

ŁPWIS.NSHŻ.1611.2.1.2022.EK

Łódź, dnia 18.05.2023r.

**Pani  
Bożena Derek  
Zastępca  
Państwowego Powiatowego  
Inspektora Sanitarnego  
w Pajęcznie**

**Powiatowa Stacja  
Sanitarno-Epidemiologiczna  
w Pajęcznie  
98-330 Pajęczno  
ul. Żeromskiego 7**

### **Sprawozdanie z kontroli problemowej**

Na podstawie:

- art. 20 ustawy z dnia 15 lipca 2011r. o kontroli w administracji rządowej ( tj. Dz. U. 2020, poz. 224)
- art. 8 a, art. 10 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2023r. poz. 338)

w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Pajęcznie ul. Żeromskiego 7 w dniu 21 kwietnia 2023 r. przeprowadzona została kontrola problemowa przez:

starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 41/2023 z dnia 13.04.2023r.),

starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 42/2023 z dnia 13.04.2023r.) oraz

starszego asystenta w Sekcji ds. Suplementów Diety w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 43/2023 z dnia 13.04.2023r.)

w zakresie:

I. przedmiot kontroli:

1. nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE,
2. urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności,

3. urzędowe kontrole mięsa i jego przetworów w zakresie znakowania i substancji dodatkowych, przeprowadzane w obiektach obrotu żywnością,
4. nadzór nad wdrażaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz systemu HACCP w zakładach produkcji i obrotu żywnością,
5. nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego,
6. nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz żywnością wzbogacaną,
7. prawidłowość działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF,
8. nadzór nad realizacją przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art.18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
9. nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania,
10. nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów,
11. terminowość rozpatrywania spraw, wniosków i skarg zgłaszanych do PPIS w Pajęcznie oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach.

II. okres objęty kontrolą : 2021r., 2022r. i okres od 01.01.2023r. do 20.04.2023r.

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

Podczas kontroli sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad zakładami produkcji i obrotu żywnością (automatu do lodów, wytwórni lodów, zakładu cukierniczego, piekarni, przetwórni owocowo-warzywnej, 3 gospodarstw rolnych, bloku żywienia w przedszkolu, bloku żywienia w specjalnym ośrodku szkolno-wychowawczym, sklepu spożywczego, zakładu małej gastronomii, sklepu zielarsko-medycznego, apteki).

**Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2021r. 2022r. i w okresie od 01.01.2023r. do 20.04.2023 r.**

W 2021 r. pod nadzorem PPIS w Pajęcznie znajdowało się 606 zakładów produkcji i obrotu żywnością (w tym 80 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego). W ww. obiektach zaplanowano 172 kontrole, w tym 16 kontroli w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano 259 obiektów przeprowadzono 389 kontroli, w tym 172 kontrole planowane (% realizacji planu kontroli wynosił – 100) oraz 217 kontroli nieplanowanych. Wydano 52 decyzje administracyjne. Nałożono 21 mandatów karnych na sumę 5 750, 00 zł.

W 2022 r. pod nadzorem PPIS w Pajęcznie znajdowało się 605 zakładów produkcji i obrotu żywnością (w tym 81 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego). W ww. obiektach zaplanowano 138 kontroli, w tym 8 kontroli w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano 176 obiektów, przeprowadzono 508 kontroli, w tym 138 kontroli planowanych (% realizacji planu kontroli wynosił – 100) oraz 370 kontroli nieplanowanych.

Wydano 59 decyzji administracyjnych. Nałożono 24 mandaty karne na sumę 6 700,00 zł.

W okresie od 01.01.2023 r. do 20.04.2023 r. pod nadzorem PPIS w Pajęcznie znajdowały się 603 zakłady produkcji i obrotu żywnością (w tym 81 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego).

W ww. okresie zaplanowano 50 kontroli (nie planowano kontroli w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego).

Skontrolowano 76 obiektów, przeprowadzono 92 kontrole, w tym 50 kontroli planowanych (% realizacji planu kontroli wynosił – 100 ) oraz 42 kontrole nieplanowane.

Wydano 16 decyzji administracyjnych, nałożono 9 mandatów karnych na sumę 2 200,00 zł.

**Ad. 1/**

**Nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE**

Sprawdzono dokumentację 3 obiektów: automatu do lodów, wytwórni lodów, ciastkarni.

**1) Automat do lodów**

został zatwierdzony decyzją PPIS w Pajęcznie znak: PPIS.HŻŻ/4902/1/17 z dnia 12.06.2017 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i sprzedaży lodów

z automatu przygotowywanych z gotowego produktu - lodów w proszku łączonych z wodą pitną.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W 2021r. nie planowano kontroli

W 2021r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych

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

Wykonano: 09.08.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

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

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

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

2) Wytwórnia lodów

została zatwierdzona decyzją PPIS w Pajęcznie znak: PPIS-HŻŻ-4902/1/08 z dnia 12.05.2008r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów bez udziału mleka i produktów bez udziału mięsa: mączno-ziemniaczanych – mrożonych wraz ze środkami transportu służącymi do przewozu wyrobów gotowych.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano 31.08.2021 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie

W 2021r. zaplanowano pobranie:

- 5 próbek lodów na bazie wody do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu lipcu
- 5 próbek lodów na bazie mleka do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu wrześniu

W dniu 14.07.2021r. w ww. obiekcie w ramach urzędowej kontroli pobrano 5 próbek lodów na bazie wody do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, obecności *Listeria monocytogenes* w 25 g ( protokół pobrania próbek żywności nr 30/BŻŻ/2021 z dnia 14.07.2021r.).

W dniu 08.09.2021r. w ww. obiekcie w ramach urzędowej kontroli pobrano 5 próbek lodów na bazie mleka waniliowo-wiśniowych do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, obecności *Listeria monocytogenes* w 25 g (protokół pobrania próbek żywności nr 46/BŻŻ/2021 z dnia 08.09.2021r.).

Ww. próbki nie zostały zakwestionowane.

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

Wykonano: 11.08.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie

W 2021r. zaplanowano pobranie:

- 5 próbek lodów na bazie wody do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu sierpniu
- 5 próbek lodów na bazie mleka do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu wrześniu

W dniu 03.08.2022r. w ww. obiekcie w ramach urzędowej kontroli pobrano 5 próbek lodów na bazie wody do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności nr 28/BŻŻ/2022 z dnia 03.08.2022r.).

W dniu 14.09.2022r. w ww. obiekcie w ramach urzędowej kontroli pobrano 5 próbek lodów na bazie mleka waniliowych w czekoladzie do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności nr 36/BŻŻ/2022 z dnia 14.09.2022r.).

Ww. próbki nie zostały zakwestionowane.

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

W 2023r. zaplanowano pobranie 5 próbek lodów na bazie mleka do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu czerwcu.

### 3) Zakład cukierniczy

zakład został zatwierdzony decyzją PPIS w Pajęcznie znak: PPIS-HŻŻ/4904/1/14 z dnia 28.07.2014 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych

i ciastkarskich takich jak: ciasta suche oraz z kremem poddanym i niepoddanym obróbce termicznej, pączki, bułki słodkie, itp.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: 28.05.2021 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

Wykonano: 14.07.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

W **2023r.** zaplanowano pobranie 5 próbek drobnych wyrobów cukierniczych z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu czerwcu

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/116/22 z dnia 09.08.2022r.

2) Wytwórnia lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/32/278/21 z dnia 31.08.2021r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/118/22 z dnia 11.08.2022r.

3) Zakład cukierniczy

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/32/203/21 z dnia 28.05.2021r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/25/91/22 z dnia 14.07.2022r.

wynika, że w czasie kontroli sanitarnych w zakładach, w których prowadzona jest produkcja żywności gotowej do spożycia zwracano uwagę na jakość zdrowotną stosowanych do produkcji surowców i dodatków do żywności, warunki przechowywania żywności, prawidłowość prowadzonych procesów technologicznych, w tym stosowania dodatków do żywności zgodnie z przepisami *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE)*

Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, prowadzoną w zakładach dokumentację dot. realizacji przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art.18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, a także dokumentację dot. realizacji zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP.

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

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

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

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

#### Ad. 1) Automat do lodów

- sprawozdanie z badań nr 21082-05-22P z dnia 19.05.2022r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Lody z automatu (świderki)*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)

Ad. 2 ) Wytwórnia lodów

- sprawozdanie z badań nr 1257375-0 z dnia 02.03.2022 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Lody sorbetowe z czarnej porzeczki*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g i liczba *Listeria monocytogenes* w 1g)
- sprawozdanie z badań nr P/0/07/2022/333/M/12 z dnia 12.07.2022r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Waniliowe lody bez laktozy* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g )
- sprawozdanie z badań nr P/0/07/2022/333/M/13 z dnia 12.07.2022r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Waniliowe lody bez laktozy* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *Listeria monocytogenes* w 1g)
- sprawozdanie z badań nr P/0/07/2022/333/M/20 z dnia 12.07.2022r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Waniliowe lody bez laktozy* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g)
- sprawozdanie z badań nr P/0/07/2022/545/M/24 z dnia 19.07.2022r. wymazów z powierzchni (fartuch pracownika linii Rożka) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*
- sprawozdanie z badań nr P/0/07/2022/545/M/23 z dnia 19.07.2022r. wymazów z powierzchni (dłonie pracownika linii Rożka) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*
- sprawozdanie z badań nr P/0/07/2022/545/M/22 z dnia 19.07.2022r. wymazów z powierzchni (tunel mroźniczy linii Rożka) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*
- sprawozdanie z badań nr P/0/07/2022/545/M/18 z dnia 19.07.2022r. wymazów z powierzchni (linia Rożek) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*

Ad. 3) Zakład cukierniczy

- sprawozdanie z badań nr 41790-09-22P z dnia 12.09.2022 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto tortowe z kremem*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)
- sprawozdanie z badań nr 41791-09-22C z dnia 12.09.2022 r. wymazu z powierzchni (mieszanka do ciasta) w kierunku liczby *Enterobacteriaceae* i ogólnej liczby drobnoustrojów.

Próbki 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.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/116/22 z dnia 09.08.2022r.

dot. Automatu do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/32/278/21 z dnia 31.08.2021r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/118/22 z dnia 11.08.2022r.

dot. Wytwórni lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/32/203/21 z dnia 28.05.2021r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/25/91/22 z dnia 14.07.2022r.

dot. Zakładu cukierniczego

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

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w **przedszkolu** wynika, iż w dniach 08.09.2021r. i 12.01.2023r. przedstawiciele PPIS w Pajęcznie przeprowadzili kontrole sanitarne w ww. placówce (protokół kontroli sanitarnej nr BŻŻ/19/267/21 i nr BŻŻ/32/6/23), w której prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy (głównie śniadania, posiłki obiadowe dwudaniowe, podwieczorki).

Z protokołów kontroli wynika, iż stan sanitarno – higieniczny i techniczny pomieszczeń bloku żywienia 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 przeprowadzonych kontroli dokonano oceny jadłospisów, które były prawidłowo zestawione pod względem odżywczym zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26

lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).

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.

#### **Ad. 2/**

#### **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 2021r., 2022r. i 2023 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 5 termometrów)
- termotorby (obecnie na stanie znajdują się 4 termotorby, w tym 2 z monitorowaną temperaturą)
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń (pipety probiercze, tuby probiercze, wycinaki stożkowe, próbniki komorowe, próbniki stożkowe, łyżki probiercze, szufelki wagowe, noże ze stali nierdzewnej, palniki gazowe, łopatkę, wagę elektroniczną, szczyłce probiercze)
- tester do badania tłuszczu smażalniczego – paski.

W **2021r.** do badań mikrobiologicznych pobrano **99 próbek** żywności, które nie zostały zakwestionowane.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **65 próbek** środków spożywczych ogólnego spożycia, pod względem przebadanych parametrów zdyskwalifikowano **1 próbkę** tj.:

- kasza gryczana biała – zakwestionowana z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A - sprawozdanie z badań nr 416/155/21/LHŻ/F z dnia 07.12.2021r. PPIS w Pajęcznie przekazał do ŁPWIS powiadomienie alarmowe w ramach funkcjonowania systemu RASFF. Przeprowadzono postępowanie wyjaśniające w przedmiotowej sprawie u producenta ww. kaszy. Ustalono, iż kasza wyprodukowana została z gryki zakupionej od dostawcy z terenu powiatu zgierskiego

W związku z powyższym o przedmiotowej sprawie PPIS w Pajęcznie poinformował właściwego terenowo PPIS w Zgierzu.

W **2022r.** do badań mikrobiologicznych pobrano **74 próbki** żywności, które nie zostały zakwestionowane.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **52 próbki** środków spożywczych ogólnego spożycia. Pod względem przebadanych parametrów nie zostały one zdyskwalifikowane.

W okresie **01.01.2023 r. - 20.04.2023r.** do badań mikrobiologicznych pobrano **17 próbek** żywności, które nie zostały zakwestionowane.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **11 próbek** środków spożywczych ogólnego spożycia, pod względem przebadanych parametrów nie zostały one zdyskwalifikowane.

Ze sprawdzonej dokumentacji (**8** 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 zanieczyszczenia azotanami - zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1882/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomu azotanów w niektórych środkach spożywczych ( Dz. Urz. WE L 364/25 z 20.12.2006r.),
- 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 29.03.2007r. 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 2007r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UEL 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 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. z późn. zm.).

**Stwierdzono uchybienie:**

- w ocenie jakości środka spożywczego Nr 56/2021 z dnia 09.11.2021r. wydanej dla próbki produktu pn. „Kaszka NESTLE mleczna ryżowo-kukurydziana, jabłko, banan, morela” pobranej do badań w ramach urzędowej kontroli żywności w kierunku zanieczyszczeń azotanami (protokół pobrania próbek żywności Nr 54/BŻŻ/2021 z dnia 19.10.2021r.) powołano nieprawidłowo rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L354

z 31.12.2008 z późn. zm.) zamiast rozporządzenia Komisji (WE) Nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalającego najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych ( Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s. 5 z późn. zm.).

#### Ad. 3/

##### **Urzędowe kontrole mięsa i jego przetworów w zakresie znakowania i substancji dodatkowych, przeprowadzane w obiektach obrotu żywnością**

Ze sprawdzonych losowo 5 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 2021r., 2022r. i okresie od 01.01.2023 r. do 20.04.2023r. nie pobierano próbek przetworów mięsnych do badań w kierunku substancji dodatkowych

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

#### Ad. 4/

##### **Nadzór nad realizacją systemu kontroli wewnętrznej w tym zasad GHP, GMP, HACCP w zakładach 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 (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. str. 1 z późn. zm.) - sprawdzono 12 losowo wybranych protokołów kontroli sanitarnych zakładów produkcji i obrotu żywnością.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

**Ad 5/****Nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego.**

PPIS w Pajęcznie dokonał rejestracji **81** 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 **2021 r.** zaplanowano **16** kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym **5** zgodnie z Planem działania na 2021r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego).

W 2021 r. przeprowadzono **16** urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym **5** kontroli wspólnie z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa w ramach realizacji Planu działania na 2021r. Pobrano: **2** próbki owoców miękkich (truskawek) w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów, **3** próbki ogórków ( **2** próbki - w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów, **1** próbkę w kierunku zanieczyszczenia metalami szkodliwymi dla zdrowia) oraz **1** próbkę pomidorów w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów. Wszystkie pobrane próbki zostały poddane również badaniu w kierunku zanieczyszczeń biologicznych i cech organoleptycznych. Próbki nie zostały zakwestionowane.

W harmonogramie kontroli na **2022 r.** zaplanowano **8** kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych ( w tym **1** zgodnie z Planem działania na 2022r.).

W 2022 r. przeprowadzono **8** urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym **1** kontrolę wspólnie z przedstawicielem Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Pobrano **2** próbki ogórków, w tym **1** próbkę - w kierunku pozostałości pestycydów i **1** próbkę - w kierunku zanieczyszczeń metalami szkodliwymi dla zdrowia oraz zanieczyszczeń biologicznych i cech organoleptycznych. Próbki nie zostały zakwestionowane.

W okresie od **01.01.2023r.** do **20.04.2023r.** nie planowano kontroli w gospodarstwach rolnych.

W czasie kontroli zwracano uwagę na przestrzeganie wymagań higienicznych na etapie produkcji pierwotnej, a w szczególności na źródła wody oraz sposób nawadniania upraw, monitorowanie jakości wody pochodzącej z ujęcia lokalnego, przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki rolniczej z uwzględnieniem harmonogramów planowanych badań właścicielskich produktów pochodzenia roślinnego w kierunku pozostałości pestycydów, zawartości metali ciężkich.

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 pozostałości pestycydów i zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

#### **Ad.6/**

#### **Nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz żywnością wzbogacaną**

Zgodnie z uzyskaną informacją na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Pajęcznie brak jest wytwórni suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz żywności

wzbogacanej.

W rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Pajęcznie zamieszczonych jest **18** obiektów, w których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia, w tym: **15** aptek ogólnodostępnych, **1** punkt apteczny, **1** sklep zielarsko-medyczny oraz **1** hurtownia prowadząca sprzedaż ww. produktów na odległość.

W **2021r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **22** kontrole w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniając łącznie **43** suplementy diety, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W **2022r.** w powyższym zakresie przeprowadzono **31** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu omawiane produkty, oceniając łącznie **56** suplementów diety nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W okresie od **01.01.2023r. do 20.04.2023r.** w powyższym zakresie przeprowadzono **13** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniając łącznie **27** suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

#### Sprawdzono dokumentację sklepu, w którym wprowadzane są do obrotu m.in. suplementy diety

Jak wskazuje dokumentacja, zakład został zatwierdzony decyzją PPIS w Pajęcznie Nr 24/17 z dnia 12.09.2017r. znak: PPIS-HŻŻ/4910/69/17 do prowadzenia działalności związanej ze sprzedażą art. spożywczych trwałych mikrobiologicznie w opakowaniach jednostkowych, tj. przyprawy, zioła, nasiona, herbaty, suplementy diety oraz wymagających chłodzenia: oleje z nasion. W sprzedaży znajdować się mogą również niewielkie ilości art. chemicznych, takich jak szampony, odżywki, kremy. Obiekt został również wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zaświadczenie z dnia 12.09.2017r.) pod nr 4910/69.

Z dokumentacji wynika, że w związku z powiadomieniami informacyjnymi nr 2021.08 oraz nr 2021.09 z dnia 16.04.2021r. dot. olejków konopnych, w których stwierdzono niedozwolony ekstrakt z konopi włóknistych oraz zawartości  $\Delta 9$ -tetrahydrokannabinolu ( $\Delta 9$ -THC) na poziomie 0,9g/kg, 1,2g/kg, 1,5g/kg, przedstawiciele PPIS w Pajęcznie przeprowadzili w dniu 13.05.2021r. kontrolę sanitarną (protokół Nr BŻŻ/32/182/21) w przedmiotowym obiekcie, do którego zgodnie z listą dystrybucji dostarczono 13 sztuk produktu X oraz 5 sztuk produktu Y. Podczas kontroli przedstawiciele PPIS w Pajęcznie ustalili, że zakład otrzymał od dostawcy informację telefoniczną i e-mail o konieczności wycofania z obrotu zakwestionowanych produktów. Ustalono, że



przedmiotowe produkty zostały sprzedane we wcześniejszym okresie klientom indywidualnym.

Ponadto w obiekcie przeprowadzono kontrolę w zakresie przestrzegania przepisów wynikających z rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 21 grudnia 2020r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. z 2021r. poz. 871 z późn zm.). Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Z dokumentacji zakładu wynika również, iż przedstawiciele PPIS w Pajęcznie w dniu 10.09.2021r. przeprowadzili w obiekcie kontrolę sanitarną (protokół Nr BŻŻ/25/240/21), podczas której stwierdzili, że stan sanitarno-higieniczny i techniczny obiektu nie budził zastrzeżeń. Wszystkie oferowane do sprzedaży produkty posiadały oryginalne etykiety producenta z oznakowaniem w języku polskim. W dniu kontroli nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości. Identyfikacja produktów prowadzona była na podstawie faktur zakupu. Podczas kontroli dokonano oceny znakowania suplementu diety, nie stwierdzając nieprawidłowości. Ponadto ustalono, że właściciel sklepu (jedyne pracownik) posiada aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. W obiekcie prowadzona była dokumentacja z zakresu GHP i HACCP, uzupełniona o aktualne wpisy z zakresu monitorowania procesów mycia i dezynfekcji oraz pomiarów wilgotności i temperatury. Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu obrotu żywnością oceniając ryzyko dla zakładu jako średnie.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

#### Sprawdzono dokumentację apteki

Z dokumentacji wynika, że w związku z uzupełniającym powiadomieniem alarmowym nr 2022.2286-fup76 zgłoszonym przez SCP Niemiec w sprawie wykrycia białka orzeszków ziemnych w płynnej lecytynie sojowej, stanowiącej dodatek do żywności, wykorzystanej do produkcji suplementów diety, w dniu 12.07.2022r. przedstawiciel PPIS w Pajęcznie przeprowadził w aptece kontrolę sanitarną (protokół Nr BŻŻ/32/112/22). Podczas kontroli przedstawiciel PPIS w Pajęcznie ustalił, że apteka otrzymała informację telefoniczną od dostawcy o wycofaniu z obrotu handlowego produktów wyprodukowanych z użyciem ww. dodatku do żywności. Nie stwierdzono w obrocie przedmiotowych produktów – zostały zwrócone do dostawcy w ilości 2 opakowań, co potwierdzono przedstawieniem wewnętrznego dokumentu zwrotu. Podczas kontroli dokonano również oceny znakowania suplementu diety, nie stwierdzając nieprawidłowości.

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 oraz pismami Głównego Inspektora Sanitarnego wskazującymi na nieprawidłowości w składzie oraz oznakowaniu ww. produktów.

W **2021r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **1** próbkę suplementu diety oraz **3** próbki żywności specjalnego przeznaczenia, których nie kwestionowano.

W **2022r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **1** próbkę suplementu diety, której również nie kwestionowano.

Natomiast w okresie **od 01.01.2023r do 20.04.2023r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania nie pobierano próbek suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz żywności wzbogaconej.

Sprawdzono :

- protokół pobrania próbek żywności Nr 18/BŻŻ/2021 z dnia 26.05.2021r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia dla dzieci, pobranej do badań w kierunku oznakowania, organoleptyki oraz zawartości alkaloidów tropanowych: atropiny, skopolaminy, sprawozdanie z badań Nr LF.9051.2.290.21 z dnia 29.06.2021r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 35/2021 z dnia 20.07.2021r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 54/BŻŻ/2021 z dnia 19.10.2021r. dot. próbki żywności dla niemowląt i małych dzieci pobranej do badań w kierunku oznakowania, organoleptyki i zanieczyszczenia azotanami i azotynami, sprawozdanie z badań Nr HŻ-N/264/2021 z dnia 27.10.2021r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 56/2021 z dnia 09.11.2021r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 27/BŻŻ/2022 z dnia 25.07.2022r. dot. próbki suplementu diety, pobranej do badań w kierunku oznakowania, organoleptyki oraz zawartości kofeiny, sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.495.2022 z dnia 12.08.2022r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 33/2022 z dnia 24.08.2022r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 19/BŻŻ/2021 z dnia 01.06.2021r. dot. próbki suplementu diety, pobranej do badań w kierunku oznakowania, organoleptyki oraz zawartości białka, sprawozdanie z badań Nr LF.9051.2.317.21 z dnia 23.06.2021r.

i ocenę jakości środka spożywczego Nr 28/2021 z dnia 20.07.2021r.

**Stwierdzono uchybienia:**

1. uchybienie opisane w pkt Ad. 2/
2. w ocenach jakości środka spożywczego Nr 35/2021 z dnia 20.07.2021r. oraz Nr 56/2021 z dnia 09.11.2021r. dot. produktów z grupy żywności specjalnego przeznaczenia dla dzieci w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, m.in. w oparciu o które powinna być dokonana ocena oznakowania ww. produktów nie powołano rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2015r. poz. 1026).

Zgodnie z uzyskaną informacją w 2021r., 2022r. oraz w okresie od 01.01.2023r. do 20.04.2023r. 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 zawierających nieautoryzowane składniki stwarzające zagrożenie dla zdrowia człowieka oraz pod kątem prawidłowości prezentacji i reklamy.

W **2021r.** w powyższym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych oceniając ogółem **12** produktów, nie stwierdzając nieprawidłowości (np. adnotacje z dnia: 29.06.2021r., 18.10.2021r.).

W **2022r.** w omawianym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych oceniając ogółem **12** produktów, nie stwierdzając nieprawidłowości (np. adnotacje z dnia: 31.05.2022r., 11.08.2022r., 29.12.2022r.).

Natomiast w okresie **od 01.01.2023r. do 20.04.2023r.** dokonano przeglądu stron internetowych oceniając ogółem **4** produkty, nie stwierdzając nieprawidłowości (np. adnotacje z dnia: 23.01.2023r., 20.03.2023r.).

Wyrywkowo sprawdzono adnotacje oraz załączone do nich wydruki ze stron internetowych z dnia: 29.06.2021r., 18.10.2021r., 31.05.2022r. 11.08.2022r., 29.12.2022r., 31.01.2023r., 20.03.2023r.

W niektórych przypadkach stwierdzono błędnie przeprowadzoną ocenę informacji zamieszczonych w prezentacji i reklamie produktów tj.:

- w opisie suplementu diety zamieszczonym na wydruku z dnia 18.10.2021r. zawarte są liczne oświadczenia zdrowotne z wykazu dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, wskazanych w rozporządzeniu Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012r. ustanawiającym wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. Urz. UE z dnia 25.05.2012r. L136/1, z późn. zm.), np.: *„Żelazo wg badań naukowych bierze udział w transporcie tlenu do komórek, tworzeniu hemoglobiny i czerwonych krwinek, wspiera układ odpornościowy. Dodatkowo bierze również udział w metabolizmie energetycznym”, „Witaminy C, B6, B12, B9 (kwas foliowy) zmniejszają uczucie znużenia i zmęczenia.”, „Witamina B12 i B6 wspierają produkcję czerwonych krwinek, układ immunologiczny i nerwowy.”, „Witamina C wspomaga wchłanianie żelaza.”, „Kwas foliowy uczestniczy w procesach krwiotwórczych, bierze udział w rozwoju tkanek matki w okresie ciąży.”,* podczas gdy w adnotacji z dnia 18.10.2021r. nie wskazano ww. rozporządzenia jako podstawy prawnej uwzględnianej przy dokonywanej ocenie prezentacji i reklamy produktu
- w opisie suplementu diety zamieszczonym na wydruku z dnia 29.12.2022r. zawarte jest oświadczenie o treści: *„Bakterie probiotyczne występujące w preparacie X wspomagają naturalną mikroflorę jelitową”* pomimo, iż dotychczas Komisja Europejska nie dopuściła oświadczeń zdrowotnych dla konkretnych szczepów probiotycznych, natomiast w adnotacji z dnia 29.12.2022r. dokonano zapisu, że nieprawidłowości nie stwierdzono
- w opisie suplementu diety zamieszczonym na wydruku z dnia 20.03.2023r. zawarte zostało nieautoryzowane oświadczenie zdrowotne o treści *„Hesperydyna wpływa na ochronę naczyń krwionośnych poprzez zmniejszenie ich przepuszczalności”*, podczas gdy w adnotacji z dnia 20.03.2023r. dokonano zapisu, że nieprawidłowości nie stwierdzono.

#### **Stwierdzono uchybienie:**

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

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

Z losowo sprawdzonych 7 protokołów kontroli sanitarnych wynika, że nie stwierdzono

nieprawidłowości w zakresie znakowania suplementów diety wprowadzanych do obrotu:

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/210/21 z dnia 24.05.2021r. dot. sklepu
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/248/21 z dnia 23.07.2021t. dot. sklepu spożywczo-przemysłowego
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/32/331/21 z dnia 12.11.2021r. dot. sklepu spożywczo-przemysłowego
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/108/22 z dnia 26.07.2022r. dot. sklepu
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/32/174/22 z dnia 16.11.2022r. dot. sklepu
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/32/4/23 z dnia 09.01.2023r. dot. sklepu spożywczo-przemysłowego
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/22/23 z dnia 13.03.2023r. dot. sklepu spożywczo-przemysłowego

**Ad.7/**

#### **Prawidłowość działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF**

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

W PSSE w Pajęcznie 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 PSSE w Pajęcznie prowadzony jest rejestr powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych w ramach funkcjonowania systemu RASFF, na bieżąco uaktualniany.

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

**W 2021 r.**

- **Buraczki tarte wiórki, produkt pasteryzowany** - zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie obecności ciała obcego – odłamków szkła - powiadomienie alarmowe nr 2021.30 z dnia 13.12.2021 r. przekazane przez Dolnośląskiego PWIS we Wrocławiu,

- **Kasza gryczana biała** - zakwestionowana ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP ochratoksyny A (na poziomie  $11,2 \pm 2,1$   $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) - powiadomienie alarmowe nr 2021/32 z dnia 14.12.2021 r., przekazane przez Łódzkiego PWIS,
- **Popcorn ziarno kukurydzy do prażenia** - zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP deoksyniwalenolu (DON) – uzupełniające powiadomienie alarmowe nr 2020.6110-fup zgłoszone przez punkt kontaktowy RASFF/ACC Słowacji,
- **Truskawka mrożona** - zakwestionowana ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydu - propargitu ( $0,039 \pm 0,020$  oraz  $0,036 \pm 0,008$   $\text{mg}/\text{kg}$ ) – powiadomienie informacyjne nr 2021.46 przekazane przez Pomorskiego PWIS,

#### W 2022 r.

- **Zestaw szklanek świątecznych** - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie migracji metali ciężkich ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża ww. zestawu - powiadomienie alarmowe nr 2022.58 z dnia 31.10.2022 r. przekazane przez Łódzkiego PWIS,
- **Pomidory marynowane cherry** - zakwestionowane ze względu na stwierdzenie mączniaka prawdziwego w koprze będącym składnikiem ww. pomidorów oraz ciała obcego – martwego żuka w omawianym produkcie - powiadomienie informacyjne nr 2022/0517 z dnia 26.01.2022r., zgłoszone przez SCP Niemiec,
- **Płynna lecytyna sojowa stanowiąca dodatek do żywności** - zakwestionowana z uwagi na wykrycie białka orzeszków ziemnych w ww. produkcie- uzupełniające powiadomienie alarmowe nr 2022.2286-fup76 zgłoszone przez SCP Niemiec,
- **Buraczki pasteryzowane wiórki** - zakwestionowane ze względu na stwierdzenie obecności ciała obcego (fragmentów szkła) - powiadomienie alarmowe nr 2022/6 z dnia 24.01.2022r. przekazane przez Łódzkiego PWIS,

#### W okresie 01.01. 2023r. – 20.04.2023 r.

- **Nasiona lnu** - zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydów – imidacloprydu ( $0,047$   $\text{mg}/\text{kg}$ ) oraz haloksyfopu ( $0,042$   $\text{mg}/\text{kg}$ ) - powiadomienie informacyjne nr 2023.1248 zgłoszone przez SCP Francji,

- **Groszek zielony** - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie ciał obcych (robaków) - powiadomienie informacyjne nr 2023.0704 zgłoszone przez SCP Estonii.

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

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

Przeprowadzono również postępowanie wyjaśniające u producenta buraczków zakwestionowanych ze względu na stwierdzenie obecności ciała obcego (fragmentów szkła). W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w zakładzie podjęto działania przewidziane w art. 138 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (Dz. Urz. UE L 95/1 z dnia 07.04.2017).

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.

informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów (sprawdzono 10 protokołów kontroli sanitarnych).

W protokołach kontroli zamieszczone były zapisy, iż w obiektach dostępne są informacje dla konsumentów na temat wykazu składników, z wyszczególnieniem składników powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, które zostały użyte przy wytworzeniu lub przygotowaniu żywności.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

#### Ad. 11/

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

W 2021 r. do PSSE w Pajęcznie wpłynęło 5 interwencji, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych,
- nieprawidłowego postępowania z odpadami w zakładzie obrotu żywnością (przepełnione kosze na odpady umieszczone na zewnątrz zakładu oraz nieprzyjemny zapach w otoczeniu ww. zakładu),
- niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych oraz nieprawidłowego oczyszczania warzyw korzeniowych (marchew) w zakładzie produkcji żywności,
- nieprzestrzegania aktualnych przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

W 2022 r. wpłynęło 12 interwencji, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w środkach spożywczych (szkło w produktach pn. „Buraczki zasmażane”, „Chrzan” ),
- obecności zanieczyszczeń biologicznych w środkach spożywczych (robak w wyrobie piekarniczym, mole w mące),



- wystąpienia dolegliwości (m.in. wymioty, ból w klatce piersiowej, duszności) po spożyciu środka spożywczego (miodu),
- prowadzenia działalności (konfekcjonowanie octu) bez uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu,
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (stosowanie praktyki polegającej na wyłączaniu urządzeń chłodniczych i zamrażalniczych na noc),
- mycia warzyw w nieodpowiednich warunkach oraz nieprawidłowego postępowania ze ściekami w przetwórni owocowo-warzywnej.

**W okresie 01.01.2023r. – 20.04.2023r.** zarejestrowano 3 interwencje dot. m.in. :

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych,
- obecności zanieczyszczenia fizycznego (szkła) w środku spożywczym pn. „Kapusta czerwona z jabłkiem”,
- prowadzenia działalności (produkcja wędlin) bez uzyskania decyzji o zatwierdzeniu zakładu podlegającego urzędowej kontroli Inspekcji Weterynaryjnej.

Wyrywkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia 5 interwencji dot.:

- wystąpienia dolegliwości (m.in. wymioty, ból w klatce piersiowej, duszności) po spożyciu środka spożywczego pn. „Miód akacjowy”,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu kiełbasy wprowadzanej do obrotu w nadzorowanym sklepie,
- mycia warzyw w nieodpowiednich warunkach oraz nieprawidłowego postępowania ze ściekami w przetwórni owocowo-warzywnej,
- niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych oraz nieprawidłowego oczyszczania warzyw korzeniowych (marchew) w zakładzie przetwórstwa owoców i warzyw,
- nieprawidłowego postępowania z odpadami (przepełnione kosze na odpady umieszczone na zewnątrz sklepu oraz nieprzyjemny zapach w otoczeniu ww. sklepu).

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.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie na podstawie art. 61 § 4 Kpa informuje stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego oraz przestrzega przepisu art. 10 Kpa.

Stwierdzono, że decyzje 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 rady prawnej, przesyłane są odbiorcom listem poleconym - za potwierdzeniem odbioru lub odbierane są bezpośrednio przez przedsiębiorców w siedzibie PSSE w Pajęcznie za potwierdzeniem odbioru.

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

Sprawdzono 6 losowo wybranych decyzji administracyjnych (w tym 2 decyzje płatnicze).

#### **Zalecenia pokontrolne:**


1. Należy wnikliwie przeprowadzać weryfikację informacji zamieszczanych na stronach internetowych ocenianych suplementów diety pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego
2. W ocenach jakości zdrowotnej środków spożywczych (w tym produktów z grupy żywności specjalnego przeznaczenia), należy powoływać właściwe przepisy prawne, w odniesieniu do których dokonano oceny (w tym oceny oznakowania, z uwzględnieniem wymagań określonych w przepisach szczegółowych dla danej kategorii żywności specjalnego przeznaczenia)

W terminie miesiąca od dnia doręczenia niniejszego sprawozdania, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie winien przekazać do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego informacje w przedmiocie realizacji zaleceń pokontrolnych.

Kontrolę wpisano do książki kontroli pod nr 66.

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

Stosownie do treści art. 52 ust. 5 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej ( Dz. U. 2020, poz. 224) kierownik jednostki kontrolowanej ma prawo do przedstawienia swojego stanowiska w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania niniejszego sprawozdania do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

ŁÓDZKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI  
INSPEKTOR SANITARNY  
z up.   
Mariusz Matusiak  
Z-CA DYREKTORA  
ds. Systemów Zarządzania Jakością  
WSSE w Łodzi

.....  
(podpis i pieczęć LPWIS)

