

Wydano **9** decyzji administracyjnych, w tym **2** decyzje czasowego unieruchomienia/przerwania produkcji. Nałożono **35** mandatów karnych na sumę **8 250,00 zł**.

W **2021 r.** pod nadzorem PPIS w Tomaszowie Mazowieckim znajdowały się **1352** zakłady produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **155** gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano **426** kontroli. Skontrolowano **539** obiektów, przeprowadzono **791** kontroli, w tym **185** kontroli planowanych (% realizacji planu kontroli wynosił – **43,4**) oraz **606** kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach m.in. z uwagi na zaangażowanie pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności w działania związane ze zwalczaniem epidemii koronawirusa.

Wydano **8** decyzji administracyjnych, w tym **1** decyzję czasowego unieruchomienia/przerwania produkcji. Nałożono **38** mandatów karnych na sumę **11 050,00 zł**.

W okresie **od 01.01.2022 r. do 30.04.2022 r.** pod nadzorem PPIS w Tomaszowie Mazowieckim znajdowały się **1294** zakłady produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **159** gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. okresie zaplanowano **120** kontroli. Skontrolowano **167** obiektów, przeprowadzono **179** kontroli, w tym **82** kontrole planowane oraz **97** kontroli nieplanowanych.

Wydano **9** decyzji administracyjnych, nałożono **12** mandatów karnych na sumę **2 600,00 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 kontroli,
- rejestr interwencji,
- rejestr pobranych próbek,
- rejestr protokołów pobrania próbek,
- rejestr protokołów kontroli – prowadzony przez każdego z pracowników,
- rejestr mandatów karnych,
- rejestr decyzji administracyjnych,
- rejestr ocen jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Rejestry prowadzone są na bieżąco, prawidłowo.

Stosowane formularze protokołów kontroli sanitarnej i protokołów pobrania próbek są zgodne ze wzorami stanowiącymi załączniki do obowiązujących procedur.

Sprawdzenie decyzji administracyjnych:

- dokumentacja sprawy,
- tryb przygotowywania,
- terminowość wydawania,
- prawidłowość sporządzania pod względem formalnym i merytorycznym,

- dowody doręczenia stronie.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że PPIS w Tomaszowie Mazowieckim 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 Tomaszowie Mazowieckim za potwierdzeniem odbioru.

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

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

Sprawdzono losowo wybranych 7 protokołów kontroli sanitarnych zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE

Sprawdzono dokumentację 3 zakładów:

1. Punkt sprzedaży lodów z automatu.
2. Wytwórnia lodów.
3. Ciastkarnia.

Ad. 1) Punkt sprzedaży lodów z automatu

został zatwierdzony decyzją PPIS w Tomaszowie Mazowieckim znak: PPIS-HŻ-49021/58/16 z dnia 28.06.2016 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i sprzedaży lodów przygotowywanych z proszku lodowego, deserów lodowych, gofrów oraz rurek z bitą śmietaną.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Nie przeprowadzono kontroli, ponieważ w/w punkt w 2020 r. był zamknięty - adnotacja z dnia 09.06.2020 r.

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

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

Wykonano: kontrola sanitarna w dniu 13.08.2021 r.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

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

W **2022 r.** zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2022 r.

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

Ad. 2) Wytwórnia lodów

została zatwierdzona decyzją PPIS w Tomaszowie Mazowieckim znak: PPIS-HŻ-49020/2/08 z dnia 04.07.2008 r. do prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania od surowca i sprzedaży lodów w opakowaniach jednostkowych.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano : kontrola sanitarna w dniu 08.07.2020 r.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

Wykonano: kontrola sanitarna w dniu 11.06.2021 r.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

W **2022 r.** zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2022 r.

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

Ad. 3) Ciastkarnia

została zatwierdzona decyzją PPIS w Tomaszowie Mazowieckim znak: PPIS-HŻ-4904/15/11 z dnia 30.03.2011 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji ciast kremowych, suchych oraz wyrobów ciastkarskich

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano:

- kontrola tematyczna w dniu 11.08.2020 r.

- kontrola sanitarna w dniu 21.09.2020 r.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

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

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

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

Wykonano:

- kontrola sanitarna w dniu 08.02.2022 r.

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

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

- 1) Punkt sprzedaży lodów z automatu
 - protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/80/12/21 z dnia 13.08.2021 r.
- 2) Wytwórnia lodów
 - protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/38/42/20 z dnia 08.07.2020 r.
 - protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/38/46/21 z dnia 11.06.2021 r.
- 3) Ciastkarnia
 - protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/38/77/20 z dnia 21.09.2020 r.

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

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

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

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

Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach produkujących żywność RTE sprawdzano, opracowane w ramach kontroli wewnętrznej, harmonogramy badań 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 próbek z obszarów produkcyjnych oraz sprzętu w kierunku obecności *Listeria monocytogenes* np.:

Ad. 1) Punkt sprzedaży lodów z automatu

- sprawozdanie z badań nr HŻ-S/83/2021 z dnia 30.08.2021 r. dot. wyrobu gotowego pn. *Lody z automatu śmietankowe*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i liczba *Listeria monocytogenes* w 1g).

Ad. 2) Wytwórnia lodów

- sprawozdanie z badań nr HŻ-S/45/2020 z dnia 26.06.2020 r. dot. wyrobu gotowego pn. *Lody* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i liczba *Listeria monocytogenes* w 1g).

- sprawozdanie z badań nr HŻ-S/48/2021 z dnia 28.06.2021 r. dot. wyrobu gotowego pn. *Lody mleczne o smaku śmietankowym* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i liczba *Listeria monocytogenes* w 1g).

W ramach badań właścicielskich właściciel zakładu zgodnie z opracowanym harmonogramem zaplanował w miesiącu wrześniu 2021r. pobranie 5 próbek wymazów sanitarnych ze sprzętu i powierzchni produkcyjnych w kierunku *Listeria monocytogenes*.

Badań nie wykonano, gdyż zgodnie z wyjaśnieniami właściciela zakładu, laboratoria z uwagi na epidemię koronawirusa nie przyjmowały próbek do badań (protokół Nr HŻ/38/46/21 z dnia 11.06.2021 r.).

Ad. 3. Ciastkarnia

- sprawozdanie z badań nr HŻ-S/66/2020 z dnia 07.08.2020 r. dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto Delicja* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g).

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

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji tj.:

1) Punkt sprzedaży lodów z automatu

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/80/12/21 z dnia 13.08.2021r.

2) Wytwórnia lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/38/42/20 z dnia 08.07.2020r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/38/46/21 z dnia 11.06.2021r.

3) Ciastkarnia

- protokół kontroli tematycznej Nr HŻ/38/59/20 z dnia 11.08.2020 r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/38/77/20 z dnia 21.09.2020 r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/86/3/22 z dnia 08.02.2022 r.

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

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w Przedszkolu należącym do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego wynika, iż w dniu 07.04.2022r. przedstawiciel PPIS w Tomaszowie Mazowieckim przeprowadził kontrolę sanitarną w ww. placówce (protokół kontroli sanitarnej nr HŻ/44/20/22), w której prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy (głównie śniadania, posiłki obiadowe dwudaniowe, podwieczorki).

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

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności.

Próbki środków spożywczych do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w zakresie zanieczyszczeń w żywności pobierane były zgodnie z Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2020 r., 2021 r. i 2022 r.

Próbki środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie pobierane w nadzorowanych obiektach dostarczane są do laboratorium PSSE w Piotrkowie Trybunalskim specjalistycznym środkiem transportu.

Pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole żywności wyposażeni są w:

- termometry ze świadectwem wzorcowania, służące do dokonywania weryfikacji prawidłowości przechowywania artykułów łatwo ulegających zepsuciu i prowadzonych zapisów w ramach realizacji zasad GHP/GMP w nadzorowanych obiektach (obecnie na stanie znajduje się 6 termometrów),
- termo torby (obecnie na stanie znajduje się 5 termotoreb, w tym 1 z monitorowaną temperaturą),
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń (pipety probiercze, tuby probiercze, wycinaki stożkowe, próbniki komorowe, próbniki stożkowe, łyżki probiercze, szufelki wagowe, noże ze stali nierdzewnej, palniki gazowe, łopatki),
- tester do badania tłuszczu smaźalniczego.

W 2020 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 90 próbek żywności, z których żadna nie została zakwestionowana.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 34 próbki środków spożywczych ogólnego spożycia i żadna z nich nie została zdyskwalifikowana pod względem przebadanych parametrów.

Zakwestionowano 1 próbkę z uwagi na nieprawidłowe oznakowanie (chrupki kukurydziane o smaku owocowym – protokół pobrania próbek żywności nr 32/HŻ/2020/1/1/1-5 z dnia 18.08.2020 r., sprawozdanie z badań nr PSSE.SBŻ.503.127.2020 z dnia 31.08.2020 r.)

W 2021 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 153 próbki żywności, które nie zostały zakwestionowane pod względem przebadanych parametrów.

Zakwestionowano 5 z ww. próbek z uwagi na stwierdzoną obecność martwych owadów i ich fragmentów oraz zanieczyszczenia mineralne (Zioła i przyprawy/pietruszkę nać suszona - protokół pobrania próbek żywności nr 85/HŻ/2021/1/1/1-5 z dnia 12.10.2021 r., sprawozdanie z badań nr HŻ-N/247/2021 z dnia 18.10.2021 r.)

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 97 próbek środków spożywczych ogólnego spożycia. Pod względem przebadanych parametrów zdyskwalifikowano 2, w tym: 1 próbkę mąki żytniej - z uwagi na stwierdzenie zawartości alkaloidów sporyszu przekraczającej poziom podejmowania działań wynoszący 500 µg/kg, 1 próbkę porzeczek czarnych– ze względu na przekroczenie NDP pozostałości cypermetryny (mąka żytnia - protokół pobrania próbek żywności nr 35/HŻ/2021/1/1/1 z dnia 17.06.2021r., sprawozdanie z badań (PZH) nr 363/112/21/LHŻ/F z dnia 08.11.2021, porzeczki czarne - protokół pobrania próbek żywności nr 46/HŻ/2021/1/1/1 z dnia 27.07.2021 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.479.2021 z dnia 06.08.2021 r.).

W związku z powyższym PPIS w Tomaszowie Mazowieckim przesłał do WSSE w Łodzi powiadomienia informacyjne w ramach systemu RASFF dot. przedmiotowych produktów.

W okresie 01.01.2022 r. - 30.04.2022 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 15 próbek żywności, które nie zostały zakwestionowane.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 7 próbek środków spożywczych ogólnego spożycia, które również nie zostały zakwestionowane pod względem przebadanych parametrów.

Ze sprawdzonej dokumentacji (6 protokołów pobrania próbek żywności) wynika, iż:

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia pobrana została zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28.03.2007r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88 z dnia 29.03.2007, str.29 z późn. zm.),
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku pozostałości pestycydów - zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów (Dz. U. Nr 207, z dnia 9 listopada 2007r., poz. 1502),
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) pobrana została zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88/29 z 29.3.2007r. z późn. zm.),

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku oznaczania zawartości 3-MCPD pobrana została 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 29.3.2007r. z późn. zm.),
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zanieczyszczenia mikotoksynami – pobrana została zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 70 z 09.03.2006r. ze zmianami),
- próbki żywności do badań mikrobiologicznych – pobrane zostały zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. z późn. zm.).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

Ze sprawdzonych losowo 4 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 2020 r., 2021 r. i w okresie od 01.01.2022 r. do 30.04.2022 r. nie pobierano próbek przetworów mięsnych do badań w kierunku substancji dodatkowych.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad realizacją przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art. 18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu środki spożywcze stwierdzono, że nadzór nad realizacją przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art.18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, prowadzony jest prawidłowo.

W losowo sprawdzonych 8 protokołach kontroli sanitarnych zamieszczone były informacje dotyczące prowadzonej identyfikacji odpowiednio: dostawców surowców/produktów i odbiorców produktów.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego

PPIS w Tomaszowie Mazowieckim dokonał rejestracji **159** 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 **2020 r.** zaplanowano **15** kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym **4** zgodnie z Planem działania na 2020 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego).

W **2020 r.** przeprowadzono **12** urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym **3** kontrole wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Łodzi, **1** kontrolę - z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska w Łodzi oraz pobrano **2** próbki owoców miękkich (w tym: 1 próbkę malin, 1 próbkę borówek amerykańskich) oraz **1** próbkę pomidorów do badań w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych w ramach realizacji Planu działania na 2020r. Próbkę nie zostały zakwestionowane.

W harmonogramie kontroli na **2021 r.** zaplanowano **23** kontrole sanitarne gospodarstw rolnych (w tym **7** zgodnie z Planem działania na 2021 r.).

W **2021 r.** przeprowadzono **16** urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym **6** kontroli wspólnie z przedstawicielem WIORIN, **1** kontrolę - z przedstawicielem WIOŚ oraz pobrano **6** próbek (w tym: 2 próbki porzeczki czarnej, 2 próbki pomidorów oraz 2 próbki ogórków) do badań w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych w ramach realizacji Planu działania na 2021 r.

1 próbkę porzeczki czarnej zakwestionowano z uwagi na przekroczenie NDP pozostałości cypermetryny, w związku z czym przesłano do WSSE w Łodzi powiadomienie informacyjne w ramach systemu RASFF dot. zakwestionowanego produktu.

W 2021 r. w gospodarstwach rolnych pobrano do badań laboratoryjnych:

- **3** próbki owoców miękkich, w tym: 2 próbki porzeczek czarnych - w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych, 1 próbkę malin – w kierunku obecności RNA specyficznego dla WZW A i NoV. Zakwestionowano 1 próbkę porzeczki czarnej.
- **4** próbki warzyw, w tym: 2 próbki pomidorów i 2 próbki ogórków w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych. Próbkę nie były kwestionowane.

W okresie **od 01.01.2022r. do 30.04.2022r.** nie planowano kontroli sanitarnych w gospodarstwach rolnych.

W analizowanym okresie w ramach realizacji „Planu działania na 2022.r.” przeprowadzono **1** kontrolę z przedstawicielem WIOŚ. Pobrano 1 próbkę warzyw do badań w kierunku pozostałości pestycydów.

Kontrole sanitarne wykazały, iż w gospodarstwach rolnych opracowane zostały i wdrożone zasady dobrej praktyki higienicznej i rolniczej, harmonogram badań właścicielskich owoców miękkich, z uwzględnieniem częstotliwości i zakresu badań, osoby pracujące w kontakcie z żywnością posiadały orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby oraz przedstawiono oceny przydatności do spożycia wody, pochodzącej z indywidualnego ujęcia, która jest wykorzystywana w gospodarstwie do nawadniania upraw.

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz żywnością wzbogacaną

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Sekcji Nadzoru BŻŻiPK PSSE w Tomaszowie Mazowieckim na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Tomaszowie Mazowieckim znajduje się **1** wytwórnia suplementów diety, w której prowadzona jest produkcja i konfekcjonowanie suplementów diety na zlecenie firm zewnętrznych oraz transport ww. środków spożywczych.

Ponadto w rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Tomaszowie Mazowieckim zamieszczonych jest **46** obiektów, w których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety, żywność specjalnego przeznaczenia oraz żywność wzbogacana, w tym: **4** sklepy spożywcze, **39** aptek ogólnodostępnych, **1** punkt apteczny, **1** sklep zielarski oraz **1** hurtownia, w której oprócz leków i wyrobów medycznych prowadzona jest sprzedaż suplementów diety (aktualnie na stronie internetowej hurtowni brak jest ofert suplementów diety).

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Sekcji Nadzoru BŻŻiPK PSSE w Tomaszowie Mazowieckim w **2020 r.** oraz **2021 r.** nie przeprowadzono kontroli w zakresie oceny znakowania suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogacanych w obiektach obrotu z uwagi na obowiązujący na terytorium Polski stan epidemii oraz zaangażowanie pracowników Sekcji Nadzoru BŻŻiPK w działania związane ze zwalczaniem epidemii, w tym w: przeprowadzanie kontroli dotyczących przestrzegania obowiązujących nakazów, zakazów oraz obostrzeń, przygotowywanie decyzji administracyjnych dotyczących niestosowania się do nałożonych kwarantann, przeprowadzanie wywiadów, obsługę systemów EWP oraz SEPIS, współpracę, w ramach wirtualnych stacji, z innymi stacjami powiatowymi z terenu woj. łódzkiego.

W **2021 r.** w ramach nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz żywnością wzbogacaną przeprowadzono **1** postępowanie wyjaśniające w związku z interwencją konsumentką dot. wprowadzania do obrotu produktów spożywczych pod własną marką, bez zgłoszenia ich do rejestru produktów objętych powiadomieniem GIS o pierwszym wprowadzeniu do obrotu.

W związku ze stwierdzeniem przez przedstawiciela PPIS w Tomaszowie Mazowieckim prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS oraz stwierdzeniem nieprawidłowości w prezentacji i reklamie suplementu diety, PPIS w Tomaszowie Mazowieckim skierował do LPWIS wnioski o nałożenie na przedsiębiorcę kary pieniężnej.

Ponadto w okresie od **01.01.2022 r.** do **31.05.2022 r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogaczonymi przeprowadzono **7** kontroli w ww. obiektach, oceniając łącznie **8** suplementów diety oraz **1** produkt żywności wzbogacanej, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

Sprawdzono dokumentację wytwórni suplementów diety

Z dokumentacji wynika, iż w ww. zakładzie w **2020 r.** nie przeprowadzono kontroli sanitarnych.

W dniu 14.12.2021 r. przedstawiciel PPIS w Tomaszowie Mazowieckim przeprowadził w omawianym zakładzie kontrolę sanitarną kompleksową (protokół Nr HŻ/35/50/21), podczas której ustalił, że w obiekcie odbywa się produkcja i konfekcjonowanie suplementów diety na zlecenie innych firm oraz, że zakład nie prowadzi produkcji suplementów diety pod własną marką, bowiem zrezygnował z wprowadzania do obrotu wszystkich produktów własnych, które zostały zgłoszone GIS, o czym firma powiadomiła GIS.

Podczas kontroli w zakładzie odbywała się produkcja 1 suplementu diety. Kontrolą objęto dokumentację 2 suplementów diety. Ustalono, że ww. produkty zostały zgłoszone GIS w powiadomieniach o wprowadzeniu po raz pierwszy do obrotu suplementów diet, kolejno w 2016 r. i 2014 r.

W trakcie kontroli m.in.:

- zweryfikowano dokumentację dla suplementu diety nr 1, tj. m.in.: specyfikację produktu, raport wytwarzania i raport pakowania, certyfikaty analizy składników,
- dokonano oceny znakowania przedmiotowego produktu, stwierdzając zbyt drobny druk przy jednym z ostrzeżeń: „Preparat należy przechowywać w sposób niedostępny dla małych dzieci, w temperaturze pokojowej, w suchym i zaciemnionym miejscu” oraz błąd literowy w nazwie składnika- ostropestu plamistego, tj. podano Sylibum marianum, a powinno być Silybum marianum,
- dokonano oceny prezentacji i reklamy ww. produktu na stronie internetowej producenta, stwierdzając ww. błąd literowy w nazwie składnika- ostropestu plamistego.

Z uwagi na powyższe PPIS w Tomaszowie Mazowieckim skierował pismo z dnia 15.04.2022 r. znak: HŻ.4727.4.2021 do właściwego terenowo PPIS nadzorującego producenta ww. produktu,

- zweryfikowano dokumentację dla suplementu diety nr 2, tj. m.in.: specyfikację produktu, raport wytwarzania i raport pakowania, raport analizy, certyfikat analizy, certyfikat jakości dla składników,
- dokonano oceny znakowania oraz prezentacji i reklamy omawianego produktu na stronie internetowej producenta, nie stwierdzając nieprawidłowości,
- przeanalizowano dodatki do żywności stosowane w zakładzie pod kątem zgodności z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16.12.2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z dnia 31.12.2008 r., str. 16, z późn. zm.) – nie stwierdzając nieprawidłowości,
- zweryfikowano dokumenty potwierdzające dostawy do zakładu.

W związku ze stwierdzonymi podczas kontroli zakładu nieprawidłowościami dotyczącymi stanu technicznego obiektu, PPIS w Tomaszowie Mazowieckim w dniu 18.03.2022 r. wydał decyzję administracyjną znak: HŻ.4718.2.2021 nakazującą poprawę stanu technicznego obiektu z terminem wykonania obowiązków do dnia 30.06.2022 r.

Podczas ww. kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako niskie, ponadto wykorzystano m.in.:

- Listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełnienia kryteriów mikrobiologicznych.
- Listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności w zakresie zanieczyszczeń.
- Listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.
- Listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących dodatki do żywności.

Zgodnie z harmonogramem kontroli na **2022r.**, kontrolę sanitarną kompleksową w ww. wytwórni zaplanowano na listopad.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Zgodnie z uzyskaną informacją nadzór nad suplementami diety i żywnością specjalnego przeznaczenia polega także na przeprowadzaniu kontroli w związku z powiadomieniami w ramach systemu RASFF dot. produktów stwarzających zagrożenie dla zdrowia ludzi.

W **2020 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **8** próbek suplementów diety oraz **17** próbek żywności specjalnego przeznaczenia, których nie kwestionowano.

W **2021 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **17** próbek suplementów diety oraz **15** próbek żywności specjalnego przeznaczenia, z czego zakwestionowano **1** próbkę żywności specjalnego przeznaczenia medycznego z uwagi na przypisywanie produktowi właściwości leczniczych. Informację w przedmiotowej sprawie przekazano właściwemu terenowo PPIS nadzorującemu dystrybutora.

Natomiast w okresie **01.01.2022r. – 31.05.2022r.** nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek ww. środków spożywczych.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 59/HŻ/20 z dnia 17.11.2020r. dot. próbki suplementu diety, pobranej do badań w kierunku oznakowania i zawartości kofeiny, sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.762.2020 i Nr WSSE.DLHŻ.9051.762.1.2020 z dnia 08.12.2020 r. oraz ocenę jakości środka spożywczego 79/HŻ/20 z dnia 26.07.2021 r.,

- protokół pobrania próbek żywności Nr 67/HŻ/20 z dnia 24.11.2020r. dot. próbki środka spożywczego dla dzieci, pobranej do oceny oznakowania oraz ocenę znakowania środka spożywczego 80/HŻ/20 z dnia 27.07.2021 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 48/HŻ/21 z dnia 02.08.2021r. dot. próbki suplementu diety, pobranej do badań w kierunku oznakowania i zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.514.2021 i Nr WSSE.DLHŻ.9051.514.1.2021 z dnia 11.08.2021 r. oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 94/HŻ/2021 z dnia 13.04.2022 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 79/HŻ/21 z dnia 06.10.2021r. dot. m.in. próbki suplementu diety, pobranej do badań w kierunku identyfikacji niedeklarowanych aktywnych farmakologicznie substancji oraz substancji zabronionych z listy Światowej Agencji Antydopingowej, protokół badań NIL: NI-0601-21, NI-0608÷0615-21, NI-0623÷0624-21, NI-0627÷0641-21, NI-0645÷0671-21, NI-0679-21, NI-0683-21 z dnia 30.11.2021 r. oraz ocenę jakości środka spożywczego 102/HŻ/21 z dnia 21.04.2022 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 26/HŻ/2021 z dnia 08.06.2021r. dot. próbki suplementu diety, pobranej do badań w kierunku oznakowania i zawartości witaminy D, sprawozdanie z badań Nr LZ/1279/N/2021 z dnia 06.08.2021 r. oraz ocenę jakości środka spożywczego 35/HŻ/21 z dnia 10.08.2021 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 45/HŻ/2021 z dnia 23.07.2021r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia medycznego, pobranej do oceny oznakowania oraz ocenę znakowania środka spożywczego Nr 44/HŻ/21 z dnia 02.03.2022 r.

Stwierdzono uchybienia:

- sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.762.2020 i Nr WSSE.DLHŻ.9051.762.1.2020 z dnia 08.12.2020 r. dot. próbki suplementu diety, pobranej do badań w ramach urzędowej kontroli w kierunku m.in. zawartości kofeiny, PPIS w Tomaszowie Mazowieckim otrzymał w dniu 14.12.2020 r., natomiast ocena jakości środka spożywczego 79/HŻ/20 dla ww. próbki została wydana dopiero w dniu 26.07.2021 r.,
- sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.514.2021 i Nr WSSE.DLHŻ.9051.514.1.2021 z dnia 11.08.2021 r. dot. próbki suplementu diety, pobranej do badań w ramach urzędowej kontroli w kierunku m.in. zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, PPIS w Tomaszowie Mazowieckim otrzymał w dniu 16.08.2021 r., natomiast ocena jakości środka spożywczego Nr 94/HŻ/2021 dla ww. próbki została wydana dopiero w dniu 13.04.2022 r.,
- protokół badań NIL: NI-0601-21, NI-0608÷0615-21, NI-0623÷0624-21, NI-0627÷0641-21, NI-0645÷0671-21, NI-0679-21, NI-0683-21 z dnia 30.11.2021 r. dot. próbki suplementu diety, pobranej do badań w kierunku identyfikacji niedeklarowanych aktywnych farmakologicznie substancji oraz substancji zabronionych z listy Światowej Agencji Antydopingowej, PPIS w Tomaszowie Mazowieckim otrzymał w dniu 20.01.2022 r., natomiast ocena jakości środka spożywczego 102/HŻ/21 dla ww. próbki została wydana dopiero w dniu 21.04.2022 r.

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Sekcji Nadzoru BŻŻiPK PSSE w Tomaszowie Mazowieckim w 2020r., 2021r. oraz w okresie 01.01.2022r. – 31.05.2022r. prowadzono również nadzór nad przestrzeganiem wymagań w odniesieniu do sprzedaży internetowej suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia pod kątem zgodności z obowiązującym prawem żywnościowym w szczególności pod kątem obecności w ofertach sprzedaży produktów niedopuszczonych do obrotu na terytorium Polski, niebezpiecznych dla zdrowia oraz środków zabronionych, a także wprowadzania do obrotu środków spożywczych bez uprzedniego powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego, sporządzając adnotacje, do których załączano wydruki ze stron internetowych lub gromadzono je w postaci skanów lub w formacie pdf w odrębnych, odpowiednio oznakowanych plikach.

Weryfikując aukcje na stronie internetowej Allegro, brano pod uwagę przede wszystkim produkty, których dystrybutorzy zlokalizowani byli na terenie powiatu tomaszowskiego.

W **2020 r.** w powyższym zakresie dokonano w **2** przypadkach przeglądu stron internetowych, w ramach postępowań dotyczących systemu RASFF/AAC w odniesieniu do **2** suplementów diety, nie stwierdzając ich w ofertach sprzedaży (adnotacje z dnia: 09.07.2020 r. oraz 28.08.2020 r.).

Ponadto w **2021 r.** w ramach postępowań dotyczących systemu RASFF/AAC dokonano przeglądu stron internetowych również w **2** przypadkach w odniesieniu do **2** suplementów diety, nie stwierdzając ich w ofertach sprzedaży (adnotacje z 19.01.202 r. oraz 21.01.2021 r.).

W **2020 r.** w ramach nadzoru nad przestrzeganiem wymagań w odniesieniu do sprzedaży internetowej ww. produktów dokonano oceny prezentacji i reklamy **4** suplementów diety. Z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości w odniesieniu do **3** produktów, tj. m.in.:

- przypisywanie środkom spożywczym właściwości, których one nie posiadają,
- odwoływanie się do właściwości leczniczych oraz badań klinicznych,
- odwoływanie się do publikacji, w których wskazywano na właściwości terapeutyczne,
- zastosowanie niewłaściwej formy chemicznej witaminy i składnika mineralnego,
- zastosowanie niewłaściwej jednostki dla biotyny,
- zawartość biotyny w ilości 3 mg w porcji przeznaczonej do spożycia w ciągu dnia, tj. w ilości przekraczającej poziom uznany za bezpieczny,
- brak wskazania z jakich części roślin pochodziły zastosowane w składzie suplementu diety ekstrakty,
- brak zamieszczenia oświadczeń zdrowotnych znajdujących się w wykazach zawartych w art. 13 lub 14 rozporządzenia (WE) Nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności w przypadku zastosowania oświadczenia nieswoistego,

przekazano informacje do właściwych terenowo PPIS nadzorujących podmioty odpowiedzialne.

W **2021 r.** w powyższym zakresie dokonano oceny prezentacji i reklamy również **4** suplementów diety. Z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości w odniesieniu do **3** produktów, tj. m.in.:

- odwoływanie się do właściwości leczniczych,
- zastosowanie niewłaściwych jednostek dla kobalaminy, biotyny, witamin A, D i K,
- brak wykazu wszystkich składników obecnych w produkcie,
- zastosowanie nieuprawnionych oświadczeń zdrowotnych,

przekazano informacje do właściwych terenowo PPIS nadzorujących podmioty odpowiedzialne.

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Sekcji Nadzoru BŻŻiPK PSSE w Tomaszowie Mazowieckim w okresie **01.01.2022 r. – 31.05.2022 r.** przeprowadzono ocenę prezentacji i reklamy w odniesieniu do **2** stron internetowych, na których prezentowane są **2** suplementy diety – sprawy w toku.

Z dokonanych czynności monitorowania stron internetowych, o których mowa wyżej, sporządzano adnotacje oraz załączano wydruki ze stron internetowych (np. adnotacje z dnia: 31.01.2020 r., 25.03.2020 r., 29.12.2021 r., 2 adnotacje z 30.12.2021 r.).

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w prezentacji i reklamie ww. produktów informacje o powyższym kierowano do właściwych terenowo PPIS, nadzorujących producenta/dystrybutora (np. pisma PPIS w Tomaszowie Mazowieckim z dnia 20.02.2020 r. znak: HŻ.4727.2.2020 r., z dnia 30.03.2020 r. znak: HŻ.4712.5.2020 r.).

Prawidłowość znakowania suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogacanych sprawdzano podczas kontroli przeprowadzanych w 2022 r. w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty.

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

Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Tomaszowie Mazowieckim znajdują się 2 zakłady produkcyjne stosujące składniki potencjalnie zmodyfikowane genetycznie. W związku z powyższym w zakładach produkcji żywności pobrano próbki do badań w kierunku GMO, zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.*

W **2020 r.** pobrano **1** próbkę żywności (Chrupki kukurydziane) do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

W **2021 r.** pobrano **1** próbkę żywności (Chrupki o smaku pomidora z serem) do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

Próbki nie zostały zakwestionowane.

W okresie **od 01.01.2022 r. do 30.04.2022 r.** nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

Sprawdzono protokół pobrania próbki żywności Nr 4/HŻ/2021 z dnia 16.03.2021 r. dot. produktu pn.: Chrupki kukurydziane o smaku pomidora z serem do badań w kierunku GMO, z którego wynika, iż ww. próbka pobrana została 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 **3** 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 8 protokołów kontroli).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

W 2020 r. do Sekcji Nadzoru BŻŻ i PK PSSE w Tomaszowie Mazowieckim wpłynęło 65 interwencji, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych, w tym potraw w restauracji oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- prowadzenia działalności bez uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu lub w zakresie niezgodnym z ww. decyzją,
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładów produkcji i obrotu żywnością,
- niewłaściwej higieny personelu i braku zapewnienia higieny sprzedaży,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu środków spożywczych,
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych, w tym łatwopsujących (nieprzestrzeganie segregacji w ladzie chłodniczej, brak zabezpieczenia żywności przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi),
- obecności zanieczyszczeń biologicznych w środkach spożywczych (pająk w bułce, szkodniki w cukierkach),
- obecności zwierząt domowych na terenie sklepu,
- niewłaściwego transportu środków spożywczych (brudne pojemniki transportowe),
- sposobu żywienia w stołówce szkolnej (niewłaściwe warunki podczas przygotowania oraz podawania posiłków, nieprawidłowe racje pokarmowe serwowanych posiłków),
- nieprzestrzegania aktualnych przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

W 2021 r. wpłynęły 42 interwencje, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych, w tym wyrobów cukierniczych, lodów z automatu oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładów produkcji i obrotu żywnością, braku odpowiedniej wentylacji,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu środków spożywczych, w tym lodów, potraw z zakładu małej gastronomii,
- niewłaściwej higieny personelu i braku zapewnienia higieny sprzedaży,
- obecności zanieczyszczeń biologicznych w środkach spożywczych (robaki w kanapce),
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych,

- stosowania niewłaściwych praktyk w zakładach produkcji i obrotu żywnością (np. przechowywanie i stosowanie przeterminowanych środków spożywczych do produkcji lodów, usuwanie z etykiet środków spożywczych dat minimalnej trwałości),
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych przy produkcji lub w obrocie środkami spożywczymi,
- prowadzenia działalności bez uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu lub w zakresie niezgodnym z ww. decyzją,
- niewłaściwych warunków transportu środków spożywczych podczas dostawy do klienta,
- nieprzestrzegania aktualnych przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

W okresie **01.01. 2022 r. – 30.04.2022 r.** zarejestrowano **19** interwencji dot. 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 zakładów obrotu żywnością,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych przy produkcji lub w obrocie środkami spożywczymi,
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w środkach spożywczych (ciało obce w chrupkach),
- prowadzenia działalności bez uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu lub w zakresie niezgodnym z ww. decyzją,
- obecności zwierząt domowych na terenie sklepu,
- niewłaściwego transportu środków spożywczych (brudne pojemniki transportowe),
- nieprzestrzegania aktualnych przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

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

- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego w pomieszczeniach kiosku spożywczo-przemysłowego,
- obecności zanieczyszczeń biologicznych (robaków) w kanapkach przygotowanych w zakładzie małej gastronomii,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu potraw w restauracji,
- wprowadzania do obrotu mięsa drobiowego (skrzydło z kurczaka) niewłaściwej jakości zdrowotnej w markecie spożywczym,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych (karczochy w słoiczkach) po upływie daty minimalnej trwałości w dyskoncie spożywczym.

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ocena działań podejmowanych w ramach funkcjonowania systemu RASFF

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

W Sekcji Nadzoru BŻŻ i PK dostępny jest „Przewodnik nt. kwalifikowania zagrożeń w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością do zgłoszenia w ramach sieci RASFF z podziałem na rodzaj powiadomienia dla organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej szczebla powiatowego i wojewódzkiego” opracowany przez Zakład Bezpieczeństwa Żywności Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny”.

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

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

W 2020 r.

- Serek - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie obecności *Listeria monocytogenes* w 1 z 5 pobranych próbek produktu - powiadomienie alarmowe nr 2020.10 z dnia 05.06.2020r. przekazane przez Mazowieckiego PWIS
- Sezam - zakwestionowany ze względu na stwierdzenie obecności *Salmonella Amsterdam* i *Salmonella Livingstone* w 1 z 5 próbek produktu - powiadomienie alarmowe nr 2020.02 z dnia 17.06.2020r. przekazane przez Warmińsko-Mazurskiego PWIS
- skóry z szyi tuszek drobiowych - zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie obecności *Salmonella spp.* w 3 z 5 próbek produktu - powiadomienie informacyjne nr 1016/2/2020 z dnia 16.07.2020 r. przekazane przez Głównego Lekarza Weterynarii

W 2021 r.

- Danie liofilizowane. Jajecznica meksykańska - zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie obecności *glutenu* w ilości > 80 ppm w produkcie - powiadomienie informacyjne nr 2021.06 z dnia 01.06.2021 r., przekazane przez Świętokrzyskiego PWIS
- Woda źródłana, niegazowana - zakwestionowana ze względu na stwierdzenie *Clostridium* redukujących siarczyny (łącznie z przetrwalnikami) w ilości 1 jtk/50 ml wody w 1 z 5 próbek - powiadomienie alarmowe nr 2021.11 z dnia 05.07.2021 r. przekazane przez Dolnośląskiego PWIS we Wrocławiu
- Makaron razowy świderki z mąki z pszenicy durum - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości deoksyniwalenolu ($1820 \pm 400 \mu\text{g/kg}$) - powiadomienie alarmowe nr 2021.07 z dnia 19.07.2021 r. przekazane przez Lubuskiego PWIS w Gorzowie Wlkp.

W 2022 r.

- Suplement diety- zakwestionowany ze względu na stwierdzenie zawartości składnika niedozwolonego do stosowania w suplementach diety, tj. 5- hydroksytryptofanu, pozyskanego z nasion rośliny *Griffonia simplicifolia* - powiadomienie informacyjne nr 6.2022 z dnia 06.04.2022r. przekazane przez Małopolskiego PWIS
- Łyżka szumówka - zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia dopuszczalnego poziomu migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych z wyrobu wykonanego z tworzywa sztucznego - powiadomienie alarmowe nr 2022.8 z dnia 07.03.2022 r. przekazane przez Mazowieckiego PWIS.

W miejscach dystrybucji 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 w sposób uporządkowany, umożliwiający prześledzenie toku postępowania.

Podejmowane działania były zgodne z obowiązującą procedurą funkcjonowania systemu RASFF.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

W 2020 r., 2021 r. i 2022 r. współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była w oparciu o Porozumienie Ramowe z dnia 15.01.2008r. zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Tomaszowie Mazowieckim i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Tomaszowie Mazowieckim o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej.

W 2020 r. przeprowadzono wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną 1 kontrolę w obiekcie prowadzącym sprzedaż mięsa i jego przetworów na targowisku miejskim. Podczas kontroli nie stwierdzono obecności przetworów mięsnych i/lub mięsa o nieudokumentowanym pochodzeniu i nieoznakowanego.

PPIS w Tomaszowie Mazowieckim przesłał pismo PPIS we Wrocławiu znak: BŻ-P-DE-080-18/20 z dnia 15.04.2020r. wraz ze sprawozdaniem z badań z dnia 14.04.2020r. próbki pn. Filet z kurczaka, w której wykryto obecność *Escherichia coli* (szczyepy odporne na cefalosporyny) w 25g do PLW w Tomaszowie Mazowieckim nadzorującego producenta ww. produktu .

W 2020 r. współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną w związku z powiadomieniami w systemie RASFF:

1. W związku z przesłaną dokumentacją przez ŁPWIS dotyczącą powiadomienia informacyjnego nr 2020.2 z dnia 19.02.2020r. przekazanego przez Głównego Lekarza Weterynarii dot. stwierdzenia obecności *Salmonella Typhimurium* w 1 z 5 próbek skór z tusz szjy indyckich schłodzonych, PPIS w Tomaszowie Mazowieckim, przekazał powyższe informacje do załatwienia zgodnie z kompetencjami PLW w Tomaszowie Maz., gdyż na liście dystrybucji zamieszczone były obiekty znajdujące się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.
2. PPIS w Tomaszowie Mazowieckim przesłał powiadomienie informacyjne nr 2020.3581 zgłoszone przez punkt kontaktowy RASFF Bułgarii dot. wykrycia obecności *Salmonella Bargny* w próbce mięsa z indyka mrożonego, do załatwienia zgodnie z kompetencjami PLW w Tomaszowie Maz., gdyż na liście dystrybucji zamieszczone były obiekty znajdujące się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

3. W związku z pismem PLW w Tomaszowie Mazowieckim znak: PIWhig 1016.4631.209.2020 z dnia 02.11.2020r. w sprawie powiadomienia informacyjnego dotyczącego stwierdzenia pałeczek *Salmonella Enteritidis* w 5 próbkach filetów z piersi kurczaka, przedstawiciele PPIS w Tomaszowie Mazowieckim przeprowadzili kontrolę u odbiorcy zakwestionowanego produktu.

Zgodnie z Porozumieniem Ramowym z dnia 15.01.2008 r. zawartym pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Tomaszowie Mazowieckim i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Tomaszowie Mazowieckim o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej przekazywane są aktualne listy obiektów nadzorowanych przez PIS i IW dwa razy w roku, w miesiącu lutym i sierpniu. PPIS w Tomaszowie Mazowieckim otrzymał od PLW w Tomaszowie Mazowieckim zaktualizowaną listę podmiotów zajmujących się pośrednictwem w sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego będących pod nadzorem IW.

Pod wspólnym nadzorem PIS i IW znajdują się:

- 1 firma produkująca/ przechowująca środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego,
- 6 zakładów produkujących/przechowujących środki spożywcze, które jednocześnie produkują/ wprowadzają na rynek pasze lub materiały paszowe dla zwierząt.

W **2021 r.** nie przeprowadzono wspólnych kontroli akcyjnych dot. wzmożenia nadzoru nad sprzedażą mięsa oraz odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego związanych z ASF oraz interwencjami.

W 2021 r. współpracowano z Inspekcją Weterynaryjną w Tomaszowie Mazowieckim w związku z powiadomieniami w systemie RASFF:

1. PPIS w Tomaszowie Mazowieckim przesłał powiadomienie alarmowe nr 2815/3/2021 przekazane przez GLW w sprawie wykrycia obecności *Salmonella* w 2 z 5 próbek, w tym w 1 *Salmonella Typhimurium* oraz w 1 *Salmonella Indiana*, pobranych w ramach urzędowych badań ze skór szyj tusz indyjskich schłodzonych, do załatwienia zgodnie z kompetencjami PLW w Tomaszowie Maz., gdyż na liście dystrybucji zamieszczony był obiekt znajdujący się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.
2. PPIS w Tomaszowie Mazowieckim przesłał pismo Powiatowego Lekarza Weterynarii w Otwocku z dnia 20.07.2021 r., znak: PIWet.Ot.BŻ-PU.535.93.2021.AU w sprawie powiadomienia alarmowego nr 1417/52/2021 z dnia 16.07.2021 r. dot. dostawy mięsa drobiowego z partii, w której stwierdzono obecność *Salmonella Enteritidis*, do załatwienia zgodnie z kompetencjami PLW w Tomaszowie Maz., gdyż na liście dystrybucji zamieszczone były obiekty znajdujące się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.
3. PPIS w Tomaszowie Mazowieckim przesłał uzupełniające powiadomienie alarmowe nr 2021.1755-fup7 zgłoszone przez pojedynczy punkt kontaktowy RASFF Austrii dotyczące wykrycia tlenu etylenu w produkcie pochodzącym z Francji, do załatwienia zgodnie z kompetencjami PLW w Tomaszowie Maz., gdyż na liście dystrybucji zamieszczone były obiekty znajdujące się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.
4. PPIS w Tomaszowie Mazowieckim przesłał e-mail od PLW w Warszawie w sprawie powiadomienia alarmowego nr 0663/20/2021 PLW w Lublinie dotyczącego stwierdzenia obecności *Salmonella Infantis* w 5 z 5 próbek tuszek drobiowych, do załatwienia zgodnie z kompetencjami PLW w Tomaszowie Maz., gdyż na liście dystrybucji zamieszczone były obiekty znajdujące się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

5. PPIS w Tomaszowie Mazowieckim przesłał informację PLW w Warszawie dotyczącą stwierdzenia obecności *Salmonella Enteritidis* w próbkach elementów drobiowych, do załatwienia zgodnie z kompetencjami PLW w Tomaszowie Maz., gdyż na liście dystrybucji zamieszczony był obiekt znajdujący się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

Ponadto PPIS w Tomaszowie Maz. otrzymał **45** powiadomień alarmowych i informacyjnych od PLW w Otwocku dotyczących stwierdzenia obecności *Salmonella Enteritidis* w mięsie drobiowym, dostarczonym do nadzorowanego Centrum Dystrybucyjnego.

PLW w Tomaszowie Maz. przesłano również do załatwienia zgodnie z kompetencjami interwencję konsumenta dotyczącą nieprzestrzegania wymagań sanitarnych w zakładzie, który znajduje się pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

W okresie **od 01.01.2022 r. do 30.04.2022 r.** przeprowadzono wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną **1** kontrolę w obiekcie prowadzącym sprzedaż mięsa i jego przetworów na targowisku miejskim. Podczas kontroli nie stwierdzono obecności przetworów mięsnych i/lub mięsa o nieudokumentowanym pochodzeniu i nieoznakowanego.

Inspekcji Weterynaryjnej przesłano również interwencję konsumenta dot. braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych u personelu zatrudnionego przy produkcji żywności w części obiektu nadzorowanej przez organ Inspekcji Weterynaryjnej.

Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Sprawdzono dokumentację dot. nadzoru nad **2 wytwórniami materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.**

1) Z dokumentacji wynika, iż w 2020 r. i 2021 r. nie planowano kontroli w zakładzie. Z przedstawionego harmonogramu nadzoru nad obiektami na 2022 r. wynika, że w omawianym zakładzie zaplanowano kontrolę w miesiącu lutym 2022 r. Zaplanowanej kontroli sanitarnej nie przeprowadzono w ww. terminie z uwagi na panującą sytuację epidemiczną w kraju oraz przydzielenie pracowników Sekcji Nadzoru BŻŻ i PK do prac związanych z pandemią (adnotacja z dnia 28.02.2022 r.).

Natomiast w dniu 25.03.2022 r. w zakładzie została przeprowadzona kontrola sanitarna kompleksowa (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/35/11/22), podczas której wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W trakcie kontroli ustalono, iż w zakładzie produkowana jest tektura falista oraz opakowania z tektury falistej (z nadrukiem i bez nadruku) przeznaczone do pośredniego pakowania środków spożywczych. Według zaleceń producenta, należy uniemożliwić bezpośredni kontakt produktów spożywczych z opakowaniem z tektury falistej poprzez zastosowanie materiałów barierowych przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Natomiast w przypadku produktów spożywczych pakowanych na gorąco (np. pizza, zapiekanki) należy dołączyć dodatkową informację „opakowanie spełnia funkcję transportową i nie nadaje się do przechowywania żywności w czasie dłuższym niż 1 godzina”.

Podczas ww. kontroli dokonano oceny warunków produkcji wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ustosunkowano się do prawidłowości oznakowania tych wyrobów, odniesiono się również do obowiązku wdrożenia przez przedsiębiorcę systemu umożliwiającego śledzenie drogi wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością oraz opracowanej i wdrożonej dokumentacji w zakresie GMP, a także do obowiązku przedstawienia przez zakład dokumentów towarzyszących gotowemu wyrobowi (opakowaniom kartonowym) pod kątem spełnienia wymagań określonych w obowiązujących aktach prawnych.

W trakcie ww. kontroli dokonano oceny omawianej dokumentacji – wystawionej przez producenta deklaracji zgodności dla arkuszy tektury falistej 3 i 5 warstwowej, jedno lub dwustronnie szarych/białych i opakowań wykonanych z ww. tektur, bez nadruku lub zadrukowanych oraz zwrócono uwagę na dokumentację towarzyszącą farbom drukarskim.

Gotowe wyroby (arkusze i opakowania z tektury falistej) wyprodukowane przez omawianą wytwórnię posiadają Świadectwo Jakości Zdrowotnej z dnia 24.06.2020 r. wystawione przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny.

W zakładzie został wdrożony System Zarządzania wg PN-EN ISO 9001:2015, PN-EN ISO 14001:2015.

Podczas kontroli sanitarnej w ww. zakładzie wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, dla których nie ustanowiono przepisów szczegółowych.

2) Z dokumentacji wynika, iż w 2020 r. i 2021 r. nie przeprowadzono kontroli w w/w zakładzie. Z przedstawionych harmonogramów nadzoru nad obiektami na 2020 r., 2021 r. i 2022 r. wynika, że w omawianym zakładzie zaplanowano kontrole w miesiącu sierpniu 2020 r., wrześniu 2021 r. oraz kwietniu 2022 r. Kontroli sanitarnych zaplanowanych na rok 2020 i 2021 nie przeprowadzono z uwagi na panującą sytuację epidemiczną w kraju oraz przydzielenie pracowników Sekcji Nadzoru BŻŻ i PK do prac związanych z pandemią (adnotacje z dnia 30.12.2020 r. i z dnia 30.12.2021 r.).

Natomiast w dniu 05.04.2022 r. w zakładzie została przeprowadzona kontrola sanitarna kompleksowa (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/86/10/22), podczas której wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W trakcie kontroli ustalono, iż w zakładzie produkowane są opakowania kartonowe do pizzy z tektury falistej z nadrukiem, przeznaczone do pośredniego pakowania środków spożywczych. Nadruk umieszczony jest na zewnętrznej części opakowania, zadrukowana powierzchnia kartonu nie ma kontaktu z żywnością.

Według zaleceń producenta, ww. wyrób można stosować do przechowywania żywności używając podkładki z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością (z folii aluminiowej, papieru pergaminowego itp.), natomiast do produktów tłustych, mokrych, gorących należy zastosować materiał barierowy, przeznaczony do bezpośredniego kontaktu z żywnością zabezpieczający przed pogorszeniem cech organoleptycznych (przechowywać w czasie nie dłuższym niż 1 godzina).

Podczas ww. kontroli dokonano oceny warunków produkcji wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ustosunkowano się do prawidłowości oznakowania tych wyrobów, odniesiono się również do obowiązku wdrożenia przez przedsiębiorcę systemu umożliwiającego śledzenie drogi wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością oraz opracowanej i wdrożonej dokumentacji w zakresie GMP, a także do obowiązku przedstawienia przez zakład dokumentów towarzyszących gotowemu wyrobowi (opakowaniom kartonowym) pod kątem spełnienia wymagań określonych w obowiązujących aktach prawnych.

W trakcie ww. kontroli dokonano oceny omawianej dokumentacji – wystawionych przez producenta deklaracji zgodności dla opakowań kartonowych do pizzy z nadrukiem fleksograficznym.

Ww. deklaracje zgodności dla produkowanych wyrobów gotowych opracowano w oparciu o deklarację zgodności /oświadczenie zgodności dostawców surowca - tektury falistej oraz wyniki badań laboratoryjnych ww. opakowań.

W trakcie kontroli zwrócono ponadto uwagę na dokumentację towarzyszącą surowcom używanym do produkcji, w tym farbom drukarskim. Polecono, aby przedstawiciel kontrolowanego zakładu przedłożył w siedzibie PSSE w Tomaszowie Mazowieckim część dokumentacji dotyczącej stosowanych w zakładzie surowców (klej, farby oraz kartony), której nie przedstawiono w dniu kontroli.

Podczas kontroli sanitarnej w ww. zakładzie wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, dla których nie ustanowiono przepisów szczegółowych.

W dniach 12.04.2022 r., 15.04.2022 r., 19.04.2022 r. i 21.04.2022 r. przedstawiciel omawianego zakładu przedstawił wymaganą dokumentację, co potwierdzono stosownymi adnotacjami.

W **2020 r.** pobrano **1** próbkę (kubek antypoślizgowy z tworzywa sztucznego dla dzieci) do badań laboratoryjnych w kierunku migracji specyficznej bisfenolu A, która nie została zakwestionowana.

W **2021 r.** do badań laboratoryjnych pobrano:

- **1** próbkę (pojemnik z tworzywa sztucznego na żywność) - w kierunku migracji specyficznej do substancji modelowej Tenax oraz oznakowania
 - **1** próbkę (łyżka do serwowania) - w kierunku migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) oraz oznakowania
 - **1** próbkę (kubek ceramiczny) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu oraz oznakowania.
- Ww. próbek nie kwestionowano.

W okresie **01.01.2022 r. – 30.04.2022 r.** do badań laboratoryjnych pobrano:

- **1** próbkę (melaminowa miseczka antypoślizgowa dla dzieci) - w kierunku migracji specyficznej formaldehydu oraz oznakowania
- **1** próbkę (kubek z tworzywa sztucznego) - w kierunku migracji globalnej oraz oznakowania ww. próbek nie kwestionowano.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 73/HŻ/2020 z dnia 14.12.2020 r. dot. próbki kubka antypoślizgowego z tworzywa sztucznego dla dzieci pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji specyficznej bisfenolu A oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 71/HŻ/20 z dnia 08.06.2021 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 63/HŻ/2021 z dnia 31.08.2021 r. dot. próbki kubka ceramicznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 101/HŻ/21 z dnia 20.04.2022 r.,

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 94/HŻ/2021 z dnia 09.11.2021 r. dot. próbki łyżki do serwowania pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 109/HŻ/21 z dnia 25.04.2022 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 14/HŻ/2021 z dnia 12.05.2021 r. dot. próbki pojemnika z tworzywa sztucznego na żywność pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji specyficznej do substancji modelowej Tenax oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 70/HŻ/21 z dnia 23.03.2022 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 5/HŻ/2022 z dnia 14.04.2022 r. dot. próbki melaminowej miseczki antypoślizgowej dla dzieci pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji specyficznej formaldehydu i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 9/HŻ/22 z dnia 16.05.2022 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 6/HŻ/2022 z dnia 14.04.2022 r. dot. próbki kubka z tworzywa sztucznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji globalnej i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 8/HŻ/22 z dnia 16.05.2022 r.

Stwierdzono następujące uchybienie:

- Sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.911.2020 z dnia 21.12.2020 r. dot. próbki kubka antypoślizgowego z tworzywa sztucznego dla dzieci, pobranej w ramach urzędowej kontroli do badań w kierunku migracji specyficznej bisfenolu A, PPIS w Tomaszowie Mazowieckim otrzymał w dniu 29.12.2020 r., natomiast ocena jakości wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 71/HŻ/20 dla tej próbki została wydana dopiero w dniu 08.06.2021 r.,
- Sprawozdanie Nr HŻ-N/194/2021 z dnia 08.09.2021 r. dot. próbki kubka ceramicznego pobranej w ramach urzędowej kontroli i monitoringu do badań w kierunku migracji kadmu i ołowiu, PPIS w Tomaszowie Mazowieckim otrzymał w dniu 10.09.2021 r., natomiast ocena jakości wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 101/HŻ/21 dla tej próbki została wydana dopiero w dniu 20.04.2022 r.,
- Sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.973.2021 z dnia 24.11.2021 r. dot. próbki łyżki do serwowania, pobranej w ramach urzędowej kontroli do badań w kierunku m.in. migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs), PPIS w Tomaszowie Mazowieckim otrzymał w dniu 26.11.2021 r., natomiast ocena jakości wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 109/HŻ/21 dla tej próbki została wydana dopiero w dniu 25.04.2022 r.,
- Sprawozdanie z badań Nr 656/51/21 z dnia 09.06.2021 r. dot. próbki pojemnika z tworzywa sztucznego na żywność, pobranej w ramach urzędowej kontroli do badań w kierunku m.in. migracji specyficznej do substancji modelowej Tenax, PPIS w Tomaszowie Mazowieckim otrzymał w dniu 18.06.2021 r., natomiast ocena jakości wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 70/HŻ/21 dla tej próbki została wydana dopiero w dniu 23.03.2022 r.

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji (6 protokołów kontroli sanitarnych) stwierdzono, że podczas kontroli sanitarnych w zakładach produkcji żywności wykorzystywano listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Szkolenia pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności (zewnętrzne i wewnętrzne)

W 2020 r. pracownicy PSSE w Tomaszowie Mazowieckim przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli on-line w 4 szkoleniach zewnętrznych: 1 zorganizowanym przez WSSE w Łodzi i 3 szkoleniach zorganizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny, po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

W analizowanym okresie nie przeprowadzono szkoleń zorganizowanych przez radcę prawnego.

W 2021 r. pracownicy PSSE w Tomaszowie Mazowieckim przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 4 szkoleniach zewnętrznych zorganizowanych przez WSSE w Łodzi oraz 7 szkoleniach on-line organizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny - Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia, po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

Ponadto pracownicy uczestniczyli w 1 szkoleniu wewnętrznym zorganizowanym przez radcę prawnego nt. prowadzenia postępowania administracyjnego zgodnie z KPA.

W okresie od 01.01.2022 r. do 30.04.2022 r. pracownicy nie uczestniczyli w szkoleniach zewnętrznych.

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

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

Sprawdzono wrywkowo dokumentację dot. 3 szkoleń:

- Szkolenie zewnętrzne w dniu 10.07.2020 r. nt. „Nadzoru organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad produkcją pierwotną żywności pochodzenia roślinnego”.
- Szkolenie zewnętrzne w dniu 15.06.2020 r. nt.: Wytyczne do „Planu pobierania próbek żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS na 2020 r.”.
„Kryteria mikrobiologiczne bezpieczeństwa żywności i higieny. *Listeria monocytogenes* w środowisku produkcji i obrotu żywnością”
„Metodologia poboru prób wymazów przez przedsiębiorcę i UKŻ, ze szczególnym uwzględnieniem *Listeria monocytogenes*”.
- Szkolenie zewnętrzne w dniu 25.02.2021 r. nt. „RASFF - najistotniejsze informacje, omówienie spraw problemowych”.

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

W prowadzonej dokumentacji szkoleń nie stwierdzono nieprawidłowości.

Higiena Środowiska:

1. Z zakresu nadzoru higieny pracy

W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy

Kontrola obejmowała sprawdzenie poprawności pod względem formalnym i merytorycznym prowadzonych działań kontrolnych i postępowań administracyjnych (z uwzględnieniem trybu przygotowania, terminowości oraz dowodów doręczenia) w sprawowanym nadzorze nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy w okresie od 01.01.2020 r. do 31.12.2021 r. Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację – Protokół kontroli nr HŚHP/75/12/21 z dnia 30.09.2021r. dotyczący działalności spółki cywilnej zajmującej się produkcją drzewną.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że zawiadomienie o zamiarze wszczęcia kontroli zostało wysłane zgodnie z zapisem art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2021r. poz. 162 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 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2021r. poz. 195).

Ustalenia z kontroli były dokumentowane w protokole z kontroli 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/08 *Ocena realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne*. Protokół zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności, liczbie zatrudnionych pracowników, czynnikach rakotwórczych występujących na stanowiskach pracy. Zastosowane formularze były wypełnione właściwie.

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

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

- decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej: decyzja Nr 10/20 z dnia 17.12.2020r. znak: HŚHP.442.20.2020 stwierdzająca chorobę zawodową (poz. 20.1 wykazu chorób zawodowych)
- decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej: decyzja Nr 8/21 z dnia 06.10.2021r. znak: HŚHP.442.21.2020 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (poz. 15.2 wykazu chorób zawodowych).

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

Po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej i prośby o przeprowadzenie oceny narażenia z WOMP w Łodzi PPIS w Tomaszowie Mazowieckim wszczął postępowanie i zgodnie z art. 61§1 i 4 Kpa zawiadomił stronę. Karta oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej była prawidłowo sporządzona. Karta oceny narażenia zawodowego i skierowanie na badania zostały wysłane do WOMP. Oczekując na orzeczenie lekarskie z WOMP wysłano do strony (dwukrotnie) informację o przedłużeniu postępowania z powodu braku w/w orzeczenia. Po otrzymaniu orzeczenia lekarskiego, przed wydaniem decyzji, zgodnie z art. 10 § 1 kpa umożliwiono stronom zapoznanie się z dokumentacją dowodową w terminie określonym przez PPIS w Tomaszowie Mazowieckim. Wydana decyzja Nr 10/20 z dnia 17.12.2020r. znak: HŚHP.442.20.2020 stwierdzająca chorobę zawodową była poprawna pod względem formalno-prawnym i merytorycznym. Uzasadnienie decyzji zawierało opinię jednostki orzeczniczej (WOMP). Pracodawca odebrał decyzję osobiście potwierdzając odbiór, stronie przesłano listownie (potwierdzenie odbioru). Odwołanie od ww. decyzji do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego wniósł pracodawca z zachowaniem terminowości. Dokumentacja wraz z odwołaniem została przesłana do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, który po rozpatrzeniu utrzymała w mocy przedmiotową decyzję.

Odnosnie decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej - decyzja Nr 8/21 z dnia 06.10.2021 r. znak: HŚHP.442.21.2020 po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej PPIS w Tomaszowie Mazowieckim wszczął postępowanie i zgodnie z art. 61 § 1 i 4 Kpa zawiadomił stronę. Po otrzymaniu informacji od pracodawcy o przebiegu pracy sporządzono kartę oceny narażenia zawodowego i skierowanie na badania, które zostały wysłane do WOMP. Karta oceny narażenia zawodowego była prawidłowo sporządzona. Do czasu wydania decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej – decyzja Nr 8/21 z dnia 06.10.2021 r. - PPIS w Tomaszowie Mazowieckim kilkanaście razy przedłużał termin wydania decyzji z powodu braku orzeczenia lekarskiego z WOMP w Łodzi. Za każdym razem powiadamiał o tym stronę. Kilkakrotnie wysyłał zapytanie do WOMP w Łodzi na jakim etapie orzeczniczym znajduje się ww. zgłoszenie. Po otrzymaniu orzeczenia lekarskiego, przed wydaniem decyzji, zgodnie z art. 10 § 1 kpa umożliwiono stronom zapoznanie się z dokumentacją dowodową w terminie 7 dni od daty otrzymania zawiadomienia. Wydana decyzja Nr 8/21 z dnia 06.10.2021r. stwierdzająca chorobę zawodową była poprawna pod względem formalno-prawnym i merytorycznym. Uzasadnienie decyzji zawierało opinię jednostki orzeczniczej (WOMP). Od decyzji nie było odwołania do organu II instancji.

Z zakresu nadzoru higieny komunalnej

W zakresie oceny prowadzonego monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz nadzoru nad kontrolą wewnętrzną prowadzoną przez producenta wody w 2021 r.

Ocenie poddano dokumentację jednego wodociągu:

- Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Cieślówice o produkcji wody 78 m³/d, zasilany przez 2 studnie głębinowe, zaopatrujący ok. 787 mieszkańców.

Dokonano oceny następujących dokumentów: protokołu z kontroli sanitarnej wodociągu, harmonogramu z kontroli wewnętrznej, sprawozdań z badań z kontroli wewnętrznej producentów wody, sprawozdań z badań z kontroli urzędowej, ocen bieżących jakości wody, ocen okresowych i oceny obszarowej.

Wodociąg skontrolowano w dniu 11.10.2021 r., wyniki kontroli odnotowano w protokole Nr HŚHK/66/107/21 z formularzem F/10/HK, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Minimalna roczna częstotliwość badania wg załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294) dla ww. wodociągu, obliczona na podstawie wielkości produkcji wody, wynosi 2 próbki na rok w zakresie monitoringu parametrów grupy A i 1 próbka na 2 lata w zakresie parametrów monitoringu grupy B.

Harmonogram poboru próbek w ramach kontroli wewnętrznej na 2021 r., przedłożony przez producenta wody został zatwierdzony przez PPIS w Tomaszowie Mazowieckim w dniu 18.12.2020 r.

Zaplanowano w nim 2 próbki w zakresie monitoringu parametrów grupy A.

W ramach kontroli wewnętrznej badania wykonywane były w Laboratorium Działu Ochrony Środowiska, Przedsiębiorstwa Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. w Radomsku, które jest zatwierdzone przez właściwego terenowo PPIS.

W 2021 r. powyższy harmonogram zrealizowano w całości - producent wody przebadał ogółem 2 zaplanowane próbki wody w zakresie parametrów grupy A.

W ramach kontroli urzędowej, monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia w ww. wodociągu prowadzony był prawidłowo, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Pobrano 2 próbki wody w zakresie parametrów grupy A i 1 próbkę w zakresie parametrów grupy B. Harmonogram z kontroli urzędowej zrealizowano w całości.

Badania wody w ramach urzędowej i wewnętrznej kontroli były równomiernie rozłożone w czasie.

Po każdej serii badań, w cyklu półrocznym PPIS wydawał oceny bieżące jakości wody na podstawie sprawozdań z badań przesłanych przez producenta wody oraz badań wykonanych w ramach kontroli urzędowej. W 2021 r. wydano 2 oceny stwierdzające przydatność wody do spożycia.

W dniu 31.01.2022 r. PPIS w Tomaszowie Mazowieckim wydał ocenę okresową dla wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Cieślówice na terenie gminy Tomaszów Mazowiecki, którą przekazano do Gminy Tomaszów Mazowiecki.

PPIS w Tomaszowie Mazowieckim sporządził ocenę obszarową za 2021 r. dot. zaopatrzenia w wodę na terenie powiatu tomaszowskiego, którą przesłano do Starosty Tomaszowa Mazowieckiego.

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

W zakresie oceny działalności kontrolnej nad obiektami użyteczności publicznej:

Ocenie poddano dokumentację obiektów:

1. Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej „Biamed” w Tomaszowie Mazowieckim,
2. Gabinet Kosmetyczny „La Perfecta” w Tomaszowie Mazowieckim.

W zakresie oceny prowadzenia postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi na przykładzie dokumentacji dot. ekshumacji.

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

Wnioski:

Na podstawie ocenionej dokumentacji: wodociągów, obiektów użyteczności publicznej i postępowania dotyczącego ekshumacji stwierdzono, że:

- w zakresie nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi:
 1. W ramach kontroli urzędowej monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia w skontrolowanym wodociągu prowadzony był prawidłowo, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294).
 2. Badania wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej są równomiernie rozłożone w czasie.
 3. Stwierdzono, że sprawozdania z badań w ramach urzędowej kontroli i wewnętrznej kontroli producentów wody, uwzględniają wszystkie parametry służące do oceny jakości wody zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w zakresie załączników nr 1, 2 i 4. Ilość i częstotliwość poboru próbek wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej była zgodna z zał. nr 3 rozporządzenia.
 4. Wyniki badań poprawnie wprowadzane do bazy danych Woda-Excel.
- w zakresie nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej oraz postępowanie ze zwłokami i szczątkami ludzkimi:
 1. Nadzór PPIS w ww. zakresie prowadzony był prawidłowo.

Nadzór nad Chemikaliami:

Przedmiot kontroli:

Ocena prawidłowości prowadzonego nadzoru nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących konfekcji i wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i wyrobów kosmetycznych w okresie 01.01.2019r. – 31.12.2021r. w tym ocena:

- Realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć.
- Zasad opracowywania wykazu obiektów podlegających kontroli
- Harmonogramu nadzoru nad obiektami i poboru prób oraz sposobu ich realizacji.
- Kompletności i sposobu prowadzenia rejestrów i ewidencji kontroli.
- Poprawności prowadzenia postępowań administracyjnych w tym decyzji i postanowień.
- Poprawność prowadzenia działań nadzorczych w tym planowania i trybu zlecenia, sposobu prowadzenia, obiegu dokumentacji kontrolnej, wykonania zaleceń pokontrolnych oraz rozliczenia pracowników z działalności kontrolnej.

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

Ocenie poddano dokumentację 2 podmiotów kontrolowanych w roku 2021. Ogólna ocena prowadzonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych została oparta na analizie protokołów kontroli sanitarnej wraz z formularzami użytymi podczas kontroli, wydane upoważnienia do kontroli, harmonogramie kontroli oraz rejestrze podmiotów. Nadzorem nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych w okresie objętym kontrolą zajmowały się 2 osoby zatrudnione w Sekcji Higieny Środowiska Higieny Pracy

W obydwu obiektach została przeprowadzona kontrola interwencyjna, bez uprzedniego zawiadomienia podmiotu o zamiarze wszczęcia kontroli:

- W obiekcie nr 1 w dniu 28.04.2021r., protokół z kontroli nr HŚHP/25/4/21 z formularzami F/HP/11, FHP/12 i F/HP/13,

- W obiekcie nr 2 w dniu 15.06.2021r., protokół z kontroli nr HŚHP/25/13/21 z formularzami F/HP/11, FHP/12 i F/HP/13

W trakcie obydwu kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości oraz nie wydano doraźnych zaleceń, uwag i wniosków. Nie stosowano również karania mandatowego.

W rejestrze podmiotów będących pod nadzorem PSSE w Tomaszowie Mazowieckim w 2019 roku znajdowały się 4 podmioty zajmujące się wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych w 2020 roku - 4 podmioty zaś w 2021 roku 12 podmiotów. Podmioty te nie były planowane w kolejnych latach do kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych.

W latach 2019, 2020 i 2021 nie wydawano decyzji z zakresu wprowadzania do obrotu produktów biobójczych ani nie stosowano karania mandatowego w związku z wprowadzaniem do obrotu lub produkcją produktów biobójczych

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

Nadzorem nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących konfekcji i wprowadzania do obrotu produktów kosmetycznych zajmują się pracownicy Sekcji Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności, Żywnienia i Produktów, w roku 2019 zajmowało się dwóch pracowników, w roku 2020 - jeden pracownik, w 2021 roku – również jeden pracownik. Pod nadzorem PPIS w Tomaszowie Mazowieckim w roku 2019 znajdowało się 7 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi, w latach 2020-2021 pod nadzorem organu pozostawało 8 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi. W okresie objętym kontrolą pod nadzorem PPIS w Tomaszowie Mazowieckim znajdowała się 1 wytwórnia produktów kosmetycznych. W roku 2019 zaplanowano 2 kontrole w przedmiotowym zakresie. W latach 2020-2021 zaplanowano po 1 kontroli. W roku 2019 wykonano wszystkie zaplanowane kontrole. Kontrola zaplanowana na 2020 rok nie została zrealizowana z uwagi na konieczność podejmowania działań, nie objętych w harmonogramie oraz działań związanych z epidemią Covid-19, w tym opracowywania decyzji dot. kwarantanny, przeprowadzania wywiadów, uczestniczenia w kontrolach pod kątem Covid-19, zaś w trakcie kontroli w 2021 roku przeprowadzonej zgodnie z harmonogramem stwierdzono, że zakład nie prowadzi już produkcji odżywek sypkich i odżywek w formie pasty

W latach 2019-2021 skontrolowano 11 obiektów obrotu produktami kosmetycznymi (w roku 2019 – skontrolowano 5 obiektów, w 2020 – 4, w 2021 – 2). W okresie objętym kontrolą nie wydawano decyzji administracyjnych ani nie nakładano mandatów karnych w związku z wprowadzaniem do obrotu lub produkcją produktów kosmetycznych. W roku 2019 zgodnie z Harmonogramem pobierania próbek produktów kosmetycznych na terenie województwa łódzkiego, zaplanowano do pobrania 4 próbki produktów kosmetycznych, w roku 2020 zaplanowano – 3, w roku 2021 – 2 próbki produktów kosmetycznych. Pobrano wszystkie zaplanowane próbki kosmetyczne zgodnie z ww. harmonogramem. W roku 2020 zdyskwalifikowano jedną próbkę produktu kosmetycznego, z uwagi na nieprawidłowości w oznakowaniu. PPIS w Tomaszowie Mazowieckim przekazał PPIS w Pruszkowie informacje w sprawie podejrzenia nieprawidłowego oznakowania produktu kosmetycznego (z uwagi na przypisywanie mu właściwości leczniczych) w celu podjęcia działań w ramach posiadanych kompetencji, z uwagi na siedzibę dystrybutora przedmiotowej pasty do zębów od którego nie uzyskał informacji o wynikach przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego.

Ocenie poddano dokumentację poboru próbek w:

- drogerii w Tomaszowie Mazowieckim – pobór w dniu 17.11.2020 r. dwóch próbek produktu kosmetycznego (Mydło w płynie) o numerach próbek 60/HŻ/2020/1 oraz 60/HŻ/2020/2 do badań fizykochemicznych w kierunku oznaczania zawartości wolnego formaldehydu oraz oceny oznakowania tych produktów - Protokół pobrania próbek produktu kosmetycznego oraz próbek sanitarnych do badań laboratoryjnych F/PPK/NK/01/03 Nr 60/HŻ/2020 oraz
- drogerii w Tomaszowie Mazowieckim – pobór w dniu 21.09.2020 r. jednej próbki produktu kosmetycznego (pasty do zębów) o numerze próbki 43/HŻ/2020/1 do badań fizykochemicznych w kierunku oznaczenia konserwantów (kwas benzoesowy, kwas sorbowy, kwas salicylowy, kwas 4-hydroksybenzoesowy) - Protokół pobrania próbek produktu kosmetycznego oraz próbek sanitarnych do badań laboratoryjnych F/PPK/NK/01/03, Nr 43/HŻ/2020

W ramach systemu RAPEX otrzymano w 2019 r. 2 powiadomienia, w 2020 r. 2 powiadomienia i w 2021 r. 1 powiadomienie dotyczące produktów kosmetycznych, w związku z którymi podejmowano działania polegające na monitoringu stron internetowych przedsiębiorców z terenu powiatu tomaszowskiego, aukcje internetowe platform e-commerce oraz przeprowadzeniu bezpośrednich kontroli sanitarnych.

Wnioski:

Na podstawie ocenionej dokumentacji stwierdzono, że:

1. z zakresu wprowadzania do obrotu produktów biobójczych
 - Podmioty zajmujące się wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych pomimo ujęcia ich w wykazie obiektów nadzorowanych przez PSSE w Tomaszowie Mazowieckim nie zostały objęte planem kontroli, a jedynie działaniami interwencyjnymi bez wyraźnej podstawy prawnej.
 - Zbyt wąski zakres kontroli w stosunku do podjętych czynności kontrolnych.
2. z zakresu konfekcji i wprowadzania do obrotu produktów kosmetycznych
 - Brak rozstrzygnięcia wydanego przez inną jednostkę Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny:

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

- 1) Realizacja planów zasadniczych przedsięwzięć
Zasadnicze przedsięwzięcia realizowane są zgodnie z zamierzeniami przewidzianymi w 2021 roku i 2022 roku.
- 2) Sposób prowadzenia rejestru spraw:
Rejestr spraw prowadzony jest tematycznie, w formie papierowej, na bieżąco, w sposób prawidłowy.
- 3) Sprawdzenie dokumentacji spraw, trybu przygotowania, terminowości wydawania, prawidłowości sporządzenia pod względem formalnym i merytorycznym stanowisk, dowodów doręczenia stronie.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim (zwanego dalej PPIS w Tomaszowie Mazowieckim) w kontrolowanym okresie tj. od 23.04.2021 r. do 26.05.2022 r. wpłynęło 25 wniosków dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego (w tym: 12 wniosków w sprawie określenia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, 11 wniosków o zaopiniowanie projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego oraz 2 wnioski o zaopiniowanie projektu studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego). W sprawie określenia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego oraz uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego w kontrolowanym okresie nie wpłynęły żadne wnioski. Na jeden wniosek w sprawie zaopiniowania projektu studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego nie została jeszcze udzielona odpowiedź, gdyż jest w trakcie rozpatrywania. Podczas kontroli zapoznano się ze stanowiskami PPIS w Tomaszowie Mazowieckim w sprawach: 4 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektów miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, 3 opinii o projekcie miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego oraz 1 opinii o projekcie studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego.

Do PPIS w Tomaszowie Mazowieckim w kontrolowanym okresie wpłynęło 140 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, nie wpłynęły natomiast żadne wnioski 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 Tomaszowie Mazowieckim nie widział potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla wszystkich 140 przedsięwzięć. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 4 spraw dotyczących postępowań w sprawie ocen oddziaływania na środowisko (4 opinie o braku zasadności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko).

W okresie od 23.04.2021 r. do 26.05.2022 r. do PPIS w Tomaszowie Mazowieckim wpłynął 1 wniosek o wydanie decyzji o spełnieniu wymagań sanitarno-lokalowych dla potrzeb rejestracji obiektów, w których ma być prowadzona opieka nad dziećmi w wieku do lat 3. Decyzje stwierdzające spełnianie wymagań sanitarno-lokalowych dla potrzeb rejestracji obiektów, w których ma być prowadzona opieka nad dziećmi w wieku do lat 3 w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim wydaje oddział Higieny Dzieci i Młodzieży.

W kontrolowanym okresie do PPIS w Tomaszowie Mazowieckim wpłynęło 115 zawiadomień o zakończeniu budowy obiektu budowlanego i zamiarze przystąpienia do jego użytkowania w trybie art. 56 Prawa budowlanego, po rozpatrzeniu których do momentu kontroli przeprowadzono 87 wizji lokalnych. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 4 spraw.

Po skontrolowaniu akt ww. spraw wydanych w okresie od 23.04.2021 r. do 26.05.2022 r. stwierdzono, iż działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane są prawidłowo, tj. tryb postępowania jest zgodny z obowiązującymi przepisami prawa tj. ustawą z dnia 3 października 2008 r. *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko* (Dz. U. z 2021 r. poz. 247, ze zm.) oraz ustawą z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane* (Dz. U. z 2020 r. poz. 1333, ze zm.).

Działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Tomaszowie Mazowieckim w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane są prawidłowo (stanowiska zajmowane są terminowo, posiadają formę i treść odpowiadającą wymogom, zawierają wskazanie podstawy prawnej i doręczane są stronom postępowania).

Epidemiologia:

Czynności kontrolne zostały rozpoczęte i zakończone w dniu 26.05.2022 r.

Czynności kontrolne przeprowadzono w obecności kierownika oraz pracowników Sekcji Nadzoru Epidemiologii w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej (PSSE) w Tomaszowie Mazowieckim.

W PSSE w Tomaszowie Mazowieckim w Sekcji Nadzoru Epidemiologii zatrudnionych jest 6 osób:

- 1 osoba na stanowisku kierownika,
- 1 osoba zatrudniona na stanowisku starszego asystenta,
- 1 osoba zatrudniona na stanowisku asystenta,
- 2 osoby zatrudnione na stanowisku młodszego asystenta,
- 1 osoba zatrudniona na stanowisku starszego technika.

Dwie osoby na stanowiskach asystenta oraz młodszego asystenta sprawują nadzór nad dystrybucją preparatów szczepionych, natomiast jeden z pracowników zastępuje je w razie potrzeby.

W trakcie kontroli:

Sprawdzono sposób sprawowania nadzoru nad osobami uchylającymi się od obowiązku szczepień ochronnych oraz działania prowadzone w celu zaszczepienia osób niezaszczepionych i nieobjętych obowiązkiem szczepień. Na podstawie przedstawionej przez PPIS w Tomaszowie Mazowieckim dokumentacji ustalono, że na terenie powiatu tomaszowskiego w okresie od 01.01.2021 r. do 26.05.2022 r. zarejestrowanych było 140 rodziców/opiekunów uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych dzieci.

W okresie od 01.01.2021 r. do dnia 26.05.2022 r. PPIS w Tomaszowie Mazowieckim wystosował: 51 pism do rodziców/opiekunów informujących o konieczności wykonania zaległych obowiązkowych szczepień ochronnych, 12 upomnień, 4 wniosków o wszczęcie postępowania egzekucyjnego oraz odpowiedział na 1 wniosek o dostęp do informacji publicznej dotyczący zagadnień szczepień ochronnych.

Osoby uchylające się od obowiązku szczepień ochronnych zgłaszane są do PPIS w Tomaszowie Mazowieckim przez podmioty lecznicze na terenie powiatu tomaszowskiego na indywidualnych formularzach zgłoszeń. W zgłoszeniach znajdują się oddzielne rubryki, gdzie w miarę możliwości określone są przyczyny niewykonywania szczepień.

Rodzice powiadamiani są o obowiązkowych szczepieniach przez placówkę szczepienną głównie telefonicznie i poprzez przesyłanie do nich wiadomości sms. W przypadku braku możliwości kontaktu telefonicznego powiadomienia kierowane są przesyłką pocztową (list polecony za potwierdzeniem odbioru).

Do pism skierowanych do osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych załączane są klauzule informacyjne o przetwarzaniu danych osobowych.

W okresie objętym kontrolą do PPIS w Tomaszowie Mazowieckim została przekazana informacja przez PPIS w Piotrkowie Trybunalskim o 2 osobach uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych.

Na terenie powiatu tomaszowskiego prowadzone są następujące korzystne działania zwiększające skuteczność egzekwowania obowiązku szczepień ochronnych: pracownicy POZ prowadzą rozmowy edukacyjne z rodzicami informujące o dobroczynności szczepień oraz konsekwencjach ich braku oraz dystrybuują ulotki informacyjne dotyczące szczepionek. Pracownicy PPIS w Tomaszowie Mazowieckim przeprowadzili kampanię promującą szczepienia m.in. przeciwko COVID-19 oraz w ramach Europejskiego Tygodnia Szczepień.

Podstawowym problemem, w zakresie skuteczności działań prowadzonych w stosunku do osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych jest pozyskanie ich rzeczywistego adresu zamieszkania/przebywania oraz pobieranie przez nich od lekarzy POZ skierowania do Poradni Konsultacyjnej Szczepień, gdzie wyznaczają daty wizyt i kilkakrotnie je przekładają tłumacząc się infekcjami u swoich dzieci, co prowadzi do opóźnień w podejmowaniu szczepień u tych dzieci.

PPIS w Tomaszowie Mazowieckim od 01.01.2021 r. do 26.05.2022 r. podejmował działania w celu dobrowolnego rozpoczęcia wykonywania szczepień ochronnych u dzieci nieszczepionych i niepodlegających obowiązkowi szczepień poprzez ustne powiadomienie przychodni POZ o darmowych szczepieniach dla osób pochodzących z Ukrainy, jak również przesyłanie wiadomości mailowych do podmiotów leczniczych z załączonym programem szczepień oraz słownikiem chorób dla takich obywateli.

W wyniku przeprowadzonej kontroli działalności w zakresie osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych i osób niezaszczepionych niepodlegających obowiązkowi szczepień Sekcji Nadzoru Epidemiologii w PSSE w Tomaszowie Mazowieckim nieprawidłowości nie stwierdzono. Działalność PPIS w Tomaszowie Mazowieckim w zakresie nadzoru nad osobami uchylającymi się od obowiązku szczepień i działań prowadzonych w celu zaszczepienia osób niezaszczepionych i nieobjętych obowiązkiem szczepień oceniono pozytywnie.

Ostatnia kontrola w PSSE w Tomaszowie Mazowieckim w zakresie szczepień ochronnych przeprowadzona była w dniu 21.01.2019 r.

W jej wyniku wydane zostały następujące zalecenia:

- 1) Dokonanie aktualizacji istniejących instrukcji poprzez dodanie informacji o dokonywanym sprawdzaniu poprawności działania systemu alarmowego.
- 2) Wykonywanie kontrolnych pomiarów temperatury w urządzeniach chłodniczych podczas kontroli w punktach szczepień.
- 3) Opracowanie opisu postępowania w sytuacjach losowych nie uwzględnionych w istniejącej instrukcji postępowania w sytuacjach awaryjnych poprzez jej rozszerzenie lub opracowanie innej instrukcji.

W trakcie bieżącej kontroli sprawdzono ich wykonanie. Wszystkie ww. zalecenia zostały wykonane.

Podczas kontroli sprawdzono sposób sprawowania nadzoru nad wykonywaniem szczepień ochronnych i postępowanie z preparatami szczepionkowymi. Dokumentacja w zakresie: nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w podległych placówkach i nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi prowadzona jest prawidłowo. Dokonano również oceny instrukcji dotyczących się szczepień ochronnych. Instrukcje aktualizowane są w razie potrzeb.

W PSSE w Tomaszowie Mazowieckim preparaty szczepionkowe przechowywane są zgodnie z zaleceniami producentów w 2 szafach chłodniczych znajdujących się w wydzielonym pomieszczeniu w pokoju socjalnym na parterze budynku. Urządzenia chłodnicze mają założone paszporty, natomiast nie dokonuje się okresowych przeglądów urządzeń chłodniczych zgodnych z zaleceniami producentów tj. co najmniej raz w roku. Urządzenia chłodnicze wyposażone są w elektroniczny system monitorujący temperaturę przechowywania z funkcją powiadamiania o spadku lub wzroście zadanej temperatury, o braku zasilania, o powrocie zasilania i o powrocie do zadanej temperatury. Możliwy jest także wydruk temperatur z systemu monitorującego. System posiada możliwość wysłania sms z zapytaniem o wartość aktualnej temperatury. W PSSE w Tomaszowie Mazowieckim prowadzony jest papierowy rejestr temperatur do którego są wpisywane wartości 2x dziennie – po rozpoczęciu i przed zakończeniem pracy. PSSE w Tomaszowie Mazowieckim posiada spalinowy agregat prądotwórczy, który załącza się samoistnie w ciągu minuty po przerwaniu dopływu prądu. Czas działania agregatu prądotwórczego na pełnym baku określa się na 18 godzin. Zakres wartości krytycznych temperatur to $+2,5^{\circ}\text{C}$ i $+7,5^{\circ}\text{C}$. System monitorujący przesyła wiadomości alarmowe na 2 telefony komórkowe: 1 telefon alarmowy przekazywany między pracownikami PSSE w Tomaszowie Mazowieckim oraz 1 służbowy telefon kierownika Sekcji Nadzoru Epidemiologii. Dane z rejestratorów archiwizowane są na serwerze oraz zgrywane na pendrive co 6 miesięcy.

Po analizie dokumentacji, sposób przechowywania i zabezpieczenia preparatów szczepionkowych przed narażeniem na niewłaściwe warunki przechowywania nie budzi zastrzeżeń.

Higiena Dzieci i Młodzieży:

Podczas kontroli dokonano oceny następujących zagadnień, mających istotne znaczenie dla ustaleń kontroli:

1. realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć (sprawdzenie zapisów w harmonogramie kontroli oraz analiza dokumentacji wybranych placówek);
2. prowadzenia postępowania pokontrolnego, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (sprawdzenie dokumentacji postępowania w sytuacji stwierdzenia nieprawidłowości w kontrolowanych placówkach, w tym związanych z wydaniem decyzji);
3. prowadzenia postępowania, w związku ze zgłoszonymi skargami;
4. realizacji oceny higienizacji procesu nauczania.

W ramach oceny realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć sprawdzono zapisy zawarte w „*Harmonogramie kontroli obiektów w zakresie pionu Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Tomaszowie Mazowieckim na 2022 r.*” i porównano je z zapisami, które znajdują się w dokumentacji placówek. W Harmonogramie na 2022 r. zaplanowano przeprowadzenie 53 kontroli – do dnia 26 maja 2022r. zrealizowano ich 22.

Dokumentacja 6 kontrolowanych placówek prowadzona była w sposób prawidłowy: protokoły sporządzone były we właściwy sposób, zaś do szczegółowego udokumentowania kontrolowanych zagadnień wykorzystano właściwe formularze systemu zarządzania jakością. Wszystkie kontrole wykonane zostały w zaplanowanym terminie.

PPIS w Tomaszowie Mazowieckim podjął właściwe działanie, w przypadku wystąpienia uchybień sanitarnych w obiekcie – wydawał terminowe zalecenia ich usunięcia.

PPIS w Tomaszowie Mazowieckim w 2022 r. wydał 2 decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości w placówkach oświatowo-wychowawczych, natomiast w 2021 r. wydał 5 decyzji zmieniających termin realizacji obowiązków na podstawie art. 155 kpa. W ramach oceny poprawności prowadzonego postępowania pokontrolnego przeanalizowano dokumentację 2 postępowań oraz 1 w zakresie zmiany decyzji w trybie art. 155 kpa. Nie stwierdzono nieprawidłowości w przeprowadzonych postępowaniach administracyjnych. Decyzje nie zawierały wad formalno-prawnych.

W 2022 r. nie zgłoszono do PPIS w Tomaszowie Mazowieckim próśb o interwencję dot. niewłaściwych warunków w placówkach oświatowo-wychowawczych, natomiast w 2021 r. wpłynął 1 taki wniosek. Po przeanalizowaniu dokumentacji należy stwierdzić, że PPIS w Tomaszowie Mazowieckim w prawidłowy sposób rozpatrzył zgłoszony anonimowy wniosek o interwencję.

Pracownik pionu higieny dzieci i młodzieży w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim we właściwy sposób realizują ocenę higieny procesu nauczania. Przeglądy rozkładów zajęć lekcyjnych pod kątem higieny pracy umysłowej dokonywane są podczas kontroli sanitarnych w szkołach, zaś w 2022 r. dokonano ocen dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii w 7 placówkach (3 przedszkolach i 4 szkołach) – na podstawie oceny dokumentacji 1 placówki stwierdzono, iż prowadzona jest ona w sposób prawidłowy.

W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w ocenianym zakresie zagadnień realizowanych przez pracownika pionu higieny dzieci i młodzieży w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Tomaszowie Mazowieckim.

Promocja Zdrowia i Komunikacja Społeczna:

Kontrolę przeprowadzono w zakresie oceny samodzielnego stanowiska pracy ds. oświaty i promocji zdrowia PSSE w Tomaszowie Mazowieckim.

Celem kontroli była ocena pracy oświatowo-zdrowotnej w okresie od 1 stycznia 2020 r. do 30 kwietnia 2022 r.

Podczas kontroli stwierdzono:

Dokumentacja poszczególnych interwencji programowych i nieprogramowych prowadzona jest zgodnie z zaleceniami. Sprawozdania z realizacji interwencji programowych i nieprogramowych przesyłane były do OPZiKS WSSE zgodnie z ustalonymi terminami.

Zapoznano się z dokumentacją programów edukacyjnych „Skąd się biorą produkty ekologiczne” w roku szkolnym 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, programu „Wybierz życie – pierwszy krok” w roku szkolnym 2020/2021, 2021/2022, programu „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie” w roku szkolnym 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 oraz z dokumentacją realizacji interwencji nieprogramowych z działań podejmowanych w ramach Światowego Dnia Zdrowia.

Wnioski pokontrolne:

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

Obecnie na stanowisku pracownika Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Tomaszowie Mazowieckim pracuje nowa osoba (od października 2021 r.) z małym doświadczeniem, dlatego udzielono kilku wskazówek dotyczących prowadzenia dokumentacji oraz poprawy współpracy z instytucjami i organizacjami lokalnymi, pozwalającej na realizację zadań z zakresu zdrowia publicznego oraz ich promocji w środowisku lokalnym.

Niektóre działania nie mogły zostać przeprowadzone, bądź zostały przeprowadzone w zmniejszonym wymiarze, ze względu na sytuację epidemiologiczną w kraju oraz zaangażowania obecnego, a także poprzedniego pracownika Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Tomaszowie Mazowieckim, w działania pandemiczne na terenie powiatu.

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

System Zarządzania:

Przedmiotem kontroli była realizacja auditów wewnętrznych i przeglądu zarządzania w działalności kontrolnej PSSE w Tomaszowie Mazowieckim w 2021r.

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

Osoba ta jest zatrudniona w PSSE w Tomaszowie Mazowieckim na stanowisku Głównego Specjalisty ds. Systemu Jakości od 01.12.2021 r. Zadania Samodzielnego Stanowiska Pracy ds. Systemu Jakości (GSJ) zawarte są w Karcie obowiązków, odpowiedzialności i uprawnień pracownika. Osoba ta jest absolwentką Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Łódzkiego oraz posiada Zaświadczenie o odbyciu wewnętrznego szkolenia z zakresu zagadnień systemu zarządzania i wymagań normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012. Szkolenie przeprowadzone zostało z wykorzystaniem zasobów własnych PSSE w Tomaszowie Mazowieckim. W razie nieobecności GSJ, zastępstwo podejmuje Kierownik Sekcji Nadzoru Epidemiologii PSSE w Tomaszowie Mazowieckim.

Podczas kontroli dokonano przeglądu dokumentacji z przeprowadzonych auditów wewnętrznych w działalności kontrolnej PSSE w Tomaszowie Mazowieckim - 100 % dokumentacji z 2021r. - dokumentacja z 4 auditów wewnętrznych oraz dokumentacji z przeprowadzonego w 2021 roku Przeglądu zarządzania.

Ocenie poddano „Roczny program auditów wewnętrznych”, w którym ujęto audyty wewnętrzne zaplanowane do realizacji w 2021 roku. Program opracowany zostały przez GSJ i zatwierdzony przez Dyrektora PSSE w Tomaszowie Mazowieckim. Zaplanowane w programie audyty wewnętrzne, obejmowały wszystkie elementy systemu zarządzania, wynikające z normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012. Ze względu na to, że do dnia 15.01.2021r. GSJ był nieobecny, „Roczny program auditów wewnętrznych” na rok 2021 został opracowany i zatwierdzony poza terminem wymaganym procedurą PO/N – 08 – stosowny zapis wyjaśniający w tym zakresie zamieszczony został przez PPIS w Tomaszowie Mazowieckim w programie auditów. Wyjaśnienie zostało przyjęte.

Trzy spośród czterech przeprowadzonych w działalności kontrolnej PSSE w Tomaszowie Mazowieckim auditów wewnętrznych zostały właściwie udokumentowane. Z zapisów wynika, że dokumentacja opracowana została terminowo i odzwierciedla przebieg działań auditowych.

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

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

Sposób przeprowadzenia i udokumentowania jednego z auditów uznano za nieprawidłowość - Audit wewnętrzny Nr 2/2021 przeprowadzony w dniu 30.09.2021r. oraz w dniu 05.11.2021 r. Audit dotyczył obszaru postępowania z przedmiotami inspekcji i próbkami w Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży oraz na Samodzielnym Stanowisku Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.

W Rocznym programie auditów wewnętrznych na rok 2021 audit ten został zaplanowany do realizacji we wrześniu 2021r. Część działań auditowych związanych z tym auditem – działania w Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży, została przesunięta do realizacji w listopadzie 2021r. Adnotacje dotyczące tej zmiany zostały zapisane przez GSJ w „Uwagach o realizacji” w Rocznym programie auditów wewnętrznych na rok 2021. Audit w zakresie Samodzielnego Stanowiska Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia przeprowadzony został zgodnie z Rocznym programem auditów wewnętrznych – w dn. 30.09.2021r.

Ze względu na konieczność przesunięcia terminu realizacji działań auditowych w Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży na listopad 2021 roku, działania auditowe w obydwu auditowanych komórkach organizacyjnych udokumentowano osobnymi powołaniami, planami i raportami z auditu (sporządzonymi osobno dla każdej auditowanej komórki) z nadaniem tego samego numeru auditu całej dokumentacji. Każdą komórkę organizacyjną w osobnym terminie auditował inny auditor.

Dokumentacja z auditu zawiera:

- **2 Powołania zespołu auditorów** - sporządzone osobno dla auditora auditującego Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia i auditora auditującego Sekcję Nadzoru Higieny Środowiska w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży.

- **2 „Plany auditu wewnętrznego Nr 2/2021”** – sporządzone osobno przez auditora auditującego Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia i auditora auditującego Sekcję Nadzoru Higieny Środowiska w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży.

- **Listy obecności** uczestników spotkań otwierających i spotkań zamykających działania auditowe w poszczególnych komórkach organizacyjnych;

- **2 „Raporty z auditu wewnętrznego Nr 2/2021”**: sporządzone osobno dla każdego terminu i obszaru auditu.

Powyższe uznaje się za nieprawidłowość.

Zgodnie z pkt. 4.3. PO/N – 08 działania auditowe zaplanowane w Rocznym programie auditów jako jeden audit powinny zostać udokumentowane w formie:

- jednego Powołania dla zespołu auditorów – z określeniem zakresu i terminu przeprowadzenia działań auditowych dla każdego z auditorów (auditor wiodący i auditor techniczny),
- jednego Planu auditu wewnętrznego, w którym zaplanowane byłyby działania przeprowadzane przez poszczególnych auditorów w przydzielonych im obszarach i terminach (odrębny zakres i termin dla każdego z auditorów),
- jednego Raportu z auditu wewnętrznego, sporządzonego po przeprowadzeniu wszystkich działań auditowych.

Zgodnie z pkt. 4.3.6. PO/N – 08, plan i raport z jednego auditu powinny być zidentyfikowane przez nadanie tego samego numeru.

Z analizy dokumentacji dotyczącej opisanego wyżej auditu wewnętrznego Nr 2/2021 wynika, że działania audytowe zostały rozdzielone i przeprowadzone oraz udokumentowane jako dwa odrębne audyty z nadaniem tego samego numeru całej dokumentacji. Każdy obszar auditu (komórka organizacyjna) został zauditowany w osobnym terminie przez odrębnego audytora (przez 1 osobę – nie zespół 2-osobowy).

Wszystkie przeprowadzone w 2021 roku audyty wewnętrzne ujęte zostały w prowadzonym przez GSJ „Rejestrze auditów wewnętrznych” na 2021 rok”.

Audyty wewnętrzne przeprowadzane zostały przez wykwalifikowany personel PSSE w Tomaszowie Mazowieckim o udokumentowanych kompetencjach w tym zakresie.

W 2021 roku w działalności PSSE w Tomaszowie Mazowieckim nie zaistniała potrzeba przeprowadzenia auditu doraźnego poza programem auditów.

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

W celu zapewnienia stałej przydatności i adekwatności wdrożonego w działalności kontrolnej systemu zarządzania, kierownictwo PSSE w Tomaszowie Mazowieckim przeprowadza przeglądy zarządzania. Podczas kontroli ocenie poddano dokumentację z Przeglądu zarządzania przeprowadzonego w 2021 roku. Z dokumentacji wynika, że Przegląd zarządzania został prawidłowo przeprowadzony i udokumentowany, z zachowaniem terminowości wymaganej Procedurą Ogólną PO/N – 09.

Mając na uwadze powyższe, w kontrolowanym obszarze stwierdza się zgodność sprawdzanej dokumentacji z wymaganiami Procedury Ogólnej PO/N-08 „Audit wewnętrzny” (wyd. nr 8 z dnia 04.03.2021r.) z wyłączeniem obszaru, dla którego stwierdzono nieprawidłowość oraz Procedury Ogólnej Systemu Zarządzania - PO/N-09 „Przegląd zarządzania” (wyd. nr 5 z dnia 25.09.2019r.).

Ponadto wskazuje następujący zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

W trakcie kontroli kompleksowej w obszarze realizacji auditów wewnętrznych w działalności kontrolnej PSSE w Tomaszowie Mazowieckim stwierdzono:

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ

Audit wewnętrzny Nr 2/2021 przeprowadzony w dniu 30.09.2021r. oraz w dniu 05.11.2021r. w Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży i na Samodzielnym Stanowisku Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, dotyczący obszaru postępowania z przedmiotami inspekcji i próbkami, został przeprowadzony i udokumentowany niezgodnie z wymaganiami zawartym w pkt. 4.3. Procedury Ogólnej „Audit wewnętrzny” wyd. nr 8 z dnia 04.03.2021r.

W Rocznym programie auditów wewnętrznych na 2021 rok działania audytowe dotyczące obszaru postępowania z przedmiotami inspekcji i próbkami w Sekcji Nadzoru Higieny Środowiska w zakresie Higieny Dzieci i Młodzieży i na Samodzielnym Stanowisku Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia, zaplanowane zostały jako jeden audit wewnętrzny. W związku z tym dokumentacja z auditu powinna zawierać: jedno Powołanie – dla zespołu audytorów, jeden Plan auditu wewnętrznego – dla działań przeprowadzonych przez poszczególnych audytorów w przydzielonych im obszarach i terminach oraz jeden Raport z auditu wewnętrznego – sporządzony przez audytora wiodącego po przeprowadzeniu wszystkich działań audytowych. Plan i raport z jednego auditu powinny być zidentyfikowane przez nadanie tego samego numeru.

za którą odpowiedzialność ponosi: - osoba realizująca zadania Samodzielnego Stanowiska Pracy ds. Systemu Jakości, zatrudniona w PSSE w Tomaszowie Mazowieckim na stanowisku Głównego Specjalisty ds. Systemu Jakości.

Kontrolę wpisano do książki kontroli pod numerem **1/2022**

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

W zakresie Higieny Żywności i Żywnienia:

1. Oceny jakości zdrowotnej środków spożywczych/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością należy wydawać niezwłocznie po otrzymaniu sprawozdań z badań.

W zakresie Epidemiologii:

- 1) Zaplanowanie wykonania okresowych przeglądów urządzeń chłodniczych służących do przechowywania preparatów szczepionkowych zgodnie z zaleceniami producentów i ich wykonywanie.
- 2) Kontynuowanie dostępnych działań mających na celu ustalenie rzeczywistego adresu pobytu osób zobowiązanych.
- 3) Kontynuowanie działań edukacyjno-informacyjnych nt. szczepień ochronnych w odniesieniu do uchodźców.

W zakresie Nadzoru nad Chemikaliami:

1. z zakresu wprowadzania do obrotu produktów biobójczych:
 - Realizowany plan kontroli winien być spójny z wykazem nadzorowanych obiektów przez organ.
 - Kontrole przeprowadzane przez pracowników należy podejmować przy zastosowaniu właściwej podstawy prawnej.
 - Zakres kontroli musi być zgodny z przedmiotem jej przeprowadzenia.
2. z zakresu konfekcji i wprowadzania do obrotu produktów kosmetycznych:
 - Prowadzone czynności powinny zostać zakończone uzyskaniem informacji od innego podmiotu biorącego udział w podejmowanych działaniach.

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

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

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

Urszula Sztuka-Polińska

Łódzki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny