

NSHŻ.1611.3.2024.EK

Łódź, dnia 18 listopada 2024r.

**Pani
Beata Baszuk
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Opocznie**

**Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Opocznie
Pl. Kościuszki 9
26-300 Opoczno**

Wystąpienie pokontrolne

Na podstawie:

- ustawy z dnia 15 lipca 2011r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020r., poz. 224)
- art. 8 a, art. 10 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024r. poz. 416)

w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Opocznie Pl. Kościuszki 9 w dniu 9 października 2024r. przeprowadzona została kontrola problemowa przez: [REDACTED]

- starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 132/2024 z dnia 03.10.2024r.), [REDACTED]

[REDACTED] - starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 134/2024 z dnia 03.10.2024r.) [REDACTED]

[REDACTED] - starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 131/2024 z dnia 03.10.2024r.) oraz [REDACTED] – starszego asystenta w Sekcji

ds. Suplementów Diety w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 133/2024 z dnia 03.10.2024r.)

w zakresie:

I. przedmiot kontroli:

1. sprawdzenie wykonania zaleceń po kontroli problemowej działalności PPIS w Opocznie przeprowadzonej w dniu 27.05.2021r.
2. nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE,
3. urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności,
4. urzędowe kontrole mięsa i jego przetworów w zakresie znakowania i substancji dodatkowych,
5. nadzór nad wdrażaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz systemu HACCP w zakładach produkcji i obrotu żywnością,
6. nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego,
7. nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz żywnością wzbogacaną
8. prawidłowość działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF,
9. 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,
10. nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania,
11. nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów,
12. nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością
13. terminowość rozpatrywania spraw, wniosków i skarg zgłaszanych do PSSE oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach.

II. okres objęty kontrolą : 2022r., 2023r. i okres od 01.01.2024r. do 08.10.2024r.

W wyniku przeprowadzonej kontroli kontrolowana działalność jednostki została oceniona pozytywnie z uchybieniami na podstawie następujących ustaleń:

Podczas kontroli sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad zakładami produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (2 automatów do lodów, cukierni, piekarni, sklepu mięsno-wędliniarskiego, sklepu spożywczo-przemysłowego, 2 gospodarstw rolnych, pizzerii, bloku żywienia w domu opieki społecznej, sklepu internetowego oraz wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2022r. 2023r. i w okresie od 01.01.2024r. do 08.10.2024 r.

W 2022 r. pod nadzorem PPIS w Opocznie znajdowało się **1025** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 85 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego). W ww. obiektach zaplanowano **211** kontroli, w tym **3** kontrole w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano **358** obiektów, przeprowadzono **501** kontroli, w tym **193** kontrole planowane oraz **308** kontroli nieplanowanych. Wydano **33** decyzje administracyjne, w tym **1** decyzję czasowego unieruchomienia. Nałożono **39** mandatów karnych na sumę **7 800,00 zł.**

W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Opocznie znajdowało się **980** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 101 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego).

W ww. obiektach zaplanowano **204** kontrole, w tym **3** kontrole w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano **329** obiektów, przeprowadzono **421** kontroli, w tym **194** kontrole planowane oraz **227** kontroli nieplanowanych. Wydano **31** decyzji administracyjnych. Nałożono **27** mandatów karnych na sumę **6 050,00 zł.**

W okresie od 01.01.2024 r. do 08.10.2024 r. pod nadzorem PPIS w Opocznie znajdowały się **992** zakłady produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 109 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego).

W ww. okresie zaplanowano 184 kontrole. Skontrolowano 203 obiekty, przeprowadzono 402 kontrole, w tym 159 kontroli planowanych oraz 243 kontrole nieplanowane.

Wydano 13 decyzji administracyjnych. Nałożono 37 mandatów karnych na sumę 8 350,00 zł.

Ad. 1/

Sprawdzenie wykonania zaleceń po kontroli problemowej działalności PPIS w Opocznie przeprowadzonej w dniu 27.05.2021r.

Zalecenie pokontrolne:

- 1. Podczas kontroli sanitarnych w zakładach produkcji żywności należy wykorzystywać listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych.*

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji:

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/20/92/22 z dnia 05.10.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/116/23 z dnia 25.09.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/112/24 z dnia 02.10.2024r.

dot. zakładu przetwórstwa owoców i warzyw

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/22/92/22 z dnia 24.08.2022r.

dot. cukierni

ustalono, iż podczas kontroli sanitarnych w zakładach produkcji żywności wykorzystywano listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych.

Ww. zalecenie pokontrolne zostało wykonane.

Zalecenie pokontrolne:

- 2. W ocenach jakości środków spożywczych w odniesieniu do pobranych do badań laboratoryjnych suplementów diety należy powoływać właściwe przepisy prawne*

W omawianym okresie PPIS w Opocznie nie wydawał ocen jakości suplementów diety.

W związku z powyższym sprawdzono wykonanie ww. zalecenia na podstawie wydanych ocen jakości środków spożywczych wzbogacanych.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 40/BŻ/2022 z dnia 27.09.2022r. dot. próbki środka

spożywczego wzbogacanego pn. „X”, pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości witaminy A i D, sprawozdanie z badań nr LZ/3284/N/2022 z dnia 02.11.2022r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 51/BŻ/2022 z dnia 16.11.2022 r.,

- protokół pobrania próbek żywności Nr 63/BŻ/2023 z dnia 20.11.2023r. dot. próbki środka spożywczego wzbogacanego pn. „Y”, pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości witamin: C, B3, B5, B2, B6, B1, E oraz kwasu foliowego i ocenę jakości środka spożywczego Nr 6/BŻ/2024 z dnia 12.02.2024r.,

- protokół pobrania próbek żywności Nr 39/BŻ/2024 z dnia 21.08.2024r. dot. próbki środka spożywczego wzbogacanego pn. „Z”, pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości witamin: A, E, B1, B2, B3, B5, D, C oraz potasu, wapnia, magnezu, cynku i żelaza, sprawozdanie z badań nr LZ/2961/N/2024 z dnia 26.09.2024r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 53/BŻ/2024 z dnia 07.10.2024 r.

Stwierdzono uchybienia:

- w ocenie jakości środka spożywczego Nr 6/BŻ/2024 z dnia 12.02.2024r. w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny oznakowania produktu wzbogacanego nie powołano *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U z 2010r., Nr 174, poz. 1184)*, natomiast w ocenie jakości środka spożywczego Nr 51/BŻ/2022 z dnia 16.11.2022 r. nie wskazano miejsca publikacji ww. rozporządzenia,

- w ocenie jakości środka spożywczego Nr 53/BŻ/2024 z dnia 07.10.2024 r. w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny oznakowania preparatu do dalszego żywienia niemowląt, powołano nieprawidłowo *rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2015 r., poz. 1026)*.

Na podstawie powyższych ustaleń stwierdzono, że ww. zalecenie pokontrolne nie zostało wykonane.

Zalecenie pokontrolne:

3. *Należy wnikliwie przeprowadzać weryfikację informacji zamieszczonych na stronach internetowych ocenianych produktów (w tym m.in. suplementów diety) pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego oraz zamieszczać w każdym przypadku sporządzonej adnotacji informację o wyniku dokonanej oceny prezentacji i reklamy środka spożywczego*

Na podstawie wydruków z ocenionych przez przedstawicieli PPIS w Opcznie stron internetowych (dołączonych do adnotacji), w niektórych przypadkach stwierdzono błędnie przeprowadzoną ocenę informacji zamieszczonych w prezentacji i reklamie środków spożywczych np.:

- w opisie żywności specjalnego przeznaczenia medycznego pn. „Y” na wydruku z dnia 24.10.2022r. zamieszczone są oświadczenia zdrowotne odnoszące się do białka zawartego w produkcie, tj. np.: *„Podstawowy budulec organizmu (wzrost, rozwój, regeneracja), „Składniki enzymów i hormonów (regulacja procesów metabolicznych”*, podczas gdy w odniesieniu do żywności specjalnego przeznaczenia medycznego nie stosuje się oświadczeń zdrowotnych (naruszenie art. 52a ubżż w związku z niespełnieniem wymagań określonych w art. 7 *rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2016/128 z dnia 25 września 2015 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu żywności specjalnego przeznaczenia medycznego oraz informacji na jej temat (Dz. Urz. UE L 25 z dnia 2.2.2016 r., z późn. zm.)*, natomiast w adnotacji z dnia 24.10.2022r. (godz. 10:06) dokonano zapisu: *„Nie stwierdzono nieprawidłowości w prezentacji i reklamie produktu pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego”*
- w opisie suplementu diety pn. „Z” zamieszczonym na wydruku z dnia 24.10.2022r. brak było adresu podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, o którym mowa w art. 8 ust. 1 rozporządzenia nr 1169/2011(naruszenie przepisu art. 14 ust. 1 w związku z art. 9 ust. 1 lit. h ww. rozporządzenia), podczas gdy w adnotacji z dnia 24.10.2022r. (godz. 9:45) dokonano zapisu: *„Nie stwierdzono nieprawidłowości w prezentacji i reklamie produktu pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego”*.

Stwierdzono uchybienie:

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

Na podstawie powyższych ustaleń stwierdzono, że ww. zalecenie pokontrolne nie zostało wykonane w całości.

Ad. 2/**Nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE**

Sprawdzono dokumentację 3 obiektów:

1. Automat do lodów
2. Automat do lodów
3. Piekarnia - Cukiernia

Ad. 1) Automat do lodów

został zatwierdzony decyzją PPIS w Opocznie znak: PPIS.BŻ.9025.02.09.2023.MM z dnia 09.05.2023 r. do prowadzenia działalności w zakresie: produkcji i sprzedaży lodów typu świderki z automatu z gotowej mieszanki lodowej rozpuszczanej w przegotowanej wodzie, przygotowywanie gofrów z gotowej mieszanki z dodatkiem gotowej bitej śmietany z możliwością użycia niewielkich ilości owoców sezonowych po uprzednim umyciu z rozdzielnością czasową.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W 2023r. nie planowano kontroli

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

W 2024r. zaplanowano 1 kontrolę sierpień 2024r.

Wykonano: 28.08.2024 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

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

Ad. 2) Automat do lodów

został zatwierdzony decyzją PPIS w Opocznie znak: PPIS-HŻ-4602/24/13 z dnia 24.04.2013r. do prowadzenia działalności w zakresie sprzedaży lodów oraz deserów lodowych z automatu.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: 08.07.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

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

W **2023r.** zaplanowano 1 kontrolę lipiec 2023r.

Wykonano: 11.07.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

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

W **2024r.** zaplanowano 1 kontrolę czerwiec 2024r.

Wykonano: 18.06.2024 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

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

Ad. 3) Piekarnia-Cukiernia

została zatwierdzona decyzją PPIS w Opocznie znak: PPIS-HŻ-4604/8/13 z dnia 18.04.2013r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji od surowca do gotowego produktu wyrobów ciastkarskich z kremem, śmietaną wymagających chłodzenia, wyrobów ciastkarskich suchych (pączki, ciasta kruche, biszkoptowe, ciasta francuskie, pierniki)

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: 27.04.2022r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie

W 2022 r. zaplanowano pobranie **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu czerwcu.

W dniu 01.06.2022 r. w ww. obiekcie pobrano 5 próbek ciasta Raffaello z kremem poddanym obróbce termicznej do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g,

liczby *Listeria monocytogenes* w 1g i liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g (protokół pobrania próbek żywności nr 19/BŻ/22 z dnia 01.06.2022 r.)

Próbki nie zostały zakwestionowane.

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

Wykonano: 13.03.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie

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

W **2024r.** zaplanowano 1 kontrolę – kwiecień 2024r.

Wykonano: 18.04.2024 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie

W **2024r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr BŻ/22/12/23 z dnia 27.04.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/2/72/24 z dnia 28.08.2024r.

2) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/2/71/22 z dnia 08.07.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/20/33/23 z dnia 11.07.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/20/52/24 z dnia 18.06.2024r.

3) Piekarnia-Cukiernia

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/65/22 z dnia 27.04.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr BŻ/20/62/22 z dnia 01.06.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/17/12/23 z dnia 13.03.2023r.
- protokół kontroli sprawdzającej Nr BŻ/20/29/23 z dnia 12.06.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/43/24 z dnia 18.04.2024r.

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 12705-04-23P -> 12709-04-23P z dnia 17.04.2023r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody czekoladowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes* w 25g, obecność *Salmonella* w 25g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1g)
- sprawozdanie z badań nr 190191/23/ALE z dnia 17.04.2023 r. wymazu z powierzchni (Błat roboczy) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

Ad. 2) Automat do lodów

- sprawozdanie z badań nr 24581-05-22P z dnia 29.05.2022r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody z automatu - śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1g)
- sprawozdanie z badań nr 14559-04-23P z dnia 03.05.2023r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody włoskie z automatu) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1g)
- sprawozdanie z badań nr 24582-05-22C -> 24584-05-22C z dnia 29.05.2022 r. wymazu z powierzchni (kuwety na masę lodową) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.
- sprawozdanie z badań nr 219226/23/ALE z dnia 02.05.2023 r. wymazu z powierzchni (kuwety na masę lodową) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

Ad. 3) Piekarnia-Cukiernia

- sprawozdanie z badań nr 8181/08/24 z dnia 28.08.2024 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Ciasto przekładaniec kolorowy) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes* w 25g, obecność *Salmonella* w 25g, liczba *przypuszczalnych Bacillus cereus* w 1 g)
- sprawozdanie z badań nr 8182/08/24 z dnia 28.08.2024 r. wymazu z powierzchni (stół roboczy) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

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

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji tj.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/2/72/24 z dnia 28.08.2024r.

dot. Automatu do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/2/71/22 z dnia 08.07.2022r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/20/33/23 z dnia 11.07.2023r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/20/52/24 z dnia 18.06.2024r.

dot. Automatu do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/65/22 z dnia 27.04.2022r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/17/12/23 z dnia 13.03.2023r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/43/24 z dnia 18.04.2024r.

dot. Piekarni-Cukierni

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

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w **Domu Pomocy Społecznej** wynika, iż w dniach 09.11.2022r. i 11.10.2023r. przedstawiciele PPIS w Opocznie przeprowadzili kontrole sanitarne w ww. obiekcie (protokoły kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/133/22 z dnia 09.11.2022r. i Nr BŻ/17/74/23 z dnia 11.10.2023r.), w którym prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadanie I i II, obiad, podwieczorek, kolacja).

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

W trakcie przeprowadzonych kontroli dokonano oceny jadłospisów, które były prawidłowo zestawione pod względem odżywczym zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.

Jadłospisy dostępne były dla konsumentów na tablicy ogłoszeń. 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. 3/

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 2022r., 2023 r. i 2024 r.

Próbki środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie pobierane w nadzorowanych obiektach dowożone są do laboratorium PSSE w Piotrkowie Trybunalskim specjalistycznym środkiem transportu, należącym do WSSE w Łodzi.

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)
- termotorby (obecnie na stanie znajdują się **3** termotorby)
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń.

W 2022 r. do badań mikrobiologicznych pobrano **59** próbek żywności. Próbek nie kwestionowano.

Do badań chemicznych pobrano ogółem **54** próbki środków spożywczych, pod względem przebadanych parametrów zdyskwalifikowano **2** próbki owoców z uwagi na przekroczenie NDP pozostałości pestycydów:

- protokół pobrania próbek żywności nr 9/BZ/2022 z dnia 20.04.2022 r. (dotyczy pomarańczy

i cytryn)

- sprawozdanie z badań pozostałości pestycydów Nr WSSE.DLHŻ.9051.109.2.2022 z dnia 04.05.2022r. (dot. pomarańczy) - przekroczenie NDP pozostałości pestycydu – metylochlorpyryfosu

- sprawozdanie z badań pozostałości pestycydów Nr WSSE.DLHŻ.9051.109.2.2022 z dnia 04.05.2022 r. (dot. cytryn) – przekroczenie NDP pozostałości pestycydów – propikonazolu oraz tlenu fenbutatyny

W związku z powyższym PPIS w Opocznie powiadomił o przedmiotowej sprawie PPIS właściwych terenowo ze względu na siedzibę importera i dystrybutora przedmiotowych owoców oraz przekazał do WSSE w Łodzi 2 powiadomienia informacyjne w ramach systemu RASFF dot. zakwestionowanych produktów.

W 2023 r. do badań mikrobiologicznych pobrano **118** próbek żywności, które nie były kwestionowane.

Do badań chemicznych pobrano ogółem **58** próbek środków spożywczych, pod względem przebadanych parametrów próbek nie zdyskwalifikowano.

W okresie 01.01.2024 r. - 08.10.2024r. do badań mikrobiologicznych pobrano **69** próbek żywności, które nie zostały zakwestionowane.

Do badań chemicznych pobrano ogółem **9** próbek środków spożywczych, które pod względem przebadanych parametrów nie zostały zdyskwalifikowane.

Sprawdzono :

- protokół pobrania próbek żywności Nr 50/BŻ/2022 z dnia 29.11.2022 r. dot. próbki pn. Orzeszki ziemne lekko solone, pobranej do badań w kierunku zawartości mikotoksyn (Aflatoksyna B1, Aflatoksyna B2, Aflatoksyna G1, Aflatoksyna G2, suma Aflatoksyn) oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 2/BŻ/2023 z dnia 10.01.2023 r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 19/BŻ/2023 z dnia 12.04.2023 r. dot. próbki pn. Olej rzepakowy 100%, pobranej do badań w kierunku zawartości WWA: benzo(a)piren, benzo(a)antracen, benzo(b)fluoranten, chryzen, suma benzo(a)pirenu, benzo(a)antracenu, benzo(b)fluorantenu, i chryzenu oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 15/BŻ/2023 z dnia 05.05.2023 r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 33/BŻ/2023 z dnia 07.06.2023 r. dot. próbki pn. Kefir pobranej do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (ołów, rtęć) oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 32/BŻ/2023 z dnia 04.07.2023 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 37/BŻ/2024 z dnia 21.08.2024 r. dot. próbki pn. Kaszka mleczno-ryżowa pobranej do badań w kierunku zawartości azotanów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 44/BŻ/2024 z dnia 03.09.2024 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 30/BŻ/2022 z dnia 10.08.2022 r. dot. próbki pn. Olej rzepakowy pobranej do badań w kierunku zawartości 3-MCPD i glicydu oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 43/BŻ/2022 z dnia 18.10.2022 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 33/BŻ/2024 z dnia 07.08.2024 r. dot. próbki pn. Borówka amerykańska, pobranej do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 43/BŻ/2024 z dnia 28.08.2024 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 19/BŻ/22 z dnia 01.06.2022 r. dot. 5 próbek produktu pn. „Rafaello”, pobranych do badań mikrobiologicznych (liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, obecność *Salmonella* spp. w 25 g i liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g) oraz ocenę jakości środka spożywczego nr 24/BŻ/22 z dnia 10.06.2022 r.

Ze sprawdzonej dokumentacji wynika, iż:

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości mikotoksyn pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 70 z 09.03.2006r., str.12, z późn. zm.)*
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości azotanów pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1882/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów azotanów w niektórych środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 364 z 20.12.2006 r. str. 25)*
- próbki środków spożywczych do badań w kierunku zawartości wielopierścieniowych

węglowodorów aromatycznych (WWA), zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz zawartości 3-MCPD i glicydu, pobrane zostały 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.)*

- próbki środków spożywczych do badań w kierunku pozostałości pestycydów pobrane zostały 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)*
- 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 22.12.2005r. z późn. zm.)*.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 4/

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 2022r. do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych pobrano 2 próbki przetworów mięsnych, które nie zostały zakwestionowane.

W 2023r. do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych pobrano również 2 próbki przetworów mięsnych, które nie zostały zakwestionowane.

W okresie od 01.01.2024 r. do 08.10.2024r. do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych pobrano 1 próbkę przetworów mięsnych, która nie została zakwestionowana.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 5/**Nadzór nad wdrażaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz systemu HACCP w zakładach produkcji i obrotu żywnością**

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 9 losowo wybranych protokołów kontroli sanitarnych zakładów produkcji i obrotu żywnością.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 6/**Nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego.**

PPIS w Opocznie dokonał rejestracji 109 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego i wprowadzających je do obrotu handlowego, w tym w ramach dostaw bezpośrednich zbóż i/lub owoców i/ lub warzyw. Zarejestrowane podmioty to przede wszystkim producenci warzyw i/lub owoców, w tym owoców miękkich oraz ziemniaków i zbóż.

W harmonogramie kontroli na **2022 r.** zaplanowano 3 kontrole sanitarne gospodarstw rolnych. W 2022 r. przedstawiciele PPIS w Opocznie przeprowadzili ogółem 8 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

W 2022 r. w gospodarstwach rolnych nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek produktów pochodzenia roślinnego.

W harmonogramie kontroli na **2023 r.** zaplanowano 3 kontrole sanitarne gospodarstw rolnych. W 2023 r. przedstawiciele PPIS w Opocznie przeprowadzili ogółem 3 urzędowe kontrole produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

Podczas ww. kontroli w dwóch przypadkach nałożono grzywny w drodze mandatu

karnego z uwagi na brak aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno – epidemiologicznych osób zatrudnionych w kontakcie z żywnością.

Ponadto w 2023 r. PPIS w Opocznie skierował do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego 3 wnioski o nałożenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ust. 1 pkt. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2023r., poz.1448) za prowadzenie produkcji pierwotnej borówki amerykańskiej bez złożenia wniosku o wpis gospodarstwa rolnego do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W 2023 r. przedstawiciele PPIS w Opocznie podczas ww. kontroli produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego pobrali 5 próbek owoców miękkich - borówek do badań laboratoryjnych w kierunku wykrywania RNA wirusowego zapalenia wątroby typu A oraz norowirusów. Próbek nie kwestionowano.

W okresie od 01.01.2024 r. do 08.10.2024r. zaplanowano 11 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 3 zgodnie z Planem działania na 2024 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020r. w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego).

W analizowanym okresie przeprowadzono ogółem 9 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych, w tym 3 zgodnie z Planem działania na 2024 r. (2 kontrole wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz 1 kontrolę z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska).

Pobrano do badań 8 próbek owoców miękkich, w tym:

- 2 próbki borówek - w kierunku pozostałości pestycydów,
- 5 próbek borówek - w kierunku wykrywania RNA wirusowego zapalenia wątroby typu A oraz norowirusów,
- 1 próbkę malin - w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.

Ponadto w ww. okresie przedstawiciele PPIS w Opocznie pobrali 1 próbkę żyta do badań w kierunku zawartości mikotoksyn w związku z powiadomieniem w systemie RASFF.

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

Ponadto na stronie internetowej PSSE w Opocznie 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 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 2 gospodarstw tj. :

- Gospodarstwo rolne (uprawa borówki amerykańskiej)
protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/2/45/23 z dnia 21.08.2023 r.
- Gospodarstwo rolne (uprawa warzyw tj. por, kapusta, kapusta pekińska, marchew i rabarbar)
protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/99/24 z dnia 09.05.2024 r.

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad.7/

Nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz żywnością wzbogacaną

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Sekcji Nadzoru BŻŻiPK PSSE w Opocznie na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Opocznie brak jest wytwórni suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz żywności wzbogacanej.

W rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Opocznie znajduje się 1 zakład produkcji pieczywa liturgicznego, w tym pieczywa bezglutenowego (produkcja w zależności od zamówienia - jeden lub dwa razy w roku). W 2022r. w zakładzie tym przeprowadzono 4 kontrole sanitarne, w tym kontrolę kompleksową z wykorzystaniem arkusza oceny stanu sanitarnego zakładu. W toku kontroli stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu sanitarno – higienicznego zakładu, w związku z czym zastosowano karanie mandatowe. Ponadto PPIS w Opocznie wydał decyzję administracyjną nakazującą doprowadzenie powierzchni sufitów, ścian, podłóg w pomieszczeniu zmywalni do należytego stanu sanitarno-technicznego, doprowadzenie powierzchni wyposażenia (przeznaczonego do kontaktu z żywnością) do należytego stanu sanitarno-technicznego, zapewnienie właściwego stanu sanitarno-technicznego szafek na odzież wierzchnią i roboczą w pomieszczeniach socjalnych pracowników. Podczas kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie obowiązków określonych w ww. decyzji.

W 2023r. w zakładzie przeprowadzono 1 kontrolę kompleksową oraz wydano 1 decyzję administracyjną nakazującą zapewnienie należytego stanu sanitarno – technicznego podłogi w sali produkcyjnej.

W 2024 r. w zakładzie przeprowadzono 2 kontrole, tj. kontrolę kompleksową i kontrolę sprawdzającą, podczas której stwierdzono wykonanie obowiązku określonego w decyzji administracyjnej.

Ponadto w rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Opocznie zamieszczonych jest **28** obiektów, których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia, w tym: **23** apteki ogólnodostępne oraz **5** punktów aptecznych.

W **2022r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono 32 kontrole w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie 94 suplementów diety, 9 produktów z kategorii żywności specjalnego przeznaczenia oraz 65 produktów z kategorii żywności wzbogacanej, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W **2023r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono 44 kontrole w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie 68 suplementów diety, 12 produktów z kategorii żywności specjalnego przeznaczenia oraz 83 produkty z kategorii żywności wzbogacanej, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W okresie **od 01.01.2024 r. do 08.10.2024r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono 37 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie 98 suplementów diety, 5 produktów z kategorii żywności specjalnego przeznaczenia oraz 45 produktów z kategorii żywności wzbogacanej, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

Skontrolowano dokumentację sklepu internetowego wprowadzającego do obrotu suplementy diety

Z dokumentacji zakładu wynika, iż w dniach 22.11. - 27.11.2023 r. przedstawiciele PPIS w Opocznie w związku z pismem ŁPWIS z dnia 21.11.2023 r. znak: ŁPWIS.NSHŻ.9020.2.120.2023.PKM w sprawie naruszających przepisy prawa żywnościowego reklam suplementów diety i innych środków spożywczych sprzedawanych za pośrednictwem portalu Allegro zawierających w tytułach aukcji zwroty, tj. detoks, libido, oczyszczanie, przeprowadzili kontrolę sanitarną w ww. obiekcie (protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/136/23).

Podczas ww. kontroli dokonano weryfikacji treści prezentacji i reklamy na aukcjach sprzedającego na portalu aukcyjnym Allegro stwierdzając oferty sprzedaży 8 suplementów diety. Każda z ofert powyższych suplementów diety zawierała nazwę sprzedającego. W ofertach tych wskazano, że sprzedaż i wysyłka następuje poprzez ww. użytkownika.

Ustalono, że ww. przedsiębiorca nie figuruje w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. W związku z powyższym PPIS w Opocznie skierował do ŁPWIS wnioski nr 4/BŻ/2023 z dnia 29.12.2023r. znak: PPIS.BŻ.9011.461.28.2023.MM o nałożenie kary pieniężnej na przedsiębiorcę na podstawie art. 103 ust.1 pkt. 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023r. poz. 1448).

W **2022r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 1 próbkę żywności wzbogacanej, która nie była kwestionowana. Nie pobierano próbek suplementów diety oraz próbek żywności specjalnego przeznaczenia.

W **2023r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 1 próbkę żywności wzbogacanej, która nie była kwestionowana. Nie pobierano próbek suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia.

W okresie **od 01.01. 2024 r. do 08.10.2024r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 1 próbkę żywności wzbogacanej, która nie była kwestionowana. Nie pobierano również próbek suplementów diety oraz próbek żywności specjalnego przeznaczenia.

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

W **2022 r.** w powyższym zakresie dokonano przeglądu **9** stron internetowych, oceniając ogółem **9** produktów, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Z dokonanych czynności sporządzano adnotacje oraz załączano wydruki ze stron internetowych, np. 2 adnotacje z dnia 24.10.2022r. (godz. 9:45 i 10:06).

W **2023 r.** w powyższym zakresie dokonano przeglądu **7** stron internetowych, oceniając ogółem **7** produktów, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Z dokonanych czynności sporządzano adnotacje oraz załączano wydruki ze stron internetowych, np. adnotacje z dnia: 13.03.2023 r., 21.03.2023 r., 13.11.2023 r.

Dodatkowo przeprowadzano weryfikację stron internetowych nadzorowanych przedsiębiorców w związku z pismem ŁPWIS znak: ŁPWIS.NSHŻ.9020.2.120.2023.PKM z dnia 21.11.2023r. w sprawie interwencji dotyczącej naruszających przepisy prawa żywnościowego reklam suplementów diety i innych środków spożywczych sprzedawanych za pośrednictwem portalu Allegro.pl zawierających w tytułach aukcji zwroty. tj. detox, libido, oczyszczenie.

Z dokonanych czynności sporządzono adnotacje oraz załączono wydruki ze stron internetowych.

W okresie **od 01.01.2024r. do 08.10.2024r.** w powyższym zakresie dokonano przeglądu **12** stron internetowych, oceniając ogółem **12** produktów, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Z dokonanych czynności sporządzano adnotacje oraz załączano wydruki ze stron internetowych (np. adnotacja z dnia: 19.03.2024 r., 19.09.2024 r.).

Dodatkowo przeprowadzono weryfikację stron internetowych nadzorowanych przedsiębiorców w związku z pismem ŁPWIS znak: NSSSD.1411.8.2024.PKM z dnia 05.06.2024r. w sprawie dystrybucji suplementu diety pn.: „X” sprzedawanego za pośrednictwem portalu Allegro oraz innych stron internetowych.

Z dokonanych czynności sporządzono adnotację z dnia 19.06.2024 r. oraz załączono wydruki ze stron internetowych.

Prawidłowość znakowania suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogacanych sprawdzano również podczas kontroli obiektów 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.

Sprawdzono:

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/17/61/22 z dnia 25.11.2022r. dot. sklepu spożywczo–przemysłowego
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/107/23 z dnia 01.09.2023r. dot. sklepu spożywczo – przemysłowego
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/2/64/23 z dnia 18.10.2023r. dot. sklepu spożywczo–przemysłowego
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/83/24 z dnia 19.08.2024r. dot. sklepu spożywczo – przemysłowego
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/93/24 z dnia 02.09.2024r. dot. sklepu spożywczo–przemysłowego

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 8/

Prawidłowość działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF

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

W Sekcji 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” oraz Wytyczne dot. działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sieci powiadamiania i współpracy w Polsce, zatwierdzone przez Głównego Inspektora Sanitarnego, przygotowane przez Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia GIS.

W Sekcji 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 2022 r.

- **talerz z melaminy** - zakwestionowany ze względu na stwierdzenie przekroczenia limitu migracji specyficznej (SML) formaldehydu - powiadomienie alarmowe nr 2022.25 z dnia 22.09.2022 r. przekazane przez Podkarpackiego PWIS,
- **Garcinia Cambogia Extract**, pochodzący z Indii – zakwestionowany z uwagi na wykrycie obecności tlenku etylenu (ETO) na poziomie 16 mg/kg w sproszkowanym produkcie - powiadomienie alarmowe nr 2022.0606 (iRASFF #529646) przekazane przez SCP Francji,
- **szklanki 250 ml** – zakwestionowane ze względu na stwierdzenie migracji ołowiu (średnia zawartość ołowiu w badanej próbce – 738,5 mg/l) i kadmu (średnia zawartość kadmu w badanej próbce – 58,2 mg/l) - powiadomienie alarmowe nr 2022.43 z dnia 17.08.2022 r., przekazane przez Mazowieckiego PWIS.

W 2023 r.

- **suplement diety** - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie rozbieżności pomiędzy opakowaniem produktu, a jego rzeczywistą zawartością - powiadomienie informacyjne w

celu podjęcia działań z dnia 11.10.2023 r. (iRASFF 637706), zgłoszone przez Podkarpackiego PWIS,

- **rumianek herbatka ziołowa** - zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 648 +/- 98 µg/kg - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 12.05.2023 r. (iRASFF 611098), przekazane przez Małopolskiego PWIS

W okresie od 01.01.2024 r. do 08.10.2024 r.

- kmin rzymski mielony – zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań (iRASFF nr #706449) zgłoszone przez Małopolskiego PWIS
- mak niebieski, kraj pochodzenia: Czechy - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP sumy morfiny i 0,2 kodeiny – powiadomienie alarmowe nr 2024.5374 (iRASFF #696286) zgłoszone przez Mazowieckiego PWIS.

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

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

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

Dokumentacja prowadzona w sposób uporządkowany, umożliwiając prześledzenie toku postępowania.

Podejmowane działania były zgodne z wytycznymi dot. działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sieci powiadamiania i współpracy w Polsce

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 9/

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 9 protokołach kontroli sanitarnych zamieszczone były informacje dotyczące prowadzonej identyfikacji odpowiednio: dostawców surowców/produktów i odbiorców produktów.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad 10/

Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Opocznie nie znajdują się zakłady produkcyjne stosujące składniki potencjalnie zmodyfikowane genetycznie.

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

W 2022r. pobrano 1 próbkę żywności – „Napój sojowy” do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została

zakwestionowana.

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

W okresie 01.01.2024 r. – 08.10.2024 r. pobrano także 1 próbkę żywności – „Napój sojowy” do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego. Próbka w trakcie badań.

Sprawdzono:

- 1) protokół pobrania próbki żywności Nr 11/BŻ/22 z dnia 04.05.2022 r.
dot. produktu pn. „Napój sojowy”
- 2) protokół pobrania próbki żywności Nr 49/BŻ/2023 z dnia 30.08.2023 r.
dot. produktu pn. „Golonka”

do badań w kierunku GMO, z których wynika, iż ww. próbki pobrane zostały zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.*

Ze sprawdzonych losowo 3 protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w zakładach produkcji żywności wynika, iż nie stwierdzono stosowania w procesie produkcyjnym składników potencjalnie zmodyfikowanych genetycznie np.:

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/43/24 z dnia 18.04.2024r.
dot. Piekarni-Cukierni
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/2/22/23 z dnia 27.06.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/2/31/24 z dnia 15.05.2024r.
dot. Piekarni

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 11/**Nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat 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 (sprawdzono 12 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. 12/**Terminowość rozpatrywania spraw, wniosków i skarg zgłaszanych do PPIS w Opocznie oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach**

W 2022 r. do Sekcji BŻŻ i PK PSSE w Opocznie wpłynęły 23 interwencje, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego zakładu oraz środka transportu, braku porządku w otoczeniu zakładu,
- nieprawidłowego sposobu postępowania z odpadami,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej (pasztet z drobiu z oznakami pleśni, bułki z oznakami pleśni oraz śladami obecności szkodników),
- braku segregacji asortymentowej żywności w urządzeniach chłodniczych (mięso przechowywane razem z wyrobami wędliniarskimi),
- braku zachowania zasad higieny podczas sprzedaży żywności,

- nieprawidłowego sposobu żywienia w stołówce szkolnej oraz braku udostępnienia aktualnego jadłospisu w ww. placówce,
- braku lub nieprawidłowego oznakowania wyrobów piekarniczych,
- nielegalnej produkcji i sprzedaży wyrobów wędliniarskich,
- niewłaściwej jakości brytfanny przeznaczonej do pieczenia potraw,
- prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych w obrocie środkami spożywczymi.

W 2023 r. wpłynęło 15 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,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu oraz braku porządku w otoczeniu zakładu, prowadzenia sprzedaży środków spożywczych w trakcie remontu,
- nieprawidłowego sposobu postępowania z odpadami,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu środków spożywczych (kebabu z baru oraz zestawu: kebab, frytki, surówki z zakładu małej gastronomii),
- wystąpienia zatrucia pokarmowego po spożyciu czekolady deserowej z orzechami,
- braku zachowania zasad higieny podczas sprzedaży żywności,
- nieprawidłowego przechowywania pieczywa i ciast (bez zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi),
- nieprawidłowego oznakowania środków spożywczych wprowadzanych do obrotu,
- nielegalnej produkcji i sprzedaży wyrobów mięsnych.

W okresie 01.01.2024r. – 08.10.2024r. zarejestrowano **20** 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,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego zakładu,
- nieprawidłowego sposobu postępowania z odpadami,
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (elementy elastyczne wielkości grochu w mleku),
- obecności zwierząt domowych (kot) w pomieszczeniach stołówki szkolnej,
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie,
- braku zachowania zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży żywności, braku rękawiczek ochronnych i odpowiedniej odzieży ochronnej u personelu,
- obecności osób postronnych w pomieszczeniach zakładu (jadłodajni),
- prowadzenia produkcji domowej żywności, w tym nietrwałej mikrobiologicznie w nieodpowiednich warunkach oraz na znaczną skalę (z przeznaczeniem na imprezy okolicznościowe),
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych w obrocie środkami spożywczymi.

Wyrywkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia **6** interwencji dot.:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych (skrzydełka drobiowe) w sklepie drobiarsko-wędliniarskim,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych przy produkcji potraw w punkcie małej gastronomii,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłku w zakładzie małej gastronomii,
- braku aktualnego orzeczenia lekarskiego do celów sanitarno-epidemiologicznych pracownika mającego kontakt z żywnością w pizzerii,

- sprzedaży wyrobów wędliniarskich pochodzących z nielegalnej produkcji w pomieszczeniach domu prywatnego,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej (bułki z oznakami pleśni oraz śladami obecności szkodników) w ruchomym punkcie sprzedaży.

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 Opocznie 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 Opocznie 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 dokumentacji nie stwierdzono.

Ad. 13/

Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad wytwórną materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Z dokumentacji wynika, iż w dniach 27.07.2022 r. i 12.03.2024 r. w wytwórni zostały przeprowadzone kontrole sanitarne kompleksowe (protokół kontroli sanitarnej

Nr BŻ/22/48/22 z dnia 27.07.2022 r. i Nr BŻ/11/21/24 z dnia 12.03.2024 r.).

W trakcie ww. kontroli ustalono, iż w zakładzie prowadzona jest produkcja wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (miski, durszlaki, wiadra, tace, deski, ociekacze, wyciskacze do cytrusów, pojemniki, pojemniki Vegbox, kosze, koszyczki) z tworzywa sztucznego (polipropylenu) z dodatkiem barwników.

Przedsiębiorca posiadał „Świadectwo jakości zdrowotnej” z dnia 16.02.2022 r., Nr F.FB.60412.41.2022 dotyczące wyrobów gospodarstwa domowego (miski, miski kwadratowe, miseczki z przykrywkami, durszlaki, wiadra, tace, deski + ociekacze, wyciskacze do cytrusów, pojemniki, pojemniki Vegbox, kosze i koszyczki) wystawione przez NIZP PZH- Państwowy Instytut Badawczy, w którym stwierdzono, iż ww. wyroby wykorzystywane zgodnie z przeznaczeniem nie stanowią zagrożenia dla zdrowia człowieka.

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 deklaracji zgodności dla produkowanych wyrobów.

Podczas kontroli w dniach 27.07.2022 r. i 12.03.2024 r. odniesiono się do deklaracji zgodności z dnia 16.02.2022 r. dla produkowanych wyrobów tj. miski, miski kwadratowe, miseczki z przykrywkami, durszlaki, wiadra, tace, deski + ociekacze, wyciskacze do cytrusów, pojemniki, pojemniki Vegbox, kosze i koszyczki, pod kątem spełnienia wymagań określonych w *rozporządzeniu (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str.4 z późn. zm.)* oraz *rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011r., z późn. zm.)* i ustalono, iż ww. deklaracja jest zgodna z wymaganiami powyższych rozporządzeń.

Podczas kontroli w dniu 27.07.2022 r. producent przedstawił również sprawozdania z badań właścicielskich z dnia 03.02.2022 r. próbek misek w różnych kolorach o poj. 0,7 l reprezentujących grupę wyrobów z polipropylenu w poszczególnych kolorach w kierunku migracji globalnej:

- Nr 12079/22/POZ dot. próbki miseczki w kolorze niebieskim o poj. 0,7 l.
- Nr 12262/22/POZ dot. próbki miseczki w kolorze jasny popiel o poj. 0,7 l.
- Nr 12238/22/POZ dot. próbki miseczki w kolorze białym o poj. 0,7 l;
- Nr 12330/22/POZ dot. próbki miseczki w kolorze ciemny popiel o poj. 0,7 l,
- Nr 12464/22/POZ dot. próbki miseczki w kolorze czerwonym o poj. 0,7 l.
- Nr 12528/22/POZ dot. próbki miseczki w kolorze różowym o poj. 0,7 l.
- Nr 12563/22/POZ dot. próbki miseczki w kolorze brązowym o poj. 0,7 l;
- Nr 12619/22/POZ dot. próbki miseczki w kolorze fioletowym o poj. 0,7 l;
- Nr 12651/22/POZ dot. próbki miseczki w kolorze żółtym o poj. 0,7 l.

Podczas ww. kontroli sanitarnych kompleksowych w przedmiotowym zakładzie wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Ponadto w związku z wnioskiem o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 04.03.2024 r. (z uwagi na zmianę właściciela), w dniu 04.03.2024 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną tematyczną (protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/17/24 z dnia 04.03.2024r.). W dniu 05.03.2024 r. PPIS w Opocznie dokonał wpisu przedmiotowej wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do ww. rejestru w zakresie produkcji wyrobów z tworzyw sztucznych (polipropylenu PP) z dodatkiem barwników, przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Z przedstawionego harmonogramu nadzoru nad obiektami na 2023 r. wynika, iż w 2023 r. nie zaplanowano oraz nie przeprowadzono kontroli w ww. zakładzie.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

W **2022r.** do badań laboratoryjnych pobrano:

- **1** próbkę (pojemnik z tworzywa sztucznego) do badań w kierunku organoleptyki oraz oznakowania,
- **1** próbkę (szklanka) do badań w kierunku migracji kadmu i ołowiu z obszaru obrzeża, organoleptyki oraz oznakowania,

- 1 próbkę (kubek ceramiczny) do badań w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża, organoleptyki oraz oznakowania.

Ww. próbek nie kwestionowano.

W 2023 r. do badań laboratoryjnych pobrano:

- 1 próbkę (kubek ceramiczny) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu oraz oznakowania,
- 1 próbkę (pojemnik z tworzywa sztucznego) - w kierunku migracji globalnej oraz oznakowania,
- 1 próbkę (talerz ceramiczny dekorowany) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu oraz oznakowania.

Ww. próbek nie kwestionowano.

W okresie 01.01.2024r. – 08.10.2024r. do badań laboratoryjnych pobrano:

- 1 próbkę (szklanka) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu oraz oznakowania.

Ww. próbka nie została zakwestionowana.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 4/BŻ/22 z dnia 22.03.2022 r. dot. próbki pojemnika z tworzywa sztucznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku organoleptyki i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 13/BŻ/22 z dnia 21.04.2022 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 29/BŻ/2023 z dnia 22.05.2023 r. dot. próbki talerza ceramicznego dekorowanego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 28/BŻ/2023 z dnia 07.06.2023 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 20/BŻ/2023 z dnia 12.04.2023 r. dot. próbki pojemnika z tworzywa sztucznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji globalnej i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 19/BŻ/2023 z dnia 11.05.2023 r.,

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 35/BŻ/2023 z dnia 21.06.2023 r. dot. próbki kubka ceramicznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 31/BŻ/2023 z dnia 04.07.2023 r.

Ponadto na podstawie skontrolowanej dokumentacji (7 protokołów kontroli sanitarnych) stwierdzono, że podczas kontroli sanitarnych w zakładach produkcji i obrotu żywnością wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością np.:

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/22/17/23 z dnia 26.05.2023r. dot. jadłodajni,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/20/92/22 z dnia 05.10.2022r. dot. zakładu produkcyjnego,
- protokoły kontroli sanitarnych Nr BŻ/20/07/23 z dnia 13.03.2023r. i Nr BŻ/17/33/24 z dnia 18.04.2024r. dot. piekarni,
- protokoły kontroli sanitarnych Nr BŻ/11/112/23 z dnia 11.09.2023r. i Nr BŻ/2/34/24 z dnia 22.05.2024r. dot. ciastkarni,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/11/63/22 z dnia 25.04.2022r. dot. piekarni.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

W związku z powyższymi ocenami i uwagami zalecam Pani podjęcie następujących działań w celu wyeliminowania stwierdzonych w wyniku kontroli uchybień.

1. W ocenach jakości środków spożywczych w odniesieniu do pobranych do badań laboratoryjnych suplementów diety należy powoływać właściwe przepisy prawne.
2. Należy wnikliwie przeprowadzać weryfikację informacji zamieszczonych na stronach internetowych ocenianych produktów (w tym m.in. suplementów diety) pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego.

Na podstawie art. 49 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020r. poz. 224) oczekuję od Pani w terminie 30 dni od daty otrzymania niniejszego wystąpienia, informacji o sposobie wykonania zaleceń.

Łódzki Państwowy
Wojewódzki Inspektor Sanitarny
Urszula Jędrzejczyk
/dokument podpisany elektronicznie/