

Gorzów Wlkp. dnia 22.07.2019r.

pieczęć LPWIS w Gorzowie Wlkp.

102. 1611. 1. 2019

Znak sprawy:

## WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI

### W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W Zielonej Górze

1. Data rozpoczęcia kontroli: 04.02.2019r.  
Data zakończenia kontroli: 13.03.2019r.
2. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
- 3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem LPWIS – upoważnienie nr KD-222.7.2.2019 z dnia 29.01.2019 r. zmienione pismem z dnia 19.02.2019 r.:
  - Małgorzata Stodolak – kierownik Oddziału BŻŻiK
  - Karolina Rajczyk – starszy asystent Oddziału BŻŻiK
  - Anna Grotowska – starszy asystent Oddziału BŻŻiK
- 3.2. Imię i nazwisko osoby/ osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Zielonej Górze:
  - [ ] – kierownik Sekcji HŻŻiPU
  - [ ] – st. asystent Sekcji HŻŻiPU
  - [ ] – mł. asystent Sekcji HŻŻiPU
4. 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.

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

### 1. Obsada kadrowa.

I.p.	Imię i nazwisko	Stanowisko pracy	Wykształcenie – kierunek, tytuł	Dodatkowe kwalifikacje	Staż pracy w PIS	Uwagi
1.		Kierownik Sekcji				
2.		Mł. Asystent				
3.		St. Asystent				
4.		St. Asystent				
5.		St. Asystent				
6.		St. Asystent				

7.	St. Instruktor Higieny			
8.	St. Asystent			
9.	Mł. Asystent			
10.	Mł. Asystent			
11.	St. Asystent			
12.	Mł. Asystent			
13.	Mł. Asystent			
14.	St. Asystent			
15.	Mł. Asystent			
16.	Mł. Asystent			

**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, 3089 obiektów żywnościowo- żywieniowych z czego 881 stanowiły środki transportu (w 2017r. 3471 obiektów w tym 1115 środków transportu) oraz 49 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	854	854	100	833	98
Średnie	360	117	33	112	96
Niskie	388	106	27	96	91
Razem	1602	1077*	67	1041*-90**=951	97/88

\*1077- 1041=36 przewidzianych do kontroli planem na rok 2018 zostało przeniesionych do kontroli w roku 2019, a \*\*90 obiektów zostało wykreślonych z rejestru.

W 2018 roku przeprowadzono 1893 kontrole z tego 852 kontrole poza planem (kontrole: interwencyjne -91, akcyjne - 33, w związku z RASFF – 19, sprawdzające - 285, odbiorowe 195, graniczne – 109, w związku z poborem próbek – 120). Wydano 1244 decyzje administracyjne, w tym 41 decyzji nakazujących poprawę stanu sanitarnego, 91 decyzji zatwierdzających dodatkową działalność, 10 decyzji w zakresie zmiany terminu wykonania decyzji, wykreślono z rejestru 324 zakłady. Wydano 190 decyzji zatwierdzających obiekt i 588 decyzji opłatowych na kwotę 84723 zł. Ponadto PPIS wydał 109 świadectw o spełnieniu wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granicę, 240 zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów będących pod nadzorem PPIS oraz 9 postanowień o nałożeniu grzywny. Osoby winne zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano 183 mandatami karnymi na kwotę 46350 zł. PPIS wystosował do LPWIS 13 wniosków o wymierzenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Stopień realizacji kontroli zaplanowanych na rok 2019 (do 20.02.) 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	876	876	100	95	11
Średnie	360	117	33	21	18
Niskie	388	86	22	10	12
Razem	1624	1079	66	126	12

Liczba obiektów zaplanowanych do kontroli w stosunku do liczby obiektów nadzorowanych w zakresie obiektów z grupy wysokiego ryzyka została zaplanowana zgodnie z wytycznymi GIS i LPWIS, natomiast z grupy ryzyka średniego i niskiego odbiega od powyższych wytycznych.

*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	101	71	34	17	20
2.	Zakłady obrotu żywnością	835	635	556	38	41
3.	Obiekty żywienia zbiorowego otwartego	459	246	170	57	19
4.	Obiekty żywienia zbiorowego zamkniętego	181	121	116	5	0
5.	Zakłady obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	48	6	0	0	6
	<b>Razem</b>	1624	1079	876	117	86

Jak wynika z tabeli zaplanowano do kontroli w 2019 roku 1079 obiektów co stanowi 66% w stosunku do liczby obiektów znajdujących się w ewidencji zakładów nadzorowanych przez PPIS. Z grupy zakładów produkcji żywności zaplanowano 71, co stanowi 70 % obiektów w stosunku do liczby obiektów nadzorowanych przez PPIS. Obiekty z tej grupy niezaplanowane do kontroli to piekarnie i podmioty prowadzące działalność w zakresie produkcji win gronowych uzyskanych z winogron pochodzących z upraw własnych. W ocenie PPIS obiekty te nie wymagają corocznych kontroli.

Na dzień 20.02.2019 r. przeprowadzono 181 kontroli z tego 55 kontroli poza planem (12 dotyczyło poboru próbek, 10 kontroli granicznych, 8 interwencyjnych i 25 w związku z wnioskami o zatwierdzenie obiektu). W roku 2019 do dnia kontroli, PPIS wydał 73 decyzje tj. 5 w celu uzyskania poprawy stanu sanitarno-technicznego nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień, 30 decyzji zatwierdzających obiekty lub zatwierdzających rozszerzenie działalności, 37 decyzji wykreślających obiekt z rejestru i 1 decyzję zmieniającą

termin wykonania obowiązków. Osoby winne zaniedbań higieniczno-sanitarnych ukarano 17 mandataми karnymi na kwotę 3 900 zł.

W 2017 roku PPIS odmówił dokonania zatwierdzenia i wniosu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli PIS lokalu gastronomicznego [redacted] (decyzja z dnia 28.04.2017r. nr 874/HŻ/17), z uwagi na niespełnienie wymagań technicznych zawartych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych. W wyniku ponownej kontroli, która wykazała spełnienie w całości wymagań wynikających z ww. przepisu prawa, PPIS dokonał zatwierdzenia ww. lokalu i wydał decyzję z dnia 24.10.2017 r. nr 1978/HŻ/17.

Wnioskiem z dnia 19.10.2018 r. przedsiębiorstwo [redacted] wystąpiło o zatwierdzenie i dokonanie wpisu hurtowni środków spożywczych zlokalizowanej w Zielonej Górze do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS. W oparciu o wyniki kontroli PPIS odmówił wpisu hurtowni do powyższego rejestru zakładów z uwagi na wystąpienie niezgodności z obowiązującymi wymaganiami prawa żywnościowego z zakresu infrastruktury i wyposażenia, uniemożliwiających uzyskanie zatwierdzenia zakładu.

### **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 Pan [redacted] Kierownik Sekcji HŻŻiPU. Plany miesięczne sporządzane są na bieżąco i przekazywane w danym miesiącu pracownikom. Wytyczne do planu są udostępnione na dysku Sekcji i w każdej chwili pracownicy mogą się z nimi zapoznawać.

Plan pobierania próbek opracowany jest z uszczegółowieniem do podmiotu gospodarczego, liczby próbek i terminu ich pobierania w zadanym kierunku badań.

Analiza planu wykazała, że próbki planowano do pobrania w różnych zakładach żywnościowo-żywnościowych, tj. w miejscach obrotu żywnością, głównie w supermarketach typu [redacted]

[redacted] oraz w hurtowniach, w zakładach produkcyjnych (garnieryjnych, ciastkarniach) oraz w pojedynczych przypadkach - w gospodarstwach rolnych i młynie, dostosowując zadany asortyment do zakresu działalności podmiotów.

Próbki pobierano do badań w 17 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 żywnościowego oraz suplementów diety. W roku 2017 dokonano 37 takich ocen a w roku 2018 - 31 ocen.

Pobór próbek odnotowywany jest w rejestrze protokołów pobrania próbek. Rejestr zawiera lp., datę poboru prób, miejsce poboru, masę próbki, liczbę próbek i kraj pochodzenia, nazwę pobieranego środka spożywczego, grupę asortymentową, kierunek badań, laboratorium wykonujące badanie, czy próbka jest kwestionowana i jakie podjęto działania, inicjały osoby pobierającej próbkę. Rejestr prowadzony jest na bieżąco tylko i wyłącznie w wersji elektronicznej (każda osoba która pobiera próbkę wpisuje ją do rejestru).

W 2017 roku pobrano do badań łącznie 389 próbek, a w 2018 roku 453 próbki. W roku 2018 nie pobrano do badań wyrobów do kontaktu z żywnością z uwagi na brak ich na rynku.

Dodatkowo na polecenie GIS pobrano w roku 2017 próbkę jaj do badań w kierunku pozostałości fipronilu, a w roku 2018 r. 3 próbki owoców i warzyw do badań w kierunku pestycydów i metali oraz 1 próbkę alkoholu w związku ze zgłoszeniem w systemie RASFF.

**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.**

Analiza realizacji planu wykazała, że pobór próbek nie zawsze odbywał się w zaplanowanych obiektach. Zdarzało się, że pobór próbek z grupy wyroby garmazeryjne oraz suplementy diety, które były planowane do pobrania w sklepach specjalistycznych (zakłady garmazeryjne, hurtownia suplementów diety) następował w supermarketach. Według wyjaśnień kierownika Sekcji HŻŻiPU w przypadku wyrobów garmazeryjnych związane jest to z tym, że część z tych zakładów prowadzi produkcję w nocy lub wczesnym rankiem, a następnie dostarcza swoje wyroby do odbiorców. Zdarza się, że w zaplanowanym obiekcie nie stwierdzano zadanego asortymentu, w związku z tym należy skontrolować wiele zakładów żywnościowo-żywnościowych w celu znalezienia wyznaczonego asortymentu.

Zarówno w 2017 jak i 2018 roku nie pobierano dodatkowych próbek np. w związku z zatruciem pokarmowym. Pobór próbek odbywa się podczas kontroli tematycznych. Kontrole te są kontrolami pozaplanowymi. W 2017 roku przeprowadzono 110 takich kontroli, natomiast w 2018 roku przeprowadzono 120 kontroli. Z każdej kontroli związanej z poborem próbek sporządzany jest protokół kontroli sanitarnej tematycznej oraz protokół poboru próbek na formularzach stanowiących załączniki do procedur GIS. W 2017 roku sporządzono 110 protokołów kontroli sanitarnej oraz 127 protokołów pobrania próbek, natomiast w 2018 roku sporządzono 120 protokołów kontroli sanitarnej oraz 129 protokołów pobrania próbek.

Dokonano wrywkowej oceny sporządzania protokołów kontroli sanitarnej związanej z poborem próbek oraz protokołów poboru próbek. W przypadku protokołów kontroli sanitarnej stwierdzono, że w punkcie dotyczącym zakresu kontroli wpisywano „kontrola w związku z poborem próbek do badań laboratoryjnych w ramach..., w kierunku...zgodnie z harmonogramem poboru próbek na rok..”, w punkcie dotyczącym opisu stanu faktycznego najczęściej zapisywano, że „w czasie kontroli pobrano do badań próbkę (tu wpisywano nazwę próbki) w kierunku (tu wskazywano konkretny kierunek), skąd pobrano próbki (np. z półki w pomieszczeniu sprzedaży) oraz stwierdzenie, dotyczące stanu sanitarnego miejsca pobrania próbki, producent próbki, dokument dostawy, w co próbkę zapakowano.

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, wpisywano dowód dostawy pobranego produktu, a 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. Pomimo, że podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w ocenianej dokumentacji, z informacji przekazywanych przez pracowników laboratorium żywności WSSE wynika, że zdarzało się, że próbki nie zawsze były pobierane prawidłowo, popełniane błędy były usuwane na bieżąco.

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: przesyła się sprawozdanie dotyczące (tu wskazuje się nazwę próbki), próbki pobrano w ramach ... , w kierunku ..., kiedy... nr protokołu pobrania oraz czy jest kwestionowana czy nie. W załączeniu do pisma przesyłane jest sprawozdanie z badań.

W przypadku, gdy urzędowe próbki nie spełniały kryteriów bezpieczeństwa żywności, podejmowane były działania zgodnie z art. 54 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 882/2005.

W 2017 roku 5 próbek nie spełniało wymagań przepisów prawa żywnościowego, a w 2018 roku 6 próbek. W związku z powyższym PPIS w Zielonej Górze każdorazowo informował pisemnie o nieprawidłowościach właściwe ze względu na siedzibę producenta/dostawcy organy PIS/IW oraz producenta/dostawcę. Działania takie były podejmowane szybko.

W związku z naruszeniem przepisów wydawano decyzje oplatowe obciążające producenta/ dostawcę kosztami badań.

## **5. Podejmowane działania w ramach systemie RASFF**

W roku 2017 PPIS w Zielonej Górze dokonał 2 zgłoszeń w systemie RASFF – dotyczyły one wędlin wędzonych tradycyjnie, w których stwierdzono przekroczenie NDP WWA. Natomiast w 2018 roku dokonał 3 takich zgłoszeń – dotyczyły one owoców, w których stwierdzono przekroczenie NDP pestycydów oraz mięsa drobiowego, w którym stwierdzono obecność bakterii Salmonella Typhimurium.

Zgłoszeń dokonywano na właściwym formularzu systemu RASFF. Jednak nie zawsze formularz był prawidłowo wypełniany bądź niedokładnie/niekompletnie, pomimo posiadania stosownych informacji. Błędy te były na bieżąco wyjaśniane telefonicznie oraz pisemnie z WSSE.

W celu poprawnego działania w systemie RASFF w dniu 25.01.2018 r. zorganizowano szkolenie wewnętrzne dla pracowników Sekcji HŻŻiPU szkolenie nt. „System RASFF – przypomnienie informacji”. Z protokołu ze szkolenia wynika, że przypomniano podstawowe definicje z tego zakresu oraz kolejne kroki postępowania.

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, podejmowano działania polegające na przeprowadzeniu kontroli sanitarnej, rozmowy telefonicznej z przedsiębiorcami w obiektach wymienionych w liście dystrybucyjnej, korespondencji elektronicznej. W roku 2017 przeprowadzono 16 kontroli w związku z otrzymaniem powiadomień w systemie RASFF, a w roku 2018 - 19 kontroli. Z kontroli sporządzany jest protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej, w którym wpisywany jest cel

kontroli oraz jej wyniki, natomiast z przeprowadzanych rozmów telefonicznych sporządzana jest notatka służbowa. Dodatkowo przedsiębiorcy przekazują stosowne informacje z podjętych działań drogą elektroniczną, tj. e-mail, w którym informują np. o ilościach wycofanych i zabezpieczonych produktów, braku w obrocie – produkt sprzedany, uzyskaniu polecenia awaryjnego wycofania itp. W przypadku wycofywania produktu z obrotu przedsiębiorcy przekazują/przedstawiają dokumenty potwierdzające ten fakt.

W sekcji prowadzony jest rejestr otrzymywanych powiadomień. Zawiera on: nr pisma, typ powiadomienia, jego nr i datę, informację o zgłoszonym produkcie, rodzaj zagrożenia, informację czy na liście dystrybucyjnej znajdują się obiekty z terenu powiatu, imię i nazwisko osoby prowadzącej sprawę.

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

W roku 2018 do PPIS w Zielonej Górze zgłoszono do granicznej kontroli sanitarnej ogółem 391 partii środków spożywczych. W wyniku przeglądu i oceny dokumentacji, w tym z przeprowadzonych badań laboratoryjnych wydano 109 świadectw o spełnieniu wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy przekraczający granicę. Prawie w każdym przypadku zgłaszającym towar do kontroli była

Najczęstszym importerm jest

w

Przedmiotem

importu tych podmiotów są najczęściej australijskie wina czerwone, różowe i białe. W czterech przypadkach zgłoszeń dokonała spółka która importuje sos sojowy z Japonii.

W przypadku importu sosu z Japonii przed wydaniem świadectwa zapoznano się z Rozporządzeniem Wykonawczym Komisji (UE) 2016/6 z dnia 5 stycznia 2016r. wprowadzającym specjalne warunki regulujące przywóz paszy i żywności pochodzących lub wysyłanych z Japonii w następstwie wypadku w elektrowni jądrowej Fukushima i uchylające rozporządzenie wykonawcze (UE) nr 322/2014.

Największym eksporterem na terenie powiatu jest której przedmiotem wysyłki są batony oraz rozlewnia wody źródlanej

która eksportuje wodę mineralną. Eksporterem dekoracji cukrowych jest

W roku 2018 w wyniku przeprowadzonych granicznych kontroli sanitarnych wydano 106 decyzji płatniczych 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.)

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

#### 7. Ocena nadzoru nad żywnością prozdrowotną

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zielonej Górze prowadząc nadzór nad produktami zaliczanymi do żywności prozdrowotnej dokonuje m.in. oceny znakowania tych produktów. Podczas wizytacji ustalono, iż na

terenie działalności PSSE w Zielonej Górze funkcjonuje 41 obiektów wyspecjalizowanych w sprzedaży żywności prozdrowotnej oraz 1 hurtownia. Oceny przeprowadza się podczas kontroli sanitarnych. Meldunki z ww. oceny przeprowadzone są w obiektach obrotu żywnością i przesyłane raz w kwartale do LPWIS w Gorzowie Wlkp. Od stycznia 2017 r. do dnia kontroli PPIS w Zielonej Górze dokonał oceny 55 produktów. Z czego zakwestionowano 12 suplementów diety. Produkty nie spełniały wymagań w zakresie znakowania, naruszając przepisy m.in. rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1169/2011 z 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. PPIS w Zielonej Górze podjął stosowne działania i zwrócił się m.in. do LPWIS w Gorzowie Wlkp. z wnioskiem o ukaranie przedsiębiorcy naruszającego przepisy prawa żywnościowego. Podmiot został ukarany karą pieniężną.

Na terenie powiatu zielonogórskiego zarejestrowanych jest 21 podmiotów sprzedających żywność prozdrowotną za pośrednictwem stron internetowych. PPIS w Zielonej Górze obejmuje również nadzorem znakowanie żywności prozdrowotnej w Internecie. Meldunki z oceny portali internetowych przesyłane są kwartalnie do LPWIS w Gorzowie Wlkp. Od stycznia 2017 r. do dnia kontroli dokonano oceny 11 produktów. Żaden nie został zakwestionowany. Podczas czynności kontrolnych dokonano przeglądu dokumentacji dotyczącej oceny znakowania następujących produktów oferowanych do sprzedaży za pośrednictwem sprzedaży internetowej:

- [redacted] suplement diety. Produkt oferowany w ofercie sprzedaży na stronie internetowej [redacted] należącej do Pani [redacted]

- [redacted] Produkt oferowany w ofercie sprzedaży za pośrednictwem portalu [redacted]

Analiza oceny wybranych dwóch produktów oferowanych w sprzedaży internetowej dokonana przez przedstawiciela LPWIS w Gorzowie Wlkp. wykazała, iż PPIS w Zielonej Górze dokonując oceny znakowania produktów zaliczanych do żywności prozdrowotnej sporządza wydruki ze stron internetowych kontrolowanych przedsiębiorców. Z kontroli sporządzane są protokoły, z których wynika czy produkt został zakwestionowany, czy też nie. Analiza oznakowania przeprowadzona przez przedstawiciela LPWIS w Gorzowie Wlkp., podobnie jak przez przedstawicieli PPIS w Zielonej Górze suplementów diety [redacted] nie wykazała nieprawidłowości.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zielonej Górze dokonuje również oceny znakowania żywności prozdrowotnej pobranej do badań w kierunku oznakowania oraz zawartości witamin i składników

mineralnych w ramach planu pobierania próbek. Podczas czynności kontrolnych dokonano przeglądu dokumentacji dotyczącej oceny znakowania następujących produktów:

a)

b)

c)

d)

e)

Podczas oceny znakowania konkretnego produktu sporządzany jest protokół w którym opisuje się szczegółowo dane zawarte na etykiecie oraz podaje się akty prawne na podstawie których dokonano oceny znakowania. Do protokołu dołącza się też wydruki komputerowe z rejestru żywności prozdrowotnej Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczące ocenianych produktów. Protokół po zakończeniu procesu oceny znakowania przez pracowników PPIS w Zielonej Górze zostaje przekazany podmiotowi u którego pobrano próbkę do badań. Odebranie przez przedsiębiorcę ww. dokumentu zostaje właściwie odnotowane w protokole.

Jak wykazała kontrola, ocena oznakowania środków spożywczych z zakresu żywności prozdrowotnej, pobranych w ramach planu pobierania próbek przeprowadzana jest w oparciu o sporządzony podczas kontroli tematycznej protokół oraz dokumentację fotograficzną. Protokół zawiera informacje o produkcie, wynik oceny znakowania oraz odniesienie do właściwych aktów prawnych dotyczących znakowania żywności prozdrowotnej. Do protokołu załączany jest wydruk z rejestru dostępnego na stronie Głównego Inspektora Sanitarnego dotyczący ocenianego produktu. Protokół kontroli tematycznej z wynikiem oceny znakowania dostarczany jest przedsiębiorcy niezwłocznie po dokonaniu oceny znakowania, co zostaje potwierdzone stosownym podpisem. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek nieprawidłowości odnośnie znakowania, PPIS w Zielonej Górze powiadamia właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego z uwagi na siedzibę producenta/dystrybutora odpowiedzialnego za znakowanie produktu.

Takie postępowanie zastosowano w przypadku środka spożywczego specjalnego przeznaczenia medycznego pn. \_\_\_\_\_ Oznakowanie ww. produktu budziło wątpliwości PPIS w Zielonej Górze, gdyż substancje dodatkowe zostały zapisane w sposób niezgodny z załącznikiem VII części C Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, (...), które stanowi „(...) dodatki do środków spożywczych i enzymy spożywcze inne niż określone w art. 20 lit. b) należące do jednej kategorii wymienionych w niniejszej części, muszą być oznakowane nazwą tej kategorii, po której podana jest ich szczegółowa nazwa lub, jeśli jest to właściwe, numer E (...)”, natomiast na etykiecie wymieniona jest nazwa substancji dodatkowej

(fosforan wapnia, wodorofosforan dipotasu, guma arabska, celuloza) bez podania nazwy kategorii do której należą. Mając na uwadze powyższe PPIS w Zielonej Górze wystosował dnia 19 kwietnia 2018r. pismo do PPIS w Warszawie.

Meldunki miesięczne dotyczące kontroli w obiektach, jak również meldunki kwartalne dotyczące sprzedaży internetowej przesyłane są regularnie, bez zbędnej zwłoki.

Pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Zielonej Górze znajduje się firma [redacted] Wyżej wymieniony podmiot prowadzi m.in. [redacted] Firma

proceedzi swoją działalność w zakresie magazynowania i sprzedaży środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych od 2016 r. Ostatnia kontrola w ww. magazynie odbyła się 01 lutego 2019 r. Była to kontrola interwencyjna w związku z pismem Państwowego Powiatowego Inspektora w Łodzi na temat niewłaściwego znakowania [redacted]

[redacted] Niewłaściwe znakowanie odnośnie ww. produktu zostało zamieszczone na stronie internetowej należącej do firmy [redacted] Podjęto stosowne działania i udzielono odpowiedzi Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Łodzi. Niezależnie od powyższego dnia 12 lutego 2018r. LPWIS w Gorzowie Wlkp. wystosował do PPIS w Zielonej Górze pismo znak: HŻ.9022.193.2017.AG. W piśmie wskazano szereg uchybień odnośnie znakowania środków spożywczych wprowadzanych za pośrednictwem Internetu przez ww. przedsiębiorcę na różnych stronach internetowych.

W związku z powyższym polecono wzmóc nadzór nad przedsiębiorcą. PPIS w Zielonej Górze został również poproszony o odpowiedź zwrotną w sprawie. Do dnia kontroli nie wpłynęła żadna odpowiedź.

LPWIS w Gorzowie Wlkp. przesyła do wiadomości PPIS w Zielonej Górze 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 wszystkie pisma dostępne są do wglądu każdemu pracownikowi w ogólnodostępnym folderze, a pisma przewodnie są drukowane i wpinane do wyznaczonego segregatora.

**8. 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 żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów.**

Zapoznano się z dokumentacją następujących obiektów:

- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]
- [redacted]

W wyniku analizy akt stwierdzono, co następuje:

W ewidencji Sekcji HZZiPU dominują obiekty z grupy obrotu żywnością (835). Wśród zakładów zajmujących się obrotem żywnością najliczniejszą grupę stanowiły sklepy spożywcze (705, w tym 57 super i hipermarketów). Z zakładów produkcyjnych najliczniejszą grupę stanowią piekarnie (22), cukiernie (22) i przetwornie owocowo-warzywne (13). Ponadto do grupy tej wchodzi również inne wytwórnie żywności (20). Do grupy inne obiekty obrotu żywnością (444) zakwalifikowano także podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące produkcje pierwotną. Bardzo liczną grupę stanowią również zakłady żywienia zbiorowego otwartego (459). Na terenie działania PPIS w Zielonej Górze zakładem produkującym żywność wysokiego ryzyka mikrobiologicznego jest m.in.

\_\_\_\_\_ który produkuje dziennie ok. 1200 posiłków dla dwóch szpitali w województwie (był przedmiotem kontroli, w której uczestniczył przedstawiciel LPWIS (opisanej niżej).

W celu weryfikacji nadzoru nad obiektami zaplanowano również uczestniczenie w kontroli w dniu 20.02.2019 r. w \_\_\_\_\_ (jest to również zakład wysokiego ryzyka) – kontrola nie doszła do skutku z uwagi na fakt, że zakład był w tym dniu nieczynny.

Wyżej wymienione zakłady zostały zatwierdzone przez PPIS w Zielonej Górze i wpisane do rejestru nadzorowanych zakładów, bądź zostały wpisane z urzędu do rejestru zakładów nadzorowanych przez PPIS.

Przed wydaniem decyzji zatwierdzających PPIS w Zielonej Górze 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 z dnia 5.02.2019 r. sporządzony w Palarni Kawy.

Zakres działalności sformułowany w decyzji zatwierdzającej powyższe obiekty jest określony w sposób jasny i precyzyjny. Przykładem może być decyzja z dnia 10.12.2018 r. nr 1837/HŻ/18 zatwierdzająca \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / w zakresie produkcji, sprzedaży wyrobów własnych garmazeryjnych m.in. galaretek drobiowych, krokietów, pierogów,

sałatek warzywnych i rybnych itp.; produkcji i sprzedaży deserów oraz wyrobów ciastkarskich i cukierniczych; produkcji soków owocowo-warzywnych jednodniowych; wypieku mięsa; transportu wyrobów gotowych samochodem marki ... . Kontrola została przeprowadzona wspólnie z Powiatowym Lekarzem Weterynarii. Wyżej wymieniony obiekt wraz z samochodem został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS i IW pod wspólnym numerem.

Mimo, iż wymienione wyżej zakłady na podstawie oceny ryzyka dokonanej na podstawie arkusza stanowiącego integralną część protokołu kontroli sanitarnej zostały zakwalifikowane do obiektów o niskim ryzyku – kontrolowane są w cyklu corocznym. Zakłady produkcyjne zostały zaplanowane do kontroli w roku 2019, zgodnie z wytycznymi LPWIS. Wyjątek stanowi restauracja [redacted] ostatnia kontrola odbyła się 18.11.2014 r. Zakład ten objęty jest nadzorem na podstawie decyzji PPIS w Zielonej Górze z dnia 16.11.2009 r. w zakresie produkcji i sprzedaży wyrobów garmażeryjnych, produkcji i sprzedaży posiłków z konsumpcją na miejscu i w formie cateringowej, sprzedaży napojów, w tym alkoholowych. Obiekt zaplanowany jest do kontroli na grudzień 2019 r. Podczas kontroli zwrócono uwagę, że obiekt ten wymaga kontroli w terminie natychmiastowym z uwagi na odległy czas od ostatniej kontroli jak również z uwagi na produkcję wyrobów garmażeryjnych. Należy również rozważyć przekazanie obiektu do wspólnego nadzoru z Inspekcją Weterynaryjną.

Co roku kontrolą objęte są też plantacje owoców miękkich.

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 np. [redacted]

„ [redacted] . Podczas kontroli kompleksowych jako materiał pomocniczy wykorzystywane są także listy pytań kontrolnych. W [redacted] , [redacted] ” wykorzystano

„Listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności stosujących dodatki do żywności”. Podczas kontroli plantacji truskawek zlokalizowanej w gminie Świdnica w dniu 18.06.2018r. wykorzystano listę pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. Podczas kontroli przeprowadzonej dnia 11.07.2018 r. w zakładzie garmażeryjnym [redacted] jako materiał pomocniczy wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji obrotu żywnością, w zakresie spełnienia kryteriów mikrobiologicznych.

Ponadto prowadzone są kontrole pod kątem zagospodarowania odpadów, np. w protokole z dnia 16.10.2018 r. w [redacted] opisano sposób segregacji odpadów, ich system gromadzenia, przechowywania i usuwania; w protokole z kontroli bloku żywienia przedszkola nr [redacted] przeprowadzonej dnia 22.06.2018 r. odnotowano podobny zapis.

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 trzecim kwartale 2018 r. – 42. Kontrole przeprowadzono w obiektach obrotu żywnością, w zakładach produkcyjnych ze sprzedażą (piekarnie, cukiernie) oraz w zakładach żywienia zbiorowego - nie wykazały nieprawidłowości w tym zakresie.

PPIS realizuje wytyczne LPWIS w zakresie oceny skuteczności stosowanych podkładek absorpcyjnych, tzn. czy podkładki pochłaniają całą ilość płynu wydzielanego przez produkty mięsne (opisano w punkcie 11 i 12).

W kontrolowanym okresie wydawano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie stwierdzonych uchybień. Po kontroli sanitarnej w dniach 24.05.2018 r. i 5.06.2018 r. wszczęto postępowanie administracyjne w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowości dotyczących stanu techniczno-sanitarnego piekarni. W konsekwencji wydano decyzje administracyjną z dnia 23.07.2018 nr 115/S/HŻ/18 w której nakazano nałożone obowiązki wykonać w terminie do dnia 30.09.2018r.. Kontrola sprawdzająca odbyła się dnia 23.10.2018 r., wykazała wykonanie obowiązków.

Kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 20.11.2017r. w przedszkolu nr 17 wykazała niezgodności z obowiązującymi przepisami prawa. Konsekwencją tego było wydanie decyzji administracyjnej nr 97/S/HŻ18 z dnia 16.01.2018r. Nałożone obowiązki nakazano wykonać do dnia 31.08.2018r. Kontrola sprawdzająca odbyła się dnia 7.09.2018 r., wykazała wykonanie obowiązków.

Decyzje formułowane są z zastosowaniem właściwych aktów prawnych oraz zawierają określenie nałożonego obowiązku.

W celu weryfikacji nadzoru nad obiektami uczestniczono w kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 13.03.2019r. przez przedstawicieli PPIS w Zielonej Górze [redacted] firmy [redacted]

Zakład zatwierdzony w zakresie produkcji posiłków w systemie od surowca do produktu gotowego z przeznaczeniem do spożycia na miejscu w barze oraz dostarczania do odbiorców zewnętrznych w opakowaniach wielorazowego użytku. Zakład posiada również zatwierdzenie środków transportu, którymi dowozi się posiłki do odbiorców zewnętrznych. Podczas kontroli dokonano oceny stanu sanitarno-technicznego zakładu, stwierdzono, że jest zachowana higiena produkcji. 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. Przedmiotem kontroli była też ocena żywienia pacjentów [redacted] w Zielonej Górze na podstawie 10 – dniowego jadłospisu.

**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).**

W kontrolowanym okresie Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny przeprowadzał kontrole w sklepikach i kioskach szkolnych pod kątem sprawdzenia zgodności oferowanego asortymentu z wymaganiami zawartymi w ww. rozporządzeniu. Podczas kontroli przeprowadzonej dnia 22.03.2018 r. w sklepiku szkolnym [redacted] odnotowano „asortyment sprzedawany w kiosku jest zgodny z rozporządzeniem Ministra Zdrowia .....”. Kontrola przeprowadzona dnia 7.05.2018 r. w sklepiku szkolnym w [redacted] wykazała, że „w sklepiku prowadzona jest działalność obejmująca sprzedaż środków spożywczych określonych w rozporządzeniu ...”. W protokole sporządzonym dnia 12.09.2017r. zawarto stwierdzenie „skontrolowano produkty spożywcze znajdujące się w obrocie pod kątem przestrzegania wymogów zawartych w rozporządzeniu ... , nie stwierdzono nieprawidłowości”.

Przedmiotem kontroli była także ocena sposobu żywienia w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży. Podczas kontroli bloku żywienia [redacted] przy [redacted] dokonano oceny jadłospisu za okres od 4.06.2018 r. do 8.06.2018 r. Jadłospis uznano jako zgodny z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniu ... . Jadłospis zaopatrzony w informacje o alergenach występujących w posiłkach. Podobne zapisy znajdują się: w protokole z dnia 20.11.2017 r. sporządzonym w bloku żywienia [redacted] rze przy [redacted] (oceniany jadłospis za okres 13.11.2017 r. – 24.11.2017 r.); w protokole z dnia 20.09.2018 r. sporządzonym w Przedszkolu [redacted] [jadłospis za okres 10.09.2018 r. do 21.09.2018 r.).

Oceny sposobu żywienia PPIS dokonuje także w stołówkach szkolnych. Kontrola dnia 9.05.2018 r. w stołówce [redacted] wykazała, że sposób żywienia jest zgodny z obowiązującym prawem. Przedmiotem kontroli w szkołach jest także ocena produktów dostarczanych w ramach programu „Owoce i warzywa w szkole” „Mleko w szkole” (kontrola tematyczna przeprowadzona dnia 07.06.2018 r. w [redacted]). W protokole odnotowano „dostarczaniem owoców, warzyw i mleka zajmuje się firma [redacted] przed wydaniem personel szkoły ocenia jakość produktów, w razie potrzeby zgłasza reklamacje do dostawcy”.

**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.**

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny obejmuje nadzorem 3 szpitale. Sekcja HŻŻiPU nadzoruje kuchenki oddziałowe w [redacted]

oraz

Są to placówki, które kontrolowane są co roku. Zakłady te korzystają z posiłków dostarczanych przez firmy cateringowe (dla szpitala uniwersyteckiego posiłki przygotowuje

należący do firmy

; dla szpitala

posiłki

przygotowywane są w kuchni przedszkola w

. PPIS

nie ma na swoim terenie pod nadzorem szpitali prowadzących żywienie pacjentów we własnym zakresie. Blok żywienia dostarczający posiłki do szpitala uniwersyteckiego był zaplanowany do kontroli w roku 2018 r. ale nie został skontrolowany (wg wyjaśnienia Kierownika Sekcji z powodu licznych innych zadań). PPIS przeprowadził kontrolę w firmie cateringowej która obsługuje pozostałe szpitale. Kontrola obejmowała swoim zakresem zarówno aspekty żywienia pacjentów, jak również wymagania higieniczno-sanitarne. Kontrola odbyła się 14.03.2018 r., nie wykazała nieprawidłowości.

W trakcie kontroli w szpitalach korzystających z usług cateringowych, zwracano uwagę na to, czy zakontraktowana przez szpital firma cateringowa jest zatwierdzona przez PPIS. Podczas ww. wizytacji kontrolowano spełnianie wymagań higieniczno-sanitarnych w blokach żywienia, oceniano jadłospisy i żywienie pacjentów oraz dostęp pacjentów do informacji dotyczących żywności. Kontrolę

przeprowadzono dnia 5.11.2018 r. Najczęściej powtarzające się nieprawidłowości

w kuchenkach oddziałowych dotyczyły niewłaściwego stanu sanitarno-technicznego (np.: odpryski farby na ścianach, suficie). W przypadku szpitala uniwersyteckiego dokonano także oceny żywienia na podstawie oceny punktowej 10 jadłospisów, metodą Szewczyńskiego, w odniesieniu do diety podstawowej. Ocena jadłospisu wykazała, że sposób żywienia w jednym dniu był na poziomie dobrym natomiast w pozostałych dniach na poziomie bardzo dobrym. Integralną część protokołu stanowią: arkusz oceny stanu sanitarnego, sprawozdanie z badań mikrobiologicznych żywności, sprawozdanie z badań dotyczące oznaczania wartości kalorycznej diety podstawowej.

W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących warunków sanitarno-higienicznych, w których przygotowywano i wydawano posiłki, PPIS wydawał decyzje administracyjną obligującą do podjęcia działań mających na celu poprawę w tym zakresie. Ustalono terminy usunięcia ww. uchybień. Wydano decyzję (

).

był kontrolowany dnia 4.06.2018 r. Posiłki produkowane są przez

Podczas

kontroli przeprowadzono analizę jakościową żywienia na podstawie jadłospisu za okres 10 -dni metodą punktową. Ocenie poddano elementy znacząco wpływające na prawidłowość zaplanowanych racji pokarmowych. Po zsumowaniu ogólnej liczby punktów jadłospis otrzymał ocenę zaledwie dostateczną, co oznacza, że stwierdzono duże błędy. Stwierdzone błędy to m.in. zbyt duży udział sera topionego w posiłkach śniadaniowych i kolacjach, zbyt duża ilość cukru w diecie, brak pieczywa razowego w diecie, do posiłku obiadowego podawano głównie ziemniaki, brak produktów zbożowych, w diecie dzieci masło zastąpiono

tluszczem do smarowania. W związku z powyższym PPIS mając na względzie zdrowie pacjentów wystąpił z pismem z dnia 19.07.2018 r. do [redacted] o podjęcie działań mających na celu poprawę jakości żywienia dzieci w placówce jak również zobowiązał do przekazania informacji zwrotnej o dokonanych zmianach. PPIS uzyskał odpowiedź (pismo z dnia 8.08.2018 r.), w którym zawarto informacje na temat podjętych działań zmierzających do poprawy.

[redacted] kontrolowany był 14.09.2018 r. W dniu kontroli nie oceniono sposobu żywienia, ponieważ na oddziale nie przebywali pacjenci.

W 2019 r. kontrole bloków żywienia będą kontynuowane.

PPIS w swojej ewidencji ma trzy domy pomocy społecznej, z dokumentacji ocenianej w trakcie kontroli kompleksowej wynika, że powinien sprawować nadzór nad czterema domami pomocy społecznej. W dwóch domach, żywienie prowadzone jest przez firmę cateringową, natomiast w dwóch prowadzone jest we własnym zakresie.

Kontrola w [redacted] odbyła się dnia 23.06.2017 r. (działalność prowadzona od surowca). Plan pracy przewidywał też kontrolę w roku 2018, ale nie odbyła się, odbędzie się według oświadczenia kierownika Sekcji w roku 2019.

[redacted] – ostatnia kontrola odbyła się 5.06.2017 r. Blok żywienia świadczy usługę dla [redacted]

Wydawalnia posiłków w [redacted] – ostatnią kontrolę przeprowadzono dnia 06.02.2018 r.

[redacted] nie był kontrolowany, brak w rejestrze, kontrola została przeprowadzona przez PPIS jeszcze w czasie trwania przedmiotowej kontroli kompleksowej.

Integralną częścią protokołów był opis stanu faktycznego bloku żywienia oraz arkusz oceny stanu sanitarnego, nieprawidłowości nie stwierdzono.

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

W związku ze zmianą organu nadzorującego niektóre zakłady i koniecznością wdrożenia jednolitego postępowania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej zostało zawarte Porozumienie ramowe z dnia 16 października 2018 r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym i Głównym Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej. W grudniu 2018 r. w oparciu o ww. porozumienie jak i porozumienie zawarte na szczeblu wojewódzkim (z dnia 13 listopada 2018 r.) takie porozumienie zostało zawarte też na szczeblu powiatowym (dnia 30 listopada 2018 r.). Proces wdrażania ustaleń porozumienia trwał przez I kwartał br. W dniu 28.02.2019 r. uzgodniono, iż PLW w Zielonej Górze przekaże pod nadzór PPIS zaplecze marketów

W przypadku [redacted] z uwagi na wątpliwości oraz pisma kierowane przez przedsiębiorcę do PLW ustalono, iż zostanie przeprowadzona wspólna kontrola w dniu 27.03.2019 r., celem określenia ostatecznego stanowiska w sprawie.

PPIS przeprowadził na początku stycznia 2019 roku akcję informacyjną mającą na celu poinformowanie podmiotów (7 podmiotów) znajdujących się pod nadzorem o planowanych zmianach dotyczących objęcia nadzorem zakładów przez obie Inspekcje. W pismach tych (np. pismo z dnia 9 stycznia 2019 r. kierowane do [redacted]) PPIS poinformował podmioty o obowiązku wystąpienia z wnioskiem o zatwierdzenie zakładu do PLW w Zielonej Górze.

W związku z występowaniem w Polsce przypadków afrykańskiego pomoru świń (ASF), w roku 2018 kontynuowano wspólne z Inspekcją Weterynaryjną kontrole na targowiskach znajdujących się na terenie działania PPIS w Zielonej Górze. Ustalenia o wspólnych kontrolach zapadły też w 2019 r. Takie kontrole przeprowadzono m.in.: dnia 15.02.2018 r. w [redacted] na targowisku [redacted]. Przedmiotem kontroli były: źródło pochodzenia wędlin i przetworów mięsnych, sposób utylizacji odpadów, ocena czy dokumentacja GHP/GMP jest dostosowana do zakresu prowadzonej działalności, bieżące zapisy, informacje przekazywane dla konsumentów na temat żywności nieopakowanej oraz prawidłowość stosowania podkładek absorpcyjnych.

Prowadzone są także kontrole obiektów, które są pod wspólnym nadzorem obu inspekcji. Takim zakładem jest np. [redacted]. Ostatnia kontrola odbyła się dnia 16.10.2018 r.

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

PPIS w Zielonej Górze nadzoruje miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. W ewidencji jest 3 producentów tego asortymentu.

W rejestrze widnieje 45 zarejestrowanych specjalistycznych miejsc obrotu powyższym asortymentem - 37 sklepów i 8 hurtowni. 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:

- zakładu [redacted] należącego do [redacted]

Ostatnia kontrola w powyższym zakładzie była przeprowadzona dnia 14.11.2016 r., zakład zajmuje się produkcją nakrętek polietylenowych kolorowych przeznaczonych do jednorazowego zamykania opakowań do żywności i chemii gospodarczej (w ilości ok. 8 mln sztuk rocznie). Badania wyrobu gotowego firma przeprowadza w laboratorium WSSE w Poznaniu.

- zakładu „ [redacted]

Ostatnia kontrola odbyła się 27.10.2016 r. Firma produkuje bezbarwne korki polietylenowe z elementami kolorowymi przeznaczone do jednorazowego zamykania butelek z winem musującym oraz korków do zamykania butelek ze środkami chemii gospodarczej. Produkcja dobową korków wynosi ok. 200 tys. Zakład zleca badanie [REDACTED]

- zakładu produkcji opakowań z tworzyw sztucznych [REDACTED]

Ostatnia kontrola odbyła się 17.12.2018 r. Zakład produkuje opakowania z tworzyw sztucznych do żywności, kosmetyków i chemii gospodarczej. Wielkość produkcji to ok. 3 mln sztuk opakowań miesięcznie.

Przedmiotem kontroli w tych zakładach były świadectwa jakości i deklaracje zgodności, pochodzenie surowców wykorzystywanych do produkcji. W zakładach opracowano i wdrożono procedury GHP/GMP. Były to kontrole kompleksowe podczas których uzupełniono arkusz oceny stanu sanitarnego w oparciu o listy pytań kontrolnych dla zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Przedmiotem kontroli była też ocena oznakowania wprowadzanych do obrotu wyrobów oraz funkcjonowanie systemu identyfikacji sprzedaży towarów.

Podczas kontroli sanitarnych zakładów żywnościowo-żywnościowych zwracana jest uwaga na wykorzystywany w zakładach sprzęt, urządzenia czy wyposażenie wykorzystywane w procesie produkcji a także jednorazowe opakowania – ich oznakowanie, pochodzenie oraz sposób przechowywania, jak również materiały, w które pakowane są wyroby gotowe.

W protokole sporządzonym dnia 14.12.2018 r. w sklepie [REDACTED]

[REDACTED] odnotowano „... stwierdzono, że woreczki, rękawiczki, kubeczki, łyżeczki jednorazowe używane do sprzedaży środków spożywczych są znakowane jako przeznaczone do kontaktu z żywnością” [...] zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Podobny zapis jest w protokole sporządzonym dnia 10.12.2018 r. w kawiarni [REDACTED], czy w protokole z dnia 19.01.2018 r. sporządzonym w sklepie [REDACTED] bądź w podczas kontroli w dniu 12.01.2017 r. sklep [REDACTED]

Sprawdzone są także podkładki absorpcyjne. Przedmiotem kontroli były deklaracje zgodności dla podkładek absorpcyjnych, np. w [REDACTED] podczas kontroli dnia 1.02.2018 r. stwierdzono, że podkładki nie spełniały wymogów określonych dla aktywnych i inteligentnych materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością bowiem ich skuteczność nie została prawidłowo obliczona. W związku z powyższym wystosowano pismo do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Szczecinie z informacją, że przy produktach mięsnych mimo zastosowania podkładek absorpcyjnych widoczna jest duża ilość wycieku co świadczy o przekroczeniu zdolności absorpcyjnej. Również zgodnie z wytycznymi GIS zobowiązano podmiot kontrolowany do poinformowania [REDACTED] że podkładki nie spełniają wymagań określonych dla wyrobów aktywnych i inteligentnych.

### 13. Nadzór nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych.

Na terenie objętym nadzorem PPIS w Zielonej Górze działa 3 producentów kosmetyków. Są to:

--- [redacted]  
66-004 Zielona Góra. Ostatnia kontrola odbyła się 14.12.2018 r. Zakład produkuje kosmetyki m.in. dla dzieci do mycia i kąpieli, produkty do twarzy, ust, włosów. Produkuje także odświeżacze do powietrza, detergenty do zmywarek, pralek, toalet, produkty do mycia i czyszczenia.

--- [redacted] elona Góra (działa od 2018 r.)

--- [redacted]  
Zakład produkuje kosmetyki zmywalne, musujące kule kąpielowe, sole do kąpieli na rynek UE ([redacted])

Powyższe zakłady zostały wpisane do wykazu zakładów podlegających kontroli PPIS. Należy jednak zauważyć, że rejestracja tych obiektów została oparta o prawo żywnościowe. Wniosek o wpis do wykazu zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne powinien być oparty o art. 6 ust. 2 i 4 ustawy z dnia 4 października 2018 r. o produktach kosmetycznych (Dz.U. poz. 2227), natomiast zaświadczenie o wpisie do wykazu zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne powinno być wydane na podstawie art. 6 ust. 6 wyżej wymienionej ustawy o produktach kosmetycznych.

Nadzór nad kosmetykami sprawowany jest też w miejscach obrotu.

W roku 2018 zaplanowano do kontroli 3 obiekty pod kątem nadzoru nad kosmetykami. Skontrolowano jeden tj. drogerię [redacted]. Kontrolę przeprowadzono dnia 05.12.2018 r. Z przedstawionej dokumentacji wynika, iż Sekcja HŻŻiPU podczas ww. kontroli produktów kosmetycznych znajdujących się w obrocie zwróciła uwagę na ich oznakowanie wypełniając w tym celu listy pytań kontrolnych dla wybranych produktów zgodnie z procedurą Głównego Inspektora Sanitarnego. Podczas tej kontroli dokonano oceny kremu na dzień [redacted] oraz smothi do ciała [redacted]. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie oznakowania.

Zaplanowany do kontroli [redacted] oraz sklep [redacted] nie zostały skontrolowane – likwidacja sklepów.

Kontrole w sklepach kosmetycznych podyktowane są również pismami LPWIS w zakresie kosmetyków, które zostały zgłoszone w systemie RAPEX.

Podczas prowadzonych kontroli nie analizowano 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.

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

Zgodnie z okazanymi planami szkoleń na rok 2018 zaplanowano 9 szkoleń, podobną liczbę szkoleń zaplanowano na rok 2019. Tematyka szkoleń jest ściśle związana z działalnością sekcji, jak również przekazywane są zagadnienia omawiane na szkoleniach organizowanych przez WSSE.

W 2018 roku wszystkie szkolenia zostały zrealizowane zgodnie z planem. W roku 2019 do dnia kontroli zrealizowano jeden temat zgodnie z planem.

Najczęściej w szkoleniach zewnętrznych w WSSE uczestniczyło 2 pracowników sekcji (w tym zawsze kierownik Sekcji), którzy następnie informacje te przekazywali pozostałym pracownikom sekcji na szkoleniach wewnętrznych. W 2018 roku uczestniczono w 10 takich szkoleniach. W 2019 roku do dnia kontroli w 1 szkoleniu. W 2018r. pracownik Sekcji uczestniczył też w szkoleniu na temat nadzoru nad kosmetykami organizowanym przez GIS we współpracy z Instytutem Medycyny Pracy w Łodzi.

Szkolenia odnotowywane są w protokołach szkoleń zgodnie z procedurą.

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

- Plan kontroli za rok 2018 został wykonany w dużym procencie. *Należy także zauważyć, że realizacja planu kontroli w stosunku do kontroli kompleksowej przeprowadzonej w marcu 2016 roku w znaczący sposób poprawiła się.* Niedopuszczalne jest niewykonanie kontroli w 2018r. w firmie [redacted] przygotowującej wyżywienie całodzienne m.in. dla [redacted]. Harmonogram kontroli zakładów żywnościowo - żywieniowych na rok 2019 został opracowany zgodnie z wytycznymi GIS i LPWIS w zakresie obiektów z grupy wysokiego ryzyka, natomiast z grupy ryzyka średniego i niskiego nie został zaplanowany zgodnie z tymi wytycznymi. Rejestr obiektów wymaga jeszcze dogłębnej analizy np. z uwagi na odległy czas ostatniej kontroli w [redacted]. Ostatnia kontrola odbyła się w 2014r. – z dokumentacji wynika, że zakład produkuje i sprzedaje wyroby garmażeryjne z konsumpcją na miejscu i w formie cateringowej. Obiekt ten zaplanowany jest do kontroli w grudniu br. jednak wymaga on kontroli w terminie natychmiastowym z uwagi na produkcje wyrobów garmażeryjnych i pod kątem ewentualnego przekazania obiektu do wspólnej kontroli z Inspekcją Weterynaryjną. Z kolei [redacted] nie został wpisany do ewidencji zakładów prowadzonych przez PPIS. Z dokumentacji, która była przedmiotem kontroli wynika, że [redacted] świadczy usługę w zakresie żywienia zbiorowego dla tego zakładu. *W stosunku do ostatniej kontroli kompleksowej uaktualnianie rejestru zakładów żywnościowo-żywieniowych nie zostało zakończone, natomiast działania naprawcze zostały znacząco zintensyfikowane. Weryfikacja środków transportu cały czas trwa.*
- Protokoły poboru próbek są wypełniane prawidłowo. Pomimo, że podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w ocenianej dokumentacji, z informacji przekazywanych przez pracowników laboratorium żywności WSSE wynika, że zdarzało się, że próbki nie zawsze były pobierane prawidłowo, popełniane błędy były usuwane na bieżąco.

- Działania podejmowane w systemie RASFF są prawidłowe. Zgłoszeń dokonywano na właściwym formularzu systemu RASFF. Jednak nie zawsze formularz był prawidłowo wypełniany bądź niedokładnie/niekompletnie, pomimo posiadania stosownych informacji. Błędy te były na bieżąco wyjaśniane telefonicznie oraz pisemnie. W celu poprawnego działania w systemie RASFF w dniu 25.01.2018 r. kierownik Sekcji zorganizował dla pracowników Sekcji HŻŻiPU szkolenie wewnętrzne nt. „System RASFF – przypomnienie informacji”.
- PPIS w ramach sprawowania granicznej kontroli w okresie od 2017 roku do dnia kontroli nie wydawał decyzji zakazujących wwozu środków spożywczych na teren Unii Europejskiej.
- Działania podejmowane przez PPIS w zakresie żywności prozdrowotnej są prowadzone, jednak wymagają zintensyfikowania, z uwagi na wprowadzanie przez przedsiębiorców produktów niespełniających wymagań prawa żywnościowego w zakresie ich prezentacji i reklamy.
- Według deklaracji pracownika zajmującego się zagadnieniami żywności prozdrowotnej, podmioty prowadzące tego typu działalność zostaną objęte szczególnym nadzorem. Potwierdzeniem powyższych deklaracji może być podjęcie działań interwencyjnych w sprawie produktu pn. „[redacted]”. Obecnie przygotowany jest stosowny materiał dowodowy z monitoringu stron internetowych i zostaną podjęte kolejne działania.
- Protokoły z kontroli opisują zagadnienia będące przedmiotem kontroli oraz stan sanitarny obiektów. Dokumentacja dotycząca realizacji zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP jest opisana tzn. jakie systemy zostały już wdrożone i w jakich obszarach na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa wprowadzanej żywności. 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 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 terminowo.
- 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.*
- Przedmiotem kontroli w przypadku domów pomocy społecznej jest dbałość o bezpieczeństwo produkowanych posiłków, ale nie zawsze jest zwracana uwaga na jakość żywienia.

- Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną jest prowadzona w sposób prawidłowy.
- Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością jest prowadzony prawidłowo. 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). W zakładach produkcyjnych oceniana jest dokumentacja potwierdzająca jakość materiałów, które mają zostać użyte do pakowania wyrobów gotowych.
- Na podstawie przedłożonej dokumentacji można stwierdzić, że podczas oceny oznakowania kosmetyków nie analizowano 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 oświadczeń.
- Zakłady produkujące kosmetyki zostały wpisane do wykazu zakładów podlegających PPIS. Należy jednak zauważyć, że rejestracja tych obiektów została oparta o prawo żywnościowe. Wniosek o wpis do wykazu zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne powinien być oparty o art. 6 ust. 2 i 4 ustawy z dnia 4 października 2018 r. o produktach kosmetycznych (Dz.U. poz. 2227), natomiast zaświadczenie o wpisie do wykazu zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne powinno być wydane na podstawie art. 6 ust. 6 wyżej wymienionej ustawy o produktach kosmetycznych.

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

- Harmonogram kontroli zakładów żywnościowo żywieniowych na rok 2019 został opracowany zgodnie z wytycznymi GIS i LPWIS w zakresie obiektów z grupy wysokiego ryzyka, natomiast z grupy średniego i niskiego nie został zaplanowany zgodnie z tymi wytycznymi co jest istotne w celu sprawowania właściwego nadzoru.
- Rejestr obiektów żywnościowo – żywieniowych prowadzony przez PPIS nie jest jeszcze w sposób zadawalający dogłębnie analizowany w celu prawidłowego i skutecznego nadzorowania zakładów.
- Realizacja zaplanowanej kontroli w obiekcie wysokiego ryzyka jest istotna z uwagi na żywienie wrażliwych grup konsumentów to jest pacjentów szpitala.
- Przedmiotem kontroli w przypadku domów pomocy społecznej jest dbałość o bezpieczeństwo produkowanych posiłków ale nie zawsze zwraca się uwagę na prawidłowe żywienie, które powinno być dostosowane do stanu zdrowia mieszkańców domów pomocy społecznej. Prawidłowe żywienie wspomaga proces leczenia i rekonwalescencji.
- Nadzór nad żywnością prozdrowotną wymaga podejmowania skuteczniejszych działań w zakresie wprowadzania przez przedsiębiorców produktów, które nie spełniają wymagań prawa żywnościowego w zakresie ich prezentacji i reklamy.

- Zakłady produkujące kosmetyki zostały wpisane do wykazu zakładów podlegających PPIS. Należy jednak zauważyć, że rejestracja tych obiektów została oparta o prawo żywnościowe. Wniosek o wpis do wykazu zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne powinien być oparty o art. 6 ust. 2 i 4 ustawy z dnia 4 października 2018 r. o produktach kosmetycznych (Dz.U. poz. 2227), natomiast zaświadczenie o wpisie do wykazu zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne powinno być wydane na podstawie art. 6 ust. 6 wyżej wymienionej ustawy o produktach kosmetycznych.
- Podczas oceny oznakowania kosmetyków (tam gdzie jest to możliwe) nie jest dokonywana pełna ich ocena poprzez 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.

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

- Harmonogram kontroli zakładów żywnościowo – żywieniowych należy opracowywać zgodnie z wytycznymi GIS i LPWIS w zakresie obiektów z grupy średniego i wysokiego ryzyka a nie tylko w zakresie ryzyka wysokiego.
- Rejestr obiektów żywnościowo – żywieniowych prowadzony przez PPIS winien być dogłębnie analizowany w celu prawidłowego i skutecznego nadzorowania zakładów.
- Zaplanowana kontrola w obiekcie wysokiego ryzyka winna być wykonana bezwzględnie z uwagi na żywienie wrażliwych grup konsumentów to jest pacjentów szpitala.
- Podczas kontroli domów pomocy społecznej należy zwracać uwagę na prawidłowe żywienie, które powinno być dostosowane do stanu zdrowia mieszkańców domów pomocy społecznej.
- Nadzór nad żywnością prozdrowotną wymaga podejmowania skuteczniejszych działań w zakresie wprowadzania przez przedsiębiorców produktów, które nie spełniają wymagań prawa żywnościowego w zakresie ich prezentacji i reklamy.
- Rejestracje zakładów produkujących kosmetyki należy dokonywać w oparciu o art. 6 ust. 2 i 4 ustawy z dnia 4 października 2018 r. o produktach kosmetycznych (Dz.U. poz. 2227), natomiast zaświadczenie o wpisie do wykazu zakładów wytwarzających produkty kosmetyczne powinno być wydane na podstawie art. 6 ust. 6 wyżej wymienionej ustawy o produktach kosmetycznych.
- Podczas oceny oznakowania kosmetyków (tam gdzie jest to możliwe) należy dokonywać pełnej oceny poprzez 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.

**8. Informacje o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia należy przekazać w terminie: 7 –u dnia roboczych od dnia otrzymania niniejszego protokołu.**

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

**KIEROWNIK**  
Oddziału Bezpieczeństwa Żywności,  
Żywności i Kosmetyków  
23.07.2019 *Stach*  
(data, podpis osób kontrolujących)

**STARSZY ASYSTENT**  
*Dojny*  
mgr inż. Karolina Dojny

**STARSZY ASYSTENT**  
*Grolanta*  
mgr Anna Grolant

**KIEROWNIK**  
Oddziału Bezpieczeństwa Żywności,  
Żywności i Kosmetyków  
15.07.2018 *Stach*  
(data, podpis i pieczęć Kierownika  
komórki organizacyjnej)

**KIEROWNIK**  
Działu Nadzoru Sanitarnego  
24.07.19 *Stach*  
mgr inż. Jolanta Musiała  
(data, podpis Kierownika  
do spraw kontroli)

\* - niepotrzebne skreślić