

Gorzów Wlkp., dnia 26.04.2023 r.

pieczęć LPWIS w Gorzowie Wlkp.

HŻ.1611.1.2023

Znak sprawy:

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI

W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W DREZDENKU

1. Adres jednostki kontrolowanej: ul. Bolesława Chrobrego 11, 66-530 Drezdenko
2. Data rozpoczęcia kontroli: 15.02.2023 r.
Data zakończenia kontroli: 28.02.2023 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.222.2.2.2023 z dnia 31.01.2023 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 Drezdenku:
 - Joanna Ratajczak – kierownik Sekcji HŻŻ i PU
 - Agnieszka Młynaryk – starszy asystent Sekcji HŻŻ i PU
 - Marta Ziółek – 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. 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 oraz podejmowane działania w ramach systemu RASFF.
5. Ocena nadzoru nad żywnością prozdrowotną.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.
10. 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 HZZiPU			
2.		Starszy Asystent			
3.		Starszy Asystent			

4.		Starszy instruktor higieny	
5.		Młodszy Asystent	

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

Sekcja nadzoruje zgodnie ze sprawozdaniem za rok 2022 – 484 obiekty żywnościowo – żywieniowe z czego 73 stanowią środki transportu (w 2021 r. 485 obiektów w tym 68 środków transportu) oraz 13 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	131	131	100	127	97
Średnie	74	44	59	28	64
Niskie	151	57	38	46	81
Razem	356	232	65	201	87

W 2021 roku przeprowadzono 357 kontroli z tego 156 kontroli poza planem (kontrole: interwencyjne – 15, akcyjne – 26, w związku z RASFF – 2, sprawdzające – 68, odbiorowe – 35, graniczne – 0, w związku z poborem próbek – 10). Wydano 95 decyzji administracyjnych, w tym: 23 decyzje nakazujące poprawę stanu sanitarnego, 35 decyzji zatwierdzających obiekt, 10 decyzji zatwierdzających dodatkową działalność, 1 decyzje w zakresie zmiany terminu wykonania decyzji, wykreślono z rejestru 24 zakłady, 1 decyzję w zakresie odmowy przedłużenia terminu wykonania nałożonych obowiązków w decyzji, 1 decyzję umarzającą wszczęte postępowanie administracyjne. Wydano 89 decyzji oplatowych na kwotę 6 192 zł. PPIS nie wydawał świadectw o spełnieniu wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granicę, wydał 3 zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów będących pod nadzorem PPIS. Wydano 1 postanowienie o nałożeniu grzywny. Osoby winne zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano 25 mandatami karnymi na kwotę 7 600 zł. PPIS wystosował 1 wniosek do LPWIS o wymierzenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia

2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Ponadto w 2021 przeprowadzono 49 kontroli w związku z wprowadzeniem obostrzeń spowodowanych epidemią koronawirusa, podczas których nałożono 12 mandatów karnych na kwotę 600 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	138	138	100	137	99
Średnie	75	40	53	34	85
Niskie	143	50	35	46	92
Razem	356	228	64	217	95

W 2022 roku przeprowadzono 409 kontroli z tego 192 kontrole poza planem (kontrole: interwencyjne - 15, akcyjne - 33, w związku z RASFF - 11, sprawdzające - 74, odbiorowe - 34, graniczne - 0, w związku z poborem próbek - 25. Wydano 116 decyzji administracyjnych, w tym: 30 decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarnego, 34 decyzje zatwierdzające obiekt, 9 decyzji zatwierdzających dodatkową działalność, 13 decyzji w zakresie zmiany terminu wykonania decyzji, wykreślono z rejestru 30 zakładów. Wydano 100 decyzji opłatowych na kwotę 6 934 zł. PPIS nie wydał świadectw o spełnieniu wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granicę. Wydał 10 zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów będących pod nadzorem PPIS oraz 1 postanowienie o nałożeniu grzywny. Osoby winne zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano 30 mandatami karnymi na kwotę 9 100 zł. PPIS wystosował do LPWIS 1 wniosek 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 zaplanowanych do kontroli w roku 2023 w poszczególnych grupach pod kątem oszacowanego ryzyka i należy stwierdzić, że zakłady z grupy obiektów produkcyjnych z grupy ryzyka wysokiego zostały zaplanowane w 100%, z grupy obiektów obrotu żywnością (sklepy) w 77 %, super i hipermarkety, hurtownie w 88%, z grupy obiektów zakładów żywienia otwartego w 79% i z grupy zakładów żywienia zamkniętego w 98%. Do grupy zakładów produkcyjnych zakwalifikowano również podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną, dostawy bezpośrednie i rolniczy handel detaliczny (52) z czego 11 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. Plan kontroli obiektów na rok 2023 jest realizowany, w styczniu br. wykonano plan w 86%, w lutym br. w 78%. W pierwszej kolejności kontrole odbywają się w zakładach wysokiego ryzyka.

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 2021 r. zadano do pobrania 109 próbek, w 2022 r. nieco mniej – 102. Próbkę pobierane były do badań w następujących kierunkach: pestycydy, mikrobiologia, substancje dodatkowe, metale, WWA, GMO, 3-MCPD, azotany, mikotksyny, zawartość witamin i składników mineralnych w ssspż i suplementach diety, skażenia promieniotwórcze, zawartość jodu w soli, parametry czystości substancji dodatkowych. 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. Pobór próbek odnotowywany jest w rejestrze protokołów pobrania próbek.

Pobór próbek prowadzony był w ramach kontroli sanitarnych planowych (kompleksowych) i pozaplanowych (tematycznych) w oparciu o plan, procedurę, instrukcje oraz formularze opracowane przez Głównego Inspektora Sanitarnego.

Plan pobierania próbek zadaných w latach 2021-2022 został zrealizowany w 100%. PPIS pobierał próbki do badania tylko zgodnie z „Planem pobierania próbek żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na rok 2022” wyznaczonym przez GIS.

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. Rzadko zdarzało się, że próbki pobierane były w innych obiektach niż zaplanowane, z uwagi na brak zadanego asortymentu w zaplanowanym obiekcie, 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 przekazując w załączeniu sprawozdanie z badań. W piśmie tym PPIS informował, iż próbka pobrana dnia protokołem.....w sklepie nie uległa kwestionowaniu. Procedura pobierania próbek PP/BŻ/01 pkt V.8., przewiduje udostępnienie tylko na wniosek strony.

Dnia 12.04.2022 roku przeprowadzono szkolenie dot. poboru próbek. Ponadto pracownicy mają stały dostęp do materiałów dotyczących poboru próbek (plany, wytyczne, aktualne procedury).

4. 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 oraz podejmowane działania w ramach systemu RASFF.

W sekcji HZZiPU PSSE w Drezdenku nie prowadzi się rejestru zgłoszonych i wpływających do sekcji powiadomień RASFF. Wszystkie wpływające powiadomienia są przechowywane w teczkach (dla każdego roku oddzielnie). W teczkach znajduje się spis powiadomień, który zawiera:

1. Liczbę porządkową (która jest jednocześnie częścią nr sprawy);
2. Czego dotyczy sprawa (nazwa produktu);
3. Od kogo wpłynęło;
4. Do kogo wysłano;
5. Data wpływu/wysłania;
6. Nadany numer pisma.

W latach 2021-2023 r. (do dnia kontroli) PSSE w Drezdenku nie zgłaszała powiadomień do systemu RASFF.

W większości przypadków przeprowadzane są kontrole tematyczne. Rzadziej działania podejmowane są poprzez rozmowy telefoniczne bądź za pomocą poczty elektronicznej. W przypadku ustalania stanu faktycznego podczas rozmów telefonicznych sporządzana jest notatka służbowa podpisywana przez osobę przeprowadzającą postępowanie wyjaśniające.

Okazano przykładowe dokumenty dotyczące systemu RASFF:

Pismo LPWIS w Gorzowie Wlkp. znak: HŻ.9022.241.2022 z dnia 29.12.2022 r. dotyczące powiadomienia alarmowego nr 2022.18 z dnia 12.12.2022 r. w sprawie produktu pn. [REDACTED]

[REDACTED]. W aktach sprawy znajduje się notatka służbowa z dnia 02.01.2023 r. na okoliczność przeprowadzenia

rozmowy telefonicznej z pracownikiem drogerii [REDAKTOWANE] – z ustaleń wynika, że w sklepie nie było kwestionowanego produktu. Notatka służbowa jest podpisana przez osobę przeprowadzającą rozmowę telefoniczną. Pismo – odpowiedź w sprawie podjętych działań PPIS w Drezdenku przekazał pismem z dnia 03.01.20223 r. znak: HŻ.9022.2.132.2022 (w terminie). Ponadto w aktach sprawy znajduje się wiadomość elektroniczna [REDAKTOWANE] z dnia 02.01.2023 r. potwierdzająca informacje zawarte w notatce służbowej z dnia 02.01.2023 r.

- Pismo LPWIS w Gorzowie Wlkp. znak: HŻ.9022.18.2022.KB z dnia 07.02.2022 r. dotyczące powiadomienia alarmowego 2022/6 z dnia 24.01.2022 r. w sprawie produktu pn. [REDAKTOWANE]. W związku z otrzymanym pismem LPWIS w Gorzowie Wlkp. przeprowadzono m. in. kontrolę tematyczną w dniu 08.02.2022 r. (protokół Nr HŻ.9020.150.24.2022) w [REDAKTOWANE]. W protokole znajduje się cel kontroli, stan faktyczny (brak kwestionowanego produktu w obrocie): Pismo – odpowiedź w sprawie podjętych działań PPIS w Drezdenku przekazał pismem z dnia 09.02.2022 r. znak: HŻ.9022.2.10.2022 (w terminie).

W omawianym okresie PPIS nie zgłaszał żywności w systemie RASFF ale Pani Kierownik wyjaśniła, że w przypadku, gdyby urzędowe próbki nie spełniały kryteriów bezpieczeństwa żywności, podejmowanie byłyby działania zgodnie z art. 138 rozporządzenia (UE) nr 2017/625, to znaczy po otrzymaniu wyników badań; PPIS informowałby 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 prowadzone byłoby postępowanie administracyjne wobec producentów w związku z opłatą za pobór i badanie próbek, kończąc je wydaniem decyzji opłatowej.

5. Ocena nadzoru nad żywnością prozdrowotną.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Drezdenku 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 przedstawiciele PPIS w Drezdenku ocenili 23 środki spożywcze w obrocie stacjonarnym oraz 12 w obrocie internetowym. Żaden z produktów poddany ocenie w obrocie internetowym nie został zakwestionowany. Natomiast w obrocie stacjonarnym zakwestionowano 2 suplementy diety pn.:

- [REDAKTOWANE]
[REDAKTOWANE] – nazwa środka spożywczego sugeruje konsumentowi, iż produkt posiada właściwości zdrowotne, w tym zapobieganie chorobom. Ponadto należy zauważyć, iż w rejestrze żywności prozdrowotnej widnieje zapis, że produkt został zgłoszony 26.05.2014 r., jednak nie prowadzono wobec niego postępowania, gdyż przedsiębiorca zrezygnował z wprowadzania do obrotu.
- [REDAKTOWANE]
[REDAKTOWANE] – nazwa środka spożywczego sugeruje konsumentowi, iż produkt posiada właściwości zdrowotne, w tym zapobieganie chorobom.

W związku z powyższym, zgodnie z właściwością terenową przekazano informacje do właściwych PPIS ze względu na siedzibę podmiotu wprowadzającego. Do dnia niniejszej kontroli nie otrzymano odpowiedzi zwrotnych.

Na terenie powiatu drezdeneckiego funkcjonują 2 zakłady wyspecjalizowane w sprzedaży żywności prozdrowotnej:

1)

[REDAKTOWANE]
Dnia 08.03.2021 r. przedsiębiorca złożył do PPIS w Drezdenku wniosek o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zakres prowadzonej działalności obejmuje sprzedaż m.in. ziół, suplementów diety, zdrowej żywności (np. orzechy, nasiona, ziarna, owoce suszone, miody) w opakowaniach producenta. W dniu 12.03.2021 r. organ wydał ww. podmiotowi zaświadczenie o wpisie do rejestru o którym mowa powyżej.

Dnia 06.10.2022 r. Pani [REDAKTOWANE] złożyła do PPIS w Drezdenku wniosek informujący o zmianie adresu prowadzonej działalności, jednocześnie zaznaczyła, iż prowadzi również sklep internetowy:

[REDAKTOWANE]
Dnia 28.11.2022 r. przedstawiciele PPIS w Drezdenku przeprowadzili czynności kontrolne w ww. obiekcie (protokół nr HŻ.9020.515.402.2022). W sprzedaży dostępne są środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie tj. lizaki owocowe, sosy oraz przyprawy sałatkowe, herbaty owocowe, herbaty ziołowe, miody, suplementy diety. Podczas kontroli pobrano do oceny oznakowania dwa suplementy diety: [REDAKTOWANE]

[REDAKTOWANE] oraz [REDAKTOWANE]. W obiekcie nie stwierdzono nieprawidłowości, natomiast dokładna analiza oznakowania ww. produktów wykazała w ocenie PPIS nieprawidłowości, to jest przypisywanie właściwości leczniczych. Postępowanie nie jest jeszcze zakończone i nie może być przedmiotem ostatecznej oceny przez LPWIS.

Podczas wizytacji przedstawicieli LPWIS w Gorzowie Wlkp. okazano do wglądu przygotowaną dokumentację z oględzin strony internetowej należącej do ww. przedsiębiorcy. W celu oceny poprawności znakowania sporządzono wydruki prezentacji i reklamy 5 suplementów diety. W dniu kontroli prace nad oceną znakowania były w toku. Według oświadczenia kierownika sekcji po zakończonej analizie zebranej dokumentacji, przedstawiciele PPIS w Drezdenku udadzą się na kontrolę do przedsiębiorcy przedstawić wnioski z oględzin.

2)

[REDAKTOWANE]
Obiekt został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dniu 07.09.2020 r. Zakres działalności obejmuje m.in.: sprzedaż stacjonarną suplementów diety oraz odżywek dla sportowców. Zgodnie z oświadczeniem kierownika sekcji obiekt został zaplanowany do kontroli na rok 2023.

LPWIS w Gorzowie Wlkp. przesyła do wiadomości PPIS w Drezdenku 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.

6. 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 (146, w tym 13 super i hipermarketów). Z zakładów produkcyjnych najliczniejszą grupę stanowią piekarnie (6), automaty do lodów (4). Do grupy zakładów produkcyjnych zakwalifikowano także podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcję pierwotną, dostawy bezpośrednie, rolniczy handel detaliczny (53), bardzo znaczący procent tej liczby stanowią producenci zbóż i ziemniaków. Bardzo liczną grupę stanowią również zakłady żywienia zbiorowego otwartego (80), zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego (57).

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 obiektów z grupy obiektów problematycznych.

- [REDAKTOWANE]

Podczas kontroli przeprowadzonej dnia 20.05.2022 r. stwierdzono dużą ilość środków spożywczych (warzywa, owoce, wędliny) w obrocie po terminie przydatności do spożycia. Produkty posiadały także oznaki zepsucia. Za wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia i mające wyraźne cechy zepsucia osoby odpowiedzialne ukarano mandatem karnym. Poinformowano osobę obecną podczas kontroli o konieczności wycofania takich produktów z obrotu i okazania dokumentu potwierdzającego ich utylizację. Wydano także decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej **wykonalności na podstawie art.108 Kpa**. Kontrole sprawdzającą przeprowadzono dnia 31.05.2022 r. obowiązki zostały wykonane.

- [REDAKTOWANE]

Podczas kontroli przeprowadzonej dnia 29.06.2022 r. stwierdzono szereg nieprawidłowości natury sanitarnej. Osobę winną zaniedbań ukarano mandatem karnym. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona dnia 13.07.2022 r. wykazała poprawę stanu sanitarnego.

- [REDAKTOWANE]

Dnia 1.07.2021 r. przeprowadzono kontrole interwencyjną. Kontrola wykazała, że w zakładzie prowadzona jest działalność od surowca do gotowej potrawy i konsumpcją na miejscu a także prowadzona jest działalność w formie cateringu na zlecenie klienta. Właścicielka zakładu prowadziła działalność bez złożenia wniosku

o wpis i zatwierdzenie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. PPIS w Dreżdenku wydał dnia 14.07.2021 r. decyzję HŻ T/16/2021 w zakresie zaprzestania prowadzenia działalności w lokalu do czasu uzyskania decyzji zatwierdzającej. Decyzji został nadany rygor natychmiastowej wykonalności na podstawie art. 108 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego ze względu na interes społeczny, bowiem brak nadzoru sanitarnego nad zakładem. Należy zauważyć, że art. 27.ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz.195), który stanowi, że w razie stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, państwowy inspektor sanitarny nakazuje w drodze decyzji, usunięcie w ustalonym terminie stwierdzonych uchybień, nie powinien stanowić podstawy prawnej w przedmiotowej wydanej decyzji. Dnia 2.08.2021 r. PPIS w Dreżdenku wystąpił do LPWIS z wnioskiem o wymierzenie kary.

Podczas kontroli dnia 25.08.2022 r. stwierdzono uchybienia natury sanitarnej, brak czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych za co został nałożony mandat karny. Dnia 8.09.2022 r. została przeprowadzona kontrola sprawdzająca, która wykazała poprawę stanu sanitarno-higienicznego. Dnia 2.02.2023 r. została przeprowadzona kontrola interwencyjna. Osoba skarżąca poinformowała, że w pomieszczeniach zakładu panuje bałagan. Interwencja potwierdziła się, został nałożony mandat na osobę odpowiedzialną. Dnia 3.03.2023 r. odbyła się kontrola sprawdzająca i wykazała jeszcze pewne nieprawidłowości, nałożono ponownie mandat karny. Kontrola przeprowadzona dnia 28.03.2023 r. wykazała zdecydowaną poprawę stanu sanitarnego. Obiekt ten jest pod stałym nadzorem PPIS, gdyż interwencje powtarzają się, podobnie i te wyżej opisane.

Mając na uwadze powyższe należy uznać, iż przez PPIS w Dreżdenku podejmuje w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości właściwe i skuteczne działania.

Zapoznano się także z dokumentacją innych obiektów.

Pani kierownik podczas kontroli oświadczyła, że podczas bieżących kontroli przedstawiciele PPIS w Dreżdenku zwracają uwagę, na ewentualną sprzedaż w obiektach szkolnych napojów energetycznych z automatów bądź w sklepikach zgodnie z wytycznymi LPWIS – pismo z dnia 7.01.2023 r. HŻ.9011.7.2023.AG. W protokołach jest adnotacja „Na terenie szkoły nie stwierdzono żadnych urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży w tym napojów energetycznych” – np. protokół z dnia 17.01.2023 r.

; protokół z dnia 16.02.2023 r.

; protokół z dnia 13.02.2023 r.

W planie pracy zaplanowano również kontrole tematyczne. Zapoznano się z kontrolą, która została przeprowadzona dnia 9.06.2022 r. w zakresie warunków przechowywania wyrobów gotowych w . Podczas kontroli pobrano chleb do badania w kierunku metali ciężkich, zwracając szczególną uwagę na warunki przechowywania, bieżący stan sanitarny, parametry wilgotności. Dnia 14.11.2022 r. przeprowadzono też kontrolę tematyczną w

w zakresie warunków przechowywania i produkcji wraz z poborem próbek do badań w zakresie czystości substancji dodatkowych. Przedmiotem kontroli były też etykiety na zgodność

(obecność alergenów) z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Takich kontroli wykonano w 2022 r. – 58.

W celu weryfikacji nadzoru nad obiektami dokonano obserwacji kontroli przeprowadzonej przez przedstawicieli PPIS w Dreźnie w [REDAKTOWANE]

Zakład zatwierdzony w zakresie produkcji posiłków przygotowywanych od surowca do gotowej potrawy podawanych na naczyniach wielokrotnego użytku dowożonych własnym środkiem transportu firmy.

Obecnie w zakładzie przygotowuje się posiłki dla pacjentów przebywających w szpitalach, tj.:

- [REDAKTOWANE]

- [REDAKTOWANE]

W dniu kontroli ogółem żywionych było 199 pacjentów.

Podczas kontroli przeprowadzonej dnia 15.02.2023 r. przedstawiciele PPIS dokonali oceny stanu sanitarnego zakładu żywienia zbiorowego w zakresie warunków przechowywania i produkcji posiłków, jakości zdrowotnej produkowanej żywności oraz systemów gwarantujących bezpieczeństwo żywności.

W wyniku kontroli u producenta posiłków stwierdzono uchybienia natury sanitarno-higienicznej oraz technicznej. W obiekcie stwierdzono m.in. brak utrzymania czystości w miejscach trudnodostępnych, zalegająca na podłodze rozlaną brudną wodę w pomieszczeniu kuchennym, nieporządek w szafach odzieżowych na odzież roboczą i prywatną a także przechowywanie jej w przypadkowych miejscach. W obieralni warzyw stwierdzono brudny z zaciekami niedziałający naświetlacz UV do jaj, co może sugerować o zaniechaniu przeprowadzania procesów dezynfekcji jaj. Ponadto wewnątrz urządzenia zalegały również okruchy żywności. Personel pracujący w kuchni nie posiadał czepków ochronnych. Nie okazano do wglądu aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością. Za naruszenie przepisów sanitarnych na osobę odpowiedzialną nałożono grzywnę w formie mandatu karnego.

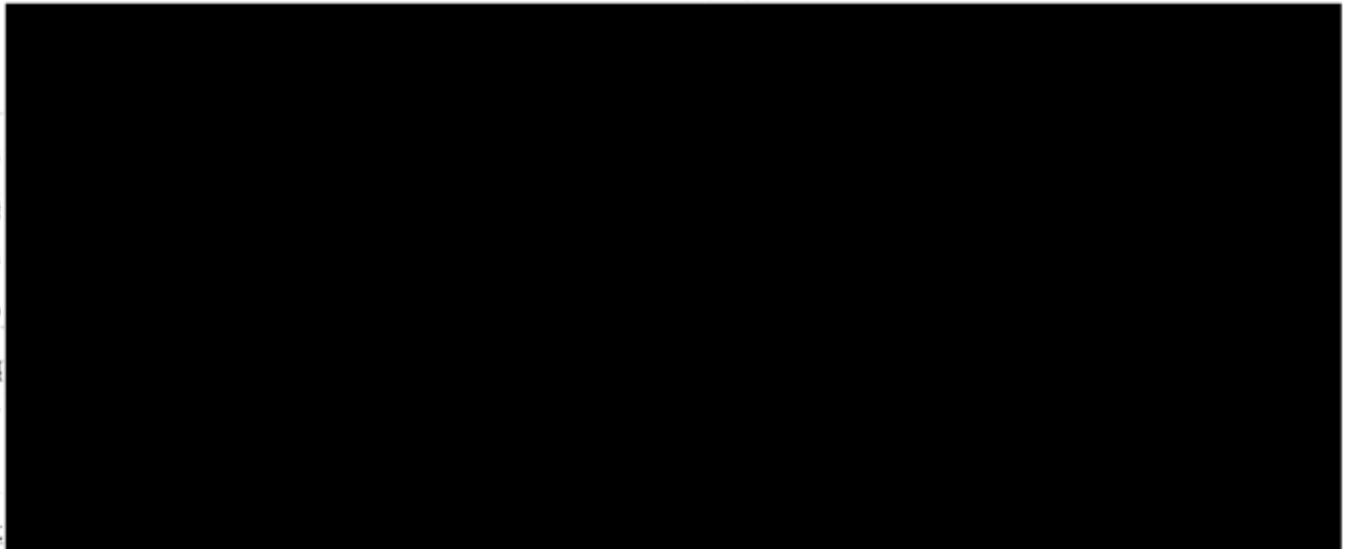
Przedstawiciele PPIS w Dreźnie podczas kontroli zwracali uwagę na zachowania higieniczne pracowników kuchni podczas produkcji, stan techniczny pomieszczeń i urządzeń. Wyniki kontroli zostały odnotowane na właściwym formularzu, zgodnie z procedurą kontrolną.

W protokole kontroli ujęto: opis infrastruktury zakładu, zakres produkcji, stawki żywieniowe, sposób dystrybucji posiłków do poszczególnych szpitali, ilość zatrudnionych osób, informacje nt. higieny personelu, 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 przez firmę cateringową z wyszczególnieniem stosowania diet specjalistycznych.

7. Ocena nadzoru w placówkach 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.

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:



Analiza dokumentacji wykazała, że: w przedszkolach serwowane są śniadania, II śniadania, obiad dwudaniowy oraz podwieczorek; w szkołach serwowany jest obiad (naprzemiennie drugie danie lub zupa), 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.

Każdy jadłospis oceniany jest indywidualnie. Zapisy z analizy są szczegółowe, zawierają informacje jakie produkty/potrawy podawane są na poszczególne posiłki. W podsumowaniu wskazuje się, że codzienne jadłospisy zawierają produkty z różnych grup środków spożywczych tj. pieczywo, kasze, makaron, warzywa, mleko i produkty mleczne, mięso, jaja. Produkty zbożowe są urozmaicone, do obiadów podaje się makaron, kasze, ziemniaki. Posiłki są zróżnicowane kolorystycznie, bogate w pełnowartościowe białko. Racje pokarmowe ustalane są zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wydanymi przez Instytut Żywności i Żywienia. Jadłospis zawiera uwzględnione alergeny występujące w przygotowywanych posiłkach. Jadłospisy wywieszane są w widocznym miejscu na tablicy. W tygodniu podaje się dwie potrawy smażone, 1 x w tygodniu rybę. Do smażenia używany jest olej rzepakowy. Do przyprawiania potraw używa się ziół: majeranek, bazylija, oregano, papryka, pieprz ziółowy, pieprz czarny.

Posiłki przygotowywane są zgodnie z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku. Oceniane jadłospisy spełniały wymagania ww. rozporządzenia.

8. 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.

Przedmiotem kontroli była też ocena żywienia pacjentów przebywających w [REDAKTOWANE] serwowanego przez firmę cateringową. Przeprowadzona ocena w odniesieniu do diety podstawowej na podstawie „Arkusza oceny dekadowej jadłospisów” (zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego) wykazała, że żywienie pacjentów jest prawidłowe. W ocenie przedstawiciela LPWIS jadłospis jest prawidłowy. W dokonanej analizie jadłospisu dekadowego za okres od 01.02.2023 r. do 10.02.2023 r. w zakresie diety podstawowej wykonanej przez pracowników PSSE w Drezdenku nie stwierdzono błędów odnośnie wypełnienia „Arkusza oceny dekadowej jadłospisów”. Przedstawiciele PPIS stwierdzili, że do przygotowywania posiłków używane są wędliny o zbyt niskiej zawartości mięsa (od 56% - 65,4%), a w niektórych przypadkach zawierające mięso oddzielone mechanicznie tzw. MOM (zagadnienie to nie obejmuje „Arkusza...”). W trakcie kontroli zalecono, aby zwracać uwagę na zawartość mięsa w zamawianych wędlinach.

Pod nadzorem PPIS w Drezdenku znajduje się jeden dom pomocy społecznej, który w roku 2022 został skontrolowany.

Zapoznano się z dokumentacją niżej wymienionych obiektów:

- [REDAKTOWANE]
[REDAKTOWANE] – protokół kontroli z dnia 07.09.2022 r. nr HŻ.9020.489.295.2022.
- [REDAKTOWANE]
[REDAKTOWANE] – protokół kontroli z dnia 03.10.2022 r. i 07.10.2022 r. nr HŻ.9020.488.327.2022.

W wymienionych obiektach dokonano oceny żywienia pacjentów/ pensjonariuszy w oparciu o arkusz oceny dekadowej jadłospisów. Z okazanych protokołów wynika, że większych nieprawidłowości nie stwierdzono. W szpitalu stwierdzono, że jakość żywienia pacjentów jest zadawalająca lecz wymaga pewnej poprawy z uwagi na nieuwzględnianie tłuszczów roślinnych bogatych w kwasy jedno – i wielonasycone we wszystkich posiłkach głównych a także niepodawania 5 porcji warzyw i owoców w 3 głównych posiłkach. W związku z powyższym PPIS w Drezdenku zalecił podjęcie działania naprawczych w żywieniu pacjentów w celu jeszcze większego polepszenia jakości żywienia. Natomiast w domu pomocy społecznej oceniono, że jakość żywienia pensjonariuszy jest prawidłowa. W powyższych protokołach zawarto też stwierdzenia, że w jadłospisach są wyszczególnione alergeny. Należy podkreślić, że w protokołach kontroli sanitarnych odnotowane są wszystkie informacje związane z nieprawidłowościami odnośnie żywienia pacjentów / pensjonariuszy, które zostały stwierdzone przy wypełnianiu arkusza oceny dekadowej jadłospisów.

9. 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.

10. Szkolenia wewnętrzne i udział w szkoleniach zewnętrznych.

W latach 2021-2022 pracownicy Sekcji HŻŻiPU uczestniczyli w szkoleniach wewnętrznych organizowanych w ramach własnej komórki oraz szkoleniach zewnętrznych organizowanych przez GIS, WSSE w Gorzowie Wlkp. Szkolenia zewnętrzne organizowane były w formie telekonferencji, wideokonferencji oraz stacjonarnie. Informacje ze szkoleń zewnętrznych były każdorazowo przekazywane pozostałym pracownikom Sekcji. Zgodnie z okazanymi rejestrami szkoleń zewnętrznych w roku 2021 uczestniczono w 4 takich szkoleniach, a w roku 2022 w 6.

W roku 2021 zorganizowano 4 szkolenia wewnętrzne, a w roku 2022 – 7 szkoleń. Tematyka szkoleń była związana z zakresem działalności Sekcji, tj. system RASFF, Plan pobierania próbek, nadzór nad bezpieczeństwem żywności, przepisy UE dotyczące etykietowania żywności, rozporządzenie 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, Zatrucia pokarmowe, System TRACES-NT, Zasady postępowania w przypadku próbki kwestionowanej.

Ze szkoleń sporządzany jest protokół zgodnie z procedurą (np. protokół ze szkolenia wewnętrznego nr 7/2022 z dnia 16.11.2022 r.).

Na podstawie okazanych dokumentów należy stwierdzić, iż:

- Plan kontroli za rok 2021 został wykonany w 87% a w roku 2022 w 95% (zakłady zaplanowane do kontroli nie wszystkie zostały skontrolowane z uwagi na zwieszenie działalności bądź działalność została zlikwidowana). Harmonogram kontroli zakładów żywnościowo - żywieniowych na rok 2023 został opracowany zgodnie z wytycznymi GIS i LPWIS. Plan kontroli w roku 2023 realizowany jest w zadawalającym procencie.
- Większość próbek pobierana była w zaplanowanych obiektach oraz w wyznaczonych terminach.
- 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 omawianym okresie PPIS nie zgłaszał żywności w systemie RASFF. Odpowiedzi w zakresie podjętych działań w systemie RASSF są przesyłane terminowo.

- Meldunki z oceny oznakowania żywności prozdrowotnej przeprowadzanej w obiektach obrotu żywnością oraz w Internecie przesyłane są terminowo, bez zbędnej zwłoki.
- Produkty do oceny znakowania pobierane są w różnych obiektach (np. sklepy, sklep zielarski, apteka). W przypadku stwierdzonych nieprawidłowości podejmowane są przez organ właściwe działania.
- Jak wykazała wizytacja, PPIS w Drezdenku po otrzymaniu informacji, iż posiada na swoim terenie przedsiębiorcę oferującego do sprzedaży m.in. suplementy diety przez Internet, podejmuje czynności sprawdzające poprawność oznakowania wprowadzanych do obrotu produktów. Biorąc pod uwagę powyższe należy uznać, iż organ właściwie nadzoruje podmioty specjalizujące się w sprzedaży żywności prozdrowotnej.
- Korespondencja wychodząca z Głównego Inspektoratu Sanitarnego kierowana do przedsiębiorców, przekazywana PPIS w Drezdenku 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 ocenie LPWIS PPIS w Drezdenku słusznie wydał dnia 14.07.2021 r. decyzję HŻ T/16/2021 w zakresie zaprzestania prowadzenia działalności w lokalu do czasu uzyskania decyzji zatwierdzającej. Decyzji został nadany rygor natychmiastowej wykonalności na podstawie art. 108 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego ze względu na interes społeczny, bowiem brak nadzoru sanitarnego nad zakładem. Należy zauważyć, że art. 27 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz.195), który stanowi, że w razie stwierdzenia naruszenia wymagań higienicznych i zdrowotnych, państwowy inspektor sanitarny nakazuje w drodze decyzji, usunięcie w ustalonym terminie stwierdzonych uchybień nie powinien stanowić podstawy prawnej w przedmiotowej wydanej decyzji.
- 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.
- Kontrola w firmie cateringowej – [REDAKTOWANE] należącej [REDAKTOWANE] [REDAKTOWANE] została przeprowadzona przez przedstawicieli PPIS w Drezdenku w sposób prawidłowy.

– Dokonywana przez pracowników PPIS w Dreżdenku ocena jadłospisów w placówkach oświatowych oraz jakość żywienia pacjentów szpitala i pensjonariuszy jest prawidłowa. Nie występują nieścisłości pomiędzy protokołem a wypełnionym arkuszem oceny dekadowej jadłospisów.

8. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:

Przy wydawaniu decyzji administracyjnych stosować odpowiednie dla stanu faktycznego przepisy prawa, bo może to skutkować ewentualnym zaskarżeniem decyzji do organ II instancji.

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

Przy wydawaniu decyzji administracyjnych należy stosować odpowiednie dla stanu faktycznego przepisy prawa.

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

LUBUSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
.....w Gorzowie Wielk.....

lek. med. Dorota Kopaszczuk
(data, podpis i pieczęć LPWIS)

* - niepotrzebne skreślić

** - uzupełnić w przypadku stwierdzenia takiej konieczności