

Gorzów Wlkp., dnia 21.12.2022 r.

pieczęć LPWIS w Gorzowie Wlkp.

HŻ.1611.6.2022

Znak sprawy:

**WYSTĄPIENIE POKONTROLNE
Z KONTROLI
W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W ŻAGANIU**

1. Adres jednostki kontrolowanej: ul. Szprotawska 45A, 68-100 Żagań
2. Data rozpoczęcia kontroli: 13.09.2022 r.
Data zakończenia kontroli: 28.09.2022 r.
3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i PU
- 4.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem LPWIS – upoważnienie nr KD.222.7.17.2022 z dnia 07.09.2022 r.:
 - Małgorzata Stodolak – Kierownik Oddziału BŻiŻ
 - Karolina Rajczyk – starszy asystent Oddziału BŻiŻ
 - Katarzyna Kuleszka – młodszy asystent Oddziału BŻiŻ
 - Anna Grotowska – starszy asystent Oddziału BŻiŻ
 - Katarzyna Balcewicz – starszy asystent Oddziału BŻiŻ
- 4.2. Imię i nazwisko osoby/ osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Żaganiu:
 - Wojciech Mikulski – osoba wiodąca Sekcji HŻŻ i PU
 - Katarzyna Kasprzak – starszy asystent Sekcji HŻŻ i PU
 - Katarzyna Panek – starszy asystent Sekcji HŻŻ i PU
5. Podstawa prawna przeprowadzenia czynności kontrolnych: art. 6 ust. 5 pkt 1 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (t.j. Dz. U. z 2020 r., poz. 224) oraz § 1 porozumienia z dnia 28 lipca 2014 r. zawartego pomiędzy Wojewodą Lubuskim a Lubuskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym w Gorzowie Wlkp. w sprawie powierzenia Lubuskiemu Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu sprawowania nadzoru nad państwowymi powiatowymi inspektorami sanitarnymi działającymi na terenie województwa lubuskiego w zakresie realizowanych zadań oraz powierzenia zadań dotyczących wyrażania zgody na wykonywanie dodatkowych zajęć zarobkowych przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych i ich zastępców (Dz. Urz. Woj. Lubuskiego z 2014 r., poz. 1491).
6. Zakres kontroli:
 1. Obsada kadrowa, nadzorowane obiekty i ich ewidencja.
 2. Plany pracy, harmonogram kontroli ze szczególnym uwzględnieniem zaplanowanych obiektów pod kątem oszacowanego ryzyka – realizacja planu pracy.

3. Plany poboru próbek ze szczególnym uwzględnieniem zaplanowanych obiektów co do zadanego asortymentu – realizacja planu.
4. Pobieranie próbek do badania żywności w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych. Ocena skuteczności podejmowanych działań w przypadku kiedy urzędowe próbki nie spełniają kryteriów bezpieczeństwa żywności określonych w art. 138 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin.
5. Podejmowane działania w ramach systemu RASFF.
6. Ocena nadzoru nad żywnością prozdrowotną.
7. Ocena nadzoru nad wybranymi obiektami wraz z weryfikacją stanu sanitarnego tych obiektów oraz oceną podejmowanych działań pokontrolnych a także m.in. w zakresie przestrzegania wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów.
8. Ocena nadzoru w palcówkach oświatowych pod kątem obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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.
9. Ocena stanu żywienia pacjentów w szpitalach, pensjonariuszy w domach pomocy społecznej i innych zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego na podstawie jadłospisów – zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego.
10. Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną na podstawie Porozumienia zawartego w 2018 r.
11. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.
12. Szkolenia wewnętrzne i udział w szkoleniach zewnętrznych.

Kontrolą zostanie objęta Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia w okresie od 1 stycznia 2020 r. do dnia kontroli.

7. Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:

1. Obsada kadrowa, nadzorowane obiekty i ich ewidencja.

I.p.	Imię i nazwisko	Stanowisko pracy	Wykształcenie – kierunek, tytuł naukowy	Dodatkowe kwalifikacje	Staż pracy w PIS
1.		Osoba wiodąca			
2.		Starszy Asystent			

3.		Starszy Asystent	
4.		Asystent	
5.		Starszy instruktor higieny	

2. Plany pracy, harmonogram kontroli ze szczególnym uwzględnieniem zaplanowanych obiektów pod kątem oszacowanego ryzyka – realizacja planu pracy.

Sekcja nadzoruje zgodnie ze sprawozdaniem za trzy kwartały 2022 r. – 815 obiektów żywnościowo – żywieniowych z czego 13 stanowią środki transportu (w 2021 r. 812 obiektów w tym 13 środków transportu) oraz 35 innych zakładów prowadzących działalność związaną z produkcją lub obrotem materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Nadzór nad produktami kosmetycznymi od stycznia 2021 r. sprawuje Sekcja Higieny Pracy.

Stopień realizacji kontroli zaplanowanych na rok 2021 przedstawia tabela:

Ryzyko	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów zaplanowanych do kontroli	% liczby obiektów zaplanowanych do kontroli w stosunku do liczby obiektów nadzorowanych	Liczba skontrolowanych obiektów	% wykonania planu
Wysokie	232**	236*	100	150	64
Średnie	94	48	51	26	54
Niskie	93	31	33	16	52
Razem	488	315	65	192	61

*liczba obiektów ze stanu na dzień 31.12.2021r. ** Rozbieżność wynika z faktu, iż po sporządzeniu planów kontroli dokonano weryfikacji obiektów funkcjonujących na terenie powiatu.

W 2021 roku przeprowadzono 387 kontroli z tego 195 kontroli poza planem (kontrole: interwencyjne – 23, akcyjne – 2, w związku z RASFF – 0, sprawdzające – 75, odbiorowe – 23, graniczne – 5, w związku z poborem próbek – 31, inne np. kontrole środków transportu, likwidacje obiektów - 36). Wydano 52 decyzje administracyjne, w tym 18 decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarnego, 5 decyzji zatwierdzających dodatkową działalność, 2 decyzje w zakresie zmiany terminu wykonania decyzji, wykreślono z rejestru 27 zakładów. Wydano 59 decyzji zatwierdzających obiekt i 137 decyzji opłatowych na kwotę 10 279 zł. PPIS nie wydawał świadectw o spełnieniu wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granicę, wydał 25 zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów będących pod nadzorem PPIS. Nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny. Osoby winne zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano 47 mandatami karnymi na kwotę

10 750 zł. PPIS nie wystosował do LPWIS wniosków o wymierzenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Stopień realizacji kontroli zaplanowanych na rok 2022 (do 31 sierpnia 2022 r.) przedstawia tabela:

Ryzyko	Liczba obiektów w ewidencji	Liczba obiektów zaplanowanych do kontroli	% liczby obiektów zaplanowanych do kontroli w stosunku do liczby obiektów nadzorowanych	Liczba skontrolowanych obiektów	% wykonania planu
Wysokie	228	230	100	115	50
Średnie	97	60	62	35	58
Niskie	85	27	32	8	30
Razem	410	317	77	158	50

W 2022 roku przeprowadzono **365** kontroli z tego **207** kontroli poza planem (kontrole: interwencyjne - **18**, akcyjne - **3**, w związku z RASFF – **2**, sprawdzające - **87**, odbiorowe - **25**, graniczne – **0**, w związku z poborem próbek – **40**, inne np. kontrole środków transportu, likwidacje obiektów - **32**). Wydano **82** decyzje administracyjne, w tym **35** decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarnego, **5** decyzji zatwierdzających dodatkową działalność, **8** decyzji w zakresie zmiany terminu wykonania decyzji, wykreślono z rejestru **34** zakłady. Wydano **38** decyzji zatwierdzających obiekt i **189** decyzji opłatowych na kwotę **14 418 zł**. Ponadto PPIS wydał świadectw o spełnieniu wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granicę, wydał **19** zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów będących pod nadzorem PPIS oraz **0** postanowień o nałożeniu grzywny. Osoby winne zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano **69** mandatami karnymi na kwotę **17 400 zł**. PPIS w Żaganiu nie wystosował do LPWIS wniosków o wymierzenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

PPIS dokonywał także zatwierdzenia warunkowe zakładów żywnościowo-żywnieniowych zgodnie treścią art. 63 ust.1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) „zakłady o których mowa w art. 61 mogą rozpocząć działalność po zatwierdzeniu lub po warunkowym zatwierdzeniu”. Warunkowe zatwierdzenie ma miejsce kiedy kontrola w zakładzie wykaże brak opracowanej, wdrożonej dokumentacji systemu HACCP co jest niezgodne z art. 5 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. Takich decyzji PPIS wydał w 2020 r. – **1**, w 2021 r. – **3** i w 2022 r. – **2**. Przykładem może być decyzja wydana na [REDAKTOWANE] z dnia 07.04.2022 r. nr HŻ/44/153/2022. Zatwierdzenie warunkowe zostało wydane do dnia 07.07.2022 r.

Dokonano wrywkowej kontroli obiektów w poszczególnych grupach pod kątem oszacowanego ryzyka i należy stwierdzić, że zakłady z grupy obiektów produkcyjnych zostały zaplanowane do kontroli na rok 2022 w 100% z grupy obiektów obrotu żywnością (sklepy) w 83 % w tym super i hipermarkety, hurtownie w 100%, z grupy obiektów zakładów żywienia otwartego w 51% i z grupy zakładów żywienia zamkniętego w 99%. Do grupy zakładów produkcyjnych zakwalifikowano również podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną, dostawy bezpośrednie i rolniczy handel detaliczny w ilości 216 z czego 12 to producenci owoców miękkich. W omawianym roku zaplanowano do kontroli 3 producentów owoców miękkich. Procedura urzędowej kontroli żywności wydana przez Głównego Inspektora Sanitarnego wskazuje, że kontrola dla tych zakładów produkcyjnych powinna odbyć się nie rzadziej niż 1 raz na 12 miesięcy, co nie zostało zachowane.

W czasie trwania pandemii i w I kwartale br. sekcja epidemiologii została wsparta przez pracowników pionu żywności w działaniach związanych z zapobieganiem rozprzestrzeniania zakażeń wirusem SARS CoV – 2. Niezależnie od powyższych działań pion bezpieczeństwa żywności i żywienia starał się wykonywać pracę będącą w jego kompetencjach, przede wszystkim przeprowadzano kontrole na wniosek podmiotu, rozpatrywano interwencje petentów oraz opracowywano plan pobierania próbek i rozpoczęto częściową jego realizację.

3. Plany poboru próbek ze szczególnym uwzględnieniem zaplanowanych obiektów co do zadanego asortymentu – realizacja planu.

Podobnie jak w latach poprzednich w 2020, 2021 i 2022 roku w Sekcji HŻŻiPU opracowano roczny plan pobierania próbek, na podstawie planu pobierania próbek WSSE w Gorzowie Wlkp. i wytycznych GIS. Plan pobierania próbek opracowano z uszczegółowieniem do podmiotu gospodarczego, liczby i terminu pobierania próbek w zadanym kierunku badań. Na podstawie rocznego planu, opracowano plany miesięczne uwzględniając w nich kierunek badań, grupę asortymentową, pochodzenie, datę poboru próbki ze wskazaniem obiektu, w którym próbka ma być pobrana.

Na 2020 r. zostały zadane do pobrania 163 próbki, w 2021 r. nieco mniej – 138, natomiast na 2022 r. 129 próbek. Próbki pobierane były do badań w następujących kierunkach: pestycydy, mikrobiologia, substancje dodatkowe, metale, WWA, GMO, azotany, mikotksyny, zawartość witamin i składników mineralnych w śspsż i suplementach diety, napromienianie, analiza jodu w soli, oporność, gluten, kwas erukowy. Przedmiotem badań są też materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Próbki pobierane do badań, przekazywano są do laboratorium WSSE w Gorzowie Wlkp. oraz wysyłano do innych laboratoriów, tj. do WSSE poza województwem lubuskim, NIZP-PZH, Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach oraz PIW-PIB w Puławach. Pobór próbek odnotowywany jest w rejestrze protokołów pobrania próbek, prowadzonym od roku 2022 w wersji elektronicznej. Rejestr zawiera lp., nr protokołu/datę poboru prób, miejsce poboru, nazwę pobieranego środka spożywczego, wielkość partii, liczbę pobranych próbek/masa, liczba próbek do sprawozdań, kierunek badań, cel badań, laboratorium, sprawozdanie z badań/wynik, waga paczki, inne informacje oraz inicjały osoby pobierającej próbkę.

Pobór próbek prowadzony jest głównie w ramach kontroli pozaplanowych - tematycznych, czasami w ramach kontroli sprawdzających, rzadko w ramach kontroli sanitarnych planowych.

Plan pobierania próbek zadanych w 2020 i 2021 roku nie został zrealizowany w 100% związku z wystąpieniem w 2020 roku epidemii związanej z wirusem SARS CoV-02 w Polsce.

Natomiast w roku 2022 realizowany jest na bieżąco.

Dokonano analizy planu pobierania próbek oraz jego realizacji (rejestr protokołów pobrania próbek) pod kątem zaplanowanych obiektów i zadanego asortymentu próbek do pobrania. Stwierdzono, że tam, gdzie było to możliwe pobór próbek z zadanego asortymentu, pochodzenia i terminu poboru był planowany i zrealizowany we właściwych zakładach, np. ciasta w ciastkarniach; mąka w piekarniach; lody w punktach z lodami; jaja w sklepie firmowym; warzywa i owoce w gospodarstwach rolnych, stoiskach owocowo-warzywnych na targowiskach; posiłki w zakładach żywienia; suplementy w aptekach; materiały do kontaktu z żywnością w sklepach przemysłowych; środki spożywcze ogólnodostępne w zakładach obrotu żywnością (supermarkety, sklepy sieciowe, hurtownie).

Próbki nie zawsze były pobierane w zaplanowanych obiektach (głównie obrotu żywnością) oraz w wyznaczonych terminach. Wynika to najczęściej z faktu, że nie zawsze w zaplanowanym obiekcie stwierdzano zadany asortyment oraz z braku dostępności danej próbki na rynku w wyznaczonym terminie.

Analiza dokumentacji wykazała również, że próbki w większości przypadków pobierane były z małych partii tj. z partii wielkości kilku sztuk, niejednokrotnie pobierano całą dostępną w obrocie partię co nie daje reprezentatywności wprowadzanej do obrotu żywności.

Na podstawie analizy dokumentacji stwierdzono, że każdorazowo powiadamiano kontrolowanego o wynikach badania przekazując w załączeniu oryginał sprawozdania z badań, np. pismo z dnia 01.06.2022 r. znak: HŻ.9020.143.2022 skierowane do [REDAKTOWANE]. Procedura pobierania próbek PP/BŻ/01 pkt V.8., przewiduje udostępnienie tylko na wniosek strony.

4. Pobieranie próbek do badania żywności w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych. Ocena skuteczności podejmowanych działań w przypadku kiedy urzędowe próbki nie spełniają kryteriów bezpieczeństwa żywności określonych w art. 138 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin.

Pobór próbek realizowany jest w oparciu o plan, procedurę, instrukcje oraz formularze opracowane przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Ostatnia zmiana została dokonana Zarządzeniem GIS nr 292/19 z dnia 13.12.2019 r. Z czynności poboru próbek sporządzane są dwa dokumenty: protokół poboru próbek (który wraz ze sprawozdaniem oraz pismem przekazującym takie sprawozdanie do przedsiębiorcy znajduje się w wydzielonym segregatorze) oraz protokół kontroli tematycznej/sanitarnej (który znajduje się w teczkach obiektów, w których próbki zostały pobrane).

W trakcie kontroli dokonano oceny sporządzania protokołów ze szczególnym zwróceniem uwagi na prawidłowość stosowania aktów prawnych.

Wyrywkowa ocena wykazała, że w pkt 2 opisywano skąd pobrano próby, wpisywano dowód dostawy pobranego produktu. W załączniku do protokołu w większości przypadków prawidłowo wypełniano poszczególne wiersze, tj. m.in. przywoływano właściwe przepisy dotyczące metody poboru próbek oraz pobierano właściwą ilość próbki, zgodną z przywołanym przepisem, np.

- protokół poboru próbek nr 12/BŻ/2022 z dnia 09.05.2022 r. (mikrobiologia),
- protokół poboru próbek nr 16/BŻ/2022 z dnia 23.05.2022 r. (azotany),
- protokół poboru próbek nr 25/BŻ/2022 z dnia 21.06.2022 r. (GMO),
- protokół poboru próbek nr 51/BŻ/2022 z dnia 08.08.2022 r. (pestycydy),
- protokół poboru próbek nr 8/BŻ/2022 z dnia 04.05.2022 r. (napromienianie),
- protokół poboru próbek nr 37/BŻ/2022 z dnia 11.07.2022 r. (mikotoksyny).

Nadal zdarzają się błędy i omyłki pisarskie, które również stwierdzono podczas audytu przeprowadzonego w Sekcji HŻŻiPU w roku 2021 (dotyczyło to dokumentacji za lata 2020-2021), np.

- w protokole poboru próbek nr 5/BŻ/2022 z dnia 11.04.2022 r. do badań w kierunku mikrobiologii dla próbki „Jaja ściółkowe” w wierszu „sposób pobrania próbki” przywołano rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. zamiast wpisać „losowo” jak wynika to z wytycznych do planu pobierania próbek.
- w protokole poboru próbek nr 50/BŻ/2022 z dnia 08.08.2022 do badań w kierunku mikrobiologii dla próbki „[REDAKOWANE]” w wierszu „Liczba i masa.....próbek..” wpisano pięciokrotnie „1 próbka x 300g (masa netto)”, po czym w wierszu „Wielkość próbki...” wpisano „1000 g”;
- w protokole poboru próbek nr 31/BŻ/2022 z dnia 08.07.2022 do badań w kierunku kwasu erukowego dla próbki „Musztarda miodowa” oraz Musztarda sarepska XXL Lekko ostra” w wierszu „Liczba i masa.....próbek..” wpisano odpowiednio „6szt po 175g=1050g” oraz „3szt po 335g=1005g” po czym w wierszu „Wielkość próbki...” wpisano odpowiednio „1,5 kg” oraz „1,05 kg”;
- w protokole poboru próbek nr 35/BŻ/2022 z dnia 11.07.2022 do badań w kierunku kwasu erukowego dla próbki „olej rzepakowy” w wierszach „Liczba i masa.....próbek..” „Wielkość próbki...” wpisano kreski „----
-----”.

Część nieprawidłowości związanych z pobieraniem próbek czy też zapisami w protokołach usuwane były na bieżąco. Nieprawidłowości te były korygowane na podstawie informacji otrzymanych od pracowników laboratorium bądź pracowników Oddziału BŻiŻ.

W protokołach poboru próbek w miejscu „uwagi laboratorium” stwierdzono zapisy pracowników laboratorium, dotyczące „niedociągnięć”, np. zapis „niepełna nazwa rozporządzenia dotyczącego sposobu pobrania próbek” – protokół pobrania próbek nr 41/BŻ/2022 z dnia 22.07.2022 r.; zapis „brak imienia i nazwiska osoby przekazującej próbkę. Błędnie podany nr partii LML0336 na opakowaniu jest LMI 0336” – protokół pobrania próbek nr 10/BŻ/2022 z dnia 09.05.2022 r.

Wg wyjaśnień Pani Katarzyny Kasprzak - pracownika Sekcji HŻŻiPU zdarzające się błędy podczas poboru próbek oraz w protokołach poboru próbek wynikają najczęściej z pośpiechu.

Zdarzało się, że próbki były nie przyjęte przez laboratorium, wówczas były one zwracane do PSSE, a następnie poddawane komisijnemu zniszczeniu. Z takiego zniszczenia sporządzany jest protokół. Protokół zawiera datę, nr, kto go sporządził, informację że zniszczono próbkę (tu wymienia się nazwę próbki) oraz z jakiego powodu nie została przyjęta przez laboratorium, podpisy osób biorących udział a także tabelę zawierającą lp., nazwę towaru/materiału, jednostkę miary, ilość, cenę jednostkową, wartość, uwagi. W roku 2022 sporządzono 4 takie protokoły.

W przypadku, gdy urzędowe próbki nie spełniały kryteriów bezpieczeństwa żywności, podejmowane były działania zgodnie z art. 138 rozporządzenia (UE) nr 2017/625. W omawianym okresie w 2 przypadkach stwierdzono, że próbki nie spełniały wymagań prawnych, tj. zołądki z kurcząt – obecność *Campylobacter*, papryka czerwona – przekroczenie NDP pozostałości pestycydu etefonu. Każdorazowo, po otrzymaniu wyników badań, PPIS w Żaganiu informował pisemnie o nieprawidłowościach właściwe ze względu na siedzibę producenta/dostawcę organy PIS/PIW, np. pismo z dnia 20.10.2021 r. znak: HŻ.9020.245.2021.

5. Podejmowane działania w ramach systemu RASFF.

W sekcji HŻŻiPU PSSE w Żaganiu prowadzi się rejestry powiadomień - wpływających i zgłoszonych w Sekcji. Rejestr z 2022 r. zawiera następujące informacje:

1. Dane dotyczące pisma przekazującego powiadomienie (znak pisma, data pisma);
2. Nazwa kwestionowanego produktu;
3. Producent/dystrybutor;
4. Przyczyna kwestionowania/Nr sprawozdania;
5. Od kogo otrzymano;
6. Do kogo wysłano (jeśli powiadomienie zostało wysłane w celu podjęcia działań);
7. Uwagi (rodzaj powiadomienia).

Do dnia kontroli w rejestrze z roku 2022 r. znajdują się 63 powiadomienia. W roku 2021 w rejestrze znajdowało się 162 powiadomień, natomiast w roku 2020 r. 121. W latach 2020-2021 r. PPIS w Żaganiu nie zgłaszał powiadomień do systemu RASFF.

W roku 2022 do dnia kontroli zgłoszono jedno powiadomienie dotyczące produktu pn. „*Papryka czerwona*” w którym stwierdzono przekroczenie NDP dla pozostałości pestycydu tj. etefonu. Pracownicy zgodnie z wytycznymi do działania w systemie RASFF w dniu otrzymania sprawozdania (09.09.2022 r.) podjęli działania wyjaśniające. Została przeprowadzona kontrola tematyczna w zakładzie, w którym pobierana była próbka żywności [REDAKTOWANE] (okazano protokół nr HŻ/380/2022 z dnia 09.09.2022 r.). W trakcie kontroli ustalono dostawcę oraz listę dystrybucyjną odbiorców kwestionowanej papryki. W aktach sprawy znajduje się pismo PPIS w Trzebnicy z dnia 12 września 2022 r. znak: BŻ.9011.1.40.2022.EW skierowane do PPIS we Wrocławiu ze względu na miejsce prowadzenia działalności firmy dostarczającej [REDAKTOWANE]. Okazano pismo PPIS we Wrocławiu z dnia 12 września 2022 r. znak: BŻ-H.9011.1.73.2022.EG dot. ustaleń w sprawie producenta z woj.

mazowieckiego. Bezzwłocznie PSSE w Żaganiu przekazał powyższą informację do PSSE w Przysusze zgodnie z właściwością.

Okazano również dokumentację dot. powiadomienia alarmowego nr 2022.10 z dnia 06.09.2022 r. w sprawie produktu pn. [REDAKTOWANE], w związku z producentem żyta, który znajduje się na terenie powiatu. W dniu otrzymania pisma od LPWIS w Gorzowie Wlkp. tj. 09.09.2022 r. zgodnie z wytycznymi do działania w systemie RASFF, przeprowadzono kontrolę tematyczną w [REDAKTOWANE] (okazano protokół nr HŻ/379/2022 z dnia 07.09 i 12.09.2022 r.). W trakcie kontroli w dniu 12.09.2022 r. w ramach postępowania wyjaśniającego pobrane zostały próbki żyta w celu oznaczenia mykotoksyn (protokół nr 60/BŻ/2022 z dnia 12.09.2022 r.).

Okazano również przykładowe sprawy dotyczące systemu RASFF:

- w sprawie powiadomienia alarmowego nr 2019.05 z dnia 28.11.2019 r. dotyczącego produktu pn. [REDAKTOWANE]. W aktach sprawy znajduje się adnotacja służbowa z dnia 20.02.2020 r. na okoliczność przeprowadzenia rozmowy telefonicznej z kierownikiem [REDAKTOWANE] oraz adnotacja służbowa z dnia 21.02.2020 r. (z doprecyzowaniem odnośnie numeru partii i daty minimalnej trwałości). Obie adnotacje służbowe są podpisane przez osobę przeprowadzającą rozmowę telefoniczną. PPIS w Żaganiu odpowiedział w terminie pismem z dnia 21.02.2020 r. znak: NS-HŻ.9022.38.2020, zgodnie z procedurami dotyczącymi działania w systemie RASFF;

- w sprawie powiadomienia alarmowego nr 2021.16 z dnia 20.10.2021 r. dotyczącego produktu pn. [REDAKTOWANE]. W dokumentacji znajduje się adnotacja służbowa z dnia 29.10.2021 r. dot. kontroli dostępności kwestionowanej partii w dwóch sklepach – w adnotacji znajduje się tabela dot. ustaleń oraz podpisy osób udzielających w sklepach odpowiedzi. Adnotacja została podpisana przez osobę, która przeprowadzała działania wyjaśniające. PPIS w Żaganiu odpowiedział w terminie pismem z dnia 02.11.2021 r. znak: HŻ.9022.242.2021 zgodnie z procedurami dotyczącymi działania w systemie RASFF;

- w sprawie powiadomienia alarmowego nr 2022.20 z dnia 31.05.2022 r. dotyczącego produktu pn. [REDAKTOWANE]. W aktach sprawy znajduje się adnotacja służbowa z dnia 04.07.2021 r. – w adnotacji znajduje się tabela dot. ustaleń oraz podpis osoby udzielającej odpowiedzi z ramienia [REDAKTOWANE]. Adnotacja została podpisana również przez osobę, która przeprowadzała działania wyjaśniające. Pismo PPIS w Żaganiu odpowiedział w terminie pismem z dnia 05.07.2021 r. znak: HŻ.9022.144.2022.

W przypadku obiektów znajdujących się poza terenem miasta Żagania (np. w Szprotawie) informacje ustalane są w trakcie rozmowy telefonicznej. Na terenie miasta zazwyczaj przeprowadzane są kontrole tematyczne lub wyjaśnienia są zawarte w adnotacjach służbowych spisywanych na okoliczność przeprowadzenia rozmów telefonicznych lub wizji lokalnych przeprowadzanych w sklepach. Adnotacje zawierały informacje dotyczące postępowań wyjaśniających oraz były podpisane przez osoby prowadzące postępowanie wyjaśniające z sekcji HŻŻiPU. Odpowiedzi przekazywane były do tutejszego organu zgodnie z procedurami dotyczącymi działań w ramach systemu RASFF.

6. Ocena nadzoru nad żywnością prozdrowotną.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żaganiu 2 razy w roku, w systemie półrocznym przesyłają meldunki dotyczące oceny znakowania środków spożywczych zaliczanych do żywności prozdrowotnej. Meldunki dotyczą kontroli przeprowadzanych w obiektach stacjonarnych oraz kontroli przeprowadzanych na stronach internetowych. W okresie objętym kontrolą nie zakwestionowano żadnego produktu.

Na terenie powiatu żagańskiego brak zakładów produkujących suplementy diety, funkcjonują natomiast 2 obiekty wyspecjalizowane w sprzedaży m.in. suplementów diety, tj.:

- [REDAKTOWANE] – obiekt został zatwierdzony przez PPIS w Żaganiu decyzją znak: NS:HŻ236/1033/2014 z dnia 19.11.2014 r. Zakres prowadzonej działalności obejmuje: sprzedaż żywności naturalnej, suplementów diety i kosmetyków wyłącznie w opakowaniach jednostkowych producenta. Jak wynika z dokumentacji, ostatnia kontrola w obiekcie została przeprowadzona dnia 14.11.2014r., przed wydaniem ww. decyzji zatwierdzającej (protokół /nr NS:HŻ.0943/652/2014, NS:HŻ.4438-VI-680/14). Dnia 28.09.2022 r. przedstawiciele PPIS w Żaganiu przeprowadzili przy współudziale przedstawiciela LPWIS w Gorzowie Wlkp. kontrolę w obiekcie (protokół nr HŻ/404/2022). Wizytacja nie wykazała uchybień sanitarno-higienicznych. Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości. Do oceny poprawności znakowania wykonano dokumentację fotograficzną 4 suplementów diety, tj.: [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE]. Analiza dokonana przez przedstawicieli PPIS w Żaganiu nie wykazała nieprawidłowości w zakresie znakowania ocenianych środków spożywczych.

- [REDAKTOWANE] – obiekt dnia 02.02.2009 r. uzyskał zatwierdzenie PPIS w Żaganiu o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Od dnia dokonania rejestracji obiekt nie był kontrolowany.

Jak wynika z informacji uzyskanych od pracowników PPIS w Żaganiu, pod nadzorem ww. organu nie ma podmiotów oferujących do sprzedaży żywność prozdrowotną za pośrednictwem Internetu.

Oględziny stron internetowych przeprowadzone dnia 27.09.2022 r. przez przedstawiciela LPWIS w Gorzowie Wlkp. wykazały jednak, iż istnieją podmioty z terenu PPIS w Żaganiu oferujące do sprzedaży żywność. Dokumentację fotograficzną z ww. oględzin przekazano pracownikom kontrolowanej sekcji celem podjęcia dalszych działań. Z ww. wydruków wynika, iż na portalu allegro sprzedaż suplementów diety prowadzona jest przez: [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE]. Ponadto na stronie internetowej www.karmy24.pl sprzedawane są oprócz żywności dla zwierząt, m.in. suplementy diety. Reklama

na stronie (czerwoną czcionką) wskazuje: „*Suplementy diety w Iłowej!*”. Powyższe sugeruje, iż suplementy diety można nabyć również w Iłowej. Sprawę również przekazano do wyjaśnienia przedstawicielom PPIS w Żaganiu.

Nadzór nad żywnością prozdrowotną polega m.in. na ocenie prawidłowości jej znakowania. Podczas czynności kontrolnych przeanalizowano dokumentację dotyczącą oceny znakowania następujących produktów:

- a) [REDACTED] - dietetyczny środek spożywczy specjalnego przeznaczenia medycznego, producent: wyprodukowano w UE dla: [REDACTED]
- b) [REDACTED] - żywność specjalnego przeznaczenia medycznego producent: [REDACTED]
- c) [REDACTED] - żywność specjalnego przeznaczenia medycznego producent: [REDACTED]
- d) [REDACTED] - środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego, producent: [REDACTED]
- e) [REDACTED] - środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego, producent: [REDACTED]
- f) [REDACTED] - środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego, wyprodukowano w UE dla [REDACTED]
- g) [REDACTED] - suplement diety, producent: [REDACTED]
- h) [REDACTED] - suplement diety, producent [REDACTED]
- i) [REDACTED], suplement diety producent: [REDACTED]

Produkty nie zostały zakwestionowane.

LPWIS w Gorzowie Wlkp. przesyła do wiadomości PPIS w Żaganiu korespondencję wychodzącą z Głównego Inspektoratu Sanitarnego kierowaną do przedsiębiorców w odpowiedzi na powiadomienia składane do Głównego Inspektora Sanitarnego w trybie art. 29 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. W sekcji na ww. pisma utworzono ogólnodostępny dla wszystkich pracowników folder zawierający ww. korespondencję.

W razie potrzeby pracownicy Sekcji korzystają z rejestru produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

7. Ocena nadzoru nad wybranymi obiektami wraz z weryfikacją stanu sanitarnego tych obiektów oraz oceną podejmowanych działań pokontrolnych a także m.in. w zakresie przestrzegania wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów.

W ewidencji Sekcji HŻŻiPU dominują obiekty z grupy obrotu żywnością. Wśród zakładów zajmujących się obrotem żywnością najliczniejszą grupę stanowiły sklepy spożywcze (198, w tym 35 super i hipermarketów). Z zakładów produkcyjnych najliczniejszą grupę stanowią inne wytwórnie żywności (11), piekarnie (8), automaty do lodów (6). Ponadto do grupy tej wchodzi również producenci żywności w warunkach domowych (4). Do grupy zakładów produkcyjnych zakwalifikowano także podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny (216), bardzo znaczący procent tej liczby stanowią producenci zbóż. Bardzo liczną grupę stanowią również zakłady żywienia zbiorowego otwartego (102), zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (75).

Podczas kontroli zapoznano się z dokumentacją wybranych obiektów. Z analizy dokumentacji wynika, że w protokołach kontroli planowanych, opisywany jest zakres działalności, infrastruktura obiektu, stan techniczny, system śledzenia produktu traceability, który pozwala na monitorowanie pochodzenia dostawców, odbiorców. Oceniana jest dokumentacja sanitarna, tj. rejestry potwierdzające wdrożenie i przestrzeganie instrukcji GHP/GMP oraz wdrożenie i utrzymanie systemu HACCP. W przypadku zakładów produkcyjnych takich jak „Automaty do lodów” opisane jest rozwiązanie technologiczne procesu produkcyjnego. Integralną część protokołów stanowi arkusz oceny zakładu.

Zapoznano się także z dokumentacją zakładów, które PPIS zakwalifikował w 2021 r. do grupy zakładów wysokiego ryzyka, wymagających kontroli z uwagi na kwalifikacje tych obiektów do grupy obiektów problematycznych, to jest m.in.:

- [REDAKTOWANE]. Podczas kontroli dnia 5.05.2021 r. stwierdzono, że w pizzerii prowadzona była produkcja i trwał jednocześnie remont. Stwierdzono szereg uchybień, m.in.: pomieszczenie zmywalni naczyń zostało opróżnione ze sprzętu i wyposażenia; podłoga pokryta pyłem poremontowym brudna, zdeptana; zewnętrzne powierzchnie urządzeń chłodniczych brudne, pokryte resztkami żywności; jedno z urządzeń nie posiadało pokrywy, było przysłonięte styropianem, co nie stanowiło szczelnego zamknięcia zamrażarki; wszystkie powierzchnie i urządzenia, które miały kontakt z żywnością w niewłaściwym stanie sanitarnym, brudne, pokryte resztkami żywności, klejące i szereg innych jeszcze nieprawidłowości. Według wyjaśnienia pracowników Sekcji w związku z sytuacją epidemiologiczną w kraju odstąpiono od podpisania protokołu i poproszono aby właściciel dnia 7.05.2021 r. stawił się w siedzibie PSSE. Nałożono mandat w kwocie 500.00 zł. W umówiony dzień właściciel nie stawił się. Dnia 10.05.2021 r. przedstawiciele PPIS udali się do obiektu, nie udało się podpisać protokołu. Właściciel zgłosił się do PSSE dnia 11.05.2021 r. W protokole w pkt III.3 dot. cyt. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień - odnotowano, że nieprawidłowości dotyczące bieżącego stanu sanitarnego należy usunąć w terminie natychmiastowym (kontrola dnia 5.05. protokół podpisany dnia 11.05.), natomiast uchybienia natury technicznej do dnia 15.05.2021 r. Prowadząc postępowanie w opisany sposób dopuszczono do możliwości funkcjonowania obiektu nie zapewniającego właściwego stanu sanitarnego. Dnia 28.06.2021 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała, że uchybienia stwierdzone podczas kontroli dnia 5.05.2021 r. zostały usunięte. Dnia 29.08.2022 r. podczas kontroli sanitarnej stwierdzono szereg uchybień natury sanitarnej. Za stwierdzone nieprawidłowości

osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 500.00 zł. Rekontrola odbyła się dnia 19.09.2022 r.

Podsumowując, obiekt wymagał podjęcia przez PPIS zdecydowanie bardziej rygorystycznego działania, nawet unieruchomienia zakładu.

- [REDAKTOWANE]. W sklepie kontrolę przeprowadzono dnia 15.11.2021 r. Za stwierdzone uchybienia natury sanitarnej nałożono mandat o wartości 400.00 zł. Stwierdzono także, żywność po terminie przydatności do spożycia. Kontrola sprawdzająca odbyła się dnia 25.11.2021 r. i nie wykazała nieprawidłowości. Na stwierdzone uchybienia natury technicznej wydana została decyzja administracyjna nr HŻ 103/482/2021 z dnia 13.12.2021 r. z terminem wykonania do 30.07.2022 r. W decyzji został przywołany nieobowiązujący akt prawny - Rozporządzenie (WE)nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (podobnie w decyzji NS-HŻ/49/786/2020 z dnia 15 lipca 2020 r. przywołano nieobowiązujący akt prawny). Dnia 17.08.2022 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, obowiązki wynikające z powyższej decyzji nie zostały wykonane. Ponowna kontrola odbyła się dnia 26.08.2022 r., wykazała wykonanie obowiązków wynikających z przedmiotowej decyzji.

- [REDAKTOWANE]. W 2019 r. PPIS wydał decyzję nr HŻ 123/692/2019 nakazującą unieruchomienie baru gastronomicznego nadając rygor natychmiastowej wykonalności. Stwierdzono szereg uchybień sanitarno-higienicznych m.in. całość produkcji odbywa się w jednym pomieszczeniu, zarówno procesy obróbki termicznej, jak i obróbka wstępna warzyw i owoców. Nie wydzielono dodatkowych pomieszczeń spełniających funkcję zmywalni naczyń oraz przygotowalni wstępnej. Zakład nie posiadał decyzji zatwierdzającej wydanej przez właściwego terenowo PPIS, pomimo, że w obiekcie prowadzona była działalność polegająca na produkcji dań gastronomicznych od surowca wymagającego obróbki wstępnej do wyrobu gotowego. PPIS w Żaganiu nie wystąpił do LPWIS z wnioskiem o nałożenie kary pieniężnej. Bar gastronomiczny został zaplanowany do kontroli w listopadzie 2022 r. z uwagi na powtarzające się uchybienia natury sanitarnej. Kontrola przeprowadzona dnia 10.06.2021 r. wykazała m.in. naczynia kuchenne brudne oraz w złym stanie technicznym nienadające się do użytkowania, stwierdzono obecność much, zamrażanie mięsa drobiowego, w urządzeniu chłodniczym brak segregacji produktów co może powodować powstawanie zanieczyszczeń krzyżowych, wytłaczanka niedezynfekowanych jaj umieszczona w bezpośrednim kontakcie natki pietruszki, która wykorzystywana jest do posypywania ziemniaków, brak środków do higienicznego mycia i osuszania rąk przy umywalce do rąk. W zakładzie nie funkcjonuje procedura dotycząca zabezpieczenia i wycofania z obrotu żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej, brak informacji o sposobie zniszczenia lub utylizacji wycofanych środków spożywczych. Pracownicy baru pomimo szkolenia posiadali niewielką wiedzę o funkcjonowaniu zakładu oraz podstawowych zasadach sanitarnych. Za niewłaściwy stan sanitarny został nałożony mandat wartości 400.00 zł. Kontrola sprawdzająca odbyła się dnia 12.07.2021 r., w zakresie bieżącego stanu sanitarnego nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zapoznano się także z dokumentacją innych obiektów, z grupy obiektów produkcyjnych, automatami do lodów. Na terenie działania PPIS znajduje się 6 takich obiektów. Na podstawie przedstawionej dokumentacji należy stwierdzić, iż obiekty te planowane są do kontroli zgodnie z wytycznymi GIS. W związku z charakterem prowadzonej działalności (sezonowość) a także z uwagi na fakt, że lody należą do produktów łatwopsujących się, badanie zgodności próbek lodów z kryteriami mikrobiologicznymi określonymi w rozporządzeniu Komisji WE nr 2073/2005 z dnia 15.11.2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych prowadzone jest przez przedsiębiorców raz na dwa lata w ramach kontroli wewnętrznej. Badania wykonywane są w Centrum Badań Jakości Grupa KGHM w Lubinie w kierunku obecności Salmonelli i liczby Enterobacteriaceae. W tej grupie obiektów większych nieprawidłowości nie stwierdzono. W jednym przypadku stwierdzono uchybienia natury technicznej, co zostało wyegzekwowane decyzją administracyjną.

Dnia 5.10.2021 r. [REDAKTOWANE] zgłosił do PPIS w Żaganiu interwencję na działalność prowadzoną w [REDAKTOWANE], gdzie „nie przestrzega się przepisów sanitarnych, higienicznych”. Przedstawiciele PPIS dnia 18.10.2021 r. podjęli próbę skontrolowania zakładu. Kontrola nie została przeprowadzona, osoby pracujące nie znały nawet nazwiska właściciela zakładu. Sporządzono dokumentację fotograficzną, która została przedstawiona Inspektorowi. Kolejnego dnia przedstawiciele PPIS udali się na kontrolę z funkcjonariuszami Policji, kontrola nie odbyła się z uwagi na fakt, że zakład był zamknięty. Do właścicielki zakładu wystosowano pismo wzywające do niezwłocznego uczestnictwa w kontroli. Kontrola została przeprowadzona w obecności pełnomocnika właścicielki i wykazała, że zakład jest w niewłaściwym stanie sanitarnym i technicznym. PPIS wydał decyzję nakazującą unieruchomienie zakładu z rygorem natychmiastowej wykonalności. Dnia 9.03.2022 r. PPIS wydał decyzję zatwierdzającą zakład. Tego samego dnia wystosowano pismo do [REDAKTOWANE] w którym m.in. poinformowano, że „za stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości oraz za rozpoczęcie działalności bez uzyskania zgody PPIS w Żaganiu zostanie skierowany wniosek o wymierzenie kary pieniężnej właścicielowi firmy do LPWIS w Gorzowie Wlkp.” Taki wniosek do dnia kontroli nie wpłynął.

Podczas kontroli Stacji zapoznano się także z decyzją PPIS w Żaganiu z dnia 2.05.2022 r. znak: NSHŻ/57/197/2022, zatwierdzającą [REDAKTOWANE] w zakresie obróbki wstępnej i rozdrabniania ziemniaków na potrzeby własnego ruchomego punktu gastronomicznego. Decyzja została wydana w oparciu o dokumentację fotograficzną (zdjęcia przedstawiają: drzwi, kontakt, umywalkę i zlewozmywak) i o nieobowiązujący akt prawny Rozporządzenie (WE)nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

W celu weryfikacji nadzoru nad obiektem dokonano obserwacji kontroli przeprowadzonej przez przedstawicieli PPIS w Żaganiu w [REDAKTOWANE] należącej do [REDAKTOWANE].

Zakład zatwierdzony w zakresie produkcji posiłków od surowca do wyrobu gotowego. W powyższej stołówce są również produkowane i wydawane posiłki w systemie cateringowym, które są transportowane i dostarczane do innego odbiorcy.

Obecnie w obiekcie przygotowuje się posiłki dla dzieci przebywających w następujących przedszkolach, do

W wyniku kontroli stwierdzono uchybienia natury sanitarno-higienicznej. W obiekcie stwierdzono m.in. niezapewnienie odpowiednich warunków do przygotowywania dań od surowca, ponieważ w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej, gdzie dokonuje się obróbki brudnej warzyw znajdowała się maszyna do rozdrabniania czystych warzyw. W tym samym pomieszczeniu stwierdzono także w wiaderkach z wodą pokrojone ziemniaki, które zostaną wykorzystane do produkcji dań dopiero w dniu następnym, co może skutkować znacznymi stratami wartości odżywczej. Za stwierdzone nieprawidłowości natury sanitarnej na osobę odpowiedzialną nałożono grzywnę w formie mandatu karnego w wysokości 150 zł.

W protokole kontroli ujęto: zakres produkcji, ilość zatrudnionych osób, informacje nt. higieny personelu, opracowanej dokumentacji z zakresu Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej oraz systemu HACCP (tj. procedur i instrukcji) oraz dotyczące procesu produkcji a także stosowanych surowców jak również inne informacje charakteryzujące zakład. W protokole odniesiono się do ilości produkowanych posiłków. W dniu kontroli ogółem żywionych było 220 dzieci, tj. 100 osób przebywających w oraz 120 osób uczęszczających do

Na podstawie przeprowadzonej analizy dokumentacji należy stwierdzić nieprawidłowość odnośnie niewydania decyzji zmieniającej zakres prowadzonej działalności przez niniejszy podmiot tj. rozszerzenie o żywienie w systemie cateringowym. Wcześniej dla obiektu została wydana przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żaganiu decyzja zatwierdzająca Nr NS:HŻ/115/659/07 z dnia 01 czerwca 2007 r. stołówkę w zakresie prowadzenia działalności polegającej na produkcji posiłków od surowca do gotowego wyrobu (bez możliwości prowadzenia działalności w zakresie cateringu). W dniu 07.01.2021 r.

zwróciła się do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Żaganiu z wnioskiem o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej odnośnie zmiany podmiotu przygotowującego posiłki. Następnego dnia organ wydał zaświadczenie o zmianie w rejestrze uznając przy tym, że zakład posiada już decyzję zatwierdzającą z dnia 01 czerwca 2007 r. a zakres prowadzenia działalności oraz stan techniczno-sanitarny pozostaje bez zmian. Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Żaganiu w dniu 18.10.2021 r. (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/310/2021) przeprowadzili kontrolę sanitarną podczas której nie zakwestionowano zakresu prowadzonej działalności niezgodnie z decyzją zatwierdzającą. W aktach brak wniosku o rozszerzenie działalności.

Ponadto pracownicy PSSE w Żaganiu w dniu 20.09.2022 r. w trakcie kontroli sanitarnej dokonali analizy pięciodniowych jadłospisów za okres od 19.09.2022 r. do 30.09.2022 r. w oparciu o wymagania zawarte

w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. Podczas oceny korzystano z „Listy wspomagającej ocenę żywienia w przedszkolu pod kątem spełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku”. Na podstawie przeprowadzonej analizy stwierdzono, że wszystkie wymagania rozporządzenia zostały spełnione w całości. W ocenie przedstawiciela LPWIS w Gorzowie Wlkp. analiza jadłospisów została dokonana niewłaściwie w zakresie braku podawania właściwych porcji warzyw, owoców i produktów mlecznych.

Ponadto błędnie klasyfikuje się potrawy/grupy produktów:

- niewłaściwie uznaje się warzywa np. w zupie oraz dodatki do potraw – szczypiorek do pasty jajecznej lub serka twarogowego - jako porcję warzyw;
- błędnie uznano podanie zielonego groszku w zupie jako udział roślin strączkowych suchych;
- niewłaściwie uznawano zabielenie zup i sosów (np. śmietaną, jogurtem naturalnym) jako podanie porcji mleka i przetworów. Podobnie kawy zbożowej z mlekiem (z jadłospisu nie wynika dokładnie jaki jest udział mleka), pracownicy Sekcji HŻŻiPU uznają je jako porcję mleka.

Ponadto przedstawiciele PPIS w Żaganiu podczas prowadzonej kontroli sanitarnej stwierdzili w zasobach magazynowych wędliny o zbyt niskiej zawartości mięsa, a w niektórych przypadkach zawierające mięso oddzielone mechanicznie tzw. MOM. W trakcie kontroli zalecono zwrócić większą uwagę na skład w tym przede wszystkim na zawartość mięsa w zamawianych wędlinach.

Kontroli dokonuje się także w związku z poleceniami LPWIS w Gorzowie Wlkp. np.:

- pismo z dnia 19.11.2019 r. w sprawie sprawdzania pochodzenia mięsa z dzików wprowadzanego do obrotu w nadzorowanych obiektach. Podczas kontroli nie stwierdzono wprowadzania do obrotu mięsa z dzików.

Pracownicy sekcji HŻŻiPU prowadzili także kontrole sprawdzające przestrzeganie wytycznych oraz obostrzeń obowiązujących w trakcie trwania stanu epidemii wywołanej Covid-19. W trakcie kontroli stwierdzono, że w zakładach są stosowane przepisy rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem epidemii, tj.:

- zapewniono płyny do dezynfekcji rąk dla klientów przed wejściem do zakładu;
- osoby przebywające w obiekcie przestrzegały obowiązku dot. zakrywania ust i nosa.

Rekontrole odbywają się w możliwie jak najkrótszym terminie.

8.Ocena nadzoru w placówkach oświatowych pod kątem obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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 kontrolowanym okresie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny przeprowadzał kontrole w placówkach oświatowych pod kątem przestrzegania ww. rozporządzenia.

Podczas kontroli Sekcji HŻŻiPU zapoznano się z dokumentacją niżej wymienionych obiektów:

- [REDACTED] – protokół kontroli sanitarnej nr HŻ/99/2022 dnia 04.04.2022 r.
- [REDACTED] – protokół kontroli sanitarnej nr HŻ/315/2021 dnia 22.10.2021 r.
- [REDACTED] – protokół kontroli sanitarnej nr HŻ/244/2022 dnia 14.06.2022 r.
- [REDACTED] – protokół kontroli sanitarnej nr NS-HŻ/135/2020 dnia 11.03.2020 r.
- [REDACTED] – protokół kontroli sanitarnej nr NS-HŻ/113/2020 dnia 27.02.2020 r.
- [REDACTED] – protokół kontroli sanitarnej nr NS-HŻ/10/2020 dnia 13.01.2020 r.
- [REDACTED] – protokół kontroli sanitarnej nr HŻ/108/2021 z dnia 07.06.2021 r.

Analiza dokumentacji wykazała, że ocena żywienia dokonywana jest w oparciu o wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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. Nie korzysta się z list wspomagających.

Oceny jadłospisu dokonuje się zazwyczaj na podstawie pięciodniowego jadłospisu. W przedszkolach i szkołach serwowane są śniadania, posiłki obiadowe dwudaniowe z podwieczorkiem, w jednym przypadku w szkole bez śniadania, w internacie wyżywienie całodzienne. Z zapisów w wyżej wymienionych protokołach wynika, że jadłospisy analizowano pod kątem:

- wyszczególnienia alergenów w jadłospisie
- podawania porcji owoców i warzyw do każdego posiłku
- nie podawania w tygodniu więcej niż dwóch potraw smażonych
- podawania 1 porcji w ciągu dnia z grupy mięso/jaja/orzechy/strączki
- podawania co najmniej jednej porcji produktów zbożowych w posiłku
- podawania ryby co najmniej raz w tygodniu
- podawania w ciągu dnia co najmniej dwóch porcji mleka lub ich przetworów.

W większości przypadków oceniane jadłospisy spełniały ww. kryteria.

Dokonana przez pracowników WSSE w Gorzowie Wlkp. analiza ww. jadłospisów wykazała, że były one niewłaściwie ocenione. Stwierdzono, że niektórych grup produktów/porcji (np. warzywa i owoce, produkty mleczne) nie podano w każdym posiłku lub nie podano dwóch porcji. Ponadto błędnie klasyfikowano potrawy/grupy niektórych produktów w zakresie:

- podawania porcji owoców i warzyw do każdego posiłku, tj. przy ocenie jadłospisów za takie porcje niewłaściwie uznawano udział warzyw w zupie, w tym fasolę Jaś oraz dodatki do potraw – natka pietruszki, szczypiorek.
- podawania 1 porcji w ciągu dnia z grupy mięso/jaja/orzechy/strączki, tj. przy ocenie jadłospisu w ramach tej grupy uznano podanie zielonego groszku w zupie jako strączki – protokół kontroli sanitarnej nr HŻ/99/2022 dnia 04.04.2022 r.
- podawania w ciągu dnia co najmniej dwóch porcji mleka lub ich przetworów, tj. przy ocenie jadłospisów niewłaściwie uznawano zabielenie zup np. mlekiem, jogurtem, śmietaną jako porcję z tej grupy. Wątpliwości budzą zapisy w jadłospisach dotyczące napojów podawanych głównie do śniadań, np. kawa z mlekiem, kawa inka, z których nie wynika jaki jest udział mleka.
- podawania co najmniej jednej porcji produktów zbożowych w posiłku, tj. przy ocenie jadłospisów nie uznaje się ziemniaków jako porcję z wyżej wymienionej grupy, które ujęte są w pkt 6 listy wspomagającej ocenę żywienia – protokół kontroli sanitarnej nr NS-HŻ/10/2020 dnia 13.01.2020 r.

Były też przypadki kiedy w wyniku dokonanej oceny jadłospisów, pracownicy Sekcji HŻŻiPU stwierdzili, że nie wszystkie wymagania były spełnione, np. zapisy „w bieżącym tygodniu w poniedziałek nie podano dwóch wymaganych porcji mleka- dodatek produktów nabiałowych występował jedynie przy śniadaniu” - protokół kontroli sanitarnej nr HŻ/305/2022 dnia 13.07.2022 r. przeprowadzonej w [REDAKTOWANE] - punkt przedszkolny [REDAKTOWANE], „W dniu 13.01.2020 (poniedziałek) brak jakiegokolwiek dodatku owocowo-warzywnego do śniadania. Produkty mleczne serwowane są w dniu 13.01.2020 r. (poniedziałek – jedna porcja), 14.01.2020 r. (wtorek – jedna porcja) oraz 16.01.2020 r. (czwartek – dwie porcje), w pozostałych dniach brak dodatku z grupy produktów mlecznych. W każdym posiłku należy uwzględnić dodatek produktów zbożowych, w dniach 14.01.2020 r. (wtorek), 16.01.2020 r. (czwartek) w posiłku obiadowym brak takiego dodatku” - protokół kontroli sanitarnej nr NS-HŻ/10/2020 dnia 13.01.2020 r. przeprowadzonej w [REDAKTOWANE]. Wówczas taką informację ujmowano w pkt II.2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości i nakładano grzywnę w drodze mandatu karnego na podstawie art. 100 ust. 1 pkt 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, który stanowi, że, kto: nie wdraża w zakładzie procedur opartych na zasadach systemu HACCP wbrew obowiązkowi określonymu w art.5 rozporządzenia nr 852/2004 lub nie przestrzega wymagań higienicznych, wbrew obowiązkowi określonymu w art.59 ust.1 podlega karze grzywny. Takie działanie trudne jest do oceny przez LPWIS z uwagi na brak informacji w protokole odnośnie wdrożenia w zakładzie procedur nt. żywienia opartych o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. i na zasadach systemu HACCP.

Podczas kontroli przedstawiciele PPSE w Żaganiu okazali również do wglądu akta obiektów żłobkowych np. [REDAKTOWANE]. Z protokołów kontroli wynika, że podczas kontroli dokonywana jest również ocena jadłospisu pod kątem wymagań rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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.

Jest to nieprawidłowe, z uwagi na to, że placówki żłobkowe nie są placówkami oświatowymi. Podobnie jak w wyżej wymienionych placówkach tutaj również w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w ocenie jadłospisu nakładane są grzywny w drodze mandatu karnego.

9. Ocena stanu żywienia pacjentów w szpitalach, pensjonariuszy w domach pomocy społecznej i innych zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego na podstawie jadłospisów – zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego.

Pod nadzorem PPIS w Żaganiu znajduje się [REDAKTOWANE], który został skontrolowany w roku 2022.

Zapoznano się z dokumentacją wyżej wymienionego obiektu, tj. protokołem kontroli z dnia 20.06.2022 r. i 21.06.2022 r. nr HŻ/256/2022. Kontrola wykazała uchybienia natury sanitarno-technicznej.

W obiekcie tym dokonano oceny żywienia pacjentów w oparciu o „Arkusze oceny dekadowej jadłospisów”. Na podstawie okazanego protokołu wynika, że w szpitalu jakość żywienia pacjentów wymaga poprawy z uwagi na niepodawanie w dekadzie białka pełnowartościowego do wszystkich posiłków głównych a także zbyt małą podaż warzyw oraz owoców w tym surowych w dziennej racji pokarmowej.

Na podstawie analizy protokołu kontroli sanitarnej jak również załączonego do niego arkusza oceny dekadowej jadłospisów wraz z jadłospisem dekadowym należy stwierdzić nieprawidłowości przy ocenie jakości żywienia pacjentów. I tak:

- W powyższym protokole nie zawarto stwierdzenia, że w jadłospisie dekadowym nie są wyszczególnione alergeny do każdej potrawy zgodnie z art. 21 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), w tej kwestii nie wydano zalecenia odnośnie poprawy.

- Występują nieścisłości pomiędzy protokołem a wypełnianym arkuszem oceny dekadowej odnośnie przerwy nocnej – w arkuszu zaznaczono przerwę nocną trwającą poniżej 14 godzin, natomiast na podstawie zapisów w protokole kontroli sanitarnej z dnia 20.06.2022 r. i 21.06.2022 r. nr HŻ/256/2022 wynika, że „kolacje wydawane są ok. godziny 17” w związku z tym może to świadczyć o przekroczonej przerwie nocnej trwającej powyżej 14 godzin (w tym przypadku nawet do 15 godzin).

- W arkuszu oceny dekadowej pracownik PPIS w Żaganiu zazaczył, że nie podaje się każdego dnia dwóch porcji mleka i przetworów mlecznych w tym napoi fermentowanych, ponieważ w większości ocenianych dni była podawana tylko w 1 porcja (przeważnie w śniadaniu) – nie wpisano w protokole kontroli sanitarnej zalecenia w tej kwestii jako uwagę.

- W arkuszu oceny dekadowej pracownik PPIS w Żaganiu zazaczył, że podawane są w dekadzie 3 razy rośliny strączkowe suche – z analizy jadłospisu wynika, że w ocenionej dekadzie podano je 2 razy, tj. pastę z grochu oraz fasolkę po bretońsku.

Przeprowadzona ocena przez PPIS w Żaganiu na podstawie arkusza oceny dekadowej jadalności została dokonana na aktualnym formularzu.

Od roku 2022 PPIS nadzoruje 3 domy pomocy społecznej. Decyzja zatwierdzająca [REDAKTOWANE] [REDAKTOWANE] NS-HŻ/30/103/2022 z dnia 17.03.2022 r. została wydana niezgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym.

10. Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną na podstawie zawartego Porozumienia w 2018 r.

W ramach współpracy z Inspekcją Weterynaryjną przekazywano do PIW w Żaganiu aktualizację list zakładów nadzorowanych wspólnie przez PIS i IW na terenie powiatu żagańskiego. W kontrolowanym okresie nie uczestniczono we wspólnych kontrolach. Nie było też przypadków aby przekazywać informacje w sprawie kwestionowanych próbek/produktów.

11. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W zakresie nadzoru na materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością przede wszystkim prowadzono kontrole w związku z pismem LPWIS z dnia 22.06.2021 r., znak: HŻ.9022.79.2021.KR w sprawie przeprowadzania kontroli tych produktów, importowanych z państw trzecich, w szczególności z Chin, zawierających niedozwolony składnik – mielony lub sproszkowany bambus. W trakcie prowadzonych kontroli nie stwierdzono wprowadzania do obrotu ww. produktów.

12. Szkolenia wewnętrzne i udział w szkoleniach zewnętrznych.

Zgodnie z planem szkoleń opracowanym w PSSE, w roku 2020 Sekcja HŻŻiPU miała zaplanowane 2 szkolenia wewnętrzne nt. „Żywność ekologiczna” oraz „Żywność modyfikowana genetycznie”, które zostały zrealizowane odpowiednio w dniach 21.05.2020 r. i 13.10.2020 r.

Na lata 2021-2022 nie planowano szkoleń wewnętrznych w Sekcji HŻŻiPU.

W latach 2020 do sierpnia 2022 pracownicy Sekcji HŻŻiPU uczestniczyli również w szkoleniach zewnętrznych organizowanych w formie telekonferencji, wideokonferencji przez WSSE w Gorzowie Wlkp., GIS oraz stacjonarnie. Ze szkoleń sporządzane są notatki służbowe, które zawierają: datę, rodzaj szkolenia, organizatora, temat, kto uczestniczył, i najważniejsze poruszone kwestie (np. notatka służbowa z dnia 08.04.2022 r.). Tematyka ze szkoleń zewnętrznych była każdorazowo przekazywana pozostałym pracownikom Sekcji na naradach, z których sporządzano protokół (np. protokół z narady nr 1/2022).

W roku 2020 uczestniczono w 6 szkoleniach zewnętrznych, w roku 2021 w 10 szkoleniach i w roku 2022 do sierpnia w 5 szkoleniach. Tematyka szkoleń była następująca:

- Bezpieczeństwo żywności w kontekście pandemii COVID w Polsce
- Nadzór nad producentami żywności w kontekście wymagań higienicznych i mikrobiologicznych – mrożonki.
- Nadzór organów PIS nad produkcją pierwotną żywności pochodzenia roślinnego.
- Wspólne kontrole IW w zakładach produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego.
- Nadzór organów PIS nad producentami żywności RTE.
- RASFF najistotniejsze informacje, omówienie spraw problemowych.

- Zagadnienia dotyczące bezpieczeństwa żywności.
- SEPIS – przeprowadzanie wywiadów epidemiologicznych.
- Dochodzenia epidemiologiczne w ognisku – od strony pionu bezpieczeństwa żywności.
- Bezpieczeństwo zdrowotne materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością w świetle obowiązujących przepisów i wytycznych UE.
- Kontrola graniczna.
- Mniej soli, cukru, tłuszczu w żywieniu zbiorowym dzieci.
- Szkolenie z zakresu obsługi systemu PKWD-Single Window
- Szkolenia Microsoft 365 dla użytkowników cz 1 i cz 2
- Opracowanie ognisk zatruc pokarmowych. Działania w systemie RASFF.
- System TRACES-NT, zatrucia pokarmowe, podsumowanie roku 2021.

Na podstawie okazanych dokumentów należy stwierdzić, iż:

- Plan kontroli za rok 2021 został wykonany w 61%. Harmonogram kontroli zakładów żywnościowo - żywieniowych na rok 2022 został opracowany zgodnie z wytycznymi GIS i LPWIS w zakresie obiektów z grupy wysokiego ryzyka, oraz z grupy ryzyka średniego i niskiego za wyjątkiem producentów uprawiających owoce miękkie zaliczanych do produkcji pierwotnej i która zaliczona jest do grupy obiektów wysokiego ryzyka. Plan kontroli na rok 2022 jest w trakcie realizacji.
- Próbkę nie zawsze były pobierane w zaplanowanych obiektach. Wynika to często z braku dostępności danego asortymentu.
- PPIS pobierał próbki do badania tylko zgodnie z „Planem pobierania próbek żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na rok 2022” wyznaczonym przez GIS.
- W protokołach pobrania próbek nadal zdarzają się błędy i omyłki pisarskie.
- Działania podejmowane w systemie RASSF są prawidłowe. Zgłoszenie dokonano na właściwym formularzu systemu RASSF.
- W zakresie nadzoru nad żywnością prozdrowotną należy stwierdzić, że:
 - Meldunki z oceny oznakowania żywności prozdrowotnej przeprowadzanej w obiektach obrotu żywnością oraz w Internecie przesyłane są terminowo, bez zbędnej zwłoki.
 - Nadzór prowadzony przez PPIS w Żaganiu w przypadku sklepów: [REDAKTOWANE] oraz [REDAKTOWANE] zlokalizowanych w Szprotawie należy uznać za niewystarczający. Organ zakwalifikował ww. obiekty jako podmioty niskiego ryzyka. Należy zaznaczyć, iż w zarządzeniu nr 291/19 Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13.12.2019 r. zmieniającego zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w pkt. V.5.3.1 (Proponowana częstotliwość kontroli według kategorii ryzyka) wskazano, aby podmioty, których działalność dotyczy produktów o niskim ryzyku mikrobiologicznym były kontrolowane nie rzadziej niż raz na 66 miesięcy. W przypadku sklepu [REDAKTOWANE] okres ten był znacznie dłuższy.

- Natomiast w przypadku sklepu [REDAKTOWANE] brak w dokumentacji protokołu kontroli, obiekt został zatwierdzony w 2009 r. i nie był kontrolowany.
- Decyzja NS:HŻ 236/1033/2014 z dnia 19.11.2014 r. zatwierdzająca zakład obrotu żywnością [REDAKTOWANE] w zakresie sprzedaży żywności naturalnej, suplementów diety i kosmetyków wyłącznie w opakowaniach jednostkowych producenta zawiera błąd. W uzasadnieniu ww. decyzji wpisano zdanie sugerujące, iż decyzja dotyczy innego obiektu cyt.: „Na podstawie dokonanych ustaleń zatwierdzono [REDAKTOWANE] w zakresie: sprzedaży żywności naturalnej, suplementów diety i kosmetyków wyłącznie w opakowaniach jednostkowych producenta.”
 - Z oceny znakowania produktów pobieranych zgodnie z planem poboru próbek sporządzana jest szczegółowa notatka. Notatka zawiera nazwę produktu; nr partii; producenta; datę i miejsce pobrania próbek; nr protokołu pobrania próbki; informacje wynikające z przepisów prawa, zgodnie z którymi dokonano oceny; wynik oględzin oraz przytoczone akty prawne na podstawie których dokonano oceny. Znakowanie środków spożywczych jest omawiane i notatka z tej czynności podpisywana jest przez wszystkich pracowników sekcji.
 - Ponadto PPIS w Żaganiu dokonuje oceny znakowania środków spożywczych podczas czynności kontrolnych w obiekcie. Jako przykład takiej kontroli można przytoczyć protokół kontroli [REDAKTOWANE] dnia 29.04.2021 r. nr NS-HŻ/54/2021. Podczas czynności kontrolnych m.in. skontrolowano oznakowanie, sposób prezentacji i skład: 3 środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego i 3 suplementów diety. Produkty nie zostały zakwestionowane.
 - Korespondencja wychodząca z Głównego Inspektoratu Sanitarnego kierowana do przedsiębiorców, przekazywana PPIS w Żaganiu przez LPWIS w Gorzowie Wlkp. jest właściwie magazynowana i udostępniana do wglądu każdemu pracownikowi.
 - Po przeanalizowaniu wyników kontroli przeprowadzonych w roku 2020, 2021 i 2022 oraz na podstawie informacji za III kwartał z działalności Sekcji HŻŻiPU można zauważyć, że najczęściej nieprawidłowości stwierdzono w obiektach obrotu środkami spożywczymi oraz zakładach żywienia zbiorowego. W związku ze stwierdzanymi nieprawidłowościami egzekwowano zapewnienie należytych warunków sanitarno-higienicznych od podmiotów prowadzących działalność, nakładano grzywny w drodze mandatów karnych oraz przeprowadzano kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń pokontrolnych. W niektórych opisanych przypadkach należałoby podjąć zdecydowanie bardziej rygorystycznego działania, nawet unieruchomienia zakładu.
 - Decyzje administracyjne wydawane są na podstawie nieobowiązujących przepisów prawa żywnościowego.
 - W trakcie kontroli zwracano uwagę na przestrzeganie i utrzymywanie wdrożonych systemów zapewniających jakość produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności na podstawie opracowanych instrukcji i procedur w zakresie GHP/GMP i systemu HACCP, aczkolwiek w przypadku placówek oświatowych trudno jest zająć jednoznaczne stanowisko w zakresie jakości żywienia w przypadku

- nakładania grzywien w postaci mandatu. Brak jest w protokołach zapisów odnośnie procedur nt. żywienia opartych o rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. i na zasadach systemu HACCP.
- Jakość żywienia w placówkach żłobkowych, które nie są placówkami oświatowymi, egzekwowana jest błędnie na podstawie *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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.*
 - Analizowane protokoły z kontroli opisują zagadnienia będące przedmiotem kontroli oraz stan sanitarny obiektów.
 - PPIS w Żaganiu nie wystosowuje wniosków do LPWIS o wymierzenie kary pieniężnej za rozpoczęcie działalności przez podmiot bez decyzji zatwierdzającej dany podmiot bądź za rozszerzenie działalności.
 - Decyzja zatwierdzająca obiekt wydana została na podstawie dokumentacji fotograficznej. Akt prawny umożliwiający przeprowadzanie kontroli za pośrednictwem dostępnych środków porozumiewania się na odległość przestał już obowiązywać (rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2021/984 z dnia 17 czerwca 2021 r. zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) 2020/466 w odniesieniu do okresu stosowania środków tymczasowych)
 - Dokonywana przez pracowników PPIS w Żaganiu ocena jadłospisów w placówkach oświatowych oraz jakość żywienia pacjentów szpitala nie zawsze była prawidłowa.

8. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

- Analiza harmonogramu kontroli zakładów żywnościowo - żywieniowych na rok 2022 wykazała, że został opracowany zgodnie z wytycznymi GIS i LPWIS w zakresie obiektów z grupy wysokiego ryzyka, z grupy niskiego ryzyka a także średniego za wyjątkiem upraw owoców miękkich w ramach produkcji pierwotnej, które zaliczane są do grupy obiektów wysokiego ryzyka. Wytyczne GIS wskazują na konieczność ich kontroli nie rzadziej niż raz na 12 miesięcy.
- Nadzór nad podmiotami zaliczanymi do obiektów o niskim ryzyku mikrobiologicznym powinien być prowadzony zgodnie z częstotliwością wskazaną w zarządzeniu nr 291/19 GIS z dnia 13.12.2019 r. Jak wykazała niniejsza kontrola PPIS w Żaganiu zaniechał kontroli w dwóch obiektach z uwagi na fakt, iż obiekty zgodnie z kategoryzacją zostały zaliczone do ryzyka niskiego. Należy zauważyć, iż rynek żywności prozdrowotnej nieustannie się rozwija, powstają nowe produkty. Przedsiębiorcy chcąc zwiększyć sprzedaż swojego asortymentu często naruszają przepisy prawa w zakresie reklamy i prezentacji lub wprowadzają do obrotu produkty zawierające w składzie niedozwolone składniki. Brak nadzoru nad podmiotami, które oferują w sprzedaży głównie żywność prozdrowotną może prowadzić do obecności na rynku środków spożywczych niewłaściwej jakości, co w konsekwencji może narazić konsumentów na utratę zdrowia.
- Organ wydając decyzję merytoryczną, winien dopełnić wszelkich starań, aby nie zawierała żadnych błędów. Umieszczanie w dokumencie dwóch różnych podmiotów może mieć negatywne konsekwencje. Powyższe

ma szczególne znaczenie w przypadku ewentualnych postępowań administracyjnych. Niezależnie od powyższego należy zaznaczyć, iż skrupulatne i dokładne sporządzanie decyzji leży w interesie organu.

- Wydawanie decyzji administracyjnych na podstawie nieobowiązujących przepisów prawa żywnościowego skutkuje ich unieważnieniem.
- W związku ze stwierdzanymi nieprawidłowościami *w niektórych opisanych przypadkach należałoby podjąć zdecydowanie bardziej rygorystycznego działania, nawet unieruchomienia zakładu.*
- Egzekwowanie jakości żywienia w placówkach żłobkowych, które nie są placówkami oświatowymi na podstawie *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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* jest błędem.
- PPIS w Żaganiu nie wystosowuje wniosków do LPWIS o wymierzenie kary pieniężnej za rozpoczęcie działalności przez podmiot bez decyzji zatwierdzającej dany podmiot bądź za rozszerzenie działalności. Takie działanie może skutkować uszczupleniem finansów skarbu państwa, a także może to wpłynąć na bagatelizowanie tych zagadnień przez przedsiębiorców.
- Decyzja zatwierdzająca obiekt wydana została na podstawie dokumentacji fotograficznej. Akt prawny umożliwiający przeprowadzanie kontroli za pośrednictwem dostępnych środków porozumiewania się na odległość przestał już obowiązywać (rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) 2021/984 z dnia 17 czerwca 2021 r. zmieniające rozporządzenie wykonawcze (UE) 2020/466 w odniesieniu do okresu stosowania środków tymczasowych). Takie działanie nie pozwala na prawidłową ocenę stanu sanitarno-higienicznego obiektu.
- Błędnie dokonywana przez pracowników PPIS w Żaganiu ocena jadłospisów w placówkach oświatowych oraz jakość żywienia pacjentów szpitala, skutkuje nieprzestrzeganiem przez te placówki wymagań określonych w odpowiednich przepisach i wytycznych.
- Błędy i omyłki pisarskie zdarzające się w protokołach pobrania próbek mogą mieć wpływ na prowadzenie ewentualnego postępowania administracyjnego.

9. Zalecenia lub wnioski dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub usprawnienia funkcjonowania PSSE:

- Harmonogramu kontroli zakładów żywnościowo - żywieniowych na dany rok należy opracowywać zgodnie z wytycznymi GIS. Również kontrole nad podmiotami zaliczanymi do obiektów o niskim ryzyku mikrobiologicznym powinny być prowadzone zgodnie z częstotliwością wskazaną w zarządzeniu nr 291/19 GIS z dnia 13.12.2019 r. Jak wykazała kontrola PPIS w Żaganiu zaniechał kontroli w dwóch obiektach z uwagi na fakt, iż obiekty zgodnie z kategoryzacją zostały zaliczone do ryzyka niskiego.
- Organ wydając decyzję merytoryczną, winien dopełnić wszelkich starań, aby nie zawierała żadnych błędów.
- Decyzje administracyjne należy wydawać na podstawie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego.

- W związku ze stwierdzanymi nieprawidłowościami w niektórych opisanych przypadkach w zakładach żywnościowo-żywnościowych należałoby podejmować zdecydowanie bardziej rygorystyczne działania, nawet unieruchomienia zakładu.
- Należy zaprzestać egzekwowania jakości żywienia w placówkach żłobkowych, które nie są placówkami oświatowymi na podstawie *rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 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*.
- Należy bezwzględnie przestrzegać zasady - kiedy organ właściwy stwierdzi naruszenie przepisów prawa o wymiarze kary pieniężnej na podstawie art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia nie może odstąpić od wnioskowania w celu jej nałożenia.
- Należy zaprzestać wydawania decyzji na podstawie dokumentacji fotograficznej.
- Należy dokonywać prawidłowej oceny jadłospisów w placówkach oświatowych oraz jakości żywienia pacjentów w szpitalach na podstawie obowiązujących przepisów i wytycznych GIS.
- Należy dążyć do wyeliminowania błędów i omyłek pisarskich zdarzających się w protokołach pobrania próbek.

10. Informacje o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia należy przekazać w terminie: 7 dni roboczych od dnia otrzymania niniejszego wystąpienia.

11. Ocena wskazująca na niezasadność zajmowania stanowiska lub pełnienia funkcji przez osobę odpowiedzialną za stwierdzone nieprawidłowości:** nie dotyczy

Wystąpienie pokontrolne sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla PPIS w Żaganiu, drugi dla LPWIS. Od wystąpienia pokontrolnego nie przysługują środki odwoławcze.

28.12.22
INSPEKTOR SANITARNY
w Gorzowie Wlkp.
(data, podpis i pieczęć LPWIS)
lek. med. Dorota Konaszczuk
specjalista epidemiolog

* - niepotrzebne skreślić

** - uzupełnić w przypadku stwierdzenia takiej konieczności