

Łódzki Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny
90-046 Łódź, ul. Wodna 40
Tel. 42 253 62 10

Łódź, dnia 21 października 2024 r.

OOP.1611.3.2024

**Pani
Marzenna Dłubak
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Radomsku
Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Radomsku
97-500 Radomsko
Al. Jana Pawła II 9**

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 2024 r. poz. 416) oraz Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania działalności w Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2024 rok w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Radomsku, Al. Jana Pawła II 9, 97-500 Radomsko, w dniach **od 12 września 2024 r. do 11 października 2024 r.** przeprowadzona została kontrola przez:

- ██████████ – Zastępcę Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego - Przewodniczącego Zespołu kontrolującego,
- ██████████ – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- ██████████ – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- ██████████ – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- ██████████ – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- ██████████ – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- ██████████ – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- ██████████ – Asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- ██████████ – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- ██████████ – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska
- ██████████ – Młodszy asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska Sekcja Nadzoru nad Chemikaliami,
- ██████████ – Asystenta w Oddziale Nadzoru Epidemiologii,

- ██████████ – Kierownika Oddziału Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.
- ██████████ – Starszego asystenta w Oddziale Promocji Zdrowia i Komunikacji Społecznej,
- ██████████ – Starszego asystenta - Wieloosobowe Stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości

w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi.

w zakresie:

- 1) przedmiot kontroli: prawidłowość realizacji zadań nałożonych na Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Radomsku ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) oraz innymi ustawami mającymi zastosowanie w działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w tym ustawą o finansach publicznych z dnia 27 sierpnia 2009 r. (Dz. U. z 2023 r. poz. 1270, z późn. zm.).
- 2) okres objęty kontrolą: **od 01 stycznia 2022 r. do 12 września 2024 r.** (w zakresie epidemiologii, dla wybranych zagadnień, okres objęty kontrolą: od dnia 01 stycznia 2020 r. do dnia 12 września 2024 r.).

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

Bezpieczeństwo Żywności i Żywnienia:

Zakresem kontroli objęto nw. zagadnienia za 2022 r., 2023 r. i okres od 01.01.2024 r. do 11.09.2024 r.

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkcji i obrotu żywnością (tj. automat do lodów, wytwórnia lodów, zakład cukierniczy, piekarnia, zakład zbożowo- młynarski, zakład gastronomiczny, 2 sklepy spożywcze, blok żywienia w szkole podstawowej, hurtownia farmaceutyczna, podmiot prowadzący sprzedaż wysyłkową – pośrednictwo w sprzedaży żywności „na odległość”, 2 gospodarstwa rolne) dokonano następujących ustaleń:

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2022 r., 2023 r. i w okresie od 01.01.2024 r. do 11.09.2024 r.

W 2022 r. pod nadzorem PPIS w Radomsku znajdowało się 1448 zakładów produkcji i obrotu żywnością, w tym 118 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 340 kontroli (w tym 10 kontroli w gospodarstwach rolnych). Skontrolowano 381 obiektów, przeprowadzono 763 kontrole, w tym 271 kontroli planowanych oraz 492 kontrole nieplanowane. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach z powodu zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności.

Wydano 2 decyzje administracyjne. Nałożono 15 mandatów karnych na sumę 3500,00 zł.

W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Radomsku znajdowały się 1444 zakłady produkcji i obrotu żywnością, w tym 123 gospodarstwa prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 336 kontroli (w tym 10 kontroli w gospodarstwach rolnych). Skontrolowano 382 obiekty, przeprowadzono 660 kontroli, w tym 284 kontrole planowane oraz 376 kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach z powodu zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności.

Wydano 1 decyzję administracyjną. Nałożono 21 mandatów karnych na sumę 5900, 00 zł.

W okresie od 01.01.2024 r. do 11.09.2024 r. pod nadzorem PPIS w Radomsku znajdowało się 1395 zakładów produkcji i obrotu żywnością, w tym 136 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. okresie zaplanowano 285 kontroli. Skontrolowano 285 obiektów, przeprowadzono 513 kontroli, w tym 201 kontroli planowanych oraz 312 kontroli nieplanowanych.

Wydano 2 decyzje administracyjne. Nałożono 11 mandatów karnych na sumę 2700, 00 zł.

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

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

Prowadzone są rejestry:

- rejestr zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- harmonogram nadzoru nad obiektami,
- rejestr interwencji,
- rejestr pobranych próbek,
- rejestr protokołów pobrania próbek,
- rejestr protokołów kontroli – prowadzony przez każdego z pracowników,
- rejestr mandatów karnych – prowadzony przez każdego z pracowników,
- 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 Radomsku na podstawie art. 61 § 4 Kpa informuje stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego oraz przestrzega przepisu art. 10 Kpa.

Stwierdzono, że decyzje administracyjne wydawane są na podstawie obowiązujących przepisów prawnych krajowych i wspólnotowych. Sporządzane są prawidłowo pod względem formalnym i merytorycznym.

Wydawane decyzje administracyjne są opatrzone podpisem i pieczęcią radcy prawnego, przesyłane są odbiorcom listem poleconym - za potwierdzeniem odbioru lub odbierane są bezpośrednio przez przedsiębiorców w siedzibie PSSE w Radomsku 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).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

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

Sprawdzono losowo wybranych 14 protokołów kontroli sanitarnych zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE

Sprawdzono dokumentację 3 obiektów:

- 1) Punkt małej gastronomii z automatem do lodów (przygotowanie i sprzedaż),
- 2) Wytwórnia lodów z kawiarnią,
- 3) Zakład cukierniczy.

1) Punkt małej gastronomii z automatem do lodów (przygotowanie i sprzedaż) został zatwierdzony decyzją PPIS w Radomsku Nr NHŻ/132/17, znak: PPIS-NHŻ/4834-241/1/17 z dnia 20.07.2017 r. do prowadzenia działalności polegającej na produkcji potraw z gotowych mrożonych lub chłodzonych półproduktów (kebab, hod-dog, hamburger, pizza, frytki) z dodatkiem gotowych sosów i sałatek oraz sprzedaży lodów z automatu, napojów chłodzących bezalkoholowych i alkoholowych w opakowaniach jednostkowych.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano – 26.05.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

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

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

Wykonano – 19.05.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

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

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

Wykonano – 17.05.2024 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

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

2) Wytwórnia lodów z kawiarnią

została zatwierdzona decyzją PPIS w Radomsku Nr NHŻ/70/15, znak: PPIS-NHŻ/4810-2162/1/15 z dnia 20.04.2015 r. do prowadzenia działalności w zakresie przygotowania i sprzedaży lodów gałkowych, sprzedaży ciast, napojów alkoholowych i bezalkoholowych.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano – 20.05.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

Wykonano - 22.05.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

Wykonano – 04.07.2024 r. (kontrola kompleksowa)

W dokumentacji znajduje się adnotacja z dnia 08.07.2024 r. informująca o niewykonaniu kontroli w planowanym terminie z uwagi na konieczność realizacji innych zadań z zakresu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

3) Zakład cukierniczy

został zatwierdzony decyzją PPIS w Radomsku Nr NHŻ/152/14 z dnia 16.06.2014 r., znak: PPIS-NHŻ/4813-1983/1/14 zmienioną decyzją Nr NBŻ/138/2023 z dnia 17.07.2023 r., znak: NBŻ.9020.3.60.2023 do prowadzenia działalności w zakresie:

- produkcji różnego rodzaju ciast, ciasteczek z kremem poddanych obróbce termicznej oraz nie poddanych obróbce termicznej, pączków oraz transportu ww. artykułów firmowymi samochodami,
- sprzedaży lodów, pączków, ciastek i ciast, kawy z ekspresu w wydzielonym pomieszczeniu przy zakładzie (sali sprzedaży).

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W 2022 r. zaplanowano kontrolę – maj 2022 r.

Wykonano – 11.05.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

W 2023 r. zaplanowano kontrolę – maj 2023 r.

Wykonano – 29.05.2023 r. (kontrola kompleksowa)

- 21.06.2023 r. (kontrola tematyczna)

- 30.06.2023 r. (kontrola tematyczna)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

W 2023 r. zaplanowano badanie tłuszczu smaźalniczego wykorzystywanego w zakładzie do pieczenia pączków.

W dniu 21.06.2023 r. wykonano powyższe badanie z użyciem oleotestu do kontroli tłuszczów smaźalniczych. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W 2024 r. zaplanowano 1 kontrolę – maj 2024 r.
Wykonano – 15.05.2024 r. (kontrola kompleksowa)
Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.
W 2024 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych i nie pobierano.

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

- 1) Punkt małej gastronomii z automatem do lodów (przygotowanie i sprzedaż)
 - protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/17/58/23 z dnia 19.05.2023 r.
 - protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/39/43/24 z dnia 17.05.2024 r.
- 2) Wytwórnia lodów z kawiarnią
 - protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/39/63/22 z dnia 20.05.2022 r.
 - protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/49/19/23 z dnia 22.05.2023 r.
- 3) Zakład cukierniczy
 - protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/39/58/22 z dnia 11.05.2022 r.
 - protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/49/23/23 z dnia 29.05.2023 r.
 - protokół kontroli tematycznej Nr NBŻ/39/89/23 z dnia 21.06.2023 r.
 - protokół kontroli tematycznej Nr NBŻ/39/98/23 z dnia 30.06.2023 r.
 - protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/39/42/24 z dnia 15.05.2024 r.

wynika, że w czasie kontroli sanitarnych w zakładach, w których prowadzona jest produkcja żywności gotowej do spożycia zwracano uwagę na jakość zdrowotną stosowanych do produkcji surowców i dodatków do żywności, warunki przechowywania żywności, prawidłowość prowadzonych procesów technologicznych, w tym stosowania dodatków do żywności zgodnie z przepisami *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności*, prowadzoną w zakładach dokumentację dot. realizacji przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z *art.18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*, a także dokumentację dot. realizacji zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP.

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

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

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

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

1) Punkt małej gastronomii z automatem do lodów (przygotowanie i sprzedaż)

- sprawozdanie z badań Nr 2576-06-19P – 2580-06-19P z dnia 15.06.2019 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody włoskie śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* spp. w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g.),
- sprawozdanie z badań Nr 17637-05-23P – 17641-05-23P z dnia 30.05.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody włoskie śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g, obecność *Salmonella* spp. w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g).

2) Wytwórnia lodów z kawiarnią

- sprawozdanie z badań nr L-HZZi PU.307.WE.2021.Z z dnia 28.06.2021 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody gałkowe śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *Listeria monocytogenes* w 1g, obecność *Salmonella* spp. w 25 g),
- sprawozdanie z badań Nr 24371-07-23P – 24375-07-23P z dnia 17.07.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody gałkowe śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g, obecność *Salmonella* spp. w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g),
- sprawozdanie z badania wody nr 451/19 z dnia 08.07.2019 r.

3) Zakład cukierniczy

- sprawozdanie z badań nr 10071-03-23P z dnia 28.03.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Omlet z kremem budyniowym) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1g),
- sprawozdanie z badań nr 149271/23/ALE z dnia 27.03.2023 r. wymazu z powierzchni (blat roboczy) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

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

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji tj.

- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/17/58/23 z dnia 19.05.2023 r.
 - protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/39/43/24 z dnia 17.05.2024 r.
- dot. Punktu małej gastronomii z automatem do lodów (przygotowanie i sprzedaż)
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/39/63/22 z dnia 20.05.2022 r.
 - protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/49/19/23 z dnia 22.05.2023 r.
- dot. Wytwórni lodów z kawiarnią
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/39/58/22 z dnia 11.05.2022 r.
 - protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/49/23/23 z dnia 29.05.2023 r.
 - protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/39/42/24 z dnia 15.05.2024 r.
- dot. Zakładu cukierniczego

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

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w szkole podstawowej wynika, iż w dniach 26.09.2023 r. i 26.03.2024 r. przedstawiciele PPIS w Radomsku przeprowadzili kontrole sanitarne w ww. placówce (protokoły kontroli sanitarnych nr NBŻ/51/29/23 i nr NBŻ/46/25/24), w której prowadzona jest produkcja posiłków w pełnym zakresie od surowca do wyrobu gotowego (obiady dwudaniowe).

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

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

Podczas kontroli wykorzystano listę wspomagającą ocenę żywienia w szkole (obiad szkolny) pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku.

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń chemicznych w żywności.

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

Pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole żywności wyposażeni są w:

- termometry ze świadectwem wzorcowania, służące do dokonywania weryfikacji prawidłowości przechowywania artykułów łatwo ulegających zepsuciu i prowadzonych zapisów w ramach realizacji zasad GHP/GMP w nadzorowanych obiektach (obecnie na stanie znajduje się 6 termometrów cyfrowych typ DT-34 i 1 termometr cyfrowy typ KM-12,
- termotorby (obecnie na stanie znajduje się 8 termotoreb),
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń.

W 2022 r. pobrano 24 próbki środków spożywczych do badań w kierunku zanieczyszczeń chemicznych, które nie zostały zakwestionowane.

W 2023 r. pobrano 25 próbek środków spożywczych do badań w kierunku zanieczyszczeń chemicznych, które nie zostały zakwestionowane.

W okresie od 01.01.2024 r. do 11.09.2024 r. pobrano 17 próbek środków spożywczych do badań w kierunku zanieczyszczeń chemicznych, które nie zostały zakwestionowane.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 38/NBŻ/2024 z dnia 07.08.2024 r. dot. próbki pn. „Makrela wędzona na gorąco” pobranej do badań w kierunku zawartości WWA oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 41/NBŻ/24/P z dnia 29.08.2024 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 5/NBŻ/2024 z dnia 03.04.2024 r. dot. próbki pn. „Orzechy włoskie łuskane” pobranej do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 6/NBŻ/24/P z dnia 29.04.2024 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 36/NBŻ/2023 z dnia 01.08.2023 r. dot. próbki pn. „Pistacje prażone kalifornijskie” pobranej do badań w kierunku zawartości mikotoksyn oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 44/NBŻ/23/P z dnia 27.08.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 65/NBŻ/2023 z dnia 25.10.2023 r. dot. próbki pn. „Całe pomidory daktylowe w soku pomidorowym” pobranej do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 56/NBŻ/23/P z dnia 23.11.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 59/NBŻ/2023 z dnia 12.10.2023 r. dot. próbki pn. „Tran norweski o aromacie cytrynowym” pobranej do badań w kierunku zawartości estrów 3-MCPD i estrów glicydotu oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 63/NBŻ/23/P z dnia 23.11.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 25/NBŻ/2022 z dnia 28.06.2022 r. dot. próbki pn. „Kaszka mleczna owsianka zbożowa z owocami z sadu” pobranej do badań w kierunku zawartości mikotoksyn oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 32/NBŻ/22/P z dnia 03.08.2022 r.

Ze sprawdzonej dokumentacji wynika, iż:

- próbki środków spożywczych do badań w kierunku zawartości mikotoksyn pobrane zostały 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., str.12, z późn. zm.)* - aktualnym w dniu poboru próbek,
- próbki środków spożywczych do badań w kierunku zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA), zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz zawartości estrów 3-MCPD i estrów glicydotu pobrane zostały zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88/29 z 29.03.2007 r. z późn. zm.)*.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

Ze sprawdzonych losowo 8 protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w obiektach obrotu żywnością wynika, iż podczas kontroli dokonano sprawdzenia prawidłowości znakowania mięsa oraz jego przetworów, nie stwierdzając nieprawidłowości w powyższym zakresie.

W 2022 r. do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych pobrano 2 próbki przetworów mięsnych (szynka wędzona, delikatny indyk w pomidorach), które nie zostały zakwestionowane.

W 2023 r. do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych pobrano 2 próbki przetworów mięsnych (gulasz angielski, schab z wędzarni), które nie zostały zakwestionowane.

W okresie od 01.01.2024 r. do 11.09.2024 r. do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych pobrano 1 próbkę przetworów mięsnych (udko wędzone), która nie została zakwestionowana.

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 16 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 Radomsku dokonał rejestracji 136 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego i wprowadzających je na rynek, w tym w ramach dostaw bezpośrednich zbóż i/lub owoców i/ lub warzyw. Zarejestrowane podmioty to przede wszystkim producenci warzyw i/lub owoców, w tym owoców miękkich oraz ziemniaków i zbóż.

W harmonogramie kontroli na 2022 r. zaplanowano 14 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 5 - zgodnie z Planem działania na 2022 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa i Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego).

W 2022 r. przeprowadzono 8 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym:

- 4 kontrole wspólnie z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, podczas których pobrano:
 - 2 próbki sałaty, w tym 1 próbkę w kierunku zanieczyszczenia azotanami i 1 próbkę w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia,
 - 1 próbkę ogórków w kierunku pozostałości pestycydów,
 - 1 próbkę truskawek w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia
- 1 kontrolę wspólnie z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska w ramach realizacji Planu działania na 2022 r.

W 2022 r. w gospodarstwach rolnych pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 7 próbek owoców i warzyw, w tym 4 próbki ww. owoców i warzyw oraz 3 próbki nw. owoców w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych:

- 1 próbkę czereśni,
- 1 próbkę śliwek,
- 1 próbkę gruszek.

Próbki nie zostały zakwestionowane.

W harmonogramie kontroli na 2023 r. zaplanowano 11 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 1 - zgodnie z Planem działania na 2023 r.).

W 2023 r. przeprowadzono 7 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 1 kontrolę wspólnie z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska oraz pobrano 1 próbkę jabłek w kierunku pozostałości pestycydów i w kierunku zanieczyszczeń biologicznych w ramach realizacji Planu działania na 2023 r.

W 2023 r. w gospodarstwach rolnych pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 3 próbki owoców i warzyw, w tym 1 ww. próbkę jabłek oraz 2 nw. próbki w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych:

- 1 próbkę selera oraz
- 1 próbkę śliwek.

Próbki nie zostały zakwestionowane.

W okresie od 01.01.2024 r. do 11.09.2024 r. zaplanowano 12 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 1 - zgodnie z Planem działania na 2024 r.).

W analizowanym okresie w ramach realizacji Planu działania na 2024 r. przeprowadzono 6 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 1 kontrolę z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska. Pobrano 1 próbkę owoców miękkich do badań w kierunku pozostałości pestycydów.

Ponadto w okresie od 01.01.2024 r. do 11.09.2024 r. w gospodarstwach rolnych pobrano do badań laboratoryjnych 1 próbkę śliwek w kierunku pozostałości pestycydów i w kierunku zanieczyszczeń biologicznych.

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. Większość podmiotów wykonała zalecenia pokontrolne lub są w trakcie wykonywania, co zostanie zweryfikowane podczas kolejnych kontroli.

Podczas dokonywania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej informowano rolników o wymaganiach higieniczno-sanitarnych obowiązujących na etapie produkcji pierwotnej, o zagrożeniach oraz możliwościach wystąpienia zanieczyszczeń w owocach miękkich patogennymi drobnoustrojami na etapie produkcji pierwotnej, o konieczności zapewnienia dostępu do toalet stałych lub przenośnych oraz dostępu do czystej bieżącej wody do mycia rąk, o konieczności przeprowadzania badań właścicielskich w kierunku zanieczyszczeń chemicznych (zawartości metali szkodliwych dla zdrowia) i pozostałości pestycydów. Ponadto na stronie internetowej PSSE w Radomsku zamieszczono informacje dotyczące obowiązku składania przez podmioty prowadzące produkcję pierwotną wniosków o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

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

Sprawdzono dokumentację 2 gospodarstw tj.:

- Gospodarstwo rolne (uprawa na terenie działki nr 623)
Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane
W 2022 r. nie planowano kontroli.
W dokumentacji znajduje się zaświadczenie nr 2812/0513/2022 z dnia 28.07.2022 r. o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie uprawy i sprzedaży borówki wydane przez PPIS w Radomsku.

W 2023 r. zaplanowano 1 kontrolę – maj 2023 r.
Wykonano - 30.05.2023 r. (kontrola kompleksowa)
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/17/68/23 z dnia 20.05.2023 r.
Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.
- protokół kontroli sprawdzającej Nr NBŻ/17/115/23 z dnia 11.09.2023 r.
- Gospodarstwo sadownicze
Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane
W 2022 r. nie planowano kontroli.
W dokumentacji znajduje się zaświadczenie nr 2763/0513/2021 z dnia 02.11.2022 r. o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie uprawy borówki, maliny oraz truskawki. Uprawa borówki odbywa się w gruncie, malina uprawiana jest w doniczkach w tunelach sezonowych, natomiast truskawka na stołach w tunelach sezonowych.

W 2023 r. zaplanowano 1 kontrolę – wrzesień 2023 r.
Wykonano – 15.09.2023 r. (kontrola kompleksowa)
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/46/94/23 z dnia 15.09.2023 r.
Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W 2024 r. zaplanowano 1 kontrolę – wrzesień 2024 r.
Wykonano – 02.09.2023 r. (kontrola kompleksowa)
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/51/89/24 z dnia 02.09.2024 r.
Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

- Podczas kontroli przeprowadzanych w gospodarstwach rolnych wykorzystano:
- „Listę pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego”,
 - „Listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności w zakresie pozostałości pestycydów”.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

Zgodnie z uzyskaną informacją na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Radomsku znajduje się 1 wytwórnia suplementów diety, natomiast brak jest wytwórni żywności specjalnego przeznaczenia oraz wytwórni żywności wzbogacanej. Z uzyskanych informacji wynika, iż na chwilę obecną ww. zakład nie prowadzi produkcji suplementów diety.

W rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Radomsku znajduje się 68 obiektów, których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia, w tym: 50 aptek ogólnodostępnych, 12 punktów aptecznych 6 sklepów zielarsko-medycznych. Ponadto na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Radomsku działają 2 hurtownie wprowadzające do obrotu m.in. suplementy diety, żywność specjalnego przeznaczenia i żywność wzbogacaną.

W 2022 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono 39 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie: 56 suplementów diety, 3 produkty należące do kategorii żywności specjalnego przeznaczenia oraz 15 produktów żywności wzbogacanej. Nie stwierdzono nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W 2023 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono 48 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie 86 suplementów diety, 8 produktów należących do kategorii żywności specjalnego przeznaczenia oraz 14 produktów żywności wzbogacanej. Nie stwierdzono nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W okresie od dnia 01.01.2024 r. do dnia 11.09.2024 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono 31 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie 41 suplementów diety, 3 produkty należące do kategorii żywności specjalnego przeznaczenia oraz 8 produktów żywności wzbogacanej. Nie stwierdzono nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

Skontrolowano dokumentację hurtowni farmaceutycznej

W hurtowni prowadzona jest działalność polegająca na sprzedaży hurtowej oraz magazynowaniu suplementów diety, kosmetyków, żywności specjalnego przeznaczenia oraz leków wydawanych bez recepty OTC.

W okresie objętym kontrolą w obiekcie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne:

- kontrola sanitarna w dniu 27.10.2023 r. (protokół kontroli Nr NBŻ/17/134/23) w związku z powiadomieniem informacyjnym dot. stwierdzenia napromieniania suplementu diety pn. „X” oznakowanego nr partii: 011221 i datą minimalnej trwałości: 11.2024 r. W toku kontroli nie stwierdzono ww. produktu na stanie magazynowym. Ustalono, że został on sprzedany do aptek w ilości 1400 sztuk zgodnie z listą dystrybucyjną. Przedsiębiorcę

zobowiązano do przedstawienia dokumentów potwierdzających zwrot produktu do producenta. Przedsiębiorca w piśmie z dnia 24.05.2024 r. poinformował, że dokonał zwrotu 51 sztuk przedmiotowego produktu do dostawcy, załączając dokument WZ oraz wskazał, że różnica w ilości zwróconego produktu wynika ze sprzedaży go przez apteki klientom indywidualnym,

- kontrola sanitarna w dniu 30.10.2023 r. (protokół Nr NBŻ/53/42/23) w związku z powiadomieniem informacyjnym nr 639354 dot. stwierdzenia napromieniania suplementu diety pn. „Y” oznakowanego nr partii: 010422 i datą minimalnej trwałości: 30/04/2025. Ustalono, że ww. suplement diety został sprzedany w ilości 2116 sztuk do aptek, zgodnie z listą dystrybucyjną. Stwierdzony na stanie magazynowym produkt w ilości 1926 sztuk został zabezpieczony w magazynie celem dokonania jego zwrotu do producenta. Zobowiązano przedsiębiorcę do przedstawienia dokumentów potwierdzających zwrot ww. produktu do producenta. Przedsiębiorca w piśmie z dnia 24.05.2024 r. poinformował, że zwrócił do producenta 1926 sztuk przedmiotowego produktu, załączając dokumenty WZ. Jednocześnie przedsiębiorca w piśmie z dnia 20.06.2024 r. poinformował m.in., że 245 sztuk tego produktu, przekazanych z aptek, również zostało zwróconych do producenta.
- kontrola sanitarna w dniu 28.12.2023 r. (protokół kontroli Nr NBŻ/46/117/23) dot. oceny stanu sanitarno- technicznego zakładu, stopnia wdrożenia systemu HACCP oraz oceny znakowania suplementów diety. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono. Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako średnie. W toku kontroli dokonano oceny oznakowania 2 suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Skontrolowano dokumentację przedsiębiorcy prowadzącego sprzedaż wysyłkową – pośrednictwo w sprzedaży żywności „na odległość”

Z dokumentacji wynika, iż przedstawiciele PPIS w Radomsku w dniu 06.12.2023 r. przeprowadzili kontrolę sanitarną w zakresie oceny treści prezentacji i reklamy produktów oferowanych przez użytkownika X za pośrednictwem portalu allegro.pl (protokół kontroli Nr NBŻ/39/150/23).

Ustalono, że działalność prowadzona jest zgodnie z zaświadczeniem o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie pośrednictwa w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez internet: artykułów spożywczych trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych oraz suplementów diety.

W toku kontroli dokonano wydruku treści prezentacji i reklamy 4 suplementów diety oferowanych do sprzedaży przez ww. przedsiębiorcę, tj. „X”, „Y”, „Z”, „V”.

W wyniku dokonanej oceny treści prezentacji i reklamy omawianych suplementów diety stwierdzono n.w. nieprawidłowości w odniesieniu do 2 produktów, tj.:

- suplement diety „X”- zamieszczono m.in. informację, która przypisuje produktowi właściwości lecznicze, co stanowi naruszenie przepisów art. 7 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011 r., str. 18 z późn. zm.).
- suplement diety „Y” - zamieszczono informację o charakterze oświadczenia zdrowotnego, które nie spełnia wymagań określonych w art. 10 rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. U. UE L. 404 z 30.12.2006 r.,

str. 9 z późn. zm.), co stanowi naruszenie przepisów art. 52a ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).

PPIS w Radomsku zobowiązał przedsiębiorcę do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Przedsiębiorca usunął kwestionowane treści, o czym poinformował PPIS w Radomsku pismem z dnia 07.12.2023 r.

PPIS w Radomsku skierował do ŁPWIS wnioski z dnia 21.12.2023 r. znak: NBŻ.9020.1.270.2023. o nałożenie na przedsiębiorcę kary pieniężnej na podstawie art. 103 ust.1 pkt. 1 oraz art. 103 ust. 1 pkt 1b lit. c ubżż.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

W 2022 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 3 próbki suplementów diety i 1 próbkę żywności specjalnego przeznaczenia, których nie kwestionowano.

W 2023 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 9 próbek suplementów diety oraz 1 próbkę żywności specjalnego przeznaczenia, których także nie kwestionowano.

W okresie od dnia 01.01.2024 r. do dnia 11.09.2024 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 2 próbki suplementów diety, i 3 próbki żywności specjalnego przeznaczenia, których również nie kwestionowano.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 56/NBŻ/2022 z dnia 21.09.2022 r. dot. próbki środka spożywczego pn. "X" – pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości: witaminy C, witaminy B2, witaminy B5, witaminy A, witaminy E, witaminy D, wapnia, magnezu, potasu, cynku oraz żelaza, sprawozdanie z badań Nr LZ/3051/N/2022 z dnia 28.10.2022 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 63/NHŻ/22/P z dnia 21.11.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 66/NBŻ/2022 z dnia 08.11.2022 r. dot. próbki suplementu diety pn. „Y” – pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej i zawartości witaminy E, sprawozdanie z badań Nr LZ/4041/N/2022 z dnia 07.12.2022 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 69/NBŻ/22/P z dnia 22.12.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 65/NBŻ/2022 z dnia 08.11.2022 r. dot. próbki suplementu diety pn. „Z” - pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości witamin: A i E, sprawozdanie z badań Nr LZ/4042/N/2022 z dnia 07.12.2022 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 70/NBŻ/22/P z dnia 22.12.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 31/NBŻ/2023 z dnia 04.07.2023 r. dot. próbki suplementu diety pn. „V” – pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości witaminy D, sprawozdanie z badań Nr LZ/3003/N/2023 z dnia 03.08.2023 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 39/NBŻ/23/P z dnia 22.08.2023 r.

Stwierdzono uchybienie:

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

- w 1 ocenie jakości środka spożywczego (Nr 39/NBŻ/23/P z dnia 22.08.2023r.), w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny oznakowania ww. produktu, pomimo, iż w oznakowaniu suplementu diety zamieszczone były oświadczenia żywieniowe i zdrowotne, nie powołano rozporządzenia nr 1924/2006 oraz rozporządzenia Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiającego

wykaz dopuszczonych oświadczeń dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. U. L. 136 z 25.2.2012 s.1), w oparciu o które powinien zostać oceniony omawiany produkt.

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

W kontrolowanym okresie przedstawiciele PPIS w Radomsku monitorowali również strony internetowe podmiotów produkujących oraz wprowadzających do obrotu omawiane środki spożywcze pod kątem zgodności z obowiązującym prawem żywnościowym, w szczególności pod kątem obecności w ofertach sprzedaży produktów zawierających nieautoryzowane składniki stwarzające zagrożenie dla zdrowia człowieka oraz pod kątem prawidłowości prezentacji i reklamy.

W 2022 r. w powyższym zakresie dokonano przeglądu 10 stron internetowych, oceniając ogółem 14 produktów, nie stwierdzając nieprawidłowości. Z dokonanych czynności sporządzano adnotacje oraz załączano wydruki ze stron internetowych, (np. adnotacje z dnia 10.05.2022 r., 28.04.2022 r., 23.03.2022 r.).

W 2023 r. w powyższym zakresie dokonano przeglądu 3 stron internetowych, oceniając ogółem 6 produktów. Z dokonanych czynności sporządzono adnotację oraz załączono wydruki ze stron internetowych (adnotacja z dnia 06.09.2023 r.). W odniesieniu m.in. do 2 suplementów diety stwierdzono nieprawidłowości w treści ich prezentacji i reklamy (naruszenie przepisów art. 7 rozporządzenia nr 1169/2011 oraz art. 52a ubżż w związku z art. 10 rozporządzenia nr 1924/2006), w związku z powyższym PPIS w Radomsku skierował do ŁPWIS wniosek o nałożenie na podmiot odpowiedzialny kary pieniężnej.

W okresie od dnia 01.01.2024 r. do dnia 11.09.2024 r. w powyższym zakresie dokonano przeglądu 3 stron internetowych, oceniając ogółem 6 produktów. Z dokonanych czynności sporządzono adnotacje oraz załączono wydruki ze stron internetowych (np. 11.04.2024 r.).

Na podstawie wydruków z ocenionych stron internetowych dołączonych do adnotacji, w niektórych przypadkach stwierdzono błędnie przeprowadzoną ocenę informacji zamieszczonych w prezentacji i reklamie suplementów diety, tj. np.:

- w opisie suplementu diety pn. „X” zamieszczonym na wydruku z dnia 22.03.2022 r. zawarte jest oświadczenie zdrowotne odnoszące się do produktu, a nie do konkretnego składnika (naruszenie art. 52a ubżż w związku z niespełnieniem wymagań określonych w art. 5 rozporządzenia nr 1924/2006, podczas gdy w adnotacji z dnia 23.03.2022 r. dokonano zapisu m.in., że „...nie stwierdzono treści budzących wątpliwości, sugerujących leczenie chorób” (adnotacja z dnia 23.03.2022 r.)
- w opisie suplementu diety pn. „Y” zamieszczonym na wydruku z dnia 28.04.2022 r. np. brak jest nazwy lub firmy i adresu podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, o którym mowa w art. 8 ust. 1 rozporządzenia nr 1169/2011 (naruszenie przepisu art. 14 ust. 1 w związku z art. 9 ust. 1 lit. h ww. rozporządzenia), podczas gdy w adnotacji z dnia 28.04.2022 r. dokonano zapisu „Nie stwierdzono treści budzących wątpliwości, sugerujących leczenie”.
- w opisie suplementu diety pn. „Z” zamieszczonym na wydruku z dnia 10.05.2022 r. w tabeli zawierającej informacje o zawartości witamin i składników mineralnych błędnie podano zawartość procentową witaminy B6 w stosunku do referencyjnych wartości spożycia określonych w punkcie 1 część A załącznika XIII do rozporządzenia nr 1169/2011 (naruszenie art. 7 ust. 1 lit a w związku z pkt 1 część A załącznika XIII do rozporządzenia nr 1169/2011), tj. podano 100% , a powinno być 150% , podczas gdy w adnotacji z dnia 10.05.2022 r. dokonano zapisu „Nie stwierdzono treści budzących wątpliwości, sugerujących leczenie” (adnotacja z dnia 10.05.2022 r.).

Stwierdzono uchybienia:

- W niektórych przypadkach niewnikliwie przeprowadzano weryfikację informacji zamieszczanych na stronach internetowych ocenianych produktów pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego.
- Zbyt mała częstotliwość przeglądu stron internetowych, na których oferowane są do sprzedaży suplementy diety, żywność specjalnego przeznaczenia oraz żywność wzbogacana, pod kątem zgodności z obowiązującym prawem żywnościowym, w szczególności pod kątem obecności w ofertach sprzedaży produktów zawierających nieautoryzowane składniki stwarzające zagrożenie dla zdrowia człowieka oraz prawidłowości prezentacji i reklamy, co wskazuje na niedostateczną realizację wytycznych ŁPWIS do działalności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej woj. łódzkiego w zakresie wzmocnienia nadzoru nad bezpieczeństwem ww. produktów.

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

Sprawdzono:

- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/39/139/22 z dnia 12.10.2022 r. dot. sklepu wielobranżowego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/51/6/22 z dnia 23 sierpnia 2022 r. dot. sklepu spożywczo -przemysłowego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/51/13/22 z dnia 10.10.2022 r. dot. sklepu spożywczego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr NHŻ/51/18/23 z dnia 9 sierpnia 2023 r. dot. sklepu wielobranżowego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻ/39/7/23 z dnia 24.01.2023 r. dot. sklepu zielarskiego – medycznego.

Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Radomsku brak jest zakładów produkcyjnych stosujących składniki potencjalnie zmodyfikowane genetycznie.

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

W 2022 r. pobrano 1 próbkę żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

W 2023 r. pobrano również 1 próbkę żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

W okresie od 01.01.2024 r. do 11.09.2024 r. nie pobierano próbek żywności do badań w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego; pobór 1 próbki w ww. kierunku zaplanowany został na dzień 18.09.2024 r.

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

- 1) protokół Nr 8/NBŻ/2022 z dnia 04.05.2022 r. dot. próbki pobranej w sklepie spożywczo-przemysłowym, ocena jakości środka spożywczego Nr 22/NBŻ/22/P z dnia 27.06.2022 r.
 - 2) protokół Nr 48/NBŻ/2023 z dnia 06.09.2023 r. dot. próbki pobranej w hurtowni mięsa i wędlin, ocena jakości środka spożywczego Nr 66/NBŻ/23/P z dnia 01.12.2023 r.,
- z których wynika, iż ww. próbki pobrane zostały zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004 r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.*

Ze sprawdzonych losowo 12 protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w zakładach produkcji żywności wynika, iż nie stwierdzono stosowania w procesie produkcyjnym składników potencjalnie zmodyfikowanych genetycznie:

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

Z przedłożonej dokumentacji wynika, iż w trakcie przeprowadzanych kontroli w nadzorowanych obiektach sprawdzano czy przestrzegane są wymagania w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów i nie stwierdzono niezgodności (sprawdzono 14 protokołów kontroli).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

W 2022 r. do Sekcji Nadzoru BŻiŻ PSSE w Radomsku wpłynęło 21 interwencji, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładów produkcji i obrotu żywnością, w tym wyposażenia i sprzętu (m.in. brak zapewnienia czystości bieżącej i porządku, brudne naczynia stołowe, niesprawna klimatyzacja),
- niewłaściwej jakości posiłków serwowanych w przedszkolu,
- nieprawidłowego sposobu postępowania z odpadami,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu środków spożywczych, w tym potrawy z punktu małej gastronomii,
- obecności szkodników w pomieszczeniach zakładu (gryzonie, owady),
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (szkło w konserwie mięsnej i ciastkach),
- obecności zanieczyszczeń biologicznych w środkach spożywczych (larwy owadów w ryżu),
- niewłaściwych praktyk stosowanych w zakładach obrotu żywnością (mrożenie mięsa świeżego),
- prowadzenia działalności bez uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu,

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

W 2023 r. wpłynęło 37 interwencji, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności (musy owocowe z oznakami pleśni),
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu (nieodpowiedni stan ścian w pomieszczeniach stołówki internatu, brak zachowania czystości bieżącej i porządku w pomieszczeniach zakładu, brak odpowiedniej wentylacji),
- nieprawidłowego sposobu postępowania z odpadami, braku czystości i porządku w otoczeniu zakładu,
- obecności szkodników w pomieszczeniach zakładu (gryzonie, owady),
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (szkło w posiłku, opiłki metalu w ananasiu w zalewie),
- braku zachowania zasad higieny podczas sprzedaży żywności,
- braku zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi,
- produkcji i sprzedaży wędlin w domu prywatnym,
- prowadzenia działalności bez uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych przy produkcji lub w obrocie środkami spożywczymi.

W okresie 01.01.2024 r. – 11.09.2024 r. zarejestrowano 28 interwencji, które dotyczyły m.in.:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności (obecność pleśni w barszczu białym i żurku, borówki z oznakami pleśni),
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu,
- nieprawidłowego postępowania z odpadami,
- braku zachowania zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży żywności (brak rękawiczek ochronnych u personelu, palenie papierosów przez personel podczas pracy),
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (fragment plastiku oraz węgla w pieczywie),
- obecności szkodników i ich śladów na terenie zakładu (gryzonie),
- nieprawidłowych warunków podczas sprzedaży żywności z automatów wendingowych,
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych, w tym nietrwałych mikrobiologicznie (m.in. wędliny przechowywano w nieodpowiedniej temperaturze, brak urządzeń chłodniczych),
- braku zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi,
- niewłaściwych praktyk stosowanych w zakładach produkcji i obrotu żywnością (rozmarzanie i ponowne zamrażanie żywności),
- nieprawidłowego sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego, w tym dzieci w przedszkolu,
- produkcji i sprzedaży wędlin oraz serów w domu prywatnym, produkcji wyrobów wędliniarskich i garnażeryjnych w zakładzie nieprowadzącym działalności na rynku spożywczym (wypożyczalnia kajaków),
- braku udostępnienia informacji dla konsumentów dotyczącej składników, w tym powodujących alergię lub reakcje nietolerancji,

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

Wrywkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia 6 interwencji dot.:

- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu wyrobów garmażeryjnych (gołąbków) zakupionych w sklepie spożywczym,
- dokonywania mrożenia świeżego mięsa i wprowadzania go do obrotu w sklepie mięsno-wędliniarskim,
- niewłaściwych warunków przechowania wędlin (w nieodpowiedniej temperaturze, bez zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego) oraz wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości w sklepie spożywczym,
- niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności (obecność pleśni) w barszczu białym i żurku na stoisku mięsno-wędliniarskim,
- wprowadzania do obrotu mleka świeżego o zmienionych cechach organoleptycznych w sklepie spożywczym,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego zakładu oraz stosowania do produkcji posiłków surowców po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości w zakładzie gastronomicznym.

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

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

W Sekcji Nadzoru BŻŻ 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 2022 r.

- ekstrakt waniliowy, pochodzący z Madagaskaru, wykorzystywany do produkcji lodów waniliowych, zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu tlenu etylenu - powiadomienie alarmowe nr 2022.4027, zgłoszone przez SCP Francji,

- kasza gryczana prażona, zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – haloksyfopu (wynik: $0,022 \pm 0,011$ mg/kg - powiadomienie informacyjne nr 2020.16 z dnia 14.10.2022 r., przekazane przez Mazowieckiego PWIS,
- chipsy kukurydziane solone, oznakowane jako produkt bezglutenowy, zakwestionowane z uwagi na wykrycie niedeklarowanego alergenu – glutenu na poziomie 53,9 mg/kg - powiadomienie alarmowe nr 2022.0118 z dnia 24.10.2022 r. przekazane przez Śląskiego PWIS,
- suplement diety zawierający składnik *Artemisia annua* - niedozwoloną nową żywność (dot. oferty internetowej skierowanej do konsumentów w Europie) - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2022.6440 (iRASFF 577502) z dnia 28.10.2022 r. przekazane przez SCP Belgii.

W 2023 r.

- truskawki mrożone - pochodzące z Egiptu, zakwestionowane z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu propargitu - powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi (iRASFF 624649), przekazane przez Dolnośląskiego PWIS we Wrocławiu
- popcorn – produkt ekologiczny á 1000 g, kraj pochodzenia: Turcja – zakwestionowany ze względu na wykrycie aflatoksyn (suma aflatoksyn B1, B2, G1 i G2 na poziomie 11,2 µg/kg) - powiadomienie alarmowe nr 2023.1857 (iRASFF 601850), zgłoszone przez SCP Danii
- suplement diety - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie rozbieżności pomiędzy opakowaniem produktu, a jego rzeczywistą zawartością - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 11.10.2023 r. (iRASFF 637669), zgłoszone przez Podkarpackiego PWIS,
- bambusowe talerze dziecięce z Chin – zakwestionowane ze względu na stwierdzenie przekroczenia limitu migracji specyficznej (SML) formaldehydu - powiadomienie o niezgodności nr AA23.0995 zgłoszone przez SCP Niemiec.

W okresie od 01.01.2024 r. do 11.09.2024 r.

- kmin rzymski mielony, zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych (3340 ± 1169 µg/kg), powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań (iRASFF #663576) zgłoszone przez Wielkopolskiego PWIS,
- pieprz syczuański, kraj pochodzenia Chiny, zakwestionowany ze względu na stwierdzenie węglowodorów aromatycznych olejów mineralnych (MOAH) oraz przekroczenia NDP pozostałości pestycydów - powiadomienie alarmowe nr 2024.2707 (iRASFF #675848), zgłoszone przez SCP Niderlandów,
- płatki owsiane bezglutenowe, zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie obecności glutenu - powiadomienie alarmowe (iRASFF #698361), zgłoszone przez WSSE w Katowicach.

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

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

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

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

W 2022 r. współpraca pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Radomsku i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Radomsku prowadzona była w oparciu o zawarte w dniu 16 listopada 2018 roku porozumienie ramowe pomiędzy PPIS w Radomsku i PLW w Radomsku o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej na obszarze powiatu radomszczańskiego:

- z udziałem przedstawiciela Inspekcji Weterynaryjnej przeprowadzono 4 kontrole sanitarne w ruchomych punktach sprzedaży mięsa i wędlin na targowicy w Radomsku. Kontrolą objęto legalność pochodzenia mięsa i produktów mięsnych, w tym dziczyzny oraz przestrzegania wymagań sanitarno-weterynaryjnych przy ich wprowadzaniu do obrotu. Nieprawidłowości nie stwierdzono.
- w ramach systemu RASFF przeprowadzono działania w związku z przekroczeniem najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości substancji farmakologicznie czynnej - tilmikozyny w mięsie indycym.
- w miesiącu lutym i sierpniu 2022 r. uzgodniono z PLW w Radomsku listy zakładów znajdujących się pod wspólnym nadzorem, w tym:
 - a) produkujących lub przechowujących środki spożywcze, wspólnie nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Inspekcję Weterynaryjną,
 - b) produkujących lub przechowujących środki spożywcze, które produkują lub wprowadzają na rynek pasze lub materiały paszowe, wspólnie nadzorowanych przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Inspekcję Weterynaryjną.

Ustalono również harmonogram kontroli 2 zakładów znajdujących się pod wspólnym nadzorem PIS i WIS w 2022 r. Kontrole zostały przeprowadzone zgodnie z harmonogramem i nie wykazały nieprawidłowości.

- w dniu 28.03.2022 r. PPIS w Radomsku otrzymał pismo PLW w Radomsku dot. uchybień sanitarnych w sklepie w Gomunicach, w związku z powyższym przedstawiciele PPIS w Radomsku podjęli stosowne działania kontrolne,
- w dniu 15.06.2022 r. do PSSE w Radomsku wpłynęła interwencja konsumenta dot. stwierdzenia odłamka szkła w produkcie pochodzenia zwierzęcego, w związku z powyższym informacje na ten temat przekazano do PLW w Wejherowie - nadzorującego producenta,
- w dniu 04.10.2022 r. do PSSE w Radomsku wpłynął wniosek podmiotu (prowadzącego RHD produktami pochodzenia zwierzęcego i żywnością złożoną) o wpis zakładu do rejestru zakładów, który przekazano do PLW w Radomsku do wiadomości i służbowego wykorzystania zgodnie z kompetencjami,
- w związku z pismem PWIS w Łodzi z dnia 04.01.2019 r., znak: PWIS.NSHŻ.9011.3.62.2016.2017.2018.2019.TW.NC dot. wzmożonego nadzoru nad sprzedażą mięsa z dziczyzny i produktów z dziczyzny oraz odpadami gastronomicznymi w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) przez cały rok podczas bieżących kontroli w zakładach produkcji i obrotu żywnością sprawdzane było pochodzenie mięsa oraz postępowanie z odpadami kategorii 3.

W 2023 r. współpraca odbywała się w oparciu o zawarte w dniu 23 stycznia 2023 roku porozumienie ramowe pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Radomsku i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Radomsku o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej na obszarze powiatu radomszczańskiego:

- w dniu 31.08.2023 r. do Inspekcji Weterynaryjnej w Radomsku przekazano informację dot. wystąpienia ogniska zatrucia pokarmowego w domu prywatnym z uwagi na fakt, iż w wyniku badań laboratoryjnych stwierdzono bakterie Salmonella Enteritidis na powierzchni jaj pobranych w trakcie dochodzenia,
- w ramach systemu RASFF przeprowadzono działania w sprawie wykrycia Salmonella Enteritidis oraz Salmonella Newport w produkcie pochodzenia zwierzęcego,
- w miesiącu lutym i sierpniu 2023 r. uzgodniono z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Radomsku listy zakładów znajdujących się pod wspólnym nadzorem (7 obiektów). W harmonogramie kontroli na 2023 r. zaplanowano 2 kontrole wspólne tych obiektów. Kontrole zostały przeprowadzone zgodnie z harmonogramem i nie wykazały nieprawidłowości,
- do PLW w Radomsku przekazywano interwencje konsumentów zgodnie z kompetencjami,
- w dniu 31.05.2023 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną przedsiębiorcy w związku z importem z Ukrainy zboża (pszenicy). Z uwagi na fakt, iż import zboża odbywał się na cele paszowe, powyższą sprawę przekazano PLW w Radomsku,
- w dniu 18.07.2023 r. przedstawiciele PPIS w Radomsku pobrali do badań w kierunku wykrywania Escherichia coli wytwarzających ESBL, AmpC oraz E. coli opornych na karbapenemazy próbkę mięsa wołowego bez kości w sklepie mięsno-wędliniarskim. W wyniku badań w ww. próbce mięsa wykryto Escherichia coli (szczepy oporne na cefalosporyny), w związku z powyższymi informacjami na ten temat przekazano zgodnie z kompetencjami PLW w Łasku,
- w związku z pismem PWIS w Łodzi z dnia 04.01.2019 r., znak: PWIS.NSHŻ.9011.3.62.2016.2017.2018.2019.TW.NC dot. wzmożonego nadzoru nad sprzedażą mięsa z dziczyzny i produktów z dziczyzny oraz odpadami gastronomicznymi w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) przez cały rok podczas bieżących kontroli w zakładach produkcji i obrotu żywnością sprawdzane było pochodzenie mięsa oraz postępowanie z odpadami kategorii 3.

W 2024 r. współpraca odbywała się w oparciu o ww. porozumienie ramowe zawarte w dniu 23 stycznia 2023 r.:

- z udziałem przedstawicieli Inspekcji Weterynaryjnej przeprowadzono 1 kontrolę doraźną w związku z interwencją konsumenta dotyczącą niewłaściwej jakości zdrowotnej produktów pochodzenia zwierzęcego.
- do Inspekcji Weterynaryjnej w Radomsku przekazywano interwencje konsumentów zgodnie z kompetencjami do wiadomości i służbowego wykorzystania.
- w miesiącu lutym i sierpniu 2024 r. uzgodniono z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Radomsku listy zakładów znajdujących się pod wspólnym nadzorem (7 zakładów). W harmonogramie kontroli na 2024 r. zaplanowano 2 kontrole wspólne tych obiektów. Do dnia 11.09.2024 r. kontrole zostały przeprowadzone zgodnie z harmonogramem i nie wykazały nieprawidłowości.
- w związku z pismem PWIS w Łodzi z dnia 04.01.2019 r., znak: PWIS.NSHŻ.9011.3.62.2016.2017.2018.2019.TW.NC dot. wzmożonego nadzoru nad sprzedażą mięsa z dziczyzny i produktów z dziczyzny oraz odpadami gastronomicznymi w związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF) podczas bieżących kontroli w zakładach produkcji i obrotu żywnością sprawdzane było pochodzenie mięsa oraz postępowanie z odpadami kategorii 3,

- pracownicy PSSE w Radomsku uczestniczyli w szkoleniu on - line zorganizowanym przez GLW (w Powiatowym Inspektoracie Weterynarii w Radomsku) na temat nowych zasad i wymagań eksportowych do Wielkiej Brytanii, dotyczących produktów złożonych zawierających produkty pochodzenia zwierzęcego, dla których wymagane będą certyfikaty eksportowe podpisane przez urzędowego lekarza weterynarii.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Szkolenia pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności (zewnętrzne i wewnętrzne)

W 2022 r. pracownicy PSSE w Radomsku przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 7 szkoleniach zewnętrznych zorganizowanych przez WSSE w Łodzi (w tym 6 szkoleniach przeprowadzonych on-line), po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe. Ponadto pracownicy uczestniczyli w 11 szkoleniach wewnętrznych.

W 2023 r. pracownicy PSSE w Radomsku przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 6 szkoleniach zewnętrznych zorganizowanych przez WSSE w Łodzi (w tym 5 szkoleniach przeprowadzonych on-line). Po ww. szkoleniach przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

Ponadto pracownicy uczestniczyli w 8 szkoleniach wewnętrznych.

W okresie od 01.01.2024 r. do 11.09.2024 r. pracownicy PSSE w Radomsku przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 4 szkoleniach zewnętrznych, w tym 2 zorganizowanych przez WSSE w Łodzi (przeprowadzonych on-line) oraz w 1 szkoleniu zorganizowanym przez Główny Inspektorat Sanitarny w punkcie BTC w Gdyni i w 1 szkoleniu zorganizowanym przez Główny Inspektorat Weterynarii w siedzibie Powiatowego Lekarza Weterynarii w Radomsku, po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

Ponadto w powyższym okresie pracownicy uczestniczyli w 8 szkoleniach wewnętrznych.

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

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

Sprawdzono wyrywkowo dokumentację dot. 2 szkoleń :

- Szkolenie zewnętrzne przeprowadzone w dniu 06.09.2023 r. przez WSSE w Łodzi nt.:
 - 1) Omówienie spraw bieżących.
 - 2) Substancje stosowane do poprawy jakości żywności (Food Improvement Agents) – przepisy prawne dotyczące dodatków do żywności, enzymów i aromatów.
 - 3) Wymagania w zakresie znakowania substancji dodatkowych i aromatów.
 - 4) Ocena i zarządzanie ryzykiem dla substancji ulepszających żywność (Food Improvement Agents) - przykłady .
 - 5) Ponowna ocena ryzyka wybranych dodatków do żywności.
 - 6) Urzędowa kontrola żywności w zakresie dodatków do żywności, enzymów i aromatów.

- Szkolenie zewnętrzne przeprowadzone w dniu 22.01.2024 r. zorganizowane przez Główny Inspektorat Weterynarii w siedzibie Powiatowego Lekarza Weterynarii w Radomsku nt.:

- 1) Nowe zasady handlu (eksportu) żywych zwierząt i produktów pochodzenia zwierzęcego pomiędzy Unią Europejską a Wielką Brytanią po 31.01.2024 r.
- 2) Eksport zwierząt i produktów pochodzenia zwierzęcego z Unii Europejskiej do Wielkiej Brytanii przed 31.01.2024 r.
- 3) Kategoryzacja produktów według Ryzyka BTOM (Docelowy Transgraniczny Model Operacyjny)
- 4) Certyfikacje eksportowe.

Dokumentacja zawierała program szkolenia, notatkę służbową, materiały szkoleniowe i listę obecności.

W prowadzonej dokumentacji szkoleń nie stwierdzono nieprawidłowości.

Higiena Środowiska:

Kontrola dotyczyła prowadzonego przez Sekcję Nadzoru Higieny Środowiska nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej w zakresie postępowania z odpadami, w tym odpadami medycznymi oraz postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, postępowań administracyjnych dotyczących ekshumacji zwłok/ szczątków ludzkich oraz rozpatrywania interwencji od mieszkańców powiatu, nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na szkodliwe czynniki chemiczne, w tym substancje chemiczne, ich mieszaniny, czynniki lub procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, czynniki biologiczne i inne (pyły, czynniki fizyczne) występujące w środowisku pracy, postępowań w sprawach chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do jej stwierdzenia, nadzoru nad placówkami oświatowymi i opiekuńczymi w zakresie oceny sposobu prowadzenia postępowania pokontrolnego, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (w tym postępowania administracyjnego), oceny postępowania, w związku ze zgłoszonymi skargami i interwencjami, realizacji działań informacyjno-edukacyjnych, realizacji oceny higienizacji procesu nauczania, nadzoru nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących konfekcjonowania oraz wprowadzania do obrotu produktów biobójczych, kosmetycznych, substancji i mieszanin chemicznych.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację dotyczącą higieny komunalnej, higieny pracy, higieny dzieci i młodzieży oraz nadzoru nad chemikaliami obejmującą okres od 01.01.2023 r. do 31.08.2024 r.

W zakresie nadzoru higieny komunalnej:

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

Kontrola obiektów użyteczności publicznej odbywa się zgodnie z zatwierdzonym przez PPIS w Radomsku i ŁPWIS harmonogramem kontroli obiektów użyteczności publicznej, które są wyznaczone do kontroli zgodnie z ustaloną przez ŁPWIS częstotliwością. Ponadto Sekcja Nadzoru Higieny Środowiska PSSE w Radomsku, w zakresie higieny komunalnej prowadzi rejestr przeprowadzonych kontroli oraz harmonogram przeprowadzonych kontroli poza planem. W 2023 r. przeprowadzono 230 kontroli. Natomiast od 01.01. do 31.08.2024 r. przeprowadzono 167 kontroli sanitarnych. Wszystkie przeprowadzone kontrole zakończyły się

sporządzeniem protokołu z kontroli oraz wypełnieniem właściwych załączników. Realizacja zaleceń pokontrolnych sprawdzana jest na bieżąco.

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

1. Szpital Powiatowy w Radomsku,
2. Studio Fryzjerskie w Radomsku,
3. Dom pogrzebowy w Radomsku.

1. Szpital Powiatowy w Radomsku

Obiekt został skontrolowany przez PPIS w Radomsku w dniu 07.03.2024 r. – nr protokołu *NEP/56/16/24* oraz załącznik *F/1/HK*. Przedmiotem zakresu kontroli była gospodarka odpadami powstającymi na terenie Szpitala oraz postępowanie ze zwłokami. Z protokołu kontroli wynika, iż podmiot posiada opracowaną instrukcję postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Prowadzona jest właściwa segregacja odpadów z zachowaniem odpowiednich kolorów worków do zbiórki odpadów. Obiekt zarejestrowany jest w systemie BDO. Postępowanie z odpadami pochodzenia medycznego w miejscu wytwarzania było prawidłowe. Odpady medyczne gromadzone były w workach foliowych (czerwonych) i sztywnych pojemnikach, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie. Worki foliowe jednorazowego użycia z folii polietylenowej z odpadami medycznymi 180103 (nierozzerwane, zamknięte w sposób trwały) wypełnione były do 2/3 ich objętości. Worki i pojemniki z odpadami oznakowane (kod odpadu, Regon, KRS, nazwa wytwórcy, data i godzina otwarcia/ zamknięcia) prawidłowo zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie *szczegółowego postępowania z odpadami medycznymi* (Dz.U. z 2017, poz. 1975). Pracownik Szpitala dwa razy dziennie wózkiem zamykanym transportuje odpady z brudownika, gdzie wstępnie są one składowane, a następnie przewozi do przystosowanego pomieszczenia na odpady medyczne. Odpady medyczne gromadzone są w magazynie odpadów medycznych oznakowanym właściwym piktogramem. Magazyn wyposażony jest w agregat chłodniczy, wpust w podłodze do kanalizacji. Przy magazynie odpadów medycznych wydzielone jest pomieszczenie mycia pojemników na odpady i wózków do transportu odpadów. Odpady medyczne w dniu kontroli zgromadzone były prawidłowo w pomieszczeniu magazynowym, zabezpieczone przed dostępem owadów, gryzoni oraz innych zwierząt, jak i przed osobami nieupoważnionymi. Odpady medyczne odbiera zgodnie z umową firma ECO-ABC Sp. z o.o. w Bełchatowie, odpady komunalne firma Przedsiębiorstwo Komunalne Sp. z o.o. z siedzibą w Radomsku. Obiekt zaopatrzony jest w wystarczającą ilość kontenerów, pojemników na odpady komunalne, odbiór odbywa się zgodnie z harmonogramem.

Ciała osób zmarłych z Oddziałów Szpitala trafiają do pomieszczeń *pro morte*. Pracownicy Zakładu Patomorfologii odbierają zwłoki wraz z kartą skierowania ciał do chłodni oraz identyfikatorem nie wcześniej niż po upływie dwóch godzin od zgonu. Do przewozu zwłok wykorzystywane są wózki wyposażone w zamykaną kapsułę wykonaną ze stali nierdzewnej, dojazd wózków prowadzi wewnętrznymi korytarzami do chłodni. W pomieszczeniu prosektorium znajduje się 2-komorowa chłodnia na 6 ciał, natomiast w chłodni urządzenie „monoblock” na 9 ciał. Pomieszczenie do przygotowywania zwłok wyposażone jest w wózek wykonany ze stali nierdzewnej, umywalkę z bieżącą zimną i ciepłą wodą oraz wentylację mechaniczną. Przygotowywanie zwłok polega na umyciu i okryciu ciała prześcieradłem. Materiał do badań histopatologicznych transportowany jest do laboratorium Diagnostyka Consilio Sp. z o.o. w Łodzi. Pracownicy patomorfologii prowadzą rejestr przyjęć zwłok z oddziałów i wydawania ich rodzinie zmarłego, bądź zakładowi pogrzebowemu. Stosowany jest Regulamin postępowania ze zwłokami osób zmarłych w Szpitalu. Podłogi pomieszczeń zakładu patomorfologii wykonane są z materiałów łatwo zmywalnych, twardych, odpornych na środki dezynfekcyjne, stan sanitarno- techniczny i porządkowy pomieszczeń bez zastrzeżeń.

Informacje zamieszczone w formularzu *F/1/HK* wypełniane są przez pracowników Oddziału Epidemiologii.

W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

2. Studio Fryzjerskie „Sensi” w Radomsku

W 2024 r. obiekt został skontrolowany, zgodnie z harmonogramem kontroli:

- w dniu 18.03.2024 r. – sporządzono *protokół nr NHS/60/13/24 z załącznikiem F/15/HK*.

Z protokołu kontroli *nr NHS/60/13/24* z dnia 18.03.2024 r. wynika, iż stan sanitarny kontrolowanego podmiotu nie budził zastrzeżeń.

Zakład fryzjerski miał podpisaną umowę na odbiór odpadów komunalnych z firmą posiadającą wymagane zezwolenie. Odpady komunalne gromadzone były w pojemnikach, stan sanitarno-techniczny pojemników był dobry. Dezynfekcja narzędzi i powierzchni prowadzona była prawidłowo. Stosowane środki do dezynfekcji Aldewir i Velox Top AF, dezynfekcja o szerokim spektrum działania: bakteriobójczym, grzybobójczym, wirusobójczym i sporobójczym.

W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

3. Dom pogrzebowy w Radomsku

W 2023 r. obiekt został skontrolowany, zgodnie z harmonogramem kontroli:

- w dniu 20.02.2023 r. – sporządzono *protokół nr NHSK/9/6/23 z załącznikami F/13/HK i F/14/HK*.

Podczas kontroli dokonano oględzin środka transportu do przewozu zwłok oraz pomieszczeń domu przedpogrzebowego tj. pomieszczeń przeznaczonych do przechowywania zwłok i szczątków, pomieszczenia ze stołem ze stali nierdzewnej przeznaczonego do przygotowywania zwłok do pochówku z wydzielonym miejscem do przechowywania sprzętu do mycia i dezynfekcji pomieszczeń, pomieszczenia na trumnę ze zwłokami (sala pożegnań), pomieszczenia sanitarno- higienicznego dla uczestników pogrzebu, pomieszczenia socjalnego dla osób obsługujących pogrzeb wraz z zapleczem higieniczno- sanitarnym. Na terenie kontrolowanego obiektu w ramach prowadzonego zakładu pogrzebowego wykonywane są usługi w zakresie transportu zwłok i szczątków ludzkich, przechowywania zwłok w chłodni, przygotowywania zwłok do pochówku, obsługa pogrzebów oraz udostępnianie Sali pożegnań na życzenie rodziny. Nieprawidłowości w zakresie postępowania ze zwłokami nie stwierdzono. Dom pogrzebowy miał opracowaną instrukcję postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Podpisana była umowa ze specjalistyczną firmą ECO-ABC w Bełchatowie na odbiór ww. odpadów. Odbiór odpadów komunalnych odbywał się w ramach podpisanej umowy z firmą PGK Sp. z o.o. w Radomsku.

W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

- W zakresie oceny rozpatrywanych interwencji od mieszkańców powiatu

W ramach oceny rozpatrywanych przez PPIS w Radomsku interwencji zgłoszonych przez mieszkańców powiatu sprawdzono dokumentacje 1 sprawy:

- Interwencja zgłoszona przez mieszkańców Radomska w sprawie złego stanu sanitarno-porządkowego i występowania insektów na klatce schodowej w bloku w Radomsku.

W toku kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 08.03.2024 r. (*nr protokołu NHS/62/14/24*) przez przedstawicieli PPIS w Radomsku nie stwierdzono bytowania insektów oraz uciążliwości zapachowych na terenie klatki schodowej bloku. Klatka utrzymana była czysto. Wg informacji uzyskanych od mieszkańców bloku insekty pojawiają się w mieszkaniach, a właściciele przeprowadzają dezynsekcję zajmowanych mieszkań na własną rękę. Radomszczańska Spółdzielnia Mieszkaniowa w Radomsku zaplanowała na dzień 16.03.2024 r. dezynsekcję części wspólnych klatek schodowych o czym poinformowano mieszkańców na tablicy informacyjnej.

W toku kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 08.03.2024 r. (*nr protokołu NHS/60/9/24*) dokonano oględzin mieszkania w przedmiotowym bloku. W czasie kontroli widoczny był w pomieszczeniu sanitarno-higienicznym jeden insekt przypominający prusaka. Wg oświadczenia właściciela mieszkania systematycznie przeprowadzane są w lokalu zabiegi dezynsekcji (żel na karaczany). Stan sanitarno- higieniczny kontrolowanego mieszkania nie budził zastrzeżeń.

PPIS w Radomsku pismem z dnia 11.03.2024 r. skierowanym do właściciela mieszkania, polecił kontynuowanie działań mających na celu utrzymywanie nieruchomości w należytych stanie higieniczno- sanitarnym w celu zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym, w szczególności zwalczanie insektów poprzez przeprowadzenie dezynsekcji pomieszczeń. Podobne pismo z dnia 11.03.2024 r. zostało wystosowane do Radomszczańskiej Spółdzielni Mieszkaniowej w Radomsku. W dniu 18.03.2024 r. RSM w Radomsku poinformowała PPIS w Radomsku o przeprowadzeniu w dniu 16.03.2024 r. dezynsekcji klatki schodowej, oprysku przewodów wentylacyjnych, pionów kanalizacyjnych w lokalach mieszkalnych, piwnic, węzła cieplnego przez Zakład Usługowo- Handlowy DDD na terenie ww. bloku.

Nadzór PPIS w Radomsku w zakresie rozpatrywanej interwencji prowadzony był prawidłowo.

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

W okresie objętym kontrolą PPIS w Radomsku wydał 44 decyzje administracyjne dotyczące zezwolenia na przeprowadzenie ekshumacji zwłok/ szczątków ludzkich, które nie były zaskarżone do ŁPWIS. Decyzji wstrzymujących wykonanie ekshumacji nie wydawał. Sekcja Nadzoru Higieny Środowiska Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Radomsku (w zakresie higieny komunalnej) prowadzi rejestr wydanych decyzji administracyjnych, opinii, upomnień, mandatów karnych, postanowień oraz ocen.

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

Zgoda na ekshumację wydana była w drodze decyzji administracyjnej, w której PPIS w Radomsku zobowiązał stronę postępowania administracyjnego do poinformowania o dacie przeprowadzania ekshumacji. Termin ekshumacji był zgodny z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2021 r. w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (Dz. U. z 2001 r. poz. 1783) tj. od 16 października do 15 kwietnia.

Ocenę postępowania w sprawie ekshumacji dokonano w oparciu o zgromadzoną dokumentację, W związku ze złożonym w dniu 24.10.2023 r. do PPIS w Radomsku wnioskiem o wydanie zezwolenia na ekshumację zwłok/ szczątków ludzkich pochowanych na Cmentarzu Św. Lamberta przy ul. Wyszyńskiego 42 w Radomsku (zwanym „starym”) i przeniesieniu ich do grobu rodzinnego znajdującego się w obrębie tego samego cmentarza.

Wniosek złożyła wnuczka zmarłej. Do wniosku załączono: akt zgonu, zgodę zarządcy cmentarza na ekshumację i pochowanie zmarłej.

PPIS w Radomsku pismem z dnia 31.10.2023 r. znak: NHSK.9022.23.23.2023 zawiadomił wnioskodawcę oraz osoby uprawnione do ekshumacji (syna zmarłej) o wszczęciu postępowania administracyjnego.

Decyzją z dnia 05.12.2023 r. nr NHSK/46/2023 znak: NHSK.9022.23.23.2023 PPIS w Radomsku wyraził zgodę na przeprowadzenie ekshumacji.

Ekshumację przeprowadzili w dniu 07.03.2024 r. pracownicy firmy Usługi Cmentarne ul. Wyszyńskiego 96 w Radomsku z udziałem przedstawiciela PPIS w Radomsku (protokół z dnia 07.03.2024 r.). W protokole zamieszczono informacje między innymi dotyczące ziemi wydobytej z grobu, którą umieszczono na powierzchni zabezpieczonej nieprzepuszczalną wytrzymałą matą oraz szczątków, które wraz z resztkami trumny umieszczono w nowej trumnie. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Wnioski:

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

- nadzór PPIS w Radomsku nad obiektami użyteczności publicznej, postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, oraz rozpatrywaniem interwencji od mieszkańców powiatu prowadzony był prawidłowo.

W zakresie nadzoru higieny pracy:

- W zakresie realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć, sprawdzenia zasad opracowywania wykazów obiektów podlegających kontroli i harmonogramu nadzoru nad nimi wraz z wykonaniem i uwzględnieniem sposobu przeprowadzania kontroli, w tym obiegu dokumentacji kontrolnej, wykonania zaleceń pokontrolnych oraz rozliczania pracowników, wydanych decyzji i prawidłowości ich sporządzenia pod względem formalnym i merytorycznym wraz z dowodem doręczenia stronie, prowadzonych rejestrów i ewidencji.

Sekcja Nadzoru Higieny Środowiska prowadzi nadzór nad 484 zakładami pracy zatrudniającymi łącznie 16673 osób (dane na koniec 2023 r.). Sporządzony harmonogram nadzoru nad zakładami pracy na dany rok uwzględnia przede wszystkim narażenie na warunki szkodliwe występujące na stanowiskach pracy – występowanie przekroczeń NDS/NDN/NDSCH, występowanie czynników rakotwórczych/mutagennych, biologicznych. Dodatkowo uwzględnia się fakt wystąpienia chorób zawodowych, wydania zaleceń pokontrolnych. W roku 2023 do kontroli wytypowano 151 zakładów (wykonano 137 kontroli), a na rok 2024 zaplanowano 155 kontroli (do dnia 31.08.2024 r. wykonano 83 kontrole). Niewykonanie w 2023 r. zaplanowanych 14 kontroli wynikało m. in. z faktu wykreślenia działalności z CEIDG, braku zatrudnionych pracowników, braku siedziby głównej firmy (praca terenowa) oraz złożenia wniosku przez pracodawcę o zmianę terminu kontroli. Wszystkie przeprowadzone kontrole zakończyły się sporządzeniem protokołu z kontroli oraz wypełnieniem właściwych załączników. Realizacja zaleceń pokontrolnych sprawdzana jest w zależności od skali zaleceń poprzez dostarczenie dowodu zrealizowania przez zakład pracy bądź poprzez kontrolę sprawdzającą. Dokumentacja każdego zakładu prowadzona jest w odrębnych teczках/segregatorach. Ponadto Sekcja Nadzoru Higieny Środowiska PSSE w Radomsku prowadzi rejestr przeprowadzonych kontroli oraz harmonogram przeprowadzonych kontroli poza planem w wersji papierowej i elektronicznej. W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego postępowania w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami związanymi z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy (chemiczne, fizyczne)

Kontrola obejmowała sprawdzenie poprawności prowadzonych działań w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami związanymi z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy (chemiczne, fizyczne), pod względem formalnym i merytorycznym prowadzonych działań kontrolnych i postępowań administracyjnych (z uwzględnieniem trybu przygotowania, terminowości oraz dowodów doręczenia) w losowo wybranym zakładzie przetwórstwa owoców w którym przeprowadzono kontrolę (protokół nr NHSP/11/65/23 wraz z załącznikami F/HP/01, F/HP/02, F/HP/03 i F/HP/09).

W związku z faktem wystąpienia nieprawidłowości - brak oceny ryzyka, brak wytypowania przez pracodawcę czynników szkodliwych na stanowiskach pracy i brak aktualnych badań i pomiarów na stanowiskach pracy - PPIS w Radomsku wszczął postępowanie administracyjne zakończone wydaniem decyzji nakazującej wytypowanie czynników szkodliwych na

stanowiskach pracy, przeprowadzenie oceny ryzyka dla występujących czynników szkodliwych oraz przeprowadzenie badań i pomiarów czynników szkodliwych na stanowiskach pracy (decyzja nr NHSP/28/23 z dn. 18.10.2023 r.) z terminem wykonania do dnia 15.01.2024 r. Wydano także decyzję opłatową nr NHSP/30/2023 z dnia 08.12.2023 r. Postępowanie administracyjne prowadzone było zgodnie z zapisami w Kpa z zachowaniem właściwego trybu postępowania i terminowości. Wykonanie nałożonych decyzją administracyjną obowiązków zostało potwierdzone przedstawionymi wynikami badań i pomiarów na stanowiskach pracy oraz dostarczoną dokumentacją dotyczącą oceny ryzyka i wytypowaniem czynników szkodliwych na stanowiskach pracy. W toku kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne, biologiczne i inne występujące w środowisku pracy

Kontrola obejmowała sprawdzenie poprawności pod względem formalnym i merytorycznym prowadzonych działań kontrolnych i postępowań administracyjnych (z uwzględnieniem trybu przygotowania, terminowości oraz dowodów doręczenia) w sprawowanym nadzorze nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne, biologiczne i inne występujące w środowisku pracy w okresie od 01.01.2023 r. do 31.08.2024 r. Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację – Protokół kontroli nr NHSP/37/10/23 z dnia 01.03.2023 r. oraz Protokół kontroli nr NHSP/11/58/23 z dnia 23.08.2023 r. dotyczący działalności zakładów produkujących meble.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli zostały wysłane zgodnie z zapisem art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2023 r. poz. 221 z późn. zm.) i prawidłowo określono zakres przedmiotowy kontroli. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych spełniające zapisy art. 49 w związku z art. 45 w/w ustawy oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338 z późn. zm.). Ustalenia z kontroli były dokumentowane w protokołach z kontroli nr NHSP/37/10/23 i nr NHSP/11/58/23 oraz w formularzach wynikających z tematyki kontroli i występujących zagrożeń tj. F/HP/01 *Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy*, F/HP/02 *Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy*, F/HP/04 *Ocena realizacji wymogów w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy*, F/HP/07 *Ocena realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych*, F/HP/08 *Ocena realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne*, F/HP/09 *Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin*.

Protokoły zawierały niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności, liczbie zatrudnionych pracowników, czynnikach rakotwórczych i biologicznych występujących na stanowiskach pracy. Zastosowane formularze były wypełnione właściwie. W toku kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

W 2023 r. wydano łącznie 3 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej, które nie były zaskarżone do ŁPWIS. Nie wydano decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. W 2024 r. (tj. do dnia 31.08.2024 r.) nie wydano decyzji zarówno o stwierdzeniu choroby zawodowej jak i o braku podstaw do jej stwierdzenia.

Kontrolą objęto dokumentację 2 postępowań z 2023 r. zakończonych wydaniem decyzji stwierdzających chorobę zawodową, a mianowicie:

- decyzja Nr NHSP/ChZ/1/2023 z dnia 16.03.2023 r. znak: NHSP.9022.3.7.2022 stwierdzająca chorobę zawodową wymienioną w poz. 20.1 wykazu chorób zawodowych określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (Dz. U. nr 105 poz. 869 z późn. zm.);
- decyzja Nr NSHP/ChZ/2/2023 z dnia 16.03.2023 r. znak: NHSP.9022.3.5.2022 stwierdzająca chorobę zawodową wymienioną w poz. 3.5 wykazu chorób zawodowych określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów j. w.;

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

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

Podstawę do wydania decyzji stwierdzających chorobę zawodową stanowiło orzeczenie lekarskie wydane przez upoważnioną jednostkę orzeczniczą I-go stopnia orzekającą o rozpoznaniu choroby zawodowej tj. WOMP w Łodzi.

Zgodnie z art. 10 Kpa § 1 strony przed wydaniem decyzji były powiadomione o możliwości wypowiedzenia się, co do zebranego w sprawie materiału dowodowego.

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

Sporządzone karty stwierdzenia choroby zawodowej zostały przesłane do IMP w Łodzi zgodnie z § 9.1 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych.

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

Wnioski:

Na podstawie ocenianej dokumentacji stwierdzono, że postępowania w sprawach chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej, prowadzone były prawidłowo.

W zakresie nadzoru higieny dzieci i młodzieży:

- W zakresie oceny realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć (sprawdzenie zapisów w harmonogramach kontroli oraz analiza dokumentacji wybranych placówek nauczania)

Pod nadzorem znajduje się 116 placówek stałych oraz placówki sezonowe, związane z organizowanym na terenie powiatu radomszczańskiego wypoczynkiem zimowym i letnim dla dzieci i młodzieży (w 2024 r. zgłoszonych było 9 turnusów zimowych i 28 letnich). W harmonogramie na 2024 r. zaplanowano przeprowadzenie 96 kontroli – do dnia 12 września 2024 r. zrealizowano 89 kontroli (61 z harmonogramu).

Zapoznano się z dokumentacją kontrolną 7 placówek – czynności kontrolne nad znajdującymi się pod nadzorem placówkami oświatowymi i opiekuńczym realizowane są zgodnie z planem.

Dokumentacja prowadzona jest w sposób prawidłowy i staranny, zawiera komplet dokumentów zgodnie z przedmiotem kontroli, protokoły sporządzone były we właściwy sposób, do szczegółowego udokumentowania kontrolowanych zagadnień wykorzystano właściwe formularze systemu zarządzania.

- W zakresie oceny sposobu prowadzenia postępowania pokontrolnego, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (w tym postępowania administracyjnego)

PPIS w Radomsku w 2024 r. wydał 5 decyzji, w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych w placówkach oświatowo-wychowawczych oraz 5 decyzji zmieniających termin realizacji obowiązków na podstawie art. 154 § 1 kpa. W ramach oceny poprawności prowadzonego postępowania pokontrolnego przeanalizowano dokumentację 2 postępowań administracyjnych (1 w związku z wydaniem decyzji nakazowej i 1 w związku ze zmianą terminu realizacji obowiązku decyzji) prowadzonych w 1 placówce.

Na podstawie przeanalizowanej dokumentacji, należy stwierdzić, iż PPIS w Radomsku w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach podejmował działania, mające na celu doprowadzenie do ich usunięcia poprzez wydanie zaleceń pokontrolnych oraz decyzji administracyjnych. Postępowania administracyjne prowadzono w sposób prawidłowy, z zachowaniem terminów określonych w kpa.

- W zakresie oceny postępowania, w związku ze zgłoszonymi skargami i interwencjami

W 2023 r. i 2024 r. do PPIS w Radomsku wniesiono łącznie 5 próśb o interwencję (w 2023 r. – 1, w 2024 r. – 4). Po przeanalizowaniu dokumentacji 2 spraw stwierdzono, że PPIS w Radomsku prawidłowo podjął działania w przedmiotowym zakresie.

- W zakresie sprawdzenia realizacji oceny higienizacji procesu nauczania

Pracownik pionu higieny dzieci i młodzieży w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Radomsku we właściwy sposób realizuje ocenę higieny procesu nauczania. Oceny prawidłowego zaplanowania zajęć lekcyjnych dokonywane są podczas kontroli sanitarnych w szkołach, zaś ocen dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii dokonano w 2023 r. – w 53 oddziałach w 21 placówkach (11 przedszkolach i 10 szkołach podstawowych), a w 2024 r. – w 46 oddziałach w 19 placówkach (11 przedszkolach i 8 szkołach podstawowych). Zapoznano się z dokumentacją 2 placówek w tym zakresie. Należy stwierdzić, iż pracownik pionu higieny dzieci i młodzieży w PSSE w Radomsku we właściwy sposób realizuje ocenę higieny procesu nauczania.

- W zakresie oceny realizacji działań informacyjno-edukacyjnych

Podczas czynności kontrolnych w podległych PPIS w Radomsku placówkach oświatowo-wychowawczych prowadzono również działania informacyjno-edukacyjne. Informacja o ich zakresie jest ujęta w protokołach kontroli.

Wnioski:

W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w ocenianym zakresie zagadnień realizowanych przez pion higieny dzieci i młodzieży.

W zakresie nadzoru nad chemikaliami:

- W zakresie oceny realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć, zasady opracowywania wykazu obiektów podlegających kontroli, harmonogram nadzoru nad obiektami i pobór prób

Plany zasadniczych przedsięwzięć są sporządzane zgodnie z wytycznym otrzymanymi z Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Harmonogram kontroli obiektów jest opracowywany z uwzględnieniem planu zasadniczych przedsięwzięć, wyników kontroli z lat ubiegłych, informacji wpływających z podległego terenu oraz planowanych do realizacji przedsięwzięć oraz poboru prób. Obiekty uwzględnione w harmonogramie nadzoru podlegają kontroli zgodnie z planem, co jest systematycznie odnotowane.

Nadzór nad produkcją i wprowadzaniem do obrotu produktów kosmetycznych, biobójczych, substancji i mieszanin chemicznych oraz nowych substancji psychoaktywnych i prekursorów narkotykowych należy do zadań Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska w zakresie Higieny Pracy w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Radomsku, składającej się z 3 pracowników. Nadzór nad produktami kosmetycznymi pierwotnie należał do Sekcji Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych PPSE w Radomsku i pismem z dnia 19.10.2022 r. został przekazany do Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska, a w dniu 26.05.2023 r. Zarządzeniem Dyrektora PPSE w Radomsku Nr 7/2023 nastąpiła zmiana zadań w nadzorze nad produktami kosmetycznymi, które objęła formalnie Sekcja Higieny Środowiska.

W 2023 roku zaplanowano 8 kontroli obiektów, wykonano 37 kontroli, zaś z zaplanowanych 29 kontroli na rok 2024, do dnia 11.09.2024 r. wykonano 21.

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

W kontrolowanym okresie PPIS w Radomsku nie wydał decyzji z zakresu nadzoru nad produktami biobójczymi, natomiast w zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi wydano dwie decyzje. Nie nakładano mandatów karnych w związku z wprowadzaniem do obrotu lub produkcją produktów kosmetycznych, biobójczych, substancji i mieszanin chemicznych oraz prekursorów narkotyków.

Zgodnie z Harmonogramem pobierania próbek produktów kosmetycznych na terenie województwa łódzkiego w roku 2023 zaplanowano do pobrania 4 próbki, które wykonano zgodnie z planem.

Prób nie kwestionowano. Natomiast zgodnie z Harmonogramem na 2024 r. w terminie do 11.09.2024 r. pobrano 3 próbki, które wykonano zgodnie z planem. Prób nie kwestionowano.

- W zakresie oceny prowadzonych rejestrów i ewidencji – sprawdzenie: kompletności i sposobu ich prowadzenia

W zakresie nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych, produktów kosmetycznych oraz substancji i mieszanin chemicznych prowadzony jest rejestr obiektów objętych nadzorem z zakresu higieny pracy, zaś wykonanie kontroli jest odzwierciedlone i zatwierdzone przez przełożonego w harmonogramie kontroli na bieżący rok.

- W zakresie oceny prowadzonego nadzoru nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących konfekcjonowania i wprowadzania do obrotu produktów biobójczych

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

1) Protokół kontroli Nr NHS/11/39/24 z dnia 23.08.2024 r.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie do przeprowadzenia kontroli Nr 625/2024 r. i zakres kontroli podany w upoważnieniu był zgodny z zakresem ujętym w protokole kontroli. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy art. 49 w związku z art. 45 ustawy Prawo przedsiębiorców z dnia 6 marca 2018 r. oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Oceniany protokół kontroli zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności oraz zakresie przedmiotowym kontroli, który był zgodny z zakresem wskazanym w zawiadomieniu o kontroli. W trakcie kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono. Wykorzystano formularz kontroli F/HP/13 dla dwóch ocenianych produktów poddając ocenie realizację wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych. Protokół wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach i w dniu 23.08.2024 r. został odebrany przez podmiot gospodarczy. Zgodnie z pouczeniem strona w terminie 7 dni od daty doręczenia protokołu mogła zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego, z czego nie skorzystała. Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych, a wyniki kontroli zatwierdził kierownik Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Radomsku.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad prekursorami narkotyków

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

1) Protokół kontroli Nr NHSP/11/75/23 z dnia 10.11.2023 r.

Kontrola przeprowadzona w związku z pismem ŁPWIS z dnia 25.10.2023 r. znak: ŁPWIS.NSCh.9011.30.2023.JK, w sprawie przestrzegania zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych ukierunkowanych na produkty zawierające w swoim składzie substancje THC-P i HHC-P.

Osoba kontrolująca posiadała upoważnienie Nr 880/2023 z dnia 09.11.2023 r., do przeprowadzenia kontroli, a zakres kontroli podany w upoważnieniu obejmował zakres ujęty w protokole kontroli. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy art. 49 w związku z art. 45 ustawy Prawo przedsiębiorców z dnia 6 marca 2018 r. oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Oceniany protokół kontroli zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym podmiocie, prowadzonej działalności, zakresie przedmiotowym kontroli tj. oświadczenie sprzedawcy sklepu, że nie prowadzi sprzedaży produktów posiadających w swoim składzie substancji THC-P oraz HHC-P. Upoważniony pracownik sprawdził skład podany na oferowanych produktach. Protokół załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach i w dniu 10.11.2023 r. został odebrany przez podmiot gospodarczy. Zgodnie z pouczeniem strona w terminie 7 dni od daty doręczenia protokołu mogła zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego, z czego nie skorzystała.

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

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

1) Protokół kontroli Nr NHSP/11/60/23 z dnia 31.08.2023 r.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli w dniu 14.08.2023 r. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie do przeprowadzenia kontroli Nr 677/2023 z dnia 31.08.2023 r. i zakres kontroli podany w upoważnieniu był zgodny z zakresem ujętym w protokole kontroli. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy art. 49 w związku z art. 45 ustawy Prawo przedsiębiorców z dnia 6 marca 2018 r. oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Ustalenia z kontroli były dokumentowane w protokole kontroli interwencyjnej sporządzonym na formularzu F/PK/BŻ/02/03 (wydanie pierwsze) zgodnym z Procedurą Urzędowej Kontroli Produktów Kosmetycznych, stanowiącą załącznik nr 5 do Zarządzenia nr 207/2019 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 10 lipca 2019 r. w którym zawarto informacje dotyczące kontrolowanego obiektu, informacje dotyczące kontroli, w tym zakres przedmiotowy dotyczący przestrzegania przepisów odnośnie udostępniania na rynku produktów kosmetycznych oraz opis stanu faktycznego. Oceniane produkty były prawidłowo oznakowane i nie zawierały w składzie substancji niedozwolonych.

Do protokołu kontroli załączono odpowiednie formularze, tj. listy pytań kontrolnych dotyczące oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego produktu kosmetycznego z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych (ZF/PK/BŻ/02/01/01) wypełnione dla każdego ocenianego produktu. Zaleceń nie wydano. Protokół wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach i w dniu 31.08.2023 r. został odebrany przez podmiot gospodarczy. Zgodnie z pouczeniem strona w terminie 7 dni od daty doręczenia protokołu mogła zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego, z czego nie skorzystała. Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych, a wyniki kontroli zatwierdził kierownik Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Radomsku.

2) Protokół kontroli Nr NHS/11/12/24 z dnia 12.04.2024 r.

Kontrola interwencyjna przeprowadzona w związku z pismem ŁPWIS z dnia 09.04.2024 r. znak: NS Ch.9011.43.2024, przekazującym decyzję PPIS w Radzynie Podlaskim, która nakazywała zaprzestać wprowadzania do obrotu i udostępniania na rynku oraz wycofanie z rynku produktów kosmetycznych wymienionych w przedmiotowej decyzji zawierających substancje zakazane. W dniu 12.04.2024 r. upoważniony przedstawiciel Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Radomsku (upoważnienie Nr 250/2024 z dnia 12.04.2024 r.) przeprowadził kontrolę interwencyjną na podstawie art. 1, art. 4 ust. 1 pkt. 4 i 4a, art. 25 ustawy z dnia 14 czerwca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r., poz. 416), art. 14, art. 24 ustawy z dnia 4 października 2018 r. o produktach kosmetycznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 2227) oraz art. 67 68 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021 r., poz. 735 ze zm.). Z protokołu kontroli wynika, że odstąpiono od zawiadomienia przedsiębiorcy o zamiarze przeprowadzenia kontroli, na podstawie art. 49 w związku z art. 45 ustawy z dnia 06.03.2018 r. Prawo przedsiębiorców (tj. Dz. U. z 2023 r. poz. 221).

Ustalenia z kontroli były dokumentowane w protokole kontroli interwencyjnej sporządzonym na formularzu F/PK/BŻ/02/03 (wydanie pierwsze) zgodnym z Procedurą Urzędowej Kontroli Produktów Kosmetycznych, stanowiącą załącznik nr 5 do Zarządzenia nr 207/2019 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 10 lipca 2019 r. w którym zawarto informacje dotyczące kontrolowanego obiektu, informacje dotyczące kontroli, w tym zakres przedmiotowy dotyczący przestrzegania przepisów odnośnie udostępniania na rynku produktów kosmetycznych oraz opis stanu faktycznego. W dniu kontroli stwierdzono brak w sprzedaży produktów kosmetycznych wymienionych w decyzji PPIS w Radzynie Podlaskim. Nie wydano zaleceń.

Protokół wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach i w dniu 12.04.2023 r. został odebrany przez podmiot gospodarczy. Zgodnie z pouczeniem strona w terminie 7 dni od daty doręczenia protokołu mogła zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego, z czego nie skorzystała. Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych, a wyniki kontroli zatwierdził kierownik Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Radomsku.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny:

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

1) Realizacja planów zasadniczych zamierzeń

Zasadnicze zamierzenia realizowane są zgodnie z zamierzeniami przewidzianymi w 2023 i 2024 roku.

2) Sposób prowadzenia rejestru spraw:

Rejestr spraw prowadzony jest tematycznie, na bieżąco, w sposób prawidłowy, w 2023 r. papierowo, a w 2024 r. poprzez system Elektronicznego Zarządzania Dokumentacją EZD PUW.

3) Sprawdzenie dokumentacji spraw, trybu przygotowania, terminowości wydawania, prawidłowości sporządzenia pod względem formalnym i merytorycznym stanowisk, dowodów doręczenia stronie.

W kontrolowanym okresie tj. od 01.01.2023 r. do 12.09.2024 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Radomsku (zwanego dalej PPIS w Radomsku) wpłynęło 15 wniosków dotyczących projektów: miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i planu ogólnego oraz 2 wnioski dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego (w tym 6 wniosków o uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów i projektu planu ogólnego, 8 wniosków o zaopiniowanie projektów miejscowych planów wraz z prognozami, 1 wniosek o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu miejscowego planu, 1 wniosek o uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektu studium i 1 wniosek o zaopiniowanie projektu studium wraz z prognozą). Na wszystkie wnioski została udzielona odpowiedź. Podczas kontroli zapoznano się ze stanowiskami PPIS w Radomsku w sprawach: 1 uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu miejscowego planu, 2 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, 1 uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu studium, 2 opinii o projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i 1 opinii o projekcie studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy.

Do PPIS w Radomsku w kontrolowanym okresie wpłynęło 113 wniosków w sprawie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, 1 wniosek o opinię w sprawie ustalenia zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz 9 wniosków o zaopiniowanie warunków realizacji przedsięwzięcia. Biorąc pod uwagę rodzaj przedsięwzięcia, informację o nim oraz

o przeznaczeniu terenu, na którym przewiduje się realizację inwestycji, PPIS w Radomsku nie widział potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko w przypadku 97 przedsięwzięć, natomiast dla 6 przedsięwzięć stwierdził potrzebę przeprowadzenia tego postępowania i określił zakres raportu. W 10 przypadkach wystosowano inne pisma m.in. o braku kwalifikacji przedsięwzięcia do przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 8 spraw dotyczących postępowań w sprawie ocen oddziaływania na środowisko (1 opinia o zasadności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, 4 opinie o braku zasadności przeprowadzenia przedmiotowej oceny, 1 opinia dotycząca określenia zakresu raportu o oddziaływaniu na środowisko przedsięwzięcia oraz 2 opinie o warunkach realizacji przedsięwzięć).

Nie skontrolowano decyzji stwierdzających spełnianie wymagań sanitarno - lokalowych dla potrzeb rejestracji obiektów, w których ma być prowadzona opieka nad dziećmi w wieku do lat 3, ponieważ w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Radomsku wydawane są one przez Oddział Higieny Dzieci i Młodzieży.

W kontrolowanym okresie do PPIS w Radomsku wpłynęło 161 zawiadomień o zakończeniu budowy obiektu budowlanego i zamiarze przystąpienia do jego użytkowania w trybie art. 56 Prawa budowlanego, po rozpatrzeniu których przeprowadzono 36 wizji lokalnych i zajęto 41 stanowisk. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 4 spraw.

Po skontrolowaniu akt ww. spraw wydanych w okresie od 01.01.2023 r. do 12.09.2024 r. stwierdzono, iż działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Radomsku 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 2024 r. poz. 1112) oraz ustawą z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane* (Dz. U. z 2024 r. poz. 725 ze zm.) - stanowiska sporządzane były właściwie pod względem merytorycznym, posiadały formę i treść odpowiadającą wymogom, zawierały wskazanie podstawy prawnej, zajmowane były terminowo i doręczane były stronom postępowania.

Epidemiologia:

Czynności kontrolne zostały rozpoczęte i zakończone w dniu 12.09.2024 r.

Czynności kontrolne przeprowadzone zostały w obecności Kierownika Sekcji Nadzoru Epidemiologii Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej (zwanej dalej PSSE) w Radomsku.

W PSSE w Radomsku w Sekcji Nadzoru Epidemiologii zatrudnione są 3 osoby.

Są to:

- 1 osoba zatrudniona na stanowisku kierownika sekcji
- 2 osoby zatrudnione na stanowisku starszego asystenta.

W trakcie kontroli sprawdzono zagadnienia dotyczące:

- nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami i chorobami zakaźnymi,
- nadzoru sanitarnego nad podmiotami leczniczymi.

Kontrolowane zagadnienia obejmowały okres od dnia 01.01.2023 r. - do dnia kontroli tj. 12.09.2024 r. (dla wybranych zagadnień od 2020 r. - do dnia kontroli).

W zakresie nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami i chorobami zakaźnymi sprawdzono prowadzony nadzór epidemiologiczny nad ostrymi porażeniami wiotkimi (OPW) u dzieci w wieku do 15 lat, nadzór epidemiologiczny nad zbiorowymi zatruciami pokarmowymi i zakażeniami jelitowymi, nadzór epidemiologiczny nad zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, nadzór epidemiologiczny nad gruźlicą, a także działania mające na celu obowiązkowe

i terminowe zgłaszanie zakażeń i chorób zakaźnych przez podmioty lecznicze mieszczące się na terenie powiatu radomszczańskiego.

W latach 2023 - 2024 (do dnia kontroli) nie zgłoszono do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (zwanego dalej PPIS) w Radomsku żadnego przypadku ostrego porażenia wiotkiego (OPW) u dziecka w wieku do 15 lat.

W Szpitalu Powiatowym w Radomsku aktualnie nie działa oddział dziecięcy. Funkcjonuje natomiast Oddział Obserwacyjno – Izolacyjny. Kierownik Sekcji Nadzoru Epidemiologii PSSE w Radomsku przeprowadza rozmowy z ordynatorem i lekarzami tego oddziału na powyższy temat w ramach wymaganego cotygodniowego kontaktu z personelem takiego oddziału odnośnie podejrzeń przypadków OPW. Zgodnie z oświadczeniem Kierownika Sekcji Nadzoru Epidemiologii PSSE w Radomsku, kwartalne sprawozdania z ŁOW NFZ analizowane są na bieżąco pod kątem zgłoszeń OPW.

PPIS w Radomsku pisemnie informował podległe podmioty lecznicze o konieczności wzmożonego nadzoru nad ostrymi porażeniami wiotkimi u dzieci w wieku do 15 lat, przypominając o zgłaszaniu wszystkich przypadków ostrych porażen wiotkich u osób w wieku poniżej 15 roku życia, jak również pobieraniu od nich próbek kału w odstępie 24 - 48 godz. W okresie 14 dni od chwili wystąpienia niedowładu. Pisma skierowane były do kierowników podmiotów leczniczych będących pod nadzorem PPIS w Radomsku, w tym Szpitala Powiatowego w Radomsku. W latach 2023 – 2024 skierowano 4 takie pisma.

W PSSE w Radomsku dwie osoby z Sekcji Nadzoru Epidemiologii pracujące na stanowisku kierownika sekcji i stanowisku starszego asystenta wyznaczone są jako koordynatorzy do spraw ostrych porażen wiotkich (OPW) na terenie powiatu radomszczańskiego. W dniu 12.06.2024 r. pismem znak: NEP.9022.69.2024 przesłano do ŁPWIS zaktualizowaną tabelę „Koordynatorzy ds. ostrych porażen wiotkich (OPW) na terenie województwa łódzkiego - stan na dzień 12.06.2024 r.”. W zakresie obowiązków tych koordynatorów jest stały cotygodniowy (w każdy poniedziałek rano) kontakt z osobami odpowiedzialnymi w Szpitalu Powiatowym w Radomsku. Koordynatorzy kontaktują się również z Zespołem Kontroli Zakażeń Szpitalnych, z pielęgniarkami epidemiologicznymi.

PPIS w Radomsku podjął współpracę z podmiotami leczniczymi na podległym terenie w zakresie pobierania wymazów od pacjentów z rozpoznaniem testem antygenowym, zakażeniem wirusem SARS-CoV-2, w celu wykonania badania PCR i sekwencjonowania genomu wirusa u tych pacjentów. W 2023 r. do takich badań przekazano 37 próbek, w 2024 r. do dnia kontroli przekazano 85 próbek. Próbkę do badań dostarczane są do WSSE w Łodzi przez podległe podmioty lecznicze lub pracownika PSSE w Radomsku.

W latach 2020 i 2021 nie rejestrowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych i zakażeń jelitowych na terenie powiatu radomszczańskiego. W roku 2022 zarejestrowano 1 ognisko. Nie udało się ustalić czynnika etiologicznego w tym ognisku. W roku 2023 zarejestrowano 2 ogniska. Jako czynnik etiologiczny ustalono bakterie Salmonella. W roku 2024 do dnia kontroli tj. 12.09.2024 r. również zarejestrowano 1 ognisko o czynniku etiologicznym – bakterie Salmonella. W/w. ogniska były ogniskami rodzinnymi. Każde z tych ognisk wymagało przeprowadzenia szczegółowego dochodzenia epidemiologicznego.

W kontrolowanym okresie do PPIS w Radomsku zgłoszonych zostało zachorowań na gruźlicę:

- w roku 2020 - ogółem 16 przypadków, w tym 7 potwierdzonych posiewem (4 zgony),
- w roku 2021 - ogółem 16 przypadków, w tym 12 potwierdzonych posiewem (1 zgon),
- w roku 2022 - ogółem 16 przypadków, w tym 11 potwierdzonych posiewem,
- w roku 2023 - ogółem 17 przypadków, w tym 14 potwierdzonych posiewem, 52 osoby z kontaktu z osobami chorymi zostały objęte nadzorem epidemiologicznym,
- w roku 2024 - do dnia kontroli tj. 12.09.2024 r. zgłoszono 10 przypadków, w tym 10 potwierdzonych posiewem, 22 osoby z kontaktu objęto nadzorem epidemiologicznym.

Powyższe przypadki dotyczyły sporadycznych zachorowań i zostały zgłoszone przez lekarzy Szpitala Powiatowego w Radomsku, z Oddziału Gruźlicy i Chorób Płuc.

Osoby z najbliższego otoczenia z chorymi na gruźlicę płuc kierowane są do przychodni POZ celem objęcia nadzorem lekarskim, z jednoczesną prośbą o udzielenie przez POZ zwrotnej informacji pisemnej na temat podjętych działań w ramach nadzoru lekarskiego. Zgodnie z uzyskaną informacją po przeprowadzonych badaniach u żadnej z osób z kontaktu nie potwierdzono zachorowania na gruźlicę. Prowadzony jest stały kontakt z lekarzem z ww. oddziału. Do PPIS w Radomsku nie zgłaszano przypadków gruźlicy lekoopornej w kontrolowanym okresie.

Do roku 2023 zgłoszenia ZLK-2 i ZLB-2 przyjmowane były w formie papierowej, a następnie były one wpisywane do systemu EPIBAZA i SEPIS. Od stycznia 2024 r. formularze ZLK-2 i ZLB-2 i uzupełnienia do formularzy wpływają wyłącznie elektronicznie do systemu EPIBAZA i SEPIS.

Zgłoszenia podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne do PPIS w Radomsku wpływają w większości przypadków terminowo, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Zgłoszenia te przesyłane są głównie na formularzach ZLK - 1 drogą mailową w formie zakodowanej. Część podmiotów leczniczych wprowadza te dane na bieżąco do systemu elektronicznego powiązanego z EPIBAZĄ, sporadycznie przesyłane są pocztą lub dostarczane osobiście przez kierowcę Szpitala Powiatowego w Radomsku za potwierdzeniem – wpis do dedykowanego zeszytu.

W części przypadków PPIS w Radomsku nie otrzymuje zgłoszeń w formie ZLK-1, tylko otrzymuje zgłoszenia z laboratoriów na formularzach ZLB - 1. W tych przypadkach pracownicy Sekcji Nadzoru Epidemiologii PSSE w Radomsku kontaktują się z poszczególnymi podmiotami leczniczymi w sprawie dosłania zgłoszeń ZLK - 1.

O obowiązku i terminowości zgłaszania zakażeń i chorób zakaźnych pracownicy Sekcji Nadzoru Epidemiologii PSSE w Radomsku oprócz pism przesyłanych okresowo do podmiotów leczniczych przypominają także personelowi medycznemu podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych. W latach 2022 – 2024 przesłano 15 takich pism.

Na rok 2023 zaplanowano 127 kontroli sanitarnych w nadzorowanych podmiotach leczniczych, w tym 40 w punktach szczepień. Wykonano 127 kontroli, zgodnie z planem 121, dodatkowo 4 sprawdzające, 1 problemową i 1 interwencyjną. Natomiast 6 kontroli zaplanowanych nie wykonano ze względu na remonty obiektów. Odnośnie wszystkich niewykonanych kontroli sporządzono adnotacje służbowe.

Na rok 2024 zaplanowano 124 kontrole sanitarne w nadzorowanych podmiotach leczniczych, w tym 39 w punktach szczepień. Do dnia kontroli wykonano: 85 kontroli, w tym 25 w punktach szczepień.

Skontrolowano wybrane losowo 4 protokoły pokontrolne. W trakcie sprawdzania dokumentacji pokontrolnej stwierdzono:

- prawidłowo wysyłane zawiadomienia informujące o zamiarze przeprowadzenia kontroli,
- prawidłowo wystawiane upoważnienia do przeprowadzenia kontroli,
- każda kontrola zakończona protokołem pokontrolnym, do którego dołączony jest właściwy formularz.
- skontrolowano decyzje administracyjne, które były wydane w przypadku negatywnych kontroli.

Dokumentacja w tym zakresie prowadzona jest prawidłowo.

Skontrolowano także działania przeprowadzone w związku z interwencjami, które wpłynęły do PPIS w Radomsku w 2023 r. i 2024 r. do dnia kontroli oraz sposób ich załatwienia. Przy rozpatrywaniu sposobu załatwienia powyższych interwencji nie stwierdzono uchybień. W okresie tym do PPIS w Radomsku wpłynęły 2 interwencje, które się nie potwierdziły.

W trakcie przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono uchybień ani nieprawidłowości. Należy podkreślić wysoką skuteczność działań podejmowanych przez PPIS w Radomsku w zakresie pozyskiwania próbek w celu sekwencjonowania genomu wirusa SARS – CoV – 2 i zaleca się kontynuowanie tych działań.

Promocja Zdrowia i Komunikacja Społeczna:

Celem kontroli była ocena pracy w zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Radomsku w okresie od 1 stycznia 2022 r. do 12 września 2024 r.

Podczas kontroli stwierdzono:

Interwencje programowe i nieprogramowe realizowane są prawidłowo. Dokumentacja dotycząca realizacji działań z zakresu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadzona jest zgodnie z wymogami.

Na podstawie dokumentacji PSSE w Radomsku od 1 stycznia 2022 r. do 12 września 2024 r. realizowane były następujące interwencje programowe:

1. Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj formę!” – zrealizowany został w roku szkolnym 2022/2023 i 2023/2024,
2. Program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne” – zrealizowany został w roku szkolnym 2022/2023 i 2023/2024,
3. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS – realizowany został był w roku 2022, 2023 i 2024,
4. Program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas” – zrealizowany został w roku szkolnym 2022/2023 i 2023/2024,
5. Program edukacyjny „Znamie! Znam je?” – zrealizowany został w roku szkolnym 2022/2023 i 2023/2024,
6. Program edukacyjny „Podstępne WZW” – zrealizowany został w roku szkolnym 2022/2023 i 2023/2024,
7. Program edukacyjny „Wybierz życie – pierwszy krok” – zrealizowany został w roku szkolnym 2022/2023 i 2023/2024,
8. Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?” – zrealizowany został w roku szkolnym 2022/2023 i 2023/2024,
9. Program Wojewódzka Kampania Edukacyjna „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie” – zrealizowany został w roku szkolnym 2022/2023 i 2023/2024,
10. Program Antytytoniowy Edukacji Zdrowotnej „Bieg po zdrowie” – zrealizowany został w roku szkolnym 2022/2023 i zgodnie z wytycznymi WSSE nie był już kontynuowany w kolejnym roku szkolnym,
11. Lokalny program profilaktyki raka piersi „Dbam o siebie – badam się” – zrealizowany został w roku szkolnym 2022/2023 i 2023/2024.

Podczas kontroli zapoznano się z dokumentacją programu „Trzymaj formę!” realizowanym w roku szkolnym 2022/2023 i programu „Znamie! Znam je?” za rok szkolny 2023/2024 oraz z dokumentacją z realizacji interwencji nieprogramowych: Światowy Dzień Zdrowia w 2022 roku, Światowy Dzień Rzucania Palenia w 2023 roku i Bezpieczny wypoczynek dzieci i młodzieży w okresie ferii zimowych w 2024 roku.

Program edukacyjny „Trzymaj formę!” w roku szkolnym 2022/2023

W roku szkolnym 2022/2023 do udziału w programie „Trzymaj formę!” zgłosiło się 19 szkół podstawowych. Liczba placówek realizujących program stanowiła 42% szkół podstawowych z terenu powiatu radomszczańskiego,

Powiatowy koordynator programu na bieżąco kontaktował się ze szkołami, przekazując wszystkie informacje i wytyczne dotyczące szkolenia dla szkolnych koordynatorów i realizatorów programu, rejestracji placówek i sprawozdawania się na platformie internetowej programu, rejestracji szkół do XI edycji Konkursu Wiedzy o Zdrowym Stylu Życia, realizowanego w ramach programu. Ponadto wszystkie zainteresowane szkoły otrzymały

z PSSE w Radomsku drukowane materiały: poradniki dla koordynatora szkolnego, plakaty i broszury dla uczniów.

W czasie trwania roku szkolnego, na przełomie marca i maja 2023 r. przeprowadzonych zostało 19 wizytacji w szkołach. Zwizytowanych zostało łącznie 53% szkół uczestniczących w realizacji programu w roku szkolnym 2022/2023.

Zgodnie z założeniami, szkoły realizujące program „Trzymaj formę!” sprawozdawały się online za pośrednictwem platformy internetowej.

Program profilaktyki czerniaka „Znamię! Znam je?” w roku szkolnym 2023/2024

Do udziału w realizacji programu zgłosiło się 9 szkół ponadpodstawowych. Liczba placówek realizujących program „Znamię! Znam je?” w roku szkolnym 2023/2024 stanowiła 100% szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu radomszczańskiego.

Powiatowy koordynator programu na bieżąco kontaktował się ze szkołami, przekazując informacje dotyczące szkolenia online dla szkolnych koordynatorów i realizatorów. Wszystkie zainteresowane szkoły otrzymały pakiety materiałów edukacyjnych: poradniki do realizacji programu, plakaty i ulotki.

W roku szkolnym 2023/2024 przeprowadzone zostały 2 wizytacje w szkołach realizujących program.

Wszystkie szkoły realizujące program „Znamię! Znam je?” przekazały do PSSE w Radomsku sprawozdania za rok szkolny 2023/2024.

Światowy Dzień Zdrowia w 2022 roku

W powiecie radomszczańskim w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia odbyły się zajęcia edukacyjne dla uczniów dwóch szkół ponadpodstawowych, poświęcone idei tego dnia i zagrożeniom, jakie niosą ze sobą substancje psychoaktywne. Spotkania odbyły się w Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 1 w Radomsku i w Zespole Szkół Elektryczno-Elektronicznych w Radomsku. Zrealizowane zostały wspólnie z przedstawicielem policji, który skupił się głównie na aspektach prawnych sięgania po substancje psychoaktywne. Natomiast pracownik OZ PSSE zwrócił uwagę na konsekwencje zdrowotne i społeczne sięgania po nowe narkotyki.

Do lokalnych mediów rozesłany został artykuł nawiązujący do hasła obchodów „Nasza planeta, nasze zdrowie”. Artykuł zamieszczony został również na stronie internetowej Stacji i profilu Facebook.

Światowy Dzień Rzucania Palenia w 2023 roku

W ramach obchodów pracownik Oświaty Zdrowotnej PSSE w Radomsku zrealizował spotkanie edukacyjne dla uczniów Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Dobryszycach. Zajęcia poświęcone były papierosom tradycyjnym, jak również innym substancjom psychoaktywnym. Dzięki alkogogłom i narkogogłom młodzież mogła przekonać się, jak substancje psychoaktywne zaburzają koordynację i poczucie równowagi. Były wykonywane również pomiary ilości tlenu w wydechym powietrzu dla pełnoletnich uczniów i osób narażonych na bierne wdychanie dymu tytoniowego.

Do lokalnych mediów został rozesłany artykuł poświęcony obchodom Światowego Dnia Rzucania Palenia. Materiał został opublikowany na portalu pulsradomska.pl oraz Radomsko24.pl.

Bezpieczny wypoczynek zimowy dzieci i młodzieży w 2024 roku

W czasie ferii zimowych, między 29 stycznia a 6 lutego 2024 r., zrealizowane zostały cztery spotkania profilaktyczno-edukacyjne dla dzieci i młodzieży z terenu powiatu radomszczańskiego.

Dla uczestników zimowiska ZHP w Schronisku Młodzieżowym w Przedborzu, uczestników warsztatów w Muzeum Regionalnym w Radomsku i w Miejskiej Bibliotece Publicznej w Radomsku przygotowano zajęcia poświęcone zasadom bezpieczeństwa w okresie zimowym,

takim jak niewchodzenie na zamrażnięte zbiorniki wodne i używanie elementów odblaskowych po zmroku. Na spotkaniach poruszano zagadnienia związane z profilaktyką chorób zakaźnych i higieną osobistą. Zwrócono również uwagę na problematykę sięgania po substancje psychoaktywne, w tym również po napoje energetyczne.

Wnioski pokontrolne:

Interwencje programowe i nieprogramowe realizowane są prawidłowo.

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

W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

System Zarządzania:

Przedmiotem kontroli była realizacja auditów wewnętrznych, działań korygujących i zapobiegawczych, odstępstw oraz przeglądów zarządzania w działalności kontrolnej PSSE w Radomsku w okresie: rok 2023 oraz od 01 stycznia do 31 sierpnia 2024 r.

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

Podczas kontroli dokonano przeglądu dokumentacji:

- 1) z przeprowadzonych wszystkich auditów wewnętrznych - dokumentacja z 6 auditów wewnętrznych przeprowadzonych w 2023 r. (5 auditów planowanych i 1 audit poza planem z poziomu WSSE dot. rozp. (UE) 2017/625) oraz z 4 auditów wewnętrznych przeprowadzonych w 2024 r. do 31.08.2024 r. (2 audyty planowane i 2 audyty doraźne);
- 2) z podjętych działań korygujących i zapobiegawczych – dokumentacja z 2 działań korygujących (po stwierdzonych 2 niezgodnościach) oraz z 8 działań zapobiegawczych podjętych po 7 spostrzeżeniach auditowych i 1 zgłoszeniu personelu w 2023 roku oraz dokumentacja z 1 działania zapobiegawczego podjętego po 1 zgłoszeniu personelu w 2024 r. do 31.08.2024 r.;
- 3) z udzielonych odstępstw – w 2023 r. oraz w 2024 r. do 31.08.2024 r. nie udzielano odstępstw od wymagań dokumentów opracowanych i funkcjonujących w PSSE w Radomsku i nie wnioskowano do ŁPWIS o udzielenie odstępstw od dokumentacji działalności kontrolnej PIS woj. łódzkiego.
- 4) z przeprowadzonych Przeglądów Zarządzania – dokumentacja z 1 Przeglądu Zarządzania przeprowadzonego w 2023 r. i 1 Przeglądu Zarządzania przeprowadzonego w 2024 r. do 31.08.2024 r.

Ad. 1)

Ocenie poddano „Roczne programy auditów wewnętrznych”, w których ujęto audyty wewnętrzne zaplanowane do realizacji w 2023 i 2024 roku. Programy zostały opracowane przez GSJ i zatwierdzone przez Dyrektora PSSE w Radomsku. Zaplanowane w programach audyty wewnętrzne, obejmowały wszystkie elementy systemu zarządzania, wynikające z normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012.

Z kontroli wynika, że w 2023 r. 4 audyty wewnętrzne przeprowadzone zostały zgodnie z zaplanowanymi terminami, a w przypadku 1 auditu zmieniono termin realizacji (stosowny zapis dotyczący przesunięcia terminu auditu zawarto w „Uwagach” do Programu auditów w 2023 r.). Dwa audyty planowane przeprowadzone w 2024 r. do dn. 31.08.2024 r. zrealizowane zostały zgodnie z zaplanowanymi terminami.

Wszystkie audyty ujęte w programach zostały właściwie udokumentowane. Z kontroli dokumentacji wynika, że dokumentacja opracowana została terminowo i odzwierciedla przebieg działań auditowych. Wszystkie próbki auditowe zebrane zostały zgodnie z celem

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

Wszystkie przeprowadzone w 2023 r. oraz w 2024 r. do dn. 31.08.2024 r. audyty wewnętrzne ujęte zostały w „Rejestrach auditów wewnętrznych” prowadzonych przez GSJ na dany rok.

Audyty wewnętrzne przeprowadzone zostały przez wykwalifikowany personel PSSE w Radomsku o udokumentowanych kompetencjach w tym zakresie. Z wynikami przeprowadzonych auditów wewnętrznych zapoznani zostali pracownicy PSSE w Radomsku, odpowiedzialni za auditowane obszary.

Planowanie, przeprowadzanie i dokumentowanie jest zgodnie z wymaganiami Procedury Ogólnej Systemu Zarządzania - PO/N-08 „Audit wewnętrzny”.

Ad. 2)

Założone zostały „Rejestry niezgodności” na rok 2023 i 2024.

W 2023 r. podczas działań auditowych stwierdzono 2 niezgodności, w związku z powyższym podjęto stosowne działania korygujące, które właściwie udokumentowano w „Kartach niezgodności i działań korygujących. Dokonano oceny skuteczności podjętych działań korygujących uznając je za skuteczne.

W 2024 roku do 31.08.2024 r. w działalności kontrolnej PSSE w Radomsku nie stwierdzono niezgodności w związku z tym nie podejmowano działań korygujących.

Założone zostały „Rejestry działań zapobiegawczych” na rok 2023 i 2024.

W 2023 r. podjęto 8 działań zapobiegawczych – 7 działań podjęto po analizie spostrzeżeń z auditu i 1 działanie podjęto po analizie zgłoszenia pracownika PSSE w Radomsku. Spostrzeżenia i zgłoszenie działań ujęte zostały w „Rejestrze działań zapobiegawczych” na rok 2023, gdzie odnotowane zostały decyzje o podjęciu działań zapobiegawczych. Wszystkie zaplanowane działania wykonano i oceniono jako skuteczne w przypadku działań podjętych po analizie 7 spostrzeżeń z auditu, a przeprowadzenie oceny skuteczności działań podjętych po analizie zgłoszenia pracownika PSSE w Radomsku odbędzie się na kolejnym audicie obszaru, w którym było zgłoszenie.

W 2024 r. do dn. 31.08.2024 r. podjęto 1 działanie zapobiegawcze po analizie zgłoszenia pracownika PSSE w Radomsku. Zgłoszenie działań ujęte zostało w „Rejestrze działań zapobiegawczych” na rok 2024, gdzie odnotowana została decyzja o podjęciu działań zapobiegawczych. Zaplanowane działania zrealizowano. Ustalono, że ocena skuteczności podjętych działań przeprowadzona zostanie podczas kolejnego auditu obszaru, w którym było zgłoszenie.

Dokumentacja dotycząca działań korygujących i zapobiegawczych, przeglądana w ramach kontroli, świadczy o prawidłowym postępowaniu przy identyfikowaniu, realizacji i dokumentowaniu działań korygujących i zapobiegawczych – zgodnie z wymaganiami Procedury Ogólnej – PO/N – 10 „Działania korygujące i zapobiegawcze”.

Ad. 3)

W 2023 i 2024 roku założone zostały „Rejestry wniosków o odstępstwo” (Zał. Nr 6 do PO/N – 10 wyd. 1 z dn. 01.03.2007 r.). Z rejestrów wynika, że w 2023 r. oraz w 2024 r. do dnia 31.08.2024 r. nie udzielano odstępstw od wymagań dokumentów opracowanych i funkcjonujących w PSSE w Radomsku i nie wnioskowano do ŁPWIS o udzielenie odstępstw od dokumentacji działalności kontrolnej PIS woj. łódzkiego.

Ad. 4)

W celu zapewnienia stałej przydatności i adekwatności wdrożonego w działalności kontrolnej systemu zarządzania, kierownictwo PSSE w Radomsku przeprowadza Przeglądy Zarządzania. Ocenie poddano dokumentację z przeglądów przeprowadzonych w 2023 r. i 2024 r.

Podczas przeglądu przeprowadzonego w 2023 roku dokonano 4 ustaleń, które jak wynika z dokumentacji zostały wykonane.

Podczas przeglądu przeprowadzonego w 2024 roku dokonano 2 ustaleń, które jak wynika z dokumentacji są w trakcie realizacji.

Z dokumentacji wynika, że Przeglądy Zarządzania zostały prawidłowo przeprowadzone i udokumentowane, z zachowaniem terminowości wymaganej Procedurą Ogólną PO/N – 09.

W kontrolowanym obszarze stwierdza się zgodność sprawdzanej dokumentacji z wymaganiami następujących Procedur Ogólnych Systemu Zarządzania:

- Procedura Ogólna Systemu Zarządzania - PO/N-08 „Audit wewnętrzny”:
 - wyd. nr 8 z dnia 04.03.2021 r. – dla okresu objętego kontrolą od 01.01.2023 r. do 12.01.2023 r.
 - wyd. nr 9 z dnia 10.01.2023 r.– dla okresu objętego kontrolą od dn.13.01.2023 r. do dn.17.08.2023 r.,
 - wyd. nr 10 z dn.07.08.2023 r. – dla okresu objętego kontrolą od dn. 18.08.2023 r. do dn. 31.08.2024 r.
- Procedura Ogólna Systemu Zarządzania - PO/N-09 „Przegląd zarządzania”:
 - wyd. nr 5 z dnia 25.09.2019 r. – dla okresu objętego kontrolą od 01.01.2023 r. do 17.08.2023 r.
 - wyd. nr 6 z dnia 07.08.2023 r. – dla okresu objętego kontrolą od 18.08.2023 r. do 31.08.2024 r.
- Procedura Ogólna Systemu Zarządzania - PO/N-10 „Działania korygujące i zapobiegawcze”:
 - wyd. nr 4 z dnia 25.09.2019 r. – dla okresu objętego kontrolą od 01.01.2023 r. do 17.08.2023 r.
 - wyd. nr 5 z dnia 07.08.2023 r. – dla okresu objętego kontrolą od 18.08.2023 r. do 31.08.2024 r.

W zakresie Systemu Zarządzania nieprawidłowości brak.

Kontrolę wpisano do książki kontroli pod numerem **63**.

W związku z powyższymi ocenami, uwagami i wnioskami zalecam Pani Marzennie Dłubak - Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Radomsku podjęcie działań w celu wyeliminowania stwierdzonych w wyniku kontroli uchybień, nieprawidłowości, lub usprawnienia funkcjonowania działalności jednostki kontrolowanej, a w szczególności do:

Zalecenia pokontrolne:

W zakresie Bezpieczeństwa Żywności i Żywności:

1. W ocenach jakości środków spożywczych w przypadku dokonywania oceny oznakowania produktów z grupy suplementów diety pod kątem zastosowanych oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, należy powoływać rozporządzenie nr 1924/2006 oraz (w uzasadnionych przypadkach) rozporządzenie nr 432/2012.
2. Należy wnikliwie przeprowadzać weryfikację informacji zamieszczanych na stronach internetowych ocenianych produktów pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego.

3. Należy zwiększyć częstotliwość przeglądu stron internetowych, na których oferowane są do obrotu suplementy diety, żywność specjalnego przeznaczenia oraz żywność wzbogacana pod kątem zgodności z obowiązującym prawem żywnościowym, w szczególności pod kątem obecności w ofertach sprzedaży produktów zawierających nieautoryzowane składniki stwarzające zagrożenie dla zdrowia człowieka oraz prawidłowości prezentacji i reklamy, zgodnie z wytycznymi ŁPWIS do działalności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Na podstawie art. 49 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020 r. poz. 224) oczekuję od Pani w terminie 30 dni od daty otrzymania niniejszego wystąpienia, informacji o sposobie wykonania zaleceń, wykorzystaniu wniosków lub przyczynach ich niewykorzystania albo o innym sposobie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Łódzki Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny

Urszula Jędrzejczyk

/dokument podpisany elektronicznie/