

LUBUSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI  
INSPEKTOR SANITARNY  
ul. Kazimierza Jagiellończyka 8 B  
66-400 Gorzów Wlkp.  
tel. 95 722-60-57 fax 95 722-46-52  
(1)

Gorzów Wlkp. 25.10.2019 r.

pieczęć LPWIS w Gorzowie Wlkp.

HŻ.1611.6.2019

Znak sprawy:

## WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI

### W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W SŁUBICACH

**1. Adres jednostki kontrolowanej: Słubice ul. Mickiewicza 6**

**2. Data rozpoczęcia kontroli: 25.06.2019r.**

**Data zakończenia kontroli: 04 .07.2019r.**

**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-222.7.18.2019 z dnia 14.06.2019 r.:**

- Małgorzata Stodolak – kierownik Oddziału BŻŻiK
- Karolina Rajczyk – starszy asystent Oddziału BŻŻiK
- Anna Grotowska – starszy asystent Oddziału BŻŻiK

**4.2. Imię i nazwisko osoby/ osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE Słubicach:**

- Katarzyna Wesołowska – kierownik Sekcji HŻŻiPU

**5. Zakres kontroli:**

- Obsada kadrowa, nadzorowane obiekty i ich ewidencja.
- Plany pracy, harmonogram kontroli ze szczególnym uwzględnieniem zaplanowanych obiektów pod kątem oszacowanego ryzyka – realizacja planu pracy.
- Plany poboru próbek ze szczególnym uwzględnieniem zaplanowanych obiektów co do zadanego asortymentu – realizacja planu.
- 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. 54 rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 882/2004 z dnia 29.04.2004 r. w sprawie kontroli urzędowych.
- Podejmowane działania w ramach systemu RASFF.
- Kontrole graniczne – zgodność z przepisami prawa.
- Ocena nadzoru nad żywnością prozdrowotną.
- 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.

- Ocena nadzoru w palcówkach oświatowych pod kątem obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży.
- Ocena stanu żywienia pacjentów w szpitalach, pensjonariuszy w domach pomocy społecznej i innych zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego na podstawie jadłospisów – zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego.
- Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną na podstawie zawartego Porozumienia w 2018 r.
- Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.
- Nadzór nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych.
- Szkolenia wewnętrzne i udział w szkoleniach zewnętrznych.

**+ sprawdzenie wykonania zaleceń po kontroli kompleksowej przeprowadzonej w 2017 roku, tj.:**

- należy dążyć, aby stopień realizacji planu w zakresie kontroli obiektów był wykonany zgodnie z jego założeniem.
- należy dążyć do tego, aby protokoły kontroli sanitarnej zawsze wyczerpująco opisywały zagadnienia będące przedmiotem kontroli.
- działania kontrolne, z których sporządzane są notatki służbowe nie mogą być zaliczane jako kontrole.
- podczas oceny oznakowania kosmetyków należałoby dokonywać pełnej ich oceny poprzez też analizę oświadczeń umieszczonych na opakowaniu pod kątem zgodności z rozporządzeniem (WE) nr 655/2013 określającym wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi.

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

**1. Obsada kadrowa.**

l.p.	Imię i nazwisko	Stanowisko pracy	Wykształcenie – kierunek, tytuł naukowy	Dodatkowe kwalifikacje	Staż pracy w PIS	Uwagi
1.					2 lata i 10 miesięcy	
2.					6 - miesięcy	
3.					6 - miesięcy	
4.					3- miesiące	
5.					rok i 4 miesiące	Od lutego 2019r. na zwolnieniu lekarskim

## 2. Nadzorowane obiekty, ich ewidencja, plany pracy, harmonogram kontroli ze szczególnym uwzględnieniem zaplanowanych obiektów pod kątem oszacowanego ryzyka – realizacja planu pracy.

Sekcja nadzorowała zgodnie ze sprawozdaniem MZ-48, 742 obiekty żywnościowo- żywieniowe z czego 121 to środki transportu (w 2017 r. 743 obiekty w tym 118 środków transportu) oraz 11 innych zakładów prowadzących działalność związaną z produkcją lub obrotem materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Stopień realizacji kontroli zaplanowanych na rok 2018 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	240	186	78	107	58
Średnie	124	56	45	30	54
Niskie	85	30	35	3	10
Razem	449	272	61	140	51

W 2018 roku przeprowadzono 420 kontroli z tego 280 to kontrole poza planem (kontrole: interwencyjne - 17, akcyjne - 6, w związku z RASFF – 30, sprawdzające - 83, odbiorowe - 72, graniczne – 63, w związku z poborem próbek – 9). Wydano 121 decyzji administracyjnych, w tym 36 decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarnego, 12 decyzji umarzających postępowanie, 3 decyzje w zakresie zmiany terminu wykonania decyzji, wykreślono z rejestru 70 zakładów. Wydano 78 decyzji zatwierdzających obiekt i 84 decyzje opłatowe na kwotę 12218 zł. Ponadto PPIS wydał 63 świadectwa o spełnieniu wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granicę, nie wydawał zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów będących pod nadzorem PPIS oraz postanowień o nałożeniu grzywny. Osoby winne zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano 50 mandatami karnymi na kwotę 11 700 zł. PPIS wystosował do LPWIS jeden wniosek o wymierzenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

*Harmonogram kontroli na rok 2019 z uwzględnieniem oszacowanego ryzyka grup obiektów*

l.p.	Grupa obiektów	Liczba obiektów kontrolowanych cyklicznie wg ewidencji	Liczba obiektów zaplanowanych do kontroli w roku objętym sprawozdaniem	Ryzyko wysokie	Ryzyko średnie	Ryzyko niskie
1.	Zakłady produkcji żywności	23	19	7	8	4
2.	Zakłady obrotu	210	168	141	19	8

	żywnością					
3.	Obiekty żywienia zbiorowego otwartego	146	108	58	44	6
4.	Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego	40	39	39	-	-
5.	Zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	-	-	-	-	-
	<b>Razem</b>	419	334	245	71	18

Jak wynika z tabeli zaplanowano do kontroli w 2019 roku 334 obiekty co stanowi 80% w stosunku do liczby obiektów znajdujących się w ewidencji zakładów nadzorowanych przez PPIS. Z grupy zakładów produkcji żywności zaplanowano 19, co stanowi 83 % obiektów w stosunku do liczby obiektów nadzorowanych przez PPIS. Obiekty z tej grupy niezaplanowane do kontroli to piekarnie, wytwórnie alkoholi, zakład czyszczenia grzybów. W ocenie PPIS obiekty te nie wymagają corocznych kontroli.

Stopień realizacji kontroli zaplanowanych na rok 2019 (do 30.06.) 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	247	247	100	37	15
Średnie	139	70	50	15	21
Niskie	57	17	30	3	18
Razem	443	334	75	55	16

Planowanie kontroli na rok 2019 zostało wykonane zgodnie z zaleceniami LPWIS. Realizacja planu nie przebiega zgodnie z założeniami.

Na dzień 30.06.2019 r. przeprowadzono 165 kontroli z tego 110 kontroli poza planem ( 1 dotyczyła poboru próbek, 42 kontrole graniczne, 11 interwencyjnych , 29 w związku z wnioskami o zatwierdzenie obiektu, 21 kontroli sprawdzających i 6 w związku ze zgłoszeniem produktów w systemie RASFF). W roku 2019 do dnia kontroli, PPIS wydał 88 decyzji tj. 8 w celu uzyskania poprawy stanu sanitarno-technicznego nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień, 31 decyzji zatwierdzających obiekty lub

zatwierdzających rozszerzenie działalności, 43 decyzje wykreślające obiekt z rejestru i 6 decyzji zmieniających termin wykonania obowiązków. Osoby winne zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano 12 mandatami karnymi na łączną kwotę 2 600 zł.

W 2018 i 2019 roku PPIS nie wydawał decyzji odmawiających zatwierdzenia i wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli PIS.

W 2019r. do dnia kontroli PPIS nie występował z wnioskiem do LPWIS o wymierzenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

### **3. Plany poboru próbek – realizacja planu w odniesieniu do zakładów żywnościowo-żywnościowych.**

Plan pobierania próbek co roku opracowywany jest na podstawie planu pobierania próbek sporządzonego przez WSSE w Gorzowie Wlkp. i wytycznych GIS. Opracowaniem planu rocznego oraz na poszczególne miesiące zajmuje się – Kierownik Sekcji HŻŻiPU. Wytyczne do planu są udostępnione na dysku Sekcji i w każdej chwili pracownicy mogą się z nimi zapoznawać. Przed każdym pobraniem próbek pracownicy sprawdzają w jakim kierunku będzie pobierana próbka, jej asortyment, przypominają sobie wytyczne oraz przepisy określające pobór próbek w danym kierunku.

Roczny plan pobierania próbek zawiera kierunek badań, grupę produktów, liczbę próbek oraz miesiąc w jakim należy próbkę pobrać, natomiast plany miesięczne są uszczegółowione o datę poboru próbek i miejsce.

Analiza planu wykazała, że próbki planowano do pobrania w różnych zakładach żywnościowo żywnościowych. W większości pobór próbek planowano w miejscach obrotu żywnością, tj. supermarketach (

), w mniejszych sklepach branżowych (spożywczo-przemysłowych, spożywczo-wędliniarskich, piekarniczo-cukierniczych, z suplementami diety), w hurtowni oraz w zakładach żywienia zbiorowego i zakładach produkcyjnych (automaty do lodów, wytwórnia lodów), a także w gospodarstwie rolnym, dostosowując zadany asortyment do zakresu działalności podmiotów.

Próbki pobierano do badań w 11 kierunkach, a następnie przekazywano do laboratorium WSSE w Gorzowie Wlkp. oraz wysyłano do laboratoriów WSSE poza województwem lubuskim. W ramach realizacji planu dokonywano również ocen znakowania środków spożywczych wzbogaconych, specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz suplementów diety. W roku 2018 dokonano 14 takich ocen, a w roku 2019 do dnia kontroli - 2 oceny.

Pobór próbek odnotowywany jest w rejestrze protokołów pobrania próbek. W 2018 roku pobrano do badań łącznie 132 próbki (plan został zrealizowany w 100%), a w 2019 do dnia kontroli 54 próbki.

Analiza realizacji planu wykazała, że pobór próbek nie zawsze odbywał się w zaplanowanych obiektach. Według wyjaśnień kierownika Sekcji HŻŻiPU wynika to z małej wielkości partii bądź braku danego asortymentu w zaplanowanym obiekcie.

Zarówno w 2018 jak i 2019 roku nie pobierano dodatkowych próbek np. w związku z zatruciem pokarmowym.

**4. Pobieranie próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w odniesieniu do kierunków badań. Ocena skuteczności podejmowanych działań w przypadku kiedy urzędowe próbki nie spełniają kryteriów bezpieczeństwa żywności określonych w art. 54 rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 882/2004 z dnia 29.04.2004 r. w sprawie kontroli urzędowych.**

Pobór próbek prowadzony jest w ramach kontroli kompleksowych bądź tematycznych (planowych), rzadziej w ramach kontroli sanitarnych (pozaplanowych związanych tylko z pobraniem próbek bądź przy okazji kontroli sprawdzających).

W 2018 roku poboru próbek dokonano podczas 50 kontroli, w tym w 38 przypadkach były to kontrole planowane połączone z pobraniem próbek oraz w pozostałych 12 przypadkach były to kontrole sanitarne pozaplanowe. Natomiast w 2019 roku większość pobrań próbek była realizowana podczas kontroli planowanych. Do dnia kontroli przeprowadzono łącznie 23 kontrole związane z pobraniem próbek, w tym w 20 przypadkach były to kontrole planowane, a w 3 przypadkach były to kontrole sanitarne pozaplanowe, w tym sprawdzające.

Z każdej kontroli związanej z poborem próbek sporządzany jest protokół kontroli oraz protokół poboru próbek na formularzach stanowiących załączniki do procedur GIS.

Dokonano wrywkowej oceny sporządzania protokołów kontroli sanitarnej związanej z poborem próbek oraz protokołów poboru próbek. W przypadku protokołów kontroli sanitarnej stwierdzono, że informacja dotycząca poboru próbek odnotowywana jest w punkcie dotyczącym opisu stanu faktycznego, np. *„Podczas kontroli dnia 05.03.2019r. pobrano do badań laboratoryjnych próbki w kierunku mikrobiologii tj.: mięso mielone wołowe (5 próbek) oraz na oznaczenie stężenia C-137 – mleko świeże 2% (1 próbka)”* (protokół kontroli sanitarnej nr HŻ-3/29/2019 z dnia 05.03.2019r.). W przypadku oceny protokołów poboru próbek, zwracano szczególną uwagę na prawidłowość stosowania aktów prawnych. Ocena wykazała, że w protokołach poboru próbek w pkt 2 opisywano skąd pobrano próby, kiedy były dostarczone, wpisywano dowód dostawy pobranego produktu, a także że nie stwierdzono szkodników. 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.:

- Mikrobiologia: przywoływano rozporządzenie nr 2073/2005 ... masa próbki wynosiła  $\geq 200$  g, pobierano do badań 5 próbek, np. protokół poboru próbek nr 6/BŻ/2019r. z dnia 05.03.2019r. – pobrano 5 próbek (szt.) z ilości 6 szt.
- Metale, 3-MCPD, WWA: przywoływano rozporządzenie nr 333/2007 ... masa próbki wynosiła  $\geq 1$  kg, liczba próbek pierwotnych w zależności od wielkości partii, np. protokół pobrania próbek nr 27/BŻ/2018 z dnia 03.07.2018r. – pobrano 1 próbkę (2 szt. x 500g) z ilości 25 szt. do badań w kierunku metali, protokół pobrania próbek nr 8/BŻ/2018 z dnia 09.04.2018r. – pobrano 1 próbkę (3 szt. x 350g) z ilości 8 szt. do badań w kierunku 3-MCPD, protokół pobrania próbek nr 41/BŻ/2018 z dnia 02.10.2018r. – pobrano 1 próbkę (7 szt. x 144g) z ilości 14 szt. do badań w kierunku WWA,

- Mikotoksyny: przywoływano rozporządzenie nr 401/2006.... masa próbki wynosiła  $\geq 1$  kg/l, liczba próbek pierwotnych w zależności od wielkości partii, np. protokół pobrania próbek nr 8/BŻ/2019 z dnia 23.04.2019r. – pobrano 1 próbkę (3 szt. x 1 l) z ilości 7 szt.
- Pestycydy: przywoływano rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007r. .... liczba próbek pierwotnych i masa próbki w zależności od rodzaju próbki, np. protokół pobrania próbek nr 13/BŻ/2019 z dnia 27.05.2019r. – pobrano 1 próbkę (10 szt. – ok. 2,16 kg) z ilości ok. 7,06 kg. W przypadku dwóch próbek (protokół pobrania próbek nr 13/BŻ/2019 i nr 14/BŻ/2019 z dnia 27.05.2019r.) zdarzyło się, że liczba próbek pierwotnych nie była zgodna z powyższym przepisem, tj. pobrano mniejszą ilość jednostek (3 szt. zamiast 5 szt.) – próbka była anulowana.
- Azotany: przywołano rozporządzenie nr 1882/2006 ... masa próbki wynosiła  $\geq 1$  kg, liczba próbek pierwotnych w zależności od wielkości partii, np. protokół pobrania próbek nr 50/BŻ/2018 z dnia 22.10.2018r. – pobrano 1 próbkę (6 szt. x 190 g) z ilości 8 szt.
- Substancje dodatkowe: pobierano losowo masa próbki wynosiła  $\geq 300$ g, np. protokół pobrania próbek nr 25/BŻ/2018 z dnia 25.06.2018r. – pobrano 1 próbkę (4 szt. x 75g) z ilości 87 szt.

Na podstawie analizy dokumentacji stwierdzono, że każdorazowo powiadamiano kontrolowanego o wynikach badania, zgodnie z procedurą PP/BŻ/01. W piśmie skierowanym do przedsiębiorcy informuje się, że np. „*mięso mielone wołowe pobrane do badań laboratoryjnych w dniu 03.05.2019 r. w kierunku mikrobiologicznym w ramach urzędowej kontroli żywności w wyniku badań nie wykryto obecności Salmonella spp.*”.

W roku 2018 i 2019 nie stwierdzono aby próbki nie spełniały kryteriów bezpieczeństwa żywności. Jednakże w przypadku ich stwierdzenia będą podejmowane działania zgodnie z art. 54 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 882/2005.

## 5. Podejmowane działania w ramach systemie RASFF

W roku 2018 i 2019 PPIS w Słubicach nie dokonywał zgłoszeń w systemie RASFF – nie było takiej potrzeby. Pracownicy są przeszkoleni z działań podejmowanych w ramach systemu RASFF. Dodatkowo wytyczne są udostępnione na dysku Sekcji i w każdej chwili pracownicy mogą się z nimi zapoznawać.

W związku z otrzymywanymi powiadomieniami w systemie RASFF od LPWIS w Gorzowie Wlkp. z których wynikało, że kwestionowany produkt trafił do obiektów znajdujących się na terenie działania organu, przeprowadzono kontrole sanitarne w obiektach wskazanych w listach dystrybucyjnych.

W roku 2018 PPIS w Słubicach otrzymał 22 powiadomienia, a w roku 2019 do dnia kontroli PPIS otrzymał 4 takie powiadomienia. W związku z powyższymi powiadomieniami w roku 2018 r. przeprowadzono 31 kontroli sanitarnych interwencyjnych .

Dokonano weryfikacji oceny protokołów kontroli sanitarnej interwencyjnej w związku z powiadomieniami w systemie RASFF. Jako rodzaj/zakres kontroli wpisywano „Kontrola sanitarna interwencyjna w związku

z pismem LPWIS z dnia..... w sprawie powiadomienia .....dotyczącego kwestionowanego produktu .....". W wyniku tych kontroli uzyskiwano informacje dotyczące stanu dystrybucji zakwestionowanego produktu, np. „nie stwierdzono kwestionowanego ww. produktu”, „w obrocie znajdowały się .....z innym numerem partii”, „wg oświadczenia pracownika .... towar został zdjęty z półek...”. W przypadku, gdy produkty były wycofywane z obrotu pozyskiwano dokumenty potwierdzające ten fakt.

Na podstawie wyżej podejmowanych działań i uzyskiwanych w ich wyniku informacji sporządzana jest informacja zwrotna do LPWIS w Gorzowie Wlkp. o dokonanych ustaleniach.

W sekcji prowadzony jest rejestr otrzymywanych powiadomień.

W odniesieniu do uchybienia stwierdzonego podczas kontroli kompleksowej przeprowadzonej w 2017 roku, dotyczącego *działań kontrolnych, z których sporządzane były notatki służbowe i które były zaliczane jako kontrole*, stwierdzono że PPIS w Słubicach dostosował się do zaleceń LPWIS i obecnie z działań kontrolnych sporządzane są tylko i wyłącznie protokoły z kontroli zgodnie z procedurami GIS, nie sporządza się notatek z kontroli.

## **6. Kontrole graniczne – zgodność z przepisami prawa.**

W 2018 roku do PPIS w Słubicach zgłoszono do granicznej kontroli sanitarnej 63 partie środków spożywczych. W wyniku przeglądu i oceny dokumentacji, w tym z przeprowadzonych badań laboratoryjnych przez eksportera wydano 63 świadectwa o spełnieniu wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granicę. W każdym przypadku zgłaszającym towar do kontroli jak również importerem była firma . Przedmiotem importu jest niełupka słonecznika.

W 2019 r. ta sama firma zgłosiła 40 partii niełupki słonecznika.

W roku 2018 w wyniku przeprowadzonych granicznych kontroli sanitarnych wydano 63 decyzje płatnicze zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 5.10.2017 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności (Dz. U. Nr 2017, poz. 2012.) a w 2019r. 40..decyzji płatniczych.

Zarówno w roku 2018 jak i do dnia kontroli w 2019r. żaden podmiot działający na terenie PPIS w Słubicach nie zgłosił się w celu przeprowadzenia kontroli granicznej i wydania świadectwa spełnienia wymagań zdrowotnych w przypadku eksportu żywności.

Nie wydawano decyzji zakazujących wwozu środków spożywczych na teren Unii Europejskiej.

## **7. Ocena nadzoru nad żywnością prozdrowotną**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słubicach prowadzi nadzór nad produktami zaliczanymi do żywności prozdrowotnej. Dokonuje m.in. oceny znakowania tych produktów. Oceny przeprowadza się podczas kontroli sanitarnych. Meldunki z ww. oceny przeprowadzane są w obiektach obrotu żywnością i przesyłane raz na kwartał do LPWIS w Gorzowie Wlkp. Od stycznia 2018 r. do dnia kontroli dokonano oceny 26 produktów (18 środków spożywczych wzbogaconych, 8 suplementów diety). Żaden nie został zakwestionowany.



Podczas wizytacji ustalono, iż na terenie działalności PSSE w Słubicach znajdują się 4 obiekty wyspecjalizowane w sprzedaży żywności prozdrowotnej:

1) Stoisko sprzedaży suplementów diety ul.

Dnia 22 grudnia 2015 r. PPIS w Słubicach wydał decyzję znak: HŻ-88/Z/2012 zatwierdzającą ww. stoisko. Zakres prowadzonej działalności spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w obrocie suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego jednostkowo pakowanych. Ostatnia kontrola została przeprowadzona w obiekcie dnia 13 kwietnia 2018 r. (protokół nr HŻ-1/39/2018), nie wykazała nieprawidłowości. W trakcie kontroli pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości witamin i składników mineralnych próbki suplementów diety pn.: „

oraz „

dystrybuowanych przez

, podmiot

odpowiedzialny:

Jak wynika ze sprawozdania z badań przeprowadzonych przez Dział Laboratoryjny Oddział Badania Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gorzowie Wlkp. z dnia 03 stycznia 2018r. Nr DL.OBŻ.9051.113.N.2018 pobrane próbki nie zostały zakwestionowane pod kątem zawartości witamin.

2) Stoisko sprzedaży suplementów diety

Obiekt działa od 2015 r., zgodnie z decyzją z dnia 03.12.2015 r. Nr HŻ-82/Z/2012 zatwierdzającą powyższy obiekt w zakresie spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego jednostkowo pakowanych oraz zapewnia właściwą jakość zdrowotną środków spożywczych. Ostatnia kontrola odbyła się 01.03.2018 r. Kontrola podyktowana była otrzymaniem pisma od LPWIS w Gorzowie Wlkp. w sprawie powiadomienia informacyjnego nr 2017.2220-fup8 z dnia 27.12.2017 r. dotyczącego suplementu diety pn.

(kraj pochodzenia Węgry) w którym stwierdzono jednoczesną obecność synefryny i kofeiny. Produktu nie stwierdzono w obrocie.

3) Punkt sprzedaży suplementów diety w

Dnia 20.10.2010 r. PPIS w Słubicach decyzją nr HŻ-62/Z/2010 zatwierdził ww. obiekt w zakresie sprzedaży suplementów diety. Ostatnia kontrola przeprowadzona w obiekcie odbyła się 16.04.2018 r. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. W trakcie kontroli pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości witamin i składników mineralnych próbkę suplementu diety pn.:

wyprodukowano w UE dla

. Próbka

nie została zakwestionowana.

4) Sklep sportowy

Dnia 28 lutego 2002 r. PPIS w Słubicach wydał decyzję znak: HŻ-53/2001 zatwierdzającą ww. sklep. W obiekcie prowadzona jest sprzedaż suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego eksponowanych na regałach. Kontrola przeprowadzona dnia 16.04.2018r. nie wykazała nieprawidłowości. W trakcie kontroli pobrano do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości witamin



wprowadzania na rynek Rzeczypospolitej Polskiej ww. produktu. Przedsiębiorca zaniechał wprowadzania do obrotu produktów pn.: „ ” i wycofał je z oferty sprzedaży na stronie internetowej. Ponadto poinformował, iż będzie starał się o zgłoszenie do wiadomości Głównego Inspektora Sanitarnego produktów pn. „ ”.

O swoim dalszym postępowaniu właściciel będzie na bieżąco informował PPIS w Słubicach. Do dnia kontroli przedsiębiorca nie zgłosił produktów do wiadomości GIS.

LPWIS w Gorzowie Wlkp. przesyła do wiadomości PPIS w Słubicach 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 (Dz. U. z 2018r. poz. 1541 z późn. zm.). W sekcji cała korespondencja dostępna jest wszystkim pracownikom do wglądu na skrzynce elektronicznej, a pisma przewodnie są drukowane i wpinane do wyznaczonego segregatora.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Słubicach dokonuje również oceny znakowania żywności prozdrowotnej pobranej do badań w kierunku zawartości witamin i składników mineralnych w ramach planu pobierania próbek. Podczas oceny znakowania konkretnego produktu wypełniany jest dokument: „Ocena znakowania środka spożywczego Nr...”. W treści ww. oceny zamieszczane są następujące informacje:

- dane związane z poborem próbki m.in. numer, data oraz miejsce poboru próbki;
- dane identyfikujące próbkę m.in. nazwa, nr partii oraz producent;
- wyniki analizy oznakowania;
- na jakiej podstawie prawnej dokonano oceny znakowania.

Wyżej wymieniony dokument jest podpisywany przez kierownika Sekcji Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.

Podczas kontroli wskazano, by w podstawach prawnych podawać rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.

Podczas czynności kontrolnych dokonano przeglądu dokumentacji dotyczącej oceny znakowania następujących produktów:

a) „ ” - środek spożywczy wzbogacony. Producent: „ ”.

b) „ ” - środek spożywczy wzbogacony. Producent: „ ”.

c) „ ” – suplement diety. Wyprodukowano w EU dla „ ”.

d) „ ” – suplement diety. Wyprodukowano w UE dla „ ”.

Ocena znakowania produktów jest prawidłowa – produkty nie zostały zakwestionowane.

PPIS w Słubicach w wyniku oceny oznakowania suplementów diety:



- Sklep spożywczy – przemysłowy
- Sklep spożywczy
- Restauracja
- Restauracja
- Restauracja w Hotelu
- Restauracja
- Restauracja
- Zakład Cateringowy

W wyniku analizy akt stwierdzono, co następuje:

W ewidencji Sekcji HŻŻiPU dominują obiekty z grupy obrotu żywnością (331). Wśród zakładów zajmujących się obrotem żywnością najliczniejszą grupę stanowiły sklepy spożywcze (262, w tym 17 super- i hipermarketów). Z zakładów produkcyjnych (36) najliczniejszą grupę stanowią automaty do lodów (7), piekarnie (4), cukiernie (2) i przetwórnice owocowo-warzywne (1). Ponadto do grupy tej wchodzi również inne wytwórnice żywności (17). Do grupy inne wytwórnice żywności (17) zakwalifikowano także podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcje pierwotną. Bardzo liczną grupę stanowią również zakłady żywienia zbiorowego otwartego (178).

Wyżej wymienione zakłady zostały zatwierdzone przez PPIS w Słubicach i wpisane do rejestru nadzorowanych zakładów, bądź zostały wpisane z urzędu do rejestru zakładów nadzorowanych przez PPIS. Przed wydaniem decyzji zatwierdzających PPIS na wniosek przedsiębiorcy przeprowadzał kontrole sanitarne mające na celu ocenę spełnienia warunków koniecznych do zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej/wprowadzanej do obrotu żywności. Protokoły kontroli przeprowadzanych przed wydaniem decyzji zatwierdzających obiekt żywnościowo – żywieniowy w większości przypadków obejmują opis stanu faktycznego, dane o zatrudnieniu pracowników, inne informacje charakteryzujące zakład, dokumentację systemów gwarantujących bezpieczeństwo żywności (GHP/GMP/HACCP) - przykładem może być protokół sporządzony dnia 27.03.2019r. w restauracji ; protokół z dnia 25.04.2019r. sporządzony w restauracji .

Zakres działalności sformułowany w decyzji zatwierdzającej powyższe obiekty jest określony w sposób jasny i precyzyjny. Przykładem może być decyzja z dnia 28.03.2019r., która zatwierdza restaurację w zakresie spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie i w produkcji posiłków przygotowywanych od surowca, podawanych przy użyciu naczyń wielokrotnego użytku; sprzedaż napojów alkoholowych i bezalkoholowych zimnych i gorących oraz zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych, bądź decyzja z dnia 26.04.2019r. zatwierdzająca restaurację „ ” w zakresie spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie i w produkcji posiłków przygotowywanych od surowca, z półproduktów i wyrobów gotowych, napojów alkoholowych i bezalkoholowych zimnych i gorących oraz zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych. Posiłki podawane będą przy użyciu naczyń wielokrotnego użytku. Pewne wątpliwości budzi decyzja z dnia 17.01.2019r. NR HŻ – 3/Z/2019 zatwierdzająca

restaurację „ „, w zakresie spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w obrocie i w produkcji posiłków przygotowywanych od surowca, podawania posiłków i napojów bezalkoholowych przy użyciu naczyń wielokrotnego użytku, zapewnienia higieny w transporcie dań na wynos samochodem o nr rejestracyjnym „ „ oraz zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych „na podstawie protokołu z dnia 15.01.2019r. W powyższym protokole jest tylko zapis „Dania na wynos rozwożone będą samochodem o nr rejestracyjnym jw. wł. .... „, brak opisu tego samochodu czy spełnia wymagania obowiązującego prawa żywnościowego.

Stwierdzono że PPIS w Słubicach dostosował się do zalecenia po kontroli kompleksowej przeprowadzonej w 2017 roku, dotyczącego „należy dążyć do tego, aby protokoły kontroli sanitarnej zawsze wyczerpująco opisywały zagadnienia będące przedmiotem kontroli” i obecnie informacje w protokołach o dokumentacji zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności nie są zdawkowe, tzn. opisują opracowane procedury

W protokołach kontroli planowanych, opisywany jest zakres działalności, infrastruktura obiektu, stan techniczny, oceniana jest dokumentacja, system śledzenia produktu traceability. Integralną część protokołów stanowi arkusz oceny zakładu. Według wyjaśnienia Pani kierownik podczas kontroli kompleksowych jako materiał pomocniczy listy pytań kontrolnych wykorzystywane są sporadycznie.

Przedmiotem kontroli jest również zagospodarowanie odpadów, np. w protokole z dnia 20.04.2018r. sporządzonym w „ „ zapisano kto jest odbiorcą odpadów komunalnych jak również kto jest odbiorcą zużytego tłuszczu. Kontrola tego zagadnienia prowadzona jest w oparciu o uregulowanie umowy a także o kartę ostatniego odbioru. Podobny zapis znajduje się w protokole z dnia 27.03.2019r. sporządzonym w restauracji „ „.

Na podstawie przeglądanej dokumentacji należy stwierdzić, że PPIS wzmógł nadzór nad przestrzeganiem wymagań przez przedsiębiorców w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów, określa to art. 44 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (pismo LPWIS z dnia 8.12.2017r.). Takich kontroli przeprowadzono w 2018 r. – 252. Kontrole przeprowadzono w obiektach obrotu żywnością, w zakładach produkcyjnych ze sprzedażą (cukiernie) oraz w zakładach żywienia zbiorowego – w 44 przypadkach stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

I tak np. zapis taki znajduje się w protokole z dnia 25.04.2019r. sporządzonym w restauracji „ „”; w protokole z dnia 15.01.2019r. sporządzonym w restauracji „ „”; w protokole z dnia 27.03.2019r. sporządzonym w restauracji „ „”; w protokole z dnia 5.03.2019r. sporządzonym w sklepie spożywczym „ „”.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości wydawano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień.

- W trakcie kontroli sanitarnej interwencyjnej przeprowadzonej dnia 17.06.2019r. w sklepie spożywczym „ ” w stwierdzono obecność insektów (mrówek). W związku z powyższym dnia 24.06.2019r. wydana została decyzja nr HŻ-56/2019 nakazująca przeprowadzenie dezynsekcji i dezynfekcji w sklepie. Decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Rekontrola została przeprowadzona dnia 24.07.2019r. Obowiązek został wykonany.
- Kontrola przeprowadzona dnia 13.02.2019r. w sklepie wykazała, że do obrotu wprowadzane są środki spożywcze po terminie przydatności do spożycia. Kontrola sprawdzająca odbyła się 05.03.2019r., wykazała poprawę w tym zakresie, okazano dokument potwierdzający utylizację kwestionowanych produktów został okazany.
- Kontrola przeprowadzona dnia 04.06.2018r. w restauracji „ ” wykazała uchybienia natury sanitarnej i technicznej. Nałożono mandat wartości 200 zł. Rekontrola została przeprowadzona dnia 29.06.2018r. i wykazała poprawę pod względem sanitarno- technicznym jak i w zakresie bieżącego stanu sanitarnego.
- Kontrola przeprowadzona dnia 24.08.2018r. w restauracji hotelu „ ” w wykazała szereg nieprawidłowości natury sanitarnej i technicznej. Za stwierdzone nieprawidłowości natury sanitarnej ukarano właściciela grzywną w drodze mandatu karnego w wysokości 500 zł. nie wydano decyzji administracyjnej obligującej do usunięcia nieprawidłowości natury technicznej. Konsekwencją tego była rekontrola, która odbyła się dopiero dnia 1.10.2018r. Kontrola wykazała, że nie wszystkie nieprawidłowości techniczne i sanitarne zostały usunięte. Ponownie nałożono mandat w wysokości 500zł. Kolejna rekontrola odbyła się dnia 29.10.2019r., która wykazała, że w stosunku do kontroli przeprowadzonej dnia 1.10.2019r. żadna poprawa nie nastąpiła, nałożono kolejny mandat w wysokości 500 zł. Trzecia rekontrola dopiero wykazała, że wszystkie nieprawidłowości zostały usunięte.

W przypadku stwierdzenia niezgodności z obowiązującym prawem żywnościowym PPIS wydaje decyzje „opłatowe” na podstawie art.75 ust. 1 pkt 1 i pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, i § 2 ust. 1 pkt 1, § 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 grudnia 2017r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy PIS w ramach urzędowych kontroli żywności w oparciu o analizę kosztów związanych z przeprowadzeniem kontroli sanitarnej. Przykładem może być decyzja opłatowa nr HŻ/R/79/2018 zobowiązująca do zapłaty. Powyższa decyzja została wydana w oparciu o cztery kontrole przeprowadzone w różnych terminach. Wydając takie decyzje należy mieć na uwadze, że strona może kwestionować zasadność wydania opłaty za konkretną kontrolę, tak więc zasadne byłoby wydanie odrębnej decyzji po każdej kontroli kwestionowanej.

PPIS realizuje wytyczne LPWIS np. w zakresie stosowania przez producentów żywności dwóch grup substancji dodatkowych w środkach spożywczych: estrów sorbitolu E 493-494 oraz stearoilomleczanów E 481-482. Przykładem może być zapis w protokole z dnia 5.03.2019r. sporządzonym w sklepie spożywczym „ ”.

W celu weryfikacji nadzoru nad obiektami uczestniczono w kontroli sanitarnej przeprowadzonej dnia 4.07.2019r. przez przedstawicieli PPIS w Słubicach w Restauracji z uwagi na to, że jest

to obiekt problematyczny. Zakład zatwierdzony przez PPIS w zakresie produkcji posiłków w systemie od surowca do produktu gotowego z przeznaczeniem do spożycia na miejscu w naczyniach wielorazowego użytku. Podczas kontroli dokonano oceny stanu sanitarno-technicznego zakładu, stwierdzono, że nie jest zachowana higiena produkcji oraz liczne uchybienia natury technicznej. Kontrola sanitarna została przeprowadzona prawidłowo. Pracownicy zwracali uwagę na zachowania higieniczne 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 oraz dotyczące procesu produkcji oraz stosowanych surowców oraz inne informacje charakteryzujące zakład, a także stwierdzone podczas kontroli nieprawidłowości higieniczno-techniczne z przywołaniem stanu prawnego. W związku ze stwierdzonymi uchybieniami nałożono mandat karny na kwotę 500 zł oraz zostanie wszczęte postępowanie administracyjne.

**9. Ocena nadzoru w placówkach oświatowych pod kątem obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).**

Na terenie działania PPIS znajduje się jeden sklepik znajdujący się na terenie \_\_\_\_\_, w rejestrze zakładów żywnościowo-żywnościowych nie ma kiosków działających w placówkach oświatowych. W kontrolowanym okresie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny nie przeprowadził kontroli w powyższym sklepiku pod kątem sprawdzenia zgodności oferowanego asortymentu z wymaganiami zawartymi w ww. rozporządzeniu. Ostatnia kontrola odbyła się dnia 10.06.2016r., kontrola zaplanowana jest w 2019r. Obiekt działa na podstawie decyzji z dnia 27.08.2015r. w zakresie „spełnienia wymagań koniecznych do zapewnienia higieny w przygotowywaniu kanapek, w obrocie środków spożywczych jednostkowo pakowanych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie, napojów bezalkoholowych zimnych i gorących. Napoje oraz kanapki podawane będą przy użyciu naczyń jednorazowego użytku dopuszczonych do kontaktu z żywnością.”

Ocena żywienia pod kątem obowiązującego przepisu prowadzona jest w przedszkolach i szkołach np.:

- kontrola przeprowadzona dnia 10.06.2019r. w stołówce \_\_\_\_\_ wykazała, że niewłaściwie skomponowany jest jadłospis, bowiem podawana jest niedostateczna porcja warzyw, niewystarczająca ilość produktów zawierających źródło białka pełnowartościowego;
- kontrola przeprowadzona dnia 8.04.2019r. w stołówce \_\_\_\_\_ ” wykazała, że nie każdy główny posiłek zapewnia odpowiednią ilość białka pełnowartościowego, nie w każdym tygodniu podawano przynajmniej jedną porcję ryby;
- kontrola przeprowadzona dnia 12.06.2019r. w stołówce \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ wykazała, że w żywieniu stosowany jest zbyt duży udział cukrów prostych w stosunku do rekomendowanego maksymalnego spożycia, niewłaściwe porcje owoców w stosunku do warzyw;



- niespełnienie wymagań doboru środków spożywczych w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży stwierdzono także podczas kontroli dnia 26.04.2018r. w stołówce

a także brak informacji o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji w jadłospisach zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.

Usunięcie opisanych wyżej nieprawidłowości jest egzekwowane poprzez zobowiązanie do zastosowania się do wymagań i okazanie dowodów w postaci jadłospisu do PSSE.

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

Pod nadzorem PPIS w Słubicach nie ma zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego typu szpitale i domy pomocy społecznej. Działają 4 zakłady żywienia zbiorowego świadczące usługi cateringowe. Jednym z nich jest

, który produkuje i dostarcza posiłki na zamówienie telefoniczne indywidualnym klientom a także posiłki (całodzienne ) do przedszkola „

. Ostatnia kontrola kompleksowa odbyła się dnia 27.07.2018r. w oparciu o „Arkusze oceny zakładu żywienia zbiorowego”. Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego oznakowania etykiet do kanapek pakowanych jednostkowo oraz brak zamieszczenia w menu informacji o substancjach lub produktach powodujących alergie i reakcje nietolerancji pokarmowej zgodnie z rozporządzeniem WE 1169/2011. Inny zakład to

. Jest to zakład produkujący i dostarczający dania obiadowe do odbiorców indywidualnych na zamówienie telefoniczne. Prowadzone kontrole nie wykazały uchybień natury sanitarno-technicznych.

#### **11. Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną na podstawie zawartego Porozumienia w 2018r.**

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną w 2018 r. opierała się głównie na Porozumieniu z dnia 27.02.2008 r. zawartym pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Słubicach a Powiatowym Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej.

W związku z faktem, iż zmienił się organ nadzorujący niektóre zakłady i zaistniała konieczność wdrożenia jednolitego postępowania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej, dnia 29.11.2018 r. zostało zawarte nowe Porozumienie pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Słubicach i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Słubicach z siedzibą w Ośnie Lubuskim o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji

Weterynaryjnej szczebla powiatowego. Organy obu inspekcji uzgodniły listy zakładów wspólnie nadzorowanych przez Inspekcję Weterynaryjną i Państwową Inspekcję Sanitarną. Zgodnie z pismem PPIS w Słubicach z dnia 07.03.2019 r. znak: NS.HŻ.4441.12.2019 pod wspólnym nadzorem obu Inspekcji znajdują się następujące zakłady:

- 1) \_\_\_\_\_, którego działalność obejmuje obrót żywnością pochodzenia niezwierzęcego oraz produktów pochodzenia zwierzęcego a także rozbiór mięsa.
- 2) \_\_\_\_\_, którego działalność obejmuje obrót żywnością pochodzenia zwierzęcego oraz rozbiór mięsa drobiowego.
- 3) \_\_\_\_\_, którego działalność obejmuje produkcję spirytusu oraz materiału paszowego.

W związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF), w kontrolowanym okresie kontynuowano wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną kontrole obiektów znajdujących się na terenie działania PPIS w Słubicach. Takie kontrole przeprowadzono m.in.:

- dnia 28.04.2018 r. w sklepie spożywczym zlokalizowanym przy \_\_\_\_\_.

W obiekcie przeprowadzono kontrolę kompleksową. Jak zapisano w protokole nr HŻ-12/48/2018, obiekt nie budził zastrzeżeń pod względem higieniczno-sanitarnym. Nie stwierdzono również wędlin nieudokumentowanego pochodzenia ani mięsa wieprzowego lub wyrobów wędliniarskich zza wschodniej granicy.

- dnia 09.02.2019r. w restauracji „\_\_\_\_\_” zlokalizowanej przy \_\_\_\_\_

(protokół nr HŻ-3/13/2019). Wizytacja wykazała szereg nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznej jak również technicznej. Za niezachowanie należytej czystości przy świadczeniu usług ukarano przedsiębiorcę mandatem w wysokości 200 zł. Kontrola sprawdzająca przeprowadzona dnia 28.03.2019 r. wykazała usunięcie nieprawidłowości.

## **12. Ocena nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami**

PPIS w Słubicach nadzoruje miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W ewidencji nie ma producentów tego asortymentu. W rejestrze (w 2019r.) widnieje 10 zarejestrowanych specjalistycznych miejsc obrotu powyższym asortymentem – 8 sklepów i 2 hurtownie. Obiekty te zostały wpisane do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS na podstawie art. 62 ust.1 pkt 4 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Podczas kontroli zapoznano się z dokumentacją:

- \_\_\_\_\_ . Ostatnia kontrola odbyła się dnia 17.09.2018r. Przedmiotem kontroli była m.in. dokumentacja dostaw towaru, znakowanie wprowadzanych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, deklaracje zgodności, prześledzono drogę wybranego, wprowadzanego do obrotu asortymentu poprzez wdrożony elektroniczny system umożliwiający identyfikację

dostawców i odbiorców „traceability”. W trakcie kontroli pobrano też próby w kierunku migracji metali ciężkich.

- Ostatnia kontrola odbyła się dnia 23.05.2018 r. przedmiotem kontroli były podobne zagadnienia jak opisane wyżej, pobrano także próbki do badań.

W 2019 r. nie zaplanowano do kontroli miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W obiektach tych pobierane są tylko próbki do badania.

### **13. Nadzór nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych.**

Na terenie objętym nadzorem PPIS w Słubicach nie ma producentów kosmetyków, pod nadzorem znajdują się 3 obiekty obrotu kosmetykami. W roku 2018 i w 2019 (do dnia kontroli) nie przeprowadzono w nich kontroli.

*Nie jest możliwe sprawdzenie zastosowania się do zalecenia po kontroli kompleksowej przeprowadzonej w 2017 roku, „w zakresie oceny oznakowania kosmetyków należałoby dokonywać pełnej ich oceny poprzez też analizę oświadczeń umieszczonych na opakowaniu pod kątem zgodności z rozporządzeniem (WE) nr 655/2013 określającym wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi” z uwagi na brak takich kontroli w roku 2018 i w 2019 r. do dnia kontroli.*

### **14. Szkolenia wewnętrzne i udział w szkoleniach zewnętrznych.**

Zgodnie z okazanymi planami szkoleń na rok 2018 zaplanowano pięć szkoleń, a na rok 2019 trzy szkolenia. Tematyka szkoleń jest ściśle związana z działalnością sekcji, jak również przekazywane są zagadnienia omawiane na szkoleniach organizowanych przez WSSE.

W przypadku gdy tematyka zaplanowanego szkolenia pokrywała się z tematyką szkolenia w WSSE było ono zaliczane jako zrealizowane. Najczęściej w szkoleniach zewnętrznych w WSSE uczestniczyło 2 pracowników sekcji (w tym kierownik Sekcji), którzy następnie informacje te przekazywali pozostałym pracownikom sekcji na szkoleniach wewnętrznych. W 2018 roku uczestniczono w 13 szkoleniach zewnętrznych. W 2019 roku do dnia kontroli w 6 szkoleniach. W 2018r. pracownik Sekcji uczestniczył też w szkoleniu na temat nowych zaleceń/ norm żywieniowych w Instytucie Żywności, Żywienia. Ze szkoleń zewnętrznych sporządzane są notatki zawierające datę szkolenia, tematykę, wykaz osób uczestniczących w szkoleniu, natomiast szkolenia wewnętrzne odnotowywane są w protokołach szkoleń zgodnie z procedurą.

**Na podstawie okazanych dokumentów należy stwierdzić, iż:**

- Plan kontroli za rok 2018 został wykonany w 51% a realizacja planu w 2019 r. budzi duże obawy, gdyż na dzień 30.06. br. wykonanie wynosi 16%. **Zalecenie wydane podczas kontroli kompleksowej w 2017 r. nie zostało wykonane, plan kontroli nie jest realizowany zgodnie z założeniem.**

- Harmonogram kontroli zakładów żywnościowo-żywnościowych na rok 2019 został opracowany zgodnie z wytycznymi GIS i LPWIS w zakresie obiektów z grupy wysokiego ryzyka, średniego i niskiego.

- Plan pobierania próbek w roku 2018 został zrealizowany w 100 %, w 2019r. realizowany jest zgodnie z harmonogramem.

- Protokoły pobierania próbek wypełniane są prawidłowo.
- Działania podejmowane w systemie RASFF są prawidłowe.
- PPIS w ramach sprawowania granicznej kontroli w okresie od 2018 roku do dnia kontroli nie wydawał decyzji zakazujących wwozu środków spożywczych na teren Unii Europejskiej.
- PPIS prowadzi działania w zakresie żywności prozdrowotnej. Kontrola wykazała, że ocena znakowania produktów w Internecie nie jest właściwie udokumentowana. Ocena znakowania żywności prozdrowotnej nie jest dokonywana w oparciu o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i rady NR 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności.
- Protokoły z kontroli opisują zagadnienia będące przedmiotem kontroli oraz stan sanitarny obiektów. Opisana jest dokumentacja dotycząca realizacji zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP tzn. jakie systemy zostały już wdrożone i w jakich obszarach. Protokoły kontroli przeprowadzanych przed wydaniem decyzji zatwierdzających obiekt żywnościowo – żywieniowy w większości przypadków obejmują opis stanu faktycznego to jest zakres działania, zatrudnienie, wyposażenie zakładu.
- Zakres działalności sformułowany w decyzji zatwierdzającej obiekt jest określony w sposób jasny i precyzyjny. W jednym przypadku w sytuacji zatwierdzenia jednocześnie obiektu i środka transportu w protokole z kontroli brak jest oceny tego środka transportu pod kątem spełnienia wymagań prawa żywnościowego.
- W przypadku uchybień natury bieżącej nakładane są sankcje karne w postaci mandatów.
- W przypadku uchybień natury higieniczno – technicznej wydawane są decyzje administracyjne. Decyzje formułowane są z zastosowaniem właściwych aktów prawnych oraz zawierają określenie nałożonego obowiązku. Działalność pokontrolna w przypadku stwierdzenia uchybień natury sanitarno-technicznej prowadzona jest nie zawsze terminowo tzn. po okresie miesiąca.
- Podczas kontroli kompleksowych jako materiał pomocniczy wykorzystywane są sporadycznie listy pytań kontrolnych.
- W przypadku stwierdzenia niezgodności z obowiązującym prawem żywnościowym PPIS wydaje decyzje „opłatowe” obciążające kontrolowanego kosztami kontroli na podstawie art. 75 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, i § 2 ust. 1 pkt 1, § 4 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy PIS w ramach urzędowych kontroli żywności w oparciu o analizę kosztów związanych z przeprowadzeniem kontroli sanitarnej. Wydawanie jednej decyzji dotyczącej czterech kontroli przeprowadzonych w różnych terminach może okazać się problemem. Wydając takie decyzje należy mieć na uwadze, że strona może kwestionować zasadność wydania opłaty za konkretną kontrolę, tak więc zasadne byłoby wydanie odrębnej decyzji po przeprowadzonej każdej kontroli.
- W trakcie kontroli zakładów żywieniowych zwraca się uwagę na właściwe oznakowanie produktów pod kątem alergenów oraz podczas kontroli w jednostkach systemu oświaty na sposób żywienia i czy dostosowano je do wymogów 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 tych jednostkach. Analiza dokumentacji przedstawionej podczas kontroli wykazała, że PPIS nie zawsze występuje z wnioskami o wymierzenie kary pieniężnej, co wynika z art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

- Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną jest prowadzona w sposób prawidłowy.
- PPIS prowadzi nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością jest prowadzony. Podczas kontroli sanitarnych oceniane są warunki obrotu i oznakowanie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, analizowana jest dokumentacja. Zwracana jest uwaga na sprzęt i urządzenia wykorzystywane do przygotowywania potraw. W obrocie kontrolowane są wyroby jednorazowego użycia przeznaczone do kontaktu z żywnością (ich oznakowanie, czy warunki przechowywania).

#### **7. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości:**

- Realizacja planu budzi obawy, że nie będzie wykonany w 100%.
- Kontrola wykazała, że ocena znakowania produktów w Internecie nie jest właściwie udokumentowana. W przyszłości, przy ocenie znakowania żywności prozdrowotnej w Internecie należałoby każdorazowo drukować ocenianą stronę internetową z ofertą sprzedaży ocenianego produktu. Przy sporządzaniu wydruków bezwzględnie należy pamiętać o zawarciu na wydruku daty oględzin oraz linku do kontrolowanej strony, bowiem jest to bardzo istotne w przypadku konieczności prowadzenia postępowania administracyjnego. Ocenę znakowania żywności prozdrowotnej należy uzupełnić o sprawdzenie wymogów rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności. Skutkiem niewłaściwego dokumentowania może być niemożliwość udowodnienia podmiotowi niewłaściwego znakowania.
  - W przypadku zatwierdzenia jednocześnie obiektu i środka transportu brak jest oceny tego środka transportu pod kątem spełnienia wymagań prawa żywnościowego w sporządzonym protokole z kontroli. Brak szczegółowego opisu środka transportu może w przyszłości stworzyć trudności w jego ocenie.
  - Tam gdzie jest to możliwe należy wykorzystywać listy pytań kontrolnych, gdyż one obrazują w większym stopniu zakres działalności danego podmiotu.
  - Nie zawsze sprawdzanie wykonania obowiązków nałożonych decyzją jest wykonywane we wskazanym terminie. Sprawdzanie wykonania obowiązków nałożonych decyzją po czasie, może świadczyć o braku konsekwencji ze strony PIS.
  - Wydawanie decyzji obciążających kosztami kilka kontroli może powodować problemy w postępowaniu administracyjnym. Wydając decyzje opłatowe za kilka odbytych kontroli należy mieć na uwadze, że strona może kwestionować zasadność wydania opłaty za konkretną kontrolę.
  - Stwierdzenie prowadzenia działalności niezgodnie z przepisami ujętymi w art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia nie zawsze skutkuje złożeniem wniosku do LPWIS o wymierzenie kary pieniężnej. Brak sankcji karnych powoduje uszczuplenie dochodu budżetu państwa a także nadzór nad obiektem nie jest do końca prawidłowy.

PPIS w Słubicach ma prawo do zgłoszenia umotywowanych pisemnych zastrzeżeń do projektu wystąpienia pokontrolnego w terminie 7 dni roboczych od dnia otrzymania wystąpienia pokontrolnego.

Na wniosek PPIS w Słubicach złożony przed upływem terminu zgłoszenia zastrzeżeń, termin ten może być przedłużony na czas oznaczony przez LPWIS w Gorzowie Wlkp.

#### **8. Zalecenia lub wnioski dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub usprawnienia funkcjonowania PSSE:**

- Należy dążyć aby plan pracy przewidziany na dany rok był realizowany zgodnie z założeniami.
- Ocena znakowania produktów w Internecie powinna być udokumentowana we właściwy sposób, to jest taki aby w przypadku prowadzenia postępowania wyjaśniającego nie było w tym zakresie wątpliwości.
- W przypadku zatwierdzenia jednocześnie obiektu i środka transportu należy również dokonać oceny środka transportu pod kątem spełnienia wymagań prawa żywnościowego w sporządzonym protokole z kontroli.
- Tam gdzie jest to możliwe należy wykorzystywać listy pytań kontrolnych, gdyż one obrazują w większym stopniu zakres działalności danego podmiotu.
- Należy dążyć aby sprawdzanie wykonania obowiązków nałożonych decyzją było wykonywane we wskazanym terminie.
- Należy dążyć do wydawania decyzji obciążających kosztami za jedną kontrolę, aby nie powodowało to problemów w postępowaniu administracyjnym.
- Tam gdzie stwierdza się prowadzenie działalności niezgodnie z przepisami ujętymi w art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia powinno skutkować złożeniem wniosku do LPWIS o wymierzenie kary pieniężnej.

#### **9. 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**

#### **10. Ocena wskazująca na niezasadność zajmowania stanowiska lub pełnienia funkcji przez osobę odpowiedzialną za stwierdzone nieprawidłowości\*\*:**

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

Z upoważnienia  
Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego  
Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp.  
*13.09.2019*  
mgr inż. Jolanta Musiała  
(data, podpis i pieczęć LPWIS)  
Zastępcy Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego  
Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp.

\* - niepotrzebne skreślić

\*\* - uzupełnić w przypadku stwierdzenia takiej konieczności