

Łódź, dnia 18 maja 2021 r.

ŁPWIS.OOP.1611.1.2021.KM

**Pani
Daria Kondak
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Łęczycy
Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Łęczycy
99-100 Łęczycza
ul. Mickiewicza 18**

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 Sanitarno-Epidemiologicznej w Łęczycy, 99-100 Łęczycza, ul. Mickiewicza 18, w dniach **od dnia 25 marca 2021 r. do dnia 23 kwietnia 2021 r.** przeprowadzona została kontrola przez:

- Andrzeja Romanowskiego – Asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska, – **Przewodniczącego Zespołu kontrolującego,**
- Urszulę Góralską – Starszego technika w Oddziale Nadzoru Epidemiologii,
- Ewę Kurzawę – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych,
- Monikę Paszkiewicz – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych,
- Jolantę Milczarek-Kamińską – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych,
- Tomasza Wolniewicza – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych,
- Joannę Wolniak-Komorowską – Młodszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Andrzeja Trafalskiego – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Karolinę Kobylarz – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Justynę Wroniszewską – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Tomasza Potomskiego – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Magdalenę Frączak – Kierownika w Oddziale Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego,
- Aleksandrę Zasiadczyk-Bogus – Starszego asystenta w Oddziale Promocji Zdrowia i Komunikacji Społecznej,

- Joannę Kawalek – Starszego asystenta w Oddziale Higieny Dzieci i Młodzieży,
- Iwonę Strzelec – Starszego asystenta – Wieloosobowe stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości.

w zakresie:

- 1) przedmiot kontroli: prawidłowość realizacji zadań nałożonych na Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łęczycy 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 stycznia 2019 r. do dnia 25 marca 2021 r.**

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

Bezpieczeństwo Żywności, Żywnienia i Produktów Kosmetycznych:

Zakresem kontroli objęto nw. zagadnienia za 2019 r., 2020 r. i okres od 01.01.2021 r. do 28.02.2021 r.

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórni produktów kosmetycznych (tj.: 2 automaty do lodów, 1 zakład cukierniczy, 2 piekarnie, restauracja, zakład zbożowo-młynarski, hurtownia spożywcza, sklep mięsny, blok żywienia w przedszkolu, 4 gospodarstwa rolne, zakład mrożenia warzyw i owoców, hurtownia, w której prowadzony jest obrót suplementami diety i żywnością specjalnego przeznaczenia, sklep zielarsko - medyczny, wytwórnia produktów kosmetycznych)

dokonano następujących ustaleń:

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2019 r., 2020 r. i w okresie od 01.01.2021 r. do 28.02.2021 r.

W **2019r.** pod nadzorem PPIS w Łęczycy znajdowało się **2009** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórni produktów kosmetycznych, w tym **1340** gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano **128** kontroli (w tym **7** kontroli w gospodarstwach rolnych). Skontrolowano **210** obiektów, przeprowadzono **297** kontroli, w tym **98** kontroli planowanych (% realizacji planu kontroli wynosił – **76,6**) oraz **199** kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono **30** kontroli zaplanowanych w obiektach m.in. z powodu zlikwidowania lub zawieszenia działalności. Wydano **33** decyzje administracyjne, nałożono **17** mandatów karnych na sumę **3.750,00 zł.**

W **2020 r.** pod nadzorem PPIS w Łęczycy znajdowało się **2091** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórni produktów kosmetycznych, w tym **1400** gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano **127** kontroli (w tym **5** kontroli w gospodarstwach rolnych). Skontrolowano **114** obiektów, przeprowadzono **176** kontroli, w tym **83** kontrole planowane (% realizacji planu kontroli wynosił – **65,3**) oraz **93** kontrole nieplanowane. Nie przeprowadzono **44** kontroli zaplanowanych w obiektach m.in. z uwagi na zaangażowanie pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności w działania związane ze zwalczaniem epidemii koronawirusa.

Wydano 7 decyzji administracyjnych w tym 1 decyzję unieruchomienia i przerwania produkcji, nałożono 3 mandaty karne na sumę 1.600,00 zł.

W okresie od 01.01.2021 r. do 28.02.2021 r. pod nadzorem PPIS w Łęczycy znajdowało się 2101 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz wytwórni produktów kosmetycznych, w tym 1403 gospodarstwa prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. okresie zaplanowano 10 kontroli. Skontrolowano 40 obiektów, przeprowadzono 52 kontrole, w tym 2 kontrole planowane (% realizacji planu kontroli wynosił – 20) oraz 50 kontroli nieplanowanych.

W ww. okresie nie wydawano decyzji administracyjnych, nie stosowano karanía mandatowego.

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

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

Ocena dokumentacji działalności kontrolnej

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 Łęczycy 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.

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 Łęczycy za potwierdzeniem odbioru.

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

Sprawdzono 6 losowo wybranych decyzji administracyjnych (w tym 3 decyzje płatnicze).

Stwierdzono następujące uchybienie:

- W decyzjach administracyjnych nakazowych i płatniczych nie we wszystkich przypadkach powoływano prawidłowo przepisy prawne np. w podstawie prawnej decyzji płatniczych Nr HŻ/118/2019 znak: PPIS-HŻ/4601/5524/19 z dnia 23.12.2019 r. i Nr BŻ/22/2020 znak: PPIS-BŻ/4601/4080/20 z dnia 23.07.2020r. oraz decyzji znak: PPIS-HŻ/4601/24/5467/19 z dnia 13.12.2019r. nakazującej wykonanie badań właścicielskich gotowych wyrobów piekarniczych w kierunku zanieczyszczeń fizykochemicznych nieprawidłowo powołano przepisy prawne **art. 5 pkt 2 lit. a, b rozdział II załącznika II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004** zamiast **art. 5 pkt 2 lit. a, b rozdział II rozporządzenia (WE) Nr 852/2004**

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 10 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. Punktu małej gastronomii z automatem do lodów
2. Punktu sprzedaży lodów z automatu
3. Cukierni

Ad. 1) Punkt małej gastronomii z automatem do lodów został zatwierdzony decyzją PPIS w Łęczycy nr PSSE-Ł-HŻ/4621/18/1503/12 z dnia 23.04.2012 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i sprzedaży gofrów oraz lodów z automatu.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano - 3 lipiec 2019 r. (kontrola kompleksowa).

W 2019 nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

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

Wykonano – 09.07.2019 r. (kontrola kompleksowa).

W 2020 nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

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

W 2021 nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Ad 2) Punkt sprzedaży lodów z automatu został zatwierdzony decyzją PPIS w Łęczycy nr PSSE-Ł-HŻ/4610/45/2871/09 z dnia 31.07.2009 r. do prowadzenia działalności polegającej na produkcji lodów włoskich, świderków z automatu, rurek z bitą śmietaną, gofrów w oparciu o ciasto gotowe w proszku.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: 18.06.2019 r. (kontrola kompleksowa).

W 2019 nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

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

Wykonano: 21.09.2020 r. (kontrola kompleksowa).

W 2020 nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

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

W 2021 nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Ad 3) Cukiernia została zatwierdzona decyzją PPIS w Łęczycy nr PPIS-Ł-HŻ/4601/5/426/16 z dnia 01.02.2016 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji wyrobów ciastkarskich suchych i z kremem.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: 02.07.2019 r. (kontrola tematyczna).

W 2019 r. zaplanowano pobranie **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej oraz **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem nie poddanym obróbce termicznej do badań mikrobiologicznych.

Pobrano **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej (ciasto migdałek) do badań w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g i liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności Nr 37/HŻ/2019 z dnia 02.07.2019r.).

oraz **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem nie poddanym obróbce termicznej (ciasto tortowe) do badań w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g i liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności Nr 37/HŻ/2019 z dnia 02.07.2019r.).

Ww. próbki nie zostały zakwestionowane.

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

Wykonano: 27.07.2020 r. (kontrola tematyczna).

W 2020 r. zaplanowano pobranie 1 próbki mleka w proszku do badań w kierunku mykotoksyn.

W dniu 27.07.2020r. pobrano 1 próbkę mleka w proszku do badań w kierunku mykotoksyn, która nie została zakwestionowana.

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

Nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Punkt małej gastronomii z automatem do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/6/45/19 z dnia 03.07.2019 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/30/20 z dnia 09.07.2020 r.

2) Punkt sprzedaży lodów z automatu

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/7/51A/19 z dnia 18.06.2019 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/59/20 z dnia 21.09.2020 r.

3) Cukiernia

- protokół kontroli tematycznej Nr HŻ/7/57/19 z dnia 02.07.2019 r.
- protokół kontroli tematycznej Nr BŻ/13/23/20 z dnia 27.07.2020 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/25/7/20 z dnia 04.09.2020 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 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami)*, np.:

Ad.1 Punkt małej gastronomii z automatem do lodów

- sprawozdanie z badań nr 14979-04-19P->14983-04-19P z dnia 03.05.2019 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Lody włoskie śmietankowe*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g),
- sprawozdanie z badań nr 1502-06-19C z dnia 09.06.2019 r. wymazów z powierzchni maszyny do lodów w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes*),
- sprawozdanie z badań nr 17254-05-20P->17258-05-20P z dnia 04.06.2020 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Lody śmietankowe*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g),
- sprawozdanie z badań nr 24112-07-20C z dnia 15.07.2020 r. wymazów z powierzchni maszyny do lodów w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes*).

Ad. 2. Punkt sprzedaży lodów z automatu

- sprawozdanie z badań nr 14464-04-19P -> 14468-04-19P z dnia 29.04.2019 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Lody z automatu*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g),
- sprawozdanie z badań nr 1498-06-19C z dnia 09.06.2019 r. wymazów z powierzchni maszyny do lodów, różgi do mieszania lodów, wiadra w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes*),
- sprawozdanie z badań nr 15316-05-20P -> 15320-05-20P z dnia 14.05.2020 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Lody z automatu śmietankowe*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g),
- sprawozdanie z badań nr 1498-06-19C z dnia 09.06.2019 r. wymazów z powierzchni: pojemnik na lody, maszyna w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes*).

Ad. 3 Cukiernia

- sprawozdanie z badań nr 11387-08-19P -> 11391-08-19P z dnia 25.08.2019 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto orzechowiec* z kremem poddanym obróbce termicznej) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g),
- sprawozdanie z badań nr 11392-08-19P-> 11396-08-19P z dnia 25.08.2019 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto toffi* z kremem nie poddanym obróbce termicznej) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g),

- sprawozdanie z badań nr 32365-08-20T-> 32369-08-20T z dnia 31.08.2020 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Ciasto 3Bit) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g),
- sprawozdanie z badań nr 32360-08-20T -> 32364-08-20T z dnia 31.08.2020 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Ciasto orzechowiec w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g),
- sprawozdanie z badań nr 11409-08-19C z dnia 25.08.2019 r. wymazów z powierzchni ubijaczki w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes*),
- sprawozdanie z badań nr 11166-08-19C ->11167-08-19C z dnia 23.08.2019 r. wymazów z powierzchni regału na ciasto, blatu produkcyjnego w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes*),
- sprawozdanie z badań nr 34136-08-20C ->34138-08-20C z dnia 31.08.2020 r. wymazów z powierzchni blatu roboczego, mieszałki, noża w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes*).

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

W trakcie kontroli w ww. zakładach wypełniano arkusz oceny zakładu produkcji żywnością, na podstawie którego ryzyko dla zakładów określono jako wysokie.

Stwierdzono następujące uchybienie:

W przypadku Punktu małej gastronomii z automatem do lodów oraz Punktu sprzedaży lodów z automatu w arkuszach oceny zakładu produkcji żywnością:

- załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr HŻ/6/45/19 z dnia 03.07.2019 r.
- załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/30/20 z dnia 09.07.2020 r.
- załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr HŻ/7/51A/19 z dnia 18.06.2019 r.
- załącznik do protokołu kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/59/20 z dnia 21.09.2020 r.

w punkcie IV Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów – w ocenie zagrożenia nieprawidłowo określono ryzyko jako „wysokie” zamiast „średnie” (zgodnie z Instrukcją dotyczącą kryteriów oceny zakładu produkcji żywności IK/PK/BŻ/01/02)

Ponadto sprawdzono dokumentację dot. nadzoru nad blokiem żywienia w Przedszkolu.

Z dokumentacji wynika, iż w dniu 18.12.2019 r. przedstawiciel PPIS w Łęczycy przeprowadził kontrolę sanitarną w ww. placówce (protokół kontroli sanitarnej nr HŻ/7/113/19), w której prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy (głównie śniadania, obiady, podwieczorki).

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

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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 2019 r., 2020 r. i 2021 r.

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 :

1. 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 **2** termometry),
2. termotorby (obecnie na stanie znajdują się **4** termotorby, w tym **2** z monitorowaną temperaturą)
3. 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, łopatkki).

W 2019r. do badań mikrobiologicznych pobrano **122** próbki, z czego zakwestionowano **6** próbek, w tym:

- **5** próbek fileta z piersi kurczaka - z uwagi na obecność *Salmonella spp.* w 25 g (protokół pobrania próbek żywności nr 16/HŻ/2019 z dnia 08.04.2019 r. sprawozdanie z badań nr PSSE.SBŻ.503.81.2.19 z dnia 16.04.2019 r.),
- **1** próbkę żołądków indyczych – ze względu na obecność *Campylobacter coli* (protokół pobrania próbek żywności nr 60/HŻ/2019 z dnia 21.10.2019 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DL.HŻ.9051.920.1.2019 z dnia 28.10.2019 r.).

O wynikach badań poinformowano Powiatowych Lekarzy Weterynarii – właściwych terenowo z uwagi na siedzibę producentów zakwestionowanych produktów.

Do badań chemicznych pobrano ogółem **75** próbek, z czego zakwestionowano **2** próbki z uwagi na przekroczenie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów, w tym :

- **1** próbkę brukselki świeżej – z uwagi na przekroczenie NDP pozostałości chlorpyryfosu (protokół pobrania próbek żywności nr 68/HŻ/2019 z dnia 13.11.2019 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DL.HŻ.9051.1007.2019 z dnia 21.11.2019 r.).

W związku z powyższym przesłano powiadomienie informacyjne w ramach systemu RASFF. O wynikach badań poinformowano PPIS - właściwych terenowo ze względu na siedzibę dystrybutora oraz producenta przedmiotowego produktu, a także organ PIORIN - właściwy terenowo ze względu na siedzibę producenta brukselki.

- **1** próbkę selera korzeniowego – z uwagi na przekroczenie NDP pozostałości linuronu ($0,064 \pm 0,032$ mg/kg) oraz propikonazolu ($0,047 \pm 0,023$ mg/kg (sprawozdanie z badań laboratoryjnych Nr WSSE.DLHŻ.9051.1117.2019 z dnia 16.12.2019 r.).

Ww. próbka została pobrana w dniu 04.12.2019 r. w związku z powiadomieniem informacyjnym nr 2019.24 z dnia 03.12.2019 r. przekazanym przez Warmińsko-Mazurskiego PWIS dot. „Selera korzeniowego” pochodzącego z gospodarstwa rolnego, zlokalizowanego na terenie działalności PPIS w Łęczycy, zakwestionowanego z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości linuronu. Próbkę pobrano z partii 5000 kg (pochodzącej z uprawy na drugiej działce w przedmiotowym gospodarstwie).

W związku z powyższym w dniu 19.12.2019 r. PPIS w Łęczycy wydał decyzję znak PPIS-HŻ/4601/26/5539/19:

1. zakazującą wprowadzania do obrotu produktu pn. seler korzeniowy w ilości 5 ton (całość zbioru);
2. nakazującą zniszczenie lub przeznaczenie na inne cele niż spożywcze ww. produktu w ilości określonej w pkt 1;
3. nakazującą powiadomić PPIS w Łęczycy o sposobie wykonania obowiązku wynikającego z pkt.2.

Na podstawie art. 77 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.: Dz.U. z 2019 r., poz.1252), z uwagi na ochronę zdrowia ludzkiego, decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

W 2020 r. do badań mikrobiologicznych pobrano **53** próbki, które nie zostały zakwestionowane.

Do badań chemicznych pobrano ogółem **40** próbek, z czego zakwestionowano **1** próbkę selera korzeniowego z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości chlorpyryfosu, linuronu, propikonazolu (protokół pobrania próbek żywności nr 4/BŻ/2020 z dnia 25.05.2020 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DL.HŻ.9051.77.2020 z dnia 04.06.2020 r.).

W związku z powyższym przesłano powiadomienie informacyjne w ramach systemu RASFF. O wynikach badań poinformowano PPIS właściwego terenowo ze względu na siedzibę dostawcy oraz organ PIORIN – właściwy terenowo ze względu na siedzibę producenta selera. W wyniku kontroli przeprowadzonej przez przedstawicieli PPIS w Łęczycy u dystrybutora ww. produktu ustalono listę odbiorców zakwestionowanego selera. Ponadto przedstawiciele PPIS w Łęczycy przeprowadzili kontrolę interwencyjną u producenta selera. W dniu kontroli nie stwierdzono na stanie magazynowym kwestionowanego produktu. Ustalono miejsce uprawy, wielkość i termin zbiorów oraz to, iż sprzedaż omawianego produktu prowadzona była na Gieldzie Handlowej „Zjazdowa” w Łodzi klientom indywidualnym, bez możliwości identyfikacji.

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

- próbki środków spożywczych do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia pobrane zostały 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 pozostałości pestycydów - zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania pozostałości pestycydów (Dz. U. Nr 207, z dnia 9 listopada 2007r., poz. 1502)*,
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku 3- MCPD - 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 zanieczyszczenia mikotoksynami - zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 70 z 09.03.2006 r. ze zmianami)*,
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zanieczyszczenia azotanami – zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1882/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. 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 - zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. z późn. zm.)*.

Stwierdzono następujące uchybienie:

W ocenach jakości środka spożywczego :

- Nr 20/BŻ/20 z dnia 10.08.2020r. dot. próbki fasoli ze strąkami zbadanej w kierunku pozostałości pestycydów,
- Nr 31/BŻ/20 z dnia 22.09.2020r. dot. próbki brokułów zbadanej w kierunku pozostałości pestycydów,
- Nr 36/BŻ/20 z dnia 15.10.2020r. dot. próbki pomidorów zbadanych w kierunku pozostałości pestycydów
przywołano *rozporządzenie Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19.12.2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. Urz. 20.12.2006 r. z późn.zm.)*, które nie ma zastosowania w odniesieniu do NDP pozostałości pestycydów.

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 28.02.2021 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 11 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 Łęczycy dokonał rejestracji 1403 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.

W 2019 r. wpisano do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej – 126, 2020 r. 60, a w okresie styczeń-luty 2021 r. - 3 gospodarstwa. 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 7 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 4 zgodnie z Planem działania na 2019r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015r. 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 19 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 1 kontrolę wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska, 2 kontrole wspólnie z przedstawicielami PIORIN, 1 kontrolę wspólnie z przedstawicielami PIORIN u producenta nasion do kiełkowania. Ponadto pobrano 8 próbek owoców miękkich i ogórków do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, pozostałości pestycydów, zanieczyszczeń biologicznych, mikrobiologii w ramach realizacji Planu działania na 2019 r. Próbki nie zostały zakwestionowane. Plan zrealizowano w 100%.

Łącznie pobrano 18 próbek warzyw i owoców do badań w kierunku pozostałości pestycydów, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, zanieczyszczeń biologicznych i mikrobiologii. Zakwestionowano 1 próbkę selera z uwagi na przekroczenie NDP pozostałości pestycydów w produkcji.

W 2020 r. zaplanowano 5 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 4 zgodnie z Planem działania na 2020 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 2020 r. przeprowadzono 13 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 1 kontrolę wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska, 2 kontrole wspólnie z przedstawicielami PIORIN, 1 kontrolę wspólnie z przedstawicielami PIORIN u producenta nasion do kiełkowania. Pobrano 2 próbki owoców miękkich oraz pomidorów do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, pozostałości pestycydów, zanieczyszczeń biologicznych w ramach realizacji Planu działania na 2020 r. Próbkę nie zostały zakwestionowane. Plan zrealizowano w 100%.

Łącznie pobrano 7 próbek warzyw i owoców do badań w kierunku pozostałości pestycydów, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, zanieczyszczeń biologicznych i mikrobiologii. Próbkę nie kwestionowano.

W okresie od 01.01.2021r. do 28.02.2021r. nie planowano kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych, pobrano 1 próbkę warzyw w kierunku pozostałości pestycydów.

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

Podczas dokonywania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej informowano rolników o wymaganiach higieniczno-sanitarnych obowiązujących na etapie produkcji pierwotnej, o zagrożeniach oraz możliwościach wystąpienia zanieczyszczeń w owocach miękkich patogennymi drobnoustrojami na etapie produkcji pierwotnej, o konieczności zapewnienia dostępu do toalet stałych lub przenośnych oraz dostępu do czystej bieżącej wody do mycia rąk, o konieczności przeprowadzania badań właścicielskich w kierunku zanieczyszczeń chemicznych (zawartości metali i pozostałości pestycydów).

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

Z dokumentacji wynika, iż podczas kontroli sprawdzano czy podmioty prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego przestrzegają wymagań określonych w załączniku I do rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13 t.34, str. 319.) - sprawdzono dokumentację 4 gospodarstw.

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

W 2 gospodarstwach rolnych przeprowadzono kontrole sanitarne interwencyjne w związku z powiadomieniami informacyjnymi w ramach systemu RASFF:

- 1) powiadomienie informacyjne nr 2020/6 z dnia 05.06.2020 r. przekazane przez ŁPWIS dot. produktu pn. Seler korzeniowy, w którym stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydów: chlorpyryfosu, linuronu, propikonazolu,
- 2) powiadomienie informacyjne nr 2020.16 z dnia 15.10.2020r. przekazane przez Warmińsko-Mazurskiego PWIS dotyczące stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – dimetoatu w produkcie pn. „Kapusta pekińska”.

Ad. 1) Podczas kontroli u producenta kwestionowanego selera w dniu 09.06.2020 r. (protokół kontroli sanitarnej nr BŻ/13/14/20) nie stwierdzono ww. produktu na stanie magazynowym. Ustalono miejsce uprawy oraz wielkość zbiorów przedmiotowego selera. Ustalono również, iż został on w całości sprzedany na Giełdzie Handlowej klientom indywidualnym, bez możliwości identyfikacji. O przedmiotowej sprawie PPIS w Łęczycy poinformował Wojewódzki Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Łodzi – Oddział w Łęczycy.

Stwierdzono następujące uchybienie:

Pomimo zakwestionowania próbki selera korzeniowego (pochodzącego ze zbiorów w 2019 r.) z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości chlorpyryfosu, linuronu, propikonazolu, nie pobrano w przedmiotowym gospodarstwie próbki selera pochodzącego ze zbioru w 2020 r. do badań w kierunku pozostałości pestycydów. Nie dokonano również weryfikacji wyników badań produktów pochodzących ze zbioru w 2020 r. wykonanych przez producenta w ramach badań właścicielskich.

Ad. 2) Podczas kontroli przeprowadzonej u producenta zakwestionowanej kapusty pekińskiej w dniu 17.11.2020 r. (protokół kontroli sanitarnej nr BŻ/7/66/20) nie stwierdzono na stanie magazynowym przedmiotowego produktu. Ustalono miejsce uprawy, wielkość zbiorów oraz odbiorców zakwestionowanej kapusty. Kontrola wykazała, iż powyższa działalność w zakresie produkcji pierwotnej (uprawa i sprzedaż kapusty pekińskiej) prowadzona była bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W związku z powyższym PPIS w Łęczycy wystąpił do ŁPWIS z wnioskiem o nałożenie na właściciela gospodarstwa kary pieniężnej na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. 1252 z późn. zm.).

O przedmiotowej sprawie PPIS w Łęczycy poinformował Wojewódzki Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Łodzi – Oddział w Łęczycy.

Ponadto zobowiązano właściciela gospodarstwa do przeprowadzania cyklicznych badań właścicielskich m.in. w kierunku pozostałości pestycydów.

Zgodnie z uzyskaną informacją PPIS w Łęczycy uwzględni przedmiotowe gospodarstwo rolne w harmonogramie kontroli i pobierania próbek na rok 2021.

Nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz żywnością wzbogacaną

Zgodnie z wyjaśnieniami na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Łęczycy brak jest wytwórni suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz żywności wzbogacanej.

W **2019 r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **128** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **89** suplementów diety, **27** żywności specjalnego przeznaczenia oraz **6** żywności wzbogacanej, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W **2020 r.** w powyższym zakresie przeprowadzono **3** kontrole w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, nie dokonując oceny ich znakowania.

Natomiast w okresie od **01.01.2021 r. do 28.02.2021 r.** nie przeprowadzono kontroli w ww. zakresie.

Sprawdzono również dokumentację nw. obiektów:

1. Sklep zielarsko – medyczny

Z dokumentacji wynika, iż w ww. obiekcie prowadzona jest sprzedaż produktów leczniczych bez recepty oraz suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia do dietetycznego odżywiania pacjentów. W obiekcie przeprowadzono następujące kontrole:

- w dniu 23.01.2019 r. kontrola sanitarna interwencyjna (protokół kontroli Nr HŻ/7/2/19) w związku z powiadomieniem alarmowym z dnia 14.12.2018 r. dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu i sumy WWA w suplementie diety produkcji polskiej.

W trakcie kontroli nie stwierdzono w sprzedaży, ani na stanie magazynowym ww. suplementu diety. Ustalono, że zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną dostarczono do sklepu 2 op. przedmiotowego suplementu diety, z czego 1 op. sprzedano odbiorcy indywidualnemu, bez możliwości identyfikacji, natomiast 1 op. zostało zwrócone w dniu 17.01.2019 r. do dostawcy (przedłożono dokument potwierdzający zwrot do dostawcy).

- w dniu 04.04.2019 r. kontrola sanitarna (protokół kontroli Nr HŻ/6/26/19), podczas której wypełniono arkusz oceny zakładu, oceniając ryzyko dla zakładu jako niskie.

Dokonano oceny oznakowania 7 suplementów diety nie stwierdzając nieprawidłowości.

- w dniu 29.11.2019 r. kontrola sanitarna interwencyjna (protokół kontroli Nr HŻ/7/101/19) w związku z powiadomieniem alarmowym z dnia 18.11.2019 r. dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy 4 WWA (benzo(a)pirenu, benz(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu, chryzenu) w suplementie diety.

W trakcie kontroli nie stwierdzono w sprzedaży, ani na stanie magazynowym ww. suplementu diety. Ustalono, zgodnie z przesłaną listą dystrybucyjną, że 2 op. ww. suplementu diety sprzedano odbiorcy indywidualnemu, bez możliwości identyfikacji.

Dokonano oceny oznakowania 4 suplementów diety nie stwierdzając nieprawidłowości.

- w dniu 20.01.2021. r. kontrola sanitarna interwencyjna (protokół kontroli Nr BŻ/25/2/21) w związku z powiadomieniem alarmowym dotyczącym stwierdzenia obecności niezadeklarowanej substancji – syldenafilu w suplementie diety.

W trakcie kontroli nie stwierdzono w obiekcie ww. suplementu diety.

- w dniu 08.03.2021. r. kontrola sanitarna (protokół kontroli Nr BŻ/13/25/21) w zakresie przestrzegania określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii zawartych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 26.02.2021 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem epidemii (Dz. U. z 2021 r. poz. 367 z późn. zm.).

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

- w dniu 08.03.2021. r. kontrola sanitarna tematyczna (protokół kontroli Nr BŻ/27/10/21) w związku z pismem ŁPWIS z dnia 23.02.2021r., znak: ŁPWIS.NSHŻ.1411.1.29.2021.PKM w sprawie interwencji dotyczącej produktu oferowanego do sprzedaży na stronach internetowych, zawierającego w składzie kolonie bakterii oraz drożdży, prezentowanego w internecie jako produkt posiadający właściwości lecznicze, którego pochodzenie nie jest znane.

W czasie kontroli nie stwierdzono na stanie sklepu przedmiotowego produktu.

Nieprawidłowości w dokumentacji ww. obiektu nie stwierdzono.

2. Hurtownia

Z dokumentacji wynika, iż w ww. obiekcie prowadzona jest sprzedaż leków, suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia. W obiekcie przeprowadzono następujące kontrole:

- w dniu 14.01.2019 r. kontrola sanitarna interwencyjna (protokół kontroli Nr HŻ/13/2/19) w związku z powiadomieniem alarmowym z dnia 14.12.2018r. dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu benzo(a)pirenu i sumy WWA w suplemencie diety produkcji polskiej.

W trakcie kontroli nie stwierdzono w obiekcie produktu objętego powiadomieniem, jak również nieprawidłowości w zakresie magazynowania i znakowania suplementów diety.

- w dniu 01.02.2019 r. kontrola sanitarna interwencyjna (protokół kontroli Nr HŻ/6/4/19) w związku z powiadomieniem alarmowym z dnia 24.01.2019 r. dot. suplementu diety produkcji polskiej, będącego prawdopodobnym źródłem zanieczyszczenia WWA.

Podczas kontroli stwierdzono, że przedmiotowa hurtownia zakupiła ww. suplement diety w ilości 612 szt., z czego 581 szt. sprzedano do aptek (na podstawie okazanych list dystrybucji) oraz 31 szt. pozostało w magazynie. Ustalono, że w dniu 22.01.2019 r. hurtownia rozpoczęła wycofywanie przedmiotowego produktu z aptek.

Z załączonej do dokumentacji faktury korygującej wynika, że hurtownia dokonała zwrotu zakwestionowanego produktu do dostawcy w ilości 31 sztuk.

- w dniu 11.05.2019 r. kontrola sanitarna tematyczna (protokół kontroli Nr HŻ/7/38/19) w związku z poborem próbek suplementów diety do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, w kierunku zawartości substancji słodzących, WWA, oceny oznakowania oraz organoleptyki.

W trakcie kontroli dokonano również oceny oznakowania 4 suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości.

- w dniu 12.07.2019 r. kontrola sanitarna tematyczna (protokół kontroli Nr HŻ/7/64/19) w związku z poborem próbek suplementów diety do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, w kierunku zawartości witamin rozpuszczalnych w tłuszczach, zawartości składników mineralnych, witaminy C, witamin z gr. B
- w dniu 28.10.2019 r. kontrola sanitarna tematyczna (protokół kontroli Nr HŻ/7/92/19) w związku z poborem próbek suplementów diety do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu.

W trakcie kontroli dokonano również oceny oznakowania 4 suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Nieprawidłowości w dokumentacji ww. obiektu nie stwierdzono.

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

W **2019 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **10** próbek suplementów diety, **3** próbki żywności specjalnego przeznaczenia oraz **1** próbkę żywności wzbogacanej, których nie kwestionowano.

W **2020 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **4** próbki suplementów diety, **5** próbek żywności specjalnego przeznaczenia oraz **1** próbkę żywności wzbogacanej, których nie kwestionowano.

W okresie od **01.01.2021 r. do 28.02.2021 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **2** próbki suplementów diety, których również nie kwestionowano.

Zgodnie z wyjaśnieniami przedstawicieli PSSE w Łęczycy w 2019 r., w 2020 r. oraz w okresie od 01.01.2021 r. do 28.02.2021 r. prowadzono również wzmożony nadzór nad przestrzeganiem wymagań w odniesieniu do sprzedaży internetowej suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia pod kątem zgodności z obowiązującym prawem żywnościowym, w szczególności pod kątem obecności w ofertach sprzedaży produktów zawierających nieautoryzowane składniki stwarzające zagrożenie dla zdrowia człowieka oraz pod kątem prawidłowości prezentacji i reklamy.

W **2019 r.** w powyższym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych, oceniając ogółem **56** produktów, nie stwierdzając nieprawidłowości, w **2020 r.** oceniono ogółem **49**, a w okresie od **01.01.2021 r. do 28.02.2021 r.** – **9** produktów, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Z dokonanych czynności sporządzano adnotacje oraz załączano wydruki ze stron internetowych (np. adnotacje z dnia: 28.02.2019r., 25.03.2019 r., 01.04.2019 r., 28.08.2019 r., 17.09.2019 r., 06.04.2020 r., 15.05.2020 r., 01.06.2020 r., 01.07.2020 r., 26.08.2020 r., 19.01.2021 r., 25.02.2021 r.).

Na podstawie wydruków z wrywkowo ocenionych stron internetowych dołączonych do adnotacji, w niektórych przypadkach stwierdzono błędnie przeprowadzoną ocenę informacji zamieszczonych w prezentacji i reklamie produktów z uwagi na fakt, iż w przypadku :

- jednego produktu (wydruk z dnia 25.03.2019 r.) – produkt nie powinien podlegać ocenie z uwagi na to, iż jak wynika z załączonego wydruku – jest on wyrobem medycznym (adnotacja z dnia 25.03.2019 r.),
- jednego produktu (z dodatkowym wydrukiem zawierającym m.in. informacje, iż jest to środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego produkcji polskiej) – w opisie produktu zamieszczonym na wydruku zawarte są m.in.:
 - a) informacje, które przypisują produktowi właściwości lecznicze np. *„Papaina i bromelaina – enzymy zawarte w bardzo dużej ilości w papai mają udowodnione działanie przeciwzapalne, które łagodzi wszelkie stany zapalne w organizmie, od stanów zapalnych w jelicie, do zapaleń stawów włącznie”*, które naruszają przepisy art. 7 ust. 1 lit. a i b, art. 7 ust. 3 w związku z art. 7 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), (Dz. Urz. L. 304/18 z dnia 22.11.2011 r. z późn. zm.),
 - b) oświadczenie zdrowotne dot. argininy np. *„Papaja zawiera argininę, która jest znana jako istotny składnik obniżający poziom amoniaku we krwi (...)”* – zbliżone w treści oświadczenie znajduje się na stronie Komisji Europejskiej i posiada statut *Non-authorized* – (nr ID 4683), nie powinno być więc stosowane (naruszenie przepisu art. 52a ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021)),

podczas gdy w adnotacji z dnia 17.09.2019 r. dokonano zapisu, że nieprawidłowości w znakowaniu i prezentacji nie stwierdzono.

Stwierdzono następujące uchybienie:

W niektórych przypadkach niewnikliwie przeprowadzano weryfikację informacji zamieszczanych na stronach internetowych ocenianych produktów pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego.

Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Łęczycy 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 04.10.2004r. 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.*

W 2019 r. pobrano 1 próbkę żywności (herbatniki bezglutenowe Gluten free) do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

W 2020 r. i okresie od 01.01.2021 r. do 28.02.2021 r. nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

Sprawdzono losowo 1 protokół pobrania próbek żywności Nr 53/HŻ/2019 z dnia 06.09.2019 r. do badań w kierunku GMO, z którego wynika, iż próbka środka spożywczego – herbatniki bezglutenowe Gluten free 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 7 protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w zakładach produkcji żywności wynika, iż nie stwierdzono stosowania w procesie produkcyjnym składników potencjalnie zmodyfikowanych genetycznie.

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji (2 protokołów kontroli sanitarnych) stwierdzono, że podczas kontroli w nadzorowanych zakładach wykorzystywane były Listy 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 7 protokołów kontroli).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

W 2019 r. do PSSE w Łęczycy wpłynęło **12** interwencji konsumentów, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych, po upływie daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia, niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- niewłaściwego stanu sanitarno- higienicznego zakładów produkcji i obrotu żywnością,
- zgłoszenia faktu wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu środków spożywczych, w tym potraw gastronomicznych,
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych u pracowników mających kontakt z żywnością nieopakowaną,
- obecności zanieczyszczeń biologicznych (szkodników) w sałatce warzywnej,
- braku odzieży ochronnej u personelu w piekarni,
- niewłaściwej higieny personelu w sklepie,
- prowadzenia działalności w zakresie produkcji pierwotnej oraz sprzedaży bezpośredniej bez złożenia wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

W 2020 r. do PSSE w Łęczycy wpłynęło **9** interwencji konsumentów, które dotyczyły m.in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych, niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- wprowadzania do obrotu z ruchomego punktu sprzedaży mięsa i wędlin niewiadomego pochodzenia,
- niewłaściwej jakości potraw serwowanych w obiekcie żywienia zbiorowego otwartego,
- niewłaściwego stanu sanitarno- higienicznego i technicznego zakładu małej gastronomii,
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych u pracowników mających kontakt z żywnością nieopakowaną,
- braku bieżącej ciepłej wody w kuchni w bloku żywienia w zakładzie karnym,
- nieprzestrzegania rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (funkcjonowania zakładu małej gastronomii z konsumpcją na miejscu wbrew przepisom ww. rozporządzeniu, niestosowania się do nakazu zasłaniania ust i nosa przez pracowników sklepu).

W okresie 01.01.2021 r. –28.02.2021 r. nie zarejestrowano interwencji w rejestrze interwencji w PSSE w Łęczycy.

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

- obecności zanieczyszczeń biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości w sałatce warzywnej zakupionej w sklepie spożywczym,
- zgłoszenia faktu wystąpienia dolegliwości żołądkowo- jelitowych po spożyciu lodów zakupionych w sklepie spożywczym,
- prowadzenia działalności w zakresie produkcji pierwotnej oraz sprzedaży bezpośredniej (uprawa i sprzedaż borówki amerykańskiej) bez złożenia wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS,

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości oraz braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych u pracowników w sklepie spożywczym,
- wprowadzania do obrotu mięsa drobiowego o zmienionych cechach organoleptycznych w sklepie mięsno-wędliniarskim.

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono

Ocena działalności w ramach systemu RASFF

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

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”.

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.

- ^ „Seler korzeniowy” zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości linuronu (powiadomienie informacyjne nr 2019.24 z dnia 03.12.2019 r. przekazane przez Warmińsko-Mazurskiego PWIS),
- ^ „Seler korzeniowy” zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości linuronu (powiadomienie informacyjne nr 2019.18 z dnia 03.12.2019 r. przekazane przez Lubelskiego PWIS w Lublinie)

W 2020 r.

- ^ „Seler korzeniowy” zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości linuronu, chlorpyryfosu, propikonazolu (powiadomienie informacyjne nr 2020/6 z dnia 05.06.2020 r. przekazane przez ŁPWIS),
- ^ „Kapusta młoda Aoofy” zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości dimetoatu (powiadomienie informacyjne nr 2020.01 z dnia 16.06.2020 r. przekazane przez Zachodniopomorskiego PWIS w Szczecinie),
- ^ „Kapusta pekińska” zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości dimetoatu (powiadomienie informacyjne nr 2020.25 z dnia 30.09.2020 r. przekazane przez Pomorskiego PWIS),
- ^ „Kapusta pekińska” zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości dimetoatu (powiadomienie informacyjne nr 2020.16 z dnia 15.10.2020r. przekazane przez Warmińsko-Mazurskiego PWIS).

Przedstawiciele PPIS w Łęczycy w wyniku postępowania wyjaśniającego przeprowadzonego u producentów ww. produktów nie stwierdzili na stanie magazynowym produktów będących przedmiotem omawianych powiadomień w systemie RASFF. Ustalili miejsca uprawy zakwestionowanych produktów, wielkości zbiorów i kierunki ich dystrybucji.

Ponadto zobowiązali właściciele gospodarstw do przeprowadzania badań właścicielskich produkowanych warzyw.

O przedmiotowych sprawach PPIS w Łęczycy poinformował Wojewódzki Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Łodzi – Oddział w Łęczycy.

W 3 przypadkach stwierdzono, iż działalność w zakresie produkcji pierwotnej prowadzona była bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. W związku z powyższym PPIS w Łęczycy wystąpił do ŁPWIS z 3 wnioskami o nałożenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. 1252 z późn. zm.)

W miejscach dystrybucji zakwestionowanych produktów, będących przedmiotem powiadomienia w systemie RASFF, przedstawiciele PPIS w Łęczycy 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, umożliwiając 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 Łęczycy i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kutnie

W 2019 roku współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była w oparciu o Porozumienie ramowe z dnia 16 października 2018 roku o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Łęczycy i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Kutnie.

W czerwcu 2019r. uczestniczono w 1 szkoleniu prowadzonym przez przedstawicieli IW w siedzibie WSSE w Łodzi na temat produktów pochodzenia zwierzęcego w zakresie systemów bezpieczeństwa produkcji pochodzenia zwierzęcego w zakładach handlu detalicznego, w których dokonuje się rozbioru tusz, podziału mięsa na elementy, mielenia mięsa, produkcji surowych wyrobów, przetwarzania mięsa w celu sprzedaży konsumentom końcowym, postępowania z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego oraz identyfikacji i identyfikowalności produktów pochodzenia zwierzęcego.

W roku 2020 przeprowadzono 1 kontrolę z udziałem przedstawiciela IW oraz Policji w zakładzie produkującym żywność pochodzenia zwierzęcego, w związku z przypadkami zakażeń SARS-CoV-2 w zakładach mięsnych w Polsce. W trakcie kontroli prowadzono edukację przedsiębiorców w zakresie obowiązujących przepisów. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów przeciwepidemicznych.

Ponadto zostały uzgodnione i podpisane przez obie strony listy zakładów produkujących lub przechowujących środki spożywcze pozostających pod wspólnym nadzorem oraz listy zakładów produkujących lub przechowujących środki spożywcze, które produkują lub wprowadzają na rynek pasze lub materiały paszowe dla zwierząt (dwa razy w roku- luty, sierpień).

Sprawdzono dokumentację dot. 3 przypadków współpracy PPIS w Łęczycy z Inspekcją Weterynaryjną.

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

Nadzór nad wytwórniami produktów kosmetycznych

Sprawdzono dokumentację wytwórni kosmetyków.

PPIS w Łęczycy działając na podstawie art. 48 ust. 1 i 3 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 162) zawiadamił przedsiębiorcę o zamiarze przeprowadzenia kontroli sanitarnej w zakresie oceny stanu sanitarnego pod względem zapewnienia i przestrzegania warunków higieniczno- sanitarnych przy produkcji kosmetyków oraz poboru próbek produktu gotowego do badań mikrobiologicznych i fizykochemicznych.

W dniu 17.06.2019 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/13/40/19), podczas której dokonano oceny warunków produkcji kosmetyków oraz oceny zgodności oznakowania i dokumentacji kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych, nie stwierdzając nieprawidłowości. W zakładzie produkowane było mydło w płynie o jednej nucie zapachowej – konwalia.

Podczas kontroli wykorzystano „Listę pytań kontrolnych dotyczącą oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa”, „Listę pytań kontrolnych dotyczącą zgodności dokumentacji kosmetyku z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa”, „Listę pytań kontrolnych dotyczącą oceny warunków produkcji produktu kosmetycznego (GMP)”, „Listę pytań kontrolnych dotyczącą oceny zgodności z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawa, dotyczącą wymagań nieobjętych innymi pytaniami kontrolnymi”.

W dniu 08.12.2020 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną tematyczną (protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/13/64/20), podczas której pobrano próbki kosmetyków: „Mydło w płynie konwalia”, „Mydło w płynie konwalia - cytryna” do badań fizykochemicznych (zawartość formaldehydu) oraz oceny oznakowania. Próbki nie zostały zakwestionowane.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Szkolenia pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności (zewnętrzne i wewnętrzne)

W 2019 r. pracownicy PSSE w Łęczycy przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 9 szkoleniach zewnętrznych (w tym 8 zorganizowanych przez WSSE w Łodzi oraz 1 w PZH w Warszawie), po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

W analizowanym okresie pracownicy uczestniczyli także w 1 szkoleniu wewnętrznym zorganizowanym przez radcę prawnego nt. prawa sanitarnego i administracyjnego, prawa przedsiębiorców.

W 2020 r. pracownicy PSSE w Łęczycy przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 1 szkoleniu zewnętrznym zorganizowanym przez GIS oraz 5 szkoleniach w formie wideokonferencji (1 organizowane przez WSSE w Łodzi, 4 przez GIS), po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

W analizowanym okresie pracownicy uczestniczyli w 1 szkoleniu wewnętrznym zorganizowanym przez radcę prawnego nt. prawa sanitarnego i administracyjnego, prawa przedsiębiorców.

W okresie od 01.01.2021 r. do 28.02.2021 r. pracownicy uczestniczyli w 1 szkoleniu on-line zorganizowanym przez GIS.

Wszystkie szkolenia dokumentowane są notatkami sporządzanymi po szkoleniu, 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. 3 szkoleń wewnętrznych zorganizowanych po szkoleniach w WSSE w Łodzi w dniach: 29.05.2019 r., 23.09.2019 r., 27.09.2019 r.

Dokumentacja zawierała program szkolenia, notatkę służbową i materiały szkoleniowe.

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 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 31.12.2020 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.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację dotyczącą protokołu kontroli Nr HP/3/36/19 z dnia 21.11.2019 r. W związku z epidemią spowodowaną koronawirusem SARS CoV-2 w 2020 r. nie przeprowadzono kontroli w kontrolowanym zakresie.

W ewidencji PPIS w Łęczycy w 2020 roku były trzy podmioty, w których występuje narażenie na czynniki rakotwórcze lub mutagenne.

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

Ustalenia z kontroli były udokumentowane w protokole 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.

Formularze były wypełniane prawidłowo. Zostały określone substancje i mieszaniny niebezpieczne mogące stwarzać zagrożenie. Stwierdzono, że formularzu F/HP/01 *Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu* w części dotyczącej liczby pracowników narażonych na czynniki chemiczne nie uwzględniono pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze i mutagenne (węglan kobaltu).

W oparciu o analizowaną dokumentację stwierdzono, że:

- w formularzu *Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu* nie uwzględniono w liczbie narażonych na czynniki chemiczne także osób pracujących w narażeniu na czynniki rakotwórcze lub mutagenne.
- oceny prawidłowości prowadzonych postępowań w sprawach chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do jej stwierdzenia.

Ocenę prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych dokonano w oparciu o dokumentację czterech spraw zakończonych wydaniem: dwóch decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej:

- decyzja Nr 3/2020 z dnia 18.06.2020 r. znak: PPIS/HP/CH/3/3447/2020 stwierdzająca chorobę zawodową (poz. 26 wykazu chorób zawodowych),
 - decyzja Nr 1/2020 z dnia 16.01.2020 r. znak: PPIS/HP/CH/1/239/2020 stwierdzająca chorobę zawodową (poz. 6 wykazu chorób zawodowych)
- oraz dwóch decyzji niedających podstawy do stwierdzenia zawodowej etiologii schorzenia:

- decyzja Nr 2/2020 z dnia 23.07.2020 r. znak: PPIS/HP/CH/420/2/4095/2020 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (poz.26 wykazu chorób zawodowych),
- decyzja Nr 1/2021 z dnia 10.02.2021 r. znak: PPIS/HP/CH/420/1/1035/2021 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (poz.26 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.

W toku prowadzonych postępowań nie stwierdzono uchybień. Po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej PPIS w Łęczycy każdorazowo wszczynał postępowania i zgodnie z art. 61 § 1 i 4 Kpa zawiadamiał 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 Łęczycy terminie. Wydane decyzje były poprawne pod względem formalno-prawnym i merytorycznym. Uzasadnienie decyzji uwzględniało opinię jednostki orzekającej (orzeczenie WOMP). Decyzje były wysyłane stronom listem poleconym z potwierdzeniem odbioru.

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

Prawidłowo były sporządzane karty stwierdzenia choroby zawodowej. Prowadzone są rejestry chorób zawodowych.

Nadzór nad postępowaniami w sprawie chorób zawodowych prowadzony był prawidłowo.

II. W zakresie nadzoru higieny komunalnej

Kontrola dotyczyła prowadzonego nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w oparciu o rozporządzenie Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294) oraz nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej w zakresie postępowania z odpadami medycznymi, zwłokami i szczątkami ludzkimi.

W ramach kontroli prowadzenia monitoringu jakości wody do spożycia oceniono dokumentację dwóch wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w wodę.

Kontrolą objęto następujące zagadnienia:

- zgodność prowadzenia monitoringu parametrów grupy A i parametrów grupy B w zakresie częstotliwości i ilości próbek w oparciu o załącznik nr 3 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi,
- zakres prowadzonych badań określony przez załączniki nr 1, 2 i 4 ww. rozporządzenia,
- zgodność prowadzonego monitoringu z harmonogramem na 2020 r. zatwierdzonym przez Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego,
- pozyskiwanie wyników i egzekwowanie prowadzenia kontroli wewnętrznej przez producentów wody,
- kompletność i poprawność wprowadzania wyników badań do pliku dziennika analiz bazy danych WODA-EXEL.

Kontrola urzędowa oraz kontrola wewnętrzna jakości wody przeznaczonej do spożycia prowadzona była w 2020 r. prawidłowo, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294) i z harmonogramem badania wody w ramach kontroli urzędowej zatwierdzonym przez ŁPWIS oraz harmonogramem kontroli wewnętrznej producenta wody.

Kontrola urzędowa i kontrola wewnętrzna producenta wody zapewniają wykonanie badań wszystkich parametrów służących do oceny jakości wody, prowadzonych z wymaganą częstotliwością badań.

W ramach oceny prowadzenia bieżącego nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej dokonano przeglądu dokumentacji wybranych obiektów: salon kosmetyczny i solarium, niepubliczny zakład opieki zdrowotnej, interwencję od ludności. Jako kryterium oceny przyjęto zgodność prowadzonego postępowania z przepisami szczegółowymi (rozporządzeniami) Ministra Zdrowia.

Ocenie poddano również postępowanie w sprawie wydania decyzji zezwalającej przeprowadzenie ekshumacji zwłok na wnioski rodziny oraz nadzór nad ekshumacją.

Na podstawie przedstawionej dokumentacji obiektów użyteczności publicznej stwierdzono, że nadzór nad tymi zagadnieniami prowadzony był prawidłowo.

W sprawie wydawania zgody na przeprowadzenie ekshumacji zwłok i szczątków stwierdzono, że

z akt sprawy nie wynika czy osoba składająca wnioski o ekshumację jest córką i wnuczką zmarłych jak zostało to wskazane przez nią we wnioskach o wydanie zezwolenia na przeprowadzenie ekshumacji zwłok/szczątków i przewóz ekshumowanych zwłok (szczątków) i nie zostało to udokumentowane.

Do podmiotów będących przedsiębiorcami wysyłane są zawiadomienia o zamiarze przeprowadzenia kontroli. Kontrole prowadzone są w ustawowo przewidzianym terminie. Pracownicy przeprowadzający kontrole posiadają upoważnienia wystawione przez PPIS w Łęczycy.

W oparciu o analizowaną dokumentację stwierdzono, że:

- przy wydawaniu decyzji zezwalającej na ekshumację zwłok lub szczątków ludzkich nie ustalono czy wniosek o ekshumację pochodzi od osoby uprawnionej zgodnie z zapisem art. 15.1. ustawy o cmentarzach i chowaniu zmarłych, który stanowi, że ekshumacja zwłok i szczątków może być dokonana (-) *na umotywowaną prośbę osób uprawnionych do pochowania zwłok za zezwoleniem właściwego inspektora sanitarnego (...)*.

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

Kontrola 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 Łęczycy wykonuje pracownik zajmujący Stanowisko Pracy ds. Higieny Pracy. Działania profilaktyczne w zakresie środków zastępczych w zakładach pracy polegały na przekazywaniu w trakcie prowadzonych kontroli sanitarnych, materiałów edukacyjnych – ulotek informacyjnych nt. dopalaczy. Kontrole były przeprowadzone głównie w 2019 r. oraz do marca 2020 r z powodu ich wstrzymania ze względu pandemię wywołaną koronawirusem SARS-COV-2. Rozdział materiałów edukacyjnych potwierdza sporządzona adnotacja oraz rozdzielnik ulotek.

W 2020 roku wszczęto postępowanie w sprawie podejrzenia wprowadzania przez osobę fizyczną do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych. Z powodu bezprzedmiotowości postępowania PPIS w Łęczycy wydał w dniu 15.03.2021 r. decyzję umarzającą postępowanie. Zgodnie z adnotacją z dnia 11.03.2021 r. sprawa została przekazana do Łódzkiego Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego.

Na terenie powiatu łęczyckiego stwierdzono w 2019 roku 1 przypadek podejrzenia zatrucia środkiem zastępczym lub nową substancją psychoaktywną, natomiast w 2020 roku odnotowano 2 przypadki zatrucia, co zostało odnotowane w elektronicznym systemie monitorowania informacji o dopalaczach (SMIOD), który jest na bieżąco uzupełniany.

PPIS w Łęczycy nie przeprowadził kontroli w związku z wnioskiem o wydanie zezwolenia przez Inspektora ds. Substancji Chemicznych zgodnie z art. 40a ust. 1 ustawy o przeciwdziałaniu narkomanii Nadzór nad środkami zastępczymi lub nowymi substancjami psychoaktywnymi prowadzony był prawidłowo.

Stwierdzone uchybienia:

- 1) W formularzu *Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu* w liczbie pracowników narażonych na czynniki chemiczne nie uwzględniono również osób pracujących w narażeniu na czynniki rakotwórcze lub mutagenne.
- 2) Przy wydawaniu decyzji zezwalającej na ekshumację zwłok lub szczątków ludzkich nie ustalono czy wniosek o ekshumację pochodzi od osoby uprawnionej zgodnie z zapisem art. 15.1. ustawy o cmentarzach i chowaniu zmarłych, który stanowi, że ekshumacja zwłok i szczątków może być dokonana (-) *na umotywowaną prośbę osób uprawnionych do pochowania zwłok za zezwoleniem właściwego inspektora sanitarnego (...)*.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny:

W pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łęczycy 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 Łęczycy (zwanego dalej PPIS w Łęczycy) w kontrolowanym okresie tj. od 01.01.2020 r. do 25.03.2021 r. wpłynęło 7 wniosków dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego (w tym: 5 wniosków w sprawie określenia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozach oddziaływania na środowisko do projektów, 1 wniosek o zaopiniowanie projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego oraz 1 wniosek o zaopiniowanie projektu studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego. W przypadku dwóch ostatnich wniosków PPIS w Łęczycy nie zajął stanowisk, wykorzystując zapis art. 54 ust. 3 ustawy z dnia 3 października 2008 r. *o udostępnieniu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko* (Dz.U. z 2021 r. poz. 247), zgodnie z którym zasady opiniowania projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gmin określają przepisy ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym. Podczas kontroli zapoznano się ze stanowiskiem PPIS w Łęczycy w sprawie dwóch uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektów miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego i projektu studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łęczycy w kontrolowanym okresie wpłynęły 63 wnioski 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 3 wnioski o zaopiniowanie warunków realizacji przedsięwzięć (jeden wniosek jest w trakcie uzupełniania dokumentacji dla planowanego przedsięwzięcia). Biorąc pod uwagę rodzaj przedsięwzięcia, informację o nim oraz o przeznaczeniu terenu, na którym przewiduje się realizację inwestycji PPIS w Łęczycy nie widział potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla 12 przedsięwzięć, natomiast dla 1 przedsięwzięcia stwierdził potrzebę przeprowadzenia tego postępowania. W przypadku pozostałych spraw PPIS w Łęczycy, wykorzystując zapis art. 77 ust. 4 ustawy z dnia 3 października 2008 r. *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenie oddziaływania na środowisko* nie wydał opinii w terminie 30 dni od dnia otrzymania dokumentów, co traktuje się jako brak zastrzeżeń.

Podczas kontroli zapoznano się z aktami 3 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).

W kontrolowanym okresie do PPIS w Łęczycy wpłynął 1 wniosek o wydanie decyzji dla potrzeb rejestracji obiektu, w którym ma być prowadzona opieka nad dziećmi w wieku do lat 3. Zapoznano się z 1 decyzją o spełnieniu wymagań lokalowych i sanitarnych pomieszczeń przeznaczonych na żłobek wraz z 1 protokołem z przeprowadzonej kontroli.

Po skontrolowaniu akt ww. spraw wydanych w okresie od 01.01.2020 r. do 25.03.2020 r. stwierdzono, iż działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łęczycy w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane są prawidłowo poza następującymi uchybieniami:

- W zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko: Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łęczycy w pismach dotyczących uzgadniania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko błędnie używa sformułowania „informuje” – zgodnie z art. 58 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 3 października 2008 r. *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko* (zwanej dalej „ustawą”) organ winien uzgadniać zakres i stopień szczegółowości, a nie informować co winna zawierać prognoza oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz studiów uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego. Ponadto uzgadnianie zakresu i stopnia informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest obligatoryjnym etapem strategicznej oceny oddziaływania na środowisko (art. 53 ustawy), a zatem każdy wniosek w powyższym zakresie wymaga udzielenia odpowiedzi - zapis art. 54 ust. 3 odnosi się jedynie do zasad opiniowania projektów miejscowych planów i studium.
- W zakresie oceny oddziaływania na środowisko: Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łęczycy błędnie wydał opinie, co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, dla których wnioski o wydanie decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach był skierowany przed uzyskaniem pozwolenia wodnoprawnego na wykonanie urządzeń wodnych i pobór wód podziemnych z ujęcia – organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej posiadają kompetencje do zajęcia stanowiska w przedmiotowej sprawie jedynie w przypadku inwestycji 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 ustawy, a zatem nie dotyczy inwestycji wymagających pozwoleń wodnoprawnych. Ponadto jedna z kontrolowanych opinii stwierdzająca potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla przedsięwzięcia nie posiada pełnej podstawy prawnej (w osnowie opinii brak art. 78 ust.1 pkt 2 ustawy) i została wydana z naruszeniem terminu, o którym mowa w art. 64 ust. 4 ustawy – w przedmiotowym przypadku przepisy art. 35 § 5 i art. 36 Kodeksu postępowania administracyjnego stosuje się odpowiednio (art. 77 ust.6 ustawy).

Powyższe uchybienia nie powodują następstw w aspekcie finansowym, jak i wykonywania zadań oraz nie mają wpływu na merytoryczną część postępowania. W pozostałym zakresie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łęczycy 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) oraz ustawą z dnia 4 lutego 2011 r. *o opiece nad dziećmi w wieku do lat 3* (Dz. U. z 2021 r., poz. 75). Stanowiska sporządzane są właściwie pod względem merytorycznym i posiadają treść odpowiadającą wymogom.

Epidemiologia:

Czynności kontrolne przeprowadzono w sposób zdalny tj. analizując dokumenty przesłane drogą elektroniczną.

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łęczycy na samodzielnych stanowiskach pracy ds. epidemiologii zatrudnione są:

- starsza pielęgniarka – nadzór nad wykonywaniem szczepień ochronnych,
- asystent – nadzór epidemiologiczny nad chorobami zakaźnymi,
- starszy asystent – nadzór sanitarny nad placówkami medycznymi.

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 dokumentacja przychodu i rozchodu preparatów szczepionkowych 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. Ponadto wskazane jest uszczegółowienie informacji zbieranych w trakcie kontroli o sposobie zabezpieczenia przechowywanych w nim preparatów szczepionkowych (rodzaj prowadzonego rejestru temperatur, jego funkcje, aktualizacje instrukcji/procedur). Podczas oceny instrukcji/procedur dotyczących się szczepień ochronnych zwrócono uwagę na potrzebę uwzględnienia pewnych aspektów przerywania łańcucha chłodniczego oraz w szczególnych sytuacjach losowych (np. podtopienie, pożar budynku) i postępowania w ich przypadku w istniejącej lub nowej instrukcji/procedurze.

Poprzednia kontrola w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łęczycy w tym zakresie była przeprowadzona w dniu 24.04.2018 r.

W jej wyniku wydane zostały następujące zalecenia:

- 1) Prowadzenie papierowego rejestru wartości temperatur odczytywanych z zewnętrznych wyświetlaczy urządzeń chłodniczych 2 x dziennie w godzinach i dniach pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łęczycy, tj. po rozpoczęciu i przed zakończeniem pracy.
- 2) Rozszerzenie istniejącego systemu elektronicznego monitorującego temperatury w ww. urządzeniach chłodniczych o możliwość dokumentowania wartości temperatur w formie elektronicznej i wydruku.

W trakcie bieżącej kontroli sprawdzono ich wykonanie. Oba zalecenia zostały wykonane.

PSSE w Łęczycy posiada 2 urządzenia chłodnicze do przechowywania preparatów szczepionkowych znajdujące się w zamkniętym pomieszczeniu usytuowanym na parterze budynku. Urządzenia chłodnicze wyposażone są dodatkowo w indywidualne zamknięcia. Zainstalowany system monitorujący temperaturę przechowywania preparatów szczepionkowych wyposażony jest w zasilacz awaryjny umożliwiający utrzymanie właściwej temperatury przez 7 godzin. 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 Łęczycy w zakresie nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w podległych placówkach, postępowania z preparatami szczepionkowymi, nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi oraz prowadzenia dokumentacji przychodu i rozchodu preparatów szczepionkowych oceniono pozytywnie z uchybieniami.

W trakcie kontroli stwierdzono następujące uchybienia:

1. Niedokonywanie pomiarów temperatur w urządzeniach chłodniczych podczas kontroli sanitarnych.
2. Brak istotnych zapisów dotyczących postępowania w przypadku przerwania łańcucha chłodniczego (np. zabezpieczenie preparatów szczepionkowych przed użyciem, wystąpienie do producentów narażonych preparatów o stanowisko co do możliwości ew. ich wykorzystania) oraz 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 Łęczycy na 2020 r.*” i porównano je z zapisami, które znajdują się w dokumentacji kontrolnej placówek. W Harmonogramie na 2020 r. zaplanowano przeprowadzenie 38 kontroli.

Dokumentacja 6 kontrolowanych placówek (w tym 1 placówki wypoczynku zimowego) prowadzona była w sposób prawidłowy: protokoły sporządzone były we właściwy sposób, zaś do szczegółowego udokumentowania kontrolowanych zagadnień wykorzystano właściwe formularze systemu zarządzania jakością.

W przypadku zmiany terminu wykonania kontroli sporządzana jest notatka służbowa wyjaśniająca jej okoliczności.

PPIS w Łęczycy w 2020 i 2021 r. nie wydał decyzji administracyjnych w zakresie hdm. Zapoznano się z dokumentacją postępowania wszczętego w 2019r. dot. wydania nowej decyzji w 1 placówce. PPIS w Łęczycy podjął właściwe działanie, w przypadku wystąpienia uchybień sanitarnych w obiekcie – wydał terminowy nakaz ich usunięcia, następnie zweryfikował jego realizację.

Wydana przez PPIS w Łęczycy decyzja nie zawierała wad formalno-prawnych - spełniała przesłanki określone w art. 107, tj. zawierała właściwe powołanie podstawy prawnej, określenie w rozstrzygnięciu poprzez jakie działania strona ma usunąć stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości, zaś w uzasadnieniu faktycznym i prawnym wyjaśniono stronie, w oparciu o jakie dowody stwierdzono naruszenie przepisów prawa, określających wymagania sanitarno-higieniczne.

Zapoznano się z dokumentacją kontroli interwencyjnej dot. braku ciepłej bieżącej wody w oddziale przedszkolnym w szkole podstawowej. W toku przeprowadzonej kontroli ustalono, że w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych na każdej kondygnacji budynku zapewniona jest bieżąca zimna i ciepła woda, zatem interwencja była bezzasadna. Poinformowana osobą skarżącą o sposobie załatwienia interwencji.

Pracownik pionu higieny dzieci i młodzieży w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łęczycy w 2020 r. dokonał oceny prawidłowego zaplanowania zajęć lekcyjnych (w 7 szkołach - w 77 oddziałach) – nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Natomiast nie prowadzono ocen dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii, w związku z sytuacją epidemiologiczną i ograniczenie funkcjonowania jednostek systemu oświaty. 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 Łęczycy.

Promocja Zdrowia i Komunikacja Społeczna:

Kontrolę przeprowadzono na podstawie dokumentacji przesłanej drogą elektroniczną przez starszego asystenta zatrudnionego na samodzielnym stanowisku pracy ds. oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia PSSE w Łęczycy.

Celem kontroli była ocena pracy oświatowo – zdrowotnej w okresie od 1 stycznia 2019 r. do 15 marca 2021 r.

Podczas kontroli stwierdzono:

Ze względu na panującą sytuację epidemiologiczną, duże zaangażowanie wszystkich pracowników Stacji w działania związane z Covid-19 oraz ograniczenie działalności placówek oświatowych, pracownikowi oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia nie udało się zrealizować wszystkich zaplanowanych działań w roku 2020 oraz 2021. Zadania z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia w roku 2019 realizowane były zgodnie z planem zasadniczych przedsięwzięć na rok 2019 PSSE w Łęczycy. Dokumentacja poszczególnych interwencji programowych i nieprogramowych prowadzona jest zgodnie z zaleceniami i znajduje się w oddzielnych segregatorach. W roku 2019 w PSSE w Łęczycy realizowane były wszystkie zalecane przez GIS ogólnopolskie programy zdrowotne oraz interwencje nieprogramowe. W roku 2020 nie udało się zrealizować wszystkich programów zdrowotnych i interwencji nieprogramowych.

Sprawozdania z realizacji interwencji programowych i nieprogramowych za rok 2019 i 2020 przesyłane były do OPZiKS WSSE zgodnie z ustalonymi terminami. Zapoznano się z dokumentacją Ogólnopolskiego Programu Antytytoniowej Edukacji Zdrowotnej dla klas 4 Szkół Podstawowych „Bieg po zdrowie” w 2019 i 2020 roku oraz interwencjami nieprogramowymi Światowym Dniem Rzucenia Palenia i Światowym Dniem bez Tytoniu.

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 OZ prowadzona jest prawidłowo, zgodnie z wymogami.

W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zalecenia:

Nie wydano zaleceń pokontrolnych

System Zarządzania:

Przedmiotem kontroli było prowadzenie nadzoru nad dokumentacją w działalności kontrolnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łęczycy, realizowane w 2020 i 2021 roku przez osobę wykonującą w PSSE w Łęczycy zadania Samodzielnego Stanowiska Pracy ds. Systemu Jakości.

Zadania do realizacji przez Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości (GSJ) powierzone zostały osobie zatrudnionej na stanowisku Starszego asystenta, która realizuje również zadania Stanowiska Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży. W razie nieobecności, w zakresie zadań GSJ, osoba zastępująca jest każdorazowo wyznaczana przez Dyrektora PSSE w Łęczycy.

W toku kontroli dokonano przeglądu dokumentów systemu zarządzania nadzorowanych przez GSJ PSSE w Łęczycy oraz zapisów, jakie sporządzane są w związku z prowadzeniem nadzoru nad dokumentacją w działalności kontrolnej – 100 % dokumentacji z 2020 i 2021 roku.

Kontroli poddano rozpowszechnianie dokumentów systemu zarządzania oraz wdrażanie zmian w 2020 i 2021 roku w dokumentach nadzorowanych przez GSJ PSSE w Łęczycy. Stwierdzono, że nowe wydania dokumentów systemowych są rozpowszechniane zgodnie z rozdzielnikami, a przekazanie zaktualizowanych stron Procedur Ogólnych i zmian wydań załączników jest prawidłowo dokumentowane.

Kontrola wykazała, że pracownicy PSSE w Łęczycy, przeprowadzający kontrole mają dostęp do dokumentacji systemowej – w szczególności do dokumentów stosowanych w danym obszarze kontroli. Sposób udostępniania dokumentacji pracownikom PSSE w Łęczycy jest właściwie dokumentowany. Dokumentacja systemu zarządzania jest właściwie oznakowana i na bieżąco aktualizowana, co pozwala zapobiec niezamierzonemu zastosowaniu niewłaściwych lub nieaktualnych dokumentów.

GSJ PSSE w Łęczycy prowadzi wykazy nadzorowanych przez siebie dokumentów, które w 2020 i 2021 roku aktualizowane były na bieżąco.

Zmiany w Procedurach Ogólnych przekazanych w 2020 i 2021 roku przez ŁPWIS wprowadzone zostały w sposób prawidłowy, zgodnie ze wskazanymi terminami.

Kontrola wykazała, że w 2020 i 2021 roku wprowadzono 2 zmiany do Księgi Jakości PSSE w Łęczycy (1 zmianę w 2020r. i 1 zmianę w 2021r.). Zmiany zostały prawidłowo wdrożone, a zmieniane rozdziały zostały właściwie zarchiwizowane.

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

Wszystkie przeglądane w trakcie kontroli zapisy, których GSJ PSSE w Łęczycy dokonywał w 2020 i 2021 roku w ramach prowadzenia nadzoru nad dokumentacją, sporządzone są jasno, czytelnie, z wykorzystaniem odpowiednich formularzy i rejestrów.

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

- Księga Jakości PSSE w Łęczycy (wyd. 4 z dn. 15.06.2018 r.),

- Procedura Ogólna Systemu Zarządzania - PO/N-01 „Nadzór nad dokumentacją” (wyd. nr 4 z dnia 25.09.2019 r.).

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

Kontrolę wpisano do książki kontroli pod numerem **74**

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

W zakresie Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku:

1. W przypadku zakwestionowania próbek warzyw lub owoców pochodzących z nadzorowanych gospodarstw rolnych z uwagi na przekroczenie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów należy zaplanować i pobrać próbki tych produktów z kolejnych zbiorów do badań w ww. kierunku w celu weryfikacji działań podjętych przez producentów.
2. W decyzjach administracyjnych płatniczych i nakazowych oraz w ocenach jakości środków spożywczych należy powoływać właściwe przepisy prawne.
3. W arkuszach oceny zakładu produkcji żywności w punkcie IV Profil działalności – zgodnie z kategoryzacją zakładów – należy prawidłowo określać ryzyko, zgodnie z Instrukcją dotyczącą kryteriów oceny zakładu produkcji żywności IK/PK/BŻ/01/02).
4. Należy wnikliwie przeprowadzać weryfikację informacji zamieszczonych na stronach internetowych ocenianych produktów (w tym suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia) pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego.

W zakresie Higieny Środowiska

1. W formularzu *Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu* należy uwzględnić w liczbie narażonych na czynniki chemiczne także osoby pracujące w narażeniu na czynniki rakotwórcze lub mutagenne.
2. Przy wydawaniu decyzji administracyjnej zezwalającej na ekshumację należy każdorazowo ustalić czy osoba składająca wniosek o ekshumację zwłok lub szczątków ludzkich jest uprawniona do ich pochowania zgodnie z art. 15.1. ustawy o cmentarzach i chowaniu zmarłych.

W zakresie Epidemiologii:

1. Wykonywanie kontrolnych pomiarów temperatury w urządzeniach chłodniczych podczas wszystkich kontroli sanitarnych w punktach szczepień.

2. Uwzględnienie takich aspektów sytuacji przerwania łańcucha chłodniczego jak zabezpieczenie preparatów szczepionkowych przed użyciem, wystąpienie do producentów narażonych preparatów o stanowisko co do możliwości ew. ich wykorzystania oraz szczególnych sytuacji losowych nie uwzględnionych w istniejącej instrukcji/procedurze postępowania w sytuacjach awaryjnych poprzez jej rozszerzenie lub opracowanie innej instrukcji/procedury.

W związku z powyższymi ocenami, uwagami i wnioskami zalecam Pani Darii Kondak – Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Łęczycy 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.

Urszula Sztuka-Polińska

Łódzki Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny