

LUBUSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
ul. Kazimierza Jagiełłończyka 3 B
66-400 Gorzów Wlkp.
tel. 95 722-60-57 fax 95 722-46-52

pieczęć LPWIS w Gorzowie Wlkp.

Gorzów Wlkp., dnia 13.03.2023 r.

HŻ.1611.9.2022

Znak sprawy:

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

Z KONTROLI

W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W MIĘDZYRZECZU

1. Adres jednostki kontrolowanej: ul. Osiedle Centrum 16, 66-300 Międzyrzecz
2. Data rozpoczęcia kontroli: 13.12.2022 r.
Data zakończenia kontroli: 03.01.2023 r.
3. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
- 4.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem LPWIS – upoważnienie nr KD.222.7.32.2022 z dnia 06.12.2022 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 Międzyrzeczu:
 - Daria Kołodziejek – kierownik Sekcji HŻŻ i PU
 - Marta Bączkowska – starszy asystent Sekcji HŻŻ i PU
 - Ewelina Mizgajska – 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 w kontekście 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. Działania podejmowane 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 w tym m.in. w zakresie przestrzegania wymagań odnośnie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów.
8. Ocena nadzoru w palcówkach oświatowych pod kątem 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 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 Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku 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.		Kierownik Sekcji HŻŻiPU			
2.		Starszy Asystent			
3.		Starszy Asystent			

4.	Starszy 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. – 584 obiekty żywnościowo – żywieniowe z czego 10 stanowią środki transportu (w 2021 r. 577 obiektów w tym 9 środków transportu) oraz 23 inne zakłady prowadzące 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	90	90	100	86	96
Średnie	250	126	51	85	68
Niskie	256	85	33	59	69
Razem	596	301	51	230	77

W 2021 roku przeprowadzono 328 kontroli z tego 98 kontroli poza planem (kontrole: interwencyjne – 15, akcyjne – 6, w związku z RASFF – 22, sprawdzające – 17, odbiorowe – 38, graniczne – 0, w związku z poborem próbek – 0). Wydano 98 decyzji administracyjnych, w tym 38 decyzji zatwierdzających obiekt 15 decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarnego, 11 decyzji zatwierdzających dodatkową działalność, 0 decyzji w zakresie zmiany terminu wykonania decyzji, wykreślono z rejestru 34 zakłady. Wydano 55 decyzji opłatowych na kwotę 4 322 zł. PPIS nie wydawał świadectw o spełnieniu wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granicę, wydał 63 zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów będących pod nadzorem PPIS. Nie wydano postanowień o nałożeniu grzywny. Osoby winne zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano 36 mandatami karnymi na kwotę 7 600 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. Ponadto w 2021 przeprowadzono 333 kontrole w związku z wprowadzeniem obostrzeń spowodowanych epidemią koronawirusa, podczas których nałożono 57 mandatów karnych na kwotę 3 300 zł.

Stopień realizacji kontroli zaplanowanych na rok 2022 (do 31 grudnia 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	70	70	100	68	97
Średnie	251	139	55	114	82
Niskie	113	38	34	27	71
Razem	434	247	57	209	85

Nie wykonano w 31 kontroli obiektach,

- 15 obiektów zakończyło 16 zawiesiło działalność.

W 2022 roku przeprowadzono 345 kontroli z tego 136 kontroli poza planem (kontrole: interwencyjne - 15, akcyjne - 48, w związku z RASFF - 23, sprawdzające - 25, odbiorowe - 25, graniczne - 0, w związku z poborem próbek - 0. Wydano 106 decyzji administracyjnych, w tym 25 decyzji zatwierdzających obiekt 12 decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarnego, 25 decyzji zatwierdzających dodatkową działalność, 2 decyzje w zakresie zmiany terminu wykonania decyzji, wykreślono z rejestru 42 zakłady. Wydano 66 decyzji opłatowych na kwotę 5 234 zł. PPIS nie wydał świadectw o spełnieniu wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granicę, wydał 52 zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów będących pod nadzorem PPIS oraz 1 postanowienie o nałożeniu grzywny. Osoby winne zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano 35 mandatami karnymi na kwotę 7 050 zł. PPIS wystosował do LPWIS 4 wnioski o wymierzenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

PPIS nie dokonywał warunkowych zatwierdzeń zakładów żywnościowo-żywnościowych zgodnie treścią art. 63 ust.1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 ze zm.) który stanowi, że „zakłady o których mowa w art. 61 mogą rozpocząć działalność po zatwierdzeniu lub po warunkowym zatwierdzeniu”.

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 54 % w tym super i hipermarkety, hurtownie w 84%, z grupy obiektów zakładów żywienia otwartego w 62% i z grupy zakładów żywienia zamkniętego w 66%. Do grupy zakładów produkcyjnych zakwalifikowano również podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną, dostawy bezpośrednie i rolniczy handel detaliczny (94) z czego 6 to producenci owoców miękkich. W omawianym roku zaplanowano do kontroli wszystkich 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 zostało zachowane.

W czasie trwania pandemii i w I kwartale 2022 r. 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 w kontekście zadanego asortymentu – realizacja planu.

Roczny plan pobierania próbek, został opracowany 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 i miejsce poboru próbki.

Na 2020 r. zadano do pobrania 119 próbek, w 2021 r. nieco mniej – 108, natomiast na 2022 r. 135 próbek. Próbkę pobierane były do badań w następujących kierunkach: pestycydy, mikrobiologia, substancje dodatkowe, metale, WWA, GMO, azotany, mikotksyny, oleje mineralne, zawartość witamin i składników mineralnych w śsspż i suplementach diety, oporność, gluten, kwas erukowy, skażenia promieniotwórcze. Przedmiotem badań były też materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Próbkę pobierane do badań, przekazywano 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.

Pobór próbek nie jest wliczany do liczby kontroli. Sporadycznie próbki były pobierane przy okazji kontroli kompleksowej, interwencyjnej lub tematycznej.

Plan pobierania próbek zadaných w latach 2020-2022 został zrealizowany w 100%.

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 odbywa się najbliżej procesu produkcji bądź pierwszego miejsca wprowadzania do obrotu.

Większość próbek pobierana była w zaplanowanych obiektach oraz w wyznaczonych terminach. Czasami zdarzało się, że próbki pobierane były w innych obiektach niż zaplanowane. Wynikało 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. Każdorazowo powiadamiano kontrolowanego o wynikach badania (zgodnie z procedurą PP/BŻ/01), np. pismo z dnia 20.11.2020 r. znak: NS.HŻ.430.277.2020. W piśmie tym PPIS informował, że pobrana do badań w dniu w sklepie próbka badana w zakresie nie jest kwestionowana.

Dnia 21.03.2022 roku przeprowadzono szkolenie dot. poboru próbek. Ponadto pracownicy mają stały dostęp do materiałów dotyczących poboru próbek (plany, wytyczne, aktualne procedury, które zgromadzone są i dostępne w wydzielonym segregatorze).

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 sporządzany jest tylko protokół poboru próbek.

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

Wyrównana ocena wykazała, że w pkt 2 opisywano skąd pobrano próby, wpisywano datę dostawy pobranego produktu. W załączniku do protokołu 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 24/BŻ/2021 z dnia 15.09.2021 r. (mikrobiologia),
- protokół poboru próbek nr 40/BŻ/2020 z dnia 21.10.2020 r. (azotany),
- protokół poboru próbek nr 16/BŻ/2021 z dnia 24.08.2021 r. (metale),
- protokół poboru próbek nr 18/BŻ/2022 z dnia 21.06.2022 r. (GMO),
- protokół poboru próbek nr 47/BŻ/2022 z dnia 30.09.2022 r. (pestycydy),
- protokół poboru próbek nr 53/BŻ/2022 z dnia 10.10.2022 r. (mikotoksyny),
- protokół poboru próbek nr 33/BŻ/2022 z dnia 05.09.2022 r. (WWA).
- protokół poboru próbek nr 28/BŻ/2021 z dnia 05.10.2021 r. (oleje mineralne).
- protokół poboru próbek nr 5/BŻ/2020 z dnia 22.06.2020 r. (kwas erukowy).

Stwierdzono również, że w niektórych przypadkach zgodnie z decyzją przedsiębiorcy pozostawiano kontrpróbki, np. protokół poboru próbek nr 02/BŻ/2022 z dnia 16.03.2022 r., nr 31/BŻ/2022 z dnia 17.08.2022 r.

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 7 przypadkach stwierdzono taki fakt. Każdorazowo, po otrzymaniu wyników badań, PPIS w Międzyrzeczu informował pisemnie o nieprawidłowościach właściwe ze względu na siedzibę producenta/dostawcy organy PIS (pismo przesyłając do wiadomości producenta, dostawcy oraz właściwej WSSE). W przypadku kwestionowanych

próbek wszczynano postępowania administracyjne wobec producentów w związku z opłatą za pobór i badanie próbek, kończąc je wydaniem decyzji opłatowej.

5. Działania podejmowane w ramach systemu RASFF.

W sekcji HŻiPU PSSE w Międzyrzeczu nie prowadzi się rejestru powiadomień. Wszystkie powiadomienia – wpływające oraz opracowywane przez sekcję znajdują się w osobnych (na każdy rok) segregatorach.

W roku 2022 do dnia kontroli w sekcji nie zgłaszano żadnych powiadomień w systemie RASFF. W roku 2021 dokonano jednego zgłoszenia:

1. Produktu pn. [REDAKTOWANE], w którym stwierdzono przekroczenie NDP dla pozostałości pestycydu tj. linuronu. Pracownicy zgodnie z wytycznymi do działania w systemie RASFF w dniu otrzymania sprawozdania (01.07.2021 r.) podjęli działania wyjaśniające. PPIS w Międzyrzeczu o kwestionowanej próbie poinformował pismem z dnia 01.07.2021 r. znak: NS.HŻ.430.126.2021 PPIS w Gorzowie Wlkp. w związku z nadzorem nad producentem, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, oraz producenta. W dniu 02.07.2021 r. PPIS w Międzyrzeczu przekazał pismem znak: NS.HŻ.43.43.2021 zgodnie z wytycznymi formularz powiadomienia dot. kwestionowanej próby. Formularz nr 2021.1 wypełniony był prawidłowo.

Natomiast w roku 2020 dokonano dwóch zgłoszeń produktów:

1. [REDAKTOWANE] (zgłoszenie z dnia 14.09.2020 r.), które w związku z oceną ryzyka ostatecznie nie zostało zatwierdzone w systemie RASFF;
2. [REDAKTOWANE] w którym stwierdzono obecność gronkowców koagulazododatnich, *Listeria monocytogenes* oraz enterotoksyn gronkowcowych. Pracownicy zgodnie z wytycznymi do działania w systemie RASFF w dniu otrzymania sprawozdania (21.07.2020 r.) podjęli działania wyjaśniające. PPIS w Międzyrzeczu o kwestionowanej próbie poinformował pismem z dnia 21.07.2021 r. PPIS w Sokółce, PLW w Sokółce w związku z nadzorem nad producentem, oraz producenta. W dniu 21.07.2021 r. PPIS w Międzyrzeczu przekazał pismem znak: NS.HŻ.43.53.2020 zgodnie z wytycznymi formularz powiadomienia dot. kwestionowanej próby. Formularz nr 2020.1 wypełniony był prawidłowo.

Okazano również przykładowe dokumenty dotyczące systemu RASFF m. in.:

- w sprawie uzupełniającego powiadomienia alarmowego nr 2021.5286 dotyczącego [REDAKTOWANE] zanieczyszczonej tlenkiem etylenu użytej do wyprodukowania zakwasu żytniego (pismo LPWIS w Gorzowie Wlkp. z dnia 08.10.2021 r. znak: HŻ.9022.179.2021.KB). W aktach sprawy znajduje się protokół z kontroli tematycznej przeprowadzonej w [REDAKTOWANE] (z dnia 11.10.2021 r. Nr 273/BŻ/2021). PPIS w Międzyrzeczu przekazał w prawidłowym terminie pismem z dnia 11.10.2021 r. znak: NS.HŻ.43.115.2021 zgodnie z procedurami dotyczącymi działania w systemie RASFF informacje dotyczące przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego. Ponadto prawidłowo, zgodnie z wytycznymi do działania w systemie w związku z dalszym wprowadzeniem do obrotu kwestionowanego produktu ww. pismo zostało skierowane do wiadomości odpowiednich PPIS.

W większości przypadków w sprawie powiadomień RASFF przedstawiciele PPIS w Międzyrzeczu przeprowadzają kontrole tematyczne w obiektach znajdujących się na listach dystrybucyjnych. W protokołach z kontroli wskazują podstawę przeprowadzenia kontroli (tj. numer powiadomienia oraz rodzaj niezgodności z przepisami prawa). Pisma kierowane do LPWIS w Gorzowie Wlkp. z postępowań wyjaśniających przekazywane są zgodnie z wytycznymi. Sporadycznie prowadzą postępowania wyjaśniające w oparciu o rozmowy telefoniczne lub za pomocą poczty elektronicznej. W ww. przypadkach sporządzają notatki służbowe, które są podpisywane przez osoby prowadzące postępowanie.

6. Ocena nadzoru nad żywnością prozdrowotną.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Międzyrzeczu 2 razy w roku, 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 pracownicy PPIS w Międzyrzeczu ocenili 23 środki spożywcze oferowane w obrocie stacjonarnym oraz 18 w obrocie internetowym. Żaden z produktów poddany ocenie oferowany w obrocie stacjonarnym nie został zakwestionowany. Natomiast w obrocie internetowym zakwestionowano 14 środków spożywczych:

- [REDAKTOWANE] – z prezentacji produktu trudno stwierdzić, czy jest to suplement diety, czy środek spożywczy, gdyż przypisuje się mu szereg właściwości leczniczych. Zgodnie z właściwością terenową przekazano informacje do PPIS w Poznaniu. Nie otrzymano odpowiedzi zwrotnej.
- [REDAKTOWANE] – zawiera w zalecanej dziennej porcji 5000 IU cholekalcyferolu, co jest niezgodne z Uchwałą Zespołu do spraw Suplementów Diety. Zgodnie z właściwością terenową przekazano informacje do PPIS w Opolu. Po przeanalizowaniu sprawy została ona przekazana do PPIS w Legnicy. Dnia 24.07.2020 r. wpłynęła odpowiedź zwrotna od organu. Produkt został zgłoszony do wiadomości GIS,
- [REDAKTOWANE]
- [REDAKTOWANE] – zawierają w składzie niedozwolony składnik: johimbinę. Zgodnie z właściwością terenową przekazano informacje do PPIS w Warszawie, który pismem z dnia 11.06.2021 r. udzielił odpowiedzi w ww. sprawie.
- [REDAKTOWANE] – zawiera w składzie niedozwolony składnik: johimbinę. Zgodnie z właściwością terenową przekazano informacje do PPIS w Tarnobrzegu, który pismem z dnia 11.06.2021 r. udzielił odpowiedzi w ww. sprawie. Produkty zostały usunięte z oferty sprzedaży.
- [REDAKTOWANE] – z prezentacji produktu trudno stwierdzić, czy jest to suplement diety, czy środek spożywczy, gdyż przypisuje się mu szereg właściwości leczniczych. Zgodnie z właściwością terenową przekazano informacje do PPIS w Krakowie, który pismem z dnia 07.07.2021 r. udzielił odpowiedzi w ww. sprawie, zostały podjęte stosowne działania.
- [REDAKTOWANE] – z prezentacji produktu trudno stwierdzić, czy jest to suplement diety, czy środek spożywczy, gdyż przypisuje się mu szereg właściwości leczniczych. Zgodnie z właściwością

terenową przekazano informacje do PPIS w Piasecznie z siedzibą w Chylicach, który pismem z dnia 22.06.2021 r. poinformował o podjętych działaniach.

- [REDAKTOWANE] – zawiera w składzie pieprz metystynowy, który nie może być stosowany w żywności. Zgodnie z właściwością terenową przekazano informacje do PPIS w Łodzi, który pismem z dnia 01.08.2021 r. udzielił odpowiedzi w ww. sprawie.
- [REDAKTOWANE] – zawiera w składzie świerzbiec właściwy, który nie może być stosowany w żywności. Zgodnie z właściwością terenową przekazano informacje do PPIS w Tarnowie, który podjął stosowne działania i pismem z dnia 15.07.2021 r. udzielił odpowiedzi
- [REDAKTOWANE] – produktowi przypisuje się właściwości lecznicze. Zgodnie z właściwością terenową przekazano informacje do PPIS w Warszawie. Nie otrzymano odpowiedzi zwrotnej.

Mając na uwadze powyższe należy uznać, iż PPIS w Międzyrzeczu podejmuje w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości właściwe i skuteczne działania. O powyższym świadczą odpowiedzi uzyskane od organów.

Na terenie powiatu międzyrzeckiego funkcjonuje 1 zakład produkujący żywność prozdrowotną [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE], decyzją PPIS w Międzyrzeczu nr HŻ-26/0404/2021 uzyskał dnia 21 września 2021 r. zatwierdzenie. Zakres prowadzonej działalności obejmuje produkcję i sprzedaż probiotycznych i konwencjonalnych produktów spożywczych (napojów i koncentratów spożywczych oraz synbiotyków z otrąb zbóż) oraz suplementów diety. Ostatnia kontrola kompleksowa w obiekcie odbyła się w dniach 14-31.08.2022 r. Zakres kontroli objął m.in. kontrolę tematyczną w zakresie oceny zgodności z wymaganiami zdrowotnymi produkowanych i wprowadzanych do obrotu suplementów diety (ocena znakowania, reklamy). W zakładzie produkuje się 7 koncentratów napojów probiotycznych, 5 napojów probiotycznych, 18 suplementów diety oraz 2 napoje probiotyczne gazowane. Produkty produkowane są na rynek polski i są eksportowane do Skandynawii, Austrii, Niemiec, Hiszpanii, Anglii oraz Azji. W zakładzie zatrudnionych jest 9 osób, które w dniu kontroli posiadały aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

W protokole opisano istotne informacje, tj. proces technologiczny, zakres badań wyprodukowanych wyrobów, oraz wdrożone systemy jakości.

Stan sanitarno-techniczny oraz higieniczno-sanitarny obiektu w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń.

Podczas czynności kontrolnych dokonano również oględzin strony internetowej producenta: [REDAKTOWANE] pod kątem prezentacji i reklamy suplementów diety. Oględziny nie wykazały nieprawidłowości w ww. zakresie. Ponadto ustalono, iż wszystkie oferowane do sprzedaży suplementy diety zostały zgłoszone do wiadomości Głównemu Inspektorowi Sanitarnemu.

Pod nadzorem PPIS w Międzyrzeczu znajduje się również [REDAKTOWANE]. Zakład należy do [REDAKTOWANE]. Powyższy przedsiębiorca jest jedynym w Polsce importerem suplementu diety pn. [REDAKTOWANE].

Ostatnia kontrola w obiekcie została przeprowadzona przez przedstawicieli PPIS w Międzyrzeczu dnia 20.09.2022 r. (protokół nr 268/BŻ/2022). Nie wykazała nieprawidłowości. Działalność w ww. obiekcie prowadzona jest w zakresie sprzedaży stacjonarnej oraz na odległość żywności w opakowaniach jednostkowych oraz suplementów diety. Na powyższej kontroli ustalono m.in., iż wyżej wymieniony produkt został zgłoszony do wiadomości GIS 27.06.2018 r., widnieje w rejestrze ŻP. W kolumnie „*informacja o postępowaniu*” widnieje adnotacja „*nie prowadzono postępowania*”, a w kolumnie uwagi zamieszczono wpis „*powiadomienie wymaga uzupełnienia*”. Jak wynika z treści korespondencji, między firmą a GIS adnotacja zamieszczona w rejestrze ŻP: „*powiadomienie wymaga uzupełnienia*”, świadczy o braku informacji o źródle pochodzenia selenu w produkcji. Według oświadczenia przedsiębiorcy zostały zgłoszone do GIS wyjaśnienia i do dnia kontroli, tj. 29.09.2022 r. nie otrzymano od Głównego Inspektora Sanitarnego informacji zwrotnej w sprawie.

LPWIS w Gorzowie Wlkp. przesyła do wiadomości PPIS w Międzyrzeczu 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 utworzono ogólnodostępny dla wszystkich pracowników folder zawierający ww. korespondencję.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Międzyrzeczu dokonuje również oceny znakowania suplementów diety pobranych w ramach planu pobierania próbek. Podczas czynności kontrolnych dokonano przeglądu dokumentacji dotyczącej oceny znakowania następujących suplementów diety:

- a)
- b)

Produkty nie zostały zakwestionowane.

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 nich najliczniejszą grupę stanowiły sklepy spożywcze (156, w tym 27 super i hipermarketów). Z zakładów produkcyjnych najliczniejszą grupę stanowią piekarnie (6), automaty do lodów (4), ciastkarnie (4). 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 (94), bardzo znaczący procent tej liczby stanowią producenci zbóż. Bardzo liczną grupę stanowią również zakłady żywienia zbiorowego otwartego (143), zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (60).

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.

Zapoznano się także z dokumentacją niektórych zakładów, które PPIS zakwalifikował w 2022 r. do kontroli z uwagi na kwalifikacje tych obiektów do grupy obiektów problematycznych.

- [REDAKTOWANE]
Podczas kontroli dnia 07.06.2022 r. stwierdzono szereg uchybień. Za stwierdzone nieprawidłowości osobę odpowiedzialną ukarano grzywną w drodze mandatu karnego. Polecono w trybie natychmiastowym doprowadzić zakład do właściwego stanu sanitarno-higienicznego w tym przeprowadzić skuteczne zabiegi dezynsekcji, deratyzacji i dezynfekcji. Zabiegi zostały przeprowadzone w terminie natychmiastowym. Zostało wszczęte postępowanie administracyjne, które zostało umorzone (decyzja HŻ-1/U/2022 z dnia 22.07.2022 r.), bowiem stwierdzone nieprawidłowości zostały usunięte. Obiekt jest kontrolowany regularnie. Zgodnie z obowiązującymi przepisami dla klientów pizzerii udostępniona jest księga asortymentowa zawierająca opis składu serwowanych potraw z uwzględnieniem informacji o alergenach zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) z dnia 25.10.2011 r. Nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności ...

- [REDAKTOWANE]
Dnia 28.06.2022 r. przeprowadzono kontrolę interwencyjną zakładu w związku z interwencją klienta zgłoszoną w dniu 20.06.2022 r. do Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Zielonej Górze, który przekazał sprawę dnia 23.06.2022 r. zgodnie z właściwością terenową do PSSE w Międzyrzeczu. Dotyczyła ona niewłaściwej jakości zdrowotnej posiłku obiadowego. Osoby kontrolujące zapoznały się z działaniami podjętymi w związku ze zdarzeniem. Ze względu na fakt, że dokumentacja kontroli wewnętrznej w ramach systemu HACCP dotycząca monitoringu krytycznych punktów kontroli określonych w zakładzie prowadzona była w sposób nierzetelny oraz z uwagi na przeterminowane środki spożywcze nałożono mandat. Ponowna kontrola kompleksowa przeprowadzona dnia 20.07.2022 r. wykazała nieprzestrzeganie procedur GHP i systemu HACCP opracowanych dla zakładu. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano dyrektora ośrodka mandatem karnym. Obiekt był również kontrolowany w roku 2021. Przedmiotem kontroli jest także opis składu serwowanych potraw z uwzględnieniem informacji o alergenach.

- [REDAKTOWANE]
Kontrola sanitarna kompleksowa przeprowadzona dnia 19.05.2022 r. wykazała brak bieżącej dokumentacji kontroli wewnętrznej, brak rejestru dostawców towaru, co uniemożliwia właściwe śledzenie towaru (traceability). Nałożono mandat karny wartości. Kontrola wykazała również zły stan sanitarno-higieniczny zakładu. Wszczęto postępowanie administracyjne, wydano decyzję nakazującą usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w terminie do dnia 30.10.2022 r. Dnia 3.11.2022 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, w wyniku której stwierdzono częściowe wykonanie obowiązków wynikających z nałożonej decyzji. Zostało wydane upomnienie do przedsiębiorcy, w którym przedsiębiorca został wezwany do wykonania nałożonego obowiązku. Obowiązek został wykonany. Tego samego dnia przeprowadzono także kontrolę interwencyjną,

która dotyczyła braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zatrudnionych w restauracji, która potwierdziła zgłoszenie. Osobę kierującą zakładem ukarano mandatem karnym. Polecono odsunąć od pracy personel bez orzeczeń lekarskich poprzez dokonanie zapisu w protokole kontroli. Obowiązek został sprawdzony dnia 9.12.2022 r.

- [REDAKTOWANE]

Kontrola kompleksowa przeprowadzona dnia 8.02.2022 r. wykazała zły stan sanitarno-higieniczny. Podczas kontroli stwierdzono między innymi, że w pomieszczeniu zmywalni naczyń stołowych zlikwidowano punkt wodny. Według oświadczenia przedstawiciela zakładu mycie naczyń stołowych odbywa się w punkcie wodnym znajdującym się w obieralni warzyw. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano właściciela zakładu grzywną w drodze mandatu. W dniu 2.03.2022 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą w celu sprawdzenia czy **nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli kompleksowej zostały usunięte**. Kontrola wykazała w dalszym ciągu zły stan techniczno-sanitarny zakładu oraz nadal brak punktu wodnego w zmywalni naczyń stołowych. Dnia 10.03.2022 r. PPIS wydał decyzję zakazującą używania naczyń stołowych zwrotnych oraz szkła bufetowego w zakładzie z terminem natychmiastowej wykonalności. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca dnia 5.04.2022 r. wykazała niewykonanie obowiązku wynikającego z nałożonej decyzji. Dnia 28.04.2022 r. ponowna kontrola wykazała wykonanie obowiązku, została przywrócona funkcjonalność.

- [REDAKTOWANE]

Kontrola przeprowadzona dnia 9.08.2022 r. wykazała zły stan sanitarno-higieniczny, szereg rażących nieprawidłowości. W związku z zaistniałą sytuacją przedsiębiorca zobowiązał się pisemnie do unieruchomienia zakładu do momentu doprowadzenia go do należytego stanu sanitarno-higienicznego. Właściciela zakładu ukarano mandatem karnym. Dnia 10.08.,12.08.,16.08.2022 r. stwierdzono, że lokal został zamknięty. Dnia 18.08.2022 r. przeprowadzono kontrolę sprawdzającą, która wykazała częściowe usunięcie stwierdzonych uchybień. Wydano decyzje administracyjną nakazującą usunięcie nieprawidłowości. Obowiązek nie został sprawdzony gdyż właściciel zawiesił działalność.

Mając na uwadze powyższe należy uznać, iż PPIS w Międzyrzeczu podejmuje w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości właściwe i skuteczne działania. Wyjątkiem w ocenie LPWIS jest [REDAKTOWANE] w przypadku której było można podjąć bardziej skuteczne działania, bowiem mycie naczyń stołowych w obieralni warzyw może prowadzić do wtórnego ich zanieczyszczenia.

Zapoznano się także z dokumentacją innych obiektów, z grupy obiektów produkcyjnych.

- [REDAKTOWANE]

Zakład jest pod stałym nadzorem PPIS w Międzyrzeczu z uwagi na zakwalifikowanie go do zakładów wysokiego ryzyka, bowiem świadczy usługi dla domów pomocy społecznej, szkół, przedszkoli, żłobka oraz prywatnych mieszkańców miasta Międzyrzecz.

Kontrola przeprowadzona w 2022 r. nie wykazała nieprawidłowości (podobnie jak w wcześniejszych latach). W 2022 r. wpłynęła interwencja, która dotyczyła niewłaściwej jakości serwowanych potraw. Przeprowadzona

kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Stan sanitarny pojemników, w których dostarczane są posiłki nie budził zastrzeżeń. Do transportu posiłków służy środek transportu zatwierdzony przez PPIS.

Zapoznano się także z dokumentacją zakładu, który jest pod wspólnym nadzorem z Inspekcją Weterynaryjną. Jest to [REDAKTOWANE], który został zakwalifikowany jako zakład wysokiego ryzyka i kontrolowany jest co roku. Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji i sprzedaży konserw sterylizowanych i pasteryzowanych: pasztetów warzywnych, pasztetów wegańskich, paprykarzy warzywnych, past warzywnych, humusów oraz majonezów, wyrobów owocowych oraz owocowo-warzywnych. Oprócz produkcji na bazie surowców roślinnych, zakład prowadzi produkcję wyrobów sterylizowanych i pasteryzowanych na bazie produktów pochodzenia zwierzęcego. Produkty eksportowane są poza granice kraju. Bieżący stan sanitarny i techniczny zakładu podczas kontroli przeprowadzonej dnia 20.12.2022 r. był właściwy.

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

Placówka jest zakładem żywienia zbiorowego typu zamkniętego, w której prowadzona jest działalność w zakresie produkcji posiłków od surowca do wyrobu gotowego przez 7 dni w tygodniu. W obiekcie przygotowuje się codziennie 5 posiłków. Dla pensjonariuszy oprócz diety podstawowej przygotowuje się również diety specjalistyczne. W obiekcie ogółem żywionych było 40 mieszkańców.

Podczas kontroli przeprowadzonej dnia 20.12.2022 r. przedstawiciele PPIS w Międzyrzeczu dokonali oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego w zakresie higieny produkcji, dystrybucji oraz systemów gwarantujących bezpieczeństwo żywności.

W wyniku kontroli stwierdzono uchybienia natury sanitarno-higienicznej. Za naruszenie przepisów sanitarnych na osobę odpowiedzialną nałożono grzywnę w formie mandatu karnego.

Przedstawiciele PPIS w Międzyrzeczu podczas kontroli zwracali uwagę na zachowania higieniczne pracowników kuchni podczas produkcji, stan techniczny pomieszczeń i urządzeń. Wyniki kontroli zostały odnotowane na właściwym formularzu, zgodnie z procedurą kontrolną.

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 z wyszczególnieniem stosowania diet specjalistycznych.

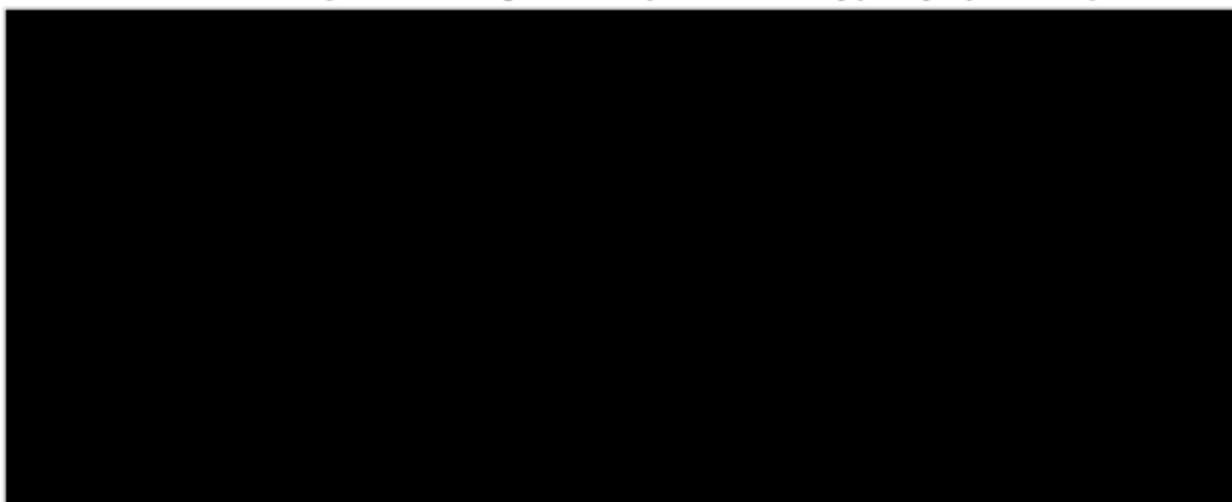
W trakcie nasilenia zakażeń na COVID-19 pracownicy Sekcji HŻŻiPU prowadzili także kontrole sprawdzające przestrzeganie wytycznych oraz obostrzeń obowiązujących w trakcie trwania stanu epidemii wywołanej przez wirusa SARS -CoV-2. W trakcie kontroli stwierdzono, że w zakładach są stosowane przepisy rozporządzenia 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 przestrzegają obowiązku dot. zakrywania ust i nosa.

8. Ocena nadzoru w palcówkach oświatowych pod kątem 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.

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

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-



Analiza dokumentacji wykazała, że w przedszkolach serwowane są głównie śniadania, posiłki obiadowe dwudaniowe lub naprzemiennie zupa/drugie danie oraz podwieczorek, w szkołach serwowany jest obiad, natomiast w internatach trzy podstawowe posiłki (śniadanie, obiad, kolacja). 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 oraz korzysta się z list wspomagających. Oceny jadłospisu dokonuje się na podstawie jadłospisu dziesięciodniowego.

Jadłospisy analizowano pod kątem:

- wyszczególnienia alergenów w jadłospisie
- podawania porcji owoców i warzyw do każdego posiłku
- niepodawania 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.

Każdy jadłospis oceniany jest indywidualnie. Zapisy z analizy są szczegółowe, zawierają między innymi następujące informacje: jadłospisy są różnorodne, zawierają urozmaicone potrawy oraz produkty z różnych grup środków spożywczych, tj. produkty zbożowe, warzywa i owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, drób, wędliny, ryby, jaja. Posiłki zawierają odpowiednią ilość produktów mlecznych,; do posiłków podawane

są świeże surowe owoce i warzywa; zupy, sosy, potrawy sporządzane są z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych; nie podaje się więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, do smażenia używany jest olej roślinny (olej rzepakowy); owoce i warzywa znajdują się w każdym posiłku uwzględniając ich sezonowość; podaje się ryby; w żywieniu uwzględniono rośliny strączkowe i ich przetwory (zupa grochowa, zupa z ciecierzycy, humus) oraz jaja; do picia podawana jest woda, naturalne soki owocowe bez cukru, napoje mleczne, kompot, herbata, kakao, kawa inka.

Oceniane jadłospisy spełniały wymagania zawarte w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku.

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

Oceny żywienia pensjonariuszy [REDAKTOWANE] dokonano na podstawie 10 – dniowego jadłospisu. Stwierdzono, że żywienie mieszkańców jest prawidłowe, jedynie w jadłospisie alergeny nie są przypisane do każdej potrawy (co nie jest 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 ...), tylko do całego posiłku, w tej kwestii wydano zalecenie pokontrolne, aby wprowadzić zmiany w tym zakresie.

W ocenie przedstawiciela LPWIS jadłospis dekadowy za okres od 13.12.2022 r. do 22.12.2022 r. został oceniony prawidłowo. Nie stwierdzano błędów w wypełnianiu „Arkusza oceny dekadowej jadłospisów”.

Przedstawiciela LPWIS zwrócili uwagę, że do przygotowywania potrawy używano burgery rybne, które zgodnie z etykietą zawierały 17% ryb, a pozostałe składniki to warzywa i przyprawy. W związku z powyższym zwrócono uwagę na małą podaż ryb w diecie.

Pod nadzorem PPIS w Międzyrzeczu znajdują się 3 szpitale i 7 domów pomocy społecznej. Wszystkie szpitale i domy pomocy społecznej zostały skontrolowane w 2022 r. W powyższych obiektach przeprowadzono 12 kontroli w tym 6 kontroli kompleksowych i 6 kontroli tematycznych.

Zapoznano się z dokumentacją niżej wymienionych obiektów:

- [REDAKTOWANE] – protokół kontroli z dnia 13.10.2022 r. nr 283/BŻ/2022.
- [REDAKTOWANE] – protokół kontroli z dnia 5-7 września 2022 r. nr 237/BŻ/2022.
- [REDAKTOWANE] – protokół kontroli z dnia 21-22 kwietnia 2022 r. nr 87/BŻ/2022.
- [REDAKTOWANE] – protokół kontroli z dnia 14.11.2022 r. nr 312/BŻ/2022.
- [REDAKTOWANE] – protokół kontroli z dnia 05.10.2022 r. nr 277/BŻ/2022.

- [REDACTED] – protokół kontroli z dnia 05.10.2022 r. nr 274/BŻ/2022.

We wszystkich wymienionych obiektach dokonano oceny żywienia pacjentów/pensjonariuszy w oparciu o arkusz oceny dekadowej jadłospisów. Z okazanych protokołów wynika, że większych nieprawidłowości nie stwierdzono. W szpitalach stwierdzono, że jakość żywienia pacjentów jest zadawalająca lecz wymaga niewielkiej poprawy z uwagi na małą ilość podawania produktów mlecznych fermentowanych w dekadzie (dot. [REDACTED]) a także zbyt długą przerwę czasową między kolacją a śniadaniem, która wynosiła 15 godzin (dot. [REDACTED]). Natomiast w domach pomocy społecznych oceniono, że jakość żywienia pensjonariuszy jest na poziomie prawidłowym. W powyższych protokołach zawarto też stwierdzenia, że w jadłospisach są wyszczególnione alergeny. Przeprowadzone oceny zostały dokonane na aktualnym formularzu.

Na podstawie analizy protokołów kontroli sanitarnej jak również załączonych do nich arkuszy oceny dekadowej jadłospisów należy stwierdzić pewne nieścisłości przy ocenie jakości żywienia:

- występują nieścisłości pomiędzy protokołem a arkuszem oceny dekadowej jadłospisów, np. nie odnotowuje się jako nieprawidłowość w protokole brak białka pełnowartościowego w głównych posiłkach, (np. [REDACTED]);
- z arkuszy wynika, że w dekadzie nie podaje się każdego dnia dwóch porcji mleka i przetworów mlecznych w tym napoi fermentowanych, natomiast w protokołach kontroli sanitarnych widnieją zapisy, że zapewniono odpowiednią ilość produktów mlecznych (np. [REDACTED]).

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

PPIS w Międzyrzeczu przekazywał co roku do PIW w Międzyrzeczu aktualizację list zakładów nadzorowanych wspólnie przez PIS i IW na terenie powiatu międzyrzeckiego. Prowadzony był nadzór nad sprzedażą mięsa oraz właściwym gospodarowaniem odpadami gastronomicznymi w zakładach żywienia zbiorowego, obrotu żywnością. Nie było przypadków aby przekazywać informacje w sprawie kwestionowanych próbek/produktów.

Na terenie działania PPIS w Międzyrzeczu jest jeden zakład będący pod wspólnym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej i Państwowej Inspekcji Sanitarnej ([REDACTED]), który został opisany w punkcie 7 tego protokołu).

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

Prowadzono kontrole w związku z pismem LPWIS z dnia 22.06.2021 r., znak: HŻ.9022.79.2021.KR w sprawie przeprowadzania kontroli materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z żywnością, 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 Sekcji HŻŻiPU zaplanowano po 4 szkolenia w ciągu roku. Wszystkie szkolenia zostały zrealizowane. Ze szkoleń sporządzany jest protokół zgodnie z procedurą (np. protokół ze szkolenia wewnętrznego nr 4/2022 z dnia 07.11.2022 r.).

W latach 2020 do listopada 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, organizatora, temat, kto uczestniczył, i najważniejsze poruszone kwestie (np. notatka służbowa z dnia 02.09.2022 r.). W roku 2020 uczestniczono w 10 szkoleniach, roku 2021 w 16 szkoleniach i w roku 2022 do dnia kontroli w 8 szkoleniach.

Informacje ze szkoleń zewnętrznych była każdorazowo przekazywana pozostałym pracownikom Sekcji.

Zgodnie z okazanymi rejestrami szkoleń wewnętrznych w roku 2020 i 2021 uczestniczono w 7 takich szkoleniach, w roku 2022 do dnia kontroli w 5.

Na podstawie okazanych dokumentów należy stwierdzić, iż:

- Plan kontroli za rok 2021 został wykonany w 77%. Harmonogram kontroli zakładów żywnościowo - żywieniowych na rok 2022 został opracowany zgodnie z wytycznymi GIS i LPWIS. Plan kontroli na rok 2022 został wykonany w 85% (31 zakładów zaplanowanych do kontroli – stanowi to 14%, zwiesiło działalność bądź działalność została zlikwidowana).
- Większość próbek pobierana była w zaplanowanych obiektach oraz w wyznaczonych terminach. Czasami zdarzało się, że próbki pobierane były w innych obiektach niż zaplanowane. Wynikało to najczęściej z faktu, że nie zawsze w zaplanowanym obiekcie stwierdzano zadany asortyment oraz z braku dostępności danej próbki na rynku w wyznaczonym terminie.
- PPIS pobierał próbki do badania tylko zgodnie z „Planem pobierania próbek żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na rok 2022” wyznaczonym przez GIS.
- Działania podejmowane w systemie RASSF są prawidłowe. Zgłoszenia dokonuje się na właściwym formularzu systemu RASSF.
- Meldunki z oceny oznakowania żywności prozdrowotnej przeprowadzanej w obiektach obrotu żywnością oraz w Internecie przesyłane są terminowo, bez zbędnej zwłoki.
- PPIS w Międzyrzeczu podejmował właściwe działania przekazując informacje o nieprawidłowościach do właściwych terenowo PPIS. Właściwe organy, w znacznej części udzielały również PPIS w Międzyrzeczu odpowiedzi na temat podjętych działań.
- Przedstawiciele PPIS w Międzyrzeczu prowadząc nadzór nad producentem oraz importerem suplementów diety podczas kontroli kompleksowych dokładnie i szczegółowo opisują m.in. działalność zakładu oraz system traceability, wraz z wizytacją obiektów skontrolowano również strony internetowe przedsiębiorców pod kątem prezentacji i reklamy środków spożywczych.

- W miarę możliwości pobierano do oceny znakowania środki spożywcze w wyspecjalizowanych obiektach.
- Korespondencja wychodząca z Głównego Inspektoratu Sanitarnego kierowana do przedsiębiorców, przekazywana PPIS w Międzyrzeczu przez LPWIS w Gorzowie Wlkp. jest właściwie magazynowana i udostępniana do wglądu każdemu pracownikowi.
- W związku ze stwierdzanymi podczas kontroli nieprawidłowościami egzekwowano zapewnienie należytych warunków sanitarno-higienicznych, nakładano grzywny w drodze mandatów karnych oraz przeprowadzano kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń pokontrolnych.
- W jednym opisanym przypadku (dotyczy ██████████) należałoby rozważyć podjęcie zdecydowanie bardziej rygorystycznego działania.
- Rekontrole odbywają się w możliwie jak najkrótszym terminie.
- 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.
- Analizowane protokoły z kontroli opisują zagadnienia będące przedmiotem kontroli oraz stan sanitarny obiektów.
- Dokonywana przez pracowników PPIS w Międzyrzeczu ocena jadłospisów w placówkach oświatowych oraz jakość żywienia pacjentów szpitala i pensjonariuszy jest prawidłowa. Występują niekiedy nieścisłości pomiędzy protokołem a wypełnionym arkuszem oceny dekadowej jadłospisów i to wymaga nieznacznej poprawy.

8. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

- W związku ze stwierdzanymi nieprawidłowościami w jednym opisanym przypadku (dotyczy ██████████ ██████████) zdaniem kontrolujących podjęte działania nie były w pełni skuteczne. Mycie naczyń stołowych w obieralni warzyw może doprowadzić do wtórnego ich zanieczyszczenia.
- Stwierdzane nieścisłości pomiędzy protokołem a wypełnionym arkuszem oceny dekadowej jadłospisów mogą skutkować niezrozumieniem przez przedsiębiorcę wymagań prawidłowego żywienia.

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

- W przypadku stwierdzenia w zakładach żywnościowo-żywnieniowych rażących uchybień natury sanitarnej należy podejmować działania bardziej skuteczne, łącznie z wydaniem decyzji administracyjnej.
- Należy dążyć, aby zapisy w prowadzonej dokumentacji były zawsze spójne, w tym przypadku protokół z arkuszem oceny dekadowej jadłospisów.

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 Międzyrzeczu, drugi dla LPWIS. Od wystąpienia pokontrolnego nie przysługują środki odwoławcze.

ŁUBUSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
w Górzowie Wlkp.
15.05.2021
lek. med. Dorota Konaszczuk
specjalista epidemiolog
(data, podpis i pieczęć LPWIS)

* - niepotrzebne skreślić

** - uzupełnić w przypadku stwierdzenia takiej konieczności