

Łódź, dnia 19 czerwca 2024r.

NSHŻ.1611.2.2024.EK

**Pani
Anna Sidorowicz
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Poddębicach**

**Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Poddębicach
ul. Mickiewicza 16
99-200 Poddębice**

Wystąpienie pokontrolne

Na podstawie:

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

w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Poddębicach ul. Mickiewicza 16, 99-200 Poddębice w dniu 8 maja 2024r. przeprowadzona została kontrola problemowa przez:

- starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 40/2024 z dnia 26.04.2024r.),
- starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 41/2024 z dnia 26.04.2024r.),
- starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 42/2024 z dnia 26.04.2024r.) oraz
- starszego asystenta w Sekcji ds. Suplementów Diety w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 43/2024 z dnia 26.04.2024r.)

w zakresie:

I. przedmiot kontroli:

1. nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE,

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

II. okres objęty kontrolą : 2022r., 2023r. i okres od 01.01.2024r. do 07.05.2024r.

W wyniku przeprowadzonej kontroli kontrolowana działalność jednostki została oceniona pozytywnie z uchybieniami na podstawie następujących ustaleń:

Podczas kontroli sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad zakładami produkcji i obrotu żywnością (2 automatów do lodów, zakładu piekarniczo-cukierniczego, piekarni, bloku żywienia w szpitalu, sklepu mięsno-wędliniarskiego, sklepu spożywczego, 2 gospodarstw rolnych, apteki, sklepu zielarskiego).

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2022r. 2023r. i w okresie od 01.01.2024r. do 07.05.2024 r.

W 2022 r. pod nadzorem PPIS w Poddębicach znajdowały się 632 zakłady produkcji i obrotu żywnością (w tym 247 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego). W ww. obiektach zaplanowano 132 kontrole, w tym 3 kontrole w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano 201 obiektów, przeprowadzono 339 kontroli, w tym 116 kontroli planowanych (% realizacji planu kontroli wynosił – 88) oraz 223 kontrole nieplanowane. Wydano 27 decyzji administracyjnych. Nałożono 25 mandatów karnych na sumę 6 550, 00 zł.

W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Poddębicach znajdowały się 634 zakłady produkcji i obrotu żywnością (w tym 261 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego).

W ww. obiektach zaplanowano 149 kontroli, w tym 4 kontrole w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano 196 obiektów, przeprowadzono 332 kontrole, w tym 140 kontroli planowanych (% realizacji planu kontroli wynosił – 94) oraz 192 kontrole nieplanowane.

Wydano 24 decyzje administracyjne, w tym 2 decyzje czasowego unieruchomienia/przerwania produkcji. Nałożono 32 mandaty karne na sumę 10 750,00 zł.

W okresie od 01.01.2024 r. do 07.05.2024 r. pod nadzorem PPIS w Poddębicach znajdowało się 635 zakładów produkcji i obrotu żywnością (w tym 267 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego).

W ww. okresie zaplanowano 36 kontroli. Skontrolowano 54 obiekty, przeprowadzono 70 kontroli, w tym 32 kontrole planowane (% realizacji planu kontroli wynosił – 89) oraz 38 kontroli nieplanowanych.

Wydano 5 decyzji administracyjnych, Nałożono 6 mandatów karnych na sumę 2 050,00 zł.

Ad. 1/

Nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE

Sprawdzono dokumentację 3 obiektów:

1. Automat do lodów
2. Automat do lodów
3. Zakład Piekarniczo – Cukierniczy

Ad. 1) Automat do lodów

został zatwierdzony decyzją PPIS w Poddębicach znak: PSSE-HŻ-4600/VI/6/2014 z dnia 17.03.2014 r. do prowadzenia działalności polegającej na produkcji i sprzedaży lodów z automatu i lodów gałkowych, deserów oraz wypieku gofrów.

Ze sprawdzonych protokołów kontroli wynika, iż w ww. zakładzie prowadzona jest produkcja i sprzedaż lodów z automatu oraz sprzedaż lodów gałkowych.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: 01.07.2022 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 – lipiec 2023 r.

Wykonano: 21.07.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

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

W dniu 11.09.2023 r. pobrano - 5 próbek lodów z automatu na bazie mleka (lody śmietankowo-karmelowe) do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, liczby *Enterobacteriaceae* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności nr 33/HŻ/2023 z dnia 11.09.2023 r.), gdyż wyznaczony do poboru próbek zakład był zamknięty.

Próbki nie zostały zakwestionowane.

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

W 2024 r. w analizowanym okresie nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Ad. 2) Automat do lodów

został zatwierdzony decyzją PPIS w Poddębicach znak: PSSE-HŻ-4600/VII/73/19 z dnia 04.07.2019 r. do prowadzenia działalności w zakresie sprzedaży lodów z automatu, deserów, gofrów, rurek z bitą śmietaną podawanych klientowi na naczyniach jednorazowego użycia oraz decyzją znak: PSSE-HŻ-4600/82/VI/22 z dnia 19.08.2022 r. w zakresie produkcji i sprzedaży lodów z automatu, lodów gałkowych rzemieślniczych, deserów, rurek z bitą śmietaną podawanych klientom na naczyniach jednorazowego użycia.

Ze sprawdzonych protokołów kontroli wynika, iż w ww. zakładzie prowadzona jest produkcja i sprzedaż lodów z automatu oraz sprzedaż lodów gałkowych.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano 31.08.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

W 2022 r. zaplanowano pobranie 5 próbek lodów na bazie mleka do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu wrześniu

W dniu 05.09.2022 r. pobrano 5 próbek lodów śmietankowych i 5 próbek lodów rzemieślniczych o smaku śmietankowym do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności nr 35/HŻ/2022 z dnia 05.09.2022 r.)

Próbki nie zostały zakwestionowane.

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

Wykonano: 01.08.2023 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 – maj 2024 r.

W 2024 r. w analizowanym okresie nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Ad. 3) Zakład piekarniczo – cukierniczy

zakład został zatwierdzony decyzją PPIS w Poddębicach znak: PSSE-HŻ-4601/VI/3/15 z dnia 04.03.2015 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji: pieczywa mieszanego, żytniego, pszennego, świeżych wyrobów ciastkarskich i ciastek (w tym wyrobów nietrwałych mikrobiologicznie), kanapek jednodniowych opakowanych, pizzerinek oraz bułek z gotowym farszem pieczarkowym.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: 20.05.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W 2022 r. zaplanowano pobranie 5 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu lipcu.

W dniu 11.07.2022 r. pobrano 5 próbek Napoleonki z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g i liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g w innym obiekcie – sklepie cukierniczym (protokół pobrania próbek żywności nr 25/HŻ/2022 z dnia 11.07.2022 r.), z uwagi na brak powyższego asortymentu w wyznaczonym do poboru próbek zakładzie (adnotacja z dnia 11.07.2022 r.)

Próbki nie zostały zakwestionowane.

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

Wykonano: 31.05.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

W dniu 05.06.2023 r. pobrano 5 próbek ciasta „3 Bit” z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g i liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g (protokół pobrania próbek żywności nr 17/HŻ/2023 z dnia 05.06.2023 r.), które nie zostały zakwestionowane.

W 2024 r. zaplanowano 1 kontrolę – kwiecień 2024 r.

Wykonano: 19.02.2024 r. (kontrola interwencyjna)

21.02.2024 r. (kontrola sprawdzająca)

W 2024 r. w analizowanym okresie nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/108/22 z dnia 01.07.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/43/64/23 z dnia 21.07.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr HŻ/32/113/23 z dnia 11.09.2023 r.

2) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr HŻ/32/136/22 z dnia 19.08.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/142/22 z dnia 31.08.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr HŻ/32/145/22 z dnia 05.09.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/91/23 z dnia 01.08.2023 r.

3) Zakład piekarniczo – cukierniczy

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/37/41/22 z dnia 20.05.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej Nr HŻ/37/91/22 z dnia 10.11.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/29/23 z dnia 31.05.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr HŻ/32/60/23 z dnia 05.06.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej Nr HŻ/40/34/23 z dnia 16.06.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej Nr HŻ/40/3/24 z dnia 19.02.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej Nr HŻ/40/4/24 z dnia 21.02.2024 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.:

Ad. 1) Automat do lodów

- sprawozdanie z badań nr 15298-05-23P->15302-05-23P z dnia 10.05.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody włoskie śmietankowo-waniliowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g)

Ad. 2) Automat do lodów

- sprawozdanie z badań nr 17247-04-22P a-e z dnia 17.04.2022 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody rzemieślnicze) 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 17243-04-22P a-e z dnia 17.04.2022 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody z automatu) 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 14084-04-23P a-e z dnia 30.04.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody z automatu - śmietankowe) 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 14091-04-23T a-e/K1 z dnia 31.05.2023 r. (dot. Bazy do lodów rzemieślniczych) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g)

- sprawozdanie z badań nr 17252-04-22C z dnia 17.04.2022 r. wymazów z powierzchni (blat roboczy) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*

Ad. 3) Zakład Piekarniczo – Cukierniczy

- sprawozdanie z badań nr 22128-06-23P->22132-06-23P z dnia 28.06.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Ciasto krówka) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność

Salmonella w 25 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g)

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 HŻ/32/108/22 z dnia 01.07.2022 r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/43/64/23 z dnia 21.07.2023 r.

dot. Automatu do lodów 1)

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/142/22 z dnia 31.08.2022 r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/91/23 z dnia 01.08.2023 r.

dot. Automatu do lodów 2)

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/37/41/22 z dnia 20.05.2022 r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/29/23 z dnia 31.05.2023 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, dla zakładów produkcji żywności stosujących dodatki do żywności, dla zakładów produkcji żywności w zakresie zanieczyszczeń.

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w szpitalu wynika, iż w dniach: 01.06.2022 r., 31.05.2023 r., 08.09.2023 r. i 05.04.2024 r. przedstawiciele PPIS w Poddębicach przeprowadzili kontrole sanitarne w ww. obiekcie (protokoły kontroli sanitarnej nr HŻ/37/45/22, HŻ/43/39/23, HŻ/32/111/23 i HŻ/32/25/24), w którym prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadania I i II, obiady dwudaniowe, podwieczorki i kolacje).

Z protokołów kontroli sanitarnych wynika, iż stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń i wyposażenia bloku żywienia 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.

Podczas kontroli przeprowadzonej w dniu 08.09.2023 r. (protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr HŻ/32/111/23) pobrano jadłospis dekadowy diety normalnej oraz raporty magazynowe w celu przeprowadzenia oceny żywienia.

W wyniku oceny ww. jadłospisu dekadowego, przeprowadzonej przez WSSE w Łodzi, zalecono w planowaniu diety ogólnej:

- uwzględnić dodatek różnorodnych warzyw i owoców do śniadań, zgodnie z zalecanym spożyciem warzyw/owoców,
- zwiększyć częstotliwość podawania kasz (gryczanej, jęczmiennej), jak również ryżu pełnoziarnistego niełuskanego „brązowego” razowego makaronu do obiadów oraz pieczywa razowego, pełnoziarnistego do śniadań i kolacji, które są źródłem węglowodanów złożonych, błonnika pokarmowego, składników mineralnych, a także witamin,
- uwzględnić w diecie ogólnej pacjentów nasiona roślin strączkowych suchych oraz zwiększyć podaż ryb.

Pismem z dnia 08.11.2023 r. szpital poinformował PPIS w Poddębicach o wprowadzeniu działań korygujących dot. prawidłowego planowania jadłospisów dla pacjentów.

W trakcie pozostałych kontroli przedstawiciele PPIS w Poddębicach dokonali oceny jadłospisów, które były prawidłowo zestawione pod względem odżywczym zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.

Jadłospisy dostępne były na tablicy ogłoszeń na oddziałach szpitala. 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 22.11.2011r., str. 18 z późn. zm.).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 2/**Urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności**

Próbki środków spożywczych do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w zakresie zanieczyszczeń w żywności pobierane były zgodnie z Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2022r., 2023r. i 2024 r. oraz w ramach interwencji konsumenckich.

Próbki środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie pobierane w nadzorowanych obiektach dowożone są do laboratorium WSSE w Łodzi samochodem specjalistycznym do przewozu próbek żywności nietrwałej mikrobiologicznie należącym do WSSE w Łodzi lub własnym środkiem transportu w termotorbach z monitorowaną temperaturą (w przypadku interwencji konsumenckich).

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 5 termometrów)
- termotorby (obecnie na stanie znajdują się 4 termotorby)
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności.

W 2022r. do badań mikrobiologicznych pobrano **97** próbek żywności, z czego zakwestionowano 2 próbki:

- 1 próbkę świeżej wątroby z kurczaka z uwagi na obecność *Campylobacter* spp. w 10g (protokół pobrania próbek żywności nr 22/HŻ/2022z dnia 27.06.2022r, sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.345.2022 z dnia 04.07.2022r).

W związku z powyższym PPIS w Poddębicach powiadomił o przedmiotowej sprawie Powiatowego Lekarza Weterynarii w Sieradzu - właściwego terenowo z uwagi na siedzibę producenta.

- 1 próbkę produktu pn. „Metka cebulowa” ze względu na stwierdzenie przypuszczalnej obecności *Escherichia coli* STEC w 25 g w 1 z 5 próbek produktu (wykryto gen *stx2*, nie

wyizolowano szczepu *Escherichia coli* STEC) (protokół pobrania próbek żywności nr 46/HŻ/2022 z dnia 14.11.2022r., sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.1047.3.2022 z dnia 17.11.2022r.). W związku z powyższym przesłano powiadomienie informacyjne w ramach funkcjonowania systemu RASFF. PPIS w Poddębicach powiadomił o przedmiotowej sprawie PPIS w Inowrocławiu - właściwego terenowo ze względu na siedzibę centrum dystrybucyjnego kwestionowanego produktu oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii w Świeciu - właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta kwestionowanego produktu.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **35** próbek środków spożywczych, pod względem przebadanych parametrów zakwestionowano **2** próbki:

- 1 próbkę produktu pn. „Mąka owsiana” z uwagi na przekroczenie NDP Ocharatoksyny A (protokół pobrania próbek żywności nr 43/HŻ/2022 z dnia 10.10.2022r, sprawozdanie z badań nr LZ/3460/N/2022/1 z dnia 27.20.2022r.). W związku z powyższym przesłano powiadomienie alarmowe w ramach funkcjonowania systemu RASFF. PPIS w Poddębicach o przedmiotowej sprawie powiadomił PPIS w Powiecie Warszawskim Zachodnim - właściwego terenowo ze względu na siedzibę dystrybutora przedmiotowej mąki oraz PPIS w Ostrołęce - właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta kwestionowanej mąki.

- 1 próbkę produktu pn. „Orzechy ziemne prażone” z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu Aflatoksyny B1 oraz sumy Aflatoksyn B1, B2, G1, G2 (protokół pobrania próbek nr 51/HŻ/2022 z dnia 28.11.2022r., sprawozdanie z badań nr ŻW/2955/2022 z dnia 19.12.2022r.). W związku z powyższym przesłano powiadomienie alarmowe w ramach funkcjonowania systemu RASFF. PPIS w Poddębicach o przedmiotowej sprawie poinformował PPIS w Sochaczewie - właściwego terenowo ze względu na siedzibę dostawcy oraz PPIS w Bydgoszczy - właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta.

W 2023 r. do badań mikrobiologicznych pobrano **88** próbek żywności, z czego zakwestionowano **11**:

-1 próbkę świeżej wątroby z kurczaka ze względu na obecność *Campylobacter* spp. w 10g (protokół pobrania próbek żywności nr 6/HŻ/2023 z dnia 27.03.2023r, sprawozdanie z badań

nr WSSE.DLHŻ.9051.118.2.2023 z dnia 31.03.2023r.).

W związku z powyższym PPIS w Poddębicach powiadomił o przedmiotowej sprawie Powiatowego Lekarza Weterynarii w Sieradzu - właściwego terenowo z uwagi na siedzibę producenta.

- 10 próbek lodów z automatu z uwagi na zawyżoną liczbę bakterii *Enterobacteriaceae* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności nr 30/HŻ/2023 z dnia 21.08.2023r, sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.751.2023 z dnia 24.08.2023r. oraz protokół pobrania środka spożywczego nr 36/HŻ/2023 z dnia 03.10.2023r, sprawozdanie z badań nr 36/HŻ/2023 z dnia 03.10.2023r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.981.2023 z dnia 06.10.2023r.). Zobowiązano przedsiębiorców do podjęcia działań mających na celu poprawę warunków higienicznych produkcji lodów, wdrożenie kontroli wewnętrznej jakości gotowego wyrobu w oparciu o kryteria mikrobiologiczne higieny procesu.

Do badań fizyko- chemicznych pobrano ogółem **39** próbek. Próbek nie kwestionowano.

W okresie od 01.01.2024 r. do 07.05.2024r. do badań mikrobiologicznych pobrano **21** próbek żywności.

Zakwestionowano **1** próbkę środka spożywczego pn. „Sałatka jarzynowa” z uwagi na obecność *Salmonella* spp. w 25g produktu w 1 z 5 badanych próbek (protokół pobrania próbek żywności nr 2/HŻ/2024 z dnia 04.03.2024r., sprawozdanie z badań nr OL.HŻ.182024 z dnia 13.03.2024r). W związku z powyższym przesłano powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w ramach funkcjonowania systemu RASFF. PPIS w Poddębicach o przedmiotowej sprawie powiadomił PPIS w Chojnicach - właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta oraz PPIS w Kłobucku- właściwego terenowo ze względu na siedzibę dystrybutora.

Do badań fizyko-chemicznych w analizowanym okresie pobrano **6** próbek żywności, które nie zostały zakwestionowane.

Sprawdzono :

- protokół pobrania próbek żywności Nr 28/HŻ/2023 z dnia 07.08.2023r. dot. próbki pn.

„Kleik kukurydziany po 4 miesiącu” pobranej do badań w kierunku zawartości mikotoksyn oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 44/HŻ/23 z dnia 19.10.2023r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 6/HŻ/2023 z dnia 27.03.2023r. dot. próbki pn. „Kiełbasa biesiadna wieprzowa” pobranej do badań w kierunku zawartości WWA oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 12/HŻ/23 z dnia 12.04.2023r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 26/HŻ/2023 z dnia 17.07.2023r. dot. próbki pn. „Ryżowe naturalnie bez laktozy” pobranej do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 34/HŻ/23 z dnia 08.08.2023r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 25/HŻ/2023 z dnia 17.07.2023r. dot. próbki pn. „Olej rzepakowy do smażenia i pieczenia” pobranej do badań w kierunku zawartości estrów 3-MCPD i estrów glicydołu oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 33/HŻ//23 z dnia 22.08.2023r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 5/HŻ/2024 z dnia 26.03.2024r. dot. próbki pn. „Cytryny” pobranej do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 4/HŻ//24 z dnia 16.04.2024r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 8/HŻ/2024 z dnia 15.04.2024r. dot. 5 próbek pn. „Ser dojrzewający naturalnie” pobranych do badań mikrobiologicznych (liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, obecność *Salmonella spp.* w 25 g oraz liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w 1 g, wykrywanie obecności enterotoksyn gronkowcowych (w przypadku gdy liczba gronkowców koagulazo-dodatnich $>10^5$ jtk/g)) oraz dot. 5 próbek pn. „Masło” pobranych do badań mikrobiologicznych (liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, obecność *Salmonella spp.* w 25 g), a także oceny jakości środków spożywczych nr 5/HŻ//24 z dnia 25.04.2024r. oraz nr 6/HŻ/24 z dnia 25.04.2024r.

Ze sprawdzonej dokumentacji wynika, iż:

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości mikotoksyn pobrana została zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów

mikotoksyn w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 70 z 09.03.2006r., str.12, z późn. zm.)-
akt prawny obowiązujący w dniu poboru próbeki

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

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

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

Stwierdzono następujące uchybienie:

- W protokole pobrania próbek żywności Nr 28/HŻ/2023 z dnia 07.08.2023r. dot. próbeki pn. „Kleik kukurydziany po 4 miesiącu” w zakresie badań laboratoryjnych błędnie wskazano oznaczenie zawartości Aflatoksyny M1. Następnie w ocenie jakości tego środka spożywczego Nr 44/HŻ/23 z dnia 19.10.2023r. wpisano w zakresie przeprowadzonych badań Aflatoksynę M1, której zawartość nie została oznaczona ze względu na brak mleka w składzie produktu.

Ad. 3/

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

Ze sprawdzonych losowo 5 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., 2023 r. i okresie od 01.01.2024 r. do 07.05.2024 r. nie pobierano próbek przetworów mięsnych do badań w kierunku substancji dodatkowych

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 4/

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

Z dokumentacji wynika, iż podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach produkcji i obrotu żywnością dokonywano oceny wdrożenia zasad GHP/GMP oraz weryfikacji prawidłowości funkcjonowania procedur opartych na zasadach HACCP, ze szczególnym uwzględnieniem sprawdzenia czy przedsiębiorcy właściwie przeprowadzili analizę zagrożeń i zidentyfikowali krytyczne punkty kontroli, czy prowadzony jest ich monitoring oraz czy do procedur HACCP zostały włączone w stosownych przypadkach przepisy *rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. str. 1 z późn. zm.)* - sprawdzono 11 losowo wybranych protokołów kontroli sanitarnych zakładów produkcji i obrotu żywnością.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad 5/

Nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego.

PPIS w Poddębicach dokonał rejestracji 267 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego i wprowadzających je na rynek, w tym w ramach dostaw bezpośrednich zbóż i/lub owoców i/ lub warzyw.

Zarejestrowane podmioty to przede wszystkim producenci ziemniaków i zbóż oraz drobni producenci warzyw i/lub owoców, w tym owoców miękkich. Na terenie powiatu poddębickiego prowadzi działalność 1 duży producent owoców miękkich (malina, truskawka, borówka).

W **2022 r.** zaplanowano **3** kontrole sanitarne gospodarstw rolnych (zgodnie z harmonogramem kontroli) oraz **3** kontrole w ramach realizacji Planu działania na 2022r. dot. „Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020r. w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”.

W **2022 r.** przeprowadzono **8** urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym **3** kontrole wspólnie z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz pobrano **2** próbki owoców miękkich (truskawka, porzeczka) do badań w kierunku pozostałości pestycydów, zanieczyszczeń biologicznych oraz organoleptyki, a także **1** próbkę pomidorów – w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, zanieczyszczeń biologicznych i organoleptyki w ramach realizacji Planu działania na 2022 r. Próbkę nie zostały zakwestionowane.

W **2023 r.** zaplanowano **4** kontrole sanitarne w gospodarstwach rolnych (zgodnie z harmonogramem kontroli) oraz **4** kontrole w ramach realizacji Planu działania na 2023r. dot. „Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”.

W **2023 r.** przeprowadzono ogółem **17** urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym **3** kontrole wspólnie z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz **1** kontrolę - z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska.

W **2023 r.** pobrano do badań laboratoryjnych z gospodarstw rolnych **1** próbkę śliwek do badań w kierunku pozostałości pestycydów, obecności zanieczyszczeń biologicznych oraz organoleptyki. Ponadto w ramach realizacji Planu działania na 2023r. pobrano **1** próbkę warzyw (ogórki) do badań w kierunku pozostałości pestycydów, zanieczyszczeń biologicznych oraz organoleptyki. Próbkę nie zostały zakwestionowane.

W **okresie od 01.01.2024r. do 07.05.2024r.** nie planowano kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych.

W trakcie czynności kontrolnych zwracano uwagę m.in. na prowadzone procesy nawadniania, sposób pozyskiwania / zbioru surowca, przestrzeganie higieny osobistej podczas zbioru i dystrybucji, stosowane procesy mycia i dezynfekcji pojemników transportowych, rodzaj wykorzystywanych w zakładzie opakowań oraz wymagane deklaracje zgodności, posiadanie orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników uczestniczących przy zbiorze, dokumentację umożliwiającą zidentyfikowanie odbiorców, sposób przechowywania środków ochrony roślin stosowanych przy produkcji, zabezpieczenie upraw przed dostępem zwierząt i szkodników, realizację badań właścicielskich oraz przestrzeganie zasad Dobrej Praktyki Rolniczej. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wydawano doraźne zalecenia pokontrolne.

W 2023 r. wobec podmiotu prowadzącego produkcję owoców miękkich (malina, truskawka, borówka) zastosowano karanie mandatowe za nieprzestrzeganie opracowanej procedury w obszarze planowanych badań właścicielskich oraz wydano 4 decyzje administracyjne w celu wyegzekwowania obowiązku posiadania orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników uczestniczących przy zbiorze owoców miękkich.

W trakcie składania przez podmioty wniosków o wpis gospodarstw rolnych do rejestru zakładów, pracownicy PSSE w Poddębicach udzielali stosownych informacji oraz instruktaży dotyczących prowadzenia działalności w zakresie produkcji pierwotnej produktów pochodzenia roślinnego.

Z dokumentacji wynika, iż podczas kontroli sprawdzano czy podmioty prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego przestrzegają wymagań określonych w załączniku I do rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. str. 1 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13 t.34, str. 319.)

Sprawdzono dokumentację 2 gospodarstw:

1. Plantacja owoców i warzyw (uprawa malin, truskawek, borówek wysokich);
protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/46/23 z dnia 31.07.2023 r.
2. Gospodarstwo rolne (uprawa truskawek, wiśni, borówki, agrestu)
protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/32/100/22 z dnia 09.06.2022 r.

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad.6/

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

Zgodnie z wyjaśnieniami pracowników PSSE w Poddębicach w rejestrze zakładów prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach brak jest wytwórni suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia.

W rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Poddębicach znajdują się obiekty, w których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia (głównie sklepy spożywcze oraz hipermarkety), a także **14** aptek ogólnodostępnych i punktów aptecznych oraz **2** sklepy zielarsko- medyczne.

Zgodnie z uzyskaną informacją w **2022r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **31** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **239** suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W **2023r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **30** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **342** suplementy diety, **16** produktów należących do kategorii żywności specjalnego przeznaczenia oraz **12** produktów żywności wzbogacanej, również nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W okresie **od dnia 01.01.2024r. do 07.05.2024r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **3** kontrole w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **21** suplementów diety, **6** produktów należących do kategorii żywności specjalnego przeznaczenia oraz **6** produktów żywności wzbogacanej Nie stwierdzono nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

Sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad sklepem zielarskim

Z dokumentacji wynika, iż obiekt prowadzi działalność w zakresie sprzedaży środków spożywczych opakowanych i nieopakowanych sprzedawanych na wagę, typu przyprawy, zioła, suplementy diety oraz kosmetyki.

W okresie objętym kontrolą w obiekcie przeprowadzono 5 kontroli sanitarnych:

- kontrola interwencyjna przeprowadzona w dniu 10.02.2022r. w związku z powiadomieniem o niezgodności dot. braku informacji o napromieniowaniu ekologicznej kurkumy (produktu nie stwierdzono w sprzedaży), (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/6/22).
- kontrola interwencyjna przeprowadzona w dniu 06.11.2023r. w związku z powiadomieniem informacyjnym z dnia 20.10.2023r. dot. stwierdzenia w składzie suplementu diety 5- HTP. Podczas kontroli sanitarnej stwierdzono 1 sztukę przedmiotowego suplementu diety, który został zakupiony od producenta (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/68/23). Okazano dokument potwierdzający zwrot ww. produktu do producenta (korekta faktury KfV/0162/12/2023 z dnia 27.12.2023r.)
- kontrola kompleksowa w dniu 14.03.2024 r., podczas której oceniono stan sanitarno-higieniczny i techniczny obiektu (utrzymany na właściwym poziomie), sprawdzono aktualność orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników (bez zastrzeżeń), przedłożono do wglądu dokumentację dot. zasad Dobrej Praktyki Higienicznej oraz systemu HACCP (dokumentacja bez zastrzeżeń). Ponadto podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako niskie (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/44/8/24).
- kontrola interwencyjna przeprowadzona w dniu 04.01.2024r. w związku z powiadomieniem informacyjnym w celu podjęcia działań dot. stwierdzenia obecności serratiopeptydazy w składzie suplementu diety (produktu nie stwierdzono w sprzedaży), (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/1/24).
- kontrola interwencyjna przeprowadzona w dniu 08.04.2024r. w związku z powiadomieniem o niezgodności dot. stwierdzenia obecności hupercyny A w suplemencie diety (produktu nie stwierdzono w sprzedaży), (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/26/24).

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad apteką (sprzedaż na odległość przez internet)

W okresie objętym kontrolą w obiekcie przeprowadzono 4 kontrole sanitarne:

- kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 11.12.2023r. w związku z nieprawidłową prezentacją i reklamą suplementów diety oferowanych za pośrednictwem portalu allegro.pl, zawierających w tytule aukcji zwroty „detox”, „libido”, „oczyszczanie” (produktu nie stwierdzono w sprzedaży internetowej), (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/76/23)
- kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 06.12.2023r. w związku z nieprawidłową prezentacją i reklamą suplementów diety (produktów nie stwierdzono w sprzedaży internetowej), (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/75/23).
- kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 15.01.2024r. w związku z nieprawidłową prezentacją i reklamą suplementu diety (produktu nie stwierdzono w sprzedaży internetowej), (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/1/24).
- kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 09.04.2024r. w związku z pismem PPIS w Strzyżowie z dnia 04.04.2024r. znak: PSŻ.9020.33.36.2.2024.OR.EG dot. sprzedaży przez ww. aptekę, za pośrednictwem portalu allegro.pl, produktu będącego przedmiotem decyzji PPIS w Strzyżowie nakazującej wstrzymanie wprowadzania do obrotu do czasu zakończenia postępowania wyjaśniającego prowadzonego przez GIS.

Podczas kontroli ustalono, że omawiany produkt znajdował się na stanie magazynowym w ilości 56 sztuk. W trakcie kontroli aukcja na portalu allegro.pl dot. ww. produktu została zakończona. Polecono wycofać z obrotu oraz dokonać zwrotu ww. produktu do producenta. Przedsiębiorca okazał dokument potwierdzający zwrot ww. produktu w ilości 56 sztuk do producenta (korekta faktury VAT 10/04/2024 z dnia 09.04.2024r, korekta faktury VAT 11/04/2024 z dnia 09.04.2024r), (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/14/24).

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

W **2022 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **3** próbki żywności specjalnego przeznaczenia oraz **2** próbki produktów żywności wzbogaconej, których nie kwestionowano.

Natomiast w **2023r.** pobrano **3** próbki żywności specjalnego przeznaczenia, których nie kwestionowano.

W okresie **od dnia 01.01.2024r. do 07.05.2024r.**, do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **1** próbkę żywności specjalnego przeznaczenia, której również nie kwestionowano.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 30/HŻ/2022 z dnia 12.03.2022 r. dot. próbki środka spożywczego dla małych dzieci (mleko powyżej 1 roku życia), pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości 3-MPCD (pochodzący z estrów 3-MCPD z kwasami tłuszczowymi), 3-MPCD – (niezwiązany w postaci estrów) i glicydotu (pochodzący z estrów glicydotu z kwasami tłuszczowymi), sprawozdanie z badań nr ŻW/1863/2022 z dnia 31.08.2022r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 38/HŻ/22 z dnia 30.09.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 39/HŻ/2022 z dnia 19.09.2022r. dot. próbki żywności wzbogaconej pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości magnezu, sprawozdanie z badań nr LZ/3038/N/2022 z dnia 05.10.2022r. znak: LZ.9052.1.1165.2022 i ocenę jakości środka spożywczego Nr 43/HŻ/22 z dnia 13.10.2022r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 12/HŻ/2022 z dnia 09.05.2022r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia (mleko powyżej 6 miesiąca życia), pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości kwasów tłuszczowych: linolowego (LA), alfa-linolenowego (ALA), dokozaheksaenowego (DHA), sprawozdanie z badań nr DL.9052.5.91.2022.06.S z dnia 10.06.2022r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 41/HŻ/22 z dnia 04.12.2022r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 9/HŻ/2023 z dnia 11.04.2023r. dot. próbki środka spożywczego z kategorii żywności dla małych dzieci pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości mikotoksyn: Aflatoksyna B1, Ochratoksyna A, Dcoksyniwalenol, Zearalenon, sprawozdanie z badań nr ŻW/404/2023 z dnia 27.04.2023r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 19/HŻ/23 z dnia 05.05.2023r.

Stwierdzono następujące uchybienia:

Na podstawie sprawdzonych 4 protokołów pobrania próbek żywności i 4 ocen jakości środka spożywczego stwierdzono, iż:

- w 1 ocenie jakości środka spożywczego (Nr 38/HŻ/22 z dnia 30.09.2022 r.) dot. próbki środka spożywczego wzbogacanego w witaminy i składniki mineralne przeznaczonego dla małych dzieci (tj. dzieci w wieku od 1 do 3 lat), w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny oznakowania ww. produktu nie powołano rozporządzenia (WE) 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz. U. UE. L. 404.26 z dnia 30.12.2006r. z późn. zm.), w oparciu o które powinien zostać oceniony ww. produkt
- w 1 ocenie jakości środka spożywczego (Nr 43/HŻ/22 z dnia 13.10.2022r.) dot. próbki żywności wzbogacanej, w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny oznakowania ww. produktu błędnie powołano rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (tj. Dz. U. z 2018r., poz. 1951), zamiast rozporządzenia (WE) 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz. U. UE. L. 404.26 z dnia 30.12.2006r. z późn. zm.) oraz rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z 2010 r. Nr 174, poz. 1184) – obowiązującego w dniu dokonywania oceny oznakowania ww. produktu, w oparciu o które powinien być oceniony ww. produkt
- w 1 ocenie jakości środka spożywczego (Nr 41/HŻ/22 z dnia 04.12.2022r.) dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia z kategorii preparatów do dalszego żywienia niemowląt, w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny oznakowania ww. produktu:
 - błędnie powołano rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (tj. Dz. U. z 2018r., poz. 1951), zamiast rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. w sprawie żywności przeznaczonej

dla niemowląt i małych dzieci (...) (Dz. Urz. UE L 181 s. 35 z 29.06.2013 z późn. zm.) oraz rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2016/127 z dnia 25 września 2015r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dot. składu preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt (...) (Dz. Urz. UE L 25 s. 1 z 02.02.2016 z późn. zm.), w oparciu o które powinien być oceniony ww. produkt

- błędnie podano datę publikacji tekstu jednolitego ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia to jest „tj. Dz. U. z 2020r., poz. 2021 z późn. zm.”, zamiast „tj. Dz. U. z 2022r., poz. 2132” - obowiązujący na dzień dokonywanej oceny oznakowania ww. produktu.
- w 1 ocenie jakości środka spożywczego (Nr 19/HŻ/23 z dnia 05.05.2023r.) dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia z kategorii żywności dla małych dzieci, w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny oznakowania ww. produktu nie powołano rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2015r. poz. 1026 z późn. zm.).

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

W kontrolowanym okresie przedstawiciele PPIS w Poddębicach 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 przekazanymi do WSSE w Łodzi dokumentami, tj. adnotacje oraz wydruki ze stron internetowych).

W 2022r. – oceniono łącznie **24** suplementy diety oferowane za pośrednictwem internetu – nie stwierdzając nieprawidłowości.

Z dokonanych czynności sporządzano adnotacje oraz załączano wydruki ze stron internetowych (np. adnotacja z dnia 04.11.2022r., adnotacja z dnia 04.11.2022r., adnotacja z

dnia 05.12.2022r.)

W 2023r. oceniono łącznie **24** suplementy diety oferowane za pośrednictwem internetu – nie stwierdzając nieprawidłowości Z dokonanych czynności sporządzano adnotacje oraz załączano wydruki ze stron internetowych (np. adnotacja z dnia 18.01.2023r., adnotacja z dnia 01.03.2023r.)

W okresie **od dnia 01.01.2024r. do 07.05.2024r.**, dokonano oceny ogółem **10** suplementów diety oferowanych za pośrednictwem internetu – nie stwierdzając nieprawidłowości (np. adnotacja z dnia 09.02.2024r., adnotacja z dnia 02.05.2024r.)

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

Sprawdzono:

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/107/23 z dnia 05.09.2023r. dot. sklepu spożywczo – przemysłowego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/140/23 z dnia 27.11.2023r. dot. sklepu spożywczego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/20/23 z dnia 15.03.2023r. dot. sklepu spożywczo – przemysłowego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/133/23 z dnia 09.11.2023r. dot. sklepu spożywczo – przemysłowego
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/43/20/23 z dnia 17.04.2023r. dot. sklepu spożywczo – przemysłowego

Ad. 7/

Prawidłowość działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF

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

W PSSE w Poddębicach dostępny jest „Przewodnik nt. kwalifikowania zagrożeń w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością do zgłoszenia w ramach sieci RASFF z podziałem na rodzaj powiadomienia dla organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej szczebla powiatowego i wojewódzkiego” opracowany przez

Zakład Bezpieczeństwa Żywności Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny” oraz Wytyczne dot. działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sieci powiadamiania i współpracy w Polsce, zatwierdzone przez Głównego Inspektora Sanitarnego, przygotowane przez Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia GIS.

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

Sprawdzono wyrywkowo prawidłowość prowadzonych działań w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

W 2022 r.

- **cytryny**, import Turcja - zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydów propikonazolu oraz tlenku fenbutatyny - powiadomienie informacyjne nr 2022/41 z dnia 06.05.2022 r. przekazane przez Łódzkiego PWIS,
- **pieczywo chrupkie żytnio-kukurydziane** - zakwestionowane ze względu na stwierdzenie akrylamidu w ilości 911 µg/kg - powiadomienie informacyjne nr 2022.13 przekazane przez Wielkopolskiego PWIS,
- **rzodkiewka świeża**, kraj pochodzenia: Polska - zakwestionowana ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydu – chlorpiryfosu ($0,057 \pm 0,029$ mg/kg) - powiadomienie informacyjne nr 2022.05 z dnia 15.06.2022 r. przekazane przez Warmińsko-Mazurskiego PWIS,
- **mąka owsiana** – zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP ochratoksyny A (OTA) ($4,7 \pm 0,9$ µg/kg) - powiadomienie alarmowe nr 2022/57 z dnia 28.10.2022 r. przekazane przez ŁPWIS,

W 2023 r.

- **rafinowany olej palmowy** - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia maksymalnego poziomu estrów glicydotu - powiadomienie alarmowe z dnia 15.06.2023 r. (iRASFF 617154) zgłoszone przez SCP Niemiec,
- **słonecznik luskany**, kraj pochodzenia: Bułgaria – zakwestionowany ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP ochratoksyny A - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 18.08.2023 r. (iRASFF 628997), zgłoszone przez Łódzkiego PWIS,

- **mak niebieski**, kraj pochodzenia: Słowacja – zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pestycydu - chlorpiryfosu - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań (iRASFF 631796), zgłoszone przez Podkarpackiego PWIS,
- **suplement diety**, kraj pochodzenia: Polska - zakwestionowany ze względu na stwierdzenie składnika niedozwolonego do stosowania w suplemencie diety tj. 5- HTP - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 20.10.2023 r. (iRASFF 639670), zgłoszone przez Małopolskiego PWIS.

W okresie od 01.01.2024 r. do 07.05.2024 r.

- **sałatka jarzynowa**, kraj pochodzenia: Polska – zakwestionowana z uwagi na wykrycie obecności *Salmonella* spp. w 25 g w 1 z 5 próbek produktu - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2024.3 z dnia 14.03.2024 r. (iRASFF #670450) przekazane przez Łódzkiego PWIS,
- **suplement diety**, kraj pochodzenia: Polska - zakwestionowany ze względu na stwierdzenie obecności serratiopeptydazy w składzie - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2023.8704 (iRASFF 650506) przekazane przez Pomorskiego PWIS,
- **kmin rzymski** - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych ($1914 \pm 670 \mu\text{g/kg}$) - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2024.1163 (iRASFF #663441) przekazane przez Warmińsko-Mazurskiego PWIS.

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

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

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

Dokumentacja prowadzona jest w sposób uporządkowany, umożliwiający prześledzenie toku postępowania.

Podejmowane działania były zgodne z procedurą funkcjonowania systemu RASFF oraz wytycznymi dot. działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sieci powiadamiania i współpracy w Polsce.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 8/

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

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad 9/

Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

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

W związku z powyższym w zakładach produkcji żywności nie pobierano próbek do badań w kierunku GMO, zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004 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 2022r., 2023r. oraz okresie 01.01.2024r. – 07.05.2024r. nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

Ze sprawdzonych losowo 8 protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w zakładach produkcji żywności wynika, iż nie stwierdzono stosowania w procesie produkcyjnym składników potencjalnie zmodyfikowanych genetycznie np.:

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/108/22 z dnia 01.07.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/43/64/23 z dnia 21.07.2023 r.
dot. Automatu do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/142/22 z dnia 31.08.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/91/23 z dnia 01.08.2023 r.
dot. Automatu do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/37/41/22 z dnia 20.05.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/29/23 z dnia 31.05.2023 r.
dot. Zakładu piekarniczo – cukierniczego

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/44/77/23 z dnia 28.09.2023 r.
dot. Piekarni

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/105/23 z dnia 01.09.2023 r.
dot. Pierogarni

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 10/

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

Z przedłożonej dokumentacji wynika, iż w trakcie przeprowadzanych kontroli w nadzorowanych obiektach sprawdzano czy przestrzegane są wymagania w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów (sprawdzono 5 protokołów kontroli sanitarnych).

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 11/

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

W 2022 r. do PSSE w Poddębicach wpłynęło 12 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, jego wyposażenia i sprzętów oraz braku porządku w otoczeniu zakładu (m.in. w restauracji w hotelu),
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłków w restauracji w hotelu oraz w zakładzie malej gastronomii,
- obecności owadów w zakładzie (much w pomieszczeniach restauracji), braku właściwego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników,
- braku zabezpieczenia pieczywa nieopakowanego przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi,
- braku zachowania zasad higieny podczas sprzedaży żywności (personel nie posiadał

- rękawiczek ochronnych przy wykładaniu żywności nieopakowanej – wędlin),
- nieprzestrzegania zasad GHP w sklepie mięsno-wędliniarskim,
 - prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i/ lub wpis do rejestru zakładów,
 - braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych w obrocie środkami spożywczymi.

W 2023 r. wpłynęło 18 interwencji, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu i jego wyposażenia (w sklepie),
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu środków spożywczych (lodów z automatu, hamburgerów i hot-dogów w zakładach małej gastronomii,
- podawania pacjentom w szpitalu posiłków o zmienionych cechach organoleptycznych,
- obecności owada (muchy) w gotowym posiłku,
- obecności much wewnątrz urządzenia chłodniczego z wędliną i nabiałem w sklepie,
- obecności szkodników, w tym gryzoni i ich śladów oraz owadów biegających w pomieszczeniach pizzerii,
- braku odpowiedniego zabezpieczenia urządzenia chłodniczego na wędliny i nabiał przed dostępem szkodników,
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych, w tym nietrwałych mikrobiologicznie,
- braku zachowania segregacji żywności w urządzeniach chłodniczych,
- braku zachowania zasad higieny podczas sprzedaży żywności (personel nie posiadał rękawiczek ochronnych podczas podawania żywności nieopakowanej – pieczywa i wędlin),
- niewłaściwej jakości tłuszczu stosowanego do smażenia frytek w pizzerii,
- obecności osób nieupoważnionych w pomieszczeniach sklepu przeznaczonych wyłącznie dla personelu,
- nieprawidłowości podczas prowadzenia działalności w zakresie dostaw bezpośrednich owoców,

- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych w obrocie środkami spożywczymi.

W okresie 01.01.2024r. – 07.05.2024 r. zarejestrowano 4 interwencje, które dotyczyły m.in.:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych u dziecka po spożyciu mleka modyfikowanego po 1 roku życia,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłku w pirogarni,
- prowadzenia hodowli dzikich zwierząt (dzików) w otoczeniu piekarni.

Wyrywkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia 5 interwencji dot.:

- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu hot-doga z surówką i kiełbaską, zakupionego w zakładzie małej gastronomii,
- braku odpowiedniego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników oraz obecności owadów (much) w pirogarni,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń zakładu, obecności owadów w pomieszczeniach oraz wewnątrz urządzenia chłodniczego z wędlinami w sklepie spożywczo-przemysłowym,
- obecności owadów (much) wewnątrz urządzenia chłodniczego z wędlinami i nabiałem, braku zabezpieczenia urządzenia chłodniczego przed dostępem szkodników, braku właściwego zabezpieczenia dostaw wędlin przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi w sklepie spożywczo-przemysłowym,
- prowadzenia hodowli dzikich zwierząt (dzików) w otoczeniu zakładu piekarniczo-cukicrniczego.

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Poddębicach 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 Poddębicach za potwierdzeniem odbioru.

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

Sprawdzono 6 losowo wybranych decyzji administracyjnych (w tym 2 decyzje płatnicze).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

W związku z powyższymi ocenami i uwagami zalecam Pani podjęcie następujących działań w celu wyeliminowania stwierdzonych w wyniku kontroli uchybień:

1. W protokołach pobrania próbek żywności oraz w ocenach jakości środków spożywczych należy prawidłowo wpisywać zakres badań próbek.
2. W ocenach jakości środków spożywczych w przypadku dokonywania oceny oznakowania produktów z grupy:
 - żywności specjalnego przeznaczenia, z kategorii żywności dla małych dzieci należy powoływać rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2015r. poz. 1026 z późn. zm.) obowiązujące do czasu wejścia w życie aktu prawnego delegowanego,
 - żywności wzbogacanej - należy powoływać rozporządzenie (WE) 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji

- (Dz. U. UE. L. 404.26 z dnia 30.12.2006r. z późn. zm.) oraz rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 13.03.2024 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z dnia 20.03.2024 r. poz. 420) ,
- żywności specjalnego przeznaczenia z kategorii preparatów do dalszego żywienia niemowląt - należy powoływać rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci (...) (Dz. Urz. UE L 181 s. 35 z 29.06.2013 z późn. zm.) oraz rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2016/127 z dnia 25 września 2015r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dot. składu preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt (...) (Dz. Urz. UE L 25 s. 1 z 02.02.2016 z późn. zm.),
 - środków spożywczych wzbogacanych w witaminy i składniki mineralne przeznaczonych dla małych dzieci (tj. dzieci w wieku od 1 do 3 lat) należy powoływać rozporządzenie (WE) 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji (Dz. U. UE. L. 404.26 z dnia 30.12.2006r. z późn. zm.),
3. W ocenach jakości środków spożywczych należy w każdym przypadku podawać w sposób prawidłowy miejsce publikacji aktu prawnego, w oparciu o który dokonano oceny oznakowania danego środka spożywczego.

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

Lódzki Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny
dr n. o zdrowiu Małgorzata Widawska
/dokument podpisany elektronicznie/

Potwierdzam zgodność kopii wydruku z dokumentem elektronicznym:

Identyfikator dokumentu	18198.86868.112770
Nazwa dokumentu	Wystąpienie pokontrolne Poddębice 2024.pdf
Tytuł dokumentu	Wystąpienie pokontrolne Poddębice 2024
Sygnatura dokumentu	
Data dokumentu	19.06.2024
Skrót dokumentu	830184C5AF552D7AB25105992A0CC73C825AECDA
Wersja dokumentu	1.4
Data podpisu	19.06.2024 14:00:47
Podpisane przez	Małgorzata WIDAWSKA; WSSE w Łodzi Łódzki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny
Rodzaj certyfikatu	Certyfikat kwalifikowany podpisu elektronicznego

EZD 3.120.1.1.

Data wydruku: 27.06.2024

Autor wydruku: Kurzawa Ewa (Starszy Asystent)