

**Pan
Krzysztof Jasiński
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Rawie Mazowieckiej
Powiatowa Stacja
Sanitarно-Epidemiologiczna
w Rawie Mazowieckiej
96-200 Rawa Mazowiecka
ul. Łowicka 15**

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

Na podstawie ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020 r. poz. 224) art. 10 i art. 8a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195, z późn. zm.) oraz Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania działalności w Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2022 rok w Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Rawie Mazowieckiej, 96-200 Rawa Mazowiecka, ul. Łowicka 15, w dniach **od dnia 31 marca 2022 r. do dnia 29 kwietnia 2022 r.** przeprowadzona została kontrola przez:

- Kierownika Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży - **Przewodniczącego Zespołu kontrolującego,**
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Młodszego asystenta w Oddziale Nadzoru nad Chemikaliami,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru nad Chemikaliami,
- Asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Młodszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Kierownika Sekcji ds. Egzekucji Szczepień,
- Starszego technika w Oddziale Nadzoru Epidemiologii,

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

w zakresie:

- 1) przedmiot kontroli: prawidłowość realizacji zadań nałożonych na Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rawie Mazowieckiej ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195) oraz innymi ustawami mającymi zastosowanie w działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w tym ustawą o finansach publicznych z dnia 27 sierpnia 2009 r. (Dz. U. z 2021 r. poz. 305, z późn. zm.).
- 2) okres objęty kontrolą: **od dnia 01.01.2020 r. do dnia 31.03.2022 r.**

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

Bezpieczeństwo Żywności i Żywienia:

Zakresem kontroli objęto nw. zagadnienia za 2020 r., 2021 r. i okres od 01.01.2022 r. do 31.03.2022 r.

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkcji i obrotu żywnością (tj. wytwórnia lodów, punkt sprzedaży lodów z automatu, ciastkarnia, zakład garmażeryjny, piekarnia, blok żywienia w przedszkolu, hurtownia mięsno-wędliniarska, sklep spożywczy, 3 gospodarstwa rolne, sklep zielarsko-medyczny, apteka) oraz wytwórni wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dokonano następujących ustaleń:

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2020 r., 2021 r. i w okresie od 01.01.2022 r. do 31.03.2022 r.

W **2020 r.** pod nadzorem PPIS w Rawie Mazowieckiej znajdowało się **2655** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **1658** gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano **188** kontroli (w tym **2** kontrole w gospodarstwach rolnych). Skontrolowano **230** obiektów, przeprowadzono **286** kontroli, w tym **128** kontroli planowanych (% realizacji planu kontroli wynosił – **68,1**) oraz **158** kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono **60** kontroli zaplanowanych w obiektach m.in. z uwagi na zaangażowanie pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności w działania związane ze zwalczaniem epidemii koronawirusa oraz z powodu zlikwidowania lub zawieszenia działalności.

Wydano **20** decyzji administracyjnych, nałożono **24** mandaty karne na sumę **4 600, 00 zł.**

W **2021 r.** pod nadzorem PPIS w Rawie Mazowieckiej znajdowało się **2718** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **1711** gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów

pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano **178** kontroli. Skontrolowano **231** obiektów, przeprowadzono **568** kontroli, w tym **113** kontroli planowanych (% realizacji planu kontroli wynosił – **63,5**) oraz **455** kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono **65** kontroli zaplanowanych w obiektach m.in. z uwagi na zaangażowanie pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności w działania związane ze zwalczaniem epidemii koronawirusa.

Wydano **14** decyzji administracyjnych, nałożono **17** mandatów karnych na sumę **3 900, 00 zł**.

W okresie **od 01.01.2022 r. do 31.03.2022r.** pod nadzorem PPIS w Rawie Mazowieckiej znajdowało się **2747** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **1725** gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. okresie zaplanowano **33** kontrole. Skontrolowano **60** obiektów, przeprowadzono **115** kontroli, w tym **19** kontroli planowanych oraz **96** kontroli nieplanowanych.

Wydano **1** decyzję administracyjną, nałożono **6** mandatów karnych na sumę **1 550, 00 zł**.

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

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

Prowadzone są rejestry:

- rejestr zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- harmonogram kontroli,
- rejestr interwencji,
- rejestr pobranych próbek,
- rejestr protokołów pobrania próbek,
- rejestr protokołów kontroli – prowadzony przez każdego z pracowników,
- rejestr mandatów karnych,
- rejestr decyzji administracyjnych,
- rejestr ocen jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Rejestry prowadzone są na bieżąco, prawidłowo.

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

Sprawdzenie decyzji administracyjnych:

- dokumentacja sprawy,
- tryb przygotowywania,
- terminowość wydawania,
- prawidłowość sporządzania pod względem formalnym i merytorycznym,
- dowody doręczenia stronie.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że PPIS w Rawie Mazowieckiej 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 Rawie Mazowieckiej za potwierdzeniem odbioru.

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

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

Sprawdzono losowo wybranych 9 protokołów kontroli sanitarnych zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE

Sprawdzono dokumentację 4 zakładów: wytwórni lodów, punktu sprzedaży lodów z automatu, ciastkarni i zakładu garmażeryjnego.

Ad. 1) Zakład produkcji lodów

został zatwierdzony decyzją PPIS w Rawie Mazowieckiej znak: PPIS-HŻŻ-4900-33-2/11 z dnia 03.04.2011 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów rzemieślniczych (na bazie mleka i wody).

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W 2020 r. zaplanowano 1 kontrolę – maj 2020 r.

Wykonano : kontrola sanitarna w dniu 20.05.2020r.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

Wykonano : kontrola sanitarna w dniu 10.06.2021r.
Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.
W 2021r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

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

Ad. 2) Punkt sprzedaży lodów z automatu

został zatwierdzony decyzją PPIS w Rawie Mazowieckiej znak: PPIS-HŻŻ-4900-16-47/21 z dnia 16.09.2021 r. do prowadzenia działalności w zakresie:

- 1) produkcji i sprzedaży lodów na bazie gotowych półproduktów (proszek do lodów, woda),
- 2) produkcji i sprzedaży gofrów na bazie gotowych półproduktów z udziałem świeżych owoców sezonowych,
- 3) sprzedaży napojów bezalkoholowych w opakowaniach jednostkowych,
- 4) przygotowywania i sprzedaży napojów gorących (kawa, herbata), napojów mrożonych tj. granity serwowanych w naczyniach jednorazowego użytku.

Z uwagi na prowadzenie działalności w zakresie produkcji i sprzedaży lodów w ww. obiekcie bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, PPIS w Rawie Mazowieckiej wystąpił do ŁPWIS z wnioskiem znak: PPIS-HŻŻ- 073-83-327/21 z dnia 18.08.2021r. o nałożenie na przedsiębiorcę kary pieniężnej na podstawie art. 104, art. 103 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020r. poz. 2021, z późn. zm.).

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W 2021r. nie zaplanowano kontroli

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

W dniu 13.08.2021r. pobrano 5 próbek lodów z automatu pn. „Lody świderki o smaku śmietankowym” do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g i liczby *Enterobacteriaceae* w 1 g. Ww. próbki zostały zakwestionowane za ponadnormatywne zanieczyszczenie *Enterobacteriaceae*.

W dniu 18.08.2021r. PPIS w Rawie Mazowieckiej wydał decyzję znak: PPIS-HŻŻ-4900-11/21 nakazującą przeprowadzenie skutecznej dezynfekcji maszyn i urządzeń do produkcji lodów z automatu, potwierdzonej pozytywnymi wynikami badań laboratoryjnych w kierunku liczby *Enterobacteriaceae* w 1 g z terminem wykonania obowiązku - 30.08.2021r.

W dniu 01.09.2021r. przedsiębiorca przedstawił sprawozdanie z badań Nr 1102/1-5/2021 z dnia 27.08.2021r. dot. wyrobu gotowego pn. *Lody śmietankowe* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g), które nie wykazały niezgodności.

W 2022 r. nie zaplanowano kontroli

Ad. 3) Ciastkarnia

została zatwierdzona decyzją PPIS w Rawie Mazowieckiej znak: PPIS-HŻŻ-4902-1-23/13 z dnia 25.04.2013 r. do prowadzenia działalności w zakresie:

- 1) produkcji i sprzedaży ciast i ciastek,
- 2) sprzedaży lodów z automatu, lodów gałkowych oraz deserów lodowych z wykorzystaniem owoców świeżych serwowanych w naczyniach szklanych,
- 3) sprzedaży napojów zimnych, gorących oraz napojów alkoholowych serwowanych w naczyniach szklanych,
- 4) produkcji i sprzedaży gofrów oraz rurek z bitą śmietaną.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: kontrola sanitarna w dniu 07.08.2020r.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

Wykonano: kontrola sanitarna w dniu 12.08.2021r.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

Ad. 4) Zakład garmażeryjny

został zatwierdzony decyzją PPIS w Rawie Mazowieckiej znak: PPIS-HŻŻ-4904-1-13/19 z dnia 15.02.2019 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji wyrobów garmażeryjnych, mącznych, mączno-warzywnych, mączno-owocowych, mączno-mięsnych, mięsnych, warzywnych, mięsno-warzywnych, mączno-jajecznych, mięsno-jajecznych.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: kontrola sanitarna w dniu 05.08.2020r.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W **2020r.** zaplanowano pobranie 5 próbek do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu wrześniu.

W dniu 14.09.2020r. pobrano 5 próbek pasty Humus z buraczkami i chili do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 ml i liczby *Listeria monocytogenes* w 1 ml w sklepie spożywczym (protokół pobrania próbek żywności nr 34/HŻŻ/2020 z dnia 14.09.2020r.), gdyż wyznaczony do poboru próbek zakład nie produkuje takiego asortymentu.

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

Wykonano: kontrola sanitarna w dniu 24.05.2021r.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W **2021r.** nie planowano pobrania próbek

W dniu 24.05.2021r. w ww. zakładzie pobrano 5 próbek produktu pn. „Kotlet mielony schłodzony” do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g i obecności *Listeria monocytogenes* w 25 g (protokół pobrania próbek żywności nr 16/HŻŻ/2021 z dnia 24.05.2021r.) z uwagi na brak tego asortymentu w wyznaczonym do poboru próbek sklepie spożywczym.

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

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Zakład produkcji lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻŻ/4/31/20 z dnia 20.05.2020r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻŻ/4/119/21 z dnia 10.06.2021r.

2) Punkt sprzedaży lodów z automatu

- protokół kontroli tematycznej Nr HŻŻ/4/199/21 z dnia 19.08.2021r.

3) Ciastkarnia

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻŻ/4/81/20 z dnia 07.08.2020 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻŻ/4/192/2021 z dnia 12.08.2021 r.

4) Zakład garmażeryjny

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻŻ/9/47/20 z dnia 05.08.2020 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻŻ/9/73/21 z dnia 24.05.2021 r.

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

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

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

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

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

Ad. 1) Zakład produkcji lodów

- sprawozdanie z badań nr Ł/0/10/2021/670/M/1 z dnia 25.10.2021 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Lody mleczne-słony karmel*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g)
- sprawozdanie z badań nr Ł/0/10/2021/670/M/2 z dnia 25.10.2021 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Lody sorbet – smak cytrynowy*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g)

- sprawozdanie z badań nr Ł/0/10/2021/670/M/3 z dnia 25.10.2021 r. wymazu z powierzchni (kuweta do lodów – stal kwasowa) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*

Ad. 2) Punkt sprzedaży lodów z automatu

- sprawozdanie z badań Nr 1102/1-5/2021 z dnia 27.08.2021 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Lody śmietankowe*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g)

Ad. 3) Ciastkarnia

- sprawozdanie z badań nr Ł/0/10/2021/590/M/1 z dnia 22.10.2021 r. dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto z kremem* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g, liczba bakterii z grupy coli w 1g, liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) w 1g)

- sprawozdanie z badań nr Ł/0/10/2021/590/M/2 z dnia 23.10.2021 r. wymazu z powierzchni (blat roboczy - stal kwasowa) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*

Ad. 4) Zakład garmażeryjny

- sprawozdanie z badań nr 44359-07-21P z dnia 13.07.2021r. dot. wyrobu gotowego pn. *Pierogi z truskawkami* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g, liczba *Escherichia coli* w 1 g)

- sprawozdanie z badań nr 16126-05-20C->06-21C->16127-05-20C z dnia 28.05.2020 r. wymazów z powierzchni (nóż, blat roboczy) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*

- sprawozdanie z badań nr 42937-06-21C->42940-06-21C z dnia 30.06.2021 r. wymazów z powierzchni (nóż, blat roboczy, wilk, kuter) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *Enterobacteriaceae*)

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

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji tj.

1) Zakład produkcji lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻŻ/4/31/20 z dnia 20.05.2020r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻŻ/4/119/21 z dnia 10.06.2021r.

3) Ciastkarnia

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻŻ/4/81/20 z dnia 07.08.2020 r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻŻ/4/192/2021 z dnia 12.08.2021 r.

4) Zakład garmażeryjny

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻŻ/9/47/20 z dnia 05.08.2020 r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻŻ/9/73/21 z dnia 24.05.2021 r.

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

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w Przedszkolu wynika, iż w dniach 16.11.2020r. i 20.10.2021r. przedstawiciel PPIS w Rawie Mazowieckiej przeprowadził kontrole sanitarne w ww. placówce (protokoły kontroli sanitarnych nr HŻŻ/4/105/20 i nr HŻŻ/4/237/21), w której prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy (głównie śniadania, obiady dwudaniowe, podwieczorki).

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

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności.

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

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

Pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole żywności wyposażeni są w:

- termometry ze świadectwem wzorcowania, służące do dokonywania weryfikacji prawidłowości przechowywania artykułów łatwo ulegających zepsuciu i prowadzonych zapisów w ramach realizacji zasad GHP/GMP w nadzorowanych obiektach (obecnie na stanie znajduje się **6** termometrów)
- termotorby (obecnie na stanie znajduje się **7** termotorb, w tym **2** z monitorowaną temperaturą)
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń (pipety probiercze, tuby probiercze, wycinaki stożkowe, próbniki komorowe, próbniki stożkowe, łyżki probiercze, szufelki wagowe, noże ze stali nierdzewnej, palniki gazowe, łopatki)
- tester do badania tłuszczu smażalniczego.

W **2020 r.** do badań mikrobiologicznych pobrano **93** próbki żywności, z czego zakwestionowano **10** próbek, w tym:

- 5 próbek produktu pn. Lody świderki o smaku waniliowo-śmietankowym z uwagi na przekroczenie dopuszczalnego limitu *Enterobacteriaceae* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności nr 28/HŻŻ/2020 z dnia 17.08.2020 r., sprawozdanie z badań nr PSSE.SBŻ.503.117.2020 z dnia 20.08.2020 r.).

W związku z powyższym PPIS w Rawie Mazowieckiej wydał ocenę jakości środka spożywczego Nr 11/HŻŻ/2020 z dnia 24.08.2020 r., w której stwierdził, że przedmiotowe lody nie spełniają wymagań prawa żywnościowego z uwagi na przekroczenie dopuszczalnego limitu *Enterobacteriaceae* w 1 g, określonego w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L338 z 22.12.2005 r., str. 1, z późn. zm.), co może świadczyć o niezachowaniu higieny procesu produkcyjnego.

W dniu 27.08.2020 r. PPIS w Rawie Mazowieckiej skierował pismo do producenta przedmiotowych lodów, w którym zobowiązał podmiot do przeprowadzenia skutecznej dezynfekcji urządzenia do produkcji lodów z automatu oraz przedłożenia pozytywnych wyników badań laboratoryjnych lodów z automatu w kierunku liczby *Enterobacteriaceae* w 1 g w terminie do dnia 28.09.2020 r.

Producent w piśmie z dnia 22.09.2020 r. poinformował PPIS w Rawie Mazowieckiej, iż sezon produkcji lodów został już zakończony i przedłożenie wyników badań laboratoryjnych lodów możliwe będzie w 2021 r., niezwłocznie po uruchomieniu produkcji w nowym sezonie. Podmiot przedstawił sprawozdanie z badań Nr 435/1-5/2021z dnia 19.04.2021 r. próbek produktu pn. Lody czekoladowe w kierunku liczby *Enterobacteriaceae* w 1 g.

Niezgodności nie stwierdzono.

- 5 próbek produktu pn. Lód włoski z automatu o smaku śmietankowym z uwagi na przekroczenie dopuszczalnego limitu *Enterobacteriaceae* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności nr 15/HŻŻ/2020 z dnia 29.06.2020 r., sprawozdanie z badań nr PSSE.SBŻ.503.80.2020 z dnia 02.07.2020 r.).

W związku z powyższym PPIS w Rawie Mazowieckiej wydał ocenę jakości środka spożywczego Nr 10/HŻŻ/2020 z dnia 07.08.2020 r., w której stwierdził, że przedmiotowe lody nie spełniają wymagań prawa żywnościowego z uwagi na przekroczenie dopuszczalnego limitu *Enterobacteriaceae* w 1 g, określonego w ww. rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r., co może świadczyć o niezachowaniu higieny procesu produkcyjnego.

W dniu 03.07.2020 r. PPIS w Rawie Mazowieckiej skierował pismo do producenta przedmiotowych lodów, w którym zobowiązał podmiot do przeprowadzenia skutecznej dezynfekcji urządzenia do produkcji lodów z automatu oraz przedłożenia pozytywnych wyników badań laboratoryjnych lodów z automatu w kierunku liczby *Enterobacteriaceae* w 1 g.

W dniu 14.07.2020 r. przedstawiciel PPIS w Rawie Mazowieckiej przeprowadził kontrolę sprawdzającą w przedmiotowym zakładzie, podczas której ustalono, iż przedsiębiorca przeprowadził procesy mycia i dezynfekcji maszyny do lodów oraz zlecił wykonanie badań próbek lodów w kierunku liczby *Enterobacteriaceae* w 1 g w akredytowanym laboratorium. Producent zobowiązał się przedstawić niezwłocznie sprawozdanie z badań.

Z uwagi na fakt, iż przedsiębiorca nie przedstawił wyników badań ww. próbek lodów, PPIS w Rawie Mazowieckiej w dniu 25.09.2020 r. wydał decyzję znak: PPIS-HŻŻ-4900-13-13/20 nakazującą podmiotowi przedłożyć pozytywne wyniki badań laboratoryjnych lodów z automatu w kierunku liczby *Enterobacteriaceae* w 1 g w terminie do dnia 30.04.2021 r.

W dniu 27.05.2021r. PPIS w Rawie Mazowieckiej otrzymał informację o zmianie właściciela ww. obiektu (zawartą we wniosku nowego właściciela zakładu z dnia 27.05.2021r. o dokonanie zmian w rejestrze zakładów). W związku z powyższym PPIS w Rawie Mazowieckiej decyzją z dnia 12.08.2021r. znak: PPIS-HŻŻ-4900-9-1/21 stwierdził wygaśnięcie decyzji z dnia 25.09.2020 r. znak: PPIS-HŻŻ-4900-13-13/20.

W 2020 r. do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 34 próbki środków spożywczych ogólnego spożycia i żadna z nich nie została zdyskwalifikowana.

W 2021 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 131 próbek żywności, z czego zdyskwalifikowano 10 próbek lodów z uwagi na przekroczenie dopuszczalnego limitu *Enterobacteriaceae* w 1 g.

Sprawdzono dokumentację dotyczącą podjętych działań w przypadku zakwestionowania 5 próbek produktu pn. Lody z automatu świderki o smaku waniliowo-śmietankowym (protokół pobrania próbek żywności nr 36/HŻŻ/2021 z dnia 13.08.2021 r., sprawozdanie z badań nr OL.9052.PBŻiPK.503.162.2021 z dnia 17.08.2021 r.).

W dniu 18.08.2021 r. PPIS w Rawie Mazowieckiej wydał ocenę jakości środka spożywczego Nr 21/HŻŻ/2021, w której stwierdził, że przedmiotowe lody nie spełniają wymagań prawa żywnościowego z uwagi na przekroczenie dopuszczalnego limitu *Enterobacteriaceae* w 1 g, określonego w ww. *rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r.*, co może świadczyć o niezachowaniu higieny procesu produkcyjnego.

W dniu 18.08.2021 r. PPIS w Rawie Mazowieckiej wydał decyzję znak: PPIS-HŻŻ-4900-12/21 nakazującą podmiotowi przeprowadzenie skutecznej dezynfekcji maszyn i urządzeń do produkcji lodów z automatu potwierdzonej pozytywnymi wynikami badań laboratoryjnych lodów z automatu w kierunku liczby *Enterobacteriaceae* w 1 g w terminie do dnia 30.08.2021 r.

W 2021 r. do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 52 próbki środków spożywczych ogólnego spożycia i żadna z nich nie została zdyskwalifikowana.

W okresie 01.01.2022 r. - 31.03.2022 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 2 próbki żywności, które nie zostały zakwestionowane.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 5 próbek środków spożywczych ogólnego spożycia, które również nie zostały zakwestionowane pod względem przebadanych parametrów.

Ze sprawdzonej dokumentacji (9 protokołów pobrania próbek żywności) wynika, iż:

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28.03.2007r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88 z dnia 29.03.2007, str.29 z późn. zm.)*,
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku pozostałości pestycydów - zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów (Dz. U. Nr 207, z dnia 9 listopada 2007r., poz. 1502)*,
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88/29 z 29.3.2007r. z późn. zm.)*,
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku oznaczania zawartości 3-MCPD pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca*

2007r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88/29 z 29.3.2007r. z późn. zm.)

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku 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 zanieczyszczenia azotanami - zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1882/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomu azotanów w niektórych środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L 364/25 z 20.12.2006r.)
- próbki żywności do badań mikrobiologicznych – pobrane zostały zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. z późn. zm.).

Stwierdzono następujące uchybienia:

- W ocenie jakości środka spożywczego Nr 40/HŻŻ/2020 z dnia 19.11.2020 r. dot. próbki produktu pn. „Wielkopolski olej rzepakowy 100%”, pobranej do badań w ramach urzędowej kontroli i monitoringu nie podano pełnego zakresu badań, wskazano jedynie zawartość 3-MCPD. Pełen zakres badań (zawartość estrów 3-MCPD i estrów glicydołu) został zamieszczony w protokole pobrania próbek żywności Nr 10/HŻŻ/2020 z dnia 08.06.2020 r. oraz sprawozdaniu z badań Nr ŻW/539/2020 z dnia 20.07.2020r.
- Sprawozdanie z badań Nr HŻ-N/22/2021 z dnia 19.04.2021 r. dot. próbki środka spożywczego pn. „Sałata świeża (tunelowa), pobranej w ramach urzędowej kontroli m.in. w kierunku zawartości azotanów, PPIS w Rawie Mazowieckiej otrzymał w dniu 27.04.2021 r., natomiast ocena jakości środka spożywczego Nr 13/HŻŻ/2021 dla tej próbki została wydana dopiero w dniu 30.06.2021 r.
- Sprawozdanie z badań Nr LBŚiŻ-OBŻ/780/2021 z dnia 17.06.2021 r. dot. próbki środka spożywczego pn. Kawa rozpuszczalna „PRIMA CREMA”, pobranej w ramach urzędowej kontroli do badań w kierunku mikotoksyn, PPIS w Rawie Mazowieckiej otrzymał w dniu 02.07.2021 r., natomiast ocena jakości środka spożywczego Nr 16/HŻŻ/2021 dla tej próbki została wydana dopiero w dniu 17.08.2021 r.
- Sprawozdanie z badań Nr 409/193/21/LHŻ/F z dnia 06.12.2021 r. dot. próbki środka spożywczego pn. „FISTASZKI – orzeszki ziemne prażone w łupinie”, pobranej w ramach urzędowej kontroli do badań w kierunku mikotoksyn, PPIS w Rawie Mazowieckiej otrzymał w dniu 21.12.2021r., natomiast ocena jakości środka spożywczego Nr 77/HŻŻ/2021/2022 dla tej próbki została wydana dopiero w dniu 17.02.2022 r.

W trakcie kontroli kompleksowej sprawdzono wykonanie nw. zalecenia po rekontrolu przeprowadzonej w trybie zdalnym w dniu 09.08.2021r. przez przedstawiciela Oddziału Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi:

1. W ocenach jakości środka spożywczego należy powoływać właściwe przepisy prawne.

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji (2 oceny jakości środka spożywczego) ustalono, iż w ocenach powoływane były właściwe przepisy prawne:

- ocena jakości środka spożywczego Nr 16/HŻŻ/2021 z dnia 17.08.2021 r. dot. próbki produktu pn. Kawa rozpuszczalna „PRIMA CREMA”
- ocena jakości środka spożywczego Nr 77/HŻŻ/2022 z dnia 17.02.2022 r. dot. próbki produktu pn. „FISTASZKI – orzeszki ziemne prażone w łupinie”.

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 2020 r., 2021r. i w okresie od 01.01.2022 r. do 31.03.2022r. nie pobierano próbek przetworów mięsnych do badań w kierunku substancji dodatkowych

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego

W 2020 r. w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonym przez PPIS w Rawie Mazowieckiej zamieszczonych było 1658 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, w 2021r. - 1711 podmiotów, a w okresie styczeń-marzec 2022 r. - 1725. Zarejestrowane podmioty to przede wszystkim producenci warzyw i/lub owoców, w tym owoców miękkich oraz ziemniaków i zbóż.

W harmonogramie kontroli na **2020 r.** zaplanowano **2** kontrole sanitarne gospodarstw rolnych oraz **5** kontroli zgodnie z Planem działania na 2020 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

Zgodnie z ww. Planem działania na 2020 r. przeprowadzono **5** kontroli wspólnie z przedstawicielami PIORIN.

Ogółem do badań laboratoryjnych przedstawiciele PPIS w Rawie Mazowieckiej pobrali **9** próbek owoców i warzyw, w tym **3** próbki owoców podczas wspólnych kontroli z przedstawicielami PIORIN, zgodnie z harmonogramem poboru próbek na 2020 r. oraz Planem działania na 2020 r. Próbkami nie zostały zakwestionowane.

W 2020 r. przedstawiciele PPIS w Rawie Mazowieckiej przeprowadzili ogółem **14** kontroli gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną żywności pochodzenia roślinnego (w tym **5** kontroli wspólnie z przedstawicielem PIORIN) oraz pobrali **3** próbki owoców, w tym **2** próbki jabłek w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia i **1** próbkę owoców miękkich w kierunku pozostałości pestycydów. Próbkami jabłek zostały również zbadane w kierunku zanieczyszczeń biologicznych i organoleptyki.

Ponadto przedstawiciele PPIS w Rawie Mazowieckiej w ramach kontroli urzędowych w 2020 r. w gospodarstwach rolnych pobrali do badań laboratoryjnych **2** próbki owoców miękkich tj. truskawka i porzeczka czarna w kierunku pozostałości pestycydów. Próbkami nie kwestionowano.

W harmonogramie kontroli na **2021 r.** zaplanowano **10** kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych, w tym **6** kontroli zgodnie z Planem działania na 2021 r. dot. produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

Ogółem przedstawiciele PPIS w Rawie Mazowieckiej pobrali do badań laboratoryjnych **9** próbek owoców i warzyw, w tym **5** próbek podczas wspólnych kontroli z przedstawicielami PIORIN, zgodnie z harmonogramem poboru próbek na 2021r. oraz Planem działania na 2021 r. Próbkami nie kwestionowano.

W 2021 r. przedstawiciele PPIS w Rawie Mazowieckiej przeprowadzili ogółem **18** kontroli gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną żywności pochodzenia roślinnego, w tym **6** kontroli wspólnie z przedstawicielem PIORIN.

Ogółem do badań laboratoryjnych pobrano **9** próbek owoców i warzyw, w tym **2** próbki jabłek w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, **6** próbek owoców i warzyw w kierunku pozostałości pestycydów, **1** próbkę sałaty w kierunku zawartości azotanów. Ponadto wszystkie **9** próbek zostało przebadanych w kierunku zanieczyszczeń biologicznych i organoleptyki. Próbkami nie kwestionowano.

W okresie **od 01.01.2022 r. do 31.03.2022 r.** PPIS w Rawie Mazowieckiej zaplanował **1** kontrolę sanitarną w gospodarstwie rolnym.

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

drobnoustrójami na etapie produkcji pierwotnej, o konieczności zapewnienia dostępu do toalet stałych lub przenośnych oraz dostępu do czystej bieżącej wody do mycia rąk, o konieczności przeprowadzania badań właścicielskich w kierunku zanieczyszczeń chemicznych (zawartości metali i pozostałości pestycydów).

Ponadto na stronie internetowej PSSE w Rawie Mazowieckiej zamieszczona jest informacja dotycząca 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 30.04.2004 r. str. 1 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13 t.34, str. 319.) - sprawdzono dokumentację **3** gospodarstw.

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz żywnością wzbogacaną

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

W rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Rawie Mazowieckiej zamieszczonych jest **18** obiektów, których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia, w tym: **13** aptek ogólnodostępnych, **3** punkty apteczne **1** sklep zielarsko-medyczny oraz **1** hurtownia zarejestrowana jako sprzedaż ww. produktów na odległość.

Zgodnie z uzyskaną informacją w **2020 r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **6** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniając łącznie **12** produktów (**3** suplementy diety, **7** produktów żywności specjalnego przeznaczenia, **2** produkty żywności wzbogacanej), nie stwierdzając nieprawidłowości w oznakowaniu za wyjątkiem dietetycznego środka spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego, którego oznakowanie zakwestionowano z uwagi na brak wyrażenia informacji o witaminach i składnikach mineralnych jako wartość procentowa referencyjnych wartości spożycia, określonych w Załączniku XIII część A pkt 1 rozporządzenia nr 1169/2011, w przeliczeniu na 100g lub na 100ml.

W **2021 r.** w powyższym zakresie przeprowadzono **5** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniając łącznie **8** produktów (**3** suplementy diety, **4** produkty żywności specjalnego przeznaczenia, **1** produkt żywności wzbogacanej), których oznakowania nie kwestionowano, natomiast w okresie od **01.01.2022r. do 31.03.2022 r.** nie przeprowadzono kontroli.

Zgodnie z informacją uzyskaną od kierownika Sekcji HŻŻ zmniejszona ilość kontroli w 2020 r. i 2021 r. w ww. obiektach wprowadzających do obrotu przedmiotowe produkty wynikała z zaangażowania pracowników w działania epidemiczne.

Sprawdzono dokumentację sklepu, w którym prowadzona jest sprzedaż suplementów diety

Z dokumentacji wynika, iż w dniu 21.05.2020r. przedstawiciel PPIS w Rawie Mazowieckiej przeprowadził kontrolę sanitarną kompleksową w sklepie (protokół Nr HŻŻ/9/27/20), podczas której ustalił, że w obiekcie prowadzona jest sprzedaż m.in. środków spożywczych : herbaty, soki, oleje, suplementy diety oraz produktów kosmetycznych.

Podczas kontroli dokonano oceny znakowania pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego 4 suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Podczas ww. kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego obiektu oceniono jako niskie.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Ponadto sprawdzono dokumentację apteki

Z dokumentacji obiektu wynika, że przedstawiciel PPIS w Rawie Mazowieckiej w dniu 09.12.2020r. przeprowadził w ww. aptece kontrolę sanitarną kompleksową (protokół Nr HŻŻ/4/117/20) w celu dokonania oceny bieżącego stanu sanitarnego zakładu, przestrzegania wymagań prawa żywnościowego oraz poboru próbek środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego w kierunku oceny znakowania. Podczas ww. kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego obiektu oceniono jako niskie. Ponadto dokonano oceny znakowania 3 suplementów diety pod kątem zgodności z wymaganiami prawa żywnościowego, nie stwierdzając nieprawidłowości w oznakowaniu. Pobrano również próbkę dietetycznego środka spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego w celu dokonania oceny znakowania w ramach kontroli urzędowej i monitoringu (protokół pobrania próbek żywności Nr 56/HŻŻ/2020).

Zakwestionowano znakowanie ww. produktu z uwagi na brak wyrażenia informacji o witaminach i składnikach mineralnych jako wartość procentowa referencyjnych wartości spożycia określonych w Załączniku XIII część A pkt 1 rozporządzenia nr 1169/2011, w przeliczeniu na 100g lub na 100ml (ocena jakości środka spożywczego nr 58/HŻŻ/2020 z dnia 31.12.2020 r.).

W związku z powyższym PPIS w Rawie Mazowieckiej w piśmie z dnia 13.01.2021 r. znak: PPIS-HŻŻ-073-4-16/21 przekazał informację w przedmiotowej sprawie właściwemu terenowo Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu nadzorującemu producenta omawianego środka spożywczego.

W dniu 02.09.2021r. przedstawiciel PPIS w Rawie Mazowieckiej przeprowadził w ww. aptece kontrolę sanitarną interwencyjną (protokół Nr HŻŻ/29/84/21) w związku z powiadomieniem alarmowym nr 2021.4288 z dnia 11.08.2021r. przekazanym przez ŁPWIS przy piśmie znak: ŁPWIS.NSHŻ.9220.1.189.2021.AKR z dnia 30.05.2021r., w sprawie stwierdzenia tlenu etylenu w węglanie wapnia pochodzącym z Niemiec. W trakcie kontroli nie stwierdzono w sprzedaży suplementów diety, do produkcji których użyto ww. surowca. Na stanie magazynowym stwierdzono natomiast przedmiotowy suplement diety, który był zabezpieczony i oczekiwał na zwrot do dostawcy.

Ponadto w dniu 03.01.2022r. przedstawiciel PPIS w Rawie Mazowieckiej przeprowadził w ww. aptece kontrolę sanitarną interwencyjną (protokół Nr HŻŻ/4/3/22) w związku z powiadomieniem alarmowym nr 2021.4702 z dnia 30.08.2021r., w sprawie stwierdzenia tlenu etylenu w surowcu pn.: „*Bamboo shoot extract*” nr serii BAE 2012111, w trakcie której nie stwierdzono w sprzedaży suplementu diety do produkcji którego użyto ww. surowca.

Dodatkowo w dniu 03.01.2022 r. w przedmiotowej aptece przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół Nr HŻŻ/4/4/22) w zakresie sprawdzenia czy przestrzegane są określone ograniczenia, nakazy i zakazy w związku z wystąpieniem stanu epidemii zawarte w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 6 maja 2021r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem epidemii (Dz. U. z 2021r. poz. 861 z późn zm.) nie stwierdzając nieprawidłowości.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

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

W 2020 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 3 próbki suplementów diety, 4 próbki żywności specjalnego przeznaczenia oraz 2 próbki żywności wzbogacanej, z których zakwestionowano 1 próbkę dietetycznego środka spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego z uwagi na brak wyrażenia informacji o witaminach i składnikach mineralnych jako wartość procentowa referencyjnych wartości spożycia, określonych w Załączniku XIII część A pkt 1 rozporządzenia nr 1169/2011, w przeliczeniu na 100g lub na 100ml.

W 2021 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 3 próbki suplementów diety, 4 próbki żywności specjalnego przeznaczenia oraz 1 próbkę żywności wzbogacanej, których nie kwestionowano.

Stwierdzono uchybienia:

Na podstawie sprawdzonych 5 protokołów pobrania próbek żywności, 4 ocen jakości środka spożywczego i 1 oceny znakowania stwierdzono, iż:

- w 3 ocenach znakowania środka spożywczego lub ocenach jakości środka spożywczego nie uwzględniono miejsca publikacji powołanych aktów prawnych (ocena znakowania środka spożywczego Nr 58/HŻŻ/2020 z dnia 31.12.2020r. (pkt 2), ocena jakości środka spożywczego Nr 52/HŻŻ/2020 z dnia 31.12.2020r. (pkt 4) oraz ocena jakości środka spożywczego Nr 18/HŻŻ/2021 z dnia 17.08.2021r. (pkt 3 i pkt 4)),
- w 1 ocenie jakości środka spożywczego podano niewłaściwą datę aktu prawnego powołanego w pkt 4 (ocena jakości środka spożywczego Nr 5/HŻŻ/2021 z dnia 20.05.2021r.),
- w 1 ocenie jakości środka spożywczego podano niewłaściwe miejsce publikacji aktu prawnego powołanego w pkt 5 (ocena jakości środka spożywczego Nr 5/HŻŻ/2021 z dnia 20.05.2021r.),
- w protokole pobrania próbek żywności do badań laboratoryjnych Nr 4/HŻŻ/2021 z dnia 14.04.2021r. oraz ocenie jakości środka spożywczego Nr 5/HŻŻ/2021 z dnia 20.05.2021r. stwierdzono rozbieżne oznaczenia partii produkcyjnej suplementu diety.

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Sekcji HŻŻ PSSE w Rawie Mazowieckiej w 2020 r., 2021 r. oraz w okresie 01.01.2022 r. – 31.03.2022 r. prowadzono również nadzór nad przestrzeganiem wymagań w odniesieniu do sprzedaży internetowej suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia pod kątem zgodności z obowiązującym prawem żywnościowym w szczególności pod kątem obecności w ofertach sprzedaży produktów zawierających nieautoryzowane składniki stwarzające zagrożenie dla zdrowia człowieka oraz pod kątem prawidłowości prezentacji i reklamy.

W 2020 r. w powyższym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych oceniając 1 produkt, nie stwierdzając nieprawidłowości (adnotacja z dnia 22.01.2020 r.).

W 2021 r. w omawianym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych oceniając ogółem 3 produkty, nie stwierdzając nieprawidłowości (adnotacja z dnia 27.07.2021 r.). Natomiast w okresie od 01.01.2022 r. – 31.03.2022 r. dokonano przeglądu stron internetowych oceniając ogółem 2 produkty, nie stwierdzając nieprawidłowości (adnotacja z dnia 29.03.2022 r.).

Z dokonanych czynności sporządzano adnotacje oraz załączano wydruki ze stron internetowych (adnotacje z dnia: 22.01.2020r., 27.07.2021r.).

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

- 1) wydruk z dnia 22.01.2020r. – w opisie produktu zamieszczonym na wydruku zawarte są m.in.: informacje, które przypisują produktowi właściwości lecznicze,
- 2) wydruk z dnia 27.07.2021r. – w opisie produktu zamieszczonym na wydruku zamieszczone są m.in.: informacje, które przypisują produktowi właściwości lecznicze, co stanowi naruszenie przepisów art. 7 ust. 1 lit. a i b, art. 7 ust. 3 w związku z art. 7 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), (Dz. Urz. L. 304/18 z dnia 22.11.2011 r. z późn. zm.), podczas gdy w adnotacjach z dnia 22.01.2020r. oraz 27.07.2021r. dokonano zapisu, że prezentowane informacje są zgodne z obowiązującym prawem żywnościowym.

Stwierdzono uchybienia:

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

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.

Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Rawie Mazowieckiej 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 2020 r. pobrano 1 próbkę żywności (Ryż biały) do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

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

W okresie od 01.01.2022 r. do 31.03.2022 r. nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

Sprawdzono protokół pobrania próbki żywności Nr 27/HŻŻ/2020 z dnia 30.07.2020 r. dot. produktu pn. „Ryż biały” do badań w kierunku GMO, z którego wynika, iż ww. próbka pobrana została zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004 r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.*

Ze sprawdzonych losowo 7 protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w zakładach produkcji żywności wynika, iż nie stwierdzono stosowania w procesie produkcyjnym składników potencjalnie zmodyfikowanych genetycznie.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

Z przedłożonej dokumentacji wynika, iż w trakcie przeprowadzanych kontroli w nadzorowanych obiektach sprawdzano czy przestrzegane są wymagania w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów i nie stwierdzono niezgodności (sprawdzono 6 protokołów kontroli).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

W 2020 r. do Sekcji HŻŻ PSSE w Rawie Mazowieckiej wpłynęło 15 interwencji, które dotyczyły m. in:

- braku zatwierdzenia zakładu przygotowującego imprezy okolicznościowe
- niewłaściwego stanu sanitarno- higienicznego zakładów produkcji żywności,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości,
- sprzedaży środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych,
- obecności zanieczyszczeń fizycznych – szkła w środku spożywczym tj. popcorn,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo- jelitowych po spożyciu środków spożywczych, w tym lodów z automatu,

- sprzedaży środków spożywczych bez oznakowania (bocznik),
- niewłaściwej prezentacji i reklamy produktu zawierającego srebro koloidalne,
- wprowadzania do obrotu w sklepach stacjonarnych oraz w sprzedaży internetowej produktów z konopi zawierających CBD i THC,
- niewłaściwej higieny personelu.

W 2021 r. wpłynęło 11 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,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo- jelitowych po spożyciu środków spożywczych (potraw z restauracji i punktu małej gastronomii),
- braku zatwierdzenia zakładu produkującego figurki czekoladowe,
- wprowadzania do obrotu produktu pn. „Japońskie kryształki”,
- niewłaściwej higieny personelu,
- niewłaściwych warunków transportu posiłków.

W okresie 01.01. 2022r. – 31.03.2022r. zarejestrowano 4 interwencje dot. m.in. :

- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu produkcji żywności,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu środków spożywczych (potrawy z punktu małej gastronomii),
- niewłaściwej higieny personelu.

Wyrywkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia 6 interwencji dot.:

- sprzedaży środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (hot-dogi), niewłaściwej higieny personelu, nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego w pomieszczeniach punktu sprzedaży hot- dogów na stacji paliw,
- sprzedaży środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej (ciastko pn. „Bajaderka”) w sklepie firmowym cukierni,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu potraw w restauracji,
- niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych (brak dostępu do WC oraz do umywalki do mycia rąk przy pomieszczeniu do sortowania owoców) w gospodarstwie rolno-sadowniczym,
- niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego w zakładzie małej gastronomii.

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ocena działań podejmowanych w ramach funkcjonowania systemu RASFF

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

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

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

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

W 2020 r.

- „**Jabłko świeże przemysłowe (Apple Golden Delicious)**, pochodzące z Polski”, zakwestionowane z uwagi na **stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chlorpiryfosu** - powiadomienie alarmowe nr 2020.2158, (iRASFF 430317) przekazane przez punkt kontaktowy RASFF Holandii,
- „**Kielbasa krucha z wędzarni**” zakwestionowana z uwagi na **stwierdzenie obecności *Listeria monocytogenes* w 3 z 5 próbek produktu** - powiadomienie alarmowe nr 1206/02/2020 przekazane przez Głównego Lekarza Weterynarii,
- „**Rodzynki Sultańskie**” zakwestionowane z uwagi na **stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A ($17,1 \pm 5,1 \mu\text{g/kg}$)** - powiadomienie alarmowe nr 2020.08 z dnia 28.07.2020 r. przekazane przez Dolnośląskiego PWIS we Wrocławiu,
- „**Pomelo, odmiana: Honey Pomelo,**” zakwestionowane z uwagi na **stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – chlorpiryfosu ($0,054 \pm 0,027 \text{ mg/kg}$)** - powiadomienie informacyjne nr 2020.10 z dnia 16.12.2020 r. przekazane przez Świętokrzyskiego PWIS.

W 2021 r.

- **Sezam łuskany à 200 g**, kraj pochodzenia Nigeria, zakwestionowany z uwagi na **wykrycie obecności *Salmonella* z gr. C1 w 1 z 5 pobranych próbek produktu** - powiadomienie alarmowe nr 2021.19 z dnia 15.06.2021 r., przekazane przez Mazowieckiego PWIS,
- **Woda źródłana, niegazowana” à 1,5 l**, zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie *Clostridium* redukujących siarczyny (łącznie z przetrwalnikami) w ilości 1 jtk/50 ml wody w 1 z 5 próbek - powiadomienie alarmowe nr 2021.11 z dnia 05.07.2021 r. przekazane przez Dolnośląskiego PWIS we Wrocławiu
- **Sezam łuskany à 500g**, kraj pochodzenia: Somalia, **zakwestionowany z uwagi na wykrycie obecności *Salmonella* w 1 z 5 próbek** - powiadomienie alarmowe nr 2021.0145 z dnia 23.08.2021 r. zgłoszone przez Śląskiego PWIS,
- **Seler korzeniowy**, kraj pochodzenia Polska (który został użyty do produkcji **sałatki jarzynowej pakowanej w opakowania o masie 500 g**), zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydu – linuronu ($0,078 \pm 0,039 \text{ mg/kg}$) - powiadomienie informacyjne nr 2021.24 z dnia 08.12.2021 r. przekazane przez Podkarpackiego PWIS

W 2022 r.

- **Produkt sproszkowany pn. Garcinia Cambogia Extract**, pochodzący z Indii, który został zużyty do produkcji batonów, zakwestionowany z uwagi na **wykrycie obecności tlenku etylenu (ETO) na poziomie 16 mg/kg** - powiadomienie alarmowe nr 2022.0606 (iRASFF 529646) przekazane przez SCP Francji,

- **Produkt pn. gluten pszeniczny**, wykorzystany do produkcji środków piekarniczych przez francuską firmę, zakwestionowany z uwagi na **wykrucie tlenu etylenu (ETO)** - powiadomienie alarmowe nr 2022.1006 (iRASFF 532498) przekazane przez SCP Niemiec,
- **Łyżka szumówka**, zakwestionowana z uwagi na **stwierdzenie przekroczenia migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych** z ww. wyrobu wykonanego z tworzywa sztucznego, przeznaczonego do kontaktu żywnością - powiadomienie alarmowe nr 2022.8 z dnia 07.03.2022 r. przekazane przez Mazowieckiego PWIS.

W miejscach dystrybucji zakwestionowanych produktów, będących przedmiotem powiadomienia w systemie RASFF, przedstawiciele PPIS w Rawie Mazowieckiej przeprowadzali niezwłocznie działania kontrolne w celu ustalenia czy produkty niebezpieczne znajdują się w obrocie handlowym.

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

Dokumentacja prowadzona w sposób uporządkowany, umożliwiający prześledzenie toku postępowania.

Podejmowane działania były zgodne z obowiązującą procedurą funkcjonowania systemu RASFF.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

W 2020 r., 2021 r. i w okresie od 01.01.2022 r. do 31.03.2022 r. współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była w oparciu o porozumienie ramowe z dnia 16.11.2018 r. o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Rawie Mazowieckiej i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Rawie Mazowieckiej.

Pod wspólnym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej pozostaje 1 zakład (młyn gospodarczy) przeznaczający część swojej produkcji na cele paszowe.

W ww. obiekcie nie przeprowadzono wspólnych kontroli.

W ramach wzajemnej współpracy obie inspekcje w lutym i sierpniu każdego roku przekazywały aktualne listy zakładów objętych wspólnym nadzorem.

Przedstawiciele PPIS w Rawie Mazowieckiej w 2020r. przeprowadzili 3 kontrole targowisk w Rawie Mazowieckiej w związku ze wzmożonym nadzorem nad legalnością pochodzenia mięsa i produktów mięsnych oraz przestrzegania wymagań sanitarno- weterynaryjnych przy ich wprowadzaniu do obrotu.

W analizowanym okresie nie przekazywano do Inspekcji Weterynaryjnej informacji o zakwestionowanych próbkach produktów pochodzenia zwierzęcego oraz o zatruciach pokarmowych po spożyciu produktów pochodzenia zwierzęcego z uwagi na brak takich przypadków.

Nadzór nad wytwórniami materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Sprawdzono dokumentację dot. nadzoru nad wytwórnią materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Z dokumentacji wynika, iż w dniu 13.08.2020 r. w ww. zakładzie została przeprowadzona kontrola sanitarna kompleksowa (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻŻ/9/49/20), podczas której wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością /materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W trakcie kontroli ustalono, iż w zakładzie produkowane są opakowania z tektury falistej (z nadrukiem na stronie zewnętrznej nie kontaktującej się z żywnością) przeznaczone do pakowania środków spożywczych. Według zaleceń producenta, do produktów tłustych, mokrych, gorących należy zastosować barierę ochronną.

Podczas ww. kontroli dokonano oceny warunków produkcji wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ustosunkowano się do prawidłowości oznakowania tych wyrobów, odniesiono się również do obowiązku wdrożenia przez przedsiębiorcę systemu umożliwiającego śledzenie drogi wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością oraz opracowanej i wdrożonej dokumentacji w zakresie GMP, a także do obowiązku przedstawienia przez zakład dokumentów towarzyszących gotowemu wyrobowi (opakowaniom kartonowym) pod kątem spełnienia wymagań określonych w obowiązujących aktach prawnych. Z protokołu kontroli sanitarnej Nr HŻŻ/9/49/20 z dnia 13.08.2020 r. wynika, iż przedsiębiorca wystawia deklarację zgodności dla produkowanego wyrobu gotowego opracowaną w oparciu o deklarację zgodności dostawcy surowca - tektury falistej oraz wyniki badań laboratoryjnych ww. tektury - w trakcie ww. kontroli dokonano oceny omawianej dokumentacji.

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

W 2021 r. i w okresie od 01.01.2022 r. – 31.03.2022 r. nie przeprowadzono kontroli w w/w zakładzie. Z przedstawionego harmonogramu nadzoru nad obiektami na 2021 rok wynika, że w omawianym zakładzie zaplanowano kontrolę w miesiącu sierpniu 2021 r. Ww. kontroli sanitarnej nie przeprowadzono, gdyż przedmiotowy zakład miał w miesiącu sierpniu przestój w działalności (notatka służbowa z dnia 17.08.2021 r.).

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

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

Stwierdzono następujące uchybienie:

W liście pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością nie odniesiono się do pkt. I „System zapewnienia jakości” i pkt. II „System kontroli jakości” wpisując „ND”.

Ponadto w liście pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, załączonej do 2 protokołów kontroli sanitarnej (Nr HŻŻ/9/67/20 z dnia 18.09.2020r. oraz Nr HŻŻ/4/119/21 z dnia 10.06.2021r.) nie odniesiono się do pkt V „Deklaracja zgodności” i/lub pkt VI „Dokumenty towarzyszące” wpisując „ND”.

Szkolenia pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności (zewnętrzne i wewnętrzne)

W 2020 r. pracownicy PSSE w Rawie Mazowieckiej przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli on-line w 3 szkoleniach zewnętrznych: 1 zorganizowanym przez WSSE w Łodzi i 2 szkoleniach zorganizowanych przez GIS, po których

przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

W analizowanym okresie pracownicy uczestniczyli w **1** szkoleniu wewnętrznym zorganizowanym przez radcę prawnego nt. Przepisy prawne 2017/625 Prawo Przedsiębiorców.

W **2021 r.** pracownicy PSSE w Rawie Mazowieckiej przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli on-line w **7** szkoleniach zewnętrznych: **4** zorganizowanych przez WSSE w Łodzi i w **3** szkoleniach zorganizowanych przez GIS, po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

Ponadto pracownicy uczestniczyli w **2** szkoleniach wewnętrznych zorganizowanych przez radcę prawnego dot. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego (...) (w związku z pismem LPWIS znak: LPWIS.NSHŻ.9011.3.10.2021.AP z dnia 10.03.2021r.) oraz wybranych przepisów Kodeksu Postępowania Administracyjnego: art. 61, art. 61a, art. 233, art. 21, art. 65, art. 63, art. 35, art. 38, art. 67-71, art. 107, art. 44, art.111-113.

W okresie **od 01.01.2022r. do 31.03.2022r.** pracownicy PSSE w Rawie Mazowieckiej nie brali udziału w szkoleniach zewnętrznych.

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

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

Sprawdzono wrywkowo dokumentację dot. **3** szkoleń :

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

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

W prowadzonej dokumentacji szkoleń nie stwierdzono nieprawidłowości.

Higiena Środowiska:

Kontrola dotyczyła prowadzonego przez Oddział Nadzoru Higieny Środowiska nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy, prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych, postępowań w sprawach chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do jej stwierdzenia, nadzoru nad

jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację dotyczącą higieny pracy i higieny komunalnej obejmującą okres od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r.

I. W zakresie nadzoru higieny pracy dokonano:

- ocenę prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy.

Kontrola obejmowała sprawdzenie poprawności pod względem formalnym i merytorycznym prowadzonych działań kontrolnych i postępowań administracyjnych (z uwzględnieniem trybu przygotowania, terminowości oraz dowodów doręczenia) w sprawowanym nadzorze nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy w okresie od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r. Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację – Protokół kontroli nr HŚ/10/61/21 z dnia 29.09.2021 r. dotyczący spółki cywilnej świadczącej usługi galwanotechniczne.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że spółka została zawiadomiona o zamiarze wszczęcia kontroli zgodnie z zapisem art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2021r. poz. 162 z późn. zm.) i prawidłowo określono zakres przedmiotowy kontroli. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych spełniające zapisy art. 49 w związku z art. 45 w/w ustawy oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 195).

Ustalenia z kontroli były dokumentowane w protokole z kontroli oraz w formularzach wynikających z tematyki kontroli i występujących zagrożeń tj. F/HP/01, F/HP/02, F/HP/04, F/HP/09. Protokół zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności, liczbie zatrudnionych pracowników, czynnikach rakotwórczych występujących na stanowiskach pracy. Podczas kontroli nie uwzględniono formularza F/HP/07 *Ocena realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych*. Zastosowane formularze były wypełnione właściwie.

W oparciu o analizowaną dokumentację stwierdzono, że:

- w trakcie kontroli nie był wykorzystywany formularz F/HP/07 *Ocena realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych*, co utrudnia ocenę wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji z postępowania w zakresie oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy kontrolę oceniono pozytywnie z uchybieniem wyżej wymienionym.

- ocenę prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych.

Kontrolą objęto sprawdzenie poprawności pod względem formalnym i merytorycznym prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy i ocenę narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładzie świadczącym usługi pogrzebowe. Kontrolę przeprowadzono w dniu 12.05.2021 r. i został sporządzony protokół kontroli Nr HŚ/10/20/21 oraz zastosowano formularze wynikające z zakresu prowadzonego nadzoru.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że firma została zawiadomiona o zamiarze wszczęcia kontroli zgodnie z zapisem art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 162 z późn. zm.) i prawidłowo określono zakres przedmiotowy kontroli. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych spełniających zapisy art. 49 w związku z art. 45 ww. ustawy oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn. zm.).

Ustalenia z kontroli były udokumentowane w protokole kontroli Nr HŚ/10/20/21 z dnia 12.05.2021 r. oraz w formularzach do kontroli sanitarnej (tj. *F/HP/01 „Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy”* i *F/HP/03 „Ocena realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki”*).

W oparciu o analizowaną dokumentację stwierdzono, że w protokole kontroli Nr HŚ/10/20/21 z dnia 12.05.2021 r. w pkt. I.6 w sposób zbyt ogólny sformułowany został zakres przedmiotowy kontroli. Wymienione w pkt. I.11 dokumenty tj. orzeczenia lekarskie i ocena ryzyka zawodowego nie zawierają informacji jakie stanowiska pracy zostały poddane ocenie. Ponadto stwierdzono, że w pkt. I.8, I.13, IV.1, V zostały naniesione poprawki, które nie zostały wykazane w pkt. IV.3 protokołu oraz zalecono uaktualnienie oceny ryzyka zawodowego bez podania w jakim zakresie oraz w jakim terminie (pkt. III.4).

Podczas kontroli sanitarnej nie zostały wypełnione formularze kontroli *F/HP/02 „Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy”* oraz *F/HP/09 „Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin”*.

Stwierdzono, że formularz kontroli *F/HP/01 „Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy”* nie został sporządzony w sposób wnikliwy, bowiem zawiera bardzo ogólne informacje o kontrolowanym zakładzie pracy, specyfice prowadzonej działalności, liczbie zatrudnionych pracowników oraz czynnikach szkodliwych występujących na stanowiskach pracy, co utrudnia kompleksową ocenę warunków pracy w zakładzie. W ww. formularzu nie ujęto:

- szczegółowego opisu pomieszczeń, w których odbywa się praca tj. pomieszczeń przygotowania i ubierania zwłok, magazynowania środków dezynfekcyjnych, montażu i magazynowania trumien, a także pomieszczeń higieniczno-sanitarnych wraz z informacją dotyczącą podłączenia obiektu do sieci wodno-kanalizacyjnej,
- zakresu obowiązków pracowników zatrudnionych w kontrolowanym zakładzie pogrzebowym na stanowisku grabarza tj. dokładnego opisu wszystkich czynności wykonywanych przez pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy z uwzględnieniem okresu narażenia na występujące na nich czynniki szkodliwe (czynniki biologiczne, fizyczne, substancje chemiczne), co uniemożliwia pełną ocenę narażenia zawodowego,

- informacji o postępowaniu z odpadami powstałymi w trakcie przygotowania i ubierania zwłok, a także brak jest informacji o stosowanych na stanowiskach pracy preparatach i środkach dezynfekcyjnych.

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji z postępowania w zakresie oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych kontrolę oceniono pozytywnie z uchybieniami wyżej wymienionymi.

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

Prowadzenie postępowań w sprawie chorób zawodowych oceniano na podstawie zgromadzonej dokumentacji dwóch spraw: jednej o stwierdzeniu choroby zawodowej i jednej nie dającej podstawy do stwierdzenia zawodowego schorzenia.

Sprawdzono dokumentację ww. prowadzonych postępowań w sprawie podejrzenia choroby zawodowej oraz wydanych decyzji, ich trybu przygotowania, terminowości wydania decyzji, prawidłowości pod względem formalnym i merytorycznym oraz dowodu doręczenia stronie (zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych Dz. U. nr 105 poz. 869 z późn. zm.). Kontrolą objęto dokumentację jednego postępowania zakończonego decyzją stwierdzającą chorobę zawodową i jednego postępowania nie stwierdzającego choroby zawodowej. Są to decyzje:

- decyzja Nr 2/2020 z dnia 21.02.2020 r. znak: PPIS-HP-430-3/20 stwierdzająca chorobę zawodową wymienioną w poz. 26 wykazu chorób zawodowych określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów j.w.,
- decyzja Nr 2/2021 z dnia 27.10.2021 r. znak: PPIS/HŚ-430-13/21 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej wymienionej w poz. 20.1 wykazu chorób zawodowych określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów j.w.

W toku prowadzonego postępowania nie stwierdzono uchybień. Po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej PPIS w Rawie Mazowieckiej wszczął postępowanie i zgodnie z art. 61 § 1 i 4 Kpa zawiadomił stronę. Prowadzone postępowanie zawierało dane osoby zainteresowanej dotyczące okresu zatrudnienia, wykonywanych czynności zawodowych, narażenia zawodowego, co uwidoczniono w treści protokołu i w ocenie narażenia zawodowego.

Do wydania decyzji stwierdzającej chorobę zawodową uwzględnione zostało orzeczenie lekarskie wydane przez upoważnioną jednostkę orzekającą - WOMP w Łodzi tj. jednostkę orzeczniczą I-go stopnia o rozpoznaniu choroby zawodowej. Do wydania decyzji nie stwierdzającej choroby zawodowej podstawę stanowiło również tylko orzeczenie lekarskie WOMP w Łodzi (osoba zainteresowana nie wystąpiła z wnioskiem o przeprowadzenie ponownego badania w jednostce orzeczniczej II-go stopnia, tj. w IMP w Łodzi).

Zgodnie z art. 10 Kpa § 1 strona była przed wydaniem decyzji powiadomiona o możliwości wypowiedzenia się, co do zebranego materiału dowodowego.

Decyzja wydana w oparciu o zgromadzony materiał dowodowy po przeprowadzonym postępowaniu była poprawna pod względem formalno-prawnym i merytorycznym. Uzasadnienie decyzji uwzględniało opinię jednostki orzekającej (orzeczenie WOMP).

Końcowa część decyzji uwidaczniała, kto ją otrzymuje jako strona a kto do wiadomości. Decyzja o nie stwierdzeniu choroby zawodowej wysłana została stronie listem poleconym z potwierdzeniem odbioru. Decyzję stwierdzającą chorobę zawodową osoba zainteresowana odebrała osobiście w PSSE.

Od ww. decyzji nie wpłynęło odwołanie do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Odnosnie choroby której decyzja o jej stwierdzeniu stała się ostateczna sporządzona została karta stwierdzenia choroby zawodowej i przesłana do IMP w Łodzi zgodnie z § 9.1 rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie chorób zawodowych.

Wnioski:

Nie stwierdzono podczas kontroli nieprawidłowości naruszających przepisy prawne.

II. W zakresie nadzoru higieny komunalnej

Przedmiot kontroli:

- ocena prawidłowości prowadzonego nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w okresie od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r.,
- ocena prawidłowości prowadzonego nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej w okresie od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r., m.in. w zakresie postępowania z odpadami medycznymi oraz zwłokami i szczątkami ludzkimi.

W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

Ocenie poddano dokumentację z 2021 r. dwóch wodociągów:

1. Wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Rawie Mazowieckiej.
2. Wodociągu lokalnego SPZOZ Szpitala im. Św. Ducha w Rawie Mazowieckiej.

Dokonano oceny następujących dokumentów: protokołów z kontroli sanitarnej wodociągów, harmonogramu z kontroli wewnętrznej, sprawozdań z badań z kontroli wewnętrznej, sprawozdań z badań z kontroli urzędowej, ocen bieżących jakości wody, oceny obszarowej.

1. Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę w Rawie Mazowieckiej o produkcji wody 2260 m³/d, zaopatrujący 17200 mieszkańców.

Producentem wody są Rawskie Wodociągi i Kanalizacja Sp. z o.o. Wodociąg zasilany jest z dwóch ujęć/stacji uzdatniania wody zlokalizowanych w Rawie Mazowieckiej przy ul. Katowickiej i ul. Kolejowej.

Obie stacje uzdatniania wody skontrolowano w dniu 20.07.2021 r., a wyniki kontroli odnotowano w protokołach nr HŚ/20/156/21 i HŚ/20/157/21 oraz dołączonych do nich formularzach F/10/HK „Ocena stanu sanitarnego urządzenia wodociągowego”. Oba ujęcia wody posiadają pozwolenia wodnoprawne ważne do dnia 28.12.2032 r.

W toku obu ww. kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Minimalna roczna częstotliwość badania wg załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294) dla ww. wodociągu, obliczona na podstawie wielkości produkcji wody, wynosi 10 próbek w zakresie monitoringu parametrów grupy A i 2 próbki w zakresie parametrów monitoringu grupy B.

Harmonogram poboru próbek w ramach kontroli wewnętrznej na 2021 r., przedłożony przez producenta wody pismem z dnia 08.01.2021 r., został zatwierdzony przez PPIS w Rawie Mazowieckiej pismem z dnia 13.01.2021 r.

W ramach kontroli wewnętrznej badania wykonywane były w laboratorium Centrum Badań i Dozoru Górnictwa Podziemnego Sp. z o.o. w Łędzinach, zatwierdzonym w zakresie badań wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przez PPIS w Tychach.

W 2021 r. producent wody przebadał ogółem 16 próbek w zakresie parametrów grupy A i 4 próbki w zakresie parametrów grupy B. Badania przeprowadzone w ramach kontroli wewnętrznej obejmowały wszystkie parametry służące do oceny jakości wody zgodnie z załącznikami nr 1, 2 i 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). Ilość i częstotliwość poboru próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej była zgodna z zał. nr 3 rozporządzenia.

W ramach kontroli urzędowej PPIS w Rawie Mazowieckiej pobrał do badania 12 próbek wody w zakresie parametrów grupy A i 4 próbki w zakresie parametrów grupy B.

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

Po każdym badaniu PPIS wydawał oceny bieżące jakości wody na podstawie sprawozdań z badań przesłanych przez producenta wody oraz badań wykonanych w ramach kontroli urzędowej. Jako podstawę prawną wydanych ocen przytoczono błędną podstawę prawną tj. § 17 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294), którego treść nie dotyczy tychże ocen.

W uzasadnieniu ocen PPIS użył określeń „*monitoring kontrolny*” i „*monitoring przeglądowy*” pochodzących z poprzedniego rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z 2015 r., a których obecnie obowiązujące rozporządzenie z 2017 r. nie stosuje.

W 2021 r. PPIS w Rawie Mazowieckiej sporządził ocenę obszarową dla wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w Rawie Mazowieckiej za 2020 r., którą przekazano do Burmistrza Miasta Rawa Mazowiecka.

2. Wodociąg lokalny SPZOZ Szpitala im. Św. Ducha w Rawie Mazowieckiej.

Wodociąg skontrolowano w dniu 05.10.2021 r., a wyniki kontroli odnotowano w protokole nr HŚ/7/90/21 z załącznikiem F/11/HK „*Ocena stanu sanitarnego urządzenia wodociągowego opartego na jednym ujęciu wody*”. W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wodociąg jest awaryjnym źródłem zaopatrzenia w wodę dla szpitala, który na co dzień zaopatrywany jest w wodę z wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w Rawie Mazowieckiej. Z tego względu nie określono jego dobowej produkcji wody. Ujęcie posiada pozwolenie wodnoprawne ważne do dnia 04.07.2027 r.

W 2021 r. PPIS w Rawie Mazowieckiej wykonał badanie wody w ramach kontroli urzędowej. Pobrano 1 próbkę wody, którą przebadano w zakresie parametrów grupy A. W dniu 21.04.2021 r. PPIS wydał ocenę bieżącą jakości wody stwierdzając przydatność wody do spożycia. Jako podstawę prawną oceny przytoczono błędną podstawę prawną tj. § 17 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294), którego treść nie dotyczy tychże ocen. W uzasadnieniu oceny PPIS użył określenia „*monitoring kontrolny*” pochodzącego z poprzedniego rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z 2015 r., a którego obecnie obowiązujące rozporządzenie z 2017 r. nie stosuje.

Baza danych Woda-Excel:

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

- PSSE.PBŚiŚP.505.25.2021 z dnia 05.02.2021 r.,
- WSSE.DLHK.9051.3.2.2021 z dnia 28.01.2021 r.,
- 11033/ZL/21 z dnia 07.07.2021 r.,
- 11031/ZL/21 z dnia 07.07.2021 r.,
- OL.9052.PBŚiŚP.505.311.2021 z dnia 15.09.2021 r.

Dane wprowadzane były prawidłowo. Kwartalne sprawozdania były przesyłane terminowo do NSHŚ WSSE w Łodzi.

W zakresie oceny działalności kontrolnej nad obiektami użyteczności publicznej:

W ramach oceny prowadzonego przez PPIS w Rawie Mazowieckiej bieżącego nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej, w tym nad postępowaniem z odpadami dokonano przeglądu dokumentacji za 2021 r. następujących obiektów:

1. Studio Urody „LAVINIA” w Białej Rawskiej,
2. Solarium „MALIBU” w Rawie Mazowieckiej,
3. SPZOZ Szpital Św. Ducha w Rawie Mazowieckiej.

1. Studio Urody „LAVINIA” w Białej Rawskiej.

W 2021 r. obiekt skontrolowano trzykrotnie:

- w dniu 21.07.2021 r. – sporządzono protokół nr HŚ/8/126/21 z załącznikiem F/15/HK oraz protokół nr HŚ/8/127/21
- w dniu 27.10.2021 r. – sporządzono protokół nr HŚ/20/224/21 z załącznikiem F/15/HK oraz protokół nr HŚ/20/225/21
- w dniu 09.12.2021 r. – sporządzono protokół nr HŚ/7/136/21.

Z protokołów kontroli wynika, iż podmiot miał opracowaną instrukcję postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Odpady te gromadzone były w zamykanych pojemnikach, zaopatrzonych w worki foliowe, a ostre narzędzia w pojemnikach szczelnych, nienasiąkliwych bez możliwości ponownego otwarcia. Podmiot posiada podpisaną umowę ze specjalistyczną firmą ECO-ABC w Bełchatowie, ul. Przemysłowa 7 na odbiór ww. odpadów. Narzędzia wielokrotnego użytku sterylizowane są w gabinecie kosmetycznym przy użyciu autoklawu GNATUS. Dezynfekcja i sterylizacja narzędzi prowadzona prawidłowo.

Gabinet prowadzi działalność zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczącymi funkcjonowania gabinetów kosmetycznych w czasie trwania epidemii SARS-CoV-2. Przestrzegane były określone ograniczenia, nakazy i zakazy w związku z wystąpieniem stanu epidemii zawarte w rozporządzeniu RM z dnia 6 maja 2021 r. *w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem epidemii* (Dz. U. z 2021 r., poz. 861 z późn. zm.)

Podczas wszystkich kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

2. Solarium „MALIBU” w Rawie Mazowieckiej.

W 2021 r. obiekt skontrolowano dwukrotnie:

- w dniu 08.06.2021 r. – sporządzono protokół nr HŚ/20/115/21 z załącznikiem F/15/HK oraz protokół nr HŚ/20/116/21;

- w dniu 08.10.2021 r. – sporządzono protokół nr HŚ/8/173/21 z załącznikiem F/15/HK oraz protokół nr HŚ/8/174/21.

W obiekcie wyeksponowany był w widocznym miejscu zakaz udostępniania solarium osobom nieletnim, co zapisano w protokole. W solarium przestrzegane były określone nakazy i zakazy w związku z trwającą epidemią SARS- CoV-2.

W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

3. SPZOZ Szpital Św. Ducha w Rawie Mazowieckiej.

W 2021 r. obiekt skontrolowano w dniu 16.06.2021 r., sporządzono protokół nr HŚ/17/30/21.

Z protokołu kontroli wynika, iż odpady medyczne o kodzie 18 01 03 magazynowane są w magazynie odpadów medycznych wyposażonym w klimatyzator. Odpady medyczne o kodzie 18 01 02 przechowywane są w zamrażarce. Odbierane są one do utylizacji przez firmę ECO-ABC w Bełchatowie, ul. Przemysłowa 7 w ramach podpisanej umowy (umowa w załączeniu).

W przesłanym protokole brak jest szczegółowej informacji dotyczącej gospodarki odpadami medycznymi na stanowiskach pracy na terenie kontrolowanego podmiotu, czy placówka posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi oraz jaka jest częstotliwość odbioru odpadów medycznych o kodzie 18 01 02 i 18 01 03 do utylizacji przez firmę ECO-ABC w Bełchatowie. W załączonej do protokołu umowie z firmą ECO-ABC w Bełchatowie na odbiór, transport i unieszkodliwienie niebezpiecznych odpadów, w tym medycznych (str. 2 § 1 pkt. 3b) widnieje zapis, iż odbiór odpadów medycznych z terenu magazynowania odpadów odbywa się 1 raz w tygodniu, co stanowi naruszenie § 8. 1. rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie *szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi* (Dz.U. z 2017, poz. 1975) w zakresie odpadów medycznych o kodzie 18 01 02.

Natomiast z protokołu kontroli wynika, iż nie stwierdzono nieprawidłowości.

Dodatkowo do przesłanej dokumentacji załączono protokół kontroli nr HŚ/7/18/22 z dnia 16.03.2022 r., z którego wynika, iż istnieje nieprawidłowość dotycząca odbioru odpadów medycznych o kodzie 18 01 02 z magazynu odpadów medycznych przez firmę ECO-ABC w Bełchatowie (str. 3 z 4 „Odpady medyczne o kodzie 18 01 02 magazynowane są w zamrażarce. Odpady medyczne do utylizacji odbierane są z częstotliwością 1 raz na tydzień”). Zapis powyższy wskazuje na naruszenie § 8.1. rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie *szczegółowego sposobu postępowania z odpadami medycznymi* (Dz.U. z 2017, poz. 1975), który mówi iż „wstępne magazynowanie odpadów medycznych o kodzie 18 01 02 odbywa się tylko w temperaturze do 10°C, a czas ich przechowywania nie może przekroczyć 72 godzin”.

W trakcie kontroli szpitala PPIS nie wypełniał załączników: F/2/HK „Ocena stanu sanitarnego zaplecza szpitalnego” i „Schemat do kontroli odpadów medycznych u wytwórcy”.

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

Zgody na ekshumacje wydawane są w drodze decyzji administracyjnej z terminem jej wykonania zgodnym z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2001 r. w sprawie *postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi* (Dz. U. z 2001 r. poz. 1783 z późn. zm.) tj. od 16 października do 15 kwietnia we wczesnych godzinach rannych.

Ocenę postępowania w sprawie ekshumacji dokonano w oparciu o zgromadzoną dokumentację, w związku ze złożonym w dniu 02.12.2021 r. do PPIS w Rawie Mazowieckiej wnioskiem o ekshumację zwłok (szczątków) pochowanych na cmentarzu parafialnym w Sowidole i przeniesienie ich do grobu rodzinnego znajdującego się w obrębie tego samego cmentarza. Wniosek złożyła żona zmarłego.

Do wniosku dołączono: zgodę zarządcy cmentarza na ekshumację i ponowne pochowanie na cmentarzu, akt zgonu, oświadczenie wnioskodawczyni potwierdzające jej pokrewieństwo z osobą zmarłą, kartę informacyjną.

Decyzją z dnia 06.12.2021 r., znak: PPIS-HŚ-480-4-26/2021 PPIS w Rawie Mazowieckiej wyraził zgodę na przeprowadzenie ekshumacji w terminie od 16.10.2021 r. do 15.04.2022 r. PPIS zobowiązał wnioskodawczynię do powiadomienia o zamierzonej ekshumacji.

W ekshumacji, która odbyła się w dniu 14.12.2021 r. uczestniczył przedstawiciel PPIS w Rawie Mazowieckiej, spisano protokół z kontroli nr HŚ/7/ /21 (brak kompletnego nr protokołu).

Nieprawidłowości nie stwierdzono. Postępowanie odwoławcze w tym zakresie nie było prowadzone.

Wnioski:

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

– w zakresie nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi:

1. Sprawozdania z badań przeprowadzonych w ramach wewnętrznej kontroli producentów wody, uwzględniały wszystkie parametry służące do oceny jakości wody zgodnie z załącznikami nr 1, 2 i 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Ilość i częstotliwość poboru próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej była zgodna z załącznikiem nr 3 rozporządzenia.
2. Badania wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej były równomiernie rozłożone w czasie.
3. Wyniki badań były poprawnie wprowadzane do bazy danych Woda-Excel.
4. Wydając bieżące oceny jakości wody PPIS powołał się na błędną podstawę prawną i stosował nieaktualną terminologię.

– w zakresie nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej oraz postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi:

1. W protokole z kontroli szpitala brak jest szczegółowej informacji dotyczącej gospodarki odpadami medycznymi na stanowiskach pracy na terenie kontrolowanego podmiotu, czy placówka posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi oraz jaka jest częstotliwość odbioru odpadów medycznych o kodzie 18 01 02 i 18 01 03 do utylizacji przez specjalistyczną firmę.
2. PPIS nie wypełniał załączników do protokołu z kontroli szpitala.
3. Nadzór nad ekshumacjami prowadzony był prawidłowo.

Stwierdzone uchybienia:

1. W protokole kontroli Nr HŚ/10/20/21 z dnia 12.05.2021 r. dotyczącym oceny warunków pracy pracowników zatrudnionych w zakładzie pogrzebowym w sposób zbyt ogólny sformułowany został zakres przedmiotowy kontroli, a wymienione dokumenty, które zostały poddane ocenie tj. orzeczenia lekarskie i ocena ryzyka zawodowego nie zawierają informacji odnośnie stanowiska pracy.
2. Poprawki (skreślenia) naniesione w protokole kontroli Nr HŚ/10/20/21 nie zostały wykazane w pkt. IV.3 protokołu, a zawarte w pkt. III.4 doraźne zalecenie dotyczące uaktualnienia oceny ryzyka zawodowego nie zawierają informacji w jakim zakresie należy ją uaktualnić i w jakim terminie.
3. W protokole kontroli Nr HŚ/10/20/21 w pkt. I.13 i V nie zostały wymienione i wypełnione formularze do kontroli *F/HP/02 „Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy”* oraz *F/HP/09 „Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin”* które powinny zostać wykorzystane w przedmiotowej kontroli.
4. W formularzu do kontroli *F/HP/01 „Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy”* brak jest w punkcie 3 i 4 szczegółowego opisu pomieszczeń pracy wchodzących w skład kontrolowanego obiektu tj. pomieszczeń przygotowania i ubierania zwłok, magazynowania środków dezynfekcyjnych, montażu i magazynowania trumien, a także pomieszczeń higieniczno-sanitarnych wraz z informacją dotyczącą podłączenia obiektu do sieci wodno-kanalizacyjnej.
5. Ponadto w ww. formularzu *F/HP/01* nie ujęto zakresu obowiązków pracowników zatrudnionych w kontrolowanym zakładzie pogrzebowym na stanowisku grabarza tj. dokładnej charakterystyki czynności wykonywanych przez pracowników na poszczególnych stanowiskach pracy z uwzględnieniem okresu narażenia na występujące na nich czynniki szkodliwe (czynniki biologiczne, fizyczne, substancje chemiczne), co uniemożliwia pełną ocenę narażenia zawodowego.
6. Nie zawarto również informacji o postępowaniu z odpadami powstałymi w trakcie przygotowania i ubierania zwłok, a także brak jest informacji o stosowanych na stanowiskach pracy preparatach i środkach dezynfekcyjnych.
7. Nie współpracowano z pionem higieny komunalnej w zakresie nadzoru nad spełnianiem wymogów postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, w związku z realizowanym tematem *„Nadzoru nad warunkami pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych”* zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
8. PPIS w Rawie Mazowieckiej w bieżących ocenach jakości wody przywołał błędną podstawę prawną tj. § 17 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294), którego treść nie dotyczy tychże ocen. Ponadto w uzasadnieniu ocen PPIS użył sformułowań *„monitoring kontrolny”* lub *„monitoring przeglądowy”* pochodzących z poprzedniego rozporządzenia Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z 2015 r., a które zgodnie z obecnie obowiązującym rozporządzeniem z 2017 r. nie funkcjonują.

9. Gospodarka odpadami medycznymi w SPZOZ Szpital Św. Ducha w Rawie Mazowieckiej prowadzona nieprawidłowo. W protokole brak jest szczegółowej informacji dotyczącej: gospodarki odpadami medycznymi na stanowiskach pracy i na terenie kontrolowanego podmiotu, czy placówka posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi oraz jaka jest częstotliwość odbioru odpadów medycznych o kodzie 18 01 02 i 18 01 03 do utylizacji przez firmę ECO-ABC w Bełchatowie. Pomimo ww. zapisu PPIS w protokole z kontroli nie stwierdził nieprawidłowości i nie podjął działania.
- Ponadto PPIS w trakcie kontroli szpitala nie wypełniał załączników: F/2/HK „Ocena stanu sanitarnego zaplecza szpitalnego” i „Schemat do kontroli odpadów medycznych u wytwórcy”.

Nadzór nad Chemikaliami:

Kontrola dotyczyła oceny przez Oddział Nadzoru nad Chemikaliami prawidłowości prowadzonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych i wyrobów kosmetycznych oraz konfekcji i wprowadzania do obrotu detergentów.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację z prowadzonego nadzoru nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i wyrobów kosmetycznych oraz konfekcji i wprowadzania do obrotu detergentów obejmującą okres od 01.01.2020 r. do 31.12.2021 r.

Ocena prawidłowości prowadzonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych.

Sprawdzono wybraną dokumentację pod względem formalnym i merytorycznym z prowadzonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych przez dwa podmioty gospodarcze.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację – Protokół kontroli Nr HŚ/10/70/21 z dnia 08.11.2021 r. oraz protokół kontroli Nr HŚ/10/3/21 z dnia 24.02.2021 r.

W wyniku analizy dokumentacji z protokołem kontroli Nr HŚ/10/70/21 z dnia 08.11.2021 r. stwierdzono, że spółka została zawiadomiona o zamiarze wszczęcia kontroli zgodnie z zapisem art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. *Prawo przedsiębiorców* (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 162 z późn. zm.), w którym określono zakres przedmiotowy kontroli. Rozpoczęcie kontroli nastąpiło z naruszeniem terminu wskazanego ww. przepisie. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie nr 481/2021 z dnia 08.11.2021 r. do przeprowadzenia czynności kontrolnych, w którym nazwa firmy jest rozbieżna z nazwą podaną w zawiadomieniu o zamiarze wszczęcia kontroli działalności gospodarczej, podobnie zakres kontroli został określony odmiennie niż we wskazanym zawiadomieniu. Przedmiotowe upoważnienie spełnia zapisy art. 49 w związku z art. 45 ustawy *Prawo przedsiębiorców* oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn. zm.).

Ustalenia z kontroli były dokumentowane w protokole kontroli oraz w formularzu wynikającego z tematyki kontroli oraz oceny realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych (druk wewnętrzny Państwowej Inspekcji Sanitarnej F/HP/13). Protokół zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności, zakresie przedmiotowym kontroli oraz wprowadzonych do obrotu produktach biobójczych.

W Formularzu F/HP/13 w niektórych pozycjach odnośnie do produktu biobójczego, substancji czynnej ma zaznaczone jako odpowiedź *nie dotyczy*, ponadto w formularzu znajduje się adnotacja *na żądanie klienta*, która nie zawiera stosownego wyjaśnienia.

Ocena dokumentacji drugiego podmiotu gospodarczego obejmowała postępowanie administracyjne w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych z naruszeniem przepisów ustawy z dnia 09.10.2015 r. o produktach biobójczych (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 24). Przeprowadzono kontrolę interwencyjną w spółce wprowadzającej do obrotu produkty bez wymaganego pozwolenia oraz prawidłowej etykiety. Sporządzono protokół kontroli Nr HŚ/10/3/21 z dnia 24.02.2021 r., zawiadomienie z dnia 05.03.2021 r., decyzje PPIS w Rawie Mazowieckiej z dnia 23.03.2021 r. Protokół zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności, zakresie przedmiotowym kontroli oraz wprowadzonych do obrotu produktach biobójczych.

W wyniku stwierdzonych naruszeń ww. ustawy nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego, zgodnie z adnotacją PPIS w Rawie Mazowieckiej z dnia 24.03.2021 r., w której nie wskazano serii i numeru nałożonego mandatu karnego. W zgromadzonej dokumentacji z prowadzonego postępowania administracyjnego brak jest dowodu potwierdzającego nałożenie grzywny.

Zgodnie z decyzją wydaną przez PPIS w Rawie Mazowieckiej w dniu 23.03.2021 r. i wynikających z niej obowiązków, pełnomocnik spółki poinformował o ich wykonaniu.

Ocena prawidłowości prowadzonego nadzoru nad konfekcją i wprowadzaniem do obrotu detergentów.

PPIS w Rawie Mazowieckiej w latach 2020 oraz 2021 nie prowadził nadzoru nad konfekcją i wprowadzaniem do obrotu detergentów.

Ocena prawidłowości prowadzonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu wyrobów kosmetycznych.

Sprawdzono dokumentację w związku z pobraniem próbek produktów kosmetycznych do badań laboratoryjnych, w ramach urzędowej kontroli w drogerii w Rawie Mazowieckiej.

W dniu 02.11.2021 r. upoważnieni przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rawie Mazowieckiej na podstawie art. 4 oraz 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195) oraz procedury pobierania próbek PPK/NK/01 pobrali do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli 2 próbki produktów kosmetycznych: Krem koloryzujący (numer próbki 54/HŻŻ/2021/1) oraz Odżywkę do włosów (numer próbki 54/HŻŻ/2021/2) do badań fizykochemicznych w kierunku oznaczania zawartości: amoniaku 1 próbka (Krem koloryzujący) i wolnego formaldehydu 1 próbka produktu kosmetycznego (Odżywka do włosów) oraz oceny oznakowania tych produktów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rawie Mazowieckiej na podstawie Sprawozdania z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.947.2021 z dnia 12.11.2021 r. wykonanego przez Dział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi sporządził Oceny jakości produktów kosmetycznych Nr 1K/HŻŻ/2021/2022 z dnia 18.02.2022 r. oraz 2K/HŻŻ/2021/2022 z dnia 18.02.2022 r., w których stwierdził, że przedmiotowe próbki pod względem przebadanych parametrów spełniają wymagania z zakresu bezpieczeństwa produktów kosmetycznych oraz że oznakowanie produktów kosmetycznych jest prawidłowe. W w/w ocenach jakości produktów kosmetycznych przywołano jako podstawę prawną:

1. *Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczącego produktów kosmetycznych (Dz.U. L 342 z 22.12.2009 z późn. zm.)*
2. *Ustawy z dnia 4 października 2018 r. o produktach kosmetycznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 2227)*
3. *Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie określenia procedur pobierania próbek kosmetyków oraz procedur przeprowadzania badań laboratoryjnych (Dz.U. 2003 nr 9 poz. 107 ze zm.)*

Podczas kontroli wykorzystano formularz: „Protokół pobrania próbek produktu kosmetycznego oraz próbek sanitarnych do badań laboratoryjnych” F/PPK/NK/01/03 (Nr 54/HŻŻ/2021 z dnia 02.11.2021 r.)

Stwierdzone uchybienia:

1. nie zachowano terminu rozpoczęcia kontroli, zgodnie z zapisem art. 48 ustawy dnia 6 marca 2018 r. *Prawo przedsiębiorców* (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 162 z późn. zm.),
2. rozbieżność co do nazwy firmy i zakresu kontroli zawartej w zawiadomieniu o zamiarze wszczęcia kontroli i w upoważnieniu do jej przeprowadzenia,
3. nie przeprowadzono dokładnej oceny produktu biobójczego, substancji czynnej, co wynika z formularza F/HP/13,
4. brak potwierdzenia nałożenia grzywny w drodze mandatu karnego w zgromadzonej dokumentacji z prowadzonego postępowania administracyjnego.
5. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rawie Mazowieckiej podczas sporządzenia ocen jakości produktów kosmetycznych przywołał nieobowiązujący akt prawny, tj. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 23 grudnia 2002 r. w sprawie określenia procedur pobierania próbek kosmetyków oraz procedur przeprowadzania badań laboratoryjnych (Dz.U. 2003 nr 9 poz. 107 ze zm.), pomimo, że ww. oceny jakości produktów kosmetycznych zostały sporządzone na podstawie obowiązującego Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. w sprawie metod oznaczeń próbek niezbędnych do kontroli bezpieczeństwa produktów kosmetycznych (Dz.U.2020 poz.931), przywołanego w Sprawozdaniu z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.947.2021 z dnia 12.11.2021 r.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny:

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

- 1) Realizacja planów zasadniczych przedsięwzięć.
Zasadnicze przedsięwzięcia realizowane są zgodnie z zamierzeniami przewidzianymi w 2020 , 2021 i 2022 roku.
- 2) Sposób prowadzenia rejestru spraw:
Rejestr spraw prowadzony jest tematycznie, w formie papierowej, na bieżąco, w sposób prawidłowy.
- 3) Sprawdzenie dokumentacji spraw, trybu przygotowania, terminowości wydawania, prawidłowości sporządzenia pod względem formalnym i merytorycznym stanowisk, dowodów doręczenia stronie.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rawie Mazowieckiej (zwanego dalej PPIS w Rawie Mazowieckiej) w kontrolowanym okresie tj. od 01.01.2020 r. do 31.03.2022 r. wpłynęło 48 wniosków dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego (w tym: 27 wniosków w sprawie uzgodnienia zakresu i stopnia

szczegółowości informacji wymaganych w prognozach oddziaływania na środowisko do projektów, 7 wniosków o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko, 14 wniosków o zaopiniowanie projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego). Na wszystkie wnioski została udzielona odpowiedź. Podczas kontroli zapoznano się ze stanowiskiem PPIS w Rawie Mazowieckiej w sprawie 1 uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, 1 uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego oraz 1 opinii o projekcie miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego.

Do PPIS w Rawie Mazowieckiej w kontrolowanym okresie wpłynęło 69 wniosków w sprawie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz 9 wniosków o zaopiniowanie warunków realizacji przedsięwzięcia. Biorąc pod uwagę rodzaj przedsięwzięcia, informację o nim oraz o przeznaczeniu terenu, na którym przewiduje się realizację inwestycji PPIS w Rawie Mazowieckiej nie widział potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla 68 przedsięwzięć, natomiast dla 1 przedsięwzięcia stwierdził potrzebę przeprowadzenia tego postępowania. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 3 spraw dotyczących postępowań w sprawie ocen oddziaływania na środowisko (1 opinia o braku zasadności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, 1 opinia o zasadności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko z określeniem zakresu raportu oddziaływania na środowisko oraz 1 opinia o warunkach realizacji przedsięwzięcia).

W kontrolowanym okresie PPIS w Rawie Mazowieckiej nie wydawał decyzji o spełnieniu wymagań sanitarno-lokalowych dla potrzeb rejestracji obiektów, w których ma być prowadzona opieka nad dziećmi w wieku do lat 3.

Z nadesłanych informacji wynika, iż Państwowy Powiatowy Inspektor w Rawie Mazowieckiej w 2020 r. zajął 20 stanowisk w trybie art. 56 ustawy Prawo budowlane w sprawie dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, z czego w 7 przypadkach przeprowadził wizję lokalną, a w pozostałych 13 stanowisko zostało wydane bez wizji lokalnej zgodnie z ustawą *o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych*. W 2021 r. organ zajął 11 stanowisk w trybie ww. art. 56, natomiast w okresie 01.01.2022 r. do 31.03.2022 r. do organu wpłynęło 6 zawiadomień, po rozpatrzeniu których PPIS w Rawie Mazowieckiej przeprowadził 1 wizję lokalną i wydał 2 stanowiska. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 1 sprawy.

Po skontrolowaniu akt ww. spraw wydanych w okresie od 01.01.2020 r. do 31.03.2022 r. stwierdzono, iż działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rawie Mazowieckiej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane są prawidłowo, tj. tryb postępowania jest zgodny z obowiązującymi przepisami prawa tj. ustawą z dnia 3 października 2008 r. *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko* (Dz. U. z 2021 r., poz. 2373 ze zm.) oraz ustawą z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane* (Dz. U. z 2021r., poz. 2351 ze zm.). Stanowiska sporządzane są właściwie pod względem merytorycznym, posiadają formę i treść odpowiadającą wymogom, zawierają wskazanie podstawy prawnej i doręczane są stronom postępowania.

Epidemiologia:

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rawie Mazowieckiej na samodzielnych stanowiskach ds. epidemiologii zatrudnione są 2 osoby. Ponadto obowiązki służbowe z zakresu epidemiologii pełni nawet zastępca Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rawie Mazowieckiej. Wszyscy ci 3 pracownicy w swoich zakresach obowiązków służbowych, mają wpisane zadania z zakresu nadzoru nad wykonywaniem szczepień ochronnych i dystrybucją preparatów szczepionkowych.

Nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych

Sprawdzono sposób sprawowania nadzoru nad wykonywaniem szczepień ochronnych i postępowanie z preparatami szczepionkowymi. Dokumentacja w zakresie: nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w podległych placówkach, nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi oraz dokumentacja przychodu i rozchodu preparatów szczepionkowych prowadzona jest prawidłowo z uchybieniami. Z treści protokołów kontroli wynika, że podczas kontroli sanitarnych nie dokonywane są pomiary temperatury w chłodziarkach służących do przechowywania preparatów szczepionkowych w placówkach wykonujących szczepienia ochronne. Ponadto wskazane jest uszczegółowienie informacji zbieranych w trakcie kontroli o sposobie zabezpieczenia przechowywanych w nich preparatów szczepionkowych (rodzaj prowadzonego rejestru temperatur, jego funkcje, aktualizacje instrukcji/procedur).

W trakcie kontroli stwierdzono wykonanie wszystkich zaleceń wydanych po kontroli Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, która odbyła się w dniu 07.06.2019 roku.

PSSE w Rawie Mazowieckiej posiada 2 urządzenia chłodnicze do przechowywania preparatów szczepionkowych, znajdujące się w zamkniętym pomieszczeniu usytuowanym na parterze budynku, dodatkowo posiadające indywidualne zamknięcia. Zainstalowany jest elektroniczny system monitorujący temperaturę przechowywania preparatów szczepionkowych.

W sytuacji awaryjnej system generuje wiadomości sms na 2 telefony służbowe i 1 prywatny. PSSE w Rawie Mazowieckiej posiada samoistnie załączający się agregat prądowłóczy umożliwiający utrzymanie właściwej temperatury przez kilkanaście godzin. Po analizie dostarczonej dokumentacji, sposób przechowywania i zabezpieczenia preparatów szczepionkowych przed narażeniem na niewłaściwe warunki przechowywania nie budzi zastrzeżeń.

Działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rawie Mazowieckiej w zakresie nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w podległych placówkach, postępowania z preparatami szczepionkowymi, nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi oraz prowadzenia dokumentacji przychodu i rozchodu preparatów szczepionkowych oceniono pozytywnie z uchybieniami.

Nadzór nad osobami uchylającymi się od obowiązku szczepień

Na podstawie przesłanej przez PPIS w Rawie Mazowieckiej dokumentacji ustalono, że na terenie powiatu rawskiego w okresie od 01.01.2021 r. do 31.12.2021 r. zarejestrowanych było 90 rodziców/opiekunów uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych dzieci.

W okresie od 01.01.2021 r. do dnia 29.03.2022 r. PPIS w Rawie Mazowieckiej wystosował: 9 pism do rodziców/opiekunów informujących o konieczności wykonania zaległych szczepień ochronnych, 7 upomnień, 10 wniosków o wszczęcie postępowania egzekucyjnego oraz odpowiedział na 1 wniosek o dostęp do informacji publicznej.

Osoby uchylające się od obowiązku szczepień ochronnych zgłaszane są do PPIS w Rawie Mazowieckiej przez podmioty lecznicze na terenie powiatu rawskiego.

W zgłoszeniach, w miarę możliwości określane są przyczyny niewykonywania szczepień (braku zgody na szczepienie).

Rodzice powiadamiani są o obowiązkowych szczepieniach przez placówkę szczepienną głównie telefonicznie lub listownie w przypadku braku możliwości kontaktu telefonicznego (list polecony za potwierdzeniem odbioru).

W trakcie kontroli stwierdzono następujące uchybienia:

1. Niedokonywanie pomiarów temperatur w urządzeniach chłodniczych służących do przechowywania preparatów szczepionkowych podczas kontroli sanitarnych w punktach szczepień.
2. Brak wpisów w protokołach o sposobie zabezpieczenia przechowywanych w placówkach preparatów szczepionkowych (rodzaj prowadzonego rejestru temperatur, jego funkcje, aktualizacje instrukcji/procedur).
3. Włączenie do systemu alarmowego telefonu prywatnego pracownika Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rawie Mazowieckiej.

Higiena Dzieci i Młodzieży:

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

1. realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć (sprawdzenie zapisów w harmonogramie kontroli oraz analiza dokumentacji wybranych placówek nauczania);
2. sposobu prowadzenia postępowania pokontrolnego, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (w tym postępowania administracyjnego);
3. postępowania, w związku ze zgłoszonymi skargami;
4. realizacji oceny higienizacji procesu nauczania.

W ramach oceny realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć sprawdzono zapisy zawarte w „*Harmonogramie kontroli obiektów w zakresie pionu Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Rawie Mazowieckiej na 2021 i 2022r.*” i porównano je z zapisami, które znajdują się w dokumentacji kontrolnej placówek.

Dokumentacja 7 kontrolowanych placówek (w tym 2 placówek, w których zorganizowane były turnusy wypoczynku dla dzieci i młodzieży) prowadzona była w sposób prawidłowy: protokoły sporządzone były we właściwy sposób, zaś do szczegółowego udokumentowania kontrolowanych zagadnień wykorzystano właściwe formularze systemu zarządzania jakością. W ramach przeprowadzonych kontroli dodatkowo sprawdzano przestrzeganie zakazów/nakazów związanych ze stanem epidemii.

Nie dokonano oceny sposobu prowadzenia postępowania pokontrolnego, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (w tym postępowania administracyjnego), jak i postępowania, w związku ze zgłoszonymi skargami, z uwagi, że w kontrolowanym okresie nie prowadzono ww. spraw.

Pracownik pionu Higieny Dzieci i Młodzieży w PSSE w Rawie Maz. we właściwy sposób realizuje ocenę higieny procesu nauczania – podczas czynności kontrolnych w 2021 r. i 2022 r. w podległych PPIS w Rawie Maz. szkołach, dokonywana była ocena prawidłowego zaplanowania zajęć lekcyjnych (oceniono w 12 szkołach). Ocena dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii z uwagi na epidemię zostanie przeprowadzona w II połowie 2022 r.

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

Promocja Zdrowia i Komunikacja Społeczna:

Celem kontroli była ocena pracy oświatowo-zdrowotnej w okresie od 1 stycznia 2020 r. do 15 marca 2022 r.

Podczas kontroli stwierdzono:

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

Zapoznano się z dokumentacją programów edukacyjnych „Skąd się biorą produkty ekologiczne” w roku szkolnym 2020/2021 i programu „Wybierz życie – pierwszy krok” w roku szkolnym 2020/2021, oraz z dokumentacją realizacji interwencji nieprogramowych z działań podejmowanych w ramach kampanii promocyjno-informacyjnej #szczepimysię i dokumentacji z działań informacyjno-edukacyjnych dotyczących profilaktyki Covid-19.

Wnioski pokontrolne:

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

Widoczna w dokumentacji współpraca z instytucjami i organizacjami lokalnymi pozwala na realizację zadań z zakresu zdrowia publicznego oraz ich promocji w środowisku lokalnym.

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

W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

System Zarządzania:

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

Zadania do realizacji przez Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości (GSJ) powierzone zostały osobie zatrudnionej w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rawie Mazowieckiej na stanowisku Starszego asystenta w Sekcji Higieny Środowiska.

Podczas kontroli dokonano przeglądu dokumentacji z przeprowadzonych auditów wewnętrznych w działalności kontrolnej PSSE w Rawie Mazowieckiej - 100 % dokumentacji z 2021r. - dokumentacja z 3 auditów wewnętrznych oraz dokumentacji z przeprowadzonego w 2021 roku Przeglądu zarządzania.

Ocenie poddano „Roczny programy auditów wewnętrznych”, w którym ujęto audyty wewnętrzne zaplanowane do realizacji w 2021 roku. Program opracowany zostały przez GSJ i zatwierdzony przez Dyrektora PSSE w Rawie Mazowieckiej. Zaplanowane w programie audyty wewnętrzne, obejmowały wszystkie elementy systemu zarządzania, wynikające z normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012.

Przeprowadzone w działalności kontrolnej PSSE w Rawie Mazowieckiej audyty wewnętrzne zostały właściwie udokumentowane. Z zapisów wynika, że dokumentacja opracowana została terminowo i odzwierciedla przebieg działań auditowych.

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

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

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

Audyty wewnętrzne przeprowadzane zostały przez wykwalifikowany personel PSSE w Rawie Mazowieckiej o udokumentowanych kompetencjach w tym zakresie.

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

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

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

Audyty wewnętrzne oraz Przegląd zarządzania w działalności kontrolnej PSSE w Rawie Mazowieckiej zostały w 2021 roku w sposób prawidłowy zaplanowane, przeprowadzone i udokumentowane.

W kontrolowanym obszarze stwierdza się zgodność sprawdzanej dokumentacji z wymaganiami Procedury Ogólnej PO/N-08 „Audit wewnętrzny” (wyd. nr 8 z dnia 04.03.2021r.) oraz Procedury Ogólnej - PO/N-09 „Przegląd zarządzania” (wyd. nr 5 z dnia 25.09.2019r.).

Kontrolę wpisano do książki kontroli pod numerem **214/22**.

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

W zakresie Higieny Żywności i Żywienia:

1. W sporządzanych ocenach jakości środków spożywczych należy w każdym przypadku powoływać w sposób prawidłowy miejsce publikacji przywołanego aktu prawnego oraz prawidłowo wskazywać datę powołanego aktu prawnego.
2. Należy dochować staranności przy wypełnianiu protokołów pobrania próbek i sporządzaniu ocen jakości środka spożywczego tak, aby nie występowały rozbieżności w zapisach. Oceny jakości zdrowotnej środków spożywczych należy wydawać niezwłocznie po otrzymaniu sprawozdań z badań.
3. Należy wnikliwie przeprowadzać weryfikację informacji zamieszczanych na stronach internetowych ocenianych produktów pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego.

4. Należy zwiększyć częstotliwość przeglądu stron internetowych, na których oferowane są do obrotu suplementy diety, żywność specjalnego przeznaczenia oraz żywność wzbogacana pod kątem zgodności z obowiązującym prawem żywnościowym, w szczególności pod kątem obecności w ofertach sprzedaży produktów zawierających nieautoryzowane składniki stwarzające zagrożenie dla zdrowia człowieka oraz prawidłowości prezentacji i reklamy, zgodnie z wytycznymi ŁPWIS do działalności organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
5. Podczas kontroli sanitarnych w zakładach stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością w „Liście pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością” należy odnieść się do pkt I „System zapewnienia jakości”, pkt II „System kontroli jakości”, pkt V „Deklaracja zgodności” i/lub pkt VI „Dokumenty towarzyszące” – odpowiednio do rodzaju wyrobu, stosowanego w danym zakładzie zgodnie z „Procedurą urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” PK/BŻ/01 data wydania 13.12.2019 r.

W zakresie Higieny Środowiska

1. W protokole kontroli należy w sposób szczegółowy określać zakres przedmiotowy kontroli zgodny z „Zawiadomieniem o zamiarze wszczęcia kontroli” przesłanym do kontrolowanego zakładu pracy. Wszelkie poprawki nanoszone w protokole powinny być ujęte w pkt. IV.3 protokołu. Umieszczane w protokole kontroli w pkt. III.4 doraźne zalecenia, uwagi czy też wnioski powinny zawierać w treści zakres informacji podlegających uaktualnieniu wraz z podaniem terminu ich realizacji.
2. W formularzu kontroli F/HP/01 „Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy” należy w sposób wnikliwy i szczegółowy opisywać pomieszczenia pracy jak i pomieszczenia higieniczno-sanitarne, zakres obowiązków pracowników zatrudnionych na poszczególnych stanowiskach pracy z uwzględnieniem okresu narażenia na występujące na nich czynniki szkodliwe, procedurę postępowania z odpadami, a także należy umieszczać informację o stosowanych preparatach i środkach dezynfekcyjnych i sieci wodno-kanalizacyjnej.
3. Należy również w trakcie kontroli wykorzystywać formularze F/HP/02 „Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy” oraz F/HP/09 „Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin” wynikające z zakresu prowadzonego nadzoru.
4. Współpracować z pionem higieny komunalnej w zakresie nadzoru nad spełnianiem wymogów postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, w związku z realizowanym tematem „Nadzoru nad warunkami pracy i oceny narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych” zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
5. PPIS w Rawie Mazowieckiej w wydawanych bieżących ocenach jakości wody powinien przywoływać prawidłową podstawę prawną tj. § 21 ust. 1 pkt 1-4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294), a w uzasadnieniu oceny stosować aktualną terminologię określającą zakres badań tj. „parametry grupy A” lub „parametry grupy B”, zgodną z ww. rozporządzeniem.

6. PPIS w Rawie Mazowieckiej winien podjąć działania kontrolne poza harmonogramem, zmierzające do usunięcia nieprawidłowości związanych z nieprawidłową gospodarką odpadami medycznymi o kodzie 18 01 02 w SPZOZ Szpital Św. Ducha w Rawie Mazowieckiej.

W trakcie kontroli szpitala PPIS winien wypełniać formularze: F/2/HK „Ocena stanu sanitarnego zaplecza szpitalnego” i „Schemat do kontroli odpadów medycznych u wytwórcy”.

W zakresie Epidemiologii:

- 1) Dokonywanie kontrolnych pomiarów temperatur w urządzeniach chłodniczych przeznaczonych do przechowywania preparatów szczepionkowych w kontrolowanych podmiotach leczniczych oraz dokonywanie stosownych adnotacji w protokołach kontrolnych.
- 2) Uszczegółowienie informacji zbieranych w trakcie kontroli o sposobie zabezpieczenia przechowywanych preparatów szczepionkowych (rodzaj prowadzonego rejestru temperatur, jego funkcje, aktualizacje instrukcji/procedur).
- 3) Do elektronicznego systemu monitorowania temperatury w urządzeniach chłodniczych powinny być włączone jedynie telefony służbowe pracowników.

Z uwagi na wskazanie w pismach informujących o konieczności wykonania zaległych obowiązkowych szczepień ochronnych dzieci wysyłanych do rodziców/opiekunów, nieczynnej już strony internetowej dotyczącej akcji informacyjnej „Zaszczep w sobie chęć szczepienia” zaleca się, wskazanie w ww. pismach strony internetowej szczepienia.pzh.gov.pl jako rzetelnego i wiarygodnego źródła informacji o szczepieniach.

Z uwagi na nadal rzadko wpisywane przyczyny uchylania się od obowiązku szczepień na zgłoszeniach jednostkowych tych osób, zaleca się rozważenie możliwości zawarcia wyodrębnionego na to miejsca w tych zgłoszeniach.

Ponadto zaleca się:

- kontynuowanie dostępnych działań mających na celu ustalenie rzeczywistego adresu pobytu osób zobowiązanych;
- kontynuowanie działań edukacyjno-informacyjnych nt szczepień ochronnych w odniesieniu do uchodźców.

W zakresie Nadzoru nad Chemikaliami:

1. Rozpoczęcie kontroli musi być zgodnie z zapisem art. 48 ustawy dnia 6 marca 2018 r. *Prawo przedsiębiorców* (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 162 z późn. zm.).
2. Dokumentacja prowadzonej kontroli winna być spójna.
3. Ocenę produktów biobójczych i substancji czynnych należy opierać na wnikliwej i pełnej analizie zebranego podczas kontroli materiału.
4. Nałożenie grzywny w drodze mandatu karnego winno zawierać potwierdzenie jej nałożenia.

5. Przy sporządzaniu ocen jakości produktów kosmetycznych należy powoływać obowiązujący akt prawny tj. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 19 marca 2020 r. w sprawie metod oznaczeń próbek niezbędnych do kontroli bezpieczeństwa produktów kosmetycznych (Dz.U.2020.931).

W związku z powyższymi ocenami, uwagami i wnioskami zalecam Panu Krzysztofowi Jasińskiemu – Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Rawie Mazowieckiej podjęcie działań w celu wyeliminowania opisanych wyżej nieprawidłowości, lub usprawnienia funkcjonowania działalności jednostki kontrolowanej.

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

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

Urszula Sztuka-Polińska
Łódzki Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny