



**PANSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY
W WYSOKIEM MAZOWIECKIEM**

18-200 Wysokie Mazowieckie, ul. 1 Maja 9, tel. sekr. (86) 275 25 85, (86) 275 25 91; fax. (86) 275 25 85,
e-mail: psse.wysokie.mazowieckie@sanepid.gov.pl strona: <https://www.gov.pl/web/psse-wysokie-mazowieckie>

Wysokie Mazowieckie, dnia 05.09.2024r.

BŻ.0443.2.2024

Podlaski Państwowy Wojewódzki

Inspektor Sanitarny w Białymstoku

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wysokiem Mazowieckiem przesyła w załączeniu informacje dotyczące wyników działań kontrolnych przeprowadzonych w obiektach nadzorowanych przez Sekcję Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia **za miesiąc sierpień 2024r.**

Jednocześnie informuję, że „*Plan Zasadniczych Zadań na rok 2024*” realizowany jest zgodnie z założeniami, na bieżąco. Ogółem w sierpniu br. łącznie przeprowadzono **37** urzędowych kontroli, w tym:

- 26 kontroli wykonano zgodnie z planem zasadniczych zadań oraz

-11 kontroli wykonanych poza planem, w tym: zatwierdzające (2), interwencyjna (1), tematyczna w związku z wycieczką letnią (5), ze względu na przesunięty pobór prób (3).

Na miesiąc lipiec zostało zaplanowanych **30 urzędowych kontroli**, nie wykonano 4 kontroli, w tym: 3 kontrole z powodu zamknięcia zakładu oraz 1 obiekt zawiesił działalność.

Oceniono 5 jadłospisów dekadowych w stołówkach szkolnych, które nie były kwestionowane.

1 próbka kwestionowana – Zgodnie z Planem pobierania próbek do badań żywności w ramach urzędowych kontroli i monitoringu pobrano do badań w kierunku oznaczenia zawartości mykotoksyn 1 próbkę **mąka żytnia typ 720, w opakowaniu jednostkowym 5kg** z zakładu produkcyjnego. Podczas badań laboratoryjnych stwierdzono przekroczenie zawartości ochratoksyny A na poziomie $4,8 \pm 0,6 \mu\text{g}/\text{kg}$. Powyższy wynik nie odpowiada wymogom określonym w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności oraz uchylającym rozporządzenie (WE) nr 1881/2006 (Dz.U. UE L119 z 05.05.2023, str. 103 – dalej rozporządzeniem nr 2023/915).

Została przeprowadzona kontrola interwencyjna w zakładzie produkcyjnym, podczas której ustalono, iż na stanie zakładu znajduje się 2995 kg zakwestionowanej mąki żytniej typ 720. Brakującą ilość z partii 3000 kg stanowi masa próbki (5 kg) pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku oznaczania mykotoksyn. Na podstawie okazanego rejestru sprzedaży wyrobu gotowego wystawionych przez zakład ustalono, iż mąki żytniej typ 720, w opakowaniu jednostkowym 5 kg, z datą minimalnej trwałości: 08.12.2024 r. nie sprzedawano. Cała partia została przez właściciela zakładu zabezpieczona w magazynie i oznakowana: „do zniszczenia”.

Zespół pracowników ds. RASFF podjął jednomyślnie decyzję o zakwalifikowaniu próbki jako zakwestionowana, jednakże z uwagi na to, że produkt nie trafił do sprzedaży nie będzie przesyłane powiadomienie w ramach systemu RASFF do PWIS w Białymstoku. Zespół pracowników ds. RASFF postanowił:

- kwestionować próbkę będącą przedmiotem oceny,

- nie przesłać powiadomienia do WSSE w Białymstoku z uwagi na brak ryzyka dla konsumenta, zakwestionowana partia mąki nie była sprzedana dla odbiorców zewnętrznych,
- wydać decyzję z terminem natychmiastowej wykonalności w zakresie: zakazu wprowadzania do obrotu mąki żytniej typ 720, w opakowaniu jednostkowym 5 kg wyprodukowana przez zakład, oznakowanej datą minimalnej trwałości: 08.12.2024 r., która jednocześnie jest numerem partii,
- przedłożenia PPIS w Wysokiem Mazowieckiem dokumentacji potwierdzającej dalsze postępowanie z ww. kwestionowaną mąką żytnią.

Uchybienia

Sklepy:

- niewłaściwy stan techniczny ścian i sufitów na sali sprzedaży, w łazience oraz na zapleczu sklepu,
- niewłaściwy stan techniczny drzwi wejściowych do sklepu i drzwi do magazynu produktów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

w Wysokiem Mazowieckiem

Andrzej Grzeszczuk

/ podpis elektroniczny /