

- – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Epidemiologii,
- – Starszego technika w Oddziale Nadzoru Epidemiologii,
- – Kierownika Oddziału Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.
- – Starszego asystenta w Oddziale Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.
- – Kierownika Oddziału Promocji Zdrowia, Komunikacji Społecznej i Higieny Dzieci i Młodzieży,
- – 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 w Oddziale Promocji Zdrowia, Komunikacji Społecznej i Higieny Dzieci i Młodzieży,
- – Starszego asystenta w Oddziale Laboratorium Badań Środowiskowych,
- – Starszego asystenta - Wieloosobowe Stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości

w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi.

w zakresie:

- 1) przedmiot kontroli: prawidłowość realizacji zadań nałożonych na Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi 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) okres objęty kontrolą: **od dnia 01 stycznia 2022 r. do dnia 06 czerwca 2024 r.**

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

Działalność laboratoryjna:

Oddział Laboratoryjny - Sekcja Badań Wody w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi posiada przystosowane pomieszczenia do prowadzenia działalności laboratoryjnej. Warunki środowiskowe w pokoju wagowym oraz pracowniach badawczych - mikrobiologicznej i fizykochemicznej, są monitorowane.

Laboratorium posiada właściwe, zewidencjonowane wyposażenie oraz materiały pomocnicze tj.: urządzenia pomiarowe, przyrządy pomocnicze, wymagane do prawidłowej realizacji badań. Wyposażenie jest odpowiednio nadzorowane i sprawdzane. W roku 2023 zakupiono nowy spektrofotometr Specord 50 Plus, który będzie wykorzystywany do wykonywania analiz parametrów chemicznych w wodzie.

Oferta badań i pomiarów wykonywanych w Oddziale Laboratoryjnym - Sekcji Badań Wody dostępna jest na stronie internetowej PSSE w Łodzi, w punkcie przyjmowania próbek Oddziału Laboratoryjnego oraz u Kierownika Sekcji Badań Wody. Oferta aktualizowana jest na bieżąco. Prowadzone zapisy dokumentują realizowane działania oraz ich wyniki, identyfikują personel oraz osoby odpowiedzialne za konkretne zadania i podejmowanie decyzji. Prowadzone zapisy umożliwiają odtworzenie przebiegu badania. Raporty z badań są kompletne i jednoznaczne, zawierają wszystkie wymagane elementy, tj. wyniki badań i związane z nimi informacje oraz dane istotne dla miarodajności wyników; autoryzowane są przez upoważniony personel.

Personel realizujący badania, posiada zapisy potwierdzające upoważnienia do wykonywania badań, pomiarów, sprawdzania i obsługi wyposażenia, opracowywania, modyfikacji, weryfikacji i walidacji metod, analizy wyników, stwierdzania zgodności, raportowania, przeglądu i autoryzacji wyników. Pracownicy otrzymali stosowne upoważnienia. Kompetencje personelu do re

alizacji metod badawczych są potwierdzone. Laboratorium posiada zapisy, dotyczące szkoleń personelu; szkolenia dokumentowane są prawidłowo.

W okresie objętym kontrolą nie rozpatrywano żadnych skarg i nie zidentyfikowano prac niezgodnych z wymaganiami.

Laboratorium dokonuje oceny ryzyka poziomu i częstości uczestnictwa w badaniach biegłości/porównaniach międzylaboratoryjnych dla poszczególnych obszarów kompetencji technicznych, obejmujących badania fizykochemiczne oraz mikrobiologiczne.

Bezpieczeństwo Żywności i Żywnienia:

Zakresem kontroli objęto nw. zagadnienia za 2022 r., 2023 r. i okres od 01.01.2024 r. do 05.06.2024 r.

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkcji i obrotu żywnością (tj. automat do lodów, wytwórnia lodów, zakład cukierniczy, piekarnia, blok żywnienia w specjalnym ośrodku szkolno-wychowawczym, zakład produkcji chrupek, zakład małej gastronomii, sklep spożywczy, sklep mięsny, wytwórnia suplementów diety, 2 wytwórnie suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia, 2 gospodarstwa rolne)

dokonano następujących ustaleń:

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2022 r., 2023 r. i w okresie od 01.01.2024 r. do 05.06.2024 r.

W 2022 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi znajdowało się 9 969 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 77 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 3307 kontroli (w tym 9 kontroli w gospodarstwach rolnych). Skontrolowano 1960 obiektów, przeprowadzono 2534 kontrole, w tym 828 kontroli planowanych oraz 1 706 kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach z powodu: zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności oraz konieczności wykonania dużej liczby kontroli interwencyjnych (w związku z dużą liczbą powiadomień w ramach systemu RASFF i interwencji zgłaszanych przez konsumentów) oraz dużej liczby kontroli tematycznych w związku z wnioskami przedsiębiorców o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności.

Wydano 30 decyzji administracyjnych, w tym 4 decyzje czasowego unieruchomienia/przerwania produkcji. Nałożono 166 mandatów karnych na sumę 45 550,00 zł.

W 2023 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi znajdowało się 9996 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 96 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 2174 kontrole (w tym 11 kontroli w gospodarstwach rolnych).

Skontrolowano 2523 obiekty, przeprowadzono 3328 kontroli, w tym 1166 kontroli planowanych oraz 2162 kontrole nieplanowane. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach z powodu: zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności oraz konieczności wykonania dużej liczby kontroli interwencyjnych (w związku z dużą liczbą powiadomień w ramach systemu RASFF i interwencji zgłaszanych przez konsumentów) oraz dużej liczby kontroli tematycznych w związku z wnioskami przedsiębiorców o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli żywności.

Wydano 36 decyzji administracyjnych, w tym 9 decyzji czasowego unieruchomienia/przerwania produkcji. Nałożono 209 mandatów karnych na sumę 59 950, 00 zł.

W okresie od 01.01.2024 r. do 05.06.2024 r. pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi znajdowało się 9996 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 107 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. okresie zaplanowano 763 kontrole. Skontrolowano 964 obiekty, przeprowadzono 1159 kontroli, w tym 398 kontroli planowanych oraz 761 kontroli nieplanowanych.

Wydano 9 decyzji administracyjnych, w tym 3 decyzje czasowego unieruchomienia/przerwania produkcji. Nałożono 53 mandaty karne na sumę 14 000, 00 zł.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z aktualnymi procedurami urzędowej kontroli żywności.

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,
- rejestr mandatów karnych,
- 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 Łodzi 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 Łodzi 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 2005r. 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) Automat do lodów.
- 2) Wytwórnia lodów.
- 3) Zakład cukierniczy.

1) Automat do lodów

został zatwierdzony decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi znak: PPIS.HŻ.9025.4521.442.2022 z dnia 22.04.2022 r. do prowadzenia działalności w zakresie:

- produkcji gastronomicznej na bazie półproduktów i wyrobów gotowych,
- produkcji lodów z automatu na bazie koncentratu lodów w proszku i wody,
- sprzedaży lodów gałkowych,
- sprzedaży napojów zimnych i gorących.

Potrawy i napoje podawane wyłącznie w naczyniach jednorazowego użytku.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano - 12.04.2022 r. (kontrola tematyczna).

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

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

Wykonano - 25.08.2023 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

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

W 2024 r. nie planowano kontroli.

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

2) Wytwórnia lodów

została zatwierdzona decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi znak: PPIS-Ł-HŻ-4600-2120/15 z dnia 27.11.2015 r. do prowadzenia działalności w zakresie:

- produkcji lodów tradycyjnych z udziałem mleka i bez udziału mleka (do 120 l/tydzień),
- transportu i dystrybucji lodów do własnych punktów sprzedaży na terenie Łodzi i województwa, zmienioną decyzjami:
 - znak: PPIS-Ł-HŻ-4600-1403/17 z dnia 23.08.2017 r. – do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów tradycyjnych z udziałem mleka i bez udziału mleka (do 120 l/tydzień), transportu i dystrybucji lodów do własnych punktów sprzedaży na terenie Łodzi i województwa, transportu i dystrybucji lodów do odbiorców zewnętrznych,
 - znak: PPIS.HŻ.9025.4522.830.2022 z dnia 06.07.2022 r. – do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów tradycyjnych z udziałem mleka i bez udziału mleka (do 120 l/tydzień), transportu i dystrybucji lodów do własnych punktów sprzedaży na terenie Łodzi i województwa, transportu i dystrybucji lodów do odbiorców zewnętrznych, produkcji i dystrybucji pasteryzowanej masy lodowej wykorzystywanej do produkcji lodów z automatu we własnych punktach sprzedaży.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano - 21.07.2022 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

W dniu 06.07.2022 r. w ww. zakładzie nie pobrano próbek, ponieważ był on zamknięty, natomiast pobrano - 5 próbek lodów na bazie mleka – lody śmietankowe do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 25g w innej wytwórni (protokół pobrania próbek żywności Nr 94/HŻ/2022 z dnia 06.07.2022 r.).

Próbki nie zostały zakwestionowane.

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

Wykonano - 01.09.2023 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

Wykonano - 16.05.2024 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.
W 2024 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

3) Zakład cukierniczy

został zatwierdzony decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi znak: PPIS.HŻ.9025.4501.603.2021 z dnia 26.05.2021 r. do prowadzenia działalności w zakresie:

- produkcji i sprzedaży wyrobów cukierniczych wypiekanych w całości,
- produkcji i sprzedaży wyrobów ciastkarskich, w tym wymagających zachowania łańcucha chłodniczego (masy kremowe przygotowywane na bazie premiksów),
- produkcji i sprzedaży zapiekanek, mini pizzy na bazie gotowych farszy,
- produkcji i sprzedaży bułeczek drożdżowych z gotowymi farszami,
- produkcji kanapek z gotowych półproduktów do sprzedaży w sklepach firmowych,
- produkcji i sprzedaży tortów w ilości do 30 szt. tygodniowo, na indywidualne zamówienie klienta.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W 2022 r. nie planowano kontroli.

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

W 2023 r. zaplanowano kontrolę – marzec 2023 r.

Wykonano - 23.03.2023 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

Wykonano - 18.03.2024 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/171/17/22 z dnia 12.04.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/171/66/23 z dnia 25.08.2023 r.

2) Wytwórnia lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/12/44/22 z dnia 21.07.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej Nr HŻ/12/49/22 z dnia 18.08.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/12/78/23 z dnia 01.09.2023 r.

3) Zakład cukierniczy

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/264/25/23 z dnia 23.03.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/264/31/24 z dnia 18.03.2024 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 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami)*, a także wyniki badań wymazów z obszaru produkcji np.:

1) Automat do lodów

- sprawozdanie z badań Nr 21705-05-22P -> 21709-05-22P z dnia 19.05.2022 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody z automatu czekoladowo - śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g).

2) Wytwórnia lodów

- sprawozdanie z badań Nr 11611-03-22P a-e z dnia 30.03.2022 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody rzemieślnicze - baza śmietankowa) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g),
- sprawozdanie z badań Nr 22302-06-23P->22306-06-23P z dnia 30.06.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody rzemieślnicze śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g).

3) Zakład cukierniczy

- sprawozdanie z badań Nr 11441-03-23T z dnia 04.04.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Sernik rosa*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g),
- sprawozdanie z badań Nr 11436-03-23P z dnia 04.04.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Tort ze śmietaną*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g),
- sprawozdanie z badań Nr 170976/23/ALE z dnia 04.04.2023 r. wymazu z powierzchni (misa) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*,
- sprawozdanie z badań Nr 170977/23/ALE z dnia 04.04.2023 r. wymazu z powierzchni (nóż) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*,

- sprawozdanie z badań Nr 170975/23/ALE z dnia 04.04.2023 r. wymazu z powierzchni (blat-stół produkcyjny) 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 HŻ/171/17/22 z dnia 12.04.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/171/66/23 z dnia 25.08.2023 r.
dot. Automatu do lodów
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/12/44/22 z dnia 21.07.2022 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/12/78/23 z dnia 01.09.2023 r.
dot. Wytwórni lodów
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/264/25/23 z dnia 23.03.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/264/31/24 z dnia 18.03.2024 r.
dot. Zakładu cukierniczego

stwierdzono, że podczas kontroli w nadzorowanych zakładach wykorzystywane były listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych.

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w specjalnym ośrodku szkolno-wychowawczym wynika, iż w dniach: 14.02.2022 r., 27.06.2022 r., 26.10.2022 r., 16.01.2023 r., 03.07.2023 r., 14.12.2023 r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi przeprowadzili kontrole sanitarne w ww. obiekcie (protokoły kontroli sanitarnej nr HŻ/12/1/22, HŻ/12/35/22, HŻ/12/70/22, HŻ/12/3/23, HŻ/12/63/23, HŻ/12/108/23), w którym prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadania I i II, obiady dwudaniowe 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.

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

Jadłospisy dostępne były na tablicy ogłoszeń. 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.

Ocena przeprowadzanych urzędowych kontroli 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 WSSE w Łodzi w termotorbach z monitorowaną temperaturą własnym środkiem transportu.

Pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole żywności wyposażeni są w:

- termometry ze świadectwem wzorcowania, służące do dokonywania weryfikacji prawidłowości przechowywania artykułów łatwo ulegających zepsuciu i prowadzonych zapisów w ramach realizacji zasad GHP/GMP w nadzorowanych obiektach (obecnie na stanie znajduje się 9 termometrów),
- termotorby (obecnie na stanie znajduje się 9 termotoreb),
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń.

W 2022 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 277 próbek żywności, z czego zakwestionowano 5:

- Ziarno sezamu łuszczone import Indie (w ramach kontroli granicznej) z uwagi na wykrycie *Salmonella* z grupy 07 w 25g w 2 spośród 5 badanych próbek produktu (protokół pobrania próbek żywności nr 18/HŻ/2022 z dnia 23.02.2022 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.21.2022 z dnia 28.02.2022 r.). W związku z powyższym przesłano do WSSE w Łodzi powiadomienie informacyjne o odrzuceniu na granicy w ramach systemu RASFF oraz wydano decyzję Nr 1/Imp./2022 z dnia 16.03.2022 r. zakazującą wprowadzenia do obrotu partii ziarna sezamu z Indii, nakazującą zniszczenie lub wysłanie poza Unię wskazanej partii ziarna sezamu oraz zobowiązującą do przedłożenia do wglądu Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Łodzi dokumentów potwierdzających dalszy sposób postępowania z zakwestionowaną masą towarową.
- Żołądki z kurczaka – stwierdzono obecność *Campylobacter jejuni* w 10 g – 1 próbka – (protokół pobrania próbek żywności nr 22/HŻ/2022 z dnia 16.03.2022 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.45.2022 z dnia 21.03.2022 r.). O zaistniałej sprawie powiadomiono Powiatowego Lekarza Weterynarii w Łodzi właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta omawianego produktu.
- Żołądki indycze – stwierdzono obecność bakterii *Campylobacter* spp. w 10g produktu. – 1 próbka – (protokół pobrania próbek żywności nr 101/HŻ/2022 z dnia 18.07.2022 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.447.2022 z dnia 25.07.2022 r.). O zaistniałej sprawie powiadomiono Powiatowego Lekarza Weterynarii w Łodzi oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii w Zielonej Górze właściwych terenowo ze względu na siedzibę producenta oraz dystrybutora omawianego produktu.
- Wątroba indycza - stwierdzono obecność bakterii *Campylobacter* spp. w 10 g produktu. – 1 próbka – (protokół pobrania próbek żywności nr 101/HŻ/2022 z dnia 18.07.2022 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.447.2022 z dnia 25.07.2022 r.).

O zaistniałej sprawie powiadomiono Powiatowego Lekarza Weterynarii w Łodzi oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii w Zielonej Górze właściwych terenowo ze względu na siedzibę producenta oraz dystrybutora omawianego produktu.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 210 próbek środków spożywczych, pod względem przebadanych parametrów zdyskwalifikowano 4:

- Kapsułki Celulozowe – 1 próbka – z uwagi na stwierdzenie tlenku etylenu będącego sumą tlenku etylenu i 2-chloroetanolu (wyrażonego jako tlenek etylenu) w ilości 420 mg/kg (protokół pobrania próbek żywności nr 3/HŻ/2022 z dnia 21.01.2022 r., sprawozdanie z badań nr AR-22-ST-1012946-01 z dnia 03.02.2022 r.) – wydano decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu na terytorium RP oraz wykorzystania do produkcji innych środków spożywczych ww. kapsulek celulozowych. Firma okazała dokument utylizacji przedmiotowych kapsulek.
- Orzechy pistacjowe jądra (w ramach kontroli granicznej) – 1 próbka – stwierdzono przekroczenie NDP aflatoksyny B1 w ilości powyżej 12 µg/kg (NDP 8 µg/kg) oraz sumy aflatoksyn B1+B2+G1+G2 w ilości powyżej 30 µg/kg (NDP 10 µg/kg) (protokół pobrania próbek żywności nr 14/HŻ/2022 z dnia 18.02.2022 r., sprawozdanie z badań nr LF.9051.1.14.22 z dnia 02.03.2022 r.). – przekazano do WSSE w Łodzi powiadomienie informacyjne o odrzuceniu na granicy w ramach systemu RASFF oraz wydano decyzję Nr 2/Imp./2022 z dnia 25.05.2022 r. zakazującą wprowadzenia do obrotu ww. partii orzechów pistacjowych oraz nakazującą zniszczenie lub wysłanie poza Unię wskazanej partii orzechów pistacjowych i zobowiązującą do przedłożenia do wglądu Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Łodzi dokumentów potwierdzających dalszy sposób postępowania z zakwestionowaną masą towarową.
- Kalmary indyjskie baby – 1 próbka - ze względu na stwierdzenie zawartość kadmu w ilości 2,504 mg/kg (NDP 1,0 mg/kg) (protokół pobrania próbek żywności nr 196/HŻ/2022 z dnia 03.11.2022 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.1002.2022 z dnia 09.11.2022 r.). – przekazano do WSSE w Łodzi powiadomienie informacyjne w ramach systemu RASFF. O przedmiotowej sprawie powiadomiono Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Myszkowie właściwego terenowo ze względu na siedzibę dystrybutora omawianych kalmarów.
- Sos pomidorowy z przyprawą curry – 1 próbka – stwierdzono obecność substancji konserwującej: kwasu benzoowego, niezadeklarowanej na etykiecie produktu w wykazie składników (protokół pobrania próbek żywności nr 128/HŻ/2022 z dnia 24.08.2022 r., sprawozdanie z badań nr OL.9052.PBŻiPK.503.177.2022 z dnia 02.09.2022 r.). O zaistniałej sprawie powiadomiono Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu, właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta.

W 2023 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 269 próbek żywności, z czego zakwestionowano 12:

- Tatar wołowy – wykryto *Salmonella spp.* w 25 g w 5 próbkach produktu (protokół pobrania próbek żywności nr 59/HŻ/2023 z dnia 17.04.2023r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.188.2.2023 z dnia 21.04.2023r.) - powiadomiono Powiatowego Lekarza Weterynarii w Pabianicach właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta przedmiotowego tataru, przekazano do WSSE w Łodzi powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi w ramach funkcjonowania systemu iRASFF.
- Żołądki z indyka – stwierdzono obecność *Campylobacter spp.* w 10g – 1 próbka (protokół pobrania próbek żywności nr 134/HŻ/2023 z dnia 02.08.2023 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.674.2023 z dnia 07.08.2023 r.). powiadomiono Powiatowego Lekarza Weterynarii w Iławie właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta przedmiotowych żołądków.

- Serca z indyka - stwierdzono obecność *Campylobacter spp.* w 10g – 1 próbka – (protokół pobrania próbek żywności nr 134/HŻ/2023 z dnia 02.08.2023 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.674.2023 z dnia 07.08.2023 r.). O zaistniałej sytuacji powiadomiono Powiatowego Lekarza Weterynarii w Zielonej Górze właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta przedmiotowego produktu.
- Kebab z udek kurczaka, głęboko mrożony – wykryto *Salmonella spp.* w 25 g w 5 próbkach produktu (protokół pobrania próbek żywności nr 221/HŻ/2023 z dnia 22.11.2023 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.1291.2023 z dnia 27.11.2023 r.). powiadomiono Powiatowego Lekarza Weterynarii w Gdańsku oraz w Poznaniu właściwych terenowo ze względu na siedzibę producenta i dystrybutora przedmiotowego produktu, przekazano do WSSE w Łodzi powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w ramach funkcjonowania systemu iRASFF.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 216 próbek środków spożywczych, pod względem przebadanych parametrów zdyskwalifikowano 4 próbki:

- Miód akacjowy nektarowy – stwierdzono w 2 z 3 próbek zanieczyszczenia fizyczne (protokół pobrania próbek żywności nr 19/HŻ/2023 z dnia 14.02.2023 r., sprawozdanie z badań nr OL.9052.PBŻiPK.503.20.2023 z dnia 22.02.2023 r.). O zaistniałej sytuacji powiadomiono Powiatowego Lekarza Weterynarii w Łodzi.
- Morele suszone – 1 próbka – stwierdzono zawartość substancji konserwującej - ogólnego dwutlenku siarki w ilości 2490 ± 430 mg/kg, NDP 2000 mg/kg) (protokół pobrania próbek żywności nr 30/HŻ/2023 z dnia 03.03.2023 r., sprawozdanie z badań nr OL.9052.PBŻiPK.503.37.1.2023 z dnia 15.03.2023 r.). Wobec powyższego przekazano do WSSE w Łodzi powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w ramach systemu iRASFF. O zaistniałej sytuacji powiadomiono Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sochaczewie, Ożarowie Mazowieckim oraz w Tomaszowie Mazowieckim właściwych terenowo ze względu na siedzibę producenta oraz dystrybutorów przedmiotowych moreli.
- Ciecierzycyca suszona – import Rosja (w ramach granicznej kontroli sanitarnej) – 1 próbka - stwierdzono przekroczenie NDP pozostałości glifosatu w ilości $2,3 \pm 1,2$ mg/kg, NDP 0,1 mg/kg (protokół pobrania próbek żywności nr 226/HŻ/2023 z dnia 23.11.2023 r., sprawozdanie z badań nr BP/1177-1/2023 z dnia 01.12.2023 r.). Przekazano do WSSE w Łodzi powiadomienie informacyjne o odrzuceniu na granicy w ramach systemu iRASFF oraz wydano decyzję Nr 2/Imp./2023 z dnia 07.12.2023 r. zakazującą wprowadzenia do obrotu ww. partii ciecierzycy oraz nakazującą zniszczenie lub wysłanie poza Unię wskazanej partii omawianego produktu i zobowiązującą do przedłożenia do wglądu Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Łodzi dokumentów potwierdzających dalszy sposób postępowania z zakwestionowaną masą towarową.

W okresie 01.01.2024 r. - 05.06.2024 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 90 próbek żywności, próbek nie kwestionowano.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 64 próbki środków spożywczych. Pod względem przebadanych parametrów zdyskwalifikowano 1 próbkę:

- Kmin rzymski – przyprawa import Indie (w ramach granicznej kontroli sanitarnej) - stwierdzono przekroczenia NDP pozostałości pestycydów (protokół pobrania próbek żywności nr 32/HŻ/2024 z dnia 28.03.2024 r., sprawozdanie z badań nr BP/286/2024 z dnia 09.04.2024 r.). – przekazano do WSSE w Łodzi powiadomienie informacyjne o odrzuceniu na granicy w ramach systemu iRASFF oraz wydano decyzję Nr 1/Imp./2024 z dnia 24.05.2024 r. zakazującą wprowadzenia do obrotu ww. partii kminu rzymskiego oraz nakazującą zniszczenie lub wysłanie poza Unię wskazanej partii omawianej przyprawy i zobowiązującą do przedłożenia do wglądu Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Łodzi dokumentów potwierdzających dalszy sposób postępowania z zakwestionowaną masą towarową.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 49/HŻ/2024 z dnia 08.05.2024 r. dot. 5 próbek pn. Ser twardy tarty, pobranych do badań mikrobiologicznych (oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, wykrywanie obecności *Salmonella spp.* w 25 g, oznaczanie liczby gronkowców koagulazo-dodatnich w 1 g, wykrywanie obecności enterotoksyny gronkowcowej) oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 21/HŻ/24/EJ z dnia 15.05.2024 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 145/HŻ/2022 z dnia 13.09.2022 r. dot. próbki pn. Flądra tusza, pobranej do badań m.in. w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, kadm, rtęć) oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 115/HŻ/22 z dnia 26.09.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 143/HŻ/22 z dnia 12.09.2022 r. dot. próbki pn. Jęczmień młody - trawa sproszkowana, pobranej do badań m.in. w kierunku zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 120/HŻ/22 z dnia 04.10.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 213/HŻ/2022 z dnia 21.11.2022 r. dot. próbki pn. Kaszka mleczno-ryżowa banan, pobranej do badań w kierunku zawartości azotanów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 167/HŻ/22 z dnia 01.12.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 100/HŻ/2023 z dnia 14.06.2023 r. dot. próbki: pn. Sos tatarski, pobranej do badań w kierunku oznaczania zawartości 3-MCPD oraz estrów 3-MCPD z kwasami tłuszczowymi, estrów glicydołu z kwasami tłuszczowymi oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 110/HŻ/23/EJ z dnia 28.08.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 201/HŻ/2023 z dnia 25.10.2022 r. dot. próbki pn. Wątroba wołowa, pobranej do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 186/HŻ/23/EJ z dnia 21.12.2023 r.

Ze sprawdzonej dokumentacji wynika, iż:

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości azotanów pobrana została zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1882/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów azotanów w niektórych środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006 r. str. 25),
- próbki środków spożywczych do badań w kierunku zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA), zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz zawartości 3-MCPD, estrów 3-MCPD z kwasami tłuszczowymi i estrów glicydołu 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.),
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku pozostałości pestycydów pobrana została 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.).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ocena kontroli mięsa i jego przetworów w zakresie znakowania i substancji dodatkowych, przeprowadzanych 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 w okresie od 01.01.2024 r. do 05.06.2024 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 8 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

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi dokonał rejestracji 107 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego i wprowadzających je na rynek, w tym w ramach dostaw bezpośrednich zbóż i/lub owoców i/lub warzyw. Zarejestrowane podmioty to przede wszystkim producenci warzyw i/lub owoców, w tym owoców miękkich oraz ziemniaków i zbóż.

W harmonogramie kontroli na 2022 r. zaplanowano 10 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 4 zgodnie z Planem działania na 2022 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach „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 11 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 1 kontrolę wspólnie z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska oraz 3 kontrole z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Pobrano 1 próbkę owoców miękkich (truskawki) do badań laboratoryjnych w kierunku pozostałości pestycydów w ramach realizacji Planu działania na 2022 r. oraz 1 próbkę warzyw (ogórki) - w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych, również w ramach realizacji Planu działania na 2022 r. Obie próbki nie zostały zakwestionowane.

W harmonogramie kontroli na 2023 r. zaplanowano 11 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 3 zgodnie z Planem działania na 2023 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego).

W 2023 r. przeprowadzono 9 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 2 kontrole wspólnie z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz 1 kontrolę z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska. Pobrano 2 próbki owoców miękkich (truskawki i borówki) do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (Pb, Cd) i zanieczyszczeń biologicznych w ramach realizacji Planu działania na 2023 r. Ponadto pobrano 1 próbkę warzyw (ogórki) i 1 próbkę ziarna (gryka) do badań w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych, w ramach realizacji Planu działania na 2023 r. Badane próbki nie zostały zakwestionowane.

W okresie od 01.01.2024 r. do 05.06.2024 r. zaplanowano i wykonano 1 kontrolę sanitarną gospodarstwa rolnego.

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 zanieczyszczeń chemicznych (zawartości metali szkodliwych dla zdrowia i pozostałości pestycydów).

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

Z dokumentacji wynika, iż podczas kontroli sprawdzano czy podmioty prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego przestrzegają wymagań określonych w załączniku I do rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 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 2 gospodarstw tj.:

- Gospodarstwo rolne (uprawa gryki)
protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/222/53/22 z dnia 14.09.2022 r.
protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/222/86/23 z dnia 12.09.2023 r.
- Gospodarstwo rolno - ogrodnicze (uprawa truskawek);
protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/182/55/23 z dnia 15.06.2023 r.
protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/182/60/23 z dnia 27.06.2023 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 i środkami spożywczymi wzbogacanymi

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika ONBŻŻiPK PSSE w Łodzi w rejestrze zakładów prowadzonym przez Państwowe Powiatowe Inspektora Sanitarnego w Łodzi znajduje się 6 wytwórni suplementów diety.

Ponadto w rejestrze zakładów prowadzonym przez Państwowe Powiatowe Inspektora Sanitarnego w Łodzi znajduje się 635 obiektów, których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia, w tym: 297 aptek ogólnodostępnych, 87 magazynów suplementów diety (wśród których znajdują się podmioty odpowiedzialne za produkty oraz zlecające produkcję firmom zewnętrznym), 251 innych obiektów, w tym : sklepy zielarskie i medyczne, centra medyczne, drogerie oraz podmioty zajmujące się sprzedażą ww. produktów na odległość.

W 2022 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono 240 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie 64 suplementy diety, 3 środki spożywcze specjalnego przeznaczenia, stwierdzając nieprawidłowości w odniesieniu do 7 suplementów diety m.in.:

- nieprzestrzeganie przepisów w zakresie znakowania z uwagi na brak zamieszczenia obowiązkowych informacji wynikających z zastosowania oświadczenia zdrowotnego,
- oświadczenie zdrowotne zamieszczone na froncie opakowania nie jest tożsame z treścią oświadczenia znajdującego się na tylnej ścianie opakowania, zastosowanie sformułowania przypisującego produktowi właściwości lecznicze,
- nieprzestrzeganie przepisów w zakresie znakowania z uwagi na brak zamieszczenia obowiązkowych ostrzeżeń w związku z zawartością w składzie produktu monakoliny K, wynikających z rozporządzenia Komisji (UE) 2022/860 z dnia 1 czerwca 2022 r. zmieniającego załącznik III do rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do monakolin ze sfermentowanego czerwonego ryżu (Dz. Urz. UE z 2022 r. L 151/37), zwanego dalej rozporządzeniem Komisji (UE) 2022/860,
- nieprzestrzeganie przepisów w zakresie znakowania z uwagi na m.in. wprowadzenie konsumenta w błąd odnośnie rodzaju i właściwości produktu, brak lub niewłaściwe przedstawienie obowiązkowych informacji na temat żywności, zamieszczenie nieuprawnionych oświadczeń zdrowotnych, które nie zostały wymienione w wykazie dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych, niezamieszczenie w wykazie składników produktu pełnych nazw obecnych w składzie produktu składników roślinnych wraz z podaniem ich rodzaju oraz przynależności gatunkowej, brak podania zawartości zastosowanej w produkcie witaminy B 12 w postaci liczbowej z użyciem właściwej jednostki, również w przeliczeniu na dzienną porcję produktu oraz w procentach w stosunku do referencyjnej wartości spożycia,
- nieprzestrzeganie przepisów w zakresie znakowania, prezentacji i reklamy z uwagi na m.in.: brak podania funkcji technologicznej dla gumy ksantanowej, brak wyróżnienia alergenów w wykazie składników, nieprawidłowo podaną informację o wartości odżywczej, zamieszczenie sformułowania niezgodnego z definicją suplementu diety, brak doprecyzowania źródła aromatu, z którego dany smak pochodzi, zamieszczenie sformułowania: „Zaspokajają zapotrzebowanie organizmu przy intensywnym wysiłku

fizycznym, zwłaszcza sportowców”, które jest niezgodne z definicją suplementu diety, przez co wprowadza konsumenta w błąd,

- nieprzestrzeganie przepisów w zakresie znakowania z uwagi na podanie w wykazie składników produktu i w informacji o wartości odżywczej rozbieżnych ilości hydrolizatu kolagenu rybiego w 100 g produktu,
- nieprzestrzeganie przepisów w zakresie znakowania z uwagi na brak zamieszczenia obowiązkowych ostrzeżeń w związku z zawartością w składzie produktu monakoliny K, wynikających z rozporządzenia Komisji (UE) 2022/860.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi wobec nadzorowanych podmiotów skierował do ŁPWIS 3 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej, w 2 przypadkach sprawa są w toku, natomiast w pozostałych przypadkach Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi przekazał informacje właściwym terenowo PPIS nadzorującym podmioty odpowiedzialne.

Ponadto, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi wydał 3 decyzje zakazujące wprowadzania do obrotu produktów kwalifikowanych jako żywność specjalnego przeznaczenia z uwagi na nieprawidłową kwalifikację. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi wydał również 1 decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu kapsułek celulozowych, w których stwierdzono obecność tlenu etylenu.

W 2023 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono 378 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie 69 suplementów diety, 6 produktów z grupy żywności specjalnego przeznaczenia oraz 2 produkty z grupy żywności wzbogacanej, stwierdzając następujące nieprawidłowości w odniesieniu do:

- 2 preparatów do dalszego żywienia niemowląt:
 - zamieszczenie na etykietach przedmiotowych produktów informacji, że są one przeznaczone dla niemowląt powyżej 10 miesiąca życia, które nie ma uzasadnienia prawnego i może wprowadzać konsumentów w błąd.
- 10 suplementów diety:
 - podanie w oznakowaniu niewłaściwej kolejności dodatków do żywności i nazwy kategorii dodatków do żywności, do których one należą. Ponadto w nieprawidłowy sposób podano informacje, iż produkt zawiera dodatek cukru i substancji słodzących zamieszczając dwa wprowadzające konsumenta w błąd komunikaty,
 - zawartość w składzie produktu barwnika - dwutlenku tytanu,
 - zamieszczenie informacji „produkcja w standardzie GMP”, która wprowadza konsumenta w błąd przez sugerowanie, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości,
 - zamieszczenie w oznakowaniu produktu informacji o treści „bez laktozy”, „bezglutenowy”, która wprowadza konsumenta w błąd przez sugerowanie, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości,
 - zawartość ekstraktu z Tribulus Terrestris L. niezgodna z ilością określoną w Uchwale nr 3/2021 Zespołu ds. Suplementów diety,
 - zamieszczenie w oznakowaniu informacji, która wprowadza konsumenta w błąd przez sugerowanie, że środek spożywczy ma szczególne właściwości, gdy w rzeczywistości wszystkie podobne środki spożywcze mają takie właściwości,
 - nieprawidłowości w oznakowaniu oraz prezentacji i reklamie produktu m.in.: przypisywanie właściwości leczniczych, zastosowanie oświadczeń zdrowotnych niezgodnych z brzmieniem oświadczeń zatwierdzonych lub zastosowanie oświadczeń nie zamieszczonych w wykazie dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych.

- 1 produktu z grupy żywności wzbogacanej:
 - wskazanie w tabeli dot. wartości odżywczej produktu niewłaściwych nazw witamin oraz podanie w wykazie składników niewłaściwych nazw witamin oraz składników mineralnych w odniesieniu do ich form chemicznych.
- 2 środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego:
 - niewłaściwa kwalifikacja oraz nieprawidłowości w oznakowaniu produktu (postępowanie w toku),
 - niewłaściwa kwalifikacja.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi:

- w 1 przypadku wydał decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu na terytorium RP produktu kwalifikowanego jako żywność specjalnego przeznaczenia medycznego,
- w 4 przypadkach (w odniesieniu do podmiotów znajdujących się pod nadzorem organu) sprawy są w toku,
- w pozostałych przypadkach przekazał informacje właściwym terenowo PPIS nadzorującym podmioty odpowiedzialne.

W okresie od 01.01.2024 r. do 05.06.2024 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono 129 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie 11 suplementów diety, 5 środków spożywczych specjalnego przeznaczenia oraz 3 środki spożywcze wzbogacane nie stwierdzając nieprawidłowości w oznakowaniu. Wydano 1 decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu produktu w postaci kapsułek, kwalifikowanego jako żywność specjalnego przeznaczenia medycznego do czasu zakończenia postępowania wyjaśniającego prowadzonego przez Głównego Inspektora Sanitarnego oraz 1 decyzję nakazującą wstrzymać wprowadzanie do obrotu i wycofać z obrotu suplement diety zawierający w składzie niedozwoloną formę chemiczną magnezu L-treonian magnezu, stanowiącą nieautoryzowaną nową żywność.

Sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad wytwórnią suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia, żywności funkcjonalnej

Z dokumentacji wynika, iż obiekt prowadzi działalność w zakresie produkcji, magazynowania i dystrybucji suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia, żywności funkcjonalnej oraz sprzedaży na odległość środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych producenta, w tym suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia i żywności funkcjonalnej za pośrednictwem strony internetowej i/lub portalu Allegro. W zakładzie prowadzona jest również konfekcja produktów kosmetycznych. W okresie objętym kontrolą w obiekcie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne:

- kontrola sanitarna kompleksowa przeprowadzona w dniach 17-18.10.2022 r., podczas której przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi stwierdzili, że działalność prowadzona jest zgodnie z zakresem ujętym w decyzji zatwierdzającej oraz zaświadczeniu o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Ustalono, że zakład prowadzi produkcję kontraktową suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia i wyrobów medycznych. Oceniono stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładu (utrzymany na właściwym poziomie), sprawdzono aktualność orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników (bez zastrzeżeń), prowadzenie dokumentacji i zapisów dotyczących stosowanych systemów kontroli wewnętrznej (w zakładzie wdrożono system HACCP i zasady Dobrej Praktyki Wytwarzania i Dobrej Praktyki Higienicznej – dokumentacja bez zastrzeżeń), proces produkcyjny i dokumentację

produktową, dokumentację dostaw surowców i opakowań, postępowania z alergenami, zabezpieczenia przed szkodnikami (śladów szkodników nie stwierdzono), gromadzenia, przechowywania i usuwania odpadów (procedury i instrukcje prawidłowo opracowane, wdrożone i realizowane), magazynowania oraz dostaw, transportu i dystrybucji. Zakład posiada własne laboratorium mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne do przeprowadzania analiz surowców i produktów gotowych, materiałów opakowaniowych oraz czystości środowiska produkcji.

Ustalono, że na stanie magazynowym pozostają zabezpieczone kapsułki celulozowe, w których stwierdzono obecność tlenu etylenu, nieużyte do produkcji suplementów diety, a objęte powiadomieniami informacyjnymi. W związku z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi z dnia 14.03.2022 r. znak: PPIS.HŻ.9022.4512.2.2022. zakazującą wprowadzania do obrotu na terytorium RP oraz wykorzystania do produkcji innych środków spożywczych ww. kapsułek celulozowych zakład zabezpieczył produkt na stanie magazynowym, do czasu zakończenia procesu reklamacyjnego u producenta.

Dokonano oceny wytwarzanych w dniu kontroli suplementów diety stwierdzając, iż produkty wytwarzane są zgodnie z aktualną recepturą oraz zostały objęte procedurą powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o wprowadzeniu po raz pierwszy do obrotu na terytorium RP. Ponadto, z uwagi na fakt, iż zakład prowadzi również działalność w zakresie sprzedaży na odległość środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych producenta, przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi dokonali weryfikacji trzech losowo wybranych prezentacji suplementów diety zamieszczonych na stronie internetowej zakładu oraz na platformie Allegro, nie stwierdzając nieprawidłowości. Ww. produkty zostały objęte procedurą powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o wprowadzeniu po raz pierwszy do obrotu na terytorium RP. Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi dokonali również oceny oznakowania suplementu diety w oparciu o wzór oznakowania dostępny w dokumentacji wyrobu, nie stwierdzając nieprawidłowości. Dodatkowo w oparciu o specyfikacje surowców oraz karty wyrobów przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi dokonali oceny stosowanych w produkcji suplementów diety form chemicznych witamin, składników mineralnych oraz ekstraktów roślinnych pod kątem zgodności z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji żywności, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako wysokie – z uwagi na wytwarzanie żywności specjalnego przeznaczenia medycznego oraz powiadomienie RASFF (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/219/63/22)

- kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w dniu 24.01.2023 r. w celu monitorowania zwrotów ww. kapsułek celulozowych, w których stwierdzono obecność tlenu etylenu. Ustalono, że na stan magazynowy zakładu w dniu 05.01.2023 r. trafiły również wcześniej odsprzedane nieużyte kapsułki. W dniu kontroli stwierdzono na stanie magazynowym zakładu kapsułki zabezpieczone do czasu zakończenia postępowania reklamacyjnego z dostawcą.
- kontrola kompleksowa przeprowadzona w dniach: 16 i 22.05.2024 r., podczas której przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi stwierdzili, że działalność w dalszym ciągu prowadzona jest zgodnie z zakresem ujętym w decyzji zatwierdzającej oraz zaświadczeniu o wpisie do rejestru zakładów, oceniono stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładu (utrzymany na właściwym poziomie), sprawdzono aktualność orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników (bez zastrzeżeń), prowadzenie dokumentacji i zapisów dotyczących stosowanych systemów kontroli wewnętrznej (w zakładzie wdrożono system HACCP i zasady Dobrej Praktyki Wytwarzania i Dobrej Praktyki Higienicznej – dokumentacja bez zastrzeżeń), proces produkcyjny i dokumentację produktową, dokumentację dostaw surowców i opakowań,

postępowania z alergenami, zabezpieczenia przed szkodnikami (śladów szkodników nie stwierdzono), gromadzenia, przechowywania i usuwania odpadów (procedury i instrukcje prawidłowo opracowane, wdrożone i realizowane), magazynowania oraz dostaw, transportu i dystrybucji. Aktualnie zakład prowadzi głównie kontraktową produkcję suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia, wyrobów medycznych i 1 kosmetyku. W zakładzie w dalszym ciągu znajduje się własne laboratorium mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne do przeprowadzania analiz surowców i produktów gotowych, materiałów opakowaniowych oraz czystości środowiska produkcji. Zakład świadczy również usługi badawczo-rozwojowe w zakresie badań nad stabilnością, zawartością składników aktywnych w wyrobach w różnych formach aplikacyjnych, a szczególnie w postaci tabletek i kapsułek.

W trakcie kontroli sprawdzono wykonanie ww. decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi z dnia 14.03.2022 r. znak: PPIS.HŻ.9022.4512.2.2022. dot. kapsułek celulozowych, w których stwierdzono obecność tlenu etylenu. Spółka prowadziła postępowanie reklamacyjne wobec dostawcy jednak reklamacja nie została uznana przez producenta kapsułek. Okazano Protokół Zniszczenia Produktów Odpadowych z dnia 28.03.2024 r. – ilość zutylizowanych kapsułek zgodna z ilością wstrzymanyh/wycofanych z obrotu. Dokonano oceny wytwarzanych w dniu kontroli suplementów diety stwierdzając, iż produkty wytwarzane są zgodnie z aktualną recepturą oraz zostały objęte procedurą powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o wprowadzeniu po raz pierwszy do obrotu na terytorium RP. Dokonano również oceny dokumentacji wytwarzanego w zakładzie środka spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego do postępowania dietetycznego w stanach zwiększonej utraty wody oraz składników mineralnych w organizmie. Ustalono, że produkt został objęty procedurą powiadomienia, a kwalifikacja zaproponowana przez podmiot odpowiedzialny jest prawidłowa. Zweryfikowano dostępną w zakładzie umowę na wytwarzanie kontraktowe oraz dokumentację ostatniej wytworzonej partii przedmiotowego produktu, nie stwierdzając nieprawidłowości. Ponadto podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji żywności, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako wysokie – z uwagi na wytwarzanie żywności specjalnego przeznaczenia medycznego (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/219/41/24).

Ponadto w okresie objętym kontrolą wydano:

- świadectwa wolnej sprzedaży dla 76 środków spożywczych, w tym 6 suplementów diety,
- certyfikat zdrowia dla 6 suplementów diety,
- ocenę jakości środka spożywczego dot. próbki środka spożywczego, pobranej w dniu 05.12.2023 r. do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, arsen całkowity, rtęć) i organoleptycznych, w której stwierdzono, że pod względem przebadanych parametrów jest on produktem bezpiecznym dla zdrowia.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad wytwórnią suplementów diety i dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego

Z dokumentacji wynika, iż w zakładzie prowadzona jest działalność w zakresie produkcji suplementów diety w postaci płynnej i dietetycznych środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego w postaci płynnej.

W okresie objętym kontrolą w obiekcie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną kompleksową w dniu 11.10.2022 r., podczas której przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi stwierdzili, że działalność prowadzona jest zgodnie z zakresem ujętym w decyzji zatwierdzającej oraz zaświadczeniu o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Aktualnie w zakładzie

wytwarzane są produkty wyłącznie w formie płynnej, tj. produkty lecznicze OTC, wyroby medyczne i suplementy diety, nie są produkowane dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego.

Oceniono stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładu (utrzymany na właściwym poziomie), sprawdzono aktualność orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników (bez zastrzeżeń), prowadzenie dokumentacji i zapisów dotyczących stosowanych systemów kontroli wewnętrznej (w zakładzie wdrożono system HACCP i zasady Dobrej Praktyki Wytwarzania – dokumentacja bez zastrzeżeń), proces produkcyjny i dokumentację produktową, dokumentację dostaw surowców i opakowań, postępowania z alergenami, zabezpieczenia przed szkodnikami (śladów szkodników nie stwierdzono), gromadzenia, przechowywania i usuwania odpadów, magazynowania oraz dostaw, transportu i dystrybucji. Zakład posiada własne laboratorium.

Wszystkie produkowane w zakładzie suplementy diety zostały objęte procedurą powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o wprowadzeniu po raz pierwszy do obrotu na terytorium RP. Zakład nie prowadzi sprzedaży suplementów diety za pośrednictwem stron internetowych.

W trakcie kontroli przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi sprawdzili dokumentację suplementu diety stwierdzając, iż produkt wytwarzany jest zgodnie z aktualną recepturą, użyte do produkcji surowce posiadają stosowne certyfikaty, a bezpośrednio po wyprodukowaniu produkt został poddany badaniom w dziale Kontroli Jakości. Ponadto przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi dokonali oceny oznakowania (etykiety i kartonika) przedmiotowego produktu, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji żywności, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako średnie (protokół Nr HŻ/232/62/22).

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad wytwórniami suplementów diety

Z dokumentacji wynika, że zakład prowadzi działalność w zakresie wytwarzania i pakowania środków spożywczych (w tym suplementów diety) oraz magazynowania, wprowadzania do obrotu środków spożywczych (w tym suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia) trwałych w opakowaniach jednostkowych producenta. Produkcja ww. produktów odbywa się na zlecenie w zewnętrznych firmach podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W okresie objętym kontrolą w obiekcie przeprowadzono kontrolę sanitarną kompleksową (protokół kontroli sanitarnej z dnia 27.09.2022 r. Nr HŻ/259/55/22), podczas której przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi stwierdzili, że działalność prowadzona jest zgodnie z zakresem ujętym w decyzji zatwierdzającej oraz zaświadczeniu o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W dniu kontroli w zakładzie produkowano suplementy diety w postaci kapsułek miękkich oraz w formie płynnej.

Oceniono stan sanitarno-higieniczny i techniczny zakładu (utrzymany na właściwym poziomie), sprawdzono aktualność orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników (bez zastrzeżeń), prowadzenie dokumentacji i zapisów dotyczących stosowanych systemów kontroli wewnętrznej (w zakładzie wdrożono system HACCP i zasady Dobrej Praktyki Wytwarzania – dokumentacja bez zastrzeżeń), proces produkcyjny i dokumentację produktową, dokumentację dostaw surowców i opakowań, postępowania z alergenami, zabezpieczenia przed szkodnikami (śladów szkodników nie stwierdzono), gromadzenia, przechowywania i usuwania odpadów, magazynowania oraz

dostaw, transportu i dystrybucji. Zakład posiada własne laboratorium wykonujące badania organoleptyczne i fizyko-chemiczne.

Wprowadzane do obrotu suplementy diety zostały objęte procedurą powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o wprowadzeniu po raz pierwszy do obrotu na terytorium RP.

W trakcie kontroli przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi przeprowadzili ocenę suplementu diety w postaci kapsułek produkowanego na zlecenie. Sprawdzono dokumentację dotyczącą użytych do produkcji surowców, raport produkcji i pakowania, dokumentację użytych materiałów opakowaniowych, raport analityczny, w wyniku czego ustalono, że skład i postać produktu jest tożsama z deklaracją wskazaną w powiadomieniu oraz na etykiecie produktu, zawiera dozwoloną ilość witaminy D w zalecanej dziennej porcji do spożycia (1 kapsułka) w formie chemicznej zgodnej z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu i oznakowania suplementów diety oraz nie zawiera składników niedozwolonych do stosowania w suplementach diety. Dokonano również oceny oznakowania ww. produktu, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Zakład nie prowadzi sprzedaży przez strony internetowe oraz nie zamieszcza na stronach internetowych żadnych prezentacji środków spożywczych, strona internetowa należąca do firmy służy wyłącznie celom informacyjnym dotyczącym profilu jej działalności.

Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji żywności, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako średnie.

Ponadto przeprowadzono 2 kontrole sanitarne w związku z:

- interwencją konsumencką dotyczącą nierozpuszczenia się po spożyciu kapsułki suplementu diety wyprodukowanego przez zakład na zlecenie. Podczas kontroli ustalono, że zakład zlecił produkcję przedmiotowego suplementu diety swojemu podwykonawcy. Zakład okazał dokumenty produkcyjne pozyskane od wykonawcy wskazujące, że zgodnie z przeprowadzonymi badaniami czas rozpadu przedmiotowej kapsułki żelatynowej wynosi 11 minut (protokół kontroli sanitarnej tematycznej z dnia 21.11.2022 r., Nr HŻ/259/63/2022). O wynikach postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi pismem z dnia 06.12.2022 r. znak: PPIS.HŻ.9011.146.2022.APG poinformował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wejherowie przekazując go ww. interwencję.
- interwencją konsumencką dotyczącą podejrzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej produktu wytworzonego przez zakład na zlecenie. W trakcie kontroli przedłożono umowę o współpracy zawartą ze zlecającym, w której wskazane zostały trzy produkty inne niż wskazany w interwencji wytwarzane przez zakład dla zlecającego. Ustalono, iż produkt będący przedmiotem interwencji nie był i nie jest produkowany przez zakład. Ponadto okazano procedurę Planowania i Realizacji Bezpiecznych Wyrobów, w której opisano system znakowania produktu gotowego numerem partii – nie jest on tożsamy z numerem partii kwestionowanego produktu (protokół kontroli sanitarnej tematycznej z dnia 21.11.2023 r. Nr HŻ/259/80/23). O wynikach postępowania Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi poinformował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Warszawie przekazując go ww. interwencję.

Ponadto w okresie objętym kontroli wydano certyfikaty wolnej sprzedaży w odniesieniu do 23 suplementów diety.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Zgodnie z uzyskaną informacją nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia polega również na przeprowadzaniu kontroli w związku z:

- powiadomieniami w ramach systemu RASFF dot. produktów stwarzających zagrożenie dla zdrowia ludzi,
- pismami Głównego Inspektora Sanitarnego wskazującymi na nieprawidłowości w składzie oraz oznakowaniu ww. produktów,
- interwencjami konsumentów, które dotyczyły m.in: wskazywania na nieprawidłowości w składzie, oznakowaniu prezentacji/reklamie produktów na stronach internetowych przedsiębiorców i portalach m.in. Allegro, wprowadzania do obrotu produktów po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości; działań niepożądanych po spożyciu danego produktu bądź niewłaściwych cech organoleptycznych sprzedawanego środka spożywczego lub niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego obiektu,
- pismami Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych wskazujących m.in. na nieprawidłowości w składzie, oznakowaniu produktów oraz prezentacji i reklamie produktów na stronach internetowych przedsiębiorców i portalach m.in. Allegro.

W 2022 roku do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano w obiektach obrotu 48 próbek środków spożywczych, z czego:

- 26 próbek suplementów diety,
- 2 próbki mleka dla niemowląt,
- 17 próbek żywności uzupełniającej dla niemowląt,
- 3 próbki środków spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego.

Zakwestionowano 6 próbek (w tym 5 próbek suplementów diety i 1 próbkę żywności specjalnego przeznaczenia) z uwagi na:

- suplement diety - próbka pobrana do badań w kierunku mykotoksyn - brak zamieszczenia w oznakowaniu produktu obowiązkowych ostrzeżeń wynikających z rozporządzenia Komisji (UE) 2022/860 w związku z obecnością w składzie produktu monakoliny K. Ponadto zwrócono uwagę na fakt, że w 1 tabletkce produktu znajduje się 10 mg monokaliny, zalecana dzienna porcja do spożycia to 1/5 tabletki, co stwarza ryzyko przekroczenia zalecanej porcji do spożycia,
- suplement diety w postaci żelek - zawartość witaminy A oznaczona laboratoryjnie ($684 \pm 88 \mu\text{g}/2$ żelki) niezgodna z ilością deklarowaną przez producenta ($800 \mu\text{g}/2$ żelki) na etykiecie, brak wskazania w oznakowaniu produktu określonego źródła roślinnego oleju wymienionego w wykazie składników („olej pochodzenia roślinnego”),
- suplement diety, preparat w płynie dla dorosłych - podana w oznakowaniu zawartość selenu ($66 \mu\text{g}/3$ łyżeczki (15ml)) była niezgodna z wynikiem badania laboratoryjnego ($172 \pm 38 \mu\text{g}/3$ łyżeczki (15ml)), stwierdzona w wyniku badań zawartość selenu wykraczała poza górny zakres tolerancji dotyczący suplementów żywnościowych, ponadto błędnie wyliczono % referencyjnej wartości spożycia witaminy B6 w przeliczeniu na zalecaną dzienną porcję,
- suplement diety – brak wskazania w wykazie składników nikotynamidu, którego obecność stwierdzono w badaniach laboratoryjnych, poprzedzenie wykazu składników określeniem "skład" zamiast "składniki", podanie składników -aminokwasów w języku angielskim, podanie nieczytelnej tabeli z informacją o wartościach odżywczych, użycie sformułowania "data ważności" zamiast "data minimalnej trwałości",
- suplement diety dla mężczyzn – stwierdzono obecność niedeklarowanej substancji syldenafilu, zakwestionowano również oznakowanie z uwagi na m.in.: stwierdzenie różnic w masie składników: podano „składniki w 1 tabletkce (411 mg)”, natomiast suma masy wszystkich zadeklarowanych na etykiecie składników wynosi 389 mg; wskazanie nieprawidłowej nazwy substancji przeciwbrylającej - stearynianu magnezu (E470b),

powinno być: sole magnezowe kwasów tłuszczowych, użycie nieprawidłowej nazwy funkcji technologicznej dwutlenku tytanu, tj. "środek barwiący", a powinno być "barwnik", zastosowanie określenia "dystrybutor" zamiast "importer" w adresie podmiotu wprowadzającego produkt na teren UE,

- mleko następne – brak wymienionej w tabeli wartości odżywczej zawartości fluorków, użycie nieprawidłowego sformułowania określającego referencyjną wartość spożycia witamin i składników mineralnych, niepoprawnie wyliczony % referencyjnej wartości spożycia dla witaminy B12, podanie w wykazie składników niepoprawnej nazwy zastosowanych witamin i składników mineralnych, podanie w oznakowaniu niezgodnego z aktualnie obowiązującymi przepisami określenia "środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego".

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi przekazał informacje w przedmiotowych sprawach właściwym terenowo PPIS nadzorującym podmioty odpowiedzialne. W 1 przypadku (w odniesieniu do suplementu diety dla mężczyzn) Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi zgłosił powiadomienie w ramach systemu RASFF.

Ponadto w 2022 r. w wytwórni suplementów diety do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę - kapsułki celulozowe, która została zakwestionowana ze względu na stwierdzoną obecność etylenotlenku w ilości 420 mg/kg. Wydano decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu ww. kapsułek zawierających ETO.

W 2023 roku do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 64 próbki środków spożywczych (w aptekach, sklepach i hurtowni farmaceutycznej), z czego:

- 29 próbek suplementów diety (zakwestionowano 6),
- 12 próbek mlek dla niemowląt (zakwestionowano 1),
- 21 próbek żywności uzupełniającej dla niemowląt,
- 2 próbki środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego.

Ogółem zakwestionowano 7 próbek (z tego 6 próbek suplementów diety i 1 próbkę żywności specjalnego przeznaczenia), tj.:

- suplement diety – stwierdzono przekroczenie NDP (0,1mg/kg) rtęci w ilości 0,17 mg/kg (protokół pobrania próbek żywności nr 169/HŻ/2023 z dnia 07.09.2023 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.862.2023 z dnia 18.09.2023 r.,
- suplement diety – stwierdzono przekroczenie NDP (0,1mg/kg) rtęci w ilości 0,44 mg/kg (protokół pobrania próbek żywności nr 169/HŻ/2023 z dnia 07.09.2023 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.862.2023 z dnia 18.09.2023 r.,
- suplement diety – stwierdzono przekroczenie NDP (0,1mg/kg) rtęci w ilości 0,16 mg/kg (protokół pobrania próbek żywności nr 170/HŻ/2023 z dnia 07.09.2023 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.863.2023 z dnia 18.09.2023 r.,
- suplement diety - zawartość składników mineralnych niezgodna z deklaracją producenta, zakwestionowano również znakowanie z uwagi na: użycie form chemicznych witamin i składników mineralnych, które nie są zamieszczone w obowiązujących przepisach prawa,
- suplement diety dla mężczyzn - stwierdzono obecność niedeklarowanej substancji syldenafilu, zakwestionowano również oznakowanie z uwagi m.in. na: stwierdzenie różnic w masie składników: podano „składniki w 1 tabletkę (411mg)”, natomiast ich suma wynosiła 383 mg; użycie nazwy substancji przeciwbrylającej - stearynian magnezu (E470b), zamiast sole magnezowe kwasów tłuszczowych, zastosowanie określenia "dystrybutor" zamiast "importer" w adresie podmiotu wprowadzającego produkt na teren Unii Europejskiej (Wieka Brytania),
- suplement diety – zakwestionowano znakowanie z uwagi na: umieszczenie na etykiecie oświadczeń zdrowotnych, które nie znajdują się na liście dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych, ani pozostających w procesie oceny na tzw. „liście pending”, umieszczenie na etykiecie oświadczeń zdrowotnych nieautoryzowanych,

- żywność specjalnego przeznaczenia – zakwestionowano oznakowanie z uwagi na m.in.: poprzedzenie wykazu składników określeniem „Skład” zamiast „Składniki”, zastosowanie w tabeli wartości odżywczej określenia „Białka” zamiast „Białko”, małą czytelność etykiety, błędy literowe i interpunkcyjne, zastosowanie w wykazie składników nieprawidłowych nazw substancji mineralnych/witamin.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi przekazał informacje w przedmiotowych sprawach właściwym terenowo PPIS nadzorującym podmioty odpowiedzialne. Ponadto w 4 przypadkach zgłosił powiadomienia w ramach systemu RASFF. Jednocześnie w 1 przypadku z uwagi na to, że podmiot odpowiedzialny zarejestrowany był w Czechach, brak było dystrybutora na terenie Polski, informację w sprawie przekazano do kancelarii prawnej reprezentującej przedsiębiorcę w Polsce. Przedsiębiorca zobowiązał się skorygować nieprawidłowości (dot. żywności specjalnego przeznaczenia).

Ponadto w wytwórni suplementów diety do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 1 próbkę dodatku do żywności - substancji dodatkowej będącej składnikiem suplementów diety (kwas L-askorbinowy E300) oraz w kierunku parametrów czystości (zawartości metali ciężkich). Próbkę nie kwestionowano.

W okresie od 01.01.2024 r. do 05.06.2024 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 41 próbek suplementów diety, 14 próbek żywności specjalnego przeznaczenia (żywność wzbogacana zaplanowana do poboru w sierpniu), zakwestionowano 2 próbki żywności specjalnego przeznaczenia:

- Mleko początkowe w proszku - zakwestionowano oznakowanie z uwagi na: - poprzedzenie wykazu składników określeniem „Skład” zamiast „Składniki”, zastosowanie w tabeli wartości odżywczej niezgodnego z przepisami prawa określenia dla składników produktu, stwierdzono błędy literowe, na etykiecie podano określenie "Żywność specjalnego przeznaczenia już od urodzenia", które jest niezgodne z definicją dla tej kategorii żywności.
- Kaszka mleczna - zakwestionowano oznakowanie z uwagi na: poprzedzenie wykazu składników określeniem „Skład” zamiast „Składniki”, w tabeli wartości odżywczej zastosowanie niezgodnego z przepisami określenia dla składników produktu, niepoprawne wyliczenie % RWS kwasu foliowego, zastosowanie niejasnych lub wprowadzających konsumenta w błąd sformułowań i zapisów, zastosowanie niezgodnego z aktualnie obowiązującymi przepisami określenia „Żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego”.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi z uwagi na to, że podmiot odpowiedzialny zarejestrowany był w Czechach, brak było dystrybutora na terenie Polski, przekazał informację o stwierdzonych nieprawidłowościach do kancelarii prawnej reprezentującej przedsiębiorcę w Polsce.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 111/HŻ/2022 z dnia 02.08.2022 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości rutyny, sprawozdania z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.528.2022 z dnia 22.08.2022 r oraz Nr WSSE.DLHŻ.9051.528.1.2022 z dnia 22.08.2022 r i ocenę jakości środka spożywczego Nr 93/HŻ/22 z dnia 25.08.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 149/HŻ/2023 z dnia 22.08.2023 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości witamin: C i B2 (ryboflawiny), składników mineralnych: wapnia, magnezu, żelaza, cynku, miedzi i selenu, sprawozdanie z badań Nr LZ/3545/N/2023 z dnia 26.09.2023 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 137/HŻ/23/EJ/AKS z dnia 29.09.2023 r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 188/HŻ/2023 z dnia 02.10.2023 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości kwasów tłuszczowych omega 3, sprawozdanie z badań Nr LZ/3838/N/2023 z dnia 09.11.2023 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 164/HŻ/23/EJ z dnia 22.11.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 235/HŻ/2023 z dnia 05.12.2023 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz mikrobiologii (pałeczki Salmonella, Listeria monocytogenes) sprawozdania z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.1355.2023 z dnia 08.12.2023 r. oraz Nr WSSE.DLHŻ.9051.1355.1.2023 z dnia 08.12.2023 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 176/HŻ/23/EJ z dnia 13.12.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 37/HŻ/2024 z dnia 09.04.2024 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 OL HŻ.101.2024 z dnia 15.04.2024 r. oraz Nr OL HŻ.101.1.2024 z dnia 15.04.2024 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 12/HŻ/24/AKS z dnia 17.04.2024 r.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika ONBŻŻ i PK PSSE w Łodzi w 2022 r., w 2023 r. oraz w okresie od 01.01.2024 r. do 05.06.2024 r. prowadzono również wzmożony nadzór nad przestrzeganiem wymagań w odniesieniu do sprzedaży internetowej suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia pod kątem zgodności z obowiązującym prawem żywnościowym w szczególności pod kątem obecności w ofertach sprzedaży produktów zawierających nieautoryzowane składniki stwarzające zagrożenie dla zdrowia człowieka oraz pod kątem prawidłowości prezentacji i reklamy.

W 2022 r. w powyższym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych, oceniając ogółem 20 produktów, stwierdzając nieprawidłowości w odniesieniu do 4 suplementów diety z uwagi na m.in.:

- brak powiadomienia GIS o wprowadzeniu po raz pierwszy do obrotu na terytorium RP,
- brak informacji wymaganych przy sprzedaży na odległość,
- podanie nieprawidłowej formy chemicznej dla witaminy C,
- brak nazwy kategorii dla zastosowanej substancji dodatkowej,
- zastosowanie w składzie produktu Rauwolfia serpentina, będącej źródłem johimbiny,
- obecność w składzie produktów niedozwolonych składników: 5-HTP i pieprzu metystynowego.

Z dokonanych czynności sporządzano protokoły oraz załączano do protokołu wydruki ze stron internetowych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami poinformowano właściwych terenowo PPIS nadzorujących podmioty odpowiedzialne.

W związku z poborem próbek suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia do badań laboratoryjnych lub oceny oznakowania, oceniono również treść prezentacji i reklamy zamieszczonej na stronach internetowych producentów przedmiotowych produktów. Oceniono treść prezentacji na 19 stronach internetowych, z czego w 5 przypadkach stwierdzono nieprawidłowości m.in.:

- zastosowanie oświadczenia zdrowotnego dotyczącego całego produktu a nie jego składników,
- zastosowanie oświadczeń zdrowotnych, które uzyskały status nieautoryzowanych,
- zastosowanie oświadczenia zdrowotnego, które nie znajduje się w wykazie oświadczeń zdrowotnych,

– błędy dotyczące zawartości witamin i składników mineralnych w przeliczeniu na % referencyjnej wartości spożycia oraz niezgodności w porównaniu z etykietą produktów. Z dokonanych czynności sporządzano adnotacje, do których załączano wydruki ze stron internetowych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami poinformowano właściwych terenowo PPIS nadzorujących podmioty odpowiedzialne.

W 2023 r. w powyższym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych, oceniając ogółem 68 produktów, stwierdzając nieprawidłowości w odniesieniu do 28 produktów (w tym 26 suplementów diety i 2 środków spożywczych ogólnego spożycia). Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to:

- przypisywanie produktom właściwości leczniczych,
- zamieszczenie oświadczeń zdrowotnych dotyczących całego produktu, a nie jego poszczególnych składników,
- zawartość w składzie produktu niedozwolonych składników: johimbiny, pieprzu metystynowego,
- zawartość w składzie produktu mononukleotydu nikotynoamidowego (NMN), dla którego brak jest danych potwierdzających historię stosowania,
- zawartość w składzie produktu *Artemisia absinthium* L.,
- brak informacji obowiązkowych przy sprzedaży na odległość.

Z dokonanych czynności sporządzano protokoły oraz załączano do protokołu wydruki ze stron internetowych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami poinformowano właściwych terenowo PPIS nadzorujących podmioty odpowiedzialne.

W związku z poborem próbek suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia do badań laboratoryjnych lub oceny znakowania oceniono również treści prezentacji i reklamy zamieszczone na stronach internetowych producentów przedmiotowych produktów. Oceniono 25 produktów, stwierdzając nieprawidłowości w odniesieniu do 4 produktów (w tym 3 suplementów diety i 1 produktu żywności specjalnego przeznaczenia). Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami były:

- zastosowanie: oświadczeń zdrowotnych dotyczących całego produktu, a nie poszczególnych jego składników, oświadczeń zdrowotnych, które nie znajdują się na liście dozwolonych oświadczeń zdrowotnych ani pozostających w ocenie na „liście pending”, oświadczeń zdrowotnych nieautoryzowanych, oświadczeń, które nie znajdują się w załączniku do rozporządzenia Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności (...), oświadczeń nieswoistych, którym nie towarzyszyły oświadczenia szczegółowe, odnoszące się do konkretnych składników suplementu diety
- podanie w tabeli wartości odżywczych niezgodnych z przepisami nazw zastosowanych składników
- wprowadzanie konsumenta w błąd co do składu produktów.

Z dokonanych czynności sporządzano adnotacje wraz z załączeniem wydruków stron internetowych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami poinformowano właściwych terenowo PPIS nadzorujących podmioty odpowiedzialne.

W okresie od 01.01.2024 r. do 05.06.2024 r. w powyższym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych, oceniając ogółem 22 produkty, stwierdzając nieprawidłowości w odniesieniu do 8 suplementów diety. Najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami były:

- wprowadzanie konsumenta w błąd z uwagi na zastosowanie w nazwie produktu zwrotu DETOX/libido,
- obecność w składzie produktu CBD, dla którego brak jest historii spożycia przez ludzi w krajach członkowskich UE przed 15.05. 1997 r.,

- zastosowanie oświadczenia zdrowotnego dot. produktu, a nie jego składników,
- przypisywanie środkowi spożywczemu właściwości leczniczych,
- brak informacji obowiązkowych wymaganych przy sprzedaży na odległość,
- brak informacji obowiązkowych wymaganych w związku z zastosowaniem oświadczeń zdrowotnych,
- brak wyróżnienia składników lub substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji.

Z dokonanych czynności sporządzano protokoły oraz załączano do protokołu wydruki ze stron internetowych. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami poinformowano właściwych terenowo PPIS nadzorujących podmioty odpowiedzialne.

Natomiast w odniesieniu do podmiotów znajdujących się pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi toczą się postępowania wyjaśniające i zostaną skierowane do ŁPWIS wnioski o nałożenie kary pieniężnej.

W związku z poborem próbek suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia do badań laboratoryjnych lub oceny oznakowania, oceniono również treści prezentacji i reklamy zamieszczone na stronach internetowych producenta/importera/dystrybutora oraz podmiotu, u którego produkt został pobrany. Oceniono treść prezentacji i reklamy na 14 stronach, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Wyrywkowo sprawdzono 5 protokołów kontroli sanitarnej/adnotacji sporządzanych z przeglądu stron internetowych przedsiębiorców wprowadzających do obrotu suplementy diety, wraz z załączonymi wydrukami, tj.:

- protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej z dnia 28.03.2024 r. Nr HŻ/278/17/24,
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej z dnia 13.07.2023 r. Nr HŻ/219/47/23,
- protokół kontroli sanitarnej z dnia 01.09.2022 r. Nr HŻ/2019/49/22,
- adnotacja z dnia 09.10.2023 r.,
- adnotacja z dnia 28.11.2023 r.

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/232/22/24 z dnia 16.02.2024 r. dot. apteki,
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/232/48/23 z dnia 06.07.2023 r. dot. apteki,
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/278/52/22 z dnia 14.11.2022 r. dot. Magazynu środków spożywczych,
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/219/56/22 z dnia 23.09.2022 r. dot. Magazynu środków spożywczych,
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/219/64/22 z dnia 21.10.2022 r. dot. Hurtowni farmaceutycznej.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi 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 4 próbki żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, które nie zostały zakwestionowane.

W 2023 r. pobrano 3 próbki żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, które nie zostały zakwestionowane.

W okresie od 01.01.2024 r. do 05.06.2024 r. pobrano 1 próbkę żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego – do dnia kontroli brak wyników badań.

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

- 1) protokół Nr 68/HŻ/2023 z dnia 09.05.2023 r. dot. próbki pobranej w wytwórni chrupek, ocena jakości środka spożywczego Nr 66/HŻ/23 z dnia 22.06.2023 r.,
- 2) protokół Nr 172/HŻ/2023 z dnia 07.09.2023 r. dot. próbki pobranej w hipermarkecie, ocena jakości środka spożywczego Nr 146/HŻ/23/EJ z dnia 13.10.2023 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 5 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 5 protokołów kontroli).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Terminowość rozpatrywania spraw, wniosków i skarg zgłaszanych do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach

- W 2022 r. do Oddziału BŻŻ i PK w Łodzi wpłynęło 206 interwencji, które dotyczyły m. in:
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych (w tym potraw w zakładach gastronomicznych) oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
 - niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładów produkcji żywności i obrotu żywnością, w tym wyposażenia i sprzętu (m.in. brak zapewnienia odpowiedniej wentylacji, brak zapewnienia ciepłej wody, brak dostępu do wody na stoisku z owocami i warzywami),

- nieprawidłowego sposobu postępowania z odpadami, braku porządku w otoczeniu zakładu oraz obecności w otoczeniu zakładu gołębi i szcurków,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu środków spożywczych, w tym potraw w żłobku, stołówce studenckiej i pracowniczej, posiłków z firmy cateringowej, posiłków w restauracji, zakładzie małej gastronomii oraz żywności z obiektów obrotu,
- obecności szkodników w pomieszczeniach zakładu (moli i myszy w sklepie), gołębi w pomieszczeniach magazynowych zakładu, owadów w sklepie i pizzerii,
- obecności szkodników w gotowych środkach spożywczych (moli i ich oprzędów w mące),
- obecności zwierząt domowych w pomieszczeniach sklepu (psy),
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (kawałek plastiku w cukierkach, piasek w koncentracie pomidorowym, uchwyt cenowy w roladkach biszkoptowych),
- obecności zanieczyszczeń biologicznych w środkach spożywczych (larwy owadów w wyrobach ciastkarskich, cukierkach, bakaliach, mandarynkach, larwy w serze pleśniowym, i łososiu),
- niewłaściwej higieny personelu i braku zapewnienia higieny sprzedaży (brak rękawiczek ochronnych i odzieży ochronnej u personelu),
- niewłaściwych praktyk stosowanych w zakładach produkcji i obrotu żywnością: przechowywanie i przetwarzanie przeterminowanej masy towarowej, „odświeżanie potraw”, rozmrażanie i ponowne zamrażanie lodów i chleba w sklepie, usuwanie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości z opakowań środków spożywczych,
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych, w tym nietrwałych mikrobiologicznie (brak urządzeń chłodniczych w ruchomym punkcie sprzedaży, niewłaściwa temperatura w urządzeniach chłodniczych, wyłączanie ww. urządzeń w ruchomym punkcie sprzedaży, przechowywanie pieczywa na zewnątrz sklepu, niewłaściwe ekspozowanie środków spożywczych w czekoladzie – w miejscach nasłonecznionych),
- przechowywania środków spożywczych bez zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi,
- nieprawidłowych procesów mycia i dezynfekcji sprzętu produkcyjnego i naczyń stołowych,
- braku zachowania zasad higieny podczas wydawania posiłków,
- niezachowania odpowiedniej temperatury podczas pakowania posiłków z firmy cateringowej, nieprawidłowego transportu ww. posiłków oraz braku zabezpieczenia ich przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi,
- nieprawidłowego sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, w tym dzieci w żłobku, klubie malucha oraz pacjentów w szpitalu (m.in. skład posiłków nie był zgodny z jadłospisem),
- rozdzielania posiłków w klubie malucha w niewłaściwych warunkach (porcjowanie posiłków w pomieszczeniu socjalnym, przechowywanie umytych naczyń stołowych na sali, w której odbywają się zajęcia),
- stosowania do produkcji potraw surowców o niewłaściwej jakości zdrowotnej i zmienionych cechach organoleptycznych,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych wycofanych uprzednio z obrotu,
- prowadzenia prac remontowych w trakcie trwania produkcji w zakładzie (pizzeria),
- stosowania do pakowania posiłków na wynos opakowań nie przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- sprzedaży posiłków przygotowywanych w mieszkaniu prywatnym,
- sprzedaży spirytusu niewiadomego pochodzenia,
- nieprawidłowości w prezentacji i reklamie produktów oferowanych do sprzedaży na stronie internetowej,
- wprowadzania do obrotu suplementu diety bez uprzedniego zgłoszenia w formie powiadomienia do GIS,

- nieprawidłowej informacji żywieniowej zamieszczonej na opakowaniach posiłków z firmy cateringowej (dieta pudełkowa),
- prowadzenia działalności bez uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu,
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych przy produkcji lub w obrocie środkami spożywczymi.

W 2023 r. wpłynęło 258 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 sprzętu (brak bieżącej wody w sklepie, brak ciepłej wody przy punktach wodnych, niesprawne i brudne urządzenia chłodnicze, brak zapewnienia odpowiedniej wentylacji, brudne kosze dla klientów),
- nieprawidłowego sposobu postępowania z odpadami (m.in. zużytym tłuszczem pochodzącym z obiektów gastronomicznych), braku czystości i porządku w otoczeniu zakładów oraz obecności szczurów i gołębi w otoczeniu zakładów,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłków w przedszkolu, domu dziennego pobytu, restauracji, zakładach małej gastronomii oraz środków spożywczych zakupionych w obiektach obrotu,
- obecności gryzoni w restauracji i klubokawiarni, gołębi w pomieszczeniach magazynowych, myszy, moli, mrówek w sklepach, prusaków w zakładzie cukierniczym, braku właściwego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników,
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (fragment farby, tynku oraz gwóźdź w posiłkach, kamień w pieczywie, włos w posiłku, ciało obce w plastrze miodu, opiłki żelaza w mięsie wieprzowym, fragment drutu w kebabie, fragment metalowego druciaka w surówce, fragment szkła w kluskach śląskich, surówce, deserze, magnes pochodzący z urządzenia w sałatce),
- obecności zanieczyszczeń biologicznych w środkach spożywczych (szkodniki w pomarańczach, larwy owadów w wyrobach cukierniczych i cukierkach, mucha w pączku, larwy w mięsie z piersi kurczaka i w pieczonym mięsie, mole w chrupkach i ryżu, muszki owocówki w kanapce, larwy w gotowych posiłkach),
- obecności zwierząt domowych w pomieszczeniach sklepu (psy),
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych, w tym nietrwałych mikrobiologicznie (przechowywanie gotowych surówek i lodów w nieodpowiedniej temperaturze, przechowywanie środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie poza urządzeniem chłodniczym, brak zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi),
- nieprawidłowych warunków transportu środków spożywczych (transport żywności w nieodpowiedniej temperaturze oraz razem z produktami chemii gospodarczej),
- braku zachowania zasad higieny podczas sprzedaży żywności (brak rękawiczek ochronnych i odzieży ochronnej u personelu),
- niewłaściwych praktyk stosowanych w zakładach produkcji i obrotu żywnością: „odświeżanie potraw”, rozmrażanie i ponowne zamrażanie lodów w sklepie, zaklejanie/usuwanie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości z opakowań środków spożywczych,
- nieprawidłowego sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, w tym dzieci w żłobku i przedszkolu, pacjentów w szpitalu, pensjonariuszy w domu pomocy społecznej (m.in. posiłki nie były dostosowane do danej grupy wiekowej dzieci - były ciężkostrawne, temperatura wydawanych potraw była zbyt niska, skład posiłków nie był zgodny z jadłospisem, dzieci spożywały posiłki w pomieszczeniu nie przeznaczonym do tego celu),
- stosowania do produkcji potraw surowców o zmienionych cechach organoleptycznych (m.in. zjełczałego tłuszczu),

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych bez oznakowania (m.in. jaj) oraz nieprawidłowego oznakowania środków spożywczych (m.in. suplementów diety) i wyrobów ceramicznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością,
- nieprawidłowej prezentacji suplementu diety na stronie internetowej,
- wystąpienia objawów reakcji alergicznej po spożyciu lizaka zakupionego w sklepie,
- wprowadzania do obrotu niewłaściwej jakości noży, z łuszczącą się farbą,
- prowadzenia działalności bez uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu oraz w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych w obrocie środkami spożywczymi.

W okresie 01.01.2024 r. – 05.06.2024 r. zarejestrowano 114 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,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu potraw w przedszkolu, stołówce pracowniczej, restauracji, punktach małej gastronomii oraz żywności zakupionej w obiektach obrotu,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu i jego wyposażenia (np. brak zapewnienia warunków chłodniczych na hali, gdzie przechowywane były środki spożywcze łatwopsujące się, brak dostępu do bieżącej wody),
- nieprawidłowego postępowania z odpadami (przepełnione kosze na odpady),
- braku zachowania zasad higieny podczas sprzedaży żywności (brak odzieży ochronnej i rękawiczek ochronnych u personelu),
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (fragment drutu w ciastku, fragment folii oraz odłamki szkła w mięsie mielonym, fragment plastiku w pierożkach, fragment szkła w tortilli),
- obecności szkodników i ich śladów na terenie zakładu (gryzonie na sali konsumpcyjnej w restauracji, na sali sprzedaży w sklepie, w pomieszczeniach pubu, w rozdzielni posiłków w szpitalu i w pomieszczeniach zakładu cukierniczego, mole na sali sprzedaży w sklepie),
- braku właściwego zabezpieczenia zakładu przed dostępem gołębi,
- obecności larwy w kielbasie,
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (biała, proszkowa substancja w hot-dogu),
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych, w tym nietrwałych mikrobiologicznie (nabiał przechowywany poza sklepem, mięso w lokalu gastronomicznym przechowywane na podłodze),
- braku zachowania segregacji surowego mięsa i wyrobów gotowych (wędlin) w urządzeniu chłodniczym,
- niewłaściwych praktyk stosowanych w zakładach produkcji i obrotu żywnością (rozmrzanie i ponowne zamrażanie żywności),
- stosowania do produkcji potraw surowców o zmienionych cechach organoleptycznych,
- nieprawidłowych procesów mycia i dezynfekcji naczyń stołowych w przedszkolu,
- sprzedaży produktów bez oznakowania,
- braku udostępnienia informacji dla konsumentów dotyczącej składników, w tym powodujących alergię lub reakcje nietolerancji,
- nieprawidłowego sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, w tym dzieci w przedszkolu oraz pacjentów w szpitalu (m.in. skład posiłków nie był zgodny z jadłospisem),
- obecności osób postronnych w części produkcyjnej lokalu gastronomicznego,
- wystąpienia niepożądanych objawów (tj. ból głowy, wzrost ciśnienia tętniczego) po spożyciu suplementu diety,
- wystąpienia objawów reakcji alergicznej po spożyciu żelek zakupionych w sklepie,

- niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności pochodzącej z Ukrainy,
- prowadzenia działalności bez uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych w obrocie środkami spożywczymi.

Wyrywkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia 6 interwencji dot.:

- niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności (obecność pleśni) dostarczanej w ramach diety pudełkowej, wyprodukowanej przez zakład cateringowy,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia (m.in. mięso, wędliny, nabiał) w sklepie,
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń zakładu i sprzętu oraz braku zachowania higieny przez personel podczas produkcji potraw w zakładzie cateringowym,
- wprowadzania do obrotu ciast o zmienionych cechach organoleptycznych w ciastkarni,
- nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych w urządzeniach zamrażalniczych w sklepie tj. niezgodnie z deklaracją producentów,
- wprowadzania do obrotu jaj z chowu ściółkowego o zmienionych cechach organoleptycznych w sklepie.

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

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

W Oddziale BŻŻ i PK prowadzony jest rejestr powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych w ramach funkcjonowania systemu RASFF, na bieżąco uaktualniany.

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

W 2022 r.

- papryka kiszona – zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości chlorpiryfosu ($0,040 \pm 0,020$ mg/kg) - powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi z dnia 24.05.2022 r. przekazane przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych,
- szklanki (utrzymujące temperaturę) – zakwestionowane ze względu na zgłoszone przypadki pęknięć szkła - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2022.0770 przekazane przez SCP Niemiec (iRASFF 530781),

- suplementy diety – zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie niedozwolonego składnika żywności – alfa glicerylofosforylocholin (GPC) - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2022.5067 (iRASFF 567729) przekazane przez SCP Szwecji,
- herbatka owocowa z ekstraktem z owoców po 8 miesiącu – zakwestionowana ze względu na stwierdzenie ciała obcego niespecyficznego dla produktu - powiadomienie alarmowe nr 2022.18 przekazane przez Lubuskiego PWIS.

W 2023 r.

- popcorn ziarno - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie wysokiego poziomu alkaloidów tropanowych - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 1.2023 z dnia 04.01.2023 r. przekazane przez Małopolskiego PWIS,
- pistacje łuskane – zakwestionowane ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP aflatoksyny B1 ($16 \pm 6 \mu\text{g/kg}$) oraz sumy aflatoksyn ($18 \pm 6 \mu\text{g/kg}$) – powiadomienie alarmowe nr 2023.0629 (iRASFF 592913) zgłoszone przez SCP Niderlandów,
- suplementy diety, zawierające w swoim składzie nieautoryzowany składnik nowej żywności CBD – kannabidiol - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 29.05.2023 r. (iRASFF 613267) zgłoszone przez Podkarpackiego PWIS,
- parówki z szynki - zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie niezadeklarowanej substancji alergennej (białka soi) - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 02.10.2023 r. (iRASFF 636015) zgłoszone przez Podlaskiego PWIS.

W okresie od 01.01.2024 r. do 05.06.2024 r.

- chipsy warzywne mix, Bezglutenowe – zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie akryloamidu na poziomie $> 5000 \mu\text{g/kg}$ - powiadomienie alarmowe nr 2023.8947 (iRASFF 654147) zgłoszone przez Małopolskiego PWIS,
- herbatka owocowo-ziółowa z rumiankiem - zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP ołowiu ($0,70 \pm 0,14 \text{ mg/kg}$) - powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi (iRASFF 655895) zgłoszone przez Lubuskiego PWIS,
- pieprz syczański - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie węglowodorów aromatycznych olejów mineralnych (MOAH) oraz przekroczenia NDP pozostałości pestycydów – powiadomienie alarmowe nr 2024.2707 (iRASFF #675848) zgłoszone przez SCP Niderlandów,
- krakersy orkiszowe á 200 g, do produkcji, których użyto mieszanek piekarniczą, zawierającą drożdże z wykrytym niezadeklarowanym białkiem mleka – powiadomienie alarmowe nr 2024.3091 (iRASFF #678448) zgłoszone przez SCP Estonii.

U odbiorców zakwestionowanego produktu, który został objęty powiadomieniem RASFF, przeprowadzono niezwłocznie działania kontrolne w celu ustalenia czy znajduje się on w obrocie handlowym. W przypadku stwierdzenia w sprzedaży zakwestionowanych produktów podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami.

W centrach dystrybucyjnych oraz magazynach hurtowych, prowadzących dalszą dystrybucję zakwestionowanego produktu, ustalono listę odbiorców niebezpiecznego środka spożywczego i sprawdzono, czy przedmiotowy produkt znajduje się w obrocie w obiektach wskazanych przez przedsiębiorcę.

Monitorowano również sposób postępowania z wycofaną masą towarową.

Informacje o wynikach przeprowadzonego postępowania przekazywano do WSSE w Łodzi.

Podejmowane działania były zgodne z obowiązującą 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 Łodzi i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Łodzi

W 2022 r., 2023 r. oraz w okresie od 01.01.2024 r. do 05.06.2024 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 Łodzi a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Łodzi na obszarze miasta Łodzi i powiatu łódzkiego wschodniego.

Pod wspólnym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej w Łodzi znajdują się 32 zakłady, natomiast w powiecie łódzkim wschodnim 8 zakładów.

W 2022 r. zgodnie z harmonogramem wspólnych kontroli przeprowadzono 5 kontroli: 3 - w sklepach zajmujących się m. in. produkcją wyrobów garmażeryjnych, 1 – w hurtowni zajmującej się m. in. składowaniem produktów pochodzenia zwierzęcego oraz 1 - w zakładzie produkującym wyroby garmażeryjne. W trakcie kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2022 r. przeprowadzono 1 wspólną kontrolę sanitarną interwencyjną dot. niehumanitarnego przetrzymywania karpia w sklepie rybnym na targowisku. W dniu kontroli nie stwierdzono w sprzedaży śniętych ryb. Przedstawiciele Inspekcji Weterynaryjnej w Łodzi zgodnie z kompetencjami przeprowadzili czynności kontrolne związane z ogłuszaniem / uśmiercaniem ryb. Natomiast przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi skontrolowali stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu znajdującego się na wyposażeniu sklepu. Skontrolowano także dokumentację, w tym faktury zakupu ryb. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2022 r. wysłano 7 zawiadomień do właściwych terenowo Powiatowych Lekarzy Weterynarii z uwagi na stwierdzenie zanieczyszczeń mikrobiologicznych w badanych próbkach żywności pochodzenia zwierzęcego.

W 2023 r. zgodnie z harmonogramem wspólnych kontroli przeprowadzono: 3 kontrole w sklepach zajmujących się m.in. produkcją wyrobów garmażeryjnych, 5 - w zakładach produkujących wyroby garmażeryjne oraz 1 - w przetwórni owocowo-warzywnej zajmującej się m.in. składowaniem produktów pochodzenia zwierzęcego. W trakcie kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

Nie przeprowadzono wspólnych kontroli interwencyjnych.

W 2023 r. wysłano 6 zawiadomień do właściwych terenowo Powiatowych Lekarzy Weterynarii z uwagi na stwierdzenie zanieczyszczeń mikrobiologicznych w badanych próbkach żywności pochodzenia zwierzęcego oraz ze względu na stwierdzenie nieprawidłowości w znakowaniu tych produktów.

W okresie od 01.01.2024 r. do 05.06.2024 r. przeprowadzono 3 kontrole w hurtowniach zajmujących się m. in. składowaniem produktów pochodzenia zwierzęcego, znajdujących się pod wspólnym nadzorem IW i PIS. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ww. okresie wysłano 2 zawiadomienia do właściwych terenowo Powiatowych Lekarzy Weterynarii z uwagi na stwierdzenie nieprawidłowości w znakowaniu produktów pochodzenia zwierzęcego.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Szkolenia pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności (zewnętrzne i wewnętrzne).

W 2022 r. pracownicy PSSE w Łodzi przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 9 szkoleniach zewnętrznych: 7 szkoleniach zorganizowanych przez WSSE w Łodzi, 1 szkoleniu on-line zorganizowanym przez Izbę Administracji Skarbowej w Szczecinie oraz 1 szkoleniu zorganizowanym przez Komisję Europejską w ramach inicjatywy „Better training for safer food”, po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

Ponadto pracownicy uczestniczyli w 1 szkoleniu wewnętrznym dotyczącym materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2023 r. pracownicy PSSE w Łodzi przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 13 szkoleniach zewnętrznych: 6 szkoleniach zorganizowanych przez WSSE w Łodzi, 4 szkoleniach on-line zorganizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny, 1 warsztatach zorganizowanych przez Wojskowy Instytut Higieny i Epidemiologii im. Gen. Karola Kaczkowskiego w Warszawie przy współuczestnictwie Głównego Inspektoratu Sanitarnego, 1 szkoleniu on-line zorganizowanym przez NIZP PZH-PIB oraz 1 szkoleniu zorganizowanym przez Komisję Europejską w ramach inicjatywy „Better training for safer food”. Po ww. szkoleniach przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

Ponadto pracownicy uczestniczyli w 2 szkoleniach wewnętrznych dotyczących znakowania żywności, oświadczeń zdrowotnych i żywieniowych oraz postępowania w przypadku podejrzenia zbiorowego zatrucia pokarmowego.

W okresie od 01.01.2024 r. do 05.06.2024 r. pracownicy PSSE w Łodzi przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 1 szkoleniu zewnętrznym zorganizowanym przez WSSE w Łodzi, po którym przeprowadzono szkolenie kaskadowe.

Ponadto w powyższym okresie czasu pracownicy uczestniczyli w 1 szkoleniu wewnętrznym dotyczącym produkcji pierwotnej oraz 1 szkoleniu prowadzonym przez radcę prawnego dotyczącym prowadzenia postępowań administracyjnych zgodnie z KPA.

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 30.06.2022 r. przez WSSE w Łodzi nt.:
 - 1) Omówienie bieżących tematów dotyczących nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia.
 - 2) Analiza przypadków zgłoszonych do RASFF.
 - 3) Realizacja planu pobierania próbek – wybrane zagadnienie.
 - 4) Aktualizacja najważniejszych informacji dot. znakowania i alergenów.
 - 5) Suplementy diety – praktyczne aspekty.
 - 6) Omówienie przykładów niewłaściwego postępowania organów w sprawach objętych decyzjami administracyjnymi PWIS.
 - 7) Wymagania higieniczne -aktualne problemy i wytyczne do kontroli.
 - 8) Graniczne kontrole sanitarne - aktualne problemy.

- Szkolenie zewnętrzne przeprowadzone w dniu 21.12.2023 r. przez WSSE w Łodzi nt.:
 - 1) Przypomnienie zasad przeprowadzania kontroli granicznej na podstawie przepisów unijnych.
 - 2) Zakładanie konta w systemie TRACES-NT, omówienie interfejsu TRACES-NT, zatwierdzanie funkcji podmiotów oraz użytkowników w systemie.
 - 3) Wyszukiwanie dokumentów CHED-D, sposób wypełniania dokumentu CHED-D, składanie wniosku przez podmiot, funkcja Qlikview.

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 Nadzoru Higieny Komunalnej i Oddział Nadzoru Higieny Pracy nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na szkodliwe czynniki chemiczne, w tym rakotwórcze lub mutagenne, biologiczne i inne (pyły, czynniki fizyczne) występujące w środowisku pracy, postępowań w sprawach chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do jej stwierdzenia, nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej w zakresie postępowania z odpadami, w tym odpadami medycznymi oraz postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, postępowań administracyjnych dotyczących ekshumacji zwłok/ szczątków ludzkich oraz rozpatrywania interwencji od mieszkańców powiatu.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację dotyczącą higieny komunalnej i higieny pracy obejmującą okres od 01.01.2023 r. do 30.04.2024 r.

W zakresie nadzoru higieny komunalnej:

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej w zakresie postępowania z odpadami, w tym z odpadami medycznymi oraz postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.

Kontrola obiektów użyteczności publicznej odbywa się zgodnie z harmonogramem kontroli obiektów użyteczności publicznej zatwierdzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi oraz ŁPWIS. Ponadto Oddział Nadzoru Higieny Komunalnej PSSE w Łodzi prowadzi rejestr przeprowadzonych kontroli oraz harmonogram przeprowadzonych kontroli poza planem. W 2023 r. przeprowadzono 2221 kontroli.

Wszystkie przeprowadzone kontrole zakończyły się sporządzeniem protokołu z kontroli oraz wypełnieniem właściwych załączników. Realizacja zaleceń pokontrolnych sprawdzana jest na bieżąco.

W ramach oceny prowadzonego przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi bieżącego nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej, w tym nad postępowaniem z odpadami oraz postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi dokonano przeglądu dokumentacji następujących obiektów:

1. Szpital Instytut Centrum Zdrowia Matki Polki w Łodzi,
2. Zakład pogrzebowy w Łodzi.

1. Szpital Instytut Centrum Zdrowia Matki Polki w Łodzi

Obiekt został skontrolowany przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w dniu 28.07.2023 r. – nr protokołu Ep/252/61/23 oraz załączniki F/1/HK i F/6/HK. Przedmiotem zakresu kontroli była gospodarka odpadami powstającymi na terenie Szpitala. Z protokołu kontroli wynika, iż podmiot posiadał opracowaną instrukcję postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Zachowana była właściwa segregacja odpadów z zachowaniem odpowiednich kolorów worków do zbiórki odpadów. Obiekt zarejestrowany jest w systemie BDO. Odpady medyczne gromadzone były w magazynie odpadów medycznych oznakowanym właściwym piktogramem i napisem „chłodnia”. Magazyn wyposażony był w agregat chłodniczy, wpust w podłodze do kanalizacji. Powierzchnie ścian w magazynie odpadów medycznych nie były łatwozmywalne (pokryte styropianem i tynkiem), miejscami na wysokości pokryw pojemników znajdowały się ubytki w ścianach - widoczny styropian. Ponadto na ścianach i suficie widoczne były: łuszcząca farba oraz ciemno szare zacieki. Odpady medyczne gromadzone w oznakowanych plastikowych pojemnikach z pokrywami oddzielnymi

dla odpadów: 18 01 09, 18 01 04 - worki niebieskie; 18 01 08*, 18 01 06* - worki żółte; 18 01 03*, 18 01 02* - worki czerwone. Przy magazynie odpadów medycznych wydzielono pomieszczenie mycia pojemników na odpady i wózków do transportu odpadów. Ściany i podłoga w pomieszczeniu były zniszczone (miejscami popękana glazura i terakota z ubytkami oraz łuszcząca farba). Odpady medyczne odbiera zgodnie z umową firma ECO-ABC Sp. z o.o. w Bełchatowie, odpady komunalne firma REMONDIS Sp. z o.o. w Łodzi. Z miejsca powstawania do miejsca gromadzenia odpady transportowane wózkami platformowymi przeznaczonymi do transportu wewnętrznego odpadów.

W dniu 09.08.2023 r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi przeprowadzili rozmowę telefoniczną (*adnotacja w aktach sprawy*) z przedstawicielami WIOŚ, która przeprowadzała kontrolę odpadów medycznych w Szpitalu, podczas której otrzymano informację, że WIOŚ nie będzie wszczynał postępowania administracyjnego z powodu stwierdzonych nieprawidłowości opisanych w *protokole nr WIOS-LODZ 212/2023*. Zobowiązano Dyrektora Szpitala do udzielenia informacji na piśmie w jakim okresie doprowadzą powierzchnię magazynu odpadów medycznych do właściwego stanu technicznego.

Nie nałożono w związku z kontrolą mandatu karnego ani grzywny. Na podstawie przepisów zgodnie z którymi WIOŚ prowadzi czynności kontrolne nakładane są kary na zbierających odpady, nie zaś na wytwórcę.

W dniu 14.09.2023 r. przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi przeprowadzili rozmowę telefoniczną (*adnotacja w aktach sprawy*) z pełnomocnikiem dyrektora zarządzania infrastrukturą i uzyskano informację o podpisaniu przez ICZMP umowy z Narodowym Funduszem Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej na dofinansowanie projektu "Poprawa efektywności energetycznej budynków ICZMP w Łodzi wraz z budową instalacji odnawialnych źródeł energii."

Z pozyskanych funduszy wykonane zostaną m.in. prace remontowe chłodni odpadów medycznych.

W dniu 28.12.2023 r. przeprowadzono rekontrolę – *nr protokołu HK/161/84/23*, której zakres obejmował sprawdzenie wykonania zaleceń pokontrolnych i podjętych działań w celu usunięcia nieprawidłowości z zakresu higieny komunalnej opisanych w *protokole kontroli nr Ep/252/61/23*. Kontrola wykazała wykonanie decyzji Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego z dnia 28.12.2022 r. nr PPIS.HK.454.24.2017.6.AŚ. Prace w ramach uzyskanych funduszy z projektu mają zostać zrealizowane do końca 2024 r. Ponadto we własnym zakresie ICZMP w Łodzi przeprowadzi odświeżenie powłoki malarskiej w pomieszczeniu magazynowania odpadów medycznych (malowanie ścian, sufitu i drzwi) farbą zmywalną, odporną na działanie wilgoci

Kontrolę ww. obiektu zaplanowano w harmonogramie kontroli na miesiąc lipiec 2024 r.

2. Zakład pogrzebowy w Łodzi.

Obiekt został skontrolowany przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w dniu 13.12.2023 r. - *nr protokołu kontroli HK/288/92/23*. Przedmiotowym zakresem kontroli była gospodarka odpadami, postępowanie ze zwłokami, stan sanitarno-porządkowy i techniczny pomieszczeń obiektu, prosektorium, krematorium, stosowane środki i preparaty dezynfekcyjne oraz zabezpieczenie p/epidemiczne.

Nieprawidłowości ww. zakresie nie stwierdzono.

Z protokołu kontroli wynika, że obiekt posiada budynek krematorium, budynek prosektorium i budynek biurowy.

W skład krematorium wchodziły następujące pomieszczenia: hol z szatnią, poczekalnia dla klientów, biuro obsługi klienta, 2 toalety damsko – męskie, sala pożegnań przed kremacją, pomieszczenie przyjmowania zwłok do kremacji, chłodnię na przechowywanie zwłok (w dniu kontroli w chłodni stwierdzono prawidłową temperaturę), pomieszczenie piecowni –

trzy piece do kremacji i dwa urządzenia do obróbki prochów osób zmarłych, sala do identyfikacji zwłok, pomieszczenie biurowe i socjalne dla pracowników, pomieszczenie gospodarcze, pomieszczenie magazynowe oraz pomieszczenie dla kierowców firm zewnętrznych.

Budynek prosektorium obejmował: pomieszczenie przyjęcia i wydawania zwłok osób zmarłych, chłodnię na przechowywanie 50 ciał osób zmarłych, w tym osób zmarłych w SP ZOZ Uniwersyteckim Szpitalu Klinicznym im. Weteranów Wojskowej Akademii Medycznej Uniwersytetu Medycznego w Łodzi – Centralnym Szpitalu Weteranów, WSS im. M. Pirogowa w Łodzi (w dniu kontroli w chłodni stwierdzono prawidłową temperaturę tj. 3,1 °C), chłodnia wykorzystywana jako magazyn odpadów niebezpiecznych powstających w trakcie postępowania ze zwłokami, pomieszczenie do przygotowywania osób zmarłych, pomieszczenie biurowe, natrysk dla pracowników, pomieszczenie magazynowe na środki czystościowe i dezynfekcyjne.

Obiekt posiadał pomieszczenie sali sekcyjnej w budynku prosektorium, jednakże nie były wykonywane sekcje zwłok, jedynie balsamowanie ciał przeprowadzane przez firmę zewnętrzną oraz szkolenia z kosmetyki pośmiertnej organizowane przez firmy zewnętrzne.

Zakład pogrzebowy posiadał podpisaną umowę na odbiór odpadów komunalnych segregowanych z firmą Miejskie Przedsiębiorstwo Oczyszczania – Łódź Sp. z o.o. ul. Tokarzewskiego 2 w Łodzi. Natomiast na odbiór odpadów niebezpiecznych posiadał podpisaną umowę z firmą ECO-ABC Sp. z o.o. ul. Przemysłowa 7 w Bełchatowie.

Nieczystości płynne, pochodzące z pomieszczeń po przeprowadzonej balsamacji zwłok, myciu, ubieraniu dezynfekowano podchlorynem sodu.

Kontrolą objęto również samochody służące do transportu zwłok i szczątków ludzkich (do transportu zwłok przeznaczono 9 samochodów, w tym jeden wyłączony z użytkowania ze względu na awarię).

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

Obiekt został zaplanowany do kontroli w miesiącu sierpniu 2024 r.

Nadzór Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi nad obiektami użyteczności publicznej m.in. w zakresie postępowania z odpadami, w tym z odpadami medycznymi oraz postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi prowadzony był prawidłowo.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego postępowania administracyjnego dotyczącego ekshumacji zwłok/ szczątków ludzkich.

W okresie objętym kontrolą Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi wydał 207 decyzji administracyjnych dotyczących wydania zezwolenia na przeprowadzenie ekshumacji zwłok/ szczątków ludzkich oraz 3 decyzje wstrzymujące wykonanie ekshumacji. Oddział Nadzoru Higieny Komunalnej PSSE w Łodzi prowadzi rejestr wydanych decyzji administracyjnych oraz decyzji płatniczych.

Ocenie poddano dokumentację dotyczącą jednej ekshumacji: złożony wniosek wraz załącznikami, wszczęcie postępowania administracyjnego, decyzje administracyjną, protokół z kontroli ekshumacji.

Zgodę na ekshumację Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi wydał w drodze decyzji administracyjnej, w której zobowiązał stronę postępowania administracyjnego do poinformowania o dacie przeprowadzenia ekshumacji. Termin ekshumacji był zgodny z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2021 r. w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (Dz. U. z 2001 r. poz. 1783) tj. od 16 października do 15 kwietnia.

Ocenę postępowania w sprawie ekshumacji dokonano w oparciu o zgromadzoną w sprawie dokumentację.

W związku ze złożonym w dniu 11.11.2023 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi wnioskiem o wydanie zezwolenia na ekshumację zwłok/ szczątków ludzkich pochowanych na Cmentarzu Rzymskokatolickim pw. Św. Antoniego ul. Solec 11 w Łodzi i przeniesieniu ich do grobu rodzinnego znajdującego się na Cmentarzu Starofarnym w Bydgoszczy ul. Grunwaldzka 15.

Wniosek złożyła córka zmarłej.

Do wniosku załączono: akt zgon, zgody zarządców cmentarzy, oświadczenia i pełnomocnictwa osób uprawnionych do ekshumacji i pochowania zwłok.

Decyzja z dnia 14.11.2023 r. nr 185/E/HK/23PPIS znak: PPIS.HK.N.9022.185.3.DE.2023.DN w Łodzi wyraził zgodę na przeprowadzenie ekshumacji (*decyzję doręczono stronie za zwrotnym potwierdzeniem odbioru*).

Ekshumację przeprowadzili w dniu 11.12.2023 r. pracownicy Cmentarza Rzymskokatolickiego w Łodzi z udziałem przedstawiciela Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi (*protokół z kontroli nr HK/120/236/23 z dnia 11.12.2023 r.*). Nieprawidłowości nie stwierdzono. Postępowanie odwoławcze nie było prowadzone. Nadzór Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w przedmiotowym zakresie prowadzony był prawidłowo.

- W zakresie oceny rozpatrywanych interwencji od mieszkańców powiatu.

W 2023 r. do Oddziału Nadzoru Higieny Komunalnej PSSE w Łodzi wpłynęło 427 interwencji (z czego 230 uznano za zasadne), natomiast w 2024 r. (do 30.04.2024 r.) – 143 interwencje (60 uznano za zasadne), które dotyczyły m.in. złego stanu higieniczno-sanitarnego posesji, złego stanu higieniczno-sanitarnego klatki schodowej, strychu oraz obecności gołębi, występowania na posesji bądź w lokalach mieszkalnych gryzoni (szczurów) lub insektów (pluskiew), nieprawidłowej dezynfekcji sprzętu i powierzchni w gabinecie kosmetycznym, złego stanu higieniczno-sanitarnego. Interwencje, których przedmiot nie obejmował kompetencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej przekazano do właściwych organów.

W ramach oceny rozpatrywanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi interwencji zgłoszonych przez mieszkańców powiatu sprawdzono dokumentację 3 spraw:

- **Interwencja zgłoszona przez mieszkańca Łodzi w sprawie złego stanu sanitarno-higienicznego w gabinecie kosmetycznym w Łodzi (podejrzenie braku dezynfekcji i sterylizacji narzędzi wielorazowego użycia).**

W toku kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 22.04.2024 r. (*nr protokołu HK/309/07/24*) przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi stwierdzono:

- gabinet kosmetyczny utrzymany brudno, zniszczone meble, posadzka typu wykładzina PCV z dużymi ubytkami, brak dezynfekcji narzędzi oraz powierzchni w zakładzie, brak procedur stosowanych w gabinecie, brak wydzielonej części socjalnej, brak rozdzielności odzieży wierzchniej od roboczej, wszystkie sprzęty na wyposażeniu gabinetu utrzymane brudno;
- pakiety sterylizacyjne po terminie ważności, bez wskaźników kontroli chemicznej procesu sterylizacji, brak rejestru przeprowadzanych cykli sterylizacji, brak dokumentów potwierdzających przeprowadzenie regularnych badań Sporal A, brak wanienki do dezynfekcji narzędzi wielorazowych, brak apteczki pierwszej pomocy;
- kosmetyki utrzymane brudno, duża ilość kurzu/ pyłu na wszystkich kosmetykach, posklejane opakowania od lakierów do paznokci, wylane lakiery, ozdoby do paznokci porzucane,
- odpady komunalne wrzucane bezpośrednio do szuflady pod zlewem;
- przy zlewie brak mydła, ręczników jednorazowego użytku, środka dezynfekcyjnego;

- pod stanowiskiem roboczym brudne narzędzia kosmetyczne wielorazowego użytku (cząłki bez pakietów sterylizacyjnych) – co wskazuje, że na stanowiskach pracy wśród narzędzi kosmetycznych przygotowanych do użytku do kolejnych usług znajdowały się niewysterylizowane narzędzia;
- brak właściwych procedur zapewniających ochronę przed zakażeniami oraz chorobami zakaźnymi, w szczególności procedury postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku.

Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole kontroli nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł.

W wyniku przeprowadzonej kontroli zostało wszczęte postępowanie o czym strona została powiadomiona zawiadomieniem z dnia 22.04.2024 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi decyzją nr 54/O/HK/24 z dnia 22.04.2024 r. nakazał unieruchomienie ww. działalności kosmetycznej w Łodzi. Na podstawie art. 27 ust. 2 ustawy z dnia 14.03.1985 r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* niniejsza decyzja podlegała natychmiastowemu wykonaniu do czasu protokolarnego potwierdzenia usunięcia stwierdzonych uchybień. Ponowne uruchomienie przedmiotowej działalności jest możliwe pod warunkiem doprowadzenia do właściwego stanu sanitarno- higienicznego obiektu i potwierdzenie tego protokołem kontroli sprawdzającej. Sprawa pozostaje w toku.

Do osoby interweniującej i ŁPWIS wystosowano pisma informujące o wynikach przeprowadzonej kontroli.

- Interwencja zgłoszona przez mieszkankę Łodzi w sprawie złego stanu sanitarno- higienicznego, uciążliwości zapachowych i zbieractwa w lokalu w Łodzi.

W toku kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 12.03.2024 r. (*nr protokołu HK/318/52/24*) przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi stwierdzono, iż mieszkanie nie nosi znamion zbieractwa, nie jest zagrażone. Szlaki komunikacyjne nieutrudnione. W dniu kontroli nie zaobserwowano insektów żywych lub martwych. Dostęp do bieżącej wody, kanalizacja sprawna. W mieszkaniu i przed wejściem do niego wyczuwalny był nieprzyjemny zapach moczu i długotrwałego braku sprzątanania. Wydano zalecenie przeprowadzenia zabiegów deodoryzacji w ww. mieszkaniu w terminie do 15.04.2024 r. Wystosowano stosowne pisma informujące o wynikach przeprowadzonej kontroli: do osoby interweniującej i ŁPWIS.

W dniu 16.04.2024 r. przeprowadzono rekontrolę – *nr protokołu HK/318/86/24*, której celem było sprawdzenie wykonania zaleceń pokontrolnych i podjętych działań w celu usunięcia nieprawidłowości z zakresu higieny komunalnej opisanych w *protokole kontroli nr HK/318/52/24*. W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono, iż zalecenia zostały wykonane: z mieszkania zostały usunięte meble będące przyczyną nieprzyjemnego zapachu, zaś lokal został poddany ozonowaniu. Sprawa została zakończona.

- Interwencja zgłoszona przez mieszkankę Łodzi w sprawie złego stanu sanitarno- higienicznego związanego z zagnieżdżaniem się gołębi w klatce kamienicy w Łodzi.

W toku kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 18.07.2023 r. (*nr protokołu HK/317/115/23*) przez przedstawicieli Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi stwierdzono: okna z ubytkami na każdym piętrze klatki schodowej, strych zanieczyszczony był dużą ilością odchodów gołębi, piór, kilkoma sztukami trucheł ptaków, co w opinii pracowników PSSE w Łodzi stwarzało zagrożenie epidemiczne.

W wyniku przeprowadzonej kontroli zostało wszczęte postępowanie o czym powiadomiono Zarząd Lokali Miejskich w Łodzi zawiadomieniem z dnia 19.07.2023 r.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi decyzją nr 65/O/HK/23 z dnia 19.07.2023 r. nakazał ZLM w Łodzi doprowadzić do właściwego stanu higieniczno-sanitarnego strych znajdujący się w budynku mieszkalnym oraz zabezpieczyć pomieszczenie przed dostępem gołębi, w tym usunąć ptasie odchody i padłe gołębie oraz przeprowadzić dekontaminację pomieszczenia strychu oraz przeprowadzić dekontaminację przedmiotów

znajdujących się w ww. pomieszczeniu, a jeżeli nie jest to możliwe- ich zniszczenie. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

W dniu 9.08.2023 r. przeprowadzono rekontrolę – nr protokołu HK/317/132/23, której celem było sprawdzenie wykonania zaleceń pokontrolnych ujętych w *protokole kontroli nr HK/317/115/23* oraz nakazu decyzji nr 65/OHK/23. W wyniku przeprowadzonej kontroli stwierdzono, iż zalecenia nie zostały wykonane. Na podłodze pod oknami nadal pozostawała gruba warstwa odchodów ptasich, przedmioty lokatorów oraz parapety okienne pokryte były odchodami. W dniu 19.07.2023 r. przeprowadzono dezynfekcję pomieszczenia strychu.

W dniu 17.08.2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi wydał upomnienie nr 115/11/HK/23 wzywające do wykonania obowiązku wynikającego z decyzji nr 65/OHK/23 z dnia 19.07.2023 r. z jednoczesnym zagrożeniem wszczęcia postępowania egzekucyjnego.

W dniu 15.09.2023 r. przeprowadzono kolejną rekontrolę (*nr protokołu HK/317/159/23*), która potwierdziła wykonanie zaleceń pokontrolnych wydanych protokołem nr HK/317/132 z dnia 09.08.2023 r. oraz nakazu decyzji nr 65/OHK/23 z dnia 19.07.2023 r. poprzez doprowadzenie pomieszczeń nieruchomości do właściwego stanu higieniczno- sanitarnego. Powierzchnie pomieszczeń strychu i klatki schodowej zostały oczyszczone z ptasich odchodów i padłych gołębi, usunięto przedmioty zanieczyszczone odchodami oraz zabezpieczono części wspólne posesji przed dostępem gołębi poprzez uszczelnienie stolarki okiennej. Sprawa została zakończona.

Nadzór Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w zakresie rozpatrywanych interwencji prowadzony był prawidłowo.

Za negatywne czynności kontrolne Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi wydawał decyzje płatnicze.

Wnioski:

Na podstawie ocenianej dokumentacji: obiektów użyteczności publicznej, prowadzonego postępowania administracyjnego dotyczącego ekshumacji zwłok/ szczątków ludzkich oraz rozpatrywanych interwencji od mieszkańców powiatu stwierdzono, że:

- nadzór Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi nad obiektami użyteczności publicznej, postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, oraz rozpatrywaniem interwencji od mieszkańców powiatu 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 przeprowadzania 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.

Oddział Nadzoru Higieny Pracy prowadzi nadzór nad 1616 zakładami pracy zatrudniającymi łącznie 86545 osób (dane na koniec 2023 r.). Sporządzony harmonogram nadzoru nad zakładami pracy na dany rok uwzględnia przede wszystkim narażenie na warunki szkodliwe występujące na stanowiskach pracy – występowanie przekroczeń NDS/NDN/NDSCH, występowanie czynników rakotwórczych/mutagennych, biologicznych. Dodatkowo uwzględnia się fakt wystąpienia chorób zawodowych, wydania zaleceń pokontrolnych. W roku 2023 zaplanowano 276 kontroli, a na rok 2024 zaplanowano 366 kontroli. 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. Ponadto Oddział Nadzoru Pracy PSSE w Łodzi prowadzi rejestr przeprowadzonych kontroli oraz harmonogram przeprowadzonych kontroli poza planem. W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na szkodliwe czynniki chemiczne, w tym rakotwórcze lub mutagenne, biologiczne i inne (pyły, czynniki fizyczne) 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 30.04.2024 r. Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację – Protokół kontroli nr HP/178/47/23 z dnia 11.07.2023 r. dotyczący działalności szpitala oraz Protokół kontroli nr HP/178/18/23 z dnia 29.03.2023 r. dotyczący działalności zakładu z sieci laboratoriów diagnostycznych.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli zostały 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 protokołach z kontroli nr HP/178/47/23 z dnia 11.07.2023 r. i nr HP/178/18/23 z dnia 29.03.2023 r. 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.

Nadzór Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w ww. zakresie prowadzony był prawidłowo.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego postępowania w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych dla czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy (chemiczne, fizyczne).

Kontrola obejmowała sprawdzenie poprawności prowadzonego postępowania w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych dla czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy, pod względem formalnym i merytorycznym

prorowadzonych działań kontrolnych i postępowań administracyjnych (z uwzględnieniem trybu przygotowania, terminowości oraz dowodów doręczenia) w sprawowanym nadzorze nad warunkami pracy pracowników narażonych na szkodliwe czynniki występujące w środowisku pracy w okresie od 01.01.2023 r. do 30.04.2024 r.

Stwierdzono, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi prowadzi nadzór nad zakładami pracy zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem kontroli. Kontrole w zakładach pracy, w których stwierdzone są przekroczenia normatywów higienicznych w zakresie czynników fizycznych (hałas) przeprowadzane są corocznie.

Informację o przekroczeniu normatywu higienicznego dla hałasu Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi uzyskał podczas kontroli zakładu produkcji wyrobów metalowych - Protokół kontroli nr HP/98/2/23 z dnia 03.03.2023 r. W związku z faktem wystąpienia przekroczenia normatywu higienicznego dla hałasu na stanowiskach pracy, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi wszczął postępowanie administracyjne zakończone wydaniem decyzji nakazującej obniżenie poziomu ekspozycji na hałas do poziomów bezpiecznych na stanowiskach pracy (decyzja nr 22/23 z dn. 03.04.2023 r.) z terminem wykonania do dnia 31.01.2024 r. Postępowanie administracyjne prowadzone było zgodnie z zapisami w Kpa z zachowaniem właściwego trybu postępowania, terminowości. Wykonanie nałożonych decyzją administracyjną obowiązków zostało potwierdzone podczas kontroli sprawdzającej w dniu 16.02.2024 r. (protokół z kontroli nr HP/98/4/24).

Nadzór Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w ww. zakresie prowadzony był prawidłowo.

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

Kontrolą objęto dokumentację trzech postępowań zakończonych wydaniem decyzji stwierdzających chorobę zawodową oraz trzech postępowań zakończonych wydaniem decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej, a mianowicie:

- decyzja Nr 8 z dnia 29.05.2023 r. znak: PPIS.HP.ChZ.9022.7.9.2022.IP stwierdzająca chorobę zawodową wymienioną w poz. 1 wykazu chorób zawodowych określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. nr 105 poz. 869 z późn. zm.);
- decyzja Nr 15 z dnia 26.10.2023 r. znak: PPIS.HP.ChZ.9022.26.47.2021.B.Sz stwierdzająca chorobę zawodową wymienioną w poz. 26 wykazu chorób zawodowych określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów j. w.;
- decyzja Nr 1 z dnia 22.01.2024 r. znak: PPIS.HP.ChZ.9022.30.6.2023.IJ stwierdzająca chorobę zawodową wymienioną w poz. 3.1 wykazu chorób zawodowych określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów j. w.;
- decyzja Nr 7 z dnia 15.06.2023 r. znak: PPIS.HP.ChZ.9022.37.6.2022.IP o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej wymienionej w poz. 21 wykazu chorób zawodowych określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów j. w.;
- decyzja Nr 6 z dnia 29.01.2024 r. znak: PPIS.HP.ChZ.9022.27.6.2023.IJ o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej wymienionej w poz. 19.3 wykazu chorób zawodowych określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów j. w.;
- decyzja Nr 7 z dnia 22.02.2024 r. znak: PPIS.HP.ChZ.9022.19.6.2023.IP o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej wymienionej w poz. 20.1 wykazu chorób zawodowych określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów j. w.

Sprawdzono dokumentację ww. prowadzonych postępowań w sprawie podejrzenia choroby zawodowej oraz wydanych decyzji, trybu przygotowania, terminowości wydania decyzji, prawidłowości pod względem formalnym i merytorycznym oraz dowodu doręczenia stronie (zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych Dz. U. nr 105 poz. 869 z późn. zm.).

W toku prowadzonego postępowania nie stwierdzono uchybień. Po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi zgodnie z art. 61 § 1 Kpa wszczął postępowanie z urzędu i zgodnie z art. 61 § 4 Kpa zawiadomił strony postępowania. Prowadzone postępowanie zawierało dane osoby zainteresowanej, okresu zatrudnienia, wykonywanych czynności zawodowych, co uwidoczniło w treści protokołu i w sporządzonej ocenie narażenia zawodowego.

Podstawę do wydania decyzji stwierdzających chorobę zawodową stanowiło orzeczenie lekarskie wydane przez upoważnioną jednostkę orzeczniczą I-go stopnia orzekającą o rozpoznaniu choroby zawodowej tj. WOMP w Łodzi. Do wydania decyzji nie stwierdzających choroby zawodowej podstawę stanowiło również tylko orzeczenie lekarskie WOMP w Łodzi o braku podstaw do rozpoznania choroby zawodowej (osoby zainteresowane nie wystąpiły z wnioskiem o przeprowadzenie ponownego badania w jednostce orzeczniczej II-go stopnia, tj. w IMP w Łodzi).

Zgodnie z art. 10 Kpa § 1 strona przed wydaniem decyzji była powiadomiona o możliwości wypowiedzenia się, co do zebranego w sprawie materiału dowodowego.

Decyzje wydane w oparciu o zgromadzony materiał dowodowy po przeprowadzonym postępowaniu były poprawne pod względem formalno-prawnym i merytorycznym. Uzasadnienie decyzji uwzględniało opinię jednostki orzekającej (orzeczenie WOMP w Łodzi). Końcowa część decyzji uwidaczniała, kto ją otrzymuje jako strona a kto do wiadomości. Decyzje zostały wysłane stronom listem poleconym za potwierdzeniem odbioru.

Od ww. decyzji nie wpłynęły odwołania do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Odnosnie postępowań zakończonych wydaniem decyzji stwierdzającej chorobę zawodową decyzje stały się ostateczne, sporządzone zostały karty stwierdzenia choroby zawodowej i przesłane do IMP w Łodzi zgodnie z § 9.1 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych.

Nadzór Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w ww. zakresie prowadzony był prawidłowo.

Wnioski:

Na podstawie ocenianej dokumentacji stwierdzono, że nadzór nad warunkami pracy pracowników narażonych na szkodliwe czynniki chemiczne, w tym rakotwórcze lub mutagenne, biologiczne i inne (pyły, czynniki fizyczne) występujące w środowisku pracy, postępowania w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych dla czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy (chemiczne, fizyczne) oraz postępowania w sprawach chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do jej stwierdzenia, prowadzone były prawidłowo.

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, kosmetycznych oraz substancji i mieszanin chemicznych w okresie od 01.01.2023 r. do 31.05.2024 r., w tym:

- Realizacja planów zasadniczych przedsięwzięć.
- Zasady opracowywania wykazu obiektów podlegających kontroli.
- Harmonogram nadzoru nad obiektami i poboru prób oraz sposób ich realizacji.
- Rejestry i ewidencje – sprawdzenie: kompletności i sposobu ich prowadzenia.
- Decyzje i postanowienia administracyjne – sprawdzenie: dokumentacji sprawy, trybu przygotowania, terminowości wydawania, prawidłowości sporządzania pod względem formalnym i merytorycznym oraz dowodów doręczania stronie.
- Kontrole – sprawdzenie 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 przedsięwzięć 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 przedsięwzięć, 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 kosmetycznych, biobójczych, substancji i mieszanin chemicznych oraz nowych substancji psychoaktywnych i prekursorów narkotykowych należy do zadań Sekcji Obrotu Chemikaliami w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi, składającej się z 6 pracowników, która została wydzielona z Oddziału Nadzoru Higieny Pracy uprzednio sprawującego nadzór nad produktami kosmetycznymi. Pierwotnie przedmiotowy nadzór należał do Oddziału Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych PSSE w Łodzi, który pismem z dnia 01.10.2021 r. przekazał do Oddziału Nadzoru Higieny Pracy wykaz dokumentacji dotyczących wytwórni kosmetycznych podlegających nadzorowi Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi.

W 2023 roku zaplanowano 39 kontroli obiektów, wykonano 35 kontroli (2 podmioty zostały zlikwidowane, 1 kontrola nie została wykonana, 1 kontrola została przeniesiona na 2024 r.), zaś do 31.05.2024 r. z zaplanowanych 24 kontroli wykonano 18 (w przypadku 2 obiektów są już umówione terminy kontroli, 2 kontrole mają przesunięte terminy realizacji, 1 obiekt został zlikwidowany, 1 działalność jest zawieszona) oraz 6 kontroli wykonano ponadplanowo.

Rejestry pracowników przeprowadzających kontrolę zawierają: wpis o dacie kontroli, nr protokołu kontroli, nazwę i adres obiektu kontrolowanego, datę wykonania rekontroli.

W 2023 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi wydał 2 decyzje z zakresu nadzoru nad produktami biobójczymi, oraz 18 decyzji w zakresie nadzoru nad produktami kosmetykami, zaś do 31.05.2024 r. wydano 2 decyzje w zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi.

W okresie objętym kontrolą nie nakładano mandatów karnych w związku z wprowadzaniem do obrotu lub produkcją produktów kosmetycznych, biobójczych, substancji i mieszanin chemicznych oraz prekursorów narkotyków.

W roku 2023 zgodnie z Harmonogramem pobierania próbek produktów kosmetycznych na terenie województwa łódzkiego zaplanowano do pobrania 13 próbek, które wykonano zgodnie z planem. Prób nie kwestionowano. Do 31.05.2024 r. zgodnie z Harmonogramem na 2024 r., prób produktów kosmetycznych nie pobierano.

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

W zakresie nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych, produktów kosmetycznych oraz substancji i mieszanin chemicznych 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

Dokumentacja sprawdzona pod względem formalnym i merytorycznym z prowadzonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych:

1) Protokół kontroli Nr HP/308/26/23 z dnia 06.07.2023 r.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli, jego zakres był zgodny z zakresem zawartym w upoważnieniu do 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 oraz zakresie przedmiotowym kontroli, który był zgodny z zakresem wskazanym w zawiadomieniu o kontroli. W protokole kontroli ujęto nieprawidłowości stwierdzone w czasie kontroli i sformułowano zalecenia dla przedsiębiorcy w celu ich usunięcia. Podmiot gospodarczy zastosował się do wskazanych zaleceń. W czasie kontroli wykorzystano formularze kontroli: F/HP/12a, F/HP/13. Protokół kontroli został zatwierdzony przez kierownika Oddziału Nadzoru Higieny Pracy PSSE w Łodzi.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi wydał zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego, zgodnie z art. 61 § 4 Kodeksu postępowania administracyjnego wraz z informacją o zebranych materiałach dowodowych, na podstawie art. 10 KPA przed wydaniem decyzji administracyjnej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi wydał decyzję opłatową w ustawowym terminie. Organ I instancji poinformował właściwych miejscowo inspektorów sanitarnych, z uwagi na działalność podmiotu gospodarczego na danym terenie. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi otrzymał informacje zwrotne w związku podjęciem działań przez właściwych inspektorów sanitarnych.

2) Protokół kontroli NR HP/10/31/23 z dnia 19.09.2023 r.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli, jego zakres był zgodny z zakresem zawartym w upoważnieniu do 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 oraz zakresie przedmiotowym kontroli, który był zgodny z zakresem wskazanym w zawiadomieniu o kontroli. W protokole kontroli ujęto nieprawidłowości stwierdzone w czasie kontroli i sformułowano zalecenia dla przedsiębiorcy w celu ich usunięcia. Podmiot gospodarczy zastosował się do wskazanych zaleceń. W czasie kontroli wykorzystano formularze kontroli: F/HP/11, F/HP/12a. Protokół kontroli został zatwierdzony przez kierownika Oddziału Nadzoru Higieny Pracy PSSE w Łodzi.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi wydał zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego, zgodnie z art. 61 § 4 Kodeksu postępowania administracyjnego wraz z informacją o zebranych materiałach dowodowych, na podstawie art.

10 KPA przed wydaniem decyzji administracyjnej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi wydał decyzję opłatową w ustawowym terminie.

Organ I instancji przeprowadził kontrolę sprawdzającą (protokół kontroli Nr HP/10/38/23 z dnia 23.11.2023 r.), która potwierdziła wykonanie zaleceń przez podmiot gospodarczy ujętych w protokole kontroli NR HP/10/31/23 z dnia 19.09.2023 r.

3) Protokół kontroli NR HP/270/10/24 z dnia 25.04.2024 r.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że kontrola została przeprowadzona w związku z informacją przekazaną przez organ inspekcji sanitarnej z terenu Polski w związku z niespójnością oznakowania zawartą w karcie charakterystyki. Podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli, jego zakres był zgodny z zakresem zawartym w upoważnieniu do kontroli. Oceniany protokół kontroli zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności oraz zakresie przedmiotowym kontroli, który był zgodny z zakresem wskazanym w zawiadomieniu o kontroli. W protokole kontroli ujęto nieprawidłowości stwierdzone w czasie kontroli i sformułowano zalecenia dla przedsiębiorcy w celu ich usunięcia. Podmiot gospodarczy zastosował się do wskazanych zaleceń. W czasie kontroli wykorzystano formularze kontroli: F/HP/11, F/HP/12a, F/HP/13.

Ocena prawidłowości prowadzonego nadzoru nad prekursorami narkotyków

Dokumentacja sprawdzona pod względem formalnym i merytorycznym z prowadzonego nadzoru nad prekursorami narkotyków:

1) Protokół planowej kontroli Nr HP/270/3/24 z dnia 31.01.2024 r.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli w dniu 03.01.2024 r. Kontrolowany podmiot odebrał zawiadomienie w dniu 18.01.2024 r. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie do przeprowadzenia kontroli z dnia 31.01.2024 r., zakres kontroli podany w upoważnieniu obejmował zakres ujęty 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 podmiocie, prowadzonej działalności, zakresie przedmiotowym kontroli m. in. rejestracji z dnia 26.04.2023 r. nr 8/2023/PN wydanej przez Prezesa ds. Substancji Chemicznych zezwalającej na prowadzenie operacji w zakresie składowania, handlu, dystrybucji i pośrednictwa w handlu prekursorem kategorii 2 (nadmanganian potasu) - podstawa prawna: art. 3 ust. 6 rozporządzenia WE 273/2004. Ponadto ocenie poddano m.in. karty charakterystyki i oznakowanie nadmanganianu potasu oraz innych prekursorów kategorii 3. Do protokołu kontroli załączono odpowiednie formularze, tj. Oceny karty charakterystyki substancji/mieszaniny (F/HP/11), Oceny oznakowania opakowania niebezpiecznej substancji/mieszaniny, substancji/mieszaniny stwarzającej zagrożenie (przepisy CLP) (F/HP/12a), Kontroli prekursorów narkotyków (substancji sklasyfikowanych) kategorii 2 i 3 w obrocie wewnątrzspółnotowym (F/HP/15). W dokumentacji znajduje się podpis potwierdzenia odbioru protokołu w dniu 09.02.2024 r. Stwierdzono nieprawidłowości w zakresie oznakowania oraz kart charakterystyki. Zobowiązano podmiot gospodarczy do przekazania poprawionych etykiet i kart charakterystyki oraz oświadczenia o przekazaniu nieprawidłowościach w kartach charakterystyki do dnia 29.02.2024 r. na adres email PSSE. Przedsiębiorca przekazał stosowne informacje do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w dniu 20.02.2024 r. o poinformowaniu dostawcy oraz w dniu 23.02.2024 r. dotyczące poprawionej karty charakterystyki i oznakowania.

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

Dokumentacja sprawdzona pod względem formalnym i merytorycznym z prowadzonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów kosmetycznych:

- 1) Protokół kontroli Nr HP/263/41/23 z dnia 06.11.2023 r.
W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli w dniu 20.10.2023 r. Osoba kontrolująca posiadała upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr 466 z dnia 06.11.2023 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 oraz zakresie przedmiotowym kontroli.
Do protokołu kontroli załączono odpowiednie formularze, tj. Lista 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).
- 2) Protokół kontroli Nr HP/236/08/2023 z dnia 20.02.2023 r.
W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli w dniu 23.01.2023 r. Osoba kontrolująca posiadała upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr 45 z dnia 20.02.2023 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 załączono odpowiednie formularze, tj. Listy pytań kontrolnych dotyczące oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego produktu kosmetycznego z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych (ZF/PK/BŻ/02/01/01), Listy pytań kontrolnych dotyczące zgodności dokumentacji produktu kosmetycznego z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych (F/PK/BŻ/02/01/02), Lista pytań kontrolnych dotyczącej oceny warunków wytwarzania produktu kosmetycznego (GMP) (F/PK/BŻ/02/01/03).
- 3) Protokół pobrania próbek Nr 3/HP/2023 z dnia 28.04.2023 r.
Powyższy protokół dotyczył dokumentacji poboru próbek produktów kosmetycznych, których pobór odbył się w dniu 28.04.2023 r. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie nr 181 z dnia 28.04.2023 r. upoważniające do przeprowadzenia 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*. Podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli w dniu 19.04.2023 r. Zgodnie z harmonogramem pobrano próbki trzech produktów kosmetycznych, tj.: szampon przeciwłupieżowy, odżywka-wcierka wzmacniająca oraz farba do włosów do badań fizykochemicznych w kierunku oznaczenia

amoniaku (farba do włosów), formaldehydu (szampon i odżywka). Pobór prób został przeprowadzony prawidłowo.

- 4) Protokół kontroli Nr HP/236/52/23 z dnia 22.12.2023 r.
Kontrola interwencyjna w związku z pismem ŁPWIS.NSCh.9011.33.2023.DŚ z dnia 07.12.2023 r. (zgłoszenie od osoby prywatnej dotyczącej sprzedaży kosmetyków w portalu Facebook).
- W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli w dniu 06.12.2023 r. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie do przeprowadzenia kontroli Nr 547 z dnia 22.12.2023 r., zakres kontroli podany w upoważnieniu obejmował zakres ujęty 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 punkcie sprzedaży mieszczącym się w salonie fryzjerskim, prowadzonej działalności, zakresie przedmiotowym kontroli m. in. oznakowania produktów kosmetycznych.
- Do protokołu kontroli załączono odpowiednie formularze, tj. Lista pytań kontrolnych dotyczącej oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego produktu kosmetycznego z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych (ZF/PK/BŻ/02/01/01). W dokumentacji znajduje się podpis potwierdzenia odbioru protokołu w dniu 27.12.2023 r. Odpowiedź do ŁPWIS została przekazana w dniu 27.12.2023 r.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny:

W pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi 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.
- 3) Sprawdzenie dokumentacji spraw, trybu przygotowania, terminowości wydawania, prawidłowości sporządzenia pod względem formalnym i merytorycznym stanowisk, dowodów doręczenia stronie.

W kontrolowanym okresie tj. od 01.01.2022 r. do 06.06.2024 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi wpłynęły 232 wnioski dotyczące projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz 7 wniosków dotyczących projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego (w tym 107 wniosków o uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów, 122 wnioski o zaopiniowanie projektów miejscowych planów wraz z prognozami, 3 wnioski o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów, 4 wnioski o uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów studium i 3 wnioski o zaopiniowanie projektów studium wraz z prognozami). Na wszystkie wnioski została udzielona odpowiedź, a dwa wnioski dotyczące opinii o projektach miejscowych planów są

w trakcie realizacji). Podczas kontroli zapoznano się ze stanowiskami Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w sprawach: 1 uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu zmiany miejscowego planu, 5 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, 1 uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu studium, 5 opinii o projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i 1 opinii o projekcie studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w kontrolowanym okresie wpłynęło 300 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 5 wniosków o zaopiniowanie warunków realizacji przedsięwzięcia. Biorąc pod uwagę rodzaj przedsięwzięcia, informację o nim oraz o przeznaczeniu terenu, na którym przewiduje się realizację inwestycji, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi nie widział potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko w przypadku 292 przedsięwzięć, natomiast dla 6 przedsięwzięć stwierdził potrzebę przeprowadzenia tego postępowania. W 2 przypadkach wystosowano pisma o braku kwalifikacji przedsięwzięcia do przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko. 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).

W kontrolowanym okresie do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi wpłynęło 647 zawiadomień o zakończeniu budowy obiektu budowlanego i zamiarze przystąpienia do jego użytkowania w trybie art. 56 Prawa budowlanego, po rozpatrzeniu których przeprowadzono 218 wizji lokalnych i zajęto 220 stanowisk. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 3 spraw.

Po skontrolowaniu akt ww. spraw wydanych w okresie od 01.01.2023 r. do 06.06.2024 r. stwierdzono, iż działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane są prawidłowo poza następującym uchybieniem:

- w postępowaniach w sprawie konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko oraz w sprawie opiniowania warunków realizacji w przypadku wezwań do uzupełnień przed wydaniem opinii PPIS w Łodzi, zgodnie z zapisami art. 64 ust. 4, art. 77 ust. 6 i art. 90 ust. 5 ustawy 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.), nie stosuje odpowiednio przepisów art. 35 § 5 i art. 36 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2023 r. poz. 775, ze zm.) pouczając o prawie do wniesienia ponaglenia.

Powyższe uchybienie nie powoduje następstw w aspekcie finansowym oraz nie ma wpływu na merytoryczną część postępowania. W pozostałym zakresie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane były prawidłowo tj.: tryb postępowania jest zgodny z obowiązującymi przepisami prawa tj. ww. 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* oraz ustawą z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane* (Dz. U. z 2024 r. poz. 725) - stanowiska sporządzane były właściwie pod względem merytorycznym, posiadały formę i treść odpowiadającą wymogom, zawierały wskazanie podstawy prawnej i doręczane były stronom postępowania.

Epidemiologia:

Czynności kontrolne zostały rozpoczęte i zakończone w dniu 06.06.2024 r.

Czynności kontrolne przeprowadzone zostały w obecności Kierownika Sekcji Zapobiegania i Zwalczania Chorób Zakaźnych i Niezakaźnych, Kierownika Sekcji Nadzoru nad Placówkami Służby Zdrowia oraz Kierownika Sekcji Szczepień Ochronnych w Oddziale Nadzoru Epidemiologicznego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi.

W PSSE w Łodzi w Oddziale Nadzoru Epidemiologicznego zatrudnionych jest 30 osób łącznie w trzech sekcjach. Są to:

1. Sekcja Zapobiegania i Zwalczania Chorób Zakaźnych i Niezakaźnych:
 - 1 osoba zatrudniona na stanowisku kierownika,
 - 5 osób zatrudnionych na stanowisku starszego asystenta,
 - 4 osoby zatrudnione na stanowisku młodszego asystenta (w tym 1 osoba przebywa na urlopie wychowawczym),
 - 2 osoby zatrudnione na stanowisku starszego statystyka medycznego.
2. Sekcja Nadzoru Nad Placówkami Służby Zdrowia:
 - 1 osoba zatrudniona na stanowisku kierownika,
 - 6 osób zatrudnionych na stanowisku starszego asystenta,
 - 1 osoba zatrudniona na stanowisku asystenta,
 - 1 osoba zatrudniona na stanowisku młodszego asystenta,
 - 1 osoba zatrudniona na stanowisku starszego instruktora higieny,
 - 1 osoba zatrudniona na stanowisku starszej pielęgniarki.
3. Sekcja Szczepień Ochronnych:
 - 1 osoba zatrudniona na stanowisku kierownika,
 - 4 osoby zatrudnione na stanowisku starszego asystenta,
 - 1 osoba zatrudniona na stanowisku asystenta,
 - 1 osoba zatrudniona na stanowisku młodszego asystenta.

W trakcie kontroli sprawdzono zagadnienia dotyczące:

- nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami i chorobami zakaźnymi,
- nadzoru sanitarnego nad podmiotami leczniczymi,
- nadzoru nad preparatami szczepionkowymi i wykonawstwem szczepień ochronnych.

Kontrolowane zagadnienia obejmowały okres 2023 r. i 2024 r. do dnia kontroli.

W zakresie nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami i chorobami zakaźnymi sprawdzono prowadzony nadzór epidemiologiczny nad ostrymi porażeniami wiotkimi (OPW) u dzieci w wieku do 15 lat, nadzór epidemiologiczny nad zbiorowymi zatruciami pokarmowymi i zakażeniami jelitowymi, nadzór epidemiologiczny nad zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, 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 Łodzi i powiatu łódzkiego-wschodniego.

W 2023 r. nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi żadnego przypadku OPW u dziecka w wieku do 15 lat. W 2024 r. zgłoszony został jeden przypadek OPW u dziecka w takim wieku, który następnie został przekwalifikowany na podejrzenie neuroboreliozy.

Ponieważ przypadki OPW u dzieci w wieku do 15 lat występują z częstością co najmniej 1 przypadek /100 tys. dzieci w wieku do 15 lat, w związku z tym należałoby oczekiwać

minimum 1 przypadku rocznie wśród dzieci w wieku do 15 lat zamieszkałych na terenie Łodzi i powiatu łódzkiego wschodniego. Tymczasem w 2023 r. nie zarejestrowano żadnego przypadku.

W poprzednich latach, według danych Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi, ogółem w Łodzi i na terenie powiatu łódzkiego wschodniego odnotowano: w 2019 r. - 0 przypadków, w 2020 r. - 1 przypadek, w 2021 r. - 1 przypadek i w 2022 r. - 2 przypadki, a w zależności od liczby dzieci należałoby się spodziewać w tych latach po 1 przypadku rocznie. Natomiast dla województwa łódzkiego były to następujące liczby przypadków: 2019 r. - 1 przypadek, 2020 r. - 1 przypadek, 2021 r. - 2 przypadki, 2022 r. - 3 przypadki, 2023 r. - 2 przypadki, do miesiąca czerwca 2024 r. - 1 przypadek. Istotne jest bowiem, że w tych podmiotach leczniczych nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi są hospitalizowane i leczone także dzieci zamieszkałe na terenie innych powiatów województwa łódzkiego, a nawet na terenie innych województw. W zależności od formy i drogi przesyłania, zgłoszenia OPW u dzieci w wieku do 15 lat z tych szpitali mogą być przesyłane do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi (zgodnie z miejscem podmiotu leczniczego) lub bezpośrednio do właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego (zgodnie z miejscem zamieszkania dziecka).

W związku z tym, wskazane jest wzmożenie nadzoru nad zgłoszeniami przypadków OPW u dzieci do 15 lat, poprzez dokładne sprawdzanie wszystkich przypadków wskazanych w Informacjach o OPW przekazywanych kwartalnie przez Łódzki Oddział Wojewódzki Narodowego Funduszu Zdrowia, hospitalizowanych w szpitalach na terenie Łodzi. Należy także rozważyć przeprowadzenie kontroli zgłaszania przypadków OPW u dzieci w wieku do 15 lat w tych podmiotach leczniczych oraz przeprowadzenie rozmów z ordynatorami właściwych oddziałów, najlepiej przez państwowego powiatowego inspektora sanitarnego lub jego zastępcę. Możliwa w tym zakresie jest współpraca z Łódzkim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym.

W PSSE w Łodzi dwie osoby z Sekcji Zapobiegania i Zwalczania Chorób Zakaźnych i Niezakaźnych pracujące na stanowisku Kierownika Sekcji i stanowisku Starszego Asystenta wyznaczone były jako koordynatorzy do OPW na terenie Łodzi i powiatu łódzkiego-wschodniego.

W zakresie obowiązków tych koordynatorów jest stały, cotygodniowy (w każdy poniedziałek rano) kontakt z osobami odpowiedzialnymi w Instytucie Centrum Zdrowia Matki Polki w Łodzi, w Ośrodku Pediatricznym im. Korczaka w Łodzi, w Wojewódzkim Zespole Zakładów Opieki Zdrowotnej Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi oraz w Wojewódzkim Specjalistycznym Szpitalu im. dr. Wł. Biegańskiego w Łodzi. Koordynatorzy kontaktują się przede wszystkim z Zespołami Kontroli Zakażeń Szpitalnych oraz z pielęgniarkami epidemiologicznymi.

Łódzki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny informuje jednak, że w piśmie skierowanym do wszystkich PPIS województwa łódzkiego znak: ŁPWIS.NS E.9011.8.2023.AG z dnia 17.03.2023 r. wskazał, że niezbędny jest stały cotygodniowy kontakt telefoniczny z personelem oddziałów neurologii dziecięcej, chorób zakaźnych, obserwacyjno-izolacyjnych i pediatrycznych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi 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 72 próbki, w 2024 r. do dnia kontroli 4 próbki. Próbkę do badań dostarczane są do WSSE w Łodzi przez podległe podmioty lecznicze.

W 2023 r. w systemie informatycznym ROE pracownicy PSSE w Łodzi zarejestrowali 42 ogniska zbiorowych zatruc pokarmowych i zakażeń jelitowych z terenu Łodzi oraz powiatu łódzkiego-wschodniego, natomiast w 2024 r. do dnia kontroli 12 ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych i zakażeń jelitowych.

W 2024 r. zgłoszono jeden przypadek gruźlicy lekoopornej A15.1 (gruźlica płuc potwierdzona badaniem – posiewem plwociny) u obywatela polskiego. Zgłoszenie wpłynęło do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w dniu 15.02.2024 r. ze Specjalistycznego Szpitala Gruźlicy, Chorób Płuc i Rehabilitacji w Tuszynie. Wszystkie osoby z kontaktu zostały poddane nadzorowi lekarskiemu w celu wykonania badań przesiewowych. U osób z kontaktu wykonano także Rtg klatki piersiowej – wyniki ujemne.

Powyższy pacjent po wyjściu ze szpitala kontynuuje leczenie w Poradni Chorób Płuc i Alergii Układu Oddechowego dla dzieci, WZZOZ Centrum Leczenia Chorób Płuc i Rehabilitacji w Łodzi ul. Okólna 181. Pacjent nadal przyjmuje leki przeciwprątkowe. Ostatnia wizyta w poradni odbyła się w dniu 16.05.2024 r.

Zgłoszenia podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi wpływają w większości przypadków terminowo, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Zgłoszenia te przesyłane są na formularzach ZLK-1 drogą mailową w formie zakodowanej. Część podmiotów leczniczych wprowadza te dane na bieżąco do systemu elektronicznego powiązanego z EPIBAZA.

W

części przypadków Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi nie otrzymuje zgłoszeń w formie ZLK-1, tylko otrzymuje zgłoszenia z laboratorium na formularzach ZLB-1. W tych przypadkach pracownicy Sekcji Zapobiegania i Zwalczania Chorób Zakaźnych i Niezakaźnych kontaktują się z poszczególnymi podmiotami leczniczymi w sprawie dostania zgłoszeń ZLK-1.

O terminowości zgłaszania zakażeń i chorób zakaźnych pracownicy Oddziału Nadzoru Epidemiologicznego oprócz pism przesyłanych okresowo do podmiotów leczniczych przypominają także personelowi medycznemu podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych.

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 kontrolami dotyczącymi zakażeń szpitalnych i z interwencjami.

Skontrolowano wybrane losowo 4 protokoły pokontrolne.

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.
- skontrolowano decyzje administracyjne, które były wydane w przypadku negatywnych kontroli.

Dokumentacja w tym zakresie prowadzona jest prawidłowo.

Skontrolowano także działania przeprowadzone w związku z interwencjami, które wpłynęły do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w 2023 r. i 2024 r. do dnia kontroli oraz sposób ich załatwienia. Przy rozpatrywaniu sposobu załatwienia powyższych interwencji nie stwierdzono uchybień.

W zakresie nadzoru nad preparatami szczepionkowymi i szczepieniami ochronnymi sprawdzono sposób sprawowania nadzoru nad wykonywaniem szczepień ochronnych i postępowanie z preparatami szczepionkowymi. Dokumentacja w zakresie: nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w podległych placówkach, nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi oraz dokumentacja przychodu i rozchodu preparatów szczepionkowych prowadzona jest prawidłowo.

Dokonane oględziny 2 szaf chłodniczych i magazynu preparatów szczepionkowych oraz ocena warunków przechowywania i transportu preparatów szczepionkowych nie wykazały nieprawidłowości. Ocena sposobu zabezpieczenia preparatów szczepionkowych przed narażeniem na nieprawidłowe warunki przechowywania w PSSE w Łodzi nie budzi zastrzeżeń.

Obowiązujące w placówce instrukcje dotyczące nadzoru nad przechowywaniem, dystrybucją i transportem preparatów szczepionkowych nie wymagają aktualizacji.

Działalność Sekcji Szczepień Ochronnych PSSE w Łodzi w zakresie nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w podległych placówkach, nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi oraz prowadzenie dokumentacji przychodu i rozchodu preparatów szczepionkowych oceniono pozytywnie.

W trakcie przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono uchybień ani nieprawidłowości.

Promocja Zdrowia, Komunikacja Społeczna i Higiena Dzieci i Młodzieży:

Celem kontroli była ocena pracy pracowników zatrudnionych w Oddziale Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Łodzi w okresie od 1 czerwca 2022 r. do 13 marca 2024 r. oraz pracowników zatrudnionych w Oddziale Nadzoru Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Łodzi w okresie od 2 sierpnia 2023 r. do 31 maja 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 Łodzi od 1 czerwca 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 zwalczania 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 programów edukacyjnych: „Trzymaj formę!” „Wybierz Życie. Pierwszy krok”, „Podstępne WZW” realizowanych w roku szkolnym 2022/2023 oraz 2023/2024.

Program edukacyjny „Trzymaj formę!”

W roku szkolnym 2022/2023 do realizacji programu edukacyjnego „Trzymaj formę!” zgłosiło się 26 placówek (dane z systemu elektronicznego) na 124 placówki działające na terenie Łodzi i powiatu łódzkiego wschodniego. W dokumentacji znajduje się wykaz placówek, które zadeklarowały chęć uczestnictwa w programie. Szkolni koordynatorzy programu zostali przygotowani do jego realizacji podczas szkolenia online zorganizowanego przez OOiPZ PSSE w Łodzi w dniu 25.10.2022 r. W szkoleniu uczestniczyło 26 osób. Placówki zostały poinformowane drogą mailową o ogólnopolskim konkursie wiedzy o zdrowym stylu życia, który jest wzmocnieniem programu edukacyjnego. W dokumentacji programu znajdują się rozdzielniki materiałów edukacyjnych nie posiadające numerów.

Program został zrealizowany przez 20 placówek z terenu Łodzi i powiatu łódzkiego wschodniego, których sprawozdania znajdują się w systemie elektronicznym. Pracownicy Oddziału Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Łodzi przeprowadzili 19 wizytacji.

W roku szkolnym 2023/2024 do realizacji programu edukacyjnego „Trzymaj formę!” zgłosiło się 21 placówek (dane z systemu elektronicznego) na 124 placówki działające na terenie Łodzi i powiatu łódzkiego wschodniego. W dokumentacji znajduje się wykaz placówek, które zadeklarowały chęć uczestnictwa w programie. Szkolni koordynatorzy programu zostali przygotowani do jego realizacji podczas szkolenia online zorganizowanego przez OOiPZ PSSE w Łodzi w dniu 27.09.2023 r. W szkoleniu uczestniczyło 16 osób. Placówki zostały poinformowane drogą mailową o ogólnopolskim konkursie wiedzy o zdrowym stylu życia, który jest wzmocnieniem programu edukacyjnego. W dokumentacji znajduje się także przesłana do szkół wiadomość mailowa zapraszająca na szkolenie online organizowane przez WSSE w Łodzi wraz z pismem do dyrektorów szkół i programem szkolenia.

W dokumentacji programu znajdują się rozdzielniki materiałów edukacyjnych nie posiadające numerów.

Pracownicy Oddziału Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Łodzi przeprowadzili 8 wizytacji.

Program edukacyjny „Wybierz Życie. Pierwszy krok”

W roku szkolnym 2022/2023 program był realizowany na terenie Łodzi, powiatu łódzkiego wschodniego przez 7 szkół (na 83 placówki działające na terenie Łodzi i powiatu łódzkiego wschodniego). Z realizacji programu sprawozdało się 5 placówek. W dokumentacji znajdują się przesłane do placówek maile informujące o rozpoczęciu realizacji programu zawierające: pismo zapraszające do jego realizacji, kartę zgłoszeniową do wypełnienia przez placówki chcące realizować program oraz link do materiałów edukacyjnych znajdujących się na stronie internetowej dedykowanej programowi. Szkolni koordynatorzy programu zostali przygotowani do jego realizacji podczas szkolenia online zorganizowanego przez WSSE w Łodzi w dniu 15.11.2022 r. Sprawozdanie z realizacji programu *Kwestionariusz dla koordynatora powiatowego* został sporządzony na podstawie sprawozdań przekazanych od koordynatorów szkolnych */Kwestionariusza dla koordynatora szkolnego/* i przesłany do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi w wyznaczonym terminie. W dokumentacji znajdują się rozdzielniki materiałów edukacyjnych bez numerów. W ww. roku szkolnym pracownicy Oddziału Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Łodzi przeprowadzili 4 wizytacje.

W roku szkolnym 2023/2024 do realizacji programu z terenu Łodzi i powiatu łódzkiego wschodniego zgłosiło się 8 szkół (na 83 placówki działające na terenie Łodzi i powiatu łódzkiego wschodniego). W dokumentacji znajdują się przesłane do placówek maile informujące o rozpoczęciu realizacji programu zawierające: pismo zapraszające do jego realizacji, kartę zgłoszeniową do wypełnienia przez placówki chcące realizować program oraz link do materiałów edukacyjnych znajdujących się na stronie internetowej dedykowanej programowi. Szkolni koordynatorzy programu zostali przygotowani do jego realizacji podczas szkolenia online zorganizowanego przez WSSE w Łodzi w dniu 22.11.2023 r. W dokumentacji znajdują się rozdzielniki materiałów edukacyjnych bez numerów. W ww. roku szkolnym pracownicy Oddziału Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Łodzi przeprowadzili 3 wizytacje.

Program edukacyjny „Podstępne WZW”

W roku szkolnym 2022/2023 do program edukacyjnego „Podstępne WZW” zgłosiło się 12 szkół ponadpodstawowych (na 83 placówki działające na terenie Łodzi i powiatu łódzkiego wschodniego). Koordynatorzy szkolni zostali przygotowani do realizacji programu podczas prowadzonego przez fundację „Gwiazda nadziei” szkolenia online w dniu 15.11.2022 r. Nauczyciele zostali zaproszeni do udziału w szkoleniu przez PSSE w Łodzi drogą mailową.

W dokumentacji programu znajdują się rozdzielniki materiałów edukacyjnych nieprawidłowo ponumerowane. Program został zrealizowany przez 10 szkół ponadpodstawowych. Pracownicy Oddziału Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Łodzi przeprowadzili 3 wizyty.

Sprawozdanie z realizacji programu */Kwestionariusz dla koordynatora powiatowego/* został sporządzony na podstawie sprawozdań przekazanych od koordynatorów szkolnych */Kwestionariusz dla koordynatora szkolnego/* i przesłany do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi w wyznaczonym terminie.

W roku szkolnym 2023/2024 do programu zgłosiło się 9 szkół poprzez przesłanie drogą mailową deklaracji do Oddziału Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Łodzi. Koordynatorzy szkolni zostali przygotowani do realizacji programu podczas prowadzonego przez fundację „Gwiazda nadziei” szkolenia online w dniu 22.11.2023 r. Nauczyciele zostali zaproszeni do udziału w szkoleniu przez PSSE w Łodzi drogą mailową. W dokumentacji programu znajdują się rozdzielniki materiałów edukacyjnych nieprawidłowo ponumerowane.

Program został zrealizowany przez 9 szkół ponadpodstawowych. Pracownicy Oddziału Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Łodzi przeprowadzili 6 wizyty.

Sprawozdanie z realizacji programu */Kwestionariusz dla koordynatora powiatowego/* został sporządzony na podstawie sprawozdań przekazanych od koordynatorów szkolnych */Kwestionariusz dla koordynatora szkolnego/* i przesłany do Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi w wyznaczonym terminie.

W czasie kontroli zapoznano się z dokumentacją z realizacji **interwencji nieprogramowych**: kampania „Bezpieczne wakacje” 2023 r., kampania „Bezpieczne ferie” 2024 r.

W ramach kampanii „**Bezpieczne wakacje**” w 2023 r. w okresie wakacji od 6.07.2023 r. do 11.08.2023 r. pracownicy Oddziału Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi prowadzili spotkania edukacyjne dla grup przedszkolnych w wieku 4–7 lat. Łącznie zorganizowano 14 spotkań dla 585 dzieci. Na spotkaniach omówione zostały m.in. podstawowe zasady bezpieczeństwa podczas wakacji, zasady higieny osobistej, bezpieczeństwa nad wodą, zasady zdrowego odżywiania i znaczenie aktywności fizycznej, choroby zakaźne przenoszonych przez zwierzęta. Uczestnikom spotkań przekazano materiały edukacyjne. Relacje ze spotkań zamieszczano na stronie internetowej oraz Facebooku PSSE w Łodzi.

W ramach kampanii „**Bezpieczne ferie**” w 2024 r. w okresie ferii zimowych od 29.01.2024 r. do 17.02.2024 r. pracownicy Oddziału Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi prowadzili spotkania edukacyjne (warsztaty i pogadanki) dla grup przedszkolnych w wieku 3–6 lat. Łącznie zorganizowano 7 spotkań, w których uczestniczyło 366 dzieci. Na spotkaniach omówione zostały m.in.: zasady bezpieczeństwa podczas ferii, zasady higieny osobistej, zdrowego odżywiania i znaczenia aktywności fizycznej, informacje dot. chorób zakaźnych. Uczestnikom spotkań przekazano materiały edukacyjne. Relacje ze spotkań zamieszczano na stronie internetowej oraz Facebooku PSSE w Łodzi.

– *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. sposobu prowadzenia postępowań pokontrolnych, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami;
3. postępowań, w związku ze zgłoszonymi skargami;
4. sprawdzenia realizacji oceny higienizacji procesu nauczania;
5. realizacji działań informacyjno-edukacyjnych.

W ramach oceny realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć sprawdzono zapisy zawarte w *Harmonogramie kontroli obiektów w zakresie pionu Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Łodzi na 2024 r.* i porównano je z zapisami, które znajdują się w dokumentacji placówek.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w 2024 r. znajduje się 807 placówek stałych oraz 197 placówek sezonowych, związanych z organizowanym na terenie Łodzi i powiatu łódzkiego wschodniego wypoczynkiem zimowym dla dzieci i młodzieży.

W Harmonogramie na 2024 r. zaplanowano przeprowadzenie 807 kontroli – do dnia kontroli zrealizowano ich 452.

W ramach oceny poprawności prowadzenia dokumentacji dokonano sprawdzenia zapisów 11 placówek, w wyniku czego stwierdzono, że czynności kontrolne nad znajdującymi się pod nadzorem placówkami oświatowymi i opiekuńczymi realizowane są zgodnie z planem. Dokumentacja prowadzona jest w sposób prawidłowy i staranny, zawiera komplet dokumentów zgodnie z przedmiotem kontroli, protokoły sporządzone są we właściwy sposób, do szczegółowego udokumentowania kontrolowanych zagadnień wykorzystuje się właściwe formularze systemu zarządzania jakością.

W ramach oceny poprawności prowadzonego postępowania pokontrolnego związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami ustalono, iż Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi w 2024 r. wydał 23 decyzje administracyjne, w tym:

- 4 nowe (wydane w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnych);
- 15 zmieniających termin realizacji obowiązków na podstawie art. 155 kpa;
- 4 opiniujące żłobki i kluby dziecięce.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi od początku 2024 r. wydał również 8 postanowień o nałożeniu grzywny w celu przymuszenia oraz 7 postanowień zawieszających postępowanie egzekucyjne.

W tym okresie nie stosowano karania mandatowego.

W ramach oceny poprawności prowadzonego postępowania pokontrolnego zapoznano się z dokumentacją 4 placówek, w których prowadzone są postępowania administracyjne i egzekucyjne.

Na podstawie przeanalizowanej dokumentacji należy stwierdzić, iż Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach podejmuje działania mające na celu doprowadzić do ich usunięcia – wydaje zalecenia pokontrolne oraz decyzje administracyjne. Postępowania administracyjno-egzekucyjne prowadzono w sposób prawidłowy, z zachowaniem terminów określonych przepisach.

W 2024 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi wniesiono łącznie 4 prośby o interwencję. Po przeanalizowaniu dokumentacji 2 spraw należy stwierdzić, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi w prawidłowy sposób rozpatrzył zgłoszone wnioski o interwencję. Strony zostały poinformowane o podjętych działaniach.

Pracownicy pionu Higieny Dzieci i Młodzieży w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi we właściwy sposób realizują ocenę higieny procesu nauczania, czyli podczas czynności kontrolnych w szkołach dokonują oceny prawidłowego zaplanowania zajęć lekcyjnych (zagadnienie ujęte w formularz F/HDM/04). W podległych Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Łodzi przedszkolach i szkołach wykonywali ocenę dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii. W 2024 r. dokonano oceny dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii w 11 placówkach, dodatkowo przeprowadzono ocenę obciążenia uczniów ciężarem tornistra szkolnego w 2 placówkach.

Podczas czynności kontrolnych w podległych Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Łodzi placówkach oświatowo-wychowawczych w 2024 r. prowadzono również działania informacyjno-edukacyjne, co znalazło potwierdzenie w dokumentacji 3 placówek, z którą się zapoznano. Informacje o prowadzonych działaniach informacyjno-edukacyjnych ujmowane były w protokołach kontroli w punkcie III.2: „Doraźne zalecenia, uwagi, wnioski”, dotyczyły m.in.:

- konieczności wietrzenia sal lekcyjnych,
- poprawnego oświetlenia w salach lekcyjnych,
- zasad ergonomii,
- właściwego rozkładu zajęć szkolnych,
- odpowiedniej temperatury w pomieszczeniach,
- dostępności środków do higieny osobistej,
- ochrony zdrowia przed następstwami palenia tytoniu i wyrobów tytoniowych.

Wnioski pokontrolne:

- *Pion Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia*
Interwencje programowe i nieprogramowe realizowane są prawidłowo. Dokumentacja dotycząca realizacji działań z zakresu oświaty i promocji zdrowia prowadzona jest prawidłowo, zgodnie z wymogami. Brak numerów rozdzielników. Mała liczba placówek szkolnych realizujących kontrolowane programy.
- *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 Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi.

System Zarządzania:

Przedmiotem kontroli była realizacja auditów wewnętrznych, działań korygujących, doskonalenia oraz przeglądów zarządzania w działalności laboratoryjnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi – realizowane w 2023 r. oraz od 01 stycznia do 31 maja 2024 r. przez Głównego Specjalistę ds. Systemu Jakości PSSE w Łodzi (GSJ).

Osobą odpowiedzialną za nadzorowanie Systemu Zarządzania w Oddziale Laboratoryjnym PSSE w Łodzi jest Główny Specjalista ds. Systemu Jakości PSSE w Łodzi (GSJ), zatrudniona na stanowisku Głównego Specjalisty ds. Systemu Jakości i Kierownika Oddziału Laboratoryjnego PSSE w Łodzi.

W razie nieobecności, w zakresie zadań GSJ oraz zadań Kierownika Oddziału Laboratoryjnego zastępstwo podejmuje osoba zatrudniona w PSSE w Łodzi, jako Kierownik Sekcji Badań Wody.

W toku kontroli dokonano przeglądu dokumentów i zapisów dotyczących realizacji auditów wewnętrznych, działań korygujących, doskonalenia oraz przeglądów zarządzania w działalności laboratoryjnej – 100% dokumentacji z 2023 r. oraz od 01 stycznia do 31 maja 2024 r.

Kontroli poddano:

- planowanie, przeprowadzanie i dokumentowanie auditów wewnętrznych w działalności laboratoryjnej,
- realizowanie i dokumentowanie działań korygujących podejmowanych w przypadku stwierdzenia niezgodności,
- działania prowadzone w odniesieniu do zidentyfikowanych możliwości doskonalenia działalności laboratoryjnej oraz ich dokumentowanie,
- przeprowadzanie i dokumentowanie przeglądów zarządzania w działalności laboratoryjnej PSSE w Łodzi.

W wyniku kontroli stwierdzono, że w kontrolowanych obszarach działania realizowane są i dokumentowane prawidłowo, zgodnie z wymaganiami punktów: 8.6, 8.7, 8.8 i 8.9 normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących” oraz z dokumentami własnymi jednostki, w tym:

- planowanie i realizacja auditów wewnętrznych przeprowadzana jest z sposób prawidłowy. Audyty wewnętrzne potwierdzają wdrożenie i utrzymywanie systemu zarządzania w działalności laboratoryjnej, jego zgodność z wymaganiami własnymi Oddziału Laboratoryjnego PSSE w Łodzi oraz wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02,
- Oddział Laboratoryjny PSSE w Łodzi w sposób właściwy identyfikuje niezgodności, odpowiednio na nie reaguje i dokumentuje podjęte działania korygujące.
- w sposób odpowiedni identyfikowane i wybierane są możliwości doskonalenia działalności laboratoryjnej, a działania z tym związane są właściwie prowadzone i dokumentowane.
- w celu zapewnienia stałej przydatności, adekwatności i skuteczności wdrożonego w działalności laboratoryjnej systemu zarządzania, łącznie z ustalonymi politykami i celami odnoszącymi się do wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02, kierownictwo PSSE w Łodzi przeprowadza przeglądy zarządzania oraz właściwie je dokumentuje.

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

Kontrolę wpisano do książki kontroli pod numerem **1/2024**.

W związku z powyższymi ocenami, uwagami i wnioskami zalecam Pani Ninie Niezabitowskiej-Kowalczyk - Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Łodzi 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:

W wyniku ustaleń poczynionych w trakcie kontroli zaleca się wzmożenie nadzoru nad zgłaszaniem przypadków ostrych porażek wiotkich u dzieci w wieku do 15 lat ze szpitali na terenie Łodzi.

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

Małgorzata Widawska

/dokument podpisany elektronicznie/