

Łódź, dnia 30 sierpnia 2021 r.

ŁPWIS.OOP.1611.2.2021.KM

**Pani
Justyna Łukasik
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Skierniewicach
Powiatowa Stacja
Sanitarно-Epidemiologiczna
w Skierniewicach
96-100 Skierniewice
ul. Piłsudskiego 33**

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

Na podstawie ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020 r. poz. 224) art. 10 i art. 8a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195) oraz Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania działalności w Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2021 rok w Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Skierniewicach, 96-100 Skierniewice, ul. Piłsudskiego 33, w dniach **od dnia 18 czerwca 2021 r. do dnia 16 lipca 2021 r.** przeprowadzona została kontrola przez:

- Asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska, –
Przewodniczącego Zespołu kontrolującego,
- Kierownika Oddziału Laboratoryjnego Badań Środowiskowych,
- starszego asystenta w Oddziale Laboratoryjnym Badań Środowiskowych,
- starszego asystenta w Oddziale Laboratoryjnym Badania Żywności i Produktów Kosmetycznych,
- starszego asystenta w Oddziale Laboratoryjnym Badania Żywności i Produktów Kosmetycznych,
- Młodszy asystenta w Oddziale Nadzoru Epidemiologii,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych,

- Młodszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Młodszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Kierownika Oddziału Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego,
- Kierownika Oddziału Promocji Zdrowia i Komunikacji Społecznej,
- Kierownika Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży,
- Starszego asystenta – Wieloosobowe stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości.

w zakresie:

- 1) przedmiot kontroli: prawidłowość realizacji zadań nałożonych na Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Skierniewicach ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195) oraz innymi ustawami mającymi zastosowanie w działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w tym ustawą o finansach publicznych z dnia 27 sierpnia 2009 r. (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 305).
- 2) okres objęty kontrolą: **od dnia 01.01.2019 r. do dnia 18.06.2021 r.**

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

Działalność laboratoryjna:

Laboratorium stosuje metody badawcze, właściwe do prowadzonej działalności, potwierdzone poprzez odpowiednią, udokumentowaną walidację/weryfikację. Obliczenia wykonywane są z wykorzystaniem arkuszy obliczeniowych.

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.

Laboratorium planuje i realizuje potwierdzanie ważności wyników przeprowadzanych badań. Wdrożono udokumentowaną procedurę monitorowania ważności wyników.

Wewnętrzne potwierdzanie ważności wyników ujęte jest w „Planie monitorowania ważności wyników I poziomu”; zewnętrzne - w „Planie badań biegłości i częstości uczestnictwa w PT/ILC na cykl akredytacji XI 2020 –X 2024r.”

Uzyskane wyniki są monitorowane i analizowane.

Raporty z badań są kompletne i jednoznaczne, zawierają wszystkie wymagane elementy, tj. wyniki badań i związane z nimi informacje i 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 podpisali stosowne upoważnienia. Kompetencje personelu do realizacji metod badawczych potwierdzone są w „Kartach kwalifikacji pracownika”. Laboratorium posiada zapisy, dotyczące szkoleń personelu; szkolenia dokumentowane są prawidłowo.

Laboratorium posiada właściwe, skatalogowane wyposażenie: urządzenia pomiarowe, materiały odniesienia, odczynniki oraz materiały eksploatacyjne, przyrządy pomocnicze, wymagane do prawidłowej realizacji badań; wyposażenie jest odpowiednio nadzorowane. Ustanowiono spójność pomiarową wyników pomiarów, stosując, m.in.: materiały odniesienia, wzorce, organizmy testowe, wzorcowanie wyposażenia, sprawdzenia i kalibracje w ramach metod badawczych.

Stwierdzono następujące uchybienia:

1. Dotyczy wszystkich metod, które zostały poddane kontroli z obszaru badania żywności i produktów kosmetycznych
W Programie monitorowania ważności wyników I poziomu dla metod realizowanych w obszarze badania żywności i produktów kosmetycznych - nie zostały ujęte wszystkie parametry w stosunku do wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.
2. Dotyczy metody Oznaczanie liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w żywności zgodnie z normą PN-EN ISO7932:2005
*Zastosowane kryteria dotyczące precyzji w warunkach powtarzalności i precyzji w warunkach odtwarzalności są błędne i niezgodne z normą PN-EN ISO 7932:2004. Wyznaczone w trakcie weryfikacji metody trzy poziomy precyzji (*r*) dla trzech różnych analityków nie są stosowane w bieżących kartach kontrolnych próbek powtarzanych jako granice ostrzegawcze. Otrzymywane bieżące wyniki przekraczają wyznaczone przez laboratorium granice.*

Bezpieczeństwo Żywności, Żywnienia i Produktów Kosmetycznych:

Czynności kontrolne działalności PSSE w Skierniewicach w zakresie nadzoru nad zakładami produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórniami materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zostały przeprowadzone przez przedstawicieli Oddziału Nadzoru BŻŻ i PK WSSE w Łodzi.

Zakresem kontroli objęto nw. zagadnienia za 2019r., 2020r. i okres od 01.01.2021 r. do 31.05.2021r.

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (tj.: mobilny punkt sprzedaży lodów, zakład produkcji lodów z punktem sprzedaży, zakład cukierniczy, 2 piekarnie, restauracja, sklep spożywczy, sklep mięsno-wędliniarski, blok żywienia w szpitalu, przetwórnia owocowo - warzywna, 3 gospodarstwa rolne, zakład produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością),

dokonano następujących ustaleń:

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2019 r., 2020 r. i w okresie od 01.01.2021 r. do 31.05.2021 r.

W 2019 r. pod nadzorem PPIS w Skierniewicach znajdowało się 1706 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym 752 gospodarstwa prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 313 kontroli (w tym 51 kontroli w gospodarstwach rolnych). Skontrolowano 413 obiektów, przeprowadzono 571 kontroli, w tym 254 kontrole planowane (% realizacji planu kontroli wynosił – 81,2) oraz 317 kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono 59 kontroli zaplanowanych w obiektach m.in. z powodu zlikwidowania lub zawieszenia działalności.

Wydano 12 decyzji administracyjnych, nałożono 29 mandatów karnych na sumę 7 100, 00 zł.

W **2020 r.** pod nadzorem PPIS w Skierniewicach znajdowało się **1799** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym **782** gospodarstwa prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano **320** kontroli (w tym **44** kontrole w gospodarstwach rolnych). Skontrolowano **253** obiekty, przeprowadzono **477** kontroli, w tym **167** kontroli planowanych (% realizacji planu kontroli wynosił – **52,2**) oraz **310** kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono **153** kontroli zaplanowanych w obiektach m.in. z uwagi na zaangażowanie pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności w działania związane ze zwalczaniem epidemii koronawirusa. Wydano **14** decyzji administracyjnych, w tym **1** decyzję unieruchomienia zakładu, nałożono **27** mandatów karnych na sumę **5 800, 00 zł.**

W okresie **od 01.01.2021 r. do 31.05.2021 r.** pod nadzorem PPIS w Skierniewicach znajdowało się **1849** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym **796** gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. okresie zaplanowano **129** kontroli. Skontrolowano **207** obiektów, przeprowadzono **442** kontrole, w tym **28** kontroli planowanych oraz **414** kontroli nieplanowanych. Wydano **3** decyzje administracyjne, nałożono **6** mandatów karnych na sumę **1 350, 00 zł.**

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

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

Prowadzone są rejestry:

- rejestr zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- harmonogram nadzoru nad obiektami,
- rejestr interwencji,
- rejestr pobranych próbek,
- rejestr protokołów pobrania próbek,
- rejestr protokołów kontroli – prowadzony przez każdego z pracowników,
- rejestr mandatów karnych,
- 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 Skierniewicach 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 Skierniewicach za potwierdzeniem odbioru.

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

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

Sprawdzono losowo wybranych 7 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 zakładów:

1. Mobilny punkt sprzedaży lodów.
2. Zakład produkcji lodów z punktem sprzedaży.
3. Zakład cukierniczy.

Ad. 1) Mobilny punkt sprzedaży lodów

został zatwierdzony decyzją PPIS w Skierniewicach znak: PSSE.HŻ.4914.104.3.25.19 z dnia 16.04.2019 r. do prowadzenia działalności w zakresie:

- przygotowywania i sprzedaży lodów z automatu na bazie mieszanki (proszek, woda) oraz alternatywnego przygotowywania i sprzedaży kołacza węgierskiego na bazie mieszanki (koncentrat ciasta w proszku),

- przygotowywania gofrów na bazie mieszanki (koncentrat ciasta w proszku),
- serwowania napojów zimnych i gorących z ekspresu,
- serwowania dań i napojów na naczyniach jednorazowego użytku.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W **2019 r.** nie zaplanowano kontroli.

Wykonano: kontrola tematyczna w dniu 04.04.2019 r.

W **2019 r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2020r.** nie zaplanowano kontroli

Wykonano: kontrola sanitarna w dniu 05.08.2020 r.

Stwierdzono następujące uchybienie:

W arkuszu oceny zakładu produkcji żywności - załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr HŻ/49/36/20 z dnia 05.08.2020 r. w punkcie IV. 1 Profil działalności – producenci - zgodnie z kategoryzacją zakładów – nieprawidłowo podano w ocenie zagrożenia „niskie” zamiast „średnie” (zgodnie z Instrukcją dotyczącą kryteriów oceny zakładu produkcji żywności IK/PK/BŻ/01/02), co miało wpływ na określenie ryzyka dla ocenianego zakładu tj. wskazano „niskie” zamiast „średnie” i ustalenie częstotliwości kontroli w ww. zakładzie.

W **2020 r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2021 r.** nie zaplanowano kontroli.

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

Ad. 2) Zakład produkcji lodów z punktem sprzedaży

został zatwierdzony decyzją PPIS w Skierniewicach znak:PSSE.HŻ.4910.727.3.17.19 z dnia 11.04.2019 r. do prowadzenia działalności w zakresie:

- produkcji lodów na bazie mleka i bez udziału mleka,
- sprzedaży lodów do zewnętrznych lodziarni wraz z dostawą własnym środkiem transportu-samochód ciężarowy chłodnia Fiat SCUDO o nr rej. ES 55092,
- sprzedaży środków spożywczych jednostkowo pakowanych,
- sprzedaży lodów gałkowych,
- sporządzania napojów gorących z ekspresu i ich serwowania w naczyniach jednorazowego użytku,
- sporządzania i serwowania gofrów na bazie półproduktów,
- sporządzania soków ze świeżych owoców i sprzedaży w naczyniach jednorazowego użytku.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W **2019 r.** nie zaplanowano kontroli

Wykonano: kontrola sanitarna w dniu 10.10.2019 r.

Podczas kontroli wypełniano arkusz oceny zakładu produkcji żywności, na podstawie którego ryzyko dla zakładu określono jako niskie.

W **2019 r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2020 r.** nie zaplanowano kontroli.

W 2020 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych, natomiast w ww. zakładzie pobrano 5 próbek lodów o smaku śmietankowym do badań w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g (protokół pobrania próbek Nr 51/HŻ/20 z dnia 22.09.2020r.) z uwagi na fakt, iż zakład, w którym zaplanowano pobór próbek był zamknięty.

Próbki nie zostały zakwestionowane.

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

W 2021 r. zaplanowano pobranie 5 próbek lodów na bazie mleka do badań laboratoryjnych w kierunku mikrobiologii – 7 wrzesień 2021 r.

Ad. 3) Zakład cukierniczy

został zatwierdzony decyzją PPIS w Skierniewicach nr PSSE.ON-HŻ.4923/6/2/140/D/14 z dnia 10.12.2014 r. do prowadzenia działalności w zakresie:

- produkcji i dystrybucji ciast i ciastek, w tym kremowych, wyrobów cukierniczych i galanterii ciastkarskiej,
- produkcji i dystrybucji wyrobów piekarniczych,
- przewozu wyrobów firmowych własnymi środkami transportu.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W 2019 r. zaplanowano 1 kontrolę – maj 2019 r.

Wykonano: 03.12.2019 r. (kontrola kompleksowa)

Podczas kontroli wypełniano arkusz oceny zakładu produkcji żywności, na podstawie którego ryzyko dla zakładu określono jako niskie.

W miesiącu maju nie przeprowadzono kontroli sanitarnej kompleksowej w ww. zakładzie z uwagi na konieczność wykonywania niezaplanowanych kontroli sanitarnych.

W 2019 r. zaplanowano pobranie **20** próbek do badań mikrobiologicznych

- **5** próbek masy jajowej – w miesiącu lutym **2019 r.**
- **10** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej w miesiącu lipcu **2019 r.**
- **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej w miesiącu lipcu **2019 r.**

Pobrano:

- **5** próbek masy jajowej do badań w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g (protokół pobrania próbek żywności Nr 5/HŻ/19 z dnia 11.02.2019 r.)
- **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej pn. „Rolada śmietankowa” do badań w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g i liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności Nr 55/HŻ/19 z dnia 23.07.2019 r.)
- **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej pn. „Ciasto drożdżowe z kremem budyniowym” do badań w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g i liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności Nr 55/HŻ/19 z dnia 23.07.2019r.)
- **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej pn. „Ciasto maślane z kremem budyniowym” do badań w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g i liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności Nr 55/HŻ/19 z dnia 23.07.2019r.)

Ww. próbki nie zostały zakwestionowane.

W 2020 r. zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2020 r.

Kontroli nie wykonano z uwagi na zaangażowanie pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności w działania związane ze zwalczaniem epidemii koronawirusa.

W 2020 r. w miesiącu czerwcu zaplanowano pobranie **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej i **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej do badań mikrobiologicznych.

Pobrano:

- **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej pn. „Rolada śmietankowa” do badań w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g i liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności Nr 12/HŻ/20 z dnia 02.06.2020r.)
- **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej pn. „Murzynek sernik” do badań w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g i liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności Nr 12/HŻ/20 z dnia 02.06.2020 r.)

Ww. próbki nie zostały zakwestionowane.

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

W 2021 r. w miesiącu lipcu zaplanowano pobranie 5 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej i 5 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej.

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

- 1) Mobilny punkt sprzedaży lodów
 - protokół kontroli tematycznej Nr HŻ/49/17/19 z dnia 04.04.2019 r.
 - protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/49/36/20 z dnia 05.08.2020 r.
- 2) Zakład produkcji lodów z punktem sprzedaży
 - protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/97/74/19 z dnia 10.10.2019 r.
- 3) Zakład cukierniczy
 - protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/97/97/19 z dnia 03.12.2019 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 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. str. 1 z późn. zm.)*.

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

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

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

Ad. 1) Mobilny punkt sprzedaży lodów

Podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 05.08.2020 r. (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/49/36/20) zobowiązano przedsiębiorcę do wykonania badań właścicielskich lodów z automatu w kierunku mikrobiologicznym i niezwłocznego przedstawienia wyników badań w siedzibie PSSE Skierniewice.

- sprawozdanie z badań nr 720/1-5/2020 z dnia 21.08.2020 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Lody mleczne*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g)

Ad. 2) Zakład produkcji lodów z punktem sprzedaży

- sprawozdanie z badań nr AR-19-ST-057136-01 z dnia 30.05.2019 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Lody mleczne śmietankowe*)
- sprawozdanie z badań nr AR-19-ST-057137-01 z dnia 30.05.2019 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Lody sorbetowe truskawkowe*)

w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g oraz liczba gronkowców koagulazo-dodatnich).

Ad. 3) Zakład cukierniczy

- sprawozdanie z badań nr 00340/2019 z dnia 15.01.2019 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto z maliną – ciasto biszkoptowo tłuszczowe z dodatkiem malin i kruszonki*),
- sprawozdanie z badań nr FC69588 z dnia 17.01.2019 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto z maliną – ciasto biszkoptowo tłuszczowe z dodatkiem malin i kruszonki*),
- sprawozdanie z badań nr 16463/2018 z dnia 10.12.2018 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Babeczka grahamowa z bezą- produkt z bezą na bazie świeżych białek z jaj*),
- sprawozdanie z badań nr 00341/2019 z dnia 17.01.2019 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Faworki*),
- sprawozdanie z badań nr FC69589 z dnia 19.01.2019 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Faworki*),
- sprawozdanie z badań nr FC65643 z dnia 19.01.2019 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto piernikowe z powidłami*),

w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g, liczba *Bacillus cereus* w 1g, liczba bakterii z grupy coli oraz liczba gronkowców koagulazo-dodatnich).

Próbki ww. wyrobów gotowych zbadane w ramach kontroli wewnętrznej w przedmiotowych zakładach spełniały wymagania *rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami)*.

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji tj.

- 1) Mobilny punkt sprzedaży lodów
 - protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/49/36/20 z dnia 05.08.2020 r.
- 2) Zakład produkcji lodów z punktem sprzedaży
 - protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/97/74/19 z dnia 10.10.2019 r.
- 3) Zakład cukierniczy
 - protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/97/97/19 z dnia 03.12.2019 r.

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

Podczas kontroli w Mobilnym punkcie sprzedaży lodów (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/49/36/20 z dnia 05.08.2020r.) oraz kontroli w Zakładzie produkcji lodów z punktem sprzedaży (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/97/74/19 z dnia 10.10.2019 r.) wykorzystano listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych.

W ww. liście pytań kontrolnych dot. Zakładu produkcji lodów z punktem sprzedaży w dziale: Monitoring obszarów produkcyjnych w:

pkt. 49. Czy kontrolowany podmiot produkuje żywność, która może stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego ze względu na obecność *Listeria monocytogenes*? – wpisano „P”;

pkt.50. Czy kontrolowany podmiot pobiera próbki z obszarów produkcyjnych i sprzętu w kierunku *Listeria monocytogenes* ? – wpisano „N”

pkt.51. Czy kontrolowany podmiot ustanowił procedurę pobierania próbek środowiskowych oraz program badań ?- – wpisano „N”

pkt. 52. Czy kontrolowany podmiot pobiera próbki z obszaru produkcyjnego i sprzętu zgodnie z przewodnikiem opracowanym przez Unię Europejską dotyczącym pobierania próbek z obszaru produkcyjnego i sprzętu w kierunku wykrywania *Listeria monocytogenes* z normą ISO 18 593?- wpisano „N”

pkt.53. Czy kontrolowany podmiot pobiera próbki z odpowiednich miejsc w zakładzie produkcyjnym ? - wpisano „P”

pkt.54. Czy kontrolowany podmiot pobiera próbki w odpowiednim czasie cyklu produkcyjnego?- wpisano „ P”

pkt.55. czy kontrolowany podmiot bada próbki w kierunku *Listeria monocytogenes* stosując normę PN EN ISO 11 290-1 lub zwalidowaną alternatywną metodę – wpisano „P”

pkt.56. Czy kontrolowany podmiot ustalił częstotliwość pobierania próbek z powierzchni produkcyjnych i sprzętu? – wpisano „N”

pkt.57. Czy kontrolowany podmiot ustanowił w ramach procedury opartej na zasadach systemu HACCP działania w przypadku wykrycia *Listeria monocytogenes*?- wpisano „P”

pkt.58. Czy kontrolowany podmiot podejmuje działania naprawcze ustalone w procedurze opartej na zasadach systemu HACCP w przypadku wykrycia *Listeria monocytogenes*?- wpisano „P”

pkt.59. Czy kontrolowany podmiot monitoruje tendencje uzyskanych wyników badań? - wpisano „P”

W ww. liście pytań kontrolnych dot. Mobilnego punktu sprzedaży lodów w dziale: Monitoring obszarów produkcyjnych w:

pkt. 49. Czy kontrolowany podmiot produkuje żywność, która może stanowić zagrożenie dla zdrowia publicznego ze względu na obecność *Listeria monocytogenes*? – wpisano „P”,

pkt.50. Czy kontrolowany podmiot pobiera próbki z obszarów produkcyjnych i sprzętu w kierunku *Listeria monocytogenes* ? – wpisano „N”

pkt.51. Czy kontrolowany podmiot ustanowił procedurę pobierania próbek środowiskowych oraz program badań ?- – wpisano „N”

pkt.52. Czy kontrolowany podmiot pobiera próbki z obszaru produkcyjnego i sprzętu zgodnie z przewodnikiem opracowanym przez Unię Europejską dotyczącym pobierania próbek z obszaru produkcyjnego i sprzętu w kierunku wykrywania *Listeria monocytogenes* z normą ISO 18 593?- wpisano „N”

pkt.53. Czy kontrolowany podmiot pobiera próbki z odpowiednich miejsc w zakładzie produkcyjnym ? - wpisano „N”

pkt.54. Czy kontrolowany podmiot pobiera próbki w odpowiednim czasie cyklu produkcyjnego?- wpisano „P”

pkt.55. czy kontrolowany podmiot bada próbki w kierunku *Listeria monocytogenes* stosując normę PN EN ISO 11 290-1 lub zwalidowaną alternatywną metodę – wpisano „P”

pkt.56. Czy kontrolowany podmiot ustalił częstotliwość pobierania próbek z powierzchni produkcyjnych i sprzętu? – wpisano „N”

pkt.57. Czy kontrolowany podmiot ustanowił w ramach procedury opartej na zasadach systemu HACCP działania w przypadku wykrycia *Listeria monocytogenes*?- wpisano „P”

pkt.58. Czy kontrolowany podmiot podejmuje działania naprawcze ustalone w procedurze opartej na zasadach systemu HACCP w przypadku wykrycia *Listeria monocytogenes*?- wpisano „ND”

pkt.59. Czy kontrolowany podmiot monitoruje tendencje uzyskanych wyników badań? - wpisano „P”

Stwierdzono następujące uchybienie:

Uchybień stwierdzonych na podstawie wykorzystanych podczas kontroli list pytań kontrolnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych nie uwzględniono w protokołach kontroli sanitarnych w pkt. II. 2. i nie egzekwowano ich usunięcia.

Przetwórnia owocowo – warzywna

Zakład został zatwierdzony decyzją PPIS w Skierniewicach znak: PSSE.ON-HŻ.4930/3/3/14 z dnia 21.07.2014 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji owoców i warzyw mrożonych, owoców mrożonych oblewanych czekoladą oraz eksportu produktów żywnościowych własnych (mrożonych owoców i warzyw oraz owoców mrożonych oblewanych czekoladą) do krajów Unii Europejskiej, krajów trzecich.

W 2019 r. nie zaplanowano kontroli.

W 2019 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2020 r.** zaplanowano **1** kontrolę – sierpień 2020 r.

Wykonano: kontrola sanitarna w dniu 28.08.2020 r.

W **2020 r.** zaplanowano pobranie **1** próbki do badań w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia – grudzień 2020 r.

Zgodnie z harmonogramem w grudniu 2020 r. pobrano próbkę wiśni mrożonej do badań laboratoryjnych w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia – kadm, ołów, rtęć (protokół pobrania próbek żywności Nr 65/HŻ/20 z dnia 07.12.2020 r.).

W dniu 28.08.2020 r. przedstawiciele PPIS w Skierniewicach przeprowadzili w ww. zakładzie kontrolę sanitarną (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/47/46/20), podczas której ustalono, iż w 2020 r. produkowane były mrożonki owocowe: rabarbar malinowy i zielony oraz owoce mrożone oblewane czekoladą (truskawki i maliny).

W zakładzie prowadzona jest dokumentacja umożliwiająca identyfikację dostawców surowców i odbiorców wyrobów gotowych. Owoce mrożone sprzedawane są jako półprodukt do dalszego przetwórstwa, natomiast owoce mrożone oblewane czekoladą dystrybuowane są do sklepów z przeznaczeniem dla konsumenta finalnego.

Z protokołu kontroli wynika, iż stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń i wyposażenia nie budził zastrzeżeń. W zakładzie opracowano i wdrożono procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP. Zapisy w rejestrach oraz monitorowanie punktów krytycznych prowadzone są systematycznie.

Podczas kontroli przeanalizowano dokumentację dotyczącą realizacji procedur systemu HACCP w produkcji truskawki mrożonej, w tym procesu sortowania – nie stwierdzono nieprawidłowości. Przechowywanie i oznakowanie wyrobów gotowych było prawidłowe.

Wykonywane są badania właścicielskie wyrobów w laboratorium zakładowym wg planu badań produktów oraz zewnętrznym laboratorium akredytowanym – zweryfikowano losowo wybrane sprawozdania z badań truskawki mrożonej – wyniki były zgodne z wymaganiami prawa żywnościowego i specyfikacjami zakładowymi. Wykonywane są również badania przechowalnicze wyrobów gotowych. W zakładzie prowadzone są audyty wewnętrzne.

Podczas przedmiotowej kontroli wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności w zakresie zanieczyszczeń, listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych oraz listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

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

W **2021 r.** zaplanowano pobranie **10** próbek do badań mikrobiologicznych – maj 2021 r.

Pobrano **5** próbek produktu pn. „Porzeczka czerwona mrożona” oraz **5** próbek produktu pn. „Wiśnia mrożona” do badań w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g i liczba *Listeria monocytogenes* w 1g (protokół kontroli sanitarnej Nr 21/HŻ/21 z dnia 18.05.2021r.). Próbkę nie zostały zakwestionowane.

Blok żywienia w szpitalu

W bloku żywienia w szpitalu prowadzona jest działalność w zakresie żywienia zbiorowego tj. porcjowania i wydawania posiłków pacjentom w naczyniach wielokrotnego użytku dostarczanych przez firmę cateringową, zgodnie z decyzją zatwierdzającą wydaną przez PPIS w Skierniewicach.

Z dokumentacji dot. bloku żywienia w szpitalu wynika, iż w dniu 02.01.2019 r. przedstawicielka PPIS w Skierniewicach przeprowadziła kontrolę sanitarną kompleksową (protokół kontroli nr HŻ/49/1/19), podczas której stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-technicznego w kuchenkach oddziałowych oraz w pomieszczeniu rozdzielni posiłków, które były przedmiotem decyzji PPIS w Skierniewicach Nr 12/2018 znak: PSSE.HŻ.4974.3.10.18 z dnia 29.03.2018 r. nakazującej ich usunięcie w terminie do dnia 11.12.2018 r.

Ponadto w czasie kontroli przeprowadzonej w dniu 02.01.2019 r. ustalono, iż posiłki dla pacjentów szpitala dostarczane są w termosach oraz naczyniach ze stali nierdzewnej przez firmę cateringową przystosowanym do przewozu żywności środkiem transportu, posiadającym decyzję zatwierdzającą wydaną przez PPIS w Zgierzu.

Podczas kontroli dokonano weryfikacji temperatury potraw dostarczanych pacjentom ustalając, że mieściła się ona w wartościach docelowych, zgodnych z dobrą praktyką cateringową i prowadzonymi zapisami.

Podczas kontroli w kuchenkach oddziałowych sprawdzono dokumentację z zakresu realizacji zasad GHP oraz systemu HACCP (zapisy w rejestrach dot. m.in. pomiaru temperatury dostarczanych posiłków, pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych oraz karty mycia i dezynfekcji pomieszczeń i drobnego sprzętu).

W ramach zaleceń pokontrolnych zobowiązano firmę cateringową do poprawy jakości posiłków dostarczanych do szpitala poprzez:

- zwiększenie podaży produktów będących źródłem wapnia o niskiej zawartości tłuszczu tj. mleczne napoje fermentowane (kefir, jogurt, maślanka), które wspomagają odbudowę mikroflory jelitowej podczas trwania kuracji antybiotykowej,
- uwzględnienie w diecie w formie dodatku do każdego posiłku owoców lub warzyw,
- urozmaicenie śniadań i kolacji i zwiększenie podaży produktów zbożowych z pełnego przemiału tj. chleba razowego,
- zwiększenie częstotliwości podawania ryżu, kasz (jęczmiennej/gryczanej), a obniżenie częstotliwości podawania ziemniaków (w analizowanym okresie 7-krotnie serwowano ziemniaki do posiłku głównego, a niejednokrotnie ziemniaki były składnikiem zup).

PPIS w Skierniewicach, po rozpatrzeniu wniosku strony z dnia 18.12.2018 r. o przedłużenie terminu wykonania obowiązków określonych w ww. decyzji nakazowej, wydał w dniu 18.01.2019 r. decyzję Nr 12/2018/2019, znak: PSSE.HŻ.4974.3.12.18.19 zmieniającą decyzję własną z dnia 29.03.2018 r. Nr 12/2018 znak: PSSE.HŻ.4974.3.10.18, wyznaczając termin wykonania obowiązków do dnia 15 listopada 2019 r.

W dniu 25.09.2019r. przeprowadzono kontrolę sanitarną tematyczną w zakresie oceny sposobu żywienia pacjentów (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/107/23/190).

Oceniono jadłospis dekadowy diety normalnej za okres od 09.09.2019r. do 18.09.2019 r. na podstawie danych zawartych w pozycji literaturowej „Normy żywienia dla populacji Polski”.

W celu poprawy żywienia wydano doraźne zalecenia tj.: zwiększyć podaż wody (podawać wodę/napoje między posiłkami); podawać wędliny chude i urozmaicić asortyment mięs; zwiększyć podaż produktów mlecznych; głównie napojów mlecznych fermentowanych; uwzględnić w diecie w formie dodatku do każdego posiłku warzywa/owoce; zwiększyć podaż olejów roślinnych bogatych w jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe, serwować je przynajmniej w 1 posiłku dziennie (głównie obiadowym); wprowadzić 3 razy w dekadzie podaż suchych roślin strączkowych; wprowadzić minimum 3 razy w dekadzie podaż ryb.

Powyższe uwagi zostały przekazane przez PPIS w Skierniewicach dyrekcji szpitala w piśmie z dnia 10.10.2019 r. znak: PSSE.HŻ4974.3.9.19.

Firma cateringowa w piśmie z dnia 14.10.2019 r. skierowanym do PPIS w Skierniewicach ustosunkowała się do powyższych zaleceń żywieniowych.

Jadłospisy dostępne były na oddziałach w szpitalu. 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*.

Przeprowadzona w dniu 21.11.2019 r. kontrola sprawdzająca (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/49/78/19) wykazała wykonanie obowiązków wynikających z decyzji PPIS w Skierniewicach z dnia 29.03.2018 r. znak: PSSE.HŻ.4974.3.10.18., zmienionej decyzją z dnia 18.01.2019 r. Nr 12/2018/2019, znak: PSSE.HŻ.4974.3.12.18.19.

W 2021 r. kontrolę sanitarną bloku żywienia w szpitalu zaplanowano w m-cu października.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności

Próbki środków spożywczych do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w zakresie zanieczyszczeń w żywności pobierane były zgodnie z Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2019r., 2020r. i 2021r.

Próbki środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie pobierane w nadzorowanych obiektach dostarczane są do laboratorium PSSE w Skierniewicach specjalistycznym 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 znajdują się **6** termometrów)
- termotorby (obecnie na stanie znajdują się **4** termotorby, w tym **2** z monitorowaną temperaturą)
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń (pipety probiercze, tuby probiercze, wycinaki stożkowe, próbniki komorowe, próbniki stożkowe, łyżki probiercze, szufelki wagowe, noże ze stali nierdzewnej, palniki gazowe, łopatki).

W 2019 r. do badań mikrobiologicznych pobrano **238** próbek, z czego zakwestionowano **1** próbkę pn. „Schab bez kości kotlety wieprzowe”- z uwagi na obecność *Salmonella spp.* W 25 g (protokół pobrania próbek żywności nr 23/HŻ/19 z dnia 01.04.2019 r. sprawozdanie z badań nr PSSE.SBŻ.503.73.1.19 z dnia 09.04.2019 r.)

W związku z powyższym przesłano powiadomienie informacyjne w ramach systemu RASFF.

O wynikach badań poinformowano Powiatowego Lekarza Weterynarii właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta kwestionowanego produktu.

Do badań chemicznych pobrano ogółem **75** próbek, które nie zostały zakwestionowane.

W 2020 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 183 próbki, do badań chemicznych 57 próbek, które nie zostały zakwestionowane.

W okresie od 01.01.2021r. do 31.05.2021 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 54 próbki, do badań chemicznych 21 próbek, które nie zostały zakwestionowane.

Ze sprawdzonej dokumentacji (9 protokołów pobrania próbek żywności) wynika, iż:

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia pobrana została zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28.03.2007r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88 z dnia 29.03.2007, str.29 z późn. zm.),
- próbki środków spożywczych do badań w kierunku pozostałości pestycydów - zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów (Dz. U. Nr 207, z dnia 9 listopada 2007r., poz. 1502)
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku 3- MCPD - pobrana została zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28.03.2007r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88 z dnia 29.03.2007, str.29 z późn. zm.),
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) pobrana została zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88/29 z 29.3.2007r. z późn. zm.)
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zanieczyszczenia mikotoksynami – pobrana została zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 70 z 09.03.2006r. ze zmianami).
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zanieczyszczenia azotanami - zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1882/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomu azotanów w niektórych środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L 364/25 z 20.12.2006 r.),
- próbki żywności do badań mikrobiologicznych – pobrane zostały zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. z późn. zm.).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

Ze sprawdzonych losowo 3 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 2019 r., 2020 r. i w okresie od 01.01.2021 r. do 31.05.2021 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 7 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

PPIS w Skierniewicach dokonał rejestracji 1849 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 2019 r. zaplanowano 51 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 4 zgodnie z Planem działania na 2019 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego).

W 2019 r. przeprowadzono 42 urzędowe kontrole produkcji pierwotnej, w tym 4 kontrole wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz pobrano 8 próbek owoców miękkich do badań laboratoryjnych, w tym 5 próbek (truskawki) w kierunku mikrobiologicznym, 1 próbkę (truskawka) w kierunku pozostałości pestycydów, 1 próbkę (agrest) w kierunku zawartości metali, 7 próbek (truskawka, agrest) w kierunku obecności zanieczyszczeń biologicznych oraz 7 próbek w kierunku oceny organoleptycznej. Plan działania zrealizowano w 100%. Próbkę nie zostały zakwestionowane.

Przeprowadzono 42 kontrole planowe i 4 kontrole nieplanowe z uwagi na interwencję klienta oraz powiadomienie w ramach systemu RASFF. Z tego skontrolowano 19 gospodarstw prowadzących plantacje owoców miękkich. Podczas kontroli nie stwierdzano nieprawidłowości w obszarach dot. przestrzegania higieny podczas zbiorów (GHP), stosowanych zabiegów agrotechnicznych (GAP), posiadanej dokumentacji i prowadzonych zapisów.

W harmonogramie kontroli na **2020 r.** zaplanowano ogółem 44 kontrole sanitarne gospodarstw rolnych (w tym 4 zgodnie z Planem działania na 2020 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego). Przeprowadzono łącznie 4 wspólnie zaplanowane kontrole, w tym z pracownikami Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w gospodarstwach rolnych prowadzących produkcję pierwotną owoców miękkich (3 kontrole) oraz z pracownikami Inspekcji Ochrony Środowiska (1 kontrolę) i pobrano 7 próbek owoców do badań laboratoryjnych, w tym 5 próbek (porzeczka czerwona) w kierunku mikrobiologicznym, 1 próbkę (borówki) w kierunku pozostałości pestycydów, 1 próbkę (jabłka) w kierunku zawartości metali, obecności zanieczyszczeń biologicznych oraz w kierunku oceny organoleptycznej. Próbkę nie zostały zakwestionowane.

Zgodnie z zaleceniami GIS zrealizowano kontrole sanitarne zaplanowane na rok 2020 w gospodarstwach rolnych prowadzących głównie produkcję pierwotną owoców miękkich: truskawek, malin, porzeczek. Infrastruktura gospodarstw rolnych jak i stan higieniczny nie budził zastrzeżeń. W trakcie kontroli wykorzystano każdorazowo listę pytań kontrolnych dla produkcji pierwotnej. Podczas kontroli nie stwierdzano nieprawidłowości w obszarach dot. przestrzegania higieny podczas zbiorów (GHP), stosowanych zabiegów agrotechnicznych (GAP), posiadanej dokumentacji i prowadzonych zapisów. W kontrolach uwzględniano obostrzenia, nakazy i zakazy w związku ze stanem epidemii wywołanej SARS-CoV-2 Przeprowadzono ogółem 37 kontroli sanitarnych, w tym 4 kontrole w gospodarstwach ujętych w Planie działania. Z tego 16 kontroli przeprowadzono w gospodarstwach z produkcją owoców miękkich wykonanych poza planem działania. W przypadku drobnych uchybień higienicznych wydawano doraźne zalecenia do wykonania na bieżąco .

W okresie **od 01.01.2021 r. do 31.05.2021 r.** nie zaplanowano kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych i nie przeprowadzono urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, Kontrole producentów produkcji pierwotnej, w tym kontrola w ramach Planu działania na rok 2021 oraz pobór próbek w ramach urzędowej kontroli zostały zaplanowane w okresie od czerwca do października 2021 r.

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

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

Z dokumentacji wynika, iż podczas kontroli sprawdzano czy podmioty prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego przestrzegają wymagań określonych w załączniku I do rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. str. 1 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13 t.34, str. 319.) - sprawdzono dokumentację **3** gospodarstw.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz żywnością wzbogacaną

Zgodnie z wyjaśnieniami przedstawiciela PPIS w Skierniewicach na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Skierniewicach znajduje się **1** wytwórnia suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia.

Ostatnia kontrola w zakładzie miała miejsce 27.11.2018 r. W 2020 r. kontrolę sanitarną kompleksową zaplanowano w październiku 2020 r. w oparciu o analizę ryzyka przeprowadzoną na podstawie arkusza oceny zakładu, sporządzonego podczas kontroli kompleksowej w 2018 r. Zgodnie z wyjaśnieniami przedmiotowa kontrola nie odbyła się z uwagi na epidemię wywołaną wirusem Sars-CoV-2. Kolejna kontrola zaplanowana w maju 2021 r. również nie została przeprowadzona z uwagi na zaangażowanie pracowników PSSE w Skierniewicach w działania związane ze zwalczaniem epidemii Sars-CoV-2 oraz inne czynności nadzоровe (adnotacja z dnia 31.05.2021 r.). Kontrola w zakładzie została przesunięta na lipiec 2021 r.

Z pisma przedsiębiorcy z dnia 07.05.2021 r. załączonego do adnotacji z dnia 31.05.2021 r. wynika, że suplementy diety wytwarzane w zakładzie nie były wprowadzane do obrotu na terenie kraju.

W **2019 r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **15** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty. Oceniono łącznie **17** suplementów diety, **1** produkt z grupy żywności specjalnego przeznaczenia oraz **9** środków spożywczych wzbogaczanych - nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W **2020 r.** w powyższym zakresie przeprowadzono **7** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniając łącznie **6** suplementów diety oraz **2** produkty z grupy żywności wzbogacanej - nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

Natomiast w okresie od **01.01.2021 r. do 31.05.2021 r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **2** kontrole w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniając **7** suplementów diety - nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

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

W **2019 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **10** próbek suplementów diety oraz **2** próbki żywności specjalnego przeznaczenia, których nie kwestionowano.

W **2020 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **6** próbek suplementów diety, **15** próbek żywności specjalnego przeznaczenia oraz **1** próbkę żywności wzbogacanej, których nie kwestionowano.

W okresie od **01.01.2021 r. do 27.05.2021 r.** pobrano do badań laboratoryjnych **1** próbkę suplementu diety, której nie kwestionowano.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 31/HŻ/19 z dnia 07.08.2019r. dot. próbki suplementu diety, pobranej do badań w kierunku oznakowania i zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz ocenę jakości środka spożywczego 89/HŻ/19 z dnia 26.08.2019 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 35/HŻ/19 z dnia 14.05.2019r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia, pobranej do badań w kierunku m.in. oznakowania i obecności *Listeria monocytogenes* oraz ocenę jakości środka spożywczego 73/HŻ/19 z dnia 23.07.2019 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 52/HŻ/20 z dnia 05.10.2020r. dot. próbki środka spożywczego wzbogacanego, pobranej do badań w kierunku oznakowania i zawartości magnezu oraz ocenę jakości środka spożywczego 91/HŻ/2020 z dnia 05.10.2020 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 53/HŻ/20 z dnia 05.10.2020r. dot. próbki suplementu diety, pobranej do badań w kierunku oznakowania i zawartości witaminy C oraz witamin rozpuszczalnych w wodzie oraz ocenę jakości środka spożywczego 90/HŻ/2020 z dnia 03.02.2020 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 53/HŻ/20 z dnia 05.10.2020r. dot. próbki suplementu diety, pobranej do badań w kierunku oznakowania i zawartości witaminy C oraz witamin rozpuszczalnych w wodzie oraz ocenę jakości środka spożywczego 92/HŻ/2020 z dnia 05.02.2020 r.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Zgodnie z wyjaśnieniami przedstawicieli PPIS w Skierniewicach w 2019 r. w 2020 r. oraz w okresie od 01.01.2021 r. do 31.05.2021 r. prowadzono również nadzór nad przestrzeganiem wymagań w odniesieniu do sprzedaży internetowej suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz żywności wzbogacanej 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 prawidłowości prezentacji i reklamy.

Z przekazanych informacji wynika, że przeglądu stron internetowych dokonywano tylko w odniesieniu do podmiotów znajdujących się pod nadzorem PPIS w Skierniewicach.

W **2019 r.** w powyższym zakresie dokonano przeglądu 5 stron internetowych, stwierdzając brak ofert sprzedaży ww. środków spożywczych. Z dokonanych czynności sporządzano adnotacje (np. adnotacja z dnia 04.11.2019).

W **2020 r.** w powyższym zakresie dokonano przeglądu 3 stron internetowych, oceniając ogółem 5 suplementów diety. W jednym przypadku (w związku z otrzymaną interwencją konsumenta) stwierdzono wprowadzanie do obrotu za pośrednictwem internetu suplementu diety, który zawierał w składzie witaminę D w dawce wyższej niż przyjęta uchwałą nr 4/2019 Zespołu do Spraw Suplementów Diety z dnia 22.05.2019 r. W związku z powyższym PPIS w Skierniewicach przekazał informację w przedmiotowej sprawie do właściwego terenowo państwowego powiatowego inspektora sanitarnego nadzorującego dystrybutora.

Natomiast w okresie od 01.01.2021 r. do 31.05.2021 r. w powyższym zakresie dokonano przeglądu 4 stron internetowych, oceniając 5 suplementów diety nie stwierdzając nieprawidłowości.

Z dokonanych czynności monitorowania stron internetowych, o których mowa wyżej sporządzano adnotacje (np. adnotacje z dnia: 28.02.2019r., 07.06.2019 r., 04.11.2019 r., 18.01.2021 r., 28.05.2021 r.).

Na podstawie przedstawionych adnotacji stwierdzono, iż w przypadku tylko 1 adnotacji z dnia 28.02.2019 r. dołączony był wydruk stron internetowych z ocenionych suplementów diety.

Ponadto w przypadku adnotacji z dnia 18.01.2021 r. stwierdzono, iż przedstawiciel PPIS w Skierniewicach dokonał oceny prezentacji i reklamy 2 rodzajów mleka modyfikowanego, jednakże nie załączył wydruków z ocenianych stron internetowych.

Stwierdzone następujące uchybienie:

W 2019 r. dokonano przeglądu jedynie 5 stron internetowych, stwierdzając brak ofert sprzedaży suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz żywności wzbogacanej, co wskazuje na niedostateczną częstotliwość przeglądu stron internetowych, na których oferowane są do obrotu suplementy diety pod kątem obecności produktów zawierających nieautoryzowane składniki, stwarzających zagrożenie dla zdrowia konsumentów oraz pod kątem spełnienia wymagań przepisów prawa z zakresu prezentacji i reklamy żywności, a w konsekwencji niedostateczną realizację wytycznych ŁPWIS do działalności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej woj. łódzkiego na 2019r. w zakresie wzmoczenia nadzoru nad bezpieczeństwem ww. produktów.

Prawidłowość znakowania suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogacanych sprawdzano również podczas kontroli obiektów wprowadzających do obrotu ww. produkty.

Z losowo sprawdzonych 5 protokołów kontroli sanitarnych wynika, że nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogacanych wprowadzanych do obrotu.

Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

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

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

W 2019 r. pobrano 2 próbki żywności (Twarożek sojowy Tofu ser i Mąka kukurydziana) do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, które nie zostały zakwestionowane.

W 2020 r. nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

W okresie od 01.01.2021 r. do 31.05.2021 r. pobrano 2 próbki żywności (warzywa na patelnię z przyprawą włoską i kleik kukurydziany) do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, które nie zostały zakwestionowane.

Sprawdzono losowo 1 protokół pobrania próbek żywności Nr 31/HŻ/19 z dnia 06.05.2019 r. do badań w kierunku GMO, z którego wynika, iż próbka środka spożywczego – Tofu naturalne pobrana została w obiekcie obrotu żywnością zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.*

Ze sprawdzonych losowo 2 protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w zakładach produkcji żywności wynika, iż nie stwierdzono stosowania w procesie produkcyjnym składników potencjalnie zmodyfikowanych genetycznie.

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji w 1 przypadku stwierdzono, że podczas kontroli w nadzorowanym zakładzie wykorzystywano Listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji/obrotu żywnością pod kątem prawidłowego znakowania na obecność GMO.

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 6 protokołów kontroli).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

W 2019 r. do PSSE w Skierniewicach wpłynęły 44 interwencje, które dotyczyły m. in:

- niewłaściwego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego pomieszczeń zakładów i ich wyposażenia,
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób mających kontakt z żywnością,
- prowadzenia przez podmioty działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych niewiadomego pochodzenia
- niewłaściwej higieny personelu,
- niewłaściwej higieny sprzedaży,
- niewłaściwych warunków transportu potraw dostarczanych do klienta zewnętrznego w ramach usług cateringowych,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej (ciała obce, szkodniki w cukierkach, larwy w wodzie butelkowej i cukierkach, niedopieczone bułki, ślady żerowania szkodników), o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

W 2020 r. do PSSE w Skierniewicach wpłynęły 43 interwencje, które dotyczyły m. in:

- niewłaściwej jakości potraw serwowanych w obiekcie żywienia zbiorowego otwartego, widoczne ślady pleśni
- niewłaściwej jakości posiłku obiadowego w placówce przedszkolnej (fragmenty piór na udku z kurczaka),
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych, po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, niewłaściwej jakości zdrowotnej (obecność pleśni, szkodników, ciała obcego)
- niewłaściwego stanu sanitarno- higienicznego obiektów obrotu żywnością
- niewłaściwej higieny personelu w sklepie.

W okresie 1.01 - 31.05.2021 r. do PSSE w Skierniewicach wpłynęło 11 interwencji, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwej higieny personelu,
- niewłaściwej jakości potraw serwowanych w obiekcie żywienia zbiorowego otwartego,
- niewłaściwego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego zakładu małej gastronomii,
- nieprzestrzegania rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (niestosowania się do nakazu zasłaniania ust i nosa przez pracowników sklepów, organizacja przyjęć weselnych, spotkań w liczbie gości większej niż dozwolona ww. rozporządzeniem).

Wyrzykowo sprawdzono sposób rozpatrzenia 5 interwencji dot.:

- wprowadzania do obrotu lodów gałkowych, w których stwierdzono obecność kawałka plastiku,
- obecności śladów żerowania szkodników w parówkach zakupionych w sklepie,
- wprowadzania do obrotu warzyw na patelnię, w których stwierdzono obecność ciała obcego,
- wprowadzania do obrotu pieczarek o zmienionych cechach organoleptycznych (widoczna pleśń) zakupionych w sklepie spożywczym,
- nieprzestrzegania zasad higieny przez pracownika obsługującego stoisko mięsno-wędliniarskie, niewłaściwych cech organoleptycznych środków spożywczych na stoisku owocowo-warzywnym.

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 działań podejmowanych w ramach funkcjonowania systemu RASFF

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

W Sekcji Nadzoru 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”.

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

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

W 2019 r.

- Surówka z białej kapusty, zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia dopuszczalnego limitu dla sacharyny (powiadomienie informacyjne nr 2019/19 z dnia 18.09.2019 r. przekazane przez Łódzkiego PWIS)
- PL Kubek do kawy z melaminy "to go" z włóknami bambusa, zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie migracji formaldehydu na poziomie średnio $56,0 \pm 1,5$ mg oraz $60,5 \pm 3,3$ mg/kg (powiadomienie alarmowe nr 2019.10 z dnia 02.08.2019 r. przekazane przez Lubuskiego PWIS w Gorzowie Wlkp.)

W 2020 r.

- Brokuły różyczki, produkt głęboko mrożony, zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chlorpiryfosu (powiadomienie alarmowe nr 2020.15 z dnia 14.10.2020 r. przekazane przez Warmińsko-Mazurskiego PWIS).
- Sezam pochodzący z Indii, użyty do produkcji różnych produktów w Niemczech, zakwestionowany z uwagi na wykrycie tlenu etylenu (powiadomienie alarmowe nr 2020.6015 (iRASFF 458040) przekazane przez punkt kontaktowy RASFF Niemiec).
- Bułki pszenne do hamburgerów z sezamem „maxi BURGER buns with sesame, 300 g, zakwestionowane z uwagi na niewłaściwą jakość organoleptyczną środka spożywczego tj. obcy, chemiczny zapach (powiadomienie informacyjne nr 2020.08 z dnia 08.09.2020 r. przekazane przez Podkarpackiego PWIS)

W 2021 r.

- Olejek CBD – CBD MED - 250 mg Best Hemp Extract 5%, 5 ml, zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie niedozwolonego ekstraktu z konopi włóknistych oraz zawartości Δ^9 -tetrahydrokannabinolu (Δ^9 -THC) na poziomie 0,16% (powiadomienie alarmowe nr 2021.1 z dnia 08.01.2021 r. przekazane przez Podlaskiego PWIS w Białymstoku).
- Napój alkoholowy 0,7 l, zakwestionowany z uwagi na zgłoszenie konsumenta dot. obecności kawałka szkła w przedmiotowym produkcie (powiadomienie informacyjne nr 2021.03 z dnia 11.03.2021 r. przekazane przez Wielkopolskiego PWIS).

W miejscach dystrybucji zakwestionowanych produktów, będących przedmiotem powiadomienia w systemie RASFF, przedstawiciele PPIS w Skierniewicach przeprowadzali niezwłocznie działania kontrolne w celu ustalenia czy produkty niebezpieczne znajdują się w obrocie handlowym.

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

Dokumentacja prowadzona w sposób uporządkowany, umożliwiający prześledzenie toku postępowania.

Podejmowane działania były zgodne z obowiązującą procedurą funkcjonowania systemu RASFF.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

W 2019, 2020, 2021 roku współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była w oparciu o Porozumienie ramowe z dnia 16 listopada 2018 roku o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Skierniewicach i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Skierniewicach

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną w 2019 r.

- z udziałem Inspekcji Weterynaryjnej skontrolowano 2 obiekty zamieszczone w harmonogramie wspólnych kontroli na 2019r. tj. sklep mięsny i młyn,
- wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej przeprowadzono kontrole doraźne w związku ze złożoną interwencją dotyczącą niewłaściwej jakości mięsa wprowadzanego do obrotu na targowisku. Skontrolowano zarówno kioski mięsne będące pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej jak i Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Podczas kontroli zweryfikowano zarówno jakość wprowadzanych do obrotu środków spożywczych jak i źródło ich pochodzenia. Skontrolowano warunki przechowywania mięsa oraz terminy przydatności do spożycia produktów wprowadzanych do obrotu – nieprawidłowości nie stwierdzono,
- w ramach wzmoczonego nadzoru nad sprzedażą mięsa wieprzowego, a także dziczyzny i produktami z nich otrzymywanymi oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego (z uwagi na występowanie w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF)) - wspólnie skontrolowano legalność i źródła pochodzenia mięsa i jego przetworów oraz identyfikowalność i możliwość śledzenia produktów wprowadzanych do obrotu – przeprowadzono ogółem 64 kontrole sanitarne. Kontrolami objęto także zgodnie z zaleceniami GIS targowiskową sprzedaż mięsa wieprzowego i przetworów z mięsa a także z dziczyzny (3 obiekty) oraz zakłady żywienia zbiorowego (23 zakłady). W trakcie kontroli weryfikowano źródła pochodzenia i legalność sprzedaży mięsa i jego przetworów oraz sposób zagospodarowania odpadów,
- do Inspekcji Weterynaryjnej przekazano pismo informujące o zakwestionowaniu próbki środka spożywczego - Schab bez kości kotlety wieprzowe ze względu na stwierdzoną obecność *Salmonella spp.* w 10g w jednej z pięciu próbek pobranych do badań przedmiotowego produktu.

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną w 2020 r.

- wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną rozpatrzono 3 interwencje, przeprowadzając 6 kontroli tj.:
 - Interwencję dotyczącą niewłaściwego stanu sanitarnego w kioskach ze sprzedażą mięsa i przetworów mięsnych na targowisku - przeprowadzono 4 kontrole z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej – nie stwierdzono nieprawidłowości.
 - Interwencję dotyczącą nielegalnego rozbioru mięsa, niewłaściwego przechowywania wędlin i innych środków spożywczych w sklepie spożywczym oraz niewłaściwego stanu sanitarnego środka transportu. Przeprowadzono 2 kontrole z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej, podczas których za stwierdzone nieprawidłowości sanitarno – higieniczne nałożono mandaty karne
 - Interwencję dot. wprowadzania do obrotu środków spożywczych bez oznakowania w kiosku na targowisku. W obiekcie wprowadzane były do obrotu wyroby mięsne produkowane przez właścicieli kiosku (samowolne rozszerzenie zakresu działalności) bez uzyskania decyzji zatwierdzającej zakład wydanej przez PLW w Skierniewicach – sprawę przekazano zgodnie z kompetencjami. Za nieprawidłowe warunki przechowywania wyrobów wędliniarskich, brak możliwości identyfikacji dostawcy żywności nałożono mandat karny.

- w ramach wzmożonego nadzoru nad sprzedażą mięsa wieprzowego, a także dziczyzny i produktami z nich otrzymywanymi oraz odpadami gastronomicznymi skontrolowano legalność i źródła pochodzenia mięsa i jego przetworów oraz identyfikowalność i możliwość śledzenia produktów wprowadzanych do obrotu podczas 37 kontroli sanitarnych. Kontrolami objęto zgodnie z zaleceniami GIS targowiskową sprzedaż mięsa wieprzowego i przetworów z mięsa, a także z dziczyzny (2 obiekty) oraz zakłady żywienia zbiorowego (8 zakładów).

W okresie 1.01.2021r. -31.05.2021r. nie były przeprowadzane wspólne kontrole z Inspekcją Weterynaryjną.

Sprawdzono dokumentację dot. 1 przypadku współpracy PPIS w Skierniewicach z Inspekcją Weterynaryjną dot. kontroli zaplanowanej zgodnie z harmonogramem kontroli na rok 2019 r. w młynie, w którym produkowane są m.in. otręby pszenne z przeznaczeniem wyłącznie na pasze dla zwierząt. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Nieprawidłowości w zakresie realizacji porozumienia pomiędzy PPIS w Skierniewicach i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Skierniewicach – nie stwierdzono.

Nadzór nad wytwórniami materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Sprawdzono dokumentację dot. wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W zakładzie prowadzona jest produkcja i dystrybucja folii oraz opakowań z tworzyw sztucznych dla przemysłu spożywczego i jednorazowych opakowań dla gastronomii, w tym produkcja i sprzedaż wyrobów do kontaktu z żywnością z udziałem surowca rPET pochodzącego z recyklingu pokonsumenckich odpadów PET na podstawie zezwolenia Komisji UE nr EFSA-Q2015-009190.

Z dokumentacji wynika, iż w dniu 13.12.2019 r. w ww. wytwórni została przeprowadzona kontrola sanitarna kompleksowa (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/49/86/19), podczas której wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywienia zbiorowego/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Podczas ww. kontroli dokonano oceny warunków produkcji wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz ustosunkowano się do prawidłowości oznakowania tych wyrobów. W trakcie kontroli odniesiono się również do obowiązku wdrożenia przez przedsiębiorcę systemu umożliwiającego śledzenie drogi wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością oraz opracowanej i wdrożonej dokumentacji w zakresie GMP. Ponadto sprawdzono deklaracje zgodności pod kątem spełnienia wymagań określonych w obowiązującym *rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością* (dla flaczarki) i *rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 282/2008 z dnia 27 marca 2008 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych pochodzących z recyklingu przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz zmieniającym rozporządzenie (WE) nr 2023/2006* (dla kubków PET transparentnych (aPET/rPET)). Podczas ww. kontroli sanitarnej wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W trakcie kontroli odniesiono się również do produkcji wyrobów do kontaktu z żywnością z udziałem surowca rPET pochodzącego z recyklingu. Zwrócono także uwagę na produkcję pojemników przeznaczonych do kontaktu z żywnością z nadrukiem.

W 2020 r. i w okresie od 01.01.2021 r. – 31.05.2021 r. nie przeprowadzono kontroli w w/w zakładzie. Z przedstawionego harmonogramu nadzoru nad obiektami na 2021 rok wynika, że w omawianym zakładzie zaplanowano kontrolę w miesiącu wrześniu bieżącego roku.

Ponadto na podstawie skontrolowanej dokumentacji (5 protokołów kontroli sanitarnych – Nr HŻ/97/97/19 z dnia 03.12.2019 r., Nr HŻ/97/74/19 z dnia 10.10.2019 r., Nr HŻ/119/50/20 z dnia 26.08.2020 r., Nr HŻ/119/63/21 z dnia 21.05.2021 r., Nr HŻ/47/76/19 z dnia 28.08.2019 r.) stwierdzono, że podczas kontroli sanitarnych w zakładach produkcji i obrotu żywnością wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Stwierdzono następujące uchybienie

W liście pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością nie odniesiono się do pkt. V. „Deklaracja zgodności” i/lub pkt. VI. „Dokumenty towarzyszące” wpisując „ND”.

Szkolenia pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności (zewnętrzne i wewnętrzne)

W 2019 r. pracownicy PSSE w Skierniewicach przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 14 szkoleniach zewnętrznych (w tym 11 zorganizowanych przez WSSE w Łodzi oraz 1 w PZH w Warszawie, 1 w GIS w Warszawie, 1 w IŻŻ w Warszawie), po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

W analizowanym okresie pracownicy nie uczestniczyli w szkoleniu wewnętrznym zorganizowanym przez radcę prawnego.

W 2020 r. pracownicy PSSE w Skierniewicach przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 7 szkoleniach zewnętrznych, w tym: w 4 zorganizowanych przez GIS, 1 zorganizowanym przez WSSE w Łodzi w formie wideokonferencji, 1 szkoleniu CBA zorganizowanym w ramach środków unijnych w formie e-learningowej oraz 1 szkoleniu w J.S. Hamilton Poland w formie wideokonferencji.

W analizowanym okresie pracownicy uczestniczyli w 4 szkoleniach wewnętrznych (w tym 3 kaskadowych oraz 1 prowadzonym przez kierownika sekcji dot. zarządzenia 10/2020 – w sprawie postępowania z anonimowymi interwencjami).

W analizowanym okresie pracownicy nie uczestniczyli w szkoleniu wewnętrznym zorganizowanym przez radcę prawnego.

Natomiast w okresie **od 01.01.2021 r. do 31.05.2021 r.** pracownicy uczestniczyli w 3 szkoleniach zewnętrznych on-line, w tym 2 zorganizowanych przez WSSE w Łodzi i 1 zorganizowanym przez GIS oraz 2 szkoleniach wewnętrznych, w tym 1 prowadzonym przez radcę prawnego nt. „Przebiegu postępowania administracyjnego w świetle przepisów k.p.a.”.

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

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

Sprawdzono wrywkowo dokumentację dot. 2 szkoleń :

- Szkolenie wewnętrzne przeprowadzone w dniu 22.03.2021r. dot. „Prowadzenia urzędowych kontroli żywności w świetle rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 2017/625 oraz obowiązujących procedur”.
- Szkolenie zewnętrzne przeprowadzone w dniu 2.06.2021r. przez WSSE w Łodzi (on-line) nt. „Suplementy diety: rejestr produktów, wymagania, problemy. Procedury urzędowej kontroli żywności. Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 2017/625 w sprawie urzędowej kontroli.

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 Środowiska nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne 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 jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, nadzoru nad jakością wody w pływalniach i obiektami użyteczności publicznej oraz nadzoru nad środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację dotyczącą higieny pracy i higieny komunalnej oraz środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych obejmującą okres od 01.01.2019 r. do 18.06.2021 r.

I. W zakresie nadzoru higieny pracy dokonano:

- oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne 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 występujące w środowisku pracy w okresie od 01.01.2019 r. do 31.12.2020 r. Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację – Protokół kontroli nr HP/35/84/19 z dnia 22.10.2019 r. dotyczący szpitala oraz Protokół kontroli nr HP/35/22/20 z dnia 10.03.2020 r. dotyczący spółki z o.o. produkującej suwaki.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że spółka została zawiadomiona o zamiarze wszczęcia kontroli zgodnie z zapisem art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz.U. z 2019 r. poz. 1292 z późn. zm.) i prawidłowo określono zakres przedmiotowy kontroli. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych spełniających 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 (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 z późn. zm.).

Ustalenia z kontroli były dokumentowane w protokołach z kontroli oraz w formularzach wynikających z tematyki kontroli i występujących zagrożeń. Protokoły zawierały niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności, liczbie zatrudnionych pracowników, czynnikach szkodliwych występujących na stanowiskach pracy i czasie narażenia pracowników. W obu protokołach (pkt II.11) nie wymieniono dokumentów ocenianych w trakcie kontroli podając tylko, że są one ujęte w formularzach. W obu kontrolach nie uwzględniono formularza F/HP/01 *Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy* co utrudnia kompleksową ocenę warunków pracy w zakładzie. Pkt II.13 protokołu - zastosowane formularze podczas kontroli - w obu analizowanych protokołach różni się od spisu formularzy wymienionych w F/HP/02 *Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy*. Formularze były wypełniane właściwie. Zostały określone czynniki rakotwórcze i mutagenne.

W oparciu o analizowaną dokumentację stwierdzono, że:

- w protokołach kontroli nie wymieniono dokumentów ocenianych podczas kontroli podając jedynie, że są one wymienione w formularzach kontroli,
- wykaz użytych formularzy podczas kontroli (pkt II.13 protokołu) nie jest zgodny z listą z formularza F/HP/02 02 *Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy*,
- w trakcie kontroli nie jest wykorzystywany formularz F/HP/01 *Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy*.
- ocenę prawidłowości prowadzonych postępowań w sprawach chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do jej stwierdzenia.

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

- decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej: decyzja Nr 3/P/19 z dnia 21.10.2019 r. znak: ONHP.430.1.19.12.19 stwierdzająca chorobę zawodową (poz. 26 wykazu chorób zawodowych)
- decyzji o braku podstaw do stwierdzenia zawodowego schorzenia (*decyzja wadliwa*): decyzja Nr 1/N/2021 z dnia 11.05.2021 r. znak: PPIS.HP.430.1.2020.7.2021.AM o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (poz. 15.3 wykazu chorób zawodowych).

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

Po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej PPIS w Skierniewicach wszczął postępowania i zgodnie z art. 61 § 1 i 4 Kpa zawiadomił stronę. Karty oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej były prawidłowo sporządzone. Stronom przed wydaniem decyzji zgodnie z art. 10 § 1 Kpa umożliwiono zapoznanie się ze zgromadzonym w sprawie materiałem dowodowym i wypowiedzenie się w wyznaczonym przez PPIS w Skierniewicach terminie.

Wydana decyzja nr 3/P/19 z dnia 21.10.2019 r. stwierdzająca chorobę zawodową była poprawna pod względem formalno-prawnym i merytorycznym. Uzasadnienie decyzji uwzględniało opinię jednostki orzekającej (orzeczenie WOMP). Decyzję odebrała strona osobiście w PSSE potwierdzając odbiór.

Od ww. decyzji nie wpłynęło odwołanie do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Prawidłowo została sporządzona karta stwierdzenia choroby zawodowej i przesłana do Instytutu Medycyny Pracy zgodnie z § 9.1 rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie chorób zawodowych.

Odnosnie decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej – decyzja nr 1/N/2021 z dnia 11.05.2021 r. – po analizie dokumentacji stwierdzono, że PPIS w Skierniewicach po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej wszczął postępowanie i zgodnie z art. 61 § 1 i § 4 Kpa zawiadomił strony. Sporządził kartę oceny narażenia zawodowego i przesłał do jednostki orzeczniczej I-go stopnia – WOMP w Łodzi.

W trakcie oczekiwania na wyznaczenie terminu do badań orzecznich osoba zainteresowana złożyła pisemne oświadczenie o rezygnacji z ubiegania się o chorobę zawodową. PPIS w Skierniewicach zawiadomił o tym fakcie jednostkę orzeczniczą, która poinformowała o odstąpieniu od badań diagnostyczno-orzecznich i wydania orzeczenia lekarskiego. PPIS zakończył postępowanie i wydał decyzję nr 1/N/2021 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Decyzja jest wadliwa z uwagi na fakt, że z chwilą złożenia oświadczenia o rezygnacji ze starania się o chorobę zawodową przez osobę w związku z którą zostało wszczęte i toczyło się postępowanie – stało się ono bezprzedmiotowe. Zatem należało wydać decyzję o umorzeniu postępowania (art. 105 Kpa).

W oparciu o analizowaną dokumentację stwierdzono, że:

- Przed wydaniem decyzji nr 1/N/2021 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej tok postępowania w obu sprawach był prawidłowy.
- Decyzja nr 1/N/2021 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej nie powinna być wydana z powodu braku orzeczenia lekarskiego wydanego przez jednostkę orzeczniczą I-go stopnia. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Skierniewicach powinien wydać decyzję umarzającą postępowanie.

II. W zakresie nadzoru higieny komunalnej:

Przedmiot kontroli:

- ocena prawidłowości prowadzonego nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w okresie od 01.01.2020 r. do 31.12.2020 r.,
- ocena prawidłowości prowadzonego nadzoru nad jakością wody w pływalniach w okresie od 01.01.2019 r. do 31.12.2019 r.,
- ocena prawidłowości prowadzonego nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej w okresie od 01.01.2019 r. do 31.12.2019 r., m.in. w zakresie postępowania z odpadami medycznymi oraz zwłokami i szczątkami ludzkimi.

W zakresie oceny prowadzonego monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz nadzoru nad kontrolą wewnętrzną prowadzoną przez producenta wody w 2020 r.

Ocenił poddano dokumentację dwóch wodociągów:

1. Wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Skierniewicach o produkcji wody 7868 m³/d, zasilanego przez 9 studni głębinowych, zaopatrującego ok. 47000 mieszkańców,
2. Wodociągu lokalnego w Skierniewicach o produkcji wody 744 m³/d.

Dokonano oceny następujących dokumentów: protokołów z kontroli sanitarnej wodociągów, harmonogramów z kontroli wewnętrznej, sprawozdań z badań z kontroli wewnętrznej producentów wody, sprawozdań z badań z kontroli urzędowej, ocen bieżących jakości wody, ocen okresowych i ocen obszarowych.

Na koniec 2020 r. w wodzie z wodociągu w Skierniewicach odnotowano przekroczenie ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C w ilości powyżej 300 jtk/1 ml, przy NDS wynoszącym 200 jtk/1 ml w punkcie czerpalnym u konsumenta. Przekroczenie stwierdzono w próbce wody pobranej do badania w ramach kontroli urzędowej w dniu 28.12.2020 r. na sieci wodociągowej w Zespole Szkół Nr 4 przy ul. Podkładowej 2 w Skierniewicach.

W dniu 04.01.2021 r. ZWiK e-mailem przesłał do PPIS wyniki badań próbek wody pobranych w dniu 31.12.2020 r. z hydrantu w

. Wyniki ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C nie przekraczały dopuszczalnej normy.

Dokonano ponadto przeglądu poprawności wprowadzania danych do bazy Woda Excel poprzez porównanie wpisanych wyników z danymi źródłowymi tj. wynikami ujętymi w losowo wybranych sprawozdaniach z badań wody.

W zakresie oceny prowadzonego nadzoru nad jakością wody na pływalniach:

Oceniono prowadzony w 2019 r. przez PPIS w Skierniewicach nadzór nad Pływalnią

W 2019 r. na pływalni wystąpiło przekroczenie dopuszczalnego poziomu Legionella sp. W próbce zbadanej w ramach prowadzonej przez zarządcę kontroli wewnętrznej, pobranej w dniu 03.04.2019 r. z systemu cyrkulacji niecki dużej stwierdzono obecność Legionella sp. na poziomie powyżej 10000 jtk/100 ml. E-mailem z dnia 17.04.2019 r. zarządca pływalni przesłał wyniki do PPIS w Skierniewicach natomiast pismem z dnia 26.04.2019 r. poinformował o wdrożeniu działań naprawczych. PPIS w Skierniewicach mając powyższą wiedzę o przekroczeniu dopuszczalnego poziomu Legionella sp. oraz wcześniejszą informację od użytkownika pływalni (*e-mail z dnia 26.03.2019 r.*) o złej jakości wody w pływalni, nie podjął działań w stosunku do zarządcy pływalni. Powyższą informację ograniczył do adnotacji: „*Basen przewidziany do kontroli zgodnie z harmonogramem*”(w harmonogramie kontroli ujęty na miesiąc czerwiec). Również w pobranych do badania przez PPIS w dniu 15.04.2019 r. próbkach wody stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego poziomu Legionella sp.:

- w miejscu wprowadzenia wody do niecki dużej – 4360 jtk/100 ml,
- w miejscu wprowadzenia wody do niecki małej – 185 jtk/100 ml,
- w niecce małej – 480 jtk/100 ml.

Powyższa sytuacja stwarzała zagrożenie dla zdrowia osób kąpiących się.

W dniu 29.04.2019 r. Laboratorium PSSE w Skierniewicach przekazało informację o przekroczeniach. PPIS w Skierniewicach w dniu 30.04.2019 r. wszczął postępowanie administracyjne o czym poinformował zarządcę pływalni oraz wydał decyzję zobowiązującą go do zamknięcia obu niecek basenowych do czasu przedstawienia PPIS wyników badań wody potwierdzających jej jakość odpowiadającą wymaganiom mikrobiologicznym oraz przeprowadzenie zabiegów czyszczenia i dezynfekcji systemu ciepłej wody użytkowej oraz niecek.

Pismem z dnia 10.05.2019 r. zarządca pływalni poinformował o wykonaniu nakazów zawartych w przedmiotowej decyzji i doprowadzeniu jakości wody do obowiązujących wymagań, załączając wyniki badań potwierdzających nieobecność bakterii Legionella sp.

Decyzją z dnia 10.05.2019 r. PPIS stwierdził wygaśnięcie decyzji własnej z dnia 30.04.2019 r.

W zakresie oceny działalności kontrolnej nad obiektami użyteczności publicznej:

Ocenie poddano dokumentację obiektów:

1. Solarium w Skierniewicach,
2. Salon Kosmetyczny w Skierniewicach.

W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

- w zakresie nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej oraz postępowanie ze zwłokami i szczątkami ludzkimi:

1. Nadzór PPIS w ww. zakresie prowadzony był prawidłowo.

III. W zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi:

Kontrola obejmowała okres od 01.01.2019 r. - 31.12.2020 r. i dotyczyła oceny prawidłowości realizacji zadań w zakresie przeciwdziałania wprowadzaniu do obrotu lub wytwarzaniu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w oparciu o zapisy zawarte w art. 27c ustawy PIS (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz.195) oraz art. 40a ust. 1, art. 44b i c, a także 52a ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2050).

Zadania z zakresu nadzoru nad środkami zastępczymi w PSSE w Skierniewicach wykonują pracownicy Sekcji Nadzoru Higieny Pracy.

Działania profilaktyczne w zakresie środków zastępczych w zakładach pracy polegały na przekazywaniu w trakcie prowadzonych kontroli sanitarnych materiałów edukacyjnych – ulotek informacyjnych, plakatów nt. dopalaczy (stosowna adnotacja w protokole kontroli). Zagadnieniami edukacyjnymi w latach 2019 i 2020 objęto 175 zakładów, zgodnie z załączonym wykazem.

W latach 2019 i 2020 nie prowadzono postępowań administracyjnych w zakresie nadzoru nad środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi. Nie wystąpiły również podejrzenia zatrucia i zatrucia środkami zastępczymi lub NSP.

W 2020 roku PPIS w Skierniewicach w związku z prowadzonym postępowaniem o wydanie zezwolenia przez Inspektora ds. Substancji Chemicznych zgodnie z art. 40a ust. 1 ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii dla Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach poinformował Biuro do spraw Substancji Chemicznych o spełnieniu wymogów wynikających z ustawy o substancjach chemicznych i mieszaninach, o produktach biobójczych oraz o przeciwdziałaniu narkomanii. Na podstawie analizy zebranych w sprawie dowodów Prezes Biura do spraw Substancji Chemicznych wydał w dniu 20.10.2020 r. decyzję nr 48/2020/NPS o udzielenie Instytutowi Ogrodnictwa zezwolenia, o którym mowa w art. 40a ust. 1 ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii.

Stwierdzone uchybienia:

1. W protokołach kontroli nie wymieniono dokumentów ocenianych podczas kontroli podając jedynie, że są one wymienione w formularzach kontroli.
2. Wykaz użytych formularzy podczas kontroli (pkt II.13 protokołu) nie jest zgodny z listą z formularza F/HP/02 02 *Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy*.
3. W trakcie kontroli nie jest wykorzystywany formularz F/HP/01 *Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy*.
4. Decyzja nr 1/N/2021 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej nie powinna być wydana z powodu nie wydania przez jednostkę orzeczniczą I-go stopnia orzeczenia lekarskiego w związku z rezygnacją osoby zainteresowanej z ubiegania się o stwierdzenie u niej choroby zawodowej.

5. Producent wody po zakończeniu działań naprawczych, podjętych w związku z przekroczeniem dopuszczalnej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C nie wykonał badania w tym samym punkcie, w którym wystąpiło przekroczenie NDS-u, co uniemożliwia dokonanie oceny skuteczności działań naprawczych przeprowadzonych przez producenta wody i stwierdzenie, czy wyeliminowano przyczynę nieprawidłowości, którą może być zanieczyszczenie punktowe na sieci wodociągu.
6. PPIS w Skierniewicach posiadał wiedzę o stwierdzonym bardzo wysokim poziomie *Legionella* sp. od dnia wpłynięcia e-maila od zarządcy pływalni tj. od 17.04.2019 r. oraz o złej jakości wody od użytkownika pływalni (*e-mail z dnia 26.03.2019 r.*) mimo to nie podjął działań mających na celu wyłączenie z użytkowania pływalni ze względu na nadmierne skażenie wody. Działania podjął dopiero w dniu 30.04.2019 r., tj. wszczął postępowanie administracyjne i wydał decyzję nakazującą zamknięcie niecek basenowych do czasu uzyskania wyników badań potwierdzających prawidłową jakość wody.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny:

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

- 1) Realizacja planów zasadniczych przedsięwzięć:
Zasadnicze przedsięwzięcia realizowane są zgodnie z zamierzeniami przewidzianymi w 2020 roku i 2021 roku.
- 2) Sposób prowadzenia rejestru spraw:
Rejestr spraw prowadzony jest tematycznie, w formie papierowej, na bieżąco, w sposób prawidłowy.
- 3) Sprawdzenie dokumentacji spraw, trybu przygotowania, terminowości wydawania, prawidłowości sporządzenia pod względem formalnym i merytorycznym stanowisk, dowodów doręczenia stronie.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Skierniewicach (zwanego dalej PPIS w Skierniewicach) w kontrolowanym okresie tj. od 01.01.2020 r. do 18.06.2021 r. wpłynęły 54 wnioski dotyczące projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego (w tym: 22 wnioski w sprawie określenia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozach oddziaływania na środowisko do projektów, 2 wnioski o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, 29 wniosków o zaopiniowanie projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego oraz 1 wniosek o zaopiniowanie projektu studium). Na wszystkie wnioski została udzielona odpowiedź. Podczas kontroli zapoznano się ze stanowiskiem PPIS w Skierniewicach w sprawie 1 uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, 2 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektów miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, 2 opinii o projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz 1 opinii o projekcie studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego.

Do PPIS w Skierniewicach w kontrolowanym okresie wpłynęło 51 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 1 wniosek o zaopiniowanie warunków realizacji przedsięwzięcia. Biorąc pod uwagę rodzaj przedsięwzięcia, informację o nim oraz

o przeznaczeniu terenu, na którym przewiduje się realizację inwestycji PPIS w Skierniewicach nie widział potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla 50 przedsięwzięć, natomiast dla 1 przedsięwzięcia stwierdził potrzebę przeprowadzenia tego postępowania.

Podczas kontroli zapoznano się z aktami 4 spraw dotyczących postępowań w sprawie ocen oddziaływania na środowisko (2 opinie o braku zasadności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko oraz 1 opinia o zasadności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko z określeniem zakresu raportu oddziaływania na środowisko oraz 1 opinia o warunkach realizacji przedsięwzięcia).

W kontrolowanym okresie do PPIS w Skierniewicach wpłynęły 3 wnioski o wydanie decyzji o spełnieniu wymagań sanitarno-lokalowych dla potrzeb rejestracji obiektów, w których ma być prowadzona opieka nad dziećmi w wieku do lat 3. Zapoznano się z 2 decyzjami o spełnieniu wymagań lokalowych i sanitarnych pomieszczeń przeznaczonych na żłobek wraz z 2 protokołami z przeprowadzonej kontroli.

W okresie od 01.01.2020 r. do 18.06.2021 r. do PPIS w Skierniewicach wpłynęło 99 zawiadomień o zakończeniu budowy obiektu budowlanego i zamiarze przystąpienia do jego użytkowania w trybie art. 56 Prawa budowlanego, po rozpatrzeniu których przeprowadzono 44 wizje lokalne. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 2 spraw.

Po skontrolovaniu akt ww. spraw wydanych w okresie od 01.01.2020 r. do 18.06.2021 r. stwierdzono, iż działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Skierniewicach w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane są prawidłowo poza następującym uchybieniem:

- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Skierniewicach wydał opinię o warunkach realizacji dla przedsięwzięcia, dla którego wyraził wcześniej opinię, że nie zachodzi potrzeba przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko – zgodnie z art. 77 ust. 1 pkt 2 jeżeli jest przeprowadzana ocena oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, przed wydaniem decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach organ właściwy do wydania tej decyzji zasięga opinii m.in. organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w przypadku przedsięwzięć wymagających decyzji, o których mowa w art. 72 ust. 1 pkt 1-3, 10-19 i 21-27, oraz uchwały, o której mowa w art. 72 ust. 1b, chyba, że - w przypadku przedsięwzięcia mogącego potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko - organ ten wyraził wcześniej opinię, że nie zachodzi potrzeba przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko. Z akt sprawy wynika, iż PPIS w Skierniewicach w piśmie z dnia 21.12.2020 r, znak: PSSE.ZNS.470.39R.2020 wyraził opinię, że dla ocenianego przedsięwzięcia nie istnieje konieczność przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko.

Powyższe uchybienie nie powoduje następstw w aspekcie finansowym, jak i wykonywania zadań oraz nie ma wpływu na merytoryczną część postępowania (wydana opinia nie ma charakteru wiążącego organ właściwy do wydania decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach). W pozostałym zakresie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Skierniewicach w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane są prawidłowo, tj. tryb postępowania jest zgodny z obowiązującymi przepisami prawa tj. ustawą z dnia 3 października 2008 r. *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko* (Dz. U. z 2021 r., poz. 247 ze zm.), ustawą z dnia 4 lutego 2011 r. *o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3* (Dz. U. z 2021 r., poz. 75 ze zm.) oraz ustawą z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane* (Dz. U. z 2020r., poz. 1333 ze zm.). Stanowiska sporządzane są właściwie pod względem merytorycznym, zajmowane są terminowo, posiadają formę i treść odpowiadającą wymogom, zawierają wskazanie podstawy prawnej i doręczane są stronom postępowania.

Epidemiologia:

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Skierniewicach w Sekcji Nadzoru Epidemiologicznego zatrudnionych jest 7 osób. Dwóch pracowników przebywa na długotrwałym zwolnieniu lekarskim. Dwie osoby sprawują nadzór nad dystrybucją preparatów szczepionkowych.

W trakcie kontroli:

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 realizacja harmonogramu kontroli wykonywania szczepień w podmiotach leczniczych prowadzona jest prawidłowo z uchybieniami. Z treści protokołów wynika, że podczas kontroli sanitarnych nie dokonywane są pomiary temperatury w chłodziarkach służących do przechowywania preparatów szczepionkowych w placówkach wykonujących szczepienia ochronne. Podczas oceny instrukcji/procedur dotyczących się szczepień ochronnych zwrócono uwagę na potrzebę uwzględnienia postępowania w szczególnych sytuacjach losowych (np. podtopienie, pożar budynku) w istniejącej lub nowej instrukcji/procedurze. Ponadto wskazane jest uszczegółowienie informacji zbieranych w trakcie kontroli o sposobie zabezpieczenia przechowywanych w nim preparatów szczepionkowych (aktualizacje instrukcji/procedur).

Ostatnia kontrola w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Skierniewicach przeprowadzona była w dniu 21.08.2018 r. Celem jej było przeprowadzenie dochodzenia w sprawie przerwania łańcucha chłodniczego.

W jej wyniku wydane zostały następujące zalecenia:

1. Przechowywanie preparatów szczepionkowych wyłącznie w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych do tego celu i wyposażonych zarówno w ciągły monitoring temperatury jak i system powiadamiania.
2. Wpisywanie do prowadzonego papierowego rejestru wartości temperatur odczytywanych z zewnętrznego wyświetlacza szafy chłodniczej. Powyższe wartości muszą być odczytywane także po godzinach pracy PSSE w Skierniewicach przez osobę pełniącą dyżur na portierni.
3. Przegląd i doprecyzowanie instrukcji, zwłaszcza dotyczących się postępowania w sytuacjach awaryjnych i monitorowania temperatury.

W trakcie bieżącej kontroli sprawdzono ich wykonanie. Zalecenia zostały wykonane.

W PSSE w Skierniewicach preparaty szczepionkowe do wykonywania szczepień zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych przechowywane są w szafie chłodniczej, w wydzielonym pomieszczeniu znajdującym się na parterze budynku, zamykanym na klucz oraz posiadającym okna zabezpieczone kratami. Magazyn usytuowany jest od strony południowej, wyposażony jest w klimatyzację. W trakcie godzin pracy klucz do pomieszczenia posiada pracownik odpowiedzialny za dystrybucję preparatów szczepionkowych natomiast po zakończeniu pracy klucz znajduje się na portierni. Urządzenie chłodnicze wyposażone w elektroniczny system monitorujący wartości temperatur w jakich przechowywane są preparaty szczepionkowe. System monitorujący generuje wiadomości SMS na 3 telefony komórkowe w przypadku: wzrostu lub spadku temperatury (wartości bezpieczne +3 °C; +7 °C) oraz braku zasilania. Generowany jest również alarm dźwiękowy. Po analizie dostarczonej dokumentacji, sposób przechowywania i zabezpieczenia preparatów szczepionkowych przed narażeniem na niewłaściwe warunki przechowywania nie budzi zastrzeżeń.

Działalność Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Skierniewicach w zakresie nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w podległych placówkach, postępowania z preparatami szczepionkowymi, nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi oraz realizacja harmonogramu kontroli wykonywania szczepień w podmiotach leczniczych oceniono pozytywnie z uchybieniami.

W trakcie kontroli stwierdzono następujące uchybienia:

1. Podczas kontroli sanitarnych w punktach szczepień niedokonywanie pomiarów temperatur w urządzeniach chłodniczych termometrem będącym na wyposażeniu osoby kontrolującej.
2. W obowiązujących instrukcjach brak informacji o postępowaniu w przypadku wystąpienia szczególnych sytuacji losowych.

Higiena 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 postępowania pokontrolnego, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (w tym postępowania administracyjnego);
3. postępowania, w związku ze zgłoszonymi skargami;
4. realizacji oceny higienizacji procesu nauczania.

W ramach oceny realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć sprawdzono zapisy zawarte w „*Harmonogramie kontroli obiektów w zakresie pionu Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Skierniewicach na 2019, 2020r. i 2021r.*” i porównano je z zapisami, które znajdują się w dokumentacji kontrolnej placówek.

Dokumentacja 4 skontrolowanych placówek (w tym 1 placówki wypoczynku letniego) prowadzona była w sposób prawidłowy: protokoły sporządzone były we właściwy sposób, zaś do szczegółowego udokumentowania kontrolowanych zagadnień wykorzystano właściwe formularze systemu zarządzania jakością.

W ramach oceny prowadzenia postępowania pokontrolnego w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (w tym postępowaniem administracyjnym) dokonano oceny prowadzonych przez PPIS w Skierniewicach postępowań w przypadku 1 szkoły (sprawdzono 3 decyzje: 1 nakładającą obowiązki do wykonania, 1 odmawiającą zmiany terminu realizacji obowiązków, 1 decyzję wygaszającą).

Wydane przez PPIS w Skierniewicach decyzje nie zawierały wad formalno-prawnych - spełniały wszystkie przesłanki określone w Kodeksie postępowania administracyjnego, tj. zawierały właściwe powołanie podstawy prawnej, rozstrzygnięcie, zaś w uzasadnieniu faktycznym i prawnym wyjaśniono stronie, w oparciu o jakie okoliczności i dowody organ je wydawał.

Zapoznano się z dokumentacją związaną z wnioskiem o przeprowadzenie kontroli interwencyjnej zgłoszonej przez Łódzkiego Kuratora Oświaty, dot. pomieszczenia świetlicy /stołówki szkolnej. W toku przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono w ww. pomieszczeniu nieprawidłowości sanitarnych – wydano doraźne zalecenie, dot. złego stanu 2 stolików i 4 krzeseł, którego realizację stwierdzono podczas kolejnej kontroli. PPIS w Skierniewicach podejmuje działania w przypadku wpłynięcia skarg, dot. nadzorowanych placówek – w latach 2019-2020 – rozpatrzył łącznie 13 spraw.

Pracownik pionu higieny dzieci i młodzieży w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Skierniewicach dokonuje oceny prawidłowego zaplanowania zajęć lekcyjnych w szkołach podstawowych – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Natomiast w związku z sytuacją epidemiologiczną i ograniczeniem funkcjonowania jednostek systemu oświaty w latach 2020-2021r. nie przeprowadzono ocen dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii. Planowane jest prowadzenie ww. ocen po zakończeniu epidemii.

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 Skierniewicach.

Promocja Zdrowia i Komunikacja Społeczna:

Kontrolę przeprowadzono na podstawie przesłanej drogą elektroniczną dokumentacji przez Dorotę Strykowską - starszego asystenta zatrudnionego w sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Skierniewicach.

Celem kontroli była ocena pracy oświatowo – zdrowotnej w okresie od 1 września 2019 r. do 31 maja 2021 r.

Podczas kontroli stwierdzono:

Ze względu na sytuację epidemiologiczną, duże zaangażowanie wszystkich pracowników Stacji w walkę z pandemią Covid-19 oraz ograniczenie działalności placówek oświatowych, pracownikom Sekcji Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia nie udało się zrealizować wszystkich zaplanowanych działań w 2020 oraz 2021 roku.

Zadania z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w roku 2019 realizowane były zgodnie z planem zasadniczych przedsięwzięć na rok 2019 PSSE w Skierniewicach. Dokumentacja poszczególnych interwencji programowych i nieprogramowych prowadzona jest zgodnie z zaleceniami. Zarówno w 2019, 2020 jak i 2021 roku w PSSE w Skierniewicach realizowane były wszystkie zalecane przez GIS ogólnopolskie programy zdrowotne oraz interwencje nieprogramowe.

Sprawozdania z realizacji interwencji programowych i nieprogramowych za rok 2019 i 2020 przesyłane były do OPZiKS WSSE zgodnie z ustalonymi terminami. Ponadto w 2021 roku PSSE w Skierniewicach rozpoczęła realizację lokalnego programu edukacyjnego „Czyste ręce mam i o zdrowie dbam”.

Zapoznano się z dokumentacją programów edukacyjnych realizowanych w przedszkolach w 2019-2021 roku / „Czyste powietrze wokół nas”, „Skąd się biorą produkty ekologiczne?”, „Czyste ręce mam i o zdrowie dbam”/ oraz interwencjami nieprogramowymi dot. profilaktyki uzależnień.

Wnioski pokontrolne:

Interwencje programowe i nieprogramowe realizowane są prawidłowo, zgodnie z założeniami oraz wytycznymi.

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

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

W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

System Zarządzania:

Przedmiotem kontroli była realizacja auditów wewnętrznych w działalności kontrolnej PSSE w Skierniewicach w 2020 r. i 2021 r. (do dnia kontroli).

Zadania do realizacji przez Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości (GSJ) powierzone zostały osobie zatrudnionej w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Skierniewicach na stanowisku Głównego Specjalisty ds. Systemu Jakości.

Podczas kontroli dokonano przeglądu dokumentacji z przeprowadzonych auditów wewnętrznych w działalności kontrolnej PSSE w Skierniewicach - 100 % dokumentacji z 2020 r. - dokumentacja z 7 auditów wewnętrznych oraz dokumentacji z auditów wewnętrznych przeprowadzonych w 2021 roku (do dnia kontroli) – dokumentacja z 2 auditów wewnętrznych.

Ocenie poddano „Roczne programy auditów wewnętrznych”, w których ujęto audyty wewnętrzne zaplanowane do realizacji w 2020 i 2021 roku. Programy opracowane zostały przez Głównego Specjalistę ds. Systemu Jakości PSSE w Skierniewicach (GSJ) i zatwierdzone przez Dyrektora PSSE w Skierniewicach. Zaplanowane w programach audyty wewnętrzne, obejmowały wszystkie elementy systemu zarządzania, wynikające z normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012.

Przeprowadzone w działalności kontrolnej PSSE w Skierniewicach audyty wewnętrzne zostały właściwie udokumentowane. Z zapisów wynika, że dokumentacja opracowana została terminowo i odzwierciedla przebieg działań auditowych.

Wszystkie próbki auditowe zebrane zostały zgodnie z celem i zakresem auditów.

Raporty z auditów zawierają opis zebranych dowodów z auditu i ich obiektywną ocenę.

Przeprowadzone audyty wewnętrzne ujęte zostały w prowadzonych przez Głównego Specjalistę ds. Systemu Jakości PSSE w Skierniewicach (GSJ) „Rejestrach auditów wewnętrznych” na 2020 i 2021 rok”.

W 2020 roku w działalności PSSE w Skierniewicach nie zaistniała w potrzeba przeprowadzenia auditu doraźnego poza programem auditów.

Z wynikami przeprowadzonych auditów wewnętrznych zapoznani zostali pracownicy PSSE w Skierniewicach, odpowiedzialni za auditowane obszary.

W kontrolowanym obszarze stwierdza się zgodność sprawdzanej dokumentacji z wymaganiami Procedury Ogólnej PO/N-08 „Audit wewnętrzny” (wyd. 7 z dn.25.09.2019 r. i wyd. nr 8 z dnia 04.03.2021r.).

Audyty wewnętrzne w działalności kontrolnej PSSE w Skierniewicach zostały w 2020 roku i 2021 roku (do dnia kontroli) zaplanowane, przeprowadzone i udokumentowane w sposób prawidłowy.

Kontrolę wpisano do książki kontroli pod numerem **29**.

Zalecenia lub wnioski dotyczące usunięcia uchybień lub nieprawidłowości lub usprawnienia funkcjonowania jednostki kontrolowanej:

W zakresie działalności laboratoryjnej:

Ad. 1. Laboratorium powinno zweryfikować Program monitorowania ważności wyników I poziomu, zgodnie z wymaganiami normy PN-EN ISO/IEC 17025:2018-02.

Ad. 2. Laboratorium powinno ponownie zweryfikować metodę „Oznaczanie liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w żywności zgodnie z normą PN-EN ISO7932:2005”, uwzględniając kryteria ujęte w normie.

W zakresie Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku:

1. Należy prawidłowo wypełniać arkusze oceny zakładu produkcji żywności w punkcie IV Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów i określać ryzyko dla ocenianego zakładu, zgodnie z Instrukcją dotyczącą kryteriów oceny zakładu produkcji żywności IK/PK/BŻ/01/02.
2. Uchybienia stwierdzone na podstawie wykorzystanej podczas kontroli listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych należy uwzględnić w protokole kontroli sanitarnej w pkt. II. 2. I egzekwować ich usunięcie.
3. Należy zwiększyć częstotliwość przeglądu stron internetowych, na których oferowane są do obrotu suplementy diety pod kątem obecności produktów zawierających nieautoryzowane składniki, stwarzających zagrożenie dla zdrowia konsumentów oraz pod kątem spełnienia wymagań przepisów prawa z zakresu prezentacji i reklamy żywności.
4. W przypadku monitorowania stron internetowych pod kątem obecności w ofertach produktów zawierających nieautoryzowane składniki, stwarzające zagrożenie dla zdrowia ludzi oraz prawidłowości prezentacji i reklamy należy załączać do adnotacji wydruki ze stron internetowych ocenianych suplementów diety, lub przechowywać w wersji elektronicznej screeny stron internetowych, celem udokumentowania dokonanych czynności.
Ponadto należy dokonywać monitorowania stron internetowych w ww. zakresie, również w odniesieniu do podmiotów spoza terenu powiatu skierniewickiego.
5. Podczas kontroli sanitarnych w zakładach stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością w „Liście pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością” należy odnieść się do pkt V. „Deklaracja zgodności” i/lub pkt. VI. „Dokumenty towarzyszące” – odpowiednio do rodzaju wyrobu, stosowanego w danym zakładzie zgodnie z „*Procedurą urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością*” PK/BŻ/01 data wydania 13.12.2019 r.

W zakresie Higieny Środowiska

1. Decyzję zawierającą rozstrzygnięcie merytoryczne można wydać po przeprowadzeniu prawidłowego i kompletnego postępowania dowodowego, zaś w przypadku gdy przeprowadzenie pełnego postępowania dowodowego nie jest możliwe wskutek rezygnacji strony w toku postępowania z uzyskania rozstrzygnięcia merytorycznego, wówczas może być wydana jedynie decyzja zawierająca rozstrzygnięcie procesowe tj. decyzja o umorzeniu postępowania (art. 105 § 1 KPA).
2. Badanie sprawdzające jakość wody po przeprowadzonych działaniach naprawczych powinno zostać wykonane w tym samym punkcie, w którym wystąpiło przekroczenie NDS-u.
3. Działania zmierzające do poprawy jakości wody po stwierdzonym przekroczeniu dopuszczalnego poziomu *Legionella*, zarządca pływalni powinien podjąć natychmiast po otrzymaniu wyniku badania, a następnie niezwłocznie poinformować o nich PPIS.

4. PPIS w Skierniewicach niezwłocznie po uzyskaniu informacji o przekroczeniu dopuszczalnego poziomu Legionella sp. winien podjąć działania nadzorcze wobec zarządzającego pływalnią, polegające na zobowiązaniu go w drodze decyzji administracyjnej do wdrożenia działań naprawczych i ich wyegzekwowaniu, łącznie z wyłączeniem z użytkowania niecek basenowych, z powodu przekroczenia stwarzającego zagrożenie dla zdrowia osób korzystających z pływalni.
5. PPIS w Skierniewicach w przypadku uzyskania informacji od użytkownika pływalni o złej jakości wody powinien niezwłocznie podjąć działania kontrolne poza harmonogramem.

W zakresie Epidemiologii:

1. Wykonywanie kontrolnych pomiarów temperatury w urządzeniach chłodniczych podczas wszystkich kontroli sanitarnych w punktach szczepień.
2. Uaktualnienie procedury o postępowanie w przypadku wystąpienia szczególnych sytuacji losowych.

Ponadto wskazane jest uszczegółowienie informacji zbieranych w trakcie kontroli dotyczących aktualizacji obowiązujących w placówkach instrukcji/procedur w szczególności w przypadku wystąpienia awarii urządzenia chłodniczego lub przerwy w dostawie prądu.

W związku z powyższymi ocenami, uwagami i wnioskami zalecam Pani Justynie Łukasik – Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Skierniewicach podjęcie działań w celu wyeliminowania opisanych wyżej nieprawidłowości, lub usprawnienia funkcjonowania działalności jednostki kontrolowanej.

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

Na podstawie art. 49 ustawy z dnia 15 lipca 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.

.....
(podpis i pieczęć LPWIS)