kierunku organoleptyki oraz oznakowania.
- Ww. próbka jest w trakcie badań laboratoryjnych.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 87/BŻ/2023 z dnia 16.10.2023 r. dot. próbki ugniatacza do ziemniaków pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 99/BŻ/23 z dnia 31.10.2023 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 49/BŻ/2023 z dnia 26.06.2023 r. dot. próbki zestawu szklanek 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 53/BŻ/23 z dnia 10.07.2023 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 3/BŻ/2023 z dnia 07.02.2023 r. dot. próbki toreb do mrożenia 3L z klipsem pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji specyficznej do substancji modelowej Tenax i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 10/BŻ/23 z dnia 10.03.2023 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 BŻ/5/22/9/24 z dnia 19.02.2024 r. dot. zakładu produkcyjnego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/6/21/41/23 z dnia 11.04.2023 r. dot. sklepu spożywczego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/06/22/64/23 z dnia 12.07.2023 r. dot. zakładu małej gastronomii,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/6/20/119/22 z dnia 16.11.2022 r. dot. sklepu mięsno-wędliniarskiego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/4/22/14/24 z dnia 05.03.2024 r. dot. zakładu produkcyjnego.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Szkolenia pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności (zewnętrzne i wewnętrzne)

W 2022 r. pracownicy PSSE w Kutnie przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 12 szkoleniach zewnętrznych: 7 szkoleniach on-line zorganizowanych przez WSSE w Łodzi, 3 szkoleniach on-line zorganizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny, 1 szkoleniu zorganizowanym przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz 1 szkoleniu zorganizowanym przez Komisję Europejską w ramach inicjatywy „Better training for safer food”, po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

Ponadto pracownicy uczestniczyli w szkoleniu prowadzonym przez radcę prawnego nt. „Prowadzenia postępowania administracyjnego zgodnie z KPA.”

W 2023 r. pracownicy PSSE w Kutnie przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli on-line w 13 szkoleniach zewnętrznych: 5 zorganizowanych przez WSSE w Łodzi, 4 zorganizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny, 1 zorganizowanym przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, 2 zorganizowanych przez Komisję Europejską w ramach inicjatywy „Better training for safer food” oraz 1 szkoleniu zorganizowanym przez Centrum Kształcenia – Izbę Administracji Skarbowej, po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

W okresie **od 01.01.2024 r. do 13.03.2024 r.** pracownicy nie uczestniczyli w **szkoleniach** zewnętrznych.

Wszystkie szkolenia dokumentowane są notatkami sporządzanymi po szkoleniu, materiały ze szkolenia dołączane są do notatek.

W celu samokształcenia pracownicy mają możliwość korzystania z aktualnych przepisów prawnych oraz dokumentów zawierających opinie i wyjaśnienia.

Sprawdzono wrywkowo dokumentację dot. **2** szkoleń:

- Szkolenie zewnętrzne przeprowadzone w dniu 20.12.2022 r. przez WSSE w Łodzi (on-line) nt.:
 - 1) Wytyczne dot. działania sieci powiadamiania i współpracy w Polsce.
 - 2) Nowe przepisy unijne dot. materiałów i wyrobów z recyklingu.
 - 3) Nowe wymagania dot. eksportu żywności do państw trzecich.

- Szkolenie zewnętrzne przeprowadzone w dniu 24.10.2023 r. przez WSSE w Łodzi (on-line) nt.:
 - 1) Nadzór nad importem żywności.
 - 2) Eksport żywności do państw trzecich.
 - 3) Wybrane aspekty dot. realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w PIS” z uwzględnieniem realizacji programu badania pozostałości pestycydów we współpracy MR i RW.
 - 4) Problemy związane z bieżącym nadzorem, w tym m.in. nad produkcją żywności w warunkach domowych oraz egzekwowaniem wymagań zawartych w tzw. „rozporządzeniu sklepikowym”.
 - 5) Istotne zagadnienia z obszaru RASFF i żywności tzw. „prozdrowotnej”.

Dokumentacja zawierała program szkolenia, notatkę służbową, materiały szkoleniowe i listę obecności.

W prowadzonej dokumentacji szkoleń nie stwierdzono nieprawidłowości.

Higiena Środowiska:

Kontrola dotyczyła prowadzonego przez Oddział Higieny Komunalnej nadzoru nad stanem sanitarnym szpitala, w tym instalacją ciepłej wody oraz postępowaniem administracyjnym dotyczącym ekshumacji zwłok/szczątków ludzkich oraz prowadzonego przez Oddział Higieny Pracy nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne, biologiczne i inne występujące w środowisku pracy, postępowania w sprawie chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby lub o braku podstaw do jej stwierdzenia.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację dotyczącą higieny komunalnej i higieny pracy obejmującą okres od 01.01.2022 r. do 30.06.2023 r.

W zakresie nadzoru higieny komunalnej:

- w zakresie realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć, sprawdzenia zasad opracowywania wykazów obiektów podlegających kontroli i harmonogramu nadzoru nad nimi wraz z wykonaniem i uwzględnieniem sposobu przeprowadzenia kontroli w tym obiegu dokumentacji kontrolnej, wykonania zaleceń pokontrolnych oraz rozliczania pracowników, wydanych decyzji i prawidłowości ich sporządzenia pod względem formalnym i merytorycznym wraz z dowodem doręczenia stronie, prowadzonych rejestrów i ewidencji

Harmonogram nadzoru nad obiektami za 2023 r. prowadzony prawidłowo, kontrole wykonywane w terminie, odnotowywane są numery protokołów. Rejestry kontroli za 2023 r. zawierają adnotacje o wydawanych zaleceniach pokontrolnych i decyzjach administracyjnych wraz z datami wykonania i adnotacjami o terminach ich sprawdzenia. Do podmiotów będących przedsiębiorcami wysyłane są zawiadomienia o zamiarze przeprowadzenia kontroli. Kontrole prowadzone są w ustawowo przewidzianym terminie. Pracownicy przeprowadzający kontrole posiadają upoważnienia wystawione przez PPIS w Kutnie. Wydawane przez PPIS w Kutnie decyzje administracyjne zawierają dowody doręczenia stronie.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

- w zakresie nadzoru nad stanem sanitarnym szpitala w tym instalacją ciepłej wody

W ramach oceny prowadzonego przez PPIS w Kutnie bieżącego nadzoru nad stanem sanitarnym szpitala, w tym instalacji ciepłej wody dokonano przeglądu dokumentacji za 2023 r. Kutnowskiego Szpitala Samorządowego Sp. z o. o. w Kutnie, ul. Kościuszki 52.

W 2023 r. obiekt skontrolowano w dniu 27.07.2023 r., sporządzono protokół nr HK/4/19/44/23. Z protokołu kontroli wynika, iż w obiekcie wytwarzane są odpady medyczne o kodach: 18 01 02, 18 01 03, 18 01 04 i 18 01 09. Umowa na odbiór odpadów medycznych podpisana z firmą ECO ABC Sp. z o. o. Bełchatów, ul. Przemysłowa 7 (umowa nr ZP/21/01/22 z dnia 23.11.2022 r.). Odpady medyczne na terenie obiektu na stanowisku pracy do 72h. Odpady medyczne o kodzie 18 01 04 i 18 01 09 zbierane są do jednorazowych worków foliowych z materiału nieprzezroczystego odpornych na działanie wilgoci i środków chemicznych w kolorze niebieskim. Odpady medyczne o kodzie 18 01 03 i 18 01 02 z wyjątkiem odpadów o ostrych końcach i krawędziach zbierane do worków jednorazowego użytku w kolorze czerwonym, odpady o ostrych końcach i krawędziach zbierane do pojemników jednorazowego użycia w kolorze czerwonym, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucia bądź przecięcia. Odpady medyczne o kodzie 18 01 03 i 18 01 09 do czasu ich odbioru przechowywane są w magazynie odpadów medycznych wyposażonym w klimatyzator. Odpady medyczne o kodzie 18 01 02 przechowywane są w przenośnym urządzeniu chłodniczym w magazynie odpadów medycznych, odpady o kodzie 18 01 04 zaś w wydzielonym pomieszczeniu przy przenośnym urządzeniu chłodniczym. Odpady medyczne odbierane do utylizacji przez firmę ECO ABC Sp. z o. o. trzy razy w tygodniu.

Do transportu wewnętrznego odpadów medycznych wydzielone są wózki, myte i dezynfekowane po każdym użyciu. Dezynfekcja środka transportu wewnętrznego odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu. Stan techniczny pomieszczenia do mycia wózków transportowych dobry (w lipcu 2023 r. pomieszczenie zostało odmalowane).

Sposób postępowania z bielizną czystą i brudną prawidłowy. Obiekt nie posiada własnej pralni, brudna bielizna prana przez firmę zewnętrzną. Umowa na świadczenie usług z zakresu prania brudnej bielizny podpisana z firmą Hollywood Textile Service Sp. z o. o., Sierpc, ul. Bojanowska 2B (umowa nr ZP/23/01/22 z dnia 16.01.2023 r.). Zapas czystej bielizny wystarczający. Na terenie obiektu wydzielony jest magazyn czystej i brudnej bielizny, nie stwierdzono zastrzeżeń do stanu technicznego pomieszczenia. Do transportu bielizny wydzielone wózki transportowe, oddzielne do bielizny czystej i brudnej. Środki transportu myte i dezynfekowane po każdym użyciu.

Podmiot nie posiada zakładu patomorfologii.

W trakcie kontroli stwierdzono ubytki w powierzchni podłogi na I piętrze (korytarz przy windach). Za stwierdzone nieprawidłowości PPIS w Kutnie wydał decyzję administracyjną z dnia 21.08.2023 r. znak: PPIS.HK.9020.4.599.2023JM nakazującą doprowadzić do właściwego stanu technicznego powierzchnię podłogi na I piętrze zgodnie z art. Ustawy z dnia 5.12.2008 r. o zapobieganiu i zwalczaniu chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2023, poz. 1284, z późn. zm.) w terminie do dnia 31.12.2023 r., a także decyzję opłatową z dnia 21.08.2024 r. (nr F/282/23/HK). Wydano także zalecenia pokontrolne: usunięcia śladów wilgoci ze ścian

pomieszczenia Magazynu rzeczy Chorych oraz ścian korytarza prowadzącego do Kaplicy Szpitalnej z terminem realizacji do 31.08.2023 r.

W dniu 14.09.2023 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykonanie zaleceń pokontrolnych (protokół kontroli nr HK/7/23/51/23) - zalecenia zostały wykonane.

W dniu 08.01.2024 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą wykonania nakazu decyzji z dnia 21.08.2023 r. – nakaz został wykonany w całości.

Ponadto sprawdzono dokumentację za 2023 r. badań instalacji ciepłej wody użytkowej Kutnowskiego Szpitala Samorządowego Sp. z o. o. w Kutnie.

W dniu 22.09.2023 r. Kutnowski Szpital Samorządowy Sp. z o. o. w Kutnie poinformował PSSE w Kutnie, iż otrzymał z firmy zewnętrznej, wynajmującej lokale na terenie szpitala, wyniki badań na obecność bakterii *Legionella sp.* w ciepłej wodzie użytkowej, które potwierdziły niedopuszczalną jej normę. W wyniku otrzymanych informacji szpital podjął działania w celu zniwelowania przekroczonych norm, poprzez podgrzanie wody do 70°C od dnia 19.09.2023 r. na okres około 2 tygodni.

W dniu 25.09.2023 r. PPIS w Kutnie w związku z otrzymanymi w dniu 25.09.2023 r. sprawozdaniami z badań nr K/0/05/2023/308/M/7, K/0/07/2023/59/M/1 i K/0/09/2023/15/M/1 wykonanymi na zlecenie podmiotu wynajmującego powierzchnię na terenie szpitala, stwierdzającymi przekroczenie dopuszczalnej wartości liczby bakterii *Legionella sp.*, wszczął postępowanie w celu wydania decyzji administracyjnej. Decyzją z dnia 25.10.2023 r. PPIS w Kutnie nakazał podmiotowi w trybie natychmiastowym wyłączenie natrysków, przeprowadzenie zabiegów czyszczenia i dezynfekcji systemu ciepłej wody użytkowej w terminie do 04.11.2023 r. oraz doprowadzenie jakości wody ciepłej do obowiązujących wymagań w terminie do 25.11.2023 r.

W dniu 30.11.2023 r. do PSSE w Kutnie wpłynęły sprawozdania z wynikami badań nr WC70778, WC70779, WC70780, WC70781, a w dniu 01.12.2023 r. sprawozdanie z wynikami badań nr WC70782, w których stwierdzono przekroczenia dopuszczalnej wartości liczby bakterii *Legionella sp.*

Decyzją z dnia 7.12.2023 r. PPIS w Kutnie zmienił decyzję ostateczną z dnia 25.10.2023 r. w części dotyczącej doprowadzenia jakości wody ciepłej do obowiązujących wymagań, ustalając nowy termin wykonania nakazu do dnia 31.01.2024 r.

Kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

- w zakresie postępowania w sprawie wydania decyzji zezwalającej przeprowadzenie ekshumacji zwłok na wniosek rodziny oraz nadzór nad ekshumacją

Zgody na ekshumacje wydawane są w drodze decyzji administracyjnej z terminem jej wykonania zgodnym z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2001 r. w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (Dz. U. z 2001 r. poz. 1783, z późn. zm.), tj. od 16 października do 15 kwietnia we wczesnych godzinach rannych.

Ocenę postępowania w sprawie ekshumacji dokonano w oparciu o zgromadzoną dokumentację, w związku ze złożonym w dniu 11.10.2023 r. do PPIS w Kutnie wnioskiem o ekshumację zwłok (szczątków) pochowanych na cmentarzu komunalnym w Kutnie przy ul. Cmentarnej 3 i przeniesienie ich do grobu rodzinnego znajdującego się w obrębie tego samego cmentarza. Wniosek złożył wnuk zmarłego.

Do wniosku dołączono: zgodę zarządcy cmentarza na ekshumację i ponowne pochowanie na cmentarzu, akt zgonu, oświadczenie wnioskodawcy potwierdzające jego pokrewieństwo z osobą zmarłą oraz oświadczenia synów zmarłego dot. braku sprzeciwu do ekshumacji zwłok. Wszystkie osoby uprawnione do ekshumacji zwłok (szczątków) zostały zawiadomione o wszczęciu postępowania administracyjnego i możliwości wypowiedzenia się, co do zebranego materiału dowodowego w sprawie (pismo z dnia 13.10.2023 r. znak: PPIS.HK.9012.10.766.2023.MW).

Decyzją z dnia 30.10.2023 r., znak: PPIS.HK.9012.10.824.2023.MW PPIS w Kutnie wyraził zgodę na przeprowadzenie ekshumacji w terminie od 16.10.2023 r. do 15.04.2024 r. PPIS zobowiązał wnioskodawcę do powiadomienia o zamierzonej ekshumacji.

W ekshumacji, która odbyła się w dniu 23.11.2023 r. uczestniczył przedstawiciel PPIS w Kutnie, spisano protokół z kontroli.

Nieprawidłowości nie stwierdzono. Postępowanie odwoławcze w tym zakresie nie było prowadzone.

Na podstawie ocenionej dokumentacji z zakresu higieny komunalnej, w tym dokumentacji szpitala oraz postępowania w sprawie wydawania zgody na przeprowadzenie ekshumacji zwłok i szczątków można ocenić, iż nadzór nad tymi zagadnieniami prowadzony był prawidłowo.

W zakresie nadzoru higieny pracy:

- W zakresie realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć, sprawdzenia zasad opracowywania wykazów obiektów podlegających kontroli i harmonogramu nadzoru nad nimi wraz z wykonaniem i uwzględnieniem sposobu przeprowadzenia kontroli w tym obiegu dokumentacji kontrolnej, wykonania zaleceń pokontrolnych oraz rozliczania pracowników, wydanych decyzji i prawidłowości ich sporządzenia pod względem formalnym i merytorycznym wraz z dowodem doręczenia stronie, prowadzonych rejestrów i ewidencji PPIS w Kutnie w zakresie HP prowadzi nadzór nad 476 zakładami pracy zatrudniającymi 19156 osób (dane na koniec 2023 r.). Sporządzenie harmonogramu nadzoru nad zakładami pracy na dany rok uwzględnia przede wszystkim narażenie na warunki szkodliwe występujące na stanowiskach pracy – występowanie przekroczeń NDS/NDP/NDSCH, występowanie czynników rakotwórczych/mutagennych, biologicznych. Dodatkowo uwzględnia się fakt wystąpienia chorób zawodowych, wydania zaleceń pokontrolnych. W roku 2023 zaplanowano 150 kontroli z czego nie zrealizowano 6 kontroli (3 zakłady zlikwidowano, w 2 zakładach przebiegała w zaplanowanym czasie kontroli kontrola PIP, 1 jednoosobowa działalność prowadzona w godz. 16-19). Niezrealizowane kontrole zostały przeniesione na 2024 rok. Wszystkie przeprowadzone kontrole zakończyły się sporządzeniem protokołu z kontroli oraz wypełnieniem właściwych załączników. Realizacja zaleceń pokontrolnych sprawdzana jest w zależności od skali zaleceń poprzez dostarczenie dowodu zrealizowania przez zakład pracy bądź poprzez kontrolę sprawdzającą. Dokumentacja każdego zakładu prowadzona jest w odrębnych teczkach.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne, biologiczne i inne występujące w środowisku pracy.

Kontrola obejmowała sprawdzenie poprawności pod względem formalnym i merytorycznym prowadzonych działań kontrolnych i postępowań administracyjnych (z uwzględnieniem trybu przygotowania, terminowości oraz dowodów doręczenia) w sprawowanym nadzorze nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne, biologiczne i inne występujące w środowisku pracy w okresie od 01.01.2023 r. do 31.12.2023 r. Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację – Protokół kontroli nr HP/5/23/47/23 z dnia 16.10.2023 r. dotyczący działalności szpitala.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że zawiadomienie o zamiarze wszczęcia kontroli zostało wysłane zgodnie z zapisem art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2023 r. poz. 221 z późn. zm.) i prawidłowo określono zakres przedmiotowy kontroli. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych spełniające zapisy art. 49 w związku z art. 45 w/w ustawy oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338 z późn. zm.).

Ustalenia z kontroli były dokumentowane w protokole z kontroli oraz w formularzach wynikających z tematyki kontroli i występujących zagrożeń tj. F/HP/01 *Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy*, F/HP/02 *Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy*, F/HP/03 *Ocena realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki*, F/HP/04 *Ocena realizacji wymogów w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy*, F/HP/07 *Ocena realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych*, F/HP/09 *Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin*.

Protokoły zawierały niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności, liczbie zatrudnionych pracowników, czynnikach rakotwórczych i biologicznych występujących na stanowiskach pracy. Zastosowane formularze były wypełnione właściwie.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonych postępowań w sprawach chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do jej stwierdzenia.

Ocenę prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych dokonano w oparciu o dokumentację dwóch spraw zakończonych wydaniem:

- decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej: decyzja nr 3.2023 z dnia 18.09.2023 r. stwierdzająca (pośmiertnie) chorobę zawodową (poz. 17.2 wykazu chorób zawodowych),
- decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej: decyzja 1.2022 z dnia 22.04.2022 r. o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (poz. 20.2 wykazu chorób zawodowych).

Sprawdzono sposób i tryb postępowania dotyczący zgłaszania podejrzenia, rozpoznawania i stwierdzania chorób zawodowych, przygotowania, terminowości wydania decyzji, prawidłowości pod względem formalnym i merytorycznym oraz dowodu doręczenia stronie.

Po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej – zgłoszenie osobiste emeryta - PPIS w Kutnie wszczął postępowanie i zgodnie z art. 61 § 1 i 4 Kpa zawiadomił Stronę. Z powodu choroby Strony, a następnie śmierci Strony sprawę kontynuowała osoba z rodziny posiadająca upoważnienie Strony. Następnie PPIS w Kutnie w celu sporządzenia karty oceny narażenia sporządził protokół z miejsca pracy Strony. Postanowieniem o dopuszczeniu dodatkowego materiału dowodowego PPIS w Kutnie uwzględnił wniosek pracodawcy o przesłuchanie dodatkowych świadków. W związku z przedłużaniem się postępowania poinformowano Stronę o przedłużeniu terminu i jego przyczynach. Karta oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej była prawidłowo sporządzona. Karta oceny narażenia zawodowego i skierowanie na badania zostały wysłane do WOMP w Łodzi. Oczekując na orzeczenie lekarskie z WOMP PPIS w Kutnie postanowieniem zawiesił

sprawę. Po otrzymaniu orzeczenia lekarskiego z WOMP w Łodzi postanowieniem podjęto z urzędu sprawę a przed wydaniem decyzji, zgodnie z art. 10 § 1 kpa umożliwiono Stronie zapoznanie się z dokumentacją dowodową. Wydana decyzja Nr 3.2023 z dnia 18.09.2023 r. stwierdzająca chorobę zawodową była poprawna pod względem formalno-prawnym i merytorycznym. Uzasadnienie decyzji zawierało opinię jednostki orzeczniczej (WOMP).

Odnosnie decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej - decyzja Nr 1.2022 z dnia 08.03.2022 r. Po otrzymaniu w dniu 29.01.2020 r. pisma z WOMP w Łodzi o przeprowadzenie oceny narażenia w związku z podejrzeniem choroby zawodowej (poz. 20.2 w wykazie chorób zawodowych) PPIS w Kutnie wszczął postępowanie i zgodnie z art. 61§1 i 4 Kpa zawiadomił stronę. Po otrzymaniu informacji od pracodawcy o przebiegu pracy sporządzono kartę oceny narażenia zawodowego i skierowanie, na badania które zostały wysłane do WOMP. Karta oceny narażenia zawodowego była prawidłowo sporządzona. PPIS w Kutnie przedłużał kilkakrotnie termin wydania decyzji z powodu braku orzeczenia lekarskiego z WOMP w Łodzi o czym każdorazowo informował stronę. Po otrzymaniu orzeczenia lekarskiego z WOMP o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej strona odwołała się do jednostki orzeczniczej II stopnia – IMP w Łodzi. Oczekując na orzeczenie lekarskie z IMP w Łodzi informowano kilkakrotnie Stronę o przedłużeniu postępowania z powodu braku w/w orzeczenia. Po otrzymaniu orzeczenia lekarskiego z IMP w Łodzi o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej zgodnie z art. 10 § 1 kpa umożliwiono stronom zapoznanie się z dokumentacją dowodową w terminie 7 dni od daty otrzymania zawiadomienia. Wydana decyzja Nr 1.2022 z dnia 08.03.2022 r. o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej była poprawna pod względem formalno-prawnym i merytorycznym. Uzasadnienie decyzji zawierało opinię jednostek orzeczniczych – WOMP i IMP w Łodzi. Od decyzji Strona odwołała się do organu II instancji (decyzja została utrzymana przez organ II instancji).

Nadzór nad Chemikaliami:

Przedmiotem kontroli była ocena prawidłowości prowadzonego nadzoru nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących konfekcji i wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz kosmetycznych w okresie od 01.01.2023 r. do 29.02.2024 r., w tym:

- Realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć;
- Zasad opracowywania wykazu obiektów podlegających kontroli;
- Harmonogramu nadzoru nad obiektami i poboru prób oraz sposobu ich realizacji;
- Kompletności i sposobu prowadzenia rejestrów i ewidencji kontroli;
- Poprawności prowadzenia postępowań administracyjnych w tym decyzji i postanowień;
- Poprawność prowadzenia działań nadzorczych w tym planowania i trybu zlecenia, sposobu prowadzenia, obiegu dokumentacji kontrolnej, wykonania zaleceń pokontrolnych oraz rozliczenia pracowników z działalności kontrolnej.

Ocena realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć, zasady opracowywania wykazu obiektów podlegających kontroli, harmonogram nadzoru nad obiektami i pobór prób

Plany zasadniczych zadań są sporządzane pod koniec roku poprzedzającego rok planowany zgodnie z otrzymanymi wytycznymi zaś ich postanowienia są systematycznie realizowane. Harmonogram kontroli obiektów jest opracowywany z uwzględnieniem planu zasadniczych zadań, wyników kontroli z lat ubiegłych, informacji wpływających z podległego terenu oraz planowanych do realizacji przedsięwzięć oraz poboru prób. Obiekty uwzględnione w harmonogramie nadzoru podlegają kontroli zgodnie z planem, co jest systematycznie odnotowane.

Nadzór nad produkcją i wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kutnie pełni trzech pracowników w Oddziale Higieny Pracy.

W rejestrze ewidencji obiektów będących pod nadzorem w 2023 roku znajdowało się 476 obiektów (477 na 2024 r.).

Nadzór nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących konfekcji i wprowadzania do obrotu produktów kosmetycznych w PPIS w Kutnie od 01.01.2023 r. do 29.02.2024 r. sprawują pracownicy Oddziału Higieny Pracy. Powyższy nadzór został przejęty z Oddziału Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia. W okresie podlegającym kontroli w nadzorze PPIS w Kutnie pozostawała jedna wytwórnia produktów kosmetycznych oraz podmioty wprowadzające do obrotu produkty kosmetyczne. W 2023 roku przeprowadzono siedem kontroli, w tym pięć kontroli interwencyjnych z zakresu nadzoru nad produktami kosmetycznymi. Zgodnie z Harmonogramem pobierania próbek produktów kosmetycznych na terenie województwa łódzkiego na rok 2023, zaplanowano do pobrania trzy próbki produktów kosmetycznych, które pobrano zgodnie z ww. harmonogramem. Prób nie kwestionowano. W ocenianym okresie PPIS w Kutnie nie wydał decyzji z zakresu nadzoru nad chemikaliami. W okresie objętym kontrolą nie nakładano mandatów karnych w związku z wprowadzaniem do obrotu lub produkcją produktów kosmetycznych i biobójczych.

Ocena prowadzonych rejestrów i ewidencji – sprawdzenie: kompletności i sposobu ich prowadzenia

W zakresie nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych oraz produktów kosmetycznych prowadzony rejestr obiektów objętych nadzorem z zakresu higieny pracy, zaś wykonanie kontroli jest odzwierciedlone i zatwierdzone przez przełożonego w harmonogramie kontroli na bieżący rok.

W zakresie oceny prowadzonego nadzoru nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących konfekcji i wprowadzania do obrotu produktów biobójczych

Sprawdzono wybraną dokumentację pod względem formalnym i merytorycznym z prowadzonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych przez jeden podmiot gospodarczy.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację – Protokół kontroli Nr HP 5/20/69/22 z dnia 01.12.2022 r. (sporządzonym miesiąc przed okresem objętym kontrolą ale wybraną z powodu kontroli produktów biobójczych w ramach wspólnotowego projektu BPR-EN-FORCE-2).

W wyniku analizy dokumentacji z protokołem kontroli Nr HP 5/20/69/22 stwierdzono, że w ww. obiekcie została przeprowadzona kontrola poprzedzona zawiadomieniem z dnia 30 listopada 2022 w zakresie produktu biobójczego pn. Dezynfekt H dla potrzeb realizacji projektu BEF-2.

Osoba kontrolująca posiadała upoważnienie do czynności kontrolnych 1239/2022 z dnia 01.12.2022 r., zakres kontroli podany w upoważnieniu był zgodny z zakresem ujętym w protokole kontroli. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy *art. 49 w związku z art. 45 ustawy Prawo przedsiębiorców oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 338.)*.

W ramach przeprowadzonej kontroli dokonano ocenę karty charakterystyki oraz etykiety produktu biobójczego. W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. W postępowaniu została zachowana terminowość prowadzonej sprawy, w dokumentacji znajdują się podpisy potwierdzenia odbioru.

W zakresie oceny prowadzonego nadzoru nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących konfekcji i wprowadzania do obrotu produktów kosmetycznych

Sprawdzono wybraną dokumentację pod względem formalnym i merytorycznym z prowadzonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów kosmetycznych przez jeden podmiot gospodarczy. Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację:

1) Protokół kontroli Nr HP/2/21/2/23 z dnia 31.01.2023 r.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli w dniu 12.01.2023 r. po wcześniejszej rozmowie telefonicznej z dnia 11.01.2023 r. uzgadniającej termin kontroli. Osoba kontrolująca posiadała upoważnienie do przeprowadzenia kontroli Nr 27/2023 z dnia 16.01.2023 r., zakres kontroli podany w upoważnieniu był zgodny z zakresem ujętym w protokole kontroli. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy *art. 49 w związku z art. 45 ustawy Prawo przedsiębiorców z dnia 6 marca 2018 r.* oraz *art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.*

Oceniany protokół kontroli zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności, zakresie przedmiotowym kontroli m. in. dokumentacja w zakresie bezpieczeństwa i dopuszczenia kosmetyku do obrotu, etapy procesu produkcyjnego oraz składu wprowadzanych do obrotu produktów kosmetycznych.

Do protokołu kontroli nie załączono formularzy wypełnianych w trakcie kontroli produktów kosmetycznych, tj. Listy pytań kontrolnych dotyczącej oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego produktu kosmetycznego z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych (ZF/PK/BŻ/02/01/01), Listy pytań kontrolnych dotyczącej zgodności dokumentacji produktu kosmetycznego z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych (F/PK/BŻ/02/01/02), Listy pytań kontrolnych dotyczącej oceny warunków wytwarzania produktu kosmetycznego (GMP) (ZF/PK/BŻ/02/01/03) oraz Listy pytań kontrolnych dotyczącej oceny zgodności z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach (wymagania nieobjęte innymi pytaniami kontrolnymi) (ZF/PK/BŻ/02/01/04).

2) Protokół kontroli nr HP/5/23/45/23 z dnia 18.09.2023 r.

Powyższy protokół dotyczył dokumentacji poboru próbek produktów kosmetycznych, których pobór odbył się w dniu 18.09.2023 r. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie nr 963/2023 z dnia 18.09.2023 r. upoważniające do przeprowadzenia kontroli. Zakres kontroli podany w upoważnieniu był zgodny z zakresem ujętym w protokole. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy *art. 49 w związku z art. 45 ustawy Prawo przedsiębiorców z dnia 6 marca 2018 r.* oraz *art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.* Podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli i w dniu 12.09.2023 r. otrzymał zawiadomienie o kontroli. Zgodnie z harmonogramem pobrano próbki trzech produktów kosmetycznych, tj.: kula do kąpielii, sól do kąpielii, mydło potasowe do badań fizykochemicznych

w kierunku oznaczenia konserwantów (oznaczenie kwasu benzoowego, kwasu sorbowego, kwasu salicylowego, kwasu 4-hydroksybenzoowego) oraz do badań mikrobiologicznych. Integralną część protokołu stanowił załącznik: Protokół pobrania próbek produktów kosmetycznych nr 1/HP/2023 z dnia 18.09.2023 r. Pobór prób został przeprowadzony prawidłowo.

Wnioski:

Na podstawie ocenionej dokumentacji stwierdzono uchybienia:

- Brak formularzy zgodnych z zarządzeniem nr 207/10 GIS z dnia 10 lipca 2019r.: ZF/PK/BŻ/02/01/01, ZF/PK/BŻ/02/01/02, ZF/PK/BŻ/02/01/03, ZF/PK/BŻ/02/01/04.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny:

W pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kutnie kontroli zostały poddane następujące zagadnienia:

1) Realizacja planów zasadniczych zamierzeń

Zasadnicze zamierzenia realizowane są zgodnie z zamierzeniami przewidzianymi w 2023 i 2024 roku.

2) Sposób prowadzenia rejestru spraw:

Rejestr spraw prowadzony jest tematycznie, w formie elektronicznej, na bieżąco, w sposób prawidłowy i rzetelny.

3) Sprawdzenie dokumentacji spraw, trybu przygotowania, terminowości wydawania, prawidłowości sporządzenia pod względem formalnym i merytorycznym stanowisk, dowodów doręczenia stronie.

W kontrolowanym okresie tj. od 01.05.2023 r. do 14.03.2024 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kutnie (zwanego dalej PPIS w Kutnie) wpłynęło 20 wniosków dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz 3 wnioski dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego (w tym 7 wniosków o uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów i 13 wniosków o zaopiniowanie projektów miejscowych planów wraz z prognozami oraz 1 wniosek o uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektu studium i 2 wnioski o zaopiniowanie projektu studium wraz z prognozami). Na wszystkie wnioski została udzielona odpowiedź. Podczas kontroli zapoznano się ze stanowiskami PPIS w Kutnie w sprawach: 1 uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, 2 opinii o projekcie miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego i 1 opinii o projekcie studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy.

Do PPIS w Kutnie w kontrolowanym okresie wpłynęło 65 wniosków w sprawie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz 13 wniosków o zaopiniowanie warunków realizacji przedsięwzięcia. Biorąc pod uwagę rodzaj przedsięwzięcia, informację o nim oraz o przeznaczeniu terenu, na którym przewiduje się realizację inwestycji, PPIS w Kutnie nie widział potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko w przypadku 36 przedsięwzięć, natomiast dla 5 przedsięwzięć stwierdził potrzebę przeprowadzenia tego postępowania, w 21 przypadkach podtrzymał poprzednie stanowiska, 3 wnioski są w trakcie uzupełnienia. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 7 spraw dotyczących postępowań w sprawie ocen oddziaływania na środowisko (1 opinia o zasadności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, 4 opinie o braku zasadności przeprowadzenia przedmiotowej oceny oraz 2 opinie o warunkach realizacji przedsięwzięć).

Nie skontrolowano decyzji stwierdzających spełnianie wymagań sanitarno-lokalowych dla potrzeb rejestracji obiektów, w których ma być prowadzona opieka nad dziećmi w wieku do lat 3, ponieważ w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kutnie wydawane są one przez Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży.

W kontrolowanym okresie do PPIS w Kutnie wpłynęło 70 zawiadomień o zakończeniu budowy obiektu budowlanego i zamiarze przystąpienia do jego użytkowania w trybie art. 56 Prawa budowlanego, po rozpatrzeniu których przeprowadzono 32 wizje lokalne i zajęto 42 stanowiska. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 4 spraw.

Po skontrolovaniu akt ww. spraw wydanych w okresie od 01.05.2023 r. do 14.03.2024 r. stwierdzono, iż działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kutnie w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane są prawidłowo: tryb postępowania jest zgodny z obowiązującymi przepisami prawa tj. ustawą z dnia 3 października 2008 r. *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko* (Dz. U. z 2023 r. poz. 1094, ze zm.) oraz ustawą z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane* (Dz. U. z 2023 r. poz. 682, ze zm.) - stanowiska sporządzane były właściwie pod względem merytorycznym, posiadały formę i treść odpowiadającą wymogom, zawierały wskazanie podstawy prawnej, zajmowane były terminowo i doręczane były stronom postępowania.

Epidemiologia:

Czynności kontrolne zostały rozpoczęte i zakończone w dniu 14.03.2024 r.

Czynności kontrolne przeprowadzono w obecności Kierownika Oddziału Epidemiologii oraz pracowników Oddziału Epidemiologii w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kutnie.

W PSSE w Kutnie w Oddziale Epidemiologii zatrudnione są 4 osoby:

- 1 osoba zatrudniona na stanowisku kierownika oddziału,
- 2 osoby zatrudnione na stanowisku starszego asystenta,
- 1 osoba zatrudniona na stanowisku asystenta.

W trakcie kontroli sprawdzono zagadnienia dotyczące:

- nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami i chorobami zakaźnymi,
- nadzoru sanitarnego nad podmiotami leczniczymi.

Kontrolowane zagadnienia obejmowały okres od 2023 r. do dnia kontroli (dla wybranych zagadnień - okres od 2019 r. do dnia kontroli).

W zakresie nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami i chorobami zakaźnymi sprawdzono prowadzony nadzór epidemiologiczny nad ostrymi porażeniami wiotkimi u dzieci w wieku do 15 roku życia, nadzór epidemiologiczny nad zbiorowymi zatruciami pokarmowymi i zakażeniami jelitowymi, nadzór epidemiologiczny nad zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 oraz nadzór epidemiologiczny nad gruźlicą, a także działania mające na celu obowiązkowe i terminowe zgłaszanie zakażeń i chorób zakaźnych przez podmioty lecznicze mieszczące się na terenie powiatu kutnowskiego.

W PSSE w Kutnie dwie osoby wyznaczone są jako koordynatorzy do spraw ostrych porażen wiotkich (OPW) na terenie powiatu kutnowskiego. W zakresie obowiązków koordynatorów jest stały cotygodniowy kontakt z ordynatorem lub lekarzem dyżurnym Oddziału Pediatrycznego Kutnowskiego Szpitala Samorządowego Sp. z o. o. w celu pozyskania informacji o podejrzeniach OPW i cotygodniowa sprawozdawczość w formie przesyłania raportu OPW, czyli informacji o przypadkach OPW w danym okresie sprawozdawczym. W kontrolowanym okresie (od dnia 01.01.2023 r. do dnia kontroli) nie był zgłoszony żaden przypadek ostrego porażenia wiotkiego u dziecka w wieku do 15 roku życia do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Kutnie.

Dokumentacja w powyższych zakresach prowadzona jest prawidłowo, z uwzględnieniem wszystkich niezbędnych zagadnień w ramach prowadzonego nadzoru. Do podmiotów leczniczych mieszczących się na terenie powiatu kutnowskiego kierowane były pisma w powyższych sprawach i przypomnienia ustne, szczególnie w trakcie kontroli sanitarnych.

PPIS w Kutnie podjął współpracę z podmiotami leczniczymi na podległym terenie w zakresie pobierania wymazów od pacjentów z rozpoznaniem testem antygenowym zakażeniem wirusem SARS-CoV-2, w celu wykonania badania PCR i sekwencjonowania genomu wirusa u tych pacjentów. W 2023 r. do takich badań przekazano 21 próbek. Pracownicy PSSE w Kutnie dostarczają do podmiotów leczniczych próbki do pobierania wymazów, a próbki dostarczane są do laboratorium WSSE w Łodzi transportem PSSE w Kutnie.

Ostatnie ognisko zatruc pokarmowych na terenie powiatu kutnowskiego było zgłoszone do PPIS w Kutnie w dniu 10.06.2020 r. Ognisko to zostało wpisane do systemu ROE w dniu 16.06.2020 r. W ognisku tym czynnikiem etiologicznym była *Salmonella Enteritidis* i zachorowało 5 osób.

Łódzki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w ramach niniejszej kontroli przeprowadził analizę wywiadów epidemiologicznych salmoneloz jelitowych z terenu powiatu kutnowskiego z lat 2019-2023 wpisanych do systemu Epibaza. Z powyższej analizy wynika, że 2 przypadki zatrucia pokarmowego salmonelozowego w roku 2021 i 2 przypadki zatrucia pokarmowego salmonelozowego w roku 2023 były powiązane epidemiologicznie, ze względu na pokrewieństwo chorych osób oraz jednoczesowe wystąpienie objawów klinicznych. Powyższe przypadki nie zostały przez PPIS w Kutnie wykazane jako podejrzenia zbiorowego zatrucia pokarmowego. ŁPWIS zwraca uwagę, że w systemie ROE należy wykazywać wszystkie sytuacje mogące wskazywać na podejrzenie wystąpienia ognisk zatruc pokarmowych lub zakażeń jelitowych u minimum 2 osób.

W 2022 r. do PPIS w Kutnie zgłoszono jeden przypadek gruźlicy lekoopornej A15.1 (gruźlica płuc potwierdzona badaniem – posiewem plwociny) u obywatela Gruzji. Zgłoszenie wpłynęło do PPIS w Kutnie w dniu 08.04.2022 r. z Kutnowskiego Szpitala Samorządowego Sp. z o. o. Pacjent został przewieziony z tego szpitala do Specjalistycznego Szpitala Gruźlicy, Chorób Płuc i Rehabilitacji w Tuszynie, po uprzednim wykonaniu Rtg na Szpitalnym Oddziale Ratunkowym.

W związku z barierą językową wywiad epidemiologiczny został przeprowadzony z opiekunem zawodowym chorego. Wszyscy współpracownicy chorego (obywatele Gruzji), którzy byli również współmieszkańcami zostali poddani nadzorowi lekarskiemu w celu wykonania badań przesiewowych. U osób z kontaktu wykonano Rtg klatki piersiowej – wyniki ujemne.

Zgłoszenia do PPIS w Kutnie zachorowań na choroby zakaźne przekazywane są na bieżąco z Kutnowskiego Szpitala Samorządowego Sp. z o. o. przez kuriera szpitalnego. Podmioty lecznicze, które mają możliwość wpisywania do systemu zachorowań na choroby zakaźne, wpisują je na bieżąco. Podmioty lecznicze, które nie mają możliwości korzystania z systemu, starają się przesyłać zgłoszenia w ustawowym terminie. O terminowości zgłaszania zakażeń i chorób zakaźnych pracownicy Oddziału Epidemiologii PSSE w Kutnie przypominają personelowi medycznemu podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych oraz PPIS w Kutnie przysyłał pisma przypominające w tym zakresie.

W zakresie nadzoru nad podmiotami leczniczymi sprawdzono harmonogram kontroli na 2023 r. Wykonane zostały wszystkie kontrole zgodnie z tym harmonogramem. Ponadto zostały przeprowadzone dodatkowe kontrole związane z interwencjami, niepożądanymi odczynami poszczepiennymi oraz awarią urządzenia chłodniczego. Skontrolowano wybranych losowo 9 protokołów pokontrolnych. W trakcie sprawdzania dokumentacji pokontrolnej stwierdzono:

- prawidłowo wysyłane zawiadomienia informujące o zamiarze przeprowadzenia kontroli,
- prawidłowo wystawiane upoważnienia do przeprowadzenia kontroli,
- każda kontrola zakończona protokołem pokontrolnym, do którego dołączony jest właściwy formularz.

Dokumentacja w tym zakresie prowadzona jest prawidłowo. Skontrolowano także działania przeprowadzone w związku z interwencjami, które wpłynęły do PPIS w Kutnie w okresie 2019 – 2023 oraz sposób ich załatwienia. Przy rozpatrywaniu sposobu załatwienia powyższych interwencji nie stwierdzono uchybień.

Promocja Zdrowia, Komunikacja Społeczna i Higiena Dzieci i Młodzieży:

Celem kontroli była ocena pracy pracownika zatrudnionego na Samodzielnym Stanowisku Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Kutnie w okresie od 1 stycznia 2022 r. do 13 marca 2024 r. oraz pracownika zatrudnionego na Samodzielnym Stanowisku Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Kutnie w okresie od 1 stycznia 2023 r. do 13 marca 2024 r.

Podczas kontroli stwierdzono:

– Pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia

Dokumentacja poszczególnych interwencji programowych i nieprogramowych prowadzona jest zgodnie z zaleceniami. Sprawozdania z realizacji interwencji programowych i nieprogramowych przesyłane były do OPZiHDM WSSE zgodnie z ustalonymi terminami. Na podstawie dokumentacji PSSE w Kutnie od 1 stycznia 2022 r. do 13 marca 2024 r. realizowane były następujące interwencje programowe:

1. Ogólnopolski Program Edukacyjny „Trzymaj formę!”.
2. Program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne”.
3. Program Antytytoniowy Edukacji Zdrowotnej „Bieg po zdrowie”.
4. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS.
5. Program Przedszkolnej Edukacji Antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas”.
6. Program edukacyjny „Znamie! Znam je?”.
7. Program edukacyjny „Podstępne WZW”.
8. Program edukacyjny „Wybierz życie – pierwszy krok”.
9. Program Edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?”.
10. Wojewódzka Kampania Profilaktyczna „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie”.

Podczas kontroli zapoznano się z dokumentacją programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne” w roku szkolnym 2022/2023, programu „Czyste powietrze wokół nas” w roku szkolnym 2022/2023, programu „Trzymaj formę!” w roku szkolnym 2022/2023 oraz z dokumentacją z realizacji interwencji nieprogramowych „Światowy Dzień bez Tytoniu” w roku 2023, „Światowy Dzień Zdrowia” w 2023 roku oraz „Bezpieczny wypoczynek letni” (Akcja lato) w roku 2023.

– Pion Higieny Dzieci i Młodzieży

Podczas kontroli dokonano oceny następujących zagadnień, mających istotne znaczenie dla ustaleń kontroli:

1. realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć (sprawdzenie zapisów w harmonogramie kontroli oraz analiza dokumentacji wybranych placówek nauczania);
2. ocenę sposobu prowadzenia postępowania pokontrolnego, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (w tym postępowania administracyjnego);

3. prowadzenia postępowania, w związku ze zgłoszonymi skargami;
4. sprawdzenia realizacji oceny higienizacji procesu nauczania;
5. realizacji działań informacyjno-edukacyjnych.

Pod nadzorem znajduje się 113 placówek stałych oraz placówki sezonowe, związane z organizowanym na terenie powiatu kutnowskiego wypoczynkiem zimowym i letnim dla dzieci i młodzieży (w 2024 r. zgłoszonych było 9 turnusów wypoczynku zimowego).

W Harmonogramie na 2024 r. zaplanowano przeprowadzenie 113 kontroli – do dnia 13 marca 2024 r. zrealizowano ich 33.

Zapoznano się z dokumentacją 7 placówek – czynności kontrolne nad znajdującymi się pod nadzorem placówkami oświatowymi i opiekuńczym realizowane są zgodnie z planem. Dokumentacja prowadzona jest w sposób prawidłowy i staranny, zawiera komplet dokumentów zgodnie z przedmiotem kontroli, protokoły sporządzone były we właściwy sposób, do szczegółowego udokumentowania kontrolowanych zagadnień wykorzystano właściwe formularze systemu zarządzania.

PPIS w Kutnie w 2023 r. wydał 1 decyzję, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w placówkach oświatowo-wychowawczych. W ramach oceny poprawności prowadzonego postępowania pokontrolnego przeanalizowano dokumentację tego postępowania administracyjnego.

Na podstawie przeanalizowanej dokumentacji, należy stwierdzić, iż PPIS w Kutnie w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach podejmuje działania, mające na celu doprowadzić do ich usunięcia – wydaje zalecenia pokontrolne oraz decyzje administracyjne. Postępowania administracyjne prowadzono w sposób prawidłowy, z zachowaniem terminów określonych w kpa.

W 2023 i do dnia 13 marca 2024 r. do PPIS w Kutnie wniesiono łącznie 6 próśb o interwencję (w 2023 r. – 3, w 2024 r. – 3). Po przeanalizowaniu dokumentacji 1 sprawy należy stwierdzić, że PPIS w Kutnie w prawidłowy sposób rozpatrzył zgłoszony wniosek o interwencję. Strona została poinformowana o podjętych działaniach.

Pracownik pionu higieny dzieci i młodzieży w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kutnie we właściwy sposób realizuje ocenę higieny procesu nauczania. Przeglądy rozkładów zajęć lekcyjnych pod kątem higieny pracy umysłowej dokonywane są podczas kontroli sanitarnych w szkołach, zaś w 2023 r. dokonano oceny dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii w 8 placówkach, zaś od początku 2023 r. do dnia kontroli dokonano oceny dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii w 1 placówce (3 żłobkach, 26 przedszkolach i 14 szkołach) – na podstawie oceny dokumentacji placówki stwierdzono, iż prowadzona jest ona w sposób prawidłowy.

Podczas czynności kontrolnych w podległych PPIS w Kutnie placówkach oświatowo-wychowawczych prowadzono również działania informacyjno-edukacyjne. Informacja o ich zakresie jest ujmowana w protokołach kontroli.

Wnioski pokontrolne:

– Pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia

Interwencje programowe i nieprogramowe realizowane są prawidłowo.

Widoczna w dokumentacji współpraca z instytucjami i organizacjami lokalnymi pozwala na realizację zadań z zakresu zdrowia publicznego oraz ich promocji w środowisku lokalnym.

Dokumentacja dotycząca realizacji działań z zakresu oświaty i promocji zdrowia prowadzona jest prawidłowo, zgodnie z wymogami.

W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

– *Pion Higieny Dzieci i Młodzieży*

W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w ocenianym zakresie zagadnień realizowanych przez pracownika pionu higieny dzieci i młodzieży w Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Kutnie.

System Zarządzania:

Przedmiotem kontroli było prowadzenie nadzoru nad dokumentacją w działalności kontrolnej Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Kutnie, realizowane w 2023 roku przez Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości.

Zadania do realizacji przez Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości (GSJ) powierzone zostały osobie zatrudnionej w PSSE w Kutnie na stanowisku Starszego asystenta w Oddziale Higieny Komunalnej PSSE w Kutnie. W razie nieobecności, w zakresie zadań GSJ zastępstwo podejmuje osoba zatrudniona w PSSE w Kutnie jako Starszy asystent w Oddziale Higieny Komunalnej (1/2 etatu) i na Samodzielnym Stanowisku Pracy ds. Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego (1/2 etatu).

W toku kontroli dokonano przeglądu dokumentów systemu zarządzania nadzorowanych przez GSJ PSSE w Kutnie oraz zapisów, jakie sporządzane są w związku z prowadzeniem nadzoru nad dokumentacją w działalności kontrolnej Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Kutnie – 100 % dokumentacji z 2023 r.

Kontroli poddano rozpowszechnianie dokumentów systemu zarządzania oraz wdrażanie zmian w dokumentach nadzorowanych przez GSJ PSSE w Kutnie w 2023 r.

Do dnia 02.04.2023 r. (oraz do dnia 02.07.2023 r. dla Instrukcji Ogólnych) dokumentacja systemu zarządzania w działalności kontrolnej stosowana była w PSSE w Kutnie w wersji papierowej. Procedury Ogólne Systemu Zarządzania, które są procedurami wspólnymi dla WSSE w Łodzi oraz PSSE województwa łódzkiego, zostały odpowiednio powielone na potrzeby PSSE w Kutnie. Nadzór nad powielonymi egzemplarzami („kopiami nadzorowanymi”) sprawował GSJ.

Od dnia 03.04.2023 r. dokumenty systemu zarządzania, takie jak: Księga Jakości, Procedury Ogólne (wraz z załącznikami) oraz od dnia 03.07.2023 r. Instrukcje Ogólne funkcjonują w działalności kontrolnej PSSE w Kutnie w formie elektronicznej w formacie „pdf” (zabezpieczonym przed możliwością wydruku) i zamieszczone są w chmurze w usłudze Microsoft „OneDrive”, udostępnionej przez GSJ wszystkim pracownikom komórek działalności kontrolnej. Ponadto załączniki do dokumentacji systemowej, wykorzystywane w bieżącej pracy komórek organizacyjnych działalności kontrolnej PSSE w Kutnie zamieszczone są w chmurze w usłudze Microsoft „OneDrive” w wersji edytowalnej „Word”. W celach archiwizacyjnych Księga Jakości i Instrukcje Ogólne funkcjonują również w jednym egzemplarzu w wersji papierowej.

W PSSE w Kutnie GSJ nadzoruje dokumenty kontroli przekazane zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego do stosowania w działalności kontrolnej: Procedury kontroli, Instrukcje kontroli, Procedury techniczne (opracowane przez GIS) i Instrukcje techniczne (opracowane przez GIS). Dokumenty kontroli funkcjonują w PSSE w Kutnie w formie papierowej i zostały przekazane do stosowania pracownikom, co potwierdzone zostało podpisami w rozdzielnikach (w przypadku procedur i instrukcji) oraz na odpowiednich wykazach.

GSJ PSSE w Kutnie prowadzi wykaz nadzorowanych przez siebie dokumentów, który w 2023 r. aktualizowany był na bieżąco.

Zmiany w Procedurach Ogólnych przekazanych w 2023 r. przez ŁPWIS, jak również zmiany dokumentów kontroli określonych zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego wprowadzone zostały w sposób prawidłowy zgodnie ze wskazanymi terminami.

W 2023 r. w PSSE w Kutnie sporządzono 1 wniosek o zmianę, w oparciu o który wdrożono zmianę w Księdze Jakości. Zmiana w Księdze Jakości została prawidłowo wdrożona.

Podczas kontroli stwierdzono, że wycofane z użycia, nieaktualne dokumenty systemu zarządzania, są prawidłowo oznakowane i archiwizowane, zgodnie z wymaganiami określonymi w tym zakresie.

Wszystkie przeglądane w trakcie kontroli zapisy, których GSJ PSSE w Kutnie dokonywał w 2023 r. w ramach prowadzenia nadzoru nad dokumentacją, sporządzone są jasno, czytelnie, z wykorzystaniem odpowiednich formularzy i rejestrów oraz są odpowiednio przechowywane.

Nadzór nad dokumentacją w działalności kontrolnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Kutnie realizowany jest zgodnie z wymaganiami zawartymi w następujących dokumentach:

- Księdze Jakości PSSE w Kutnie (wyd. 3 z dn. 31.03.2014 r.),
- Procedurze Ogólnej Systemu Zarządzania - PO/N-01 „Nadzór nad dokumentacją” (wyd. nr 5 z dnia 07.08.2023 r.).

W kontrolowanym obszarze stwierdza się 100% zgodność sprawdzanej dokumentacji z wymaganiami w/w dokumentów.

Kontrolę wpisano do książki kontroli pod numerem 92/1.

W związku z powyższymi ocenami, uwagami i wnioskami zalecam Pani Celinie Marciszewskiej - Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Kutnie podjęcie działań w celu wyeliminowania stwierdzonych w wyniku kontroli uchybień, nieprawidłowości, lub usprawnienia funkcjonowania działalności jednostki kontrolowanej, a w szczególności do:

Zalecenia pokontrolne:

W zakresie Epidemiologii:

- zaleca się przeprowadzanie szczegółowych wywiadów epidemiologicznych w przypadkach podejrzeń zatruc pokarmowych i zakażeń jelitowych w celu wykrywania ewentualnych zakażeń i zachorowań w ogniskach, a także w celu potwierdzania bądź wykluczania powiązania epidemiologicznego pomiędzy poszczególnymi przypadkami oraz wykazywanie w Systemie ROE wszystkich podejrzeń zbiorowych zatruc pokarmowych i zakażeń jelitowych u minimum 2 osób.

W zakresie Nadzoru nad Chemikaliami:

- Kontrole produktów kosmetycznych należy przeprowadzać zgodnie z procedurą kontroli: *PK/BŻ/02* wprowadzoną Zarządzeniem Nr 207/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 10 lipca 2019 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli produktów kosmetycznych korzystając z odpowiednich formularzy, tj. *ZF/PK/BŻ/02/01/01*, *ZF/PK/BŻ/02/01/02*, *ZF/PK/BŻ/02/01/03*, *ZF/PK/BŻ/02/01/04*.

Na podstawie art. 49 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020 r. poz. 224) oczekuję od Pani w terminie 30 dni od daty otrzymania niniejszego wystąpienia, informacji o sposobie wykonania zaleceń, wykorzystaniu wniosków lub przyczynach ich niewykorzystania albo o innym sposobie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Łódzki Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny

/dokument podpisany elektronicznie/