

ŁPWIS.NSHŻ.1611.2.2.2023.EK

Łódź, dnia 20.06.2023r.

**Pani
Agnieszka Gasztych
Zastępca
Państwowego Powiatowego
Inspektora Sanitarnego
w Wieruszowie**

**Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Wieruszowie
98-400 Wieruszów
ul. Warszawska 75**

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 Wieruszowie ul. Warszawska 75 w dniu 22 maja 2023 r. przeprowadzona została kontrola problemowa przez:

starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 58/2023 z dnia 16.05.2023r.),

starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 59/2023 z dnia 16.05.2023r.) oraz

starszego asystenta w Sekcji ds. Suplementów Diety w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 60/2023 z dnia 16.05.2023r.)

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 zwierzęcego,
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 Wieruszowie oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach.

II. okres objęty kontrolą : 2021r., 2022r. i okres od 01.01.2023r. do 19.05.2023r.

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 (2 automatów do lodów, cukierni, piekarni, sklepu mięsno-wędliniarskiego, 2 gospodarstw rolnych, zakładu małej gastronomii, bloku żywienia w szkole, 2 aptek).

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2021r. 2022r. i w okresie od 01.01.2023r. do 19.05.2023 r.

W 2021 r. pod nadzorem PPIS w Wieruszowie znajdowało się 680 zakładów produkcji i obrotu żywnością (w tym 223 gospodarstwa prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego). W ww. obiektach zaplanowano 86 kontroli, w tym 1 kontrolę w gospodarstwie prowadzącym produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano 138 obiektów, przeprowadzono 167 kontroli, w tym 79 kontroli planowanych (% realizacji planu kontroli wynosił – 92) oraz 88 kontroli nieplanowanych. Wydano 9 decyzji administracyjnych. Nałożono 4 mandaty karne na sumę 1 200, 00 zł.

W 2022 r. pod nadzorem PPIS w Wieruszowie znajdowało się 697 zakładów produkcji i obrotu żywnością (w tym 229 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego). W ww. obiektach zaplanowano 169 kontroli, w tym 3 kontrole w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano 238 obiektów, przeprowadzono 306 kontroli, w tym 158 kontroli planowanych (% realizacji planu kontroli wynosił – 93) oraz 148 kontroli nieplanowanych.

Wydano 6 decyzji administracyjnych. Nałożono 10 mandatów karnych na sumę 3 600,00 zł.

W okresie od 01.01.2023 r. do 19.05.2023 r. pod nadzorem PPIS w Wieruszowie znajdowało się 708 zakładów produkcji i obrotu żywnością (w tym 233 gospodarstwa prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego).

W ww. okresie zaplanowano 61 kontroli (nie planowano kontroli w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego).

Skontrolowano 76 obiektów, przeprowadzono 83 kontrole, w tym 53 kontrole planowane (% realizacji planu kontroli wynosił – 87) oraz 30 kontroli nieplanowanych.

Wydano 1 decyzję administracyjną, nałożono 1 mandat karny na sumę 500,00 zł.

Ad. 1/

Nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE

Sprawdzono dokumentację 3 obiektów: 2 automatów do lodów i cukierni.

1) Automat do lodów 1

został zatwierdzony decyzją PPIS w Wieruszowie znak: 402/510/2011 z dnia 04.04.2011 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów z automatu, deserów lodowych, gofrów z bitą śmietaną, zapiekanek, hot-dogów, hamburgerów, frytek na bazie gotowych półproduktów oraz sprzedaży napojów i słodczy w opakowaniach jednostkowych.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: 09.06.2021 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

W **2021r.** zaplanowano pobranie próbek w ramach puli dodatkowej :

- 5 próbek lodów śmietankowych z automatu do badań mikrobiologicznych w kierunku liczby *Enterobacteriaceae* w 1 g w miesiącu wrześniu z uwagi na fakt, iż próbki ww. lodów pobrane w ramach urzędowej kontroli w 2020r. w przedmiotowym zakładzie zostały zakwestionowane ze względu na nadmierne zanieczyszczenie bakteriami z rodziny *Enterobacteriaceae*, co świadczyło o nieprzestrzeganiu zasad higieny podczas produkcji lodów.

W dniu 08.09.2021r. w ww. obiekcie w ramach urzędowej kontroli pobrano 5 próbek lodów z automatu waniliowo-śmietankowych do badań mikrobiologicznych w kierunku liczby *Enterobacteriaceae* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności nr 22/BŻ/2021 z dnia 08.09.2021r.).

Próbki nie zostały zakwestionowane.

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

Wykonano: 28.06.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

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

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

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

2) Automat do lodów 2

został zatwierdzony decyzją PPIS w Wieruszowie znak: PPIS.BŻŻ.996.519.2023 z dnia 12.05.2023r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów z automatu

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano 16.07.2021 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

W 2021r. zaplanowano pobranie:

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

W dniu 11.08.2021r. pobrano 5 próbek lodów familijnych o smaku waniliowym i wiśniowym do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g w sklepie spożywczym w Wieruszowie (protokół pobrania próbek żywności nr 16/BŻ/2021 z dnia 11.08.2021r.), gdyż wyznaczony do poboru próbek zakład był zamknięty.

Próbki nie zostały zakwestionowane.

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

Wykonano: 27.06.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

Nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

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

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

3) Cukiernia

zakład został zatwierdzony decyzją PPIS w Wieruszowie znak: PPIS-HŻŻ-068/519/2009/2014 z dnia 27.02.2014r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji wyrobów cukierniczych, suchych, półtrwałych, ciast z kremem i pieczywa mieszanego w foremkach oraz decyzją znak: PPIS-HŻŻ-068/519/2009/2014 z dnia 24.05.2016r. zmieniającą ww. decyzję w części dot. zakresu zatwierdzenia zakładu o przygotowywanie i sprzedaż kanapek.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: 16.09.2021 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

Wykonano: 16.06.2022 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

W dniu 22.06.2022r. pobrano 5 próbek Rolady z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g i liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g (protokół pobrania próbek żywności nr 11/BŻ/2022 z dnia 22.06.2022r.), które nie zostały zakwestionowane.

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

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

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Automat do lodów 1

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/24/53/21 z dnia 09.05.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr BŻŻ/29/88/21 z dnia 08.09.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/29/81/22 z dnia 28.06.2022r.

2) Automat do lodów 2

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/28/83/21 z dnia 16.07.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/28/92/22 z dnia 27.06.2022r.

3) Cukiernia

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/28/100/21 z dnia 16.09.2021r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/28/89/22 z dnia 22.06.2022r.

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.:

1) Automat do lodów 1

- sprawozdanie z badań nr HŻL-D-66/157-161/2022 z dnia 21.07.2022r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody z automatu o smaku śmietankowo-waniliowym) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)

- sprawozdanie z badań nr 1841/2022 z dnia 06.09.2022r. wymazów z powierzchni (maszyna do lodów) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*

2) Automat do lodów 2

- sprawozdanie z badań nr HŻL–D-25/81/2022 z dnia 11.04.2022r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody z automatu śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)

- sprawozdanie z badań nr 732/2022 z dnia 11.04.2022r. wymazów z powierzchni (maszyna do lodów) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

3) Cukiernia

- sprawozdanie z badań nr 2090/2022 z dnia 03.10.2022 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *ciasto Sernik krakowski*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)

- sprawozdanie z badań nr 1083/2021 z dnia 12.07.2021 r. wymazu z powierzchni (mikser) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

- sprawozdanie z badań nr 1084/2021 z dnia 12.07.2021 r. wymazu z powierzchni (deserownia - stół) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

- sprawozdanie z badań nr 2088/2022 z dnia 03.10.2022 r. wymazu z powierzchni (blat roboczy - stół) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

- sprawozdanie z badań nr 2089/2022 z dnia 03.10.2022 r. wymazu z powierzchni (mikser) 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 BŻŻ/24/53/21 z dnia 09.05.2021r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/29/81/22 z dnia 28.06.2022r.

dot. Automatu do lodów 1

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/28/83/21 z dnia 16.07.2021r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/28/92/22 z dnia 27.06.2022r.

dot. Automatu do lodów 2

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/28/100/21 z dnia 16.09.2021r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/28/89/22 z dnia 22.06.2022r.

dot. 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, listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w **szkole** wynika, iż w dniach 22.09.2021r. i 10.03.2022r. przedstawiciele PPIS w Wieruszowie przeprowadzili kontrole sanitarne w ww. placówce (protokół kontroli sanitarnej nr BŻŻ/29/91/21 i nr BŻŻ/28/23/22), w której prowadzona jest produkcja posiłków obiadowych dwudaniowych od surowca do gotowej potrawy.

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 znajdują się **2** termometry)

- termotorby (obecnie na stanie znajdują się **3** termotorby, w tym **1** z monitorowaną temperaturą)
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń (pipety probiercze, tuby probiercze, wycinaki stożkowe, próbki komorowe, próbki stożkowe, łyżki probiercze, szufelki wagowe, noże ze stali nierdzewnej, palniki gazowe, łopatkę, waga elektroniczna, szczypce probiercze)
- tester do badania tłuszczu smażalniczego - paski

W **2021r.** do badań mikrobiologicznych pobrano **67 próbek** żywności, które nie zostały zakwestionowane.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **39 próbek** środków spożywczych ogólnego spożycia, które nie zostały zakwestionowane.

W **2022r.** do badań mikrobiologicznych pobrano **51 próbek** żywności, z których **2 próbki** zostały zakwestionowane:

- 2 próbki produktu pn.: „Chude mięso mielone z kurczaka” zdyskwalifikowane z uwagi na stwierdzenie obecności *Salmonella Infantis* w 2 z 5 zbadanych próbek (protokół pobrania próbek żywności nr 31/BŻ/2022 z dnia 26.10.2022 r., ocena jakości środka spożywczego Nr 39/BŻŻ/22 z dnia 10.11.2022r.).

W związku z powyższym PPIS w Wieruszowie przesłał do WSSE w Łodzi w ramach systemu RASFF powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi (produkt po upływie terminu przydatności do spożycia) oraz powiadomił Powiatowego Lekarza Weterynarii właściwego terenowo z uwagi na siedzibę producenta.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **52 próbki** środków spożywczych. Pod względem przebadanych parametrów zdyskwalifikowano **1 próbkę** :

- 1 próbka produktu pn. „Korzeń pietruszki” – zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu (linuronu) – (protokół pobrania próbek żywności Nr 18/BŻ.2022 z dnia 26.07.2022r., ocena jakości środka spożywczego Nr 20/BŻŻ/22 z dnia 22.08.2022r.).

W związku z powyższym PPIS w Wieruszowie przesłał do WSSE w Łodzi powiadomienie informacyjne w ramach systemu RASFF oraz poinformował o przedmiotowej sprawie Wojewódzki Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Łodzi Oddział w Wieruszowie. Podczas kontroli interwencyjnej przeprowadzonej u producenta ww. produktu w dniu 12.08.2022r. (protokół kontroli Nr BŻŻ/29/97/22) przedstawiciele PPIS w Wieruszowie ustalili, że ww. pietruszka nie została wprowadzona do obrotu.

W okresie 01.01.2023 r. - 19.05.2023r. do badań mikrobiologicznych pobrano **15 próbek** żywności, które nie zostały zakwestionowane.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **16 próbek** środków spożywczych, pod względem przebadanych parametrów nie zostały one zdyskwalifikowane.

Sprawdzono :

- protokół pobrania próbek żywności Nr 9/BŻ/2021 z dnia 15.06.2021 r. dot. próbki kakao ciemnego pobranej do badań m.in. w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 9/BŻŻ/21 z dnia 05.07.2021r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 22/BŻ/2022 z dnia 30.08.2022 r. dot. próbki pn. „Rodzynki sułtańskie” pobranej do badań w kierunku zanieczyszczeń mikotoksynami oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 32/BŻŻ/22 z dnia 12.10.2022r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 10/BŻ/2021 z dnia 15.06.2021 r. dot. próbki: sosu sojowego pobranej do badań w kierunku zawartości estrów 3-MCPD i estrów glicydotu oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 15/BŻŻ/21 z dnia 12.08.2021 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 3/BŻ/2023 z dnia 11.04.2023 r. dot. próbki cytryn pobranej do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 4/BŻŻ/23 z dnia 28.04.2023r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 39/BŻ/2021 z dnia 30.11.2021 r. dot. próbki kakao ciemnego pobranej do badań w kierunku zanieczyszczenia WWA oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 40/BŻŻ/21 z dnia 28.12.2021 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 38/BŻ/2022 z dnia 07.12.2022 r. dot. 5 próbek makreli wędzonej pobranych do badań mikrobiologicznych w kierunku liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g, obecności *Salmonella spp.* w 25 g oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 42/22 z dnia 16.12.2022r.

Ze sprawdzonej dokumentacji 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 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)*
- 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 pozostałości pestycydów - zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów (Dz. U. Nr 207, z dnia 9 listopada 2007r., poz. 1502)*

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88/29 z 29.03.2007r. z późn. zm.)*
- 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.)*.

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. do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych pobrano 2 próbki przetworów mięsnych, w 2022r. - również 2 próbki, a w okresie od 01.01.2023 r. do 19.05.2023r. - 1 próbkę. Przedmiotowe próbki nie zostały zakwestionowane.

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 11 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 Wieruszowie dokonał rejestracji 233 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 1 kontrolę sanitarną gospodarstwa rolnego, przeprowadzono 1 urzędową kontrolę produkcji pierwotnej, nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

W harmonogramie kontroli na 2022 r. zaplanowano 3 kontrole gospodarstw rolnych. Przeprowadzono 7 kontroli urzędowych produkcji pierwotnej. Pobrano do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu 2 próbki warzyw (korzeń pietruszki, marchew) w kierunku pozostałości pestycydów, zanieczyszczeń biologicznych. Zakwestionowano 1 próbkę (korzeń pietruszki) z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu (linuronu) – protokół pobrania próbek żywności Nr 18/BŻ.2022 z dnia 26.07.2022r., ocena jakości środka spożywczego Nr 20/BŻŻ/22 z dnia 22.08.2022r..

Podczas kontroli interwencyjnej przeprowadzonej w dniu 12.08.2022r. u producenta (protokół kontroli Nr BŻŻ/29/97/22) przedstawiciele PPIS w Wieruszowie ustalili, że ww. pietruszka nie została wprowadzona do obrotu. Sprawę przekazano do Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Łodzi Oddział w Wieruszowie.

W okresie od 01.01.2023r. do 19.05.2023r. nie planowano kontroli gospodarstw 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 Wieruszowie 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 853/2004 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.

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 Wieruszowie brak jest wytwórni suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz żywności wzbogacanej.

W rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Wieruszowie zamieszczonych jest **19** obiektów, w których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia, w tym: **14** aptek ogólnodostępnych, **1** punkt apteczny, **4** sklepy zielarsko-medyczne.

W **2021r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **9** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniając łącznie **16** suplementów diety oraz **2** środki spożywcze specjalnego przeznaczenia, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W **2022r.** w powyższym zakresie przeprowadzono **17** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu omawiane produkty, oceniając łącznie **32** suplementy diety, **3** środki spożywcze specjalnego przeznaczenia, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W okresie od **01.01.2023r. do 19.05.2023r.** w powyższym zakresie przeprowadzono **5** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniając łącznie **11** suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

Sprawdzono dokumentację Apteki 1

Z dokumentacji wynika, że w dniu 22.03.2022r. przedstawiciele PPIS w Wieruszowie przeprowadzili w zakładzie kontrolę sanitarną (Nr protokołu BŻŻ/28/31/22) stwierdzając m.in., że wszyscy zatrudnieni pracownicy posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny obiektu nie budził zastrzeżeń. Opracowano i wdrożono system HACCP oraz GHP, zapisy prowadzone na bieżąco. Stwierdzono, że suplementy diety i żywność specjalnego przeznaczenia oferowane do sprzedaży w omawianym zakładzie, przechowywane były prawidłowo (prowadzony był rejestr monitoringu temperatury). Podczas kontroli dokonano oceny znakowania 3 suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości. Ponadto wypełniono arkusz oceny

zakładu obrotu żywnością oceniając ryzyko dla ww. zakładu jako niskie.

Z dokumentacji wynika, że w związku z powiadomieniem informacyjnym w celu podjęcia działań nr 2022.0882 przekazanych przez SCP w Belgii dot. nieautoryzowanych surowców: Nu-FLOW, Nu-RICE oraz Nu-MAG, które użyto jako dodatki do żywności przy produkcji suplementu diety przedstawiciel PPIS w Wieruszowie przeprowadził w aptece kontrolę sanitarną (protokół Nr BŻŻ/29/127/22 z dnia 18.10.2022r.). Podczas kontroli ustalono, że zakład otrzymał informację od dostawcy o wycofaniu z obrotu handlowego ww. produktu. Nie stwierdzono omawianego suplementu diety na stanie magazynowym zakładu, ustalono, że został sprzedany klientom indywidualnym. W trakcie kontroli dokonano również oceny znakowania 2 suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości. Ponadto dokonano oceny prezentacji i reklamy na stronie internetowej apteki 2 kolejnych suplementów diety, również nie stwierdzając nieprawidłowości.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Sprawdzono dokumentację Apteki 2

Z dokumentacji wynika, że w dniu 17.05.2023r. przedstawiciel PPIS w Wieruszowie przeprowadził kontrolę sanitarną kompleksową w ww. zakładzie stwierdzając, że wszyscy zatrudnieni pracownicy posiadają aktualne orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny obiektu nie budził zastrzeżeń. Opracowano i wdrożono system HACCP oraz GHP, zapisy prowadzone na bieżąco. Stwierdzono, że suplementy diety i żywność specjalnego przeznaczenia oferowane do sprzedaży w omawianym zakładzie, przechowywane były prawidłowo (prowadzony był rejestr monitoringu temperatury). Podczas kontroli dokonano oceny znakowania 3 suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości. Wypełniono również arkusz oceny zakładu obrotu żywnością oceniając ryzyko dla zakładu jako niskie.

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 **2** próbki żywności specjalnego przeznaczenia. W pobranej do badań laboratoryjnych próbce suplementu diety stwierdzono zaniżoną zawartość błonnika w stosunku do ilości zadeklarowanej przez producenta. Informacja w przedmiotowej sprawie została przekazana do właściwej terenowo PSSE nadzorującej producenta ww. suplementu diety. Pozostałych próbek nie kwestionowano.

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

Natomiast w okresie **od 01.01.2023r. do 19.05.2023r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **1** próbkę żywności specjalnego przeznaczenia, której także nie kwestionowano.

Sprawdzono :

- protokół pobrania próbek żywności Nr 1/BŻ/2021 z dnia 22.03.2021r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku oznakowania, oraz zawartości błonnika pokarmowego, sprawozdanie z badań Nr 0288/022/HŻ/2021 z dnia 19.04.2021r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 30/BŻŻ/21 z dnia 29.10.2021r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 2/BŻ/2021 z dnia 24.03.2021r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia dla niemowląt i małych dzieci pobranej do badań w kierunku oznakowania, organoleptyki oraz zawartości WWA, sprawozdania z badań z dnia 07.04.2021r.: Nr WSSE.DLHŻ.9051.36.2021 (egz. Nr 1), Nr WSSE.DLHŻ.9051.36.1.2021 (egz. Nr 2) i ocenę jakości środka spożywczego Nr 2/BŻŻ/21 z dnia 14.04.2021r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 14/BŻ/2022 z dnia 20.07.2022r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia dla niemowląt i małych dzieci pobranej do badań w kierunku oznakowania, organoleptyki oraz zawartości azotanów, sprawozdanie z badań Nr OL-HŻ-N/117/2022 z dnia 22.07.2022r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 18/BŻŻ/22 z dnia 01.08.2022r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 17/BŻ/2022 z dnia 25.07.2022r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku oznakowania, organoleptyki i zawartości kofeiny, sprawozdania z badań z dnia 12.08.2022r.

Nr WSSE.DLHŻ.9051.494.2022, Nr WSSE.DLHŻ.9051.494.1.2022 i ocenę jakości środka spożywczego Nr 19/BŻŻ/22 z dnia 22.08.2022r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 4/BŻ/2023 z dnia 12.04.2023r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia dla niemowląt i małych dzieci pobranej do badań w kierunku oznakowania, organoleptyki oraz zawartości aflatoksyny B₁, ochratoksyny A, deoksyniwalenolu i zearalenonu, sprawozdanie z badań Nr ŻW/410/2023 z dnia 27.04.2023r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 5/BŻŻ/23 z dnia 09.05.2023r.

Stwierdzono uchybienia:

- w ocenie jakości środka spożywczego Nr 2/BŻŻ/21 z dnia 14.04.2021r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia dla niemowląt i małych dzieci oraz
- w ocenie jakości środka spożywczego Nr 5/BŻŻ/23 z dnia 09.05.2023r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia dla niemowląt i małych dzieci

w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny 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 z późn. zm.)*,

- w ocenie jakości środka spożywczego Nr 19/BŻŻ/22 z dnia 22.08.2022r. dot. próbki suplementu diety

w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny oznakowania ww. produktu podano niewłaściwe miejsce publikacji *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności*.

Zgodnie z uzyskaną informacją w 2021r., 2022r. oraz w okresie od 01.01.2023r. do 19.05.2023r. prowadzono również wzmożony nadzór nad przestrzeganiem wymagań w odniesieniu do sprzedaży internetowej suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia pod kątem zgodności z obowiązującym prawem żywnościowym, w szczególności pod kątem obecności w ofertach sprzedaży produktów zawierających nieautoryzowane składniki stwarzające zagrożenie dla zdrowia człowieka oraz pod kątem prawidłowości prezentacji i reklamy.

W 2021r. w powyższym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych oceniając ogółem 22 produkty, nie stwierdzając nieprawidłowości (np. adnotacje z dnia: 30.07.2021r.,

30.08.2021r.).

W **2022r.** w omawianym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych oceniając ogółem **23** produkty, nie stwierdzając nieprawidłowości (np. adnotacje z dnia: 28.02.2022r., 29.12.2022r., 30.12.2022r.).

Natomiast w okresie **od 01.01.2023r. do 19.05.2023r.** dokonano przeglądu stron internetowych oceniając ogółem **5** produktów, nie stwierdzając nieprawidłowości (np. adnotacje z dnia: 23.02.2023r., 24.02.2023r.).

Wyrywkowo sprawdzono adnotacje oraz załączone do nich wydruki ze stron internetowych z dnia: 30.07.2021r., 30.08.2021r., 28.02.2022r., 29.12.2022r., 30.12.2022r., 23.02.2023r., 24.02.2023r.).

W 1 przypadku stwierdzono błędnie przeprowadzoną ocenę informacji zamieszczonych w prezentacji i reklamie suplementu diety, z uwagi na fakt, że w opisie produktu zamieszczonym na wydruku z dnia 30.07.2021r. nie podano nazwy lub firmy i adresu podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo spożywcze, o którym mowa w art. 8 ust. 1 rozporządzenia nr 1169/2011, tj. jednej z obowiązkowych informacji wynikających z przepisów art. 14 ust. 1 lit. a w związku z art. 9 ust. 1 lit. h rozporządzenia nr 1169/2011, podczas gdy w ww. adnotacji dokonano zapisu, że nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ponadto:

- w adnotacjach z dnia 30.07.2021r., 30.08.2021r., 28.02.2022r. podano niewłaściwe miejsce publikacji rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...)
- w adnotacjach z dnia 23.02.2023r., 24.02.2023r. podano niewłaściwe miejsce publikacji rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007r. w sprawie składu i oznakowania suplementów diety
- we wszystkich ocenianych adnotacjach podano niepoprawną nazwę powołanego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007r. w sprawie składu i oznakowania suplementów diety
- w adnotacji z dnia 23.02.2023r. podano niewłaściwy adres ocenianej strony internetowej, tj. wpisano adres strony internetowej - www.ekopteka.pl, podczas gdy załączony wydruk pochodzi ze strony biosuplementacja.pl

Stwierdzono uchybienie:

W 1 przypadku niewnikliwie przeprowadzono weryfikację informacji zamieszczonych w prezentacji i reklamie suplementu diety, zamieszczonej na stronie internetowej. W niektórych przypadkach w sporządzonych adnotacjach w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny prezentacji i reklamy suplementów diety podano: niewłaściwe miejsca publikacji aktów prawnych oraz niepoprawną nazwę przywołanego aktu prawnego.

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 w kontrolowanych sklepach:

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/29/98/22 z dnia 16.08.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/29/157/22 z dnia 16.12.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/29/76/22 z dnia 09.06.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/29/137/22 z dnia 08.11.2022r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/29/103/22 z dnia 19.10.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/29/79/21 z dnia 24.08.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/24/49/21 z dnia 27.05.2021r.
-

Ad. 7/**Prawidłowość działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF**

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

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

Państwowego Zakładu Higieny”.

Prowadzony jest rejestr powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych w ramach funkcjonowania systemu RASFF, na bieżąco uaktualniany.

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

W 2021 r.

- **Lody pochodzące ze Słowenii** zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie obecności tlenu etylenu w surowcu, użytym do ich produkcji - powiadomienie alarmowe nr 2021.4031-fup3 oraz fup6 przekazane przez punkt kontaktowy (SCP) Słowenii
- **Seler korzeniowy** zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – *linuronu* - powiadomienie informacyjne nr 2021/4 z dnia 30.04.2021 r. przekazane przez ŁPWIS

W 2022 r.

- **Suplement diety pochodzący z Polski** zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu alkaloidów pirolizydynowych ($2306 \pm 565 \mu\text{g/kg}$) - powiadomienie informacyjne nr 2022.14 z dnia 16.12.2022r. przekazane przez Świętokrzyskiego PWIS
- **Pieczywo chrupkie żytnio-kukurydziane z dodatkiem mąki pszennej graham, ekstrudowane** zakwestionowane ze względu na stwierdzenie akryloamidu w ilości $911 \mu\text{g/kg}$ - powiadomienie informacyjne nr 2022.13 przekazane przez Wielkopolskiego PWIS
- **Płynna lecytyna sojowa stanowiąca dodatek do żywności** zakwestionowana z uwagi na wykrycie w niej białka orzeszków ziemnych - powiadomienie alarmowe nr 2022.2286-fup76 zgłoszone przez SCP Niemiec
- **Kebab** zakwestionowany ze względu na obecność *Salmonella* spp. w 2 z 5 próbek produktu - powiadomienie alarmowe nr 3022/4/2022 przekazane przez Głównego Lekarza Weterynarii

W okresie 01.01. 2023r. – 19.05.2023 r.

- **Elementy drobiowe** zakwestionowane z uwagi na obecność *Salmonella* Enteritidis powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi nr 1002/01/2023 z dnia 07.03.2023 r. przekazane przez Głównego Lekarza Weterynarii
- **Ciastka z Turcji** zakwestionowane ze względu na stwierdzenie wysokiego poziomu estrów 3-MCPD kwasów tłuszczowych oraz estrów glicydowych kwasów tłuszczowych - powiadomienie alarmowe nr 2022.5363-fup17 przekazane przez SCP Niemiec
- **Suplement diety** zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie wysokiego poziomu sumy alkaloidów pirolizydynowych ($2283 \pm 365 \mu\text{g/kg}$) - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2022.24 z dnia 16.12.2022 r.

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

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

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

Dokumentacja prowadzona w sposób uporządkowany, umożliwiający prześledzenie toku postępowania.

Podejmowane działania były zgodne z obowiązującą procedurą funkcjonowania systemu RASFF.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 8/**Nadzór nad realizacją przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art. 18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności**

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

W losowo sprawdzonych 11 protokołach kontroli sanitarnych zamieszczone były informacje dotyczące prowadzonej identyfikacji odpowiednio: dostawców surowców/produktów i odbiorców produktów.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad 9/**Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania**

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

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

W 2021r. nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

W 2022r. pobrano 1 próbkę żywności - Napój sojowy do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego (protokół pobrania próbek żywności Nr 5/BŻ/2022 z dnia 29.04.2022 r.), która nie została zakwestionowana.

Stwierdzono następujące uchybienie:

W załączniku nr 1 do protokołu pobrania próbek żywności Nr 5/BŻ/2022 z dnia 29.04.2022 r. (dot. próbki produktu pn. Napój sojowy pobranej do badań w kierunku GMO) w wierszu „Sposób pobrania próbki” – wpisano – *Zgodnie z wytycznymi GIS* – zamiast zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.*

W okresie od 01.01.2022 r. do 19.05.2023 r. nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

Ze sprawdzonych losowo 4 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 BŻŻ/28/100/21 z dnia 16.09.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/28/89/22 z dnia 22.06.2022r.
dot. cukierni
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/28/24/21 z dnia 09.03.2021r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/28/126/22 z dnia 26.09.2022r.
dot. zakładu piekarniczo-cukierniczego

Ad. 10/

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 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 alergie 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 Wieruszowie oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach

W 2021 r. do PSSE w Wieruszowie wpłynęły 2 interwencje konsumentów, które dotyczyły:

- nieprawidłowego sposobu żywienia dzieci oraz niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń i sprzętu w stołówce szkolnej
- nieprzestrzegania aktualnych przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

W 2022 r. wpłynęło 10 interwencji, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych bez oznakowania,
- nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych nieopakowanych (bez zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi) w piekarni,
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń sklepu,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz o zmienionych cechach organoleptycznych w sklepach
- stosowania do produkcji potraw surowców o zmienionych cechach organoleptycznych w stołówce szkolnej

W okresie 01.01. 2023r. – 19.05.2023r. zarejestrowano 2 interwencje dot.:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia oraz o zmienionych cechach organoleptycznych w sklepach

Wyrwkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia 4 interwencji dot.:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych w sklepach
- nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych nieopakowanych (bez zabezpieczenia przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi) w piekarni .

Stwierdzono, że interwencje zostały rozpatrzone w terminie niezwłocznym i prawidłowo.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wieruszowie 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 radcy prawnego, przesyłane są odbiorcom listem poleconym - za potwierdzeniem odbioru lub odbierane są bezpośrednio przez przedsiębiorców w siedzibie PSSE w Wieruszowie 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).

Zalecenia pokontrolne:

1. W przypadku dokonywania oceny oznakowania produktów z grupy żywności specjalnego przeznaczenia, z kategorii produktów uzupełniających dla niemowląt i małych dzieci, w ocenach jakości zdrowotnej środków spożywczych należy powoływać *rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2015r. poz. 1026 z późn. zm.)*, obowiązujące do czasu wejścia w życie aktu prawnego delegowanego.
Ponadto w ocenach jakości zdrowotnej środków spożywczych należy podawać właściwe miejsce publikacji przywołanego aktu prawnego.
2. Należy wnikliwie przeprowadzać weryfikację informacji zamieszczonych w prezentacji i reklamie suplementów diety na stronach internetowych (w tym również pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego).
W sporządzanych adnotacjach w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny, należy podawać właściwe miejsca publikacji przywołanych aktów prawnych oraz poprawną nazwę powołanego aktu prawnego.
3. W załącznikach do protokołów pobrania próbek żywności w wierszu „Sposób pobrania próbki” należy powoływać właściwe rozporządzenie wspólnotowe lub krajowe albo zalecenie Komisji Europejskiej, zgodnie z którym dokonano poboru próbek.

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

Kontrolę wpisano do książki kontroli pod nr 2.

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.

.....
(podpisy i pieczętki kontrolerów)

ŁÓDZKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY

Widawska

.....
Małgorzata Widawska
(podpis i pieczęć LPWIS)