

Łódzki Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny
90-046 Łódź, ul. Wodna 40
Tel. 42 253 62 10

Łódź, dnia 23 kwietnia 2026 r.

OOP.1611.1.2026

**Pan
Sławomir Mucha
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Łowiczu
Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Łowiczu
99-400 Łowicz
ul. Podrzeczna 24**

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

Na podstawie ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 158) art. 10 i art. 8a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) oraz Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania działalności w Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2026 rok w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu, 99-400 Łowicz, ul. Podrzeczna 24 w dniach **od 12 marca 2026 r. do 13 kwietnia 2026 r.** przeprowadzona została kontrola przez:

Mariusza Matusiaka – Zastępcę Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego – Przewodniczącego Zespołu Kontrolującego,

- Ewę Kurzawę – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Jolantę Milczarek-Kamińską – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Monikę Beauvale – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Annę Kaźmierczak – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Karolinę Kobylarz – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Magdalenę Zająć – Asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Joannę Wolniak-Komorowską – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska - Sekcja Nadzoru nad Chemikaliami,
- Marcina Głuszcza – Kierownika Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży,
- Alicję Michalak – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Epidemiologii,
- Magdalenę Frątczak – Kierownika Oddziału Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.

- Krystiana Kluzę – Starszego asystenta w Oddziale Promocji Zdrowia i Komunikacji Społecznej,
- Michała Skowrona – Starszego asystenta - Wieloosobowe Stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości

w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi.

w zakresie:

- 1) przedmiot kontroli: prawidłowość realizacji zadań nałożonych na Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łowiczu ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) oraz innymi ustawami mającymi zastosowanie w działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w tym ustawą o finansach publicznych z dnia 27 sierpnia 2009 r. (Dz. U. z 2025 r. poz. 1483, z późn. zm.),
- 2) okres objęty kontrolą: **od 01 stycznia 2024 r. do 12 marca 2026 r.** (w zakresie epidemiologii, dla wybranych zagadnień, okres objęty kontrolą: od dnia 01 stycznia 2021 r. do dnia 12 marca 2026 r.).

W wyniku przeprowadzonej kontroli kontrolowaną działalność ocenia się: **pozytywnie** na podstawie następujących ustaleń:

Bezpieczeństwo Żywności i Żywienia:

Czynności kontrolne działalności PSSE w Łowiczu w zakresie nadzoru nad zakładami produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zostały przeprowadzone przez przedstawicieli Oddziału Nadzoru BŻiŻ WSSE w Łodzi.

Zakresem kontroli objęto nw. zagadnienia w 2024 r., 2025 r. i w okresie od 01.01.2026 r. do 11.03.2026 r.

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkcji i obrotu żywnością (tj. automat do lodów, wytwórnia lodów, ciastkarnia, piekarnia, zakład żywienia zbiorowego otwartego, kiosk mięsno-wędliniarski, sklep spożywczy, stołówka szkolna, wytwórnia suplementów diety, 2 sklepy zielarsko- medyczne, 2 gospodarstwa rolne, wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością)

dokonano następujących ustaleń:

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2024 r., 2025 r. i w okresie od 01.01.2026 r. do 11.03.2026 r.

W 2024 r. pod nadzorem PPIS w Łowiczu znajdowało się 2580 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 1137 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 280 kontroli (w tym 31 kontroli w gospodarstwach rolnych).

Skontrolowano 412 obiektów, przeprowadzono 586 kontroli, w tym 201 kontroli planowanych oraz 385 kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach z powodu zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności.

Wydano 19 decyzji administracyjnych w tym 5 decyzji czasowego unieruchomienia i przerwania produkcji. Nałożono 42 mandaty karne na sumę 14 000, 00 zł.

W 2025 r. pod nadzorem PPIS w Łowiczu znajdowało się 2720 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 1212 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 297 kontroli (w tym 31 kontroli w gospodarstwach rolnych).

Skontrolowano 427 obiektów, przeprowadzono 614 kontroli, w tym 239 kontroli planowanych oraz 375 kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach z powodu zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności. Wydano 11 decyzji administracyjnych w tym 4 decyzje czasowego unieruchomienia i przerwania produkcji. Nałożono 34 mandaty karne na sumę 9500, 00 zł.

W okresie od 01.01.2026 r. do 11.03.2026 r. pod nadzorem PPIS w Łowiczu znajdowało się 2698 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 1218 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 35 kontroli.

Skontrolowano 56 obiektów, przeprowadzono 69 kontroli, w tym 21 kontroli planowanych oraz 48 kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach z powodu zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności. Wydano 5 decyzji administracyjnych. Nałożono 4 mandaty karne na sumę 800, 00 zł.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z aktualnymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Sprawdzenie dokumentacji działalności kontrolnej (kompletności, sposobu prowadzenia, w tym poprawności merytorycznej)

Prowadzone są rejestry:

- rejestr zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- plan kontroli obiektów,
- rejestr interwencji,
- rejestr pobranych próbek,
- rejestr protokołów pobrania próbek,
- rejestr protokołów kontroli,
- rejestr mandatów karnych,
- rejestr decyzji administracyjnych,
- rejestr ocen jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Rejestry prowadzone są na bieżąco, prawidłowo.

Stosowane formularze protokołów kontroli sanitarnej i protokołów pobrania próbek są zgodne ze wzorami stanowiącymi załączniki do obowiązujących procedur.

Sprawdzenie decyzji administracyjnych:

- dokumentacja sprawy,
- tryb przygotowywania,
- terminowość wydawania,
- prawidłowość sporządzania pod względem formalnym i merytorycznym,
- dowody doręczenia stronie.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łowiczu na podstawie art. 61 § 4 Kpa informuje stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego oraz przestrzega przepisu art. 10 Kpa.

Stwierdzono, że decyzje administracyjne wydawane są na podstawie obowiązujących przepisów prawnych krajowych i wspólnotowych. Sporządzane są prawidłowo pod względem formalnym i merytorycznym. Decyzje administracyjne są akceptowane przez radcę prawnego i przesyłane odbiorcom za potwierdzeniem odbioru.

Z prowadzonego rejestru oraz przedłożonej dokumentacji wynika, że terminowość sprawdzania wykonania obowiązków określonych w wydanych decyzjach administracyjnych jest prawidłowa.

Sprawdzono 5 losowo wybranych decyzji administracyjnych (w tym 2 decyzje płatnicze). Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad realizacją systemu kontroli wewnętrznej, w tym zasad GHP/GMP, HACCP w obiektach produkcji i obrotu żywnością ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania

Z dokumentacji wynika, iż podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach produkcji i obrotu żywnością dokonywano oceny wdrożenia zasad GHP/GMP oraz weryfikacji prawidłowości funkcjonowania procedur opartych na zasadach HACCP, ze szczególnym uwzględnieniem sprawdzenia czy przedsiębiorcy właściwie przeprowadzili analizę zagrożeń i zidentyfikowali krytyczne punkty kontroli, czy prowadzony jest ich monitoring oraz czy do procedur HACCP zostały włączone w stosownych przypadkach przepisy rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Sprawdzono losowo wybranych 9 protokołów kontroli sanitarnych zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE

Sprawdzono dokumentację 3 obiektów:

- 1) Automat do lodów
- 2) Wytwórnia lodów
- 3) Ciastkarnia

1) Automat do lodów

został zatwierdzony decyzją PPIS w Łowiczu znak: PSSE-HŻŻiPU-4434/6/03 z dnia 16.04.2003 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów z automatu.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane.

W 2024 r. zaplanowano 1 kontrolę – lipiec 2024 r.

Wykonano - 19.09.2024 r. (kontrola kompleksowa).

W miesiącu lipcu nie przeprowadzono kontroli sanitarnej, gdyż zakład był zamknięty z uwagi na zwolnienie lekarskie właściciela.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

W 2024 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W 2025 r. nie planowano kontroli.

W 2025 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W 2026 r. zaplanowano 1 kontrolę – sierpień 2026 r.

W 2026 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

2) Wytwórnia lodów

została zatwierdzona decyzją PPIS w Łowiczu znak: PPIS-SHŻ-43052/O/11/1/2/15 z dnia 10.02.2015 r. do prowadzenia działalności produkcyjnej opartej na:

1. produkcji lodów metodą tradycyjną, lodów z automatu, gofrów, rurek ze śmietaną i deserów lodowych,
2. serwowaniu kawy w naczyniach jednorazowego użytku,
3. sprzedaży ciast.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W 2024 r. nie planowano kontroli.

W 2024 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W 2025 r. zaplanowano 1 kontrolę – sierpień 2025 r.

Wykonano - 20.08.2025 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W 2025 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W 2026 r. zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2026 r.

W 2026 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Ad. 3) Ciastkarnia

zakład został zatwierdzony decyzją PPIS w Łowiczu znak: PPIS-SHŻ-43052/O/76/19/47/15 z dnia 03.12.2015 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji wyrobów ciastkarskich, w tym z kremem, pieczywa cukierniczego, pieczywa oraz ich sprzedaży.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W 2024 r. zaplanowano 1 kontrolę – wrzesień 2024 r.

Wykonano: 07.11.2024 r. (kontrola kompleksowa).

W miesiącu wrześniu nie przeprowadzono kontroli sanitarnej, gdyż ciastkarnia była zamknięta z uwagi na trwający remont.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W 2024 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W 2025 r. zaplanowano 1 kontrolę – grudzień 2025 r.

Wykonano: 17.12.2025 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W 2025 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W 2026 r. zaplanowano 1 kontrolę – grudzień 2026 r.

W 2026 r. zaplanowano pobranie 5 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu październiku.

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/53/24 z dnia 19.09.2024 r.

2) Wytwórnia lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/77/25 z dnia 20.08.2025 r.

3) Ciastkarnia

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/70/24 z dnia 07.11.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/106/25 z dnia 17.12.2025 r.

wynika, że w czasie kontroli sanitarnych w zakładach, w których prowadzona jest produkcja żywności gotowej do spożycia zwracano uwagę na jakość zdrowotną stosowanych do produkcji surowców i dodatków do żywności, warunki przechowywania żywności, prawidłowość prowadzonych procesów technologicznych, w tym stosowania dodatków do żywności zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, prowadzoną w zakładach dokumentację dot. realizacji przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art.18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, a także dokumentację dot. realizacji zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w ww. zakładach dokonywano oceny wdrożenia zasad GHP/GMP oraz weryfikacji prawidłowości funkcjonowania procedur opartych na zasadach HACCP, ze szczególnym uwzględnieniem sprawdzenia czy przedsiębiorcy właściwie przeprowadzili analizę zagrożeń i zidentyfikowali krytyczne punkty kontroli, czy prowadzony jest ich monitoring oraz czy do procedur HACCP zostały włączone w stosownych przypadkach przepisy rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. str. 1 z późn. zm.).

W protokołach z kontroli sanitarnych zakładów stosujących w produkcji środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego uwzględniano informacje odnośnie prawidłowości dokumentacji wymaganej przepisami weterynaryjnymi.

Z dokumentacji wynika, że w czasie kontroli stosowano wzorcowane termometry w celu sprawdzenia prawidłowości przechowywania artykułów łatwo ulegających zepsuciu oraz odnotowywano w protokołach kontroli dokonanie weryfikacji prowadzonych zapisów w ramach realizacji zasad GHP/GMP.

Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach produkujących żywność RTE sprawdzano, opracowane w ramach kontroli wewnętrznej, harmonogramy poboru próbek wyrobów gotowych oraz wyniki badań wyrobów, wykonywanych przez przedsiębiorców m.in. w kierunku zgodności z kryteriami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami), a także wyniki badań wymazów z obszaru produkcji np.:

1) Automat do lodów

- sprawozdanie z badań Nr 32069-09-23P->32073-09-23P z dnia 11.09.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody z automatu śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność Salmonella w 25 g, liczba Enterobacteriaceae w 1 g i obecność Listeria monocytogenes w 25g).

2) Wytwórnia lodów

- sprawozdanie z badań nr 37344-05-25P -> 37348-05-25P z dnia 02.06.2025 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody mleczne tradycyjne) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność Salmonella w 25 g, liczba Enterobacteriaceae w 1 g i obecność Listeria monocytogenes w 25g).

Ad. 3) Ciastkarnia

- sprawozdanie z badań Nr 788352-6/25/ALE z dnia 20.10.2025 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Ciasto węgierskie) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g, liczba drożdży i pleśni w 1g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g, obecność *Salmonella* w 25g).

Próbki wyrobów gotowych zbadane w ramach kontroli wewnętrznej w przedmiotowych zakładach spełniały wymagania rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji tj.

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/53/24 z dnia 19.09.2024 r. dot. Automatu do lodów
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/77/25 z dnia 20.08.2025 r. dot. Wytwórni lodów
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/70/24 z dnia 07.11.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/106/25 z dnia 17.12.2025 r. dot. Ciastkarni

stwierdzono, że podczas kontroli w nadzorowanych zakładach wykorzystywane były listy pytań kontrolnych odpowiednio: dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych, dla zakładów produkcji żywności stosujących dodatki do żywności.

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w Szkole Podstawowej wynika, iż w dniu 29.01.2025 r. przedstawiciele PPIS w Łowiczu przeprowadzili kontrolę sanitarną w ww. obiekcie (protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/44/1/25 z dnia 29.01.2025 r.), w którym prowadzona jest produkcja posiłków obiadowych od surowca do gotowej potrawy (codziennie II danie oraz 2-3 razy w tygodniu dodatkowo podawana jest zupa).

W dniu 20.02.2025 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną tematyczną (protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/47/21/25) w związku z organizacją wycieczki zimowej (półkolonie dla dzieci. Z posiłków w czasie trwania półkolonii korzystało łącznie 35 dzieci z klas I – VIII. W ramach wyżywienia serwowane były 2 posiłki (śniadania oraz obiady dwudaniowe).

Z protokołów kontroli wynika, iż stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń i wyposażenia ww. placówki w dniu kontroli nie budził zastrzeżeń. W obiekcie opracowano i wdrożono procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP. Zapisy w rejestrach oraz monitorowanie punktów krytycznych prowadzone są systematycznie.

W trakcie przeprowadzonych kontroli dokonano oceny jadłospisów, które były prawidłowo zestawione pod względem odżywczym zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 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 (Dz. U. z 2016r. poz. 1154).

Jadłospisy dostępne były na tablicy ogłoszeń. Informacje zawarte w jadłospisach były zgodne z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011 r., str. 18 z późn. zm.).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności

Próbki środków spożywczych do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w zakresie zanieczyszczeń żywności pobierane były zgodnie z Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2024 r., 2025 r. i 2026 r.

Próbki środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie pobierane w nadzorowanych obiektach dowożone są do laboratorium PSSE w Skierniewicach specjalistycznym samochodem do przewozu próbek nietrwałych mikrobiologicznie należącym do WSSE w Łodzi lub w termotorbach z monitorowaną temperaturą własnym środkiem transportu.

Pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole żywności wyposażeni są w:

- termometry ze świadectwem wzorcowania, służące do dokonywania weryfikacji prawidłowości przechowywania artykułów łatwo ulegających zepsuciu i prowadzonych zapisów w ramach realizacji zasad GHP/GMP w nadzorowanych obiektach (obecnie na stanie znajdują się 3 termometry),
- termotorby (obecnie na stanie znajduje się 7 termotoreb, w tym 2 z monitorowaną temperaturą),
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności do badań w kierunku zanieczyszczeń.

W 2024 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 148 próbek żywności, z czego zakwestionowano:

- 5 próbek lodów z automatu z uwagi na przekroczenie we wszystkich próbkach dopuszczalnej liczby Enterobacteriaceae w 1 g (Protokół pobrania próbek żywności nr 31/SBŻ/2024 z dnia 17.06.2024 r., Raport z wyników badań nr PBŻiPK.9051.503.127.2024 z dnia 20.06.2024 r.). W związku z powyższym zobowiązano przedsiębiorcę do podjęcia działań mających na celu poprawę warunków higienicznych produkcji lodów.

Ponadto pobrano 1 próbkę mięsa brojlerów do badań w kierunku oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych. Z próbki nie wyizolowano bakterii E. coli wytwarzających ESBL, AmpC ani E. coli wytwarzających karbapenemazy.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 125 próbek środków spożywczych, zakwestionowano:

- 1 próbkę bobu pobranego w gospodarstwie rolnym (protokół pobrania próbek żywności nr 26/SBŻ/2024 z dnia 17.06.2024 r., sprawozdanie z badań nr OL.HŻ.310.2024 z dnia 02.07.2024 r.) ze względu na przekroczenie NDP pozostałości pestycydu - tiaklopyrydu. W związku z powyższym przesłano powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

W 2025 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 198 próbek środków spożywczych. Pod względem przebadanych parametrów zakwestionowano:

- 2 próbki mięsa mielonego wołowego ze względu na obecność Salmonella spp. w 10 g produktu (protokół pobrania próbek żywności nr 56/SBŻ/2025 z dnia 17.08.2025 r., Raport z wyników badań nr PBŻiPK.9051.503.205.3.2025 z dnia 25.08.2025 r.). W związku z powyższym przesłano powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi w ramach funkcjonowania systemu RASFF. O przedmiotowej sprawie poinformowano dystrybutora oraz PLW właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta przedmiotowego produktu.

- 1 próbkę skrzydeł z kurczaka na grill w marynacie ze względu na obecność *Salmonella* spp. w 25g (protokół pobrania próbek żywności nr 50/SBŻ/2025 z dnia 04.08.2025 r., Raport z wyników badań nr PBŻiPK.9051.503.185.3.2025 z dnia 08.08.2025 r.). W związku z powyższym przesłano powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi w ramach funkcjonowania systemu RASFF. O przedmiotowej sprawie poinformowano dystrybutora oraz PLW właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta przedmiotowego produktu.
- 5 próbek papryki zielonej pobranych w zakładzie produkcyjnym - ze względu na obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g (protokół pobrania próbek żywności nr 81/SBŻ/2025 z dnia 14.11.2025 r., Raport z wyników badań nr PBŻiPK.9051.503.298.2.2025 dnia 19.11.2025 r.). Próbkę pobrano w związku z nieprawidłowymi wynikami badań właścicielskich. Całość towaru została poddana utylizacji.
- 5 próbek papryki mix pobranych w zakładzie produkcyjnym - ze względu na obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g (protokół pobrania próbek żywności nr 81/SBŻ/2025 z dnia 14.11.2025 r., Raport z wyników badań nr PBŻiPK.9051.503.298.2.2025 dnia 19.11.2025 r.). Próbkę pobrano w związku z nieprawidłowymi wynikami badań właścicielskich. Całość towaru została poddana utylizacji.

Ponadto pobrano 1 próbkę mięsa wołowego do badań w kierunku oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych. Z próbki nie wyizolowano bakterii *E. coli* wytwarzających ESBL, AmpC ani *E. coli* wytwarzających karbapenemazy.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano 96 próbek środków spożywczych, próbek nie kwestionowano.

W okresie od 01.01.2026 r. do 11.03.2026 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 15 próbek żywności, natomiast do badań fizyko-chemicznych - 9 próbek środków spożywczych ogólnego spożycia. Próbek nie kwestionowano.

Ze sprawdzonej dokumentacji (7 protokołów pobrania próbek) wynika, iż:

- próbki żywności do badań mikrobiologicznych pobrane zostały zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. z późn. zm.),
- próbki środków spożywczych do badań w kierunku zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA), metali szkodliwych dla zdrowia oraz 3-MCPD pobrane zostały zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88/29 z 29.03.2007 r. z późn. zm.),
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości mikotoksyn pobrana została zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (WE) nr 2023/2782 z dnia 14 grudnia 2023 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i przeprowadzania analiz do celów kontroli poziomów mikotoksyn w żywności i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 401/2006 (Dz.U.U.E.L.2023.2782 z dnia 2023.12.15 z późn. zm.),

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku pozostałości pestycydów pobrana została zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów (Dz. U. Nr 207, z dnia 9 listopada 2007 r., poz. 1502),
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zanieczyszczenia azotanami pobrana została zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1882/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów azotanów w niektórych środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L 364/25 z 20.12.2006 r.)

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad realizacją przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art. 18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu środki spożywcze stwierdzono, że nadzór nad realizacją przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art.18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, prowadzony jest prawidłowo.

W losowo sprawdzonych 9 protokołach kontroli sanitarnych zamieszczone były informacje dotyczące prowadzonej identyfikacji odpowiednio: dostawców surowców/ produktów i odbiorców produktów.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego

PPIS w Łowiczu dokonał rejestracji 1218 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego i wprowadzających je na rynek, w tym w ramach dostaw bezpośrednich zbóż i/lub owoców i/ lub warzyw. Zarejestrowane podmioty to przede wszystkim producenci warzyw i/lub owoców, w tym owoców miękkich oraz ziemniaków i zbóż.

W harmonogramie kontroli na 2024 r. zaplanowano 31 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 4 zgodnie z Planem działania na 2024 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego).

W 2024 r. przeprowadzono 27 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 3 kontrole wspólnie z przedstawicielami PIORiN.

Do badań pobrano 6 próbek, w tym 4 próbki w kierunku pozostałości pestycydów (3 próbki bobu i 1 próbka pomidorów), 2 próbki w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (1 próbka bobu i 1 próbka truskawek). Zakwestionowano 1 próbkę bobu ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości tiakloprzydu. W związku z powyższym przesłano powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w ramach systemu RASFF.

W gospodarstwie rolnym przeprowadzono kontrolę sanitarną w dniu 03.07.2024 r., podczas której nie stwierdzono na stanie magazynowym zakwestionowanego bobu. Ustalono, iż został on sprzedany klientom indywidualnym bez możliwości ich identyfikacji.

W harmonogramie kontroli na 2025 r. zaplanowano 31 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 4 kontrole zgodnie z Planem działania na 2025 r.).

W 2025 r. przeprowadzono 37 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 5 kontroli wspólnie z przedstawicielami PIORiN oraz 1 - wspólnie z przedstawicielami IOŚ. Do badań pobrano 3 próbki (ogórki, bób, pomidory) w kierunku pozostałości pestycydów w ramach realizacji Planu działania na 2025 r. Próbkę nie zostały zakwestionowane.

W 2025 r. w gospodarstwach rolnych pobrano do badań laboratoryjnych ogółem 4 próbki tj. 3 próbki (ogórki, bób, pomidory) w kierunku pozostałości pestycydów oraz 1 próbkę pomidorów w kierunku skażeń promieniotwórczych. Próbkę nie kwestionowano.

W okresie od 01.01.2026 r. do 11.03.2026 r. nie zaplanowano kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych.

Podczas dokonywania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej informowano rolników o wymaganiach higieniczno-sanitarnych obowiązujących na etapie produkcji pierwotnej, o zagrożeniach oraz możliwościach wystąpienia zanieczyszczeń w owocach miękkich patogennymi drobnoustrojami na etapie produkcji pierwotnej, o konieczności zapewnienia dostępu do toalet stałych lub przenośnych oraz dostępu do czystej bieżącej wody do mycia rąk, o konieczności przeprowadzania badań właścicielskich w kierunku pozostałości pestycydów oraz zanieczyszczeń chemicznych (m.in. zawartości metali szkodliwych dla zdrowia).

Ponadto na stronie internetowej PSSE w Łowiczu zamieszczono informacje dotyczące obowiązku składania przez podmioty prowadzące produkcję pierwotną wniosków o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Nawiązano również współpracę z Urzędami Gmin, do których rozesłano informacje o konieczności rejestracji produkcji pierwotnej oraz wymaganiach sanitarnych związanych z uprawą roślin.

Z dokumentacji wynika, iż podczas kontroli sprawdzano czy podmioty prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego przestrzegają wymagań określonych w załączniku I do rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13 t.34, str. 319.)

Sprawdzono dokumentację 2 gospodarstw tj.:

- Gospodarstwo rolne (uprawa m.in. jagody kamczackiej)
protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/46/37/25 z dnia 14.07.2025 r.
- Gospodarstwo rolne (uprawa m.in. czarnej porzeczki)
protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/60/25 z dnia 17.08.2023 r.

Podczas kontroli przeprowadzanych w gospodarstwach rolnych wykorzystano „Listę pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego”.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz środkami spożywczymi wzbogacanymi

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Sekcji Nadzoru BŻŻ PSSE w Łowiczu w rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Łowiczu znajdują się 2 wytwórnie suplementów diety, tj.:

- Zakład nr 1 (zgodnie z oświadczeniem kierownika Sekcji Nadzoru BŻŻ PSSE w Łowiczu zakład nie był kontrolowany w okresie objętym kontrolą z uwagi na prowadzone na terenie zakładu prace remontowe oraz serwisowe, zakład zaplanowany do kontroli - w marcu 2026 r.)
- Zakład nr 2 - zakład został zatwierdzony do prowadzenia działalności w zakresie produkcji suplementów diety – ekstraktów i maceratów z ziół na bazie oleju i miodu (decyzja PPIS w Łowiczu z dnia 01.10.2024 r. znak: PPIS.SBŻ.9025.O.51.2024.MM), zakład zaplanowany do kontroli - w marcu 2026 r.

Ponadto, w rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Łowiczu znajdują się 34 obiekty, w których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia, w tym: 29 aptek ogólnodostępnych (punktów aptecznych), 2 sklepy zielarsko – medyczne, 2 sklepy sprzedaży internetowej oraz 1 magazyn hurtowy farmaceutyczny, który również zajmuje się dystrybucją suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia.

Na terenie powiatu łowickiego brak jest zakładów produkujących środki spożywcze specjalnego przeznaczenia.

Zgodnie z uzyskaną informacją w 2024 r. przeprowadzono 3 kontrole w zakładach produkujących suplementy diety, podczas których oceniono oznakowanie 4 suplementów diety.

Zakwestionowano oznakowanie 2 suplementów diety m.in. z uwagi na niezadeklarowanie na etykiecie obecności kwasu sorbowego, który został stwierdzony w wyniku badań laboratoryjnych. W zakładzie produkcyjnym nałożono 1 mandat karny na kwotę 200,00 zł w związku z naruszeniem art. 100 ust. 1 pkt. 7 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W 2025 r. przeprowadzono 1 kontrolę w zakładzie produkującym suplementy diety, podczas której oceniono oznakowanie 1 suplementu diety. Z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości w oznakowaniu ww. produktu, PPIS w Łowiczu skierował do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego wnioski z dnia 21.10.2025 r. znak: PPIS.SBŻ.9020.WK.2.2025.AD2 o nałożenie kary pieniężnej na przedsiębiorcę. W zakładzie produkcyjnym nałożono 1 mandat karny na kwotę 500,00 zł w związku z naruszeniem art. 100 ust. 1 pkt. 3 ubż.

W okresie od 01.01.2026 r. do 11.03.2026 r. nie przeprowadzano kontroli w zakładach produkujących suplementy diety.

Ponadto zgodnie z uzyskaną informacją w 2024 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono 18 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie 23 suplementy diety oraz 6 produktów specjalnego przeznaczenia, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W 2025 r. przeprowadzono 15 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie 12 suplementów diety, 7 produktów żywności specjalnego przeznaczenia oraz 1 produkt żywności wzbogacanej, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W okresie od 01.01.2026 r. do 11.03.2026 r. przeprowadzono 4 kontrole w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie 13 suplementów diety.

Nieprawidłowości stwierdzono w odniesieniu do 1 suplementu diety z uwagi na brak powiadomienia Głównego Inspektora Sanitarnego o wprowadzeniu po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. W związku z powyższym PPIS w Łowiczu w piśmie z dnia 27 lutego 2026 r. znak: PPIS.SBŻ.9011.18.2026.KSW poinformował o przedmiotowej sprawie PPIS w Poznaniu - właściwego terenowo z uwagi na siedzibę producenta.

Skontrolowano dokumentację:

1. Sklep zielarsko – medyczny nr 1

Z dokumentacji sprawy wynika, że w ww. sklepie zostały przeprowadzone 2 kontrole sanitarne:

- kontrola sanitarna w dniu 25 czerwca 2024 r. w związku z powiadomieniem informacyjnym w celu podjęcia działań w sprawie nieautoryzowanej nowej żywności grzybni Ganoderma lucidum w suplemencie diety A, podczas której na stanie sklepu stwierdzono 1 sztukę ww. produktu. Produkt został zabezpieczony i zwrócony do dostawcy (protokół kontroli Nr SBŻ/39/69/24)
- kontrola sanitarna w dniu 4 września 2024 r. w zakresie oceny stanu sanitarno–higienicznego i technicznego obiektu oraz dokumentacji. Podczas kontroli oceniono oznakowanie 2 suplementów diety dostępnych w ofercie sklepu, nie stwierdzając nieprawidłowości. Nie stwierdzono również uchybień sanitarno–higienicznych. Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako niskie (protokół Nr SBŻ/34/81/24).

W 2025 r. nie planowano kontroli w ww. obiekcie.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

2. Sklep zielarsko- medyczny nr 2

W kontrolowanym okresie w ww. sklepie przeprowadzono 4 kontrole sanitarne :

- kontrola sanitarna w dniu 4 września 2024 r. w zakresie oceny stanu sanitarno–higienicznego i technicznego ww. obiektu oraz dokumentacji. Podczas kontroli oceniono oznakowanie 2 suplementów diety dostępnych w ofercie sklepu, nie stwierdzając nieprawidłowości. Nie stwierdzono również uchybień sanitarno–higienicznych. Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako niskie (protokół Nr SBŻ/34/82/24).
- 3 kontrole sanitarne w związku z powiadomieniami w ramach systemu RASFF, podczas których:
 - ✓ nie stwierdzono suplementu diety B na stanie sklepu (protokół Nr SBŻ/34/1/26 z dnia 2 stycznia 2026 r.),
 - ✓ stwierdzono 1 opakowanie suplementu diety C, który został wycofany i zwrócony do dostawcy (protokół Nr SBŻ/46/11/26 z dnia 26 lutego 2026 r.),
 - ✓ stwierdzono 1 opakowanie suplementu diety D oznakowanego numerem partii 26.01.2026 i datą minimalnej trwałości: 31.12.2027, który został wycofany i zwrócony do dostawcy (protokół Nr SBŻ/46/12/26 z dnia 27 lutego 2026 r.).

W kontrolowanym okresie na wniosek przedsiębiorcy o rozszerzenie działalności o sprzedaż żywności w opakowaniach producenta, PPIS w Łowiczu wydał decyzję z dnia 26.09.2024 r. znak: PPIS.SBŻ.9025.O50.2024.MM zatwierdzającą ww. sklep do prowadzenia działalności w zakresie sprzedaży środków spożywczych, w tym wymagających chłodzenia oraz suplementów diety.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

3. Wytwórnia suplementów diety

Z dokumentacji wynika, iż w związku z wnioskiem przedsiębiorcy z dnia 11.12.2020 r. o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, PPIS w Łowiczu wydał decyzję z dnia 25.01.2021 r. znak: PPIS.SBŻ.4400.O.5.2021 o zatwierdzeniu ww. zakładu do prowadzenia działalności polegającej na produkcji suplementów diety w postaci płynnej, tj. pn. E i F oraz dokonał jego wpisu do ww. rejestru (nr wpisu: 3199/0506/21).

Ze skontrolowanej dokumentacji wynika, iż w przedmiotowym zakładzie przeprowadzono łącznie 3 kontrole sanitarne:

- kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 26 stycznia 2024 r. w zakresie oceny stanu sanitarno–higienicznego ww. obiektu. Podczas kontroli ustalono, że w zakładzie produkowane są dwa rodzaje suplementów diety E i F. Dokonano oceny ich oznakowania i stwierdzono nieprawidłowości.

W odniesieniu do suplementu diety F oznakowanego numerem partii 15012026 stwierdzono m.in.:

- brak zamieszczenia w wykazie składników substancji konserwującej - sorbinianu potasu, który został dodany do produktu, co wprowadzało konsumentów w błąd odnośnie jego składu i stanowiło naruszenie art. 7 ust. 1 lit. a rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, (...), (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011 r., str. 18 z późn. zm.), (zwanego dalej rozporządzeniem Nr 1169/2011),
- brak wyróżnienia substancji powodującej alergię, tj. mleczanu chitozanu (pozyskiwanego ze skorupiaków morskich), co stanowiło naruszenie przepisów art. 9 ust. 1 lit. c w związku z art. 21 ust 1 lit b w związku z załącznikiem II pkt. 2 rozporządzenia Nr 1169/2011.

Ponadto w oznakowaniu suplementu diety E, numer partii 15012026, stwierdzono brak zamieszczenia w wykazie składników substancji konserwującej - sorbinianu potasu, który został dodany do produktu, co wprowadzało konsumenta w błąd odnośnie jego składu i stanowiło naruszenie art. 7 ust. 1 lit. a rozporządzenia Nr 1169/2011.

Przedstawiciele PPIS w Łowiczu zobowiązali przedsiębiorcę m.in. do zaprzestania wprowadzania do obrotu produkowanych suplementów diety do czasu poprawienia treści oznakowania.

Z przedmiotowego protokołu wynika również, że stan sanitarno–higieniczny zakładu był prawidłowy.

Podczas kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako średnie (protokół Nr SBŻ/32/7/24).

- kontrola przeprowadzona w dniu 30 stycznia 2024 r. dot. poboru próbek suplementów diety E i F, oznakowanych nr partii: 15012026 do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości kwasu sorbowego (protokół Nr 1/SBŻ/2024).

Z raportów z wyników badań ww. produktów przeprowadzonych (metodą akredytowaną) przez Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej w Skierniewicach Nr raportu PBŻiPK.9051.503.3.2.2024 z dnia 02 lutego 2024 r. oraz Nr raportu PBŻiPK.9051.503.3.3.2024 z dnia 02 lutego 2024 r. wynika, iż w obu próbkach suplementów diety stwierdzono zawartość kwasu sorbowego na poziomie 145 ± 18 mg/l.

W dniu 09 lutego 2024 r. PPIS w Łowiczu wydał m.in. oceny jakości środków spożywczych: Nr 2/SBŻ/24 oraz Nr 3/SBŻ/24, w których stwierdził, że próbki suplementów diety E i F pod względem przebadanych parametrów są produktami bezpiecznymi dla zdrowia, natomiast oznakowanie ich jest niezgodne z obowiązującymi przepisami prawa z uwagi na wprowadzenie konsumentów w błąd co do składu produktów (naruszenie art. 7 ust. 1 lit. a rozporządzenia Nr 1169/2011).

- kontrola przeprowadzona w dniu 25 marca 2025 r. w związku z pismem PPIS we Wrocławiu z dnia 13.03.2025 r., dot. nieprawidłowego oznakowania suplementu diety G (protokół Nr SBŻ/46/18/25).

W trakcie kontroli ustalono, że suplement diety nie został zgłoszony do rejestru produktów objętych powiadomieniem o pierwszym wprowadzeniu do obrotu prowadzonym przez Głównego Inspektora Sanitarnego, w związku z powyższym przedsiębiorcę ukarano mandatem karnym w wysokości 500 zł, w związku z naruszeniem art. 100 ust. 1 pkt. 3 ubżż.

Ustalono, że produkcja suplementu diety od czasu złożenia w 2024 r. oświadczenia o zaprzestaniu produkcji odbyła się tylko raz - wyprodukowano 112 sztuk produktu na zamówienie Y.

Na stanie magazynowym nie stwierdzono wyrobów gotowych ani surowców do produkcji suplementów diety. Ponadto na stanie zakładu znajdowały się paczki pocztowe zawierające suplement diety G w ilości 108 sztuk, zwrócone przez Y. Ustalono, że produkty te zostaną przeznaczone do produkcji nawozów do roślin. Zgodnie z oświadczeniem pozostałe 4 sztuki produktu zostały sprzedane klientom bez możliwości identyfikacji. Dokonano oceny oznakowania suplementu diety G stwierdzając m.in.: brak podania w składzie produktu funkcji technologicznej dla sorbinianu potasu, zastosowanie sformułowania „zalecana dawka dzienna: 15 ml”, które może wprowadzać konsumenta w błąd sugerując, że jest to produkt leczniczy (naruszenie art. 7 rozporządzenia 1169/2011).

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami w oznakowaniu ww. suplementu diety, PPIS w Łowiczu skierował do ŁPWIS wnioski z dnia 21 października 2025 r. znak: PPIS.SBŻ.9020.WK.2.2025.AD2 o nałożenie na przedsiębiorcę kary pieniężnej.

Z dokumentacji zakładu wynika ponadto, że w dniu 19 marca 2024 r., PPIS w Łowiczu wydał decyzję Nr 36/2024 znak: PPIS.SBŻ.9020.F.10.2024.KSW oraz w dniu 7 maja 2025 r. decyzję Nr 33/2025 znak: PPIS.SBŻ.9020.F.19.2025.AD2 obciążającą Spółkę opłatą za czynności kontrolne, podczas których stwierdzono nieprawidłowości (tj. w dniu 26 stycznia 2024 r. oraz w dniu 25 marca 2025 r.).

W dniu 27.03.2025 r. przedsiębiorca złożył w PSSE w Łowiczu wniosek o wykreślenie ww. zakładu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. PPIS w Łowiczu decyzją z dnia 10.04.2025 r. znak: PPIS.SBŻ.9020.W.12.2025.AD2 wykreślił wytwórnę z ww. rejestru.

Stwierdzono uchybienie:

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji stwierdzono, że PPIS w Łowiczu w przypadku stwierdzenia podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 26 stycznia 2024 r. (protokół Nr SBŻ/32/7/24) nieprawidłowości w oznakowaniu suplementów diety E i F oznakowanych numerem partii 15012026 nie skierował do ŁPWIS wniosku o nałożenie na przedsiębiorcę kary pieniężnej.

W 2024 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 23 próbki suplementów diety oraz 8 próbek żywności specjalnego przeznaczenia. Zakwestionowano 2 próbki suplementów diety z uwagi na niezadeklarowanie w oznakowaniu produktów obecności kwasu sorbowego.

Natomiast w 2025 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 4 próbki suplementów diety, 7 próbek żywności specjalnego przeznaczenia oraz 1 próbkę żywności wzbogacanej, których nie kwestionowano.

W okresie od 01.01.2026 r. do 11.03.2026 r. nie pobierano do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania próbek suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia ani żywności wzbogacanej.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 74/SBŻ/24 z dnia 18.11.2024 r. dot. próbki suplementu diety pn. H, pobranej do badań organoleptycznych, oceny oznakowania oraz w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia: ołowiu, kadmu oraz rtęci, sprawozdanie z badań Nr OL HŻ.1314.2.2024 z dnia 29.11.2024 r. oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 97/SBŻ/24 z dnia 05.12.2024 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 32/SBŻ/2024 z dnia 24.06.2024 r. dot. próbki suplementu diety pn. I pobranej do badań organoleptycznych, oceny oznakowania oraz w kierunku zawartości cynku i witaminy C, sprawozdanie z badań Nr LZ/2068/N/2024 z dnia 19.07.2024 r. oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 52/SBŻ/24 z dnia 31.07.2024 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 47/SBŻ/2025 z dnia 21.07.2025 r.:
 - dot. próbki suplementu diety pn. J pobranej do badań organoleptycznych, oceny oznakowania oraz w kierunku zawartości witaminy C, sprawozdania z badań Nr LZ/3074/N/2025 z dnia 18.08.2025 r. oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 65/SBŻ/25 z dnia 25.08.2025 r.
 - dot. próbki suplementu diety pn. K pobranej do badań organoleptycznych, oceny oznakowania oraz w kierunku zawartości witaminy C i cynku, sprawozdanie z badań Nr LZ/3075/N/2025 z dnia 05.09.2025 r. oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 77/SBŻ/22 z dnia 15.09.2025 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 22/SBŻ/2025 z dnia 22.04.2025 r. dot. próbki suplementu diety pn. L pobranej do badań w kierunku zawartości kofeiny, oceny oznakowania, sprawozdanie z badań Nr OL HŻ.294.2025 z dnia 12.05.2025 r. oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 31/SBŻ/25 z dnia 23.05.2025 r.

Na podstawie sprawdzonych 4 protokołów pobrania próbek żywności oraz 5 ocen jakości środka spożywczego nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zgodnie z uzyskaną informacją nadzór nad suplementami diety i żywnością specjalnego przeznaczenia polega także na przeprowadzaniu kontroli w związku z powiadomieniami w ramach systemu RASFF dot. produktów stwarzających zagrożenie dla zdrowia ludzi oraz pismami Głównego Inspektora Sanitarnego wskazującymi na nieprawidłowości w składzie oraz oznakowaniu ww. produktów.

W kontrolowanym okresie przedstawiciele PPIS w Łowiczu monitorowali również strony internetowe podmiotów produkujących oraz wprowadzających do obrotu omawiane środki spożywcze pod kątem oceny prawidłowości ich składu oraz prezentacji i reklamy (zgodnie z uzyskaną informacją i przekazanymi do WSSE w Łodzi dokumentami, tj. rejestry, notatki i wydruki ze stron internetowych) :

- w 2024 r. – oceniono łącznie 27 suplementów diety oferowanych za pośrednictwem internetu – nie stwierdzając nieprawidłowości (np. notatka z dnia 29.11.2024 r., z dnia 31.01.2024 r. oraz wydruki z dnia 10.01.2024 r., z dnia 21.11.2024 r.),
- w 2025 r. oceniono łącznie 41 suplementów diety oferowanych za pośrednictwem internetu (np. notatka z dnia 31.03.2025 r., z dnia 31.10.2025 r. oraz wydruki z dnia 31.10.2025 r.).

W odniesieniu do treści prezentacji i reklamy 4 suplementów diety stwierdzono m.in. następujące nieprawidłowości:

- brak obowiązkowych informacji tj. wykazu składników, nazwy i adresu producenta (naruszenie art. 9 ust. 1 lit. b i h rozporządzenia Nr 1169/2011),
- użycie w opisach aukcji sformułowań o treści: „zdrowe jelita”, „składniki te od wieków stosowane są w medycynie w celu usprawnienia pracy nerek”, „zabezpiecza przed powstawaniem komórek nowotworowych (rak piersi, jajników, tarczycy, prostaty, żołądka)”, które mogą wprowadzać konsumenta w błąd, poprzez przypisywanie właściwości zapobiegania i leczenia chorób u ludzi (naruszenie art. 7 ust. 1 lit a, art. 7 ust. 3 w zw. z art. 7 ust. 4 rozporządzenia Nr 1169/2011).

W związku z powyższym PPIS w Łowiczu poinformował właściwych terenowo PPIS nadzorujących przedsiębiorców wprowadzających do obrotu suplementy diety, których zakwestionowano treść prezentacji i reklamy

- w okresie od 01.01.2026 r. do 11.03.2026 r. dokonano oceny ogółem 6 suplementów diety oferowanych za pośrednictwem internetu (np. wydruki z dnia 25.02.2026 r.). Zakwestionowano 1 suplement diety z uwagi na brak powiadomienia GIS o wprowadzeniu po raz pierwszy do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. W związku z powyższym PPIS w Łowiczu poinformował o przedmiotowej sprawie PPIS w Krakowie nadzorującego podmiot odpowiedzialny.

Z losowo sprawdzonych 5 protokołów kontroli sanitarnych wynika, że nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania omawianych środków spożywczych wprowadzanych do obrotu.

Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Łowiczu nie znajdują się zakłady produkcyjne stosujące składniki potencjalnie zmodyfikowane genetycznie.

W związku z powyższym w zakładach produkcji żywności nie pobierano próbek do badań w kierunku GMO, zgodnie z Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004 r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.

W 2024 r. w obiekcie obrotu żywnością pobrano 1 próbkę napoju sojowego z wapniem i witaminami do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

W 2025 r. w obiekcie obrotu żywnością pobrano również 1 próbkę napoju sojowego z wapniem i witaminami do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

Sprawdzono:

- 1) protokół pobrania próbki żywności Nr 56/SBŻ/2024 z dnia 16.09.2024 r. dot. napoju sojowego z wapniem i witaminami
- 2) protokół pobrania próbki żywności Nr 23/SBŻ/2025 z dnia 05.05.2025 r. dot. napoju sojowego z wapniem i witaminami

do badań w kierunku GMO, z których wynika, iż ww. próbki pobrane zostały zgodnie z Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004 r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.

W okresie 01.01.2026 r. – 11.03.2026 r. nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

Ze sprawdzonych losowo 3 protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w zakładach produkcji żywności wynika, iż nie stwierdzono stosowania w procesie produkcyjnym składników potencjalnie zmodyfikowanych genetycznie np.:

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/77/25 z dnia 20.08.2025 r. dot. Wytwórni lodów
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/77/25 z dnia 20.08.2025 r. dot. Ciastkarni
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/77/25 z dnia 20.08.2025 r. dot. Piekarni.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów

Z przedłożonej dokumentacji wynika, iż w trakcie przeprowadzanych kontroli w nadzorowanych obiektach sprawdzano czy przestrzegane są wymagania w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów i nie stwierdzono niezgodności (sprawdzono 7 protokołów kontroli).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Terminowość rozpatrywania spraw, wniosków i skarg zgłaszanych do PPIS w Łowiczu oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach

W 2024 r. do Sekcji BŻiŻ PSSE w Łowiczu wpłynęło 37 interwencji, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej (ciasta z oznakami pleśni),
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu żywności (sernika, hot-doga, pizzy, kebabu) w lokalach gastronomicznych oraz zakupionej w obiektach obrotu żywnością,
- obecności szkodników (owadów) w zakładzie,
- obecności szkodników w środkach spożywczych (m.in. w ryżu, kaszy bulgur, czekoladzie, dżemie),

- obecności zanieczyszczeń fizycznych w środku spożywczym (odłamek wykałaczkii w suszonych pomidorach),
- nieprawidłowych warunków przechowywania żywności (wyroby garmażeryjne poza urządzeniem chłodniczym),
- braku zabezpieczenia środków spożywczych sprzedawanych luzem przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi,
- braku zachowania zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży żywności,
- niewłaściwych warunków przewozu posiłków oraz niezachowania odpowiedniej temperatury wydawanych posiłków,
- niewłaściwego sposobu żywienia dzieci w żłobku,
- prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych przy transporcie środków spożywczych.

W 2025 r. wpłynęło 49 interwencji, które dotyczyły m.in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej (ciasto, warzywa, śmietana oraz papryka konserwowa z oznakami pleśni),
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego zakładu,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu potrawy (hot-doga) w punkcie małej gastronomii,
- obecności szkodników (gryzoni, owadów) w sklepie i zakładzie garmażeryjnym,
- obecności szkodników w środkach spożywczych,
- wprowadzania do obrotu żywności w opakowaniach jednostkowych nieprawidłowo oznakowanych (brak podanej daty minimalnej trwałości oraz nr partii),
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w środkach spożywczych (ciało obce w mięsie drobiowym, fragment szkła w słoiku pomidorów suszonych i ogórków konserwowych, kawałek plastiku w jabłkach prażonych),
- obecności zwierząt domowych w pomieszczeniach sklepu,
- nieprawidłowych warunków podczas sprzedaży żywności na targowisku (brak zapewnienia dostępu do bieżącej wody oraz toalet dla osób prowadzących sprzedaż),
- braku zachowania zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży żywności,
- wykorzystywania do produkcji potraw środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwego sposobu żywienia (m.in. serwowane posiłki były niezgodne z opracowanym jadłospisem, nie zachowano odpowiedniej temperatury wydawanych posiłków),
- braku udostępnienia informacji dotyczącej alergenów występujących w potrawach wyprodukowanych w pizzerii,
- produkcji i wprowadzania do obrotu wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością bez spełnienia wymagań określonych w przepisach prawnych (m.in. nieprawidłowe oznakowanie ww. wyrobów),
- prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (produkcja domowa/produkcja materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością),
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych przy produkcji lub w obrocie środkami spożywczymi.

W okresie 01.01.2026 r. – 11.03.2026 r. zarejestrowano 10 interwencji, które dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej (eklerka z bitą śmietaną oraz kabanosy z oznakami pleśni),
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego wyposażenia zakładu,
- wprowadzania do obrotu żywności w opakowaniach jednostkowych nieprawidłowo oznakowanych,
- przechowywania butelek zbieranych w systemie kaucyjnym w pobliżu żywności (przy kasie w sklepie, a następnie w pomieszczeniu magazynowym),
- niewłaściwego sposobu żywienia pensjonariuszy w domu opieki,
- niewłaściwych warunków transportu środków spożywczych,
- prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (produkcja domowa).

Wyrywkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia 5 interwencji dot.:

- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu potrawy (hot-dog) w sklepie spożywczym na stacji paliw,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości w sklepie spożywczym,
- wprowadzania do obrotu: środka spożywczego (mięsa mielonego) o zmienionych cechach organoleptycznych oraz środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości w sklepie spożywczym,
- wprowadzania do obrotu środka spożywczego (passata pomidorowa) o zmienionych cechach organoleptycznych przez zakład produkcyjny,
- nieprawidłowości podczas oferowania do sprzedaży internetowej foremek wytwarzanych metodą druku 3D przez producenta (za pośrednictwem m.in. mediów społecznościowych), których oznakowanie, reklama i sposób prezentowania mógł wprowadzać konsumenta w błąd.

Stwierdzono, że interwencje zostały rozpatrzone w terminie niezwłocznym i prawidłowo. Skarżących, którzy podali dane osobowe poinformowano o podjętych działaniach w związku z wniesioną interwencją.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ocena działalności w ramach systemu RASFF

W PSSE w Łowiczu powołany jest zespół ds. zbierania i przekazywania informacji w ramach systemu RASFF oraz zespół ekspertów dokonujących wstępnej charakterystyki ryzyka.

W Sekcji BŻiŻ PSSE w Łowiczu dostępny jest „Przewodnik nt. kwalifikowania zagrożeń w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością do zgłoszenia w ramach sieci RASFF z podziałem na rodzaj powiadomienia dla organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej szczebla powiatowego i wojewódzkiego” opracowany przez Zakład Bezpieczeństwa Żywności Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny” oraz Wytyczne dot. działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sieci powiadamiania i współpracy w Polsce, zatwierdzone przez Głównego Inspektora Sanitarnego, przygotowane przez Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia GIS.

W Sekcji BŻiŻ PSSE w Łowiczu prowadzony jest rejestr powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych w ramach funkcjonowania systemu RASFF, na bieżąco uaktualniany.

Sprawdzono wrywkowo prawidłowość prowadzonych działań, w przypadku otrzymania powiadomienia alarmowego lub informacyjnego o niebezpiecznym produkcie.

W 2024 r.

- Suplement diety - pochodzący ze Stanów Zjednoczonych, zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie nieautoryzowanej nowej żywności: grzybni *Ganoderma lucidum* w produkcie – powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 21.06.2024 r. (iRASFF #693219), przekazane przez WSSE w Szczecinie.
- Bób - pochodzący z Polski, zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydu tiakloprzydu ($0,026 \pm 0,013$ mg/kg) – powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi (iRASFF #695971), zgłoszone przez ŁPWIS.
- Konfitura extra z truskawek - pochodząca z Polski, w związku ze skargą konsumenta dot. wykrycia ciała obcego (fragmentu folii) w produkcie – powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań (iRASFF #673956), zgłoszone przez Mazowieckiego PWIS.

W 2025 r.

- Orzechy laskowe łuskane - pochodzące z Azerbejdżanu, zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP aflatoksyny B1 oraz sumy aflatoksyn - powiadomienie alarmowe nr 2025.7700 (iRASFF #793231) przekazane przez WSSE w Krakowie,
- Siemię lniane złote - pochodzące z Mołdawii, zakwestionowane ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP kwasu cyjanowodorowego - powiadomienie alarmowe nr 2025.2751 (iRASFF #757981), zgłoszone przez SCP Danii,
- Szklanka ze wzorem kwiatowym - pochodząca z Chin, zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie migracji ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża produktu - powiadomienie alarmowe nr 2025.4439 (iRASFF nr #769575) przekazane przez WSSE w Gdańsku,
- Ostropest plamisty mielony - pochodzący z Polski, zakwestionowany ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP kadmu - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2025.2536 (iRASFF nr #755532) przekazane przez WSSE w Warszawie.

W okresie od 01.01.2026 r. do 11.03.2026 r.

- Herbata czarna liściasta – pochodząca ze Sri Lanki, zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości antrachinonu - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań (iRASFF nr #810522), zgłoszone przez WSSE w Lublinie,
- Pomidory marynowane z cebulą- pochodzące z Polski, zakwestionowane ze względu na stwierdzenie ciała obcego (fragment szkła, owad) w ww. produkcie - powiadomienie alarmowe nr 2026.0684 (iRASFF nr #817862), zgłoszone przez SCP Łotwy,
- mleko początkowe, mleko następne oraz żywność specjalnego przeznaczenia medycznego pochodzące z krajów UE - powiadomienie alarmowe Nr 2026.0598 (iRASFF nr #818714) w sprawie wycofania przez producenta ww. środków spożywczych ze względu na obecność toksyny cereulidyny w tych produktach, zgłoszone przez SCP Irlandii.

U odbiorców zakwestionowanych produktów, będących przedmiotem powiadomienia w systemie RASFF, przeprowadzono niezwłocznie działania kontrolne bądź postępowania wyjaśniające w celu ustalenia czy produkty niebezpieczne znajdują się w obrocie handlowym.

W przypadku stwierdzenia w obrocie zakwestionowanych produktów podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami. Monitorowano również sposób postępowania z wycofaną masą towarową.

Informacje o wynikach przeprowadzonego postępowania przekazywano w wyznaczonym terminie do WSSE w Łodzi.

Dokumentacja prowadzona jest w sposób uporządkowany, umożliwiający prześledzenie toku postępowania.

Podejmowane działania były zgodne z wytycznymi dot. działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach sieci powiadamiania i współpracy w Polsce.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ocena realizacji porozumienia pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Łowiczu i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Łowiczu

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była w oparciu o Porozumienie ramowe z dnia 16 listopada 2018 r. zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Łowiczu i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Łowiczu o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej na obszarze powiatu łowickiego.

W 2024 r. przekazano do Inspekcji Weterynaryjnej, w celu podjęcia działań zgodnie z kompetencjami, 2 interwencje dot.:

- nielegalnego przetwórstwa surowców pochodzenia zwierzęcego,
- pleśnienia sera wyprodukowanego przez zakład będący pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej.

W 2024 r. nie przeprowadzono wspólnych kontroli z Inspekcją Weterynaryjną.

W 2025 r. przedstawiciele PPIS w Łowiczu podjęli działania w związku z :

- informacją przekazaną przez PLW w Pruszkowie w sprawie wykrycia Salmonella Enteritidis w 4 z 5 próbek skórek z szyi tuszek drobiowych. W tym przypadku przeprowadzono kontrolę w obiekcie umieszczonym na liście odbiorców kwestionowanej partii mięsa. Podczas kontroli nie stwierdzono na stanie zakwestionowanego produktu, gdyż został on wcześniej sprzedany klientom indywidualnym bez możliwości ich identyfikacji,
- informacją przekazaną przez PLW w Łowiczu dotyczącą drobiu i elementów porzbiorowych drobiowych pochodzących z gospodarstwa objętego działaniami w związku z wystąpieniem wysoce zjadliwej grypy ptaków. Podczas kontroli u odbiorcy ustalono, że ww. produkty nie znajdowały się w sprzedaży ani na stanie magazynowym sklepu. Zostały one sprzedane klientom indywidualnym bez możliwości ich identyfikacji,
- informacją dotyczącą wystąpienia ogniska rzekomego pomoru drobiu w jednej z ferm. Podczas kontroli u odbiorcy ustalono, że mięso drobiowe pozyskane z uboju drobiu pochodzącego z ww. fermy nie znajdowało się w sprzedaży ani na stanie magazynowym sklepu. Zostało sprzedane klientom indywidualnym bez możliwości ich identyfikacji.

W 2025 r. przeprowadzono 1 wspólną kontrolę sanitarną (10.09.2025 r.) z przedstawicielami PLW w Łowiczu w zakładzie konfekcjonowania artykułów spożywczych sypkich w związku z wątpliwościami co do identyfikowalności miodów zakupionych z firmy handlowo-usługowej. Ustalono, iż miody dostarczane były do kontrolowanego zakładu w opakowaniach jednostkowych. Sprawa została przekazana do Wojewódzkiego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Łodzi.

W okresie 01.01.2026 r. - 11.03.2026 r. nie przeprowadzono wspólnych kontroli z Inspekcją Weterynaryjną.

Na terenie powiatu łowickiego znajduje się 5 zakładów będących pod wspólnym nadzorem obu inspekcji: mleczarnia, przetwórnia owocowo-warzywna, 2 młyny, market spożywczy. W ustalonych terminach przekazywane były listy zakładów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łowiczu i Powiatowego Lekarza Weterynarii w Łowiczu.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Sprawdzono dokumentację dot. nadzoru nad wytwórniami materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w której produkowane są tuby aluminiowe lakierowane oraz nakrętki przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Z przedstawionych planów kontroli obiektów na 2024 r. i 2025 r. wynika, że w 2024 r. nie planowano kontroli sanitarnej w omawianym zakładzie, natomiast w 2025 r. zaplanowano kontrolę sanitarną na miesiąc wrzesień 2025 r.

Z dokumentacji wynika, iż w dniu 04.09.2025 r. w ww. wytwórni została przeprowadzona kontrola sanitarna kompleksowa (protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ46/46/25), podczas której wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W czasie kontroli dokonano oceny warunków produkcji wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, ustosunkowano się do prawidłowości oznakowania tych wyrobów, odniesiono się również do obowiązku wdrożenia przez przedsiębiorcę systemu umożliwiającego śledzenie drogi wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością oraz opracowanej i wdrożonej dokumentacji w zakresie GMP, a także do obowiązku przedstawienia przez zakład deklaracji zgodności/dokumentacji towarzyszącej produkowanym wyrobom.

Sprawdzono deklarację zgodności dla tuby aluminiowej lakierowanej zadrukowanej z nakrętką z dnia 27.02.2025 r. pod kątem spełnienia wymagań określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004, str.4 z późn. zm.) oraz rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.01.2011 r., z późn. zm., zwanym dalej rozporządzeniem Nr 10/2011) i ustalono, iż ww. deklaracja była zgodna z wymaganiami powyższych rozporządzeń.

Przedmiotowa deklaracja została opracowana w oparciu o deklaracje zgodności/dokumentację otrzymaną od dostawców surowców m.in. krążków aluminiowych, lakieru, tworzywa sztucznego.

W dniu kontroli producent przedstawił sprawozdania z badań właściwościsłkich wykonanych przez J. S.HAMILTON POLAND Sp. z o.o. Laboratorium Badawcze, ul. Chwaszczyńska 180, 81-571 Gdynia:

- Nr 295523/21/POZ z dnia 23.06.2021 r. próbki płytki aluminiowej pokrytej lakierem wewnętrznym w kierunku migracji specyficznej bisfenolu A,
- Nr 546153/24/POZ z dnia 08.11.2024 r. próbki nakrętki w kierunku m.in. przeciwutleniaczy fenolowych i niefenolowych,

- Nr 122168/25/POZ z dnia 04.03.2025 r. próbki nakrętki w kierunku migracji specyficznej ekstrahowalnych metali ciężkich i wymywalnych pierwiastków tj. cynk wymywalny, glin wymywalny, tytan wymywalny.

Ponadto przedłożono Świadczenie analizy mikrobiologicznej opakowania z dnia 27.08.2025 r. wystawione przez Mikrolab sp. z o.o., Laboratorium Badań Produktów, Wody i Środowiska, ul. Lubelska 5/7, 03-802 Warszawa oraz Świadczenie jakości Nr 729/2025 z dnia 26.08.2025 r. wystawione przez omawianą wytwórnię dla tuby aluminiowej.

Podczas kontroli sanitarnej w ww. zakładzie wykorzystano:

- listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, dla których nie ustanowiono przepisów szczegółowych (z uwagi na fakt, iż wyrób gotowy składa się m.in. z tuby aluminiowej) oraz
- listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (z uwagi na fakt, iż wyrób gotowy składa się m.in. z nakrętki z tworzywa sztucznego).

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Sprawdzono dokumentację dot. nadzoru nad wytwórnią materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w której prowadzona jest produkcja m.in. wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością tj. deski kuchenne, chlebaki, miski (stanowiąca niewielką część ogólnej produkcji wyrobów przemysłowych). Do produkcji przedmiotowych wyrobów wykorzystuje się surowce tj. granulaty polipropylenu, granulaty polistyrenu oraz barwniki na bazie polipropylenu.

Z przedstawionych planów kontroli obiektów na 2024 r. i 2025 r. wynika, że w 2024 r. nie planowano kontroli sanitarnej w omawianym zakładzie, natomiast w 2025 r. zaplanowano kontrolę sanitarną na miesiąc wrzesień 2025 r. Zaplanowanej kontroli sanitarnej nie przeprowadzono w ww. terminie z uwagi na konieczność wykonania przez pracowników Sekcji BŻiŻ PSSE w Łowiczu innych zadań (adnotacja z dnia 30.09.2025 r.).

Z dokumentacji wynika, iż w dniu 29.10.2025 r. w ww. wytwórni została przeprowadzona kontrola sanitarna kompleksowa (protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/34/100/25).

Podczas ww. kontroli dokonano oceny warunków produkcji wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz ustosunkowano się do prawidłowości oznakowania tych wyrobów. W trakcie kontroli odniesiono się również do obowiązku wdrożenia przez przedsiębiorcę systemu umożliwiającego śledzenie drogi wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością oraz opracowanej i wdrożonej dokumentacji w zakresie GMP. Ponadto sprawdzono deklarację zgodności z dnia 16.12.2024 r. dla desek kuchennych, chlebaków, misek pod kątem spełnienia wymagań określonych w obowiązującym rozporządzeniu Nr 10/2011 i ustalono, iż ww. deklaracja jest zgodna z wymaganiami powyższego rozporządzenia. Przedmiotowa deklaracja została opracowana m.in. w oparciu o Sprawozdanie Nr LŻ9051.1541.2024 z badań materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z dnia 12.12.2024 r. próbki deski polipropylenowej białej, wykonanych przez Dział Laboratoryjny WSSE w Białymstoku, w kierunku migracji globalnej i organoleptyki.

Podczas ww. kontroli sanitarnej wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

W 2024 r. do badań laboratoryjnych pobrano:

- 1 próbkę (zestaw kieliszków) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża i oznakowania.

Ww. próbki nie kwestionowano.

W 2025 r. do badań laboratoryjnych pobrano:

- 1 próbkę (kubek ceramiczny) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża i oznakowania.

Ww. próbki nie kwestionowano.

W okresie 01.01.2026 r. – 11.03.2026 r. nie pobierano próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 17/SBŻ/2024 z dnia 17.05.2024 r. dot. próbki zestawu kieliszków pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 1/SBŻ/2024 z dnia 05.06.2024 r.

Ponadto na podstawie skontrolowanej dokumentacji (2 protokoły kontroli sanitarnych) stwierdzono, że podczas kontroli sanitarnych w zakładach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością np.:

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/34/8/26 z dnia 12.02.2026 r. dot. sklepu spożywczego (odniesiono się do materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, do wyrobów ceramicznych oraz do materiałów i wyrobów, dla których nie ustanowiono przepisów szczegółowych),
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/44/21/24 z dnia 20.03.2024 r. dot. sklepu (odniesiono się do materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, do wyrobów ceramicznych oraz do materiałów i wyrobów, dla których nie ustanowiono przepisów szczegółowych).

Ponadto na podstawie skontrolowanej dokumentacji (5 protokołów kontroli sanitarnych) stwierdzono, że podczas kontroli sanitarnych w zakładach produkcji i obrotu żywnością wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością np.:

- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/15/24 z dnia 11.03.2024 r. dot. piekarni,
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/44/94/24 z dnia 29.08.2024 r. dot. restauracji,
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/44/122/24 z dnia 18.10.2024 r. dot. piekarni,
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/4/70/24 z dnia 07.11.2024 r. dot. cukierni,
- protokół kontroli sanitarnej Nr SBŻ/39/134/24 z dnia 05.12.2024 r. dot. zakładu produkcyjno-handlowego.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Szkolenia pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności (zewnętrzne i wewnętrzne)

W 2024 r. pracownicy PSSE w Łowiczu przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 19 szkoleniach zewnętrznych/webinarach: 4 szkoleniach on-line zorganizowanych przez WSSE w Łodzi, 13 szkoleniach on-line zorganizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny, 1 szkoleniu zorganizowanym przez Główny Inspektorat Weterynarii oraz 1 szkoleniu on-line zorganizowanym przez Stałe Przedstawicielstwo RP przy UE, po części ww. szkoleń przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

W 2024 r. pracownicy uczestniczyli w 2 szkoleniach wewnętrznych nt.:

- „Organizacja pracy, główne zadania do realizacji w 2024 r., uwagi do pracy bieżącej”,
- „Działalność tzw. kuchni domowych. Wymagania, przepisy prawne, wytyczne”.

W 2025 r. pracownicy PSSE w Łowiczu przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 26 szkoleniach zewnętrznych / webinarach: 4 zorganizowanych przez WSSE w Łodzi, 17 on-line zorganizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny, 4 on-line przeprowadzonych przez ekspertów z NIZP - PZH oraz 1 on-line zorganizowanym przez Centrum Kształcenia i Wdrożeń, po części ww. szkoleń przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

W 2025 r. pracownicy uczestniczyli w 2 szkoleniach wewnętrznych nt.:

- „Organizacja pracy, główne zadania do realizacji w 2025 r., uwagi do pracy bieżącej”,
- „Ocena znakowania i reklamy suplementów diety, uwagi do pracy bieżącej”.

W okresie od 01.01.2026 r. do 11.03.2026 r. pracownicy PSSE w Łowiczu przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 4 szkoleniach zewnętrznych – webinarach, w tym w 3 webinarach zorganizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz w 1 webinarze przeprowadzonym przez ekspertów z NIZP-PZH, po części ww. szkoleń przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

W ww. okresie pracownicy uczestniczyli w 1 szkoleniu wewnętrznym nt.: „Organizacja pracy, główne zadania do realizacji w 2026 r., uwagi do pracy bieżącej”.

Z uwagi na fakt, iż w niektórych szkoleniach on-line zorganizowanych przez GIS brali udział wszyscy pracownicy PSSE w Łowiczu przeprowadzający urzędowe kontrole żywności, nie organizowano po tych szkoleniach szkoleń kaskadowych.

Wszystkie szkolenia dokumentowane są notatkami sporządzanymi po szkoleniu, materiały ze szkolenia dołączane są do notatek.

W celu samokształcenia pracownicy mają możliwość korzystania z aktualnych przepisów prawnych oraz dokumentów zawierających opinie i wyjaśnienia.

Sprawdzono wrywkowo dokumentację dot. 3 szkoleń :

- Szkolenie zewnętrzne (on-line) przeprowadzone w dniu 18.09.2024 r., zorganizowane przez Główny Inspektorat Sanitarny nt. „Problematyka w marketingu żywności dla niemowląt i małych dzieci oraz produktów pokrewnych z uwzględnieniem znaczenia Kodeksu WHO oraz opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności”.
- Szkolenie zewnętrzne (on-line) przeprowadzone w dniu 12.05.2025 r., zorganizowane przez Centrum Szkolenia i Wdrożeń nt. „Bezpieczeństwo zdrowotne posiłków przygotowywanych w zakładach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży ze szczególnym uwzględnieniem nowoczesnych technologii”.
- Webinar przeprowadzony w dniu 18.03.2026 r., zorganizowany przez Główny Inspektorat Sanitarny nt. „Suplementy diety, nowa żywność”.

Dokumentacja zawierała program szkolenia, notatkę służbową, materiały szkoleniowe i listę obecności.

W prowadzonej dokumentacji szkoleń nie stwierdzono nieprawidłowości.

Higiena Środowiska:

Kontrola dotyczyła oceny prowadzonego przez pracowników zatrudnionych w Sekcji Higieny Środowiska w zakresie Higieny Pracy oraz Sekcji Higieny Środowiska w zakresie Higieny Komunalnej nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej w zakresie postępowania z odpadami, w tym odpadami medycznymi oraz postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, postępowań administracyjnych dotyczących ekshumacji zwłok/szczątków ludzkich oraz rozpatrywania interwencji od mieszkańców powiatu, nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć, prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby lub braku podstaw do jej stwierdzenia, nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksydyczne występujące w środowisku pracy, postępowań w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych dla czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy, nadzoru nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących wprowadzania do obrotu chemikaliów (tj. produktów kosmetycznych, produktów biobójczych, substancji i mieszanin chemicznych) oraz nowych substancji psychoaktywnych.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację dotyczącą higieny komunalnej, higieny pracy, nadzoru nad chemikaliami obejmującą okres od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.

W zakresie nadzoru higieny komunalnej:

– Ocena prawidłowości prowadzonego nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej w zakresie postępowania z odpadami, w tym z odpadami medycznymi oraz postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi.

Kontrola obiektów użyteczności publicznej uwzględniająca kategoryzację wielkości ryzyka odbywa się zgodnie z harmonogramem, zatwierdzonym przez PPIS w Łowiczu oraz ŁPWIS. W Sekcji prowadzony jest również rejestr przeprowadzonych kontroli zgodnie z planem oraz kontroli wykonanych poza planem. W 2025 r. przeprowadzono 270 kontroli, w tym 234 kontrole zaplanowane. Z przeprowadzonych kontroli sanitarnych sporządzono protokoły z kontroli oraz wypełniono właściwe załączniki. Wydano 32 decyzje administracyjne, 11 decyzji płatniczych. Realizacja zaleceń pokontrolnych sprawdzana jest na bieżąco.

W ramach oceny prowadzonego przez PPIS w Łowiczu bieżącego nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej, w tym nad postępowaniem z odpadami oraz postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi dokonano przeglądu dokumentacji następujących obiektów:

1. Szpital - nr protokołu SEP/7/18/25 oraz załączniki F/1/HK i schemat do kontroli odpadów medycznych u wytwórcy,
2. Gabinet kosmetyczny - nr protokołu kontroli SHŚ/HK/29/67/25 i załącznik F/15/HK.

Ad. 1. Obiekt został skontrolowany przez PPIS w Łowiczu, zgodnie z harmonogramem kontroli, w dniu 15.05.2025 r. Sporządzono protokół z kontroli nr SEP/7/18/25 oraz wypełniono formularz F/1/HK i schemat do kontroli odpadów medycznych u wytwórcy. Określono zakres kontroli, której przedmiotem była ocena stanu sanitarno-porządkowego i sanitarno-technicznego, procesów dezynfekcji, gospodarki odpadami oraz postępowania z bielizną. Z analizowanej dokumentacji wynika, że wnikliwie oceniono rodzaj wytwarzanych odpadów medycznych o kodach 18 01 02*, 18 01 03*, 18 01 06*, 18 01 09, segregację odpadów z przestrzeganiem stosowania odpowiednich kolorów worków do zbiórki odpadów, ich wypełnienia i bezpiecznego zamknięcia, oznakowanie identyfikujące odpady medyczne: kod odpadu, nazwę

wytwórcy, numer REGON, numer księgi rejestrowej wytwórcy odpadów, datę i godzinę otwarcia. Ponadto skontrolowano sposób gromadzenia odpadów medycznych, pomieszczenia magazynowe i ich wyposażenie, odbiór przez firmę odbierającą przedmiotowe odpady i odpady komunalne oraz stan sanitarno-porządkowy pomieszczeń.

Oceniono pozytywnie postępowanie ze zwłokami. W trakcie kontroli PPIS w Łowiczu zwrócił uwagę na sposób przewożenia zwłok do pomieszczenia pro morte po stwierdzeniu przez lekarza zgonu.

Poddano ocenie postępowanie z bielizną czystą i brudną w szpitalu, pranie bielizny i jej częstotliwość przekazywania do prania, sposób transportowania bielizny czystej do oddziałów. Skontrolowano pomieszczenie do prania oraz suszenia mopów i ścierek użytych podczas sprzątania wszystkich pomieszczeń. Oceniono prowadzony nadzór przez PPIS w Łowiczu nad jakością wody ciepłej pod względem obecności bakterii Legionella sp. w instalacji ciepłej wody, wykonane badania w ramach kontroli urzędowej i kontroli wewnętrznej oraz podejmowane działania w przypadku stwierdzenia przekroczenia bakterii Legionella sp., które były prawidłowe.

Ad. 2. Obiekt został skontrolowany przez PPIS w Łowiczu w dniu 18.11.2025 r. nr protokołu kontroli SHŚ/HK/29/67/25 i załącznik F/15/HK. W salonie kosmetycznym, w którym świadczone są usługi kosmetyczne w zakresie pielęgnacji twarzy (makijaż okolicznościowy) oraz pielęgnacji dłoni (manicure) sprawdzono czy są opracowane procedury, sposób prowadzenia sterylizacji oraz dezynfekcję sprzętu stosowanego w obiekcie kontrolowanym. Ponadto zwrócono uwagę na odbiór odpadów komunalnych.

W trakcie kontroli pracownicy PSSE w Łowiczu przeprowadzili działania edukacyjne w zakresie zasad zapobiegania zakażeniom HCV oraz przekazali właścicielowi obiektu ulotki informacyjne dotyczące HCV.

Nadzór PPIS w Łowiczu nad obiektami użyteczności publicznej m.in. w zakresie postępowania z odpadami, w tym z odpadami medycznymi oraz postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi prowadzony był prawidłowo.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego postępowania administracyjnego dotyczącego ekshumacji zwłok/szczątków ludzkich.

W okresie objętym kontrolą, PPIS w Łowiczu wydał 12 decyzji administracyjnych dotyczących wydania zezwolenia na przeprowadzenie ekshumacji zwłok/szczątków ludzkich, 4 postanowienia na przywóz zwłok z zagranicy oraz 3 decyzje na wywóz zwłok/szczątków za granicę.

Decyzji wstrzymujących wykonanie ekshumacji w 2025 r. nie wydawano.

Ocenie poddano dokumentację dotyczącą jednej ekshumacji w tym złożony wniosek wraz załącznikami, decyzję administracyjną, protokół z kontroli ekshumacji. Stwierdzono, że zgodę na ekshumację PPIS w Łowiczu wydał w drodze decyzji administracyjnej, w której zobowiązał stronę postępowania administracyjnego do poinformowania o dacie przeprowadzenia ekshumacji. Termin ekshumacji był zgodny z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2001 r. w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (Dz. U. z 2021 r. poz. 1910) od 16 października do 15 kwietnia. Ekshumacja została przeprowadzona zgodnie z obowiązującymi przepisami. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Postępowanie odwoławcze nie było prowadzone.

Nadzór PPIS w Łowiczu w przedmiotowym zakresie prowadzony był prawidłowo.

- W zakresie oceny rozpatrywanych interwencji od mieszkańców powiatu.

W 2025 r. do PSSE w Łowiczu w zakresie higieny komunalnej wpłynęło 9 interwencji (z czego 3 uznano za zasadne, 6 za niezasadne). Wszystkie interwencje zostały rozpatrzone zgodnie z kompetencjami organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dotyczyły m.in. uciążliwości zapachowych, nieprawidłowego stanu sanitarno–porządkowego nieruchomości, występowania świerzbu w domu pomocy społecznej. W ramach oceny rozpatrywanych przez PPIS w Łowiczu interwencji zgłoszonych przez mieszkańców powiatu sprawdzono dokumentację w sprawie uciążliwości zapachowych i nieprawidłowego stanu porządkowego na klatce schodowej i w piwnicach (kałuże moczu i odchody ludzkie) w bloku w Łowiczu. PPIS w Łowiczu przeprowadził kontrolę sanitarną w dniu 27.03.2025 r. (protokół z kontroli SHŚ/HK/29/8/25) w trakcie której poddał ocenie przestrzeganie wymogów sanitarnych na korytarzu, w piwnicy i otoczeniu przedmiotowego bloku. Stwierdził, że czystość bieżąca była zachowana, a kontrola nie wykazała żadnych nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie. Prawidłowo poinformował osobę składającą interwencję o wynikach przeprowadzonej kontroli (pismo z dnia 03.04.2025 r. znak: PPIS.SHŚ/HK 9027.2.3.2025.MS) i uznał sprawę za zakończoną. Nadzór PPIS w Łowiczu w zakresie rozpatrywanej interwencji prowadzony był prawidłowo.

Wnioski:

Na podstawie ocenianej dokumentacji: obiektów użyteczności publicznej, prowadzonego postępowania administracyjnego dotyczącego ekshumacji zwłok/ szczątków ludzkich oraz rozpatrywanej interwencji od mieszkańców powiatu stwierdzono, że:

- nadzór PPIS w Łowiczu nad obiektami użyteczności publicznej, postępowaniem ze zwłokami i szczątkami ludzkimi oraz rozpatrywaniem interwencji od mieszkańców powiatu prowadzony był prawidłowo.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi.

W ramach oceny prowadzonego przez PPIS w Łowiczu nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w świetle obowiązujących przepisów dokonano przeglądu dokumentacji dotyczącego wodociągu publicznego Zduny.

Podczas kontroli uwzględniono dobową produkcję wody oraz liczbę zaopatrywanych mieszkańców. Wyniki kontroli odnotowano w protokole nr SHŚ/HK/29/17/25 wraz z załączonym formularzem F/10/HK „Ocena stanu sanitarnego urządzenia wodociągowego”. Uwzględniono w nim: pozwolenie wodnoprawne wydane przez Państwowe Gospodarstwo Wodne Wody Polskie Zarząd Zlewni w Łowiczu ważne do dnia 21.09.2052 r., częstotliwość badania jakości wody do spożycia przez ludzi i liczbę pobranych próbek w ramach kontroli wewnętrznej oraz podjęte przez PPIS w Łowiczu działania po stwierdzeniu, że w jednej próbce wody stwierdzono podwyższoną zawartość jonu amonowego (wydana decyzja o warunkowej przydatności wody do spożycia), działania naprawcze producenta wody oraz wyniki przeprowadzonych badań. Ponadto oceniono wydane przez PPIS w Łowiczu komunikaty o jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągu publicznego Zduny oraz ocenę jakości wody do spożycia z wodociągu Zduny.

Wnioski:

Na podstawie ocenionej dokumentacji wodociągu stwierdzono, że:

1. Harmonogramy z kontroli wewnętrznej i urzędowej zostały zrealizowane w całości. Zakres i częstotliwość badań była prawidłowa - zgodna z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).
2. Badania wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej były równomiernie rozłożone w czasie.
3. Nadzór prowadzony przez PPIS w Łowiczu nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi prowadzony był prawidłowo, zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294).

W zakresie nadzoru higieny pracy:

- W zakresie realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć, sprawdzenia zasad opracowywania wykazów obiektów podlegających kontroli i harmonogramu nadzoru nad nimi wraz z wykonaniem i uwzględnieniem sposobu przeprowadzania kontroli, w tym obiegu dokumentacji kontrolnej, wykonania zaleceń pokontrolnych oraz rozliczania pracowników, wydanych decyzji i prawidłowości ich sporządzenia pod względem formalnym i merytorycznym wraz z dowodem doręczenia stronie, prowadzonych rejestrów i ewidencji.

Sekcja Higieny Środowiska w zakresie Higieny Pracy PSSE w Łowiczu prowadzi nadzór nad 467 zakładami pracy zatrudniającymi łącznie 10000 osób (dane na koniec 2025 r.). Sporządzony harmonogram nadzoru nad zakładami pracy na dany rok uwzględnia przyjęte do realizacji Zamierzenia na dany rok oraz kategoryzację wielkości ryzyka. W roku 2025 do kontroli wytypowano 97 zakładów (wykonano łącznie 95 kontroli, w tym 10 pozaplanowych), a na rok 2026 do kontroli wytypowano 100 zakładów. Część zaplanowanych na 2025 rok kontroli (dotyczy 12 zakładów) nie odbyła się głównie z powodu zakończenia lub zawieszenia prowadzenia działalności, braku właściciela lub osoby upoważnionej do reprezentowania zakładu podczas czynności kontrolnych, a także z powodu braku zatrudnionych pracowników oraz zmiany lokalizacji zakładu. Wszystkie przeprowadzone kontrole zakończyły się sporządzeniem protokołu z kontroli oraz wypełnieniem właściwych załączników. Realizacja zaleceń pokontrolnych sprawdzana jest w zależności od skali zaleceń poprzez dostarczenie dowodu zrealizowania przez zakład pracy bądź poprzez kontrolę sprawdzającą. Dokumentacja każdego zakładu prowadzona jest w odrębnych teczkach. Sekcja Higieny Środowiska w zakresie Higieny Pracy PSSE w Łowiczu prowadzi rejestr przeprowadzonych kontroli planowych oraz wykaz przeprowadzonych kontroli poza planem w wersji papierowej.

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonych postępowań w sprawach chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do jej stwierdzenia.

W 2025 r. wydano 2 decyzje o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Nie wydano żadnej decyzji stwierdzającej chorobę zawodową.

Kontrolą objęto dokumentację dotyczącą dwóch prowadzonych postępowań zakończonych wydaniem:

- 1) decyzji nr N/1 z dnia 10.03.2025 r. znak: PPIS.ONS.9022.N.1.2025 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej wymienionej w poz. 15.3 wykazu chorób zawodowych u nauczycielki;
- 2) decyzji nr N/2 z dnia 24.07.2025 r. znak: PPIS.ONS.9022.N.2.2025 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej wymienionej w poz. 22.3 wykazu chorób zawodowych u operatora koparko-ładowarki.

Sprawdzono dokumentację prowadzonych postępowań w sprawie podejrzenia choroby zawodowej oraz wydanych decyzji, trybu przygotowania, terminowości wydania decyzji, prawidłowości pod względem formalnym i merytorycznym oraz dowodu doręczenia stronie (zgodnie z rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych Dz. U. z 2022 r. poz. 1836).

Ad. 1) Po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej z dnia 07.02.2023 r. PPIS w Łowiczu zgodnie z art. 61 § 1 Kpa w dniu 14.02.2023 r. wszczął postępowanie z urzędu i zgodnie z art. 61 § 4 Kpa zawiadomił strony postępowania. Prowadzone postępowanie zawierało dane osoby zainteresowanej, okresu zatrudnienia, wykonywanych czynności zawodowych, co uwidoczniono w treściach protokołów i w sporządzonej karcie oceny narażenia zawodowego.

Podstawę do wydania decyzji stwierdzającej chorobę zawodową stanowiło orzeczenie lekarskie NR PK/9/2025 z dnia 23.01.2025 r. wydane przez upoważnioną jednostkę orzeczniczą I-go stopnia orzekającą o braku podstaw do rozpoznania choroby zawodowej tj. WOMP w Łodzi. Zgodnie z art. 10 § 1 Kpa strony przed wydaniem decyzji były powiadomione o możliwości wypowiedzenia się, co do zebranego w sprawie materiału dowodowego.

Wydana w oparciu o zgromadzony materiał dowodowy decyzja PPIS w Łowiczu z dnia 10.03.2025 r. była poprawna pod względem formalno-prawnym i merytorycznym. Uzasadnienie decyzji uwzględniało opinię jednostki orzekającej (orzeczenie WOMP w Łodzi). W końcowej części decyzji wskazano, kto ją otrzymuje jako strona, a kto do wiadomości. Decyzja została wysyłana stronom listem poleconym za potwierdzeniem odbioru.

Od ww. decyzji nie wpłynęło odwołanie do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

W toku prowadzonego postępowania nie stwierdzono uchybień.

Nadzór PPIS w Łowiczu w ww. zakresie prowadzony był prawidłowo.

Ad. 2) Po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej z dnia 10.02.2025 r. PPIS w Łowiczu zgodnie z art. 61 § 1 Kpa w dniu 24.02.2025 r. wszczął postępowanie z urzędu i zgodnie z art. 61 § 4 Kpa zawiadomił stronę postępowania. Prowadzone postępowanie zawierało dane osoby zainteresowanej, okresu zatrudnienia, wykonywanych czynności zawodowych, co uwidoczniono w treści protokołu i w sporządzonej ocenie narażenia zawodowego.

Podstawę do wydania decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej stanowiło orzeczenie lekarskie NR PK/99/2025 z dnia 10.06.2025 r. wydane przez upoważnioną jednostkę orzeczniczą I-go stopnia orzekającą o braku podstaw do rozpoznania choroby zawodowej tj. WOMP w Łodzi.

Zgodnie z art. 10 § 1 Kpa strony przed wydaniem decyzji były powiadomione o możliwości wypowiedzenia się, co do zebranego w sprawie materiału dowodowego.

Wydana w oparciu o zgromadzony materiał dowodowy decyzja PPIS w Łowiczu z dnia 24.07.2025 r. była poprawna pod względem formalno-prawnym i merytorycznym. Uzasadnienie decyzji uwzględniało opinię jednostki orzekającej (orzeczenie WOMP w Łodzi). W końcowej części decyzji wskazano, kto ją otrzymuje jako strona, a kto do wiadomości. Decyzja została wysyłana stronom listem poleconym za potwierdzeniem odbioru.

Od ww. decyzji nie wpłynęło odwołanie do Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

W toku prowadzonego postępowania nie stwierdzono uchybień.
Nadzór PPIS w Łowiczu w ww. zakresie prowadzony był prawidłowo.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksydyczne występujące w środowisku pracy.

Kontrola obejmowała sprawdzenie poprawności pod względem formalnym i merytorycznym prowadzonych działań kontrolnych i postępowań administracyjnych (z uwzględnieniem trybu przygotowania, terminowości oraz dowodów doręczenia) w sprawowanym nadzorze nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksydyczne występujące w środowisku pracy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. Ocenę powyższych zagadnień oparto o trzy losowo przedstawione do wglądu dokumentacje:

- 1) Protokół kontroli Nr SHŚ/HP/37/37/25 z dnia 17.06.2025 r. dotyczący firmy SALOPAK s.c. Marcin Salamon, Dorota Salamon ul. Piaskowa 3 Bełchów zajmującej się przerobem drewna sosnowego na europalety oraz sprzedażą desek, zrębków i drewna nieprzetworzonego.
- 2) Protokół kontroli Nr SHŚ/HP/37/17/25 z dnia 25.03.2025 r. dotyczący firmy Lamela sp. z o.o. ul. Poznańska 4 w Łowiczu produkującej artykuły gospodarstwa domowego, ogrodniczego z tworzyw sztucznych, polipropylenu, polistyrenu.
- 3) Protokół kontroli Nr SHŚ/HP/37/58/25 z dnia 17.09.2025 r. dotyczący firmy Frontal Fence Kamil Pryk Bobrowa 59 Łyszkowice produkującej ogrodzenia, w tym przęsła z metalu lub betonu, furtki, balustrady, bramy wjazdowe z metalu, w tym aluminium.

Ad. 1), 2) i 3)

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli zostały wysłane zgodnie z zapisem art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2024 r. poz. 236 ze zmianami) i prawidłowo określono zakresy przedmiotowych kontroli. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych spełniające zapisy art. 49 w związku z art. 45 ww. ustawy oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416). Ustalenia z kontroli dokumentowane były odpowiednio w protokołach z kontroli Nr SHŚ/HP/37/37/25 z dnia 17.06.2025 r., Nr SHŚ/HP/37/17/25 z dnia 25.03.2025 r. i Nr SHŚ/HP/37/58/25 z dnia 17.09.2025 r. oraz w formularzach wynikających z tematyki kontroli i występujących zagrożeń tj. F/HP/01 *Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy*, F/HP/02 *Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy*, F/HP/03 *Ocena realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki*, F/HP/04 *Ocena realizacji wymogów w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy*, F/HP/07 *Ocena realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych*, F/HP/08 *Ocena realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne* oraz F/HP/09 *Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin*.

Protokoły zawierały niezbędne informacje o kontrolowanych zakładach, prowadzonej działalności, liczbie zatrudnionych pracowników, czynnikach rakotwórczych, mutagennych lub reprotoksydycznych występujących na stanowiskach pracy.

Zastosowane formularze były wypełnione właściwie.

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego postępowania w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami związanymi z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy (hałas, czynniki chemiczne).

Kontrola obejmowała sprawdzenie poprawności prowadzonych działań w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami związanymi z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy (hałas, czynniki chemiczne), pod względem formalnym i merytorycznym prowadzonych działań kontrolnych i postępowań administracyjnych (z uwzględnieniem trybu przygotowania, terminowości oraz dowodów doręczenia) podczas sprawowanego nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na szkodliwe czynniki występujące w środowisku pracy w okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. w dwóch wybranych losowo zakładach pracy tj.:

- 1) Zakład Pimenta Foods sp. z o.o. ul. Ekonomiczna 8 w Łowiczu produkujący wyroby garmażeryjne (protokół kontroli Nr SHŚ/HP/37/76/25 z dnia 28.10.2025 r. wraz z załącznikami F/HP/01 *Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy*, F/HP/02 *Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy*, F/HP/07 *Ocena realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych*, F/HP/08 *Ocena realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne* oraz F/HP/09 *Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin*).
- 2) Zakład Industrial & Logistic Services sp. z o.o. ul. Powstańców 1863 r. 12 w Łowiczu zajmujący się działalnością w sektorze IT i telekomunikacji specjalizując się w usługach komputerowych, obejmujących serwis laptopów, komputerów PC oraz notebooków (protokół kontroli Nr SHŚ/HP/37/68/25 z dnia 09.10.2025 r. wraz z załącznikami F/HP/01 *Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy*, F/HP/02 *Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy* oraz F/HP/08 *Ocena realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne*).

Ad. 1)

W trakcie przeprowadzonej w dniu 28.10.2025 r. kontroli ww. zakładu pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych dla hałasu oraz kwasu octowego w odniesieniu do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy na stanowisku pracy – pracownik produkcji:

- dla hałasu $86,4 \pm 2,0$ dB – krotność 1,38 NDN,
- dla kwasu octowego $>29,367 \pm 4,4299$ mg/m³ – krotność 1,17 NDS.

W związku z faktem wystąpienia ww. nieprawidłowości PPIS w Łowiczu wszczął w dniu 12.11.2025 r. postępowanie administracyjne.

W dniu 24.11.2025 r. wydano decyzję Nr 3/2025 znak: PPIS.SHŚ/HP.9020.418.3D.2025.DB nakazującą kolejno:

1. obniżenie poziomu ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy co najmniej do obowiązującej wartości dopuszczalnej na stanowisku pracownik produkcji w terminie do dnia 30.11.2027 r.,
2. niezwłoczne zapewnienie bezwzględного stosowania atestowanych ochronników słuchu przez pracowników pracujących w narażeniu na hałas ponadnormatywny do czasu obniżenia poziomu hałasu do granicy dopuszczalnej normy,
3. obniżenie poziomu ekspozycji na szkodliwe czynniki chemiczne - kwas octowy, co najmniej do obowiązującej wartości dopuszczalnej na stanowisku pracownik produkcji w terminie do dnia 31.12.2025 r.,

4. przeprowadzenie badań lekarskich u pracowników pracujących w przekroczeniach i przedłożenie aktualnych orzeczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na zajmowanym stanowisku w terminie do dnia 28.02.2026 r.

Wydano także decyzję opłatową Nr 98/2025 z dnia 26.11.2025 r. znak: PPIS.SHŚ/HP.9020.418.3P.2025.DB.

W dniu 26.11.2025 r. PPIS w Łowiczu otrzymał sprawozdanie z wykonanych badań środowiska pracy nr 521/2025 z dnia 06.11.2025 r., z którego wynikało wykonanie przez pracodawcę obowiązków zawartych w punktach 2 i 3 decyzji Nr 3/2025 znak: PPIS.SHŚ/HP.9020.418.3D.2025.DB z dnia 24.11.2025 r. (poziom ekspozycji na kwas octowy został obniżony do wartości $< 1,823 \text{ mg/m}^3$ krotność 0,07 NDS).

Ad. 2)

W trakcie kontroli ww. zakładu pracy przeprowadzonej w dniu 22.04.2024 r. stwierdzono przekroczenia poziomu ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy na stanowisku pracy monter – mechanik przemysłowy ($89,1 \pm 2,0 \text{ dB}$ krotność 2,57 NDN). Wydano wówczas decyzję nr 2/2024 z dnia 24.05.2024 r. nakazującą obniżenie poziomu ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy co najmniej do obowiązującej wartości dopuszczalnej na stanowisku pracy monter – mechanik przemysłowy w terminie do dnia 31.05.2026 r.

Podczas kontroli przeprowadzonej w dniu 09.10.2025 r. stwierdzono na podstawie przedstawionych do wglądu wyników badań i pomiarów środowiska pracy z dnia 23.07.2025 r., że poziom ekspozycji pracowników na hałas odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy udało się obniżyć do wartości $85,5 \pm 2,0 \text{ dB}$ krotność 1,12 NDN. W związku z ustalonym do dnia 31.05.2026 r. terminem obligującym pracodawcę do obniżenia ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy co najmniej do obowiązującej wartości dopuszczalnej na stanowisku pracy monter – mechanik przemysłowy, właściciel zakładu poinformował, iż w dalszym ciągu trwają prace związane ze zmianą organizacji pracy i wydłużeniem czasu pracy dla pracowników pracujących w przekroczeniach. Ponadto pracownicy posiadają aktualne orzeczenia lekarskie o braku przeciwwskazań zdrowotnych do pracy na zajmowanym stanowisku wystawione przez uprawnionego lekarza medycyny pracy, a także mają zapewnione do stosowania i dostępne na stanowisku pracy atestowane ochronniki słuchu.

W ramach działań edukacyjno-informacyjnych prowadzonych podczas kontroli informowano pracodawców o środkach służących ograniczeniu stężenia promieniotwórczego radonu w pomieszczeniach pracy oraz informowano o częstotliwości przeprowadzania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących w środowisku pracy.

Postępowania administracyjne prowadzone były zgodnie z zapisami w Kpa z zachowaniem właściwego trybu postępowania i terminowości.

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

W trakcie kontroli pouczone jedynie, aby w wydawanych przez PPIS w Łowiczu decyzjach zamieszczać informację, iż niewykonanie nałożonego w drodze decyzji obowiązku w wyznaczonym terminie lub brak informacji o jego wykonaniu skutkować może zastosowaniem egzekucji administracyjnej określonej w ustawie z dnia 17 czerwca 1966 r. o postępowaniu egzekucyjnym w administracji.

Wnioski:

Na podstawie ocenianej dokumentacji stwierdzono, że postępowania w zakresie oceny prawidłowości prowadzonego postępowania w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami związanymi z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy (hałas, czynniki chemiczne), oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksydyczne występujące w środowisku pracy oraz postępowania w sprawach chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o braku podstaw do jej stwierdzenia, prowadzone były prawidłowo.

W zakresie nadzoru nad chemikaliami:

- W zakresie realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć, sprawdzenia zasad opracowywania wykazów obiektów podlegających kontroli i harmonogramu nadzoru nad nimi wraz z wykonaniem i uwzględnieniem sposobu przeprowadzania kontroli, w tym obiegu dokumentacji kontrolnej, wykonania zaleceń pokontrolnych oraz rozliczania pracowników, wydanych decyzji i prawidłowości ich sporządzenia pod względem formalnym i merytorycznym wraz z dowodem doręczenia stronie, prowadzonych rejestrów i ewidencji.

Sekcja Higieny Środowiska w zakresie Higieny Pracy PSSE w Łowiczu w kontrolowanym okresie wykonała nadzór nad wprowadzaniem do obrotu chemikaliów (tj. produktów biobójczych, substancji i mieszanin chemicznych), nowych substancji psychoaktywnych oraz produktów kosmetycznych zgodnie z planem zasadniczych zamierzeń. Sporządziła prawidłowo wykaz obiektów podlegających kontroli wraz z harmonogramem nadzoru nad nimi, który został zrealizowany w przedmiotowym zakresie.

W 2025 roku w ramach nadzoru w zakresie chemikaliów wykaz obiektów obejmował 84 podmioty będące dystrybutorami oraz 3 podmioty będące dalszymi użytkownikami (formulatorami).

Harmonogram obiektów prowadzony jest łącznie dla zakładów w zakresie higieny pracy i nadzoru nad chemikaliami.

W 2025 roku zgodnie z harmonogramem przeprowadzono 24 kontrole planowane i 1 kontrolę poza planem w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz substancji i mieszanin chemicznych. W zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi wykonano 2 kontrole u dystrybutorów produktów kosmetycznych (sklepy) dotyczące oceny oznakowania opakowań jednostkowych.

Zgodnie z harmonogramem na 2025 r. pobrano 4 próbki produktów kosmetycznych (produkty dla dzieci, produkty do włosów). Z poboru próbek sporządzono protokoły pobrania próbek produktu kosmetycznego oraz próbek sanitarnych do badań laboratoryjnych. Prowadzony jest rejestr pobranych próbek.

W 2025 roku została przeprowadzona 1 kontrola dotycząca prowadzenia działalności przez przedsiębiorcę w zakresie wytwarzania, przetwarzania, przerabiania, przywozu, wywozu, wewnątrzspółnotowej dostawy lub wewnątrzspółnotowego nabycia oraz wprowadzenia do obrotu nowej substancji psychoaktywnej.

W okresie objętym kontrolą nie nakładano mandatów karnych w związku z wprowadzaniem do obrotu produktów kosmetycznych, produktów biobójczych, substancji chemicznych i ich mieszanin oraz nowych substancji psychoaktywnych.

Imienne rejestry pracowników przeprowadzających kontrolę zawierają: wpis o dacie kontroli, nr protokołu kontroli, nazwę i adres obiektu, uwagi.

- W zakresie oceny prowadzonego nadzoru nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących wprowadzania do obrotu chemikaliów (tj. produktów kosmetycznych, produktów biobójczych, substancji i mieszanin chemicznych) oraz nowych substancji psychoaktywnych.

Zweryfikowano dokumentację z prowadzonego nadzoru w zakresie chemikaliów, którą sprawdzono pod względem formalnym i merytorycznym na podstawie następujących protokołów:

1) Protokół kontroli Nr SHŚ/HP/16/2/25 z dnia 19.05.2025 r.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli na podstawie art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców, jego zakres był zgodny z zakresem zawartym w upoważnieniu do kontroli. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy art. 49 ustawy Prawo przedsiębiorców. Oceniany protokół kontroli zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności oraz zakresie przedmiotowym kontroli, który był zgodny z zakresem wskazanym w zawiadomieniu o kontroli. W trakcie kontroli dokonano oceny karty charakterystyki, oznakowania opakowania oraz realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu produktu biobójczego. Poddano ocenie również etykietę i kartę charakterystyki produktu biobójczego. W czasie kontroli wypełniono formularze: F/HP/11 (Ocena karty charakterystyki substancji/mieszaniny), F/HP/12a (Ocena oznakowania opakowania niebezpiecznej substancji/mieszaniny, substancji/mieszaniny stwarzającej zagrożenie – przepisy CLP), F/HP/13 (Ocena realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych).

W pkt III. - Wyniki kontroli opisano informacje istotne dla ustaleń kontroli, nieprawidłowości nie stwierdzono. Protokół został podpisany przez kontrolowanego przedsiębiorcę, pracownika przeprowadzającego kontrolę oraz zatwierdzony przez bezpośredniego przełożonego.

2) Protokół kontroli Nr SHŚ/HP/37/6/25 z dnia 18.02.2025 r.

Kontrola była wynikiem informacji otrzymanej z innego organu inspekcji sanitarnej dotyczącej stwierdzonych nieprawidłowości w karcie charakterystyki. W trakcie analizy dokumentacji stwierdzono, że podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli na podstawie art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców, jego zakres był zgodny z zakresem zawartym w upoważnieniu do kontroli. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy art. 49 ustawy Prawo przedsiębiorców z dnia 6 marca 2018 r. W trakcie kontroli dokonano oceny karty charakterystyki substancji/mieszaniny chemicznej. Oceniany protokół kontroli zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności oraz zakresie przedmiotowym kontroli, który był zgodny z zakresem wskazanym w zawiadomieniu o kontroli. W czasie kontroli wypełniono formularz: F/HP/11 (Ocena karty charakterystyki substancji/mieszaniny). W pkt III. - Wyniki kontroli opisano informacje istotne dla ustaleń kontroli. Kwestionowana karta charakterystyki została zastąpiona prawidłowo sporządzoną kartą. Protokół został podpisany przez kontrolowanego przedsiębiorcę, pracowników przeprowadzających kontrolę oraz zatwierdzony przez bezpośredniego przełożonego.

3) Protokół kontroli Nr SHŚ/HP/37/69/25 z dnia 10.10.2025 r.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli na podstawie art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców, jego zakres był zgodny z zakresem zawartym w upoważnieniu do kontroli. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy art. 49 ustawy Prawo przedsiębiorców z dnia 6 marca 2018 r. W trakcie kontroli dokonano oceny realizacji

wymogów w zakresie przestrzegania przepisów prawa dotyczących prawidłowego oznakowania opakowania jednostkowego produktu kosmetycznego. Oceniany protokół kontroli zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności oraz zakresie przedmiotowym kontroli, który był zgodny z zakresem wskazanym w zawiadomieniu o kontroli. W trakcie kontroli dokonano oceny etykiety na opakowaniu produktu kosmetycznego (balsam do ciała) oraz wypełniono formularz kontroli: ZF/PK/BŻ/02/01/01 (Lista pytań kontrolnych dotyczących oceny zgodności oznakowania opakowania jednostkowego produktu kosmetycznego z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach prawnych). W pkt III. - Wyniki kontroli: opisano informacje istotne dla ustaleń kontroli, nieprawidłowości nie stwierdzono. Protokół został podpisany przez kontrolowanego przedsiębiorcę, pracowników przeprowadzających kontrolę oraz zatwierdzony przez bezpośredniego przełożonego.

Sporządzono protokół pobrania próbek produktu kosmetycznego oraz próbek sanitarnych do badań laboratoryjnych Nr 2/HP/25 z dnia 10.10.2025 r. (formularz F/PPK/NK/01/03). Pobrano 2 próbki produktów do włosów, zgodnie z procedurą pobierania próbek PPK/NK/01 do badania chemicznego w kierunku formaldehydu. Sporządzono raport z wyników badań oraz ocenę jakości produktów kosmetycznych. W przebadanych próbkach nie stwierdzono nieprawidłowości.

4) Protokół kontroli Nr SHŚ/HP/37/54/25 z dnia 14.08.2025 r.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że podmiot gospodarczy został zawiadomiony o zamiarze wszczęcia kontroli na podstawie art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców, jego zakres był zgodny z zakresem zawartym w upoważnieniu do kontroli. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy art. 49 ustawy Prawo przedsiębiorców z dnia 6 marca 2018 r. Kontrola była wynikiem pisma skierowanego przez podmiot gospodarczy do Prezesa Biura ds. Substancji Chemicznych w sprawie udzielenia zezwolenia na prowadzenie działalności z wykorzystaniem nowych substancji psychoaktywnych. W trakcie kontroli zweryfikowano realizację przez podmiot obowiązków dotyczących prowadzenia działalności z wykorzystaniem nowych substancji psychoaktywnych w zakresie przestrzegania przepisów prawa zawartych w ustawie o przeciwdziałaniu narkomanii. Oceniany protokół kontroli zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności oraz zakresie przedmiotowym kontroli, który był zgodny z zakresem wskazanym w zawiadomieniu o kontroli. W pkt III. - Wyniki kontroli opisano informacje istotne dla ustaleń kontroli, nieprawidłowości nie stwierdzono. Protokół został podpisany przez kontrolowanego przedsiębiorcę, pracownika przeprowadzających kontrolę oraz zatwierdzony przez bezpośredniego przełożonego.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny:

W pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu kontroli zostały poddane następujące zagadnienia:

1) Realizacja planów zasadniczych zamierzeń

Zasadnicze zamierzenia realizowane są zgodnie z zamierzeniami przewidzianymi w 2025 roku i 2026 r. (m.in. zgodnie z Planem Zasadniczych Zadań realizacja działań edukacyjno-informacyjnych w ramach prowadzonych kontroli oraz działań kontrolnych w zakresie profilaktyki Legionelli w obiektach wysokiego ryzyka, obiektach wytwarzających aerozol wodno-powietrzny oraz instalacjach wentylacyjno-klimatyzacyjnych, z osiągnięciem zakładanego na 2025 rok wyniku min. 70% przeprowadzonych kontroli).

2) Sposób prowadzenia rejestru spraw:

Rejestr spraw prowadzony jest elektronicznie, wg wpływu, w sposób prawidłowy, a pod koniec roku sporządzany jest papierowy rejestr wg klas JRWA.

3) Sprawdzenie dokumentacji spraw, trybu przygotowania, terminowości wydawania, prawidłowości sporządzenia pod względem formalnym i merytorycznym stanowisk, dowodów doręczenia stronie.

W kontrolowanym okresie tj. od 01.01.2025 r. do 12.03.2026 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łowiczu (zwanego dalej PPIS w Łowiczu) wpłynęły 44 wnioski dotyczące projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i projektów planów ogólnych gmin (w tym 6 wniosków o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów, 16 wniosków o uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów i planów ogólnych, 15 wniosków o zaopiniowanie projektu miejscowego planu oraz 7 wniosków o zaopiniowanie projektów planów ogólnych wraz z prognozami). Nie wpłynęły wnioski dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego. Na wszystkie wnioski została udzielona odpowiedź, poza 6 sprawami, które są w trakcie realizacji. Podczas kontroli zapoznano się ze stanowiskami PPIS w Łowiczu w sprawach: 1 uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, 3 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla 2 projektów miejscowych planów i 1 projektu planu ogólnego oraz 2 opinii o projekcie miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego i 1 opinii o projekcie planu ogólnego.

Do PPIS w Łowiczu w kontrolowanym okresie wpłynęło 47 wniosków w sprawie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko, 1 wniosek o zaopiniowanie zakresu raportu oddziaływania na środowisko oraz 14 wniosków o zaopiniowanie warunków realizacji przedsięwzięcia. Biorąc pod uwagę rodzaj przedsięwzięcia, informację o nim oraz o przeznaczeniu terenu, na którym przewiduje się realizację inwestycji, PPIS w Łowiczu dla 3 przedsięwzięć stwierdził brak potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, a dla 17 inwestycji – stwierdził potrzebę przeprowadzenia takiej oceny i określił zakres raportu. W pozostałych przypadkach nie zajęto stanowisk, wykorzystując zapis art. 78 ust. 4 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenie oddziaływania na środowisko, zgodnie z którym niewydanie przez właściwe organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej opinii, o których mowa w art. 64 ust. 1 pkt 2, art. 70 ust. 1 pkt 2, art. 77 ust. 1 pkt 2 i art. 90 ust. 2 pkt 2, odpowiednio w terminie, o którym mowa w art. 64 ust. 4, art. 70 ust. 3, art. 77 ust. 6 i art. 90 ust. 6, traktuje się jako brak zastrzeżeń. Wydano 1 opinię o zakresie raportu oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko oraz 8 opinii o warunkach realizacji przedsięwzięć (6 wniosków jest w trakcie uzupełniania). Podczas kontroli zapoznano się z aktami 6 spraw dotyczących postępowań w sprawie ocen oddziaływania na środowisko (1 opinia o braku zasadności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, 2 opinie o zasadności przeprowadzenia takiej oceny, 1 opinia o raporcie oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko oraz 2 opinie o warunkach realizacji przedsięwzięć).

Od 01.01.2025 r. do 12.03.2026 r. do PPIS w Łowiczu wpłynęło 69 zawiadomień o zakończeniu budowy obiektu budowlanego i zamiarze przystąpienia do jego użytkowania w trybie art. 56 Prawa budowlanego, po rozpatrzeniu których przeprowadzono 20 wizji lokalnych i zajęto 20 stanowisk. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 3 spraw.

Po skontrolowaniu akt ww. spraw wydanych w okresie od 01.01.2025 r. do 12.03.2026 r. stwierdzono, iż działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łowiczu w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane są prawidłowo poza następującym uchybieniem:

- Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łowiczu w opiniach w sprawie konieczności lub braku konieczności przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko winien przywoływać art. 64 ust. 3 w związku z art. 78 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (Dz. U. z 2024 r., poz. 1112 ze zm.).

Powyższe uchybienie nie powoduje następstw w aspekcie finansowym oraz nie ma wpływu na merytoryczną część postępowania. W pozostałym zakresie działania PPIS w Łowiczu w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane były prawidłowo tj.: tryb postępowania jest zgodny z obowiązującymi przepisami prawa tj. ww. ustawą z dnia 3 października 2008 r. *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko* oraz ustawą z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane* (Dz. U. z 2025 r. poz. 418 ze zm.) - stanowiska sporządzane były właściwie pod względem merytorycznym, posiadały formę i treść odpowiadającą wymogom, zawierały wskazanie podstawy prawnej i doręczane były stronom postępowania.

Epidemiologia:

Czynności kontrolne przeprowadzono w obecności pracowników zatrudnionych w Sekcji Epidemiologii w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej (zwanej dalej PSSE) w Łowiczu.

W PSSE w Łowiczu w Sekcji Epidemiologii zatrudnione są 4 osoby:

- 1 osoba zatrudniona na stanowisku kierownika Sekcji Epidemiologii,
- 1 osoba zatrudniona na stanowisku starszego asystenta, sprawująca nadzór nad podmiotami leczniczymi,
- 1 osoba zatrudniona na stanowisku asystenta, sprawująca nadzór nad wykonywaniem szczepień ochronnych oraz egzekucją obowiązku szczepień ochronnych,
- 1 osoba zatrudniona na stanowisku młodszego asystenta, sprawująca nadzór nad chorobami zakaźnymi.

W trakcie kontroli sprawdzono zagadnienia dotyczące:

- nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami i chorobami zakaźnymi,
- nadzoru sanitarnego nad podmiotami leczniczymi,
- działań prowadzonych w stosunku do osób odmawiających wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych dzieci.

Kontrolowane zagadnienia obejmowały okres od 01.01.2025 r. (dla wybranych zagadnień od dnia 01.01.2021 r.) do dnia kontroli.

W zakresie nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami i chorobami zakaźnymi skontrolowano zagadnienia nadzoru epidemiologicznego nad ostrymi porażeniami wiotkimi u dzieci w wieku do 15 roku życia, nadzoru epidemiologicznego nad zbiorowymi zatruciami pokarmowymi i zakażeniami jelitowymi, nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, nadzoru epidemiologicznego nad gruźlicą, działania mające na celu obowiązkowe i terminowe zgłaszanie zakażeń i chorób zakaźnych przez podmioty lecznicze mieszczące się na terenie powiatu łowickiego, a także działania prowadzone w stosunku do osób odmawiających wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych dzieci.

W PSSE w Łowiczu dwie osoby wyznaczone są jako koordynatorzy do spraw ostrych porażen wiotkich (OPW) na terenie powiatu łowickiego. W zakresie obowiązków koordynatorów jest stały, cotygodniowy (w każdy poniedziałek do godziny 12.00) kontakt z ordynatorem Oddziału Pediatrycznego Zespołu Opieki Zdrowotnej Szpitala Miejskiego w Łowiczu ul. Ułańska 28.

W kontrolowanym okresie (od dnia 01.01.2025 r. do dnia kontroli) nie został zgłoszony żaden przypadek OPW u dziecka w wieku do 15 roku życia do PPIS w Łowiczu.

W 2021 r. pracownicy Oddziału Epidemiologii PSSE w Łowiczu zarejestrowali 2 ogniska domowe zatruc pokarmowych i zakażeń jelitowych z terenu Łowicza. Były to ogniska w których czynnikiem etiologicznym była Salmonella. W jednym ognisku były 2 osoby w tym 2 osoby chore, w drugim ognisku było 6 osób narażonych (domowników) z których 2 osoby były chore.

W 2022 r. pracownicy Sekcji Epidemiologii PSSE w Łowiczu zarejestrowali 3 ogniska w tym 2 ogniska domowe i 1 ognisko – przyjęcie z okazji chrzcin, które odbyło się w Woli Gosławskiej 29 gmina Bielawy – Dwór Soplicowo.

Czynniki etiologicznymi w tych ogniskach były:

- Rotawirusy – ognisko domowe – 7 osób narażonych (domowników) w tym 4 osoby chore.
- Rotawirusy – ognisko domowe – 4 osoby narażone (domownicy) w tym 3 osoby chore.
- Czynniki etiologiczne nie ustalone – przyjęcie z okazji chrzcin – 86 osób, w tym 32 osoby chore.

W kontrolowanym okresie odnotowane były tylko przypadki sporadycznych zatruc pokarmowych salmonellozowych.

Łódzki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny przeprowadził analizę wywiadów epidemiologicznych salmoneloz jelitowych, Escherichia coli, Shigella, Yersinia, Campylobacter z terenu powiatu łowickiego z lat 2021-2025 wpisanych do systemu Epibaza. Jak wynika z danych zamieszczonych w tym systemie, w okresie 2021-2025 do dnia kontroli, na terenie nadzorowanym przez PPIS w Łowiczu nie odnotowano przypadków zatruc pokarmowych i zakażeń jelitowych, które mogłyby wskazywać na zbiorowe ogniska zachorowań.

W kontrolowanym okresie do PPIS w Łowiczu zostały zgłoszone pojedyncze przypadki zachorowań na gruźlicę. Wszystkie te przypadki tyczyły się sporadycznych zachorowań i zostały zgłoszone przez lekarzy Specjalistycznego Szpitala Gruźlicy, Chorób Płuc i Rehabilitacji w Tuszynie ul. Szpitalna 5, Szpitala Św. Ducha w Rawie Mazowieckiej ul. Warszawska 14, Ambulatorium Zakładu Karnego w Łowiczu ul. Wiejska 3. Ponadto zgłoszenia dodatknych wyników badań w kierunku gruźlicy przesyłane były na drukach ZLB-2 (Zgłoszenie dodatknego wyniku badania w kierunku gruźlicy) do PPIS w Łowiczu z Diagnostyka Laboratoria Medyczne w Szczecinie Al. 3 Maja 25/27, Medyczne Laboratorium Diagnostyczne Dr n. med. Teresa Fryda w Łodzi ul. Okólna 181, Laboratoria Analiz Lekarskich Alab w Lublinie ul. Jaczewskiego 8, Laboratorium Analityczne ZPZOZ Szpital Miejski w Chorzowie ul. Strzelców Bytomskich 11.

W trakcie kontroli ustalono, że osoby z najbliższego otoczenia z chorymi na gruźlicę płuc skierowane zostały pod nadzór do przychodni POZ, celem objęcia nadzorem lekarskim, z jednoczesną prośbą o udzielenie przez POZ zwrotnej informacji pisemnej na temat podjętych

działań w ramach nadzoru lekarskiego. Zgodnie z uzyskaną informacją po przeprowadzonych badaniach u żadnej osoby z kontaktu nie potwierdzono zachorowania na gruźlicę.

W kontrolowanym okresie nie odnotowano żadnego zachorowania związanego ze skupiskiem dzieci i młodzieży, skupiskiem dotyczącym opieki długoterminowej oraz w szpitalu.

W kontrolowanym okresie do PPIS w Łowiczu nie był też zgłoszony żaden przypadek gruźlicy lekoopornej.

PPIS w Łowiczu współpracuje ze wszystkimi podmiotami leczniczymi na podległym terenie w zakresie pobierania wymazów od pacjentów z rozpoznany testem antygenowym zakażeniem wirusem SARS-CoV-2, w celu wykonania badania PCR i sekwencjonowania genomu wirusa u tych pacjentów. W 2023 r. do sekwencjonowania w laboratorium WSSE w Łodzi przekazano 51 próbek, w 2024 r. przekazano 3 próbki.;

Zgłoszenia podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne przekazywane są z podmiotów leczniczych na terenie powiatu łowickiego do PPIS w Łowiczu na bieżąco i wpisywane do systemu elektronicznego powiązanego z EPIBAZĄ. Zespół Opieki Zdrowotnej Szpital Miejski w Łowiczu zgłoszenia podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne przekazuje na bieżąco w formie papierowej.

O terminowości zgłaszania zakażeń i chorób zakaźnych pracownicy Sekcji Epidemiologii oprócz pism przesyłanych do podmiotów leczniczych okresowo przypominają także personelowi medycznemu podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych. Informacje te wpisywane są po przeprowadzonych kontrolach sanitarnych podmiotów leczniczych do protokołów pokontrolnych.

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Łowiczu znajduje się 98 podmiotów leczniczych oraz 22 punkty szczepień w istniejących podmiotach leczniczych.

W zakresie nadzoru nad podmiotami leczniczymi sprawdzono harmonogram kontroli na 2025 r. na który zostały zaplanowane 127 kontrole sanitarne w nadzorowanych podmiotach leczniczych, w tym 29 kontroli wykonawstwa szczepień ochronnych. Wykonano 151 kontroli, w tym 57 kontroli wykonawstwa szczepień ochronnych. Przeprowadzenie dodatkowych (poza harmonogramem) kontroli sanitarnych związane było z otwarciem dwóch nowych podmiotów leczniczych oraz dodatkowych kontroli w punktach szczepień związanych z kontrolą kart uodpornienia.

W 2025 r. została wydana 1 decyzja administracyjna przedłużająca decyzję wydaną na poprawę stanu technicznego oddziału chirurgicznego w ZOZ w Łowiczu w Szpitalu Miejskim. W 2026 r. nie została wydana żadna decyzja administracyjna.

W 2025 r. i w 2026 r. do dnia kontroli nie nałożono mandatów karnych.

W kontrolowanym okresie do PPIS w Łowiczu nie wpłynęła żadna skarga ani interwencja dotycząca podmiotów leczniczych.

Skontrolowano wybrane losowo 4 protokoły pokontrolne. W trakcie sprawdzania dokumentacji pokontrolnej stwierdzono:

- prawidłowo wysyłane zawiadomienia informujące o zamiarze przeprowadzenia kontroli,
- prawidłowo wystawiane upoważnienia do przeprowadzenia kontroli,
- każda kontrola zakończona protokołem pokontrolnym.

Dokumentacja w tym zakresie prowadzona jest prawidłowo.

Sprawdzono wykonywanie działań ukierunkowanych na osoby odmawiające wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych. Na terenie powiatu łowickiego aktualnie zarejestrowanych jest 194 rodziców/opiekunów odmawiających wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych swoich dzieci.

Zgodnie z przedstawioną dokumentacją z podległych podmiotów leczniczych zgłaszane były do PPIS w Łowiczu i rejestrowane osoby odmawiające wykonywania szczepień ochronnych dzieci:

W 2022 r. – zarejestrowanych było 56 osób odmawiających wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych dzieci (41 dzieci nieszczepionych), 48 wysłanych do rodziców/opiekunów pism informacyjnych wraz z listami intencyjnymi, 41 upomnień, 10 tytułów wykonawczych i wniosków o wszczęcie postępowań egzekucyjnych.

W 2023 r. - zarejestrowanych było 108 osób odmawiających wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych dzieci (76 dzieci nieszczepionych), 94 wysłanych do rodziców/opiekunów pism informacyjnych wraz z listami intencyjnymi, 69 upomnień, 36 tytułów wykonawczych i wniosków o wszczęcie postępowań egzekucyjnych.

W 2024 r. - zarejestrowanych było 136 osób odmawiających wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych dzieci (97 dzieci nieszczepionych), 99 wysłanych do rodziców/opiekunów pism informacyjnych wraz z listami intencyjnymi, 52 upomnienia, 81 tytułów wykonawczych i wniosków o wszczęcie postępowań egzekucyjnych.

W 2025 r. - zarejestrowanych było 160 osób odmawiających wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych dzieci (107 dzieci nieszczepionych), 72 wysłanych do rodziców/opiekunów pism informacyjnych wraz z listami intencyjnymi, 27 upomnienia, 10 tytułów wykonawczych i wniosków o wszczęcie postępowań egzekucyjnych.

W 2026 r. (do dnia kontroli) - zarejestrowane były 194 osoby odmawiające wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych dzieci (119 dzieci nieszczepionych), 49 wysłanych do rodziców/opiekunów pism informacyjnych wraz z listami intencyjnymi, 20 upomnień, 12 tytułów wykonawczych i wniosków o wszczęcie postępowań egzekucyjnych.

W kontrolowanym okresie do PPIS w Łowiczu wpłynęło 10 informacji publicznych dotyczących wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych. Na wszystkie informacje publiczne zostały w ustawowym terminie udzielone odpowiedzi.

Higiena Dzieci i Młodzieży:

Podczas kontroli dokonano oceny następujących zagadnień, mających istotne znaczenie dla ustaleń kontroli:

1. realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć (sprawdzenie zapisów w harmonogramach kontroli oraz analiza dokumentacji wybranych placówek nauczania),
2. sposobu prowadzenia postępowania pokontrolnego, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (w tym postępowania administracyjnego),
3. postępowania, w związku ze zgłoszonymi skargami i interwencjami,
4. realizacji działań informacyjno-edukacyjnych,
5. sprawdzenia realizacji oceny higienizacji procesu nauczania.

Pod nadzorem Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Łowiczu w 2025 r. znajdowały się 83 placówki stałe oraz sezonowe, związane z organizowanym na terenie powiatu łowickiego wypoczynkiem zimowym i letnim dla dzieci i młodzieży (w 2026 r. – 6 turnusów wypoczynku zimowego, w 2025 r. zgłoszonych było 33 turnusów letnich i 8 zimowych).

W Harmonogramie nadzoru nad obiektami na 2026 r. zaplanowano przeprowadzenie 62 kontroli – do dnia przeprowadzenia kontroli zrealizowano ich 13.

Zapoznano się z dokumentacją kontrolną 5 placówek – czynności kontrolne nad znajdującymi się pod nadzorem placówkami oświatowymi i opiekuńczymi realizowane są zgodnie z planem. Dokumentacja prowadzona jest w sposób prawidłowy i staranny, zawiera komplet dokumentów zgodnie z przedmiotem kontroli, protokoły sporządzone były we właściwy sposób, do szczegółowego udokumentowania kontrolowanych zagadnień wykorzystano właściwe formularze systemu zarządzania.

W 2025 r. PPIS w Łowiczu wydawał 5 decyzji administracyjnych (w tym 2 nowe, 2 płatnicze oraz 1 zmieniającą termin), natomiast w 2024 r. wydał 11 decyzji (5 w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami 5 płatniczych oraz 1 zmieniającą termin realizacji obowiązków).

Na podstawie przeanalizowanej dokumentacji 4 postępowań, należy stwierdzić, iż PPIS w Łowiczu w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach podejmuje działania, mające na celu doprowadzić do ich usunięcia – wydaje decyzje administracyjne. Postępowania administracyjne prowadzono w sposób prawidłowy, z zachowaniem terminów określonych w kpa.

W 2026 r. do PPIS w Łowiczu nie wniesiono wniosków o interwencję, a w latach 2024 - 2025 wniesiono 2 wnioski. Po przeanalizowaniu dokumentacji 1 sprawy należy stwierdzić, że PPIS w Łowiczu w prawidłowy i rzetelny sposób podjął działania w celu rozpatrzenia zgłoszonych wniosków o interwencję.

Pracownik pionu higieny dzieci i młodzieży w PSSE w Łowiczu we właściwy sposób realizuje ocenę higieny procesu nauczania. Oceny prawidłowego zaplanowania zajęć lekcyjnych dokonywane są podczas kontroli sanitarnych w szkołach, zaś ocen dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii dokonano w latach 2024 – 2025 r. – w 8 szkołach. Zapoznano się z dokumentacją 2 placówek w tym zakresie.

Należy stwierdzić, iż pracownik pionu higieny dzieci i młodzieży w PSSE w Łowiczu we właściwy sposób realizuje ocenę higieny procesu nauczania.

Podczas czynności kontrolnych w podległych PPIS w Łowiczu placówkach oświatowo-wychowawczych prowadzono również działania informacyjno-edukacyjne. Informacja o ich zakresie jest ujmowana w protokołach kontroli.

W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w ocenianym zakresie zagadnień realizowanych przez pracownika pionu higieny dzieci i młodzieży w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu.

Promocja Zdrowia i Komunikacja Społeczna:

Celem kontroli była ocena pracy w zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Łowiczu w okresie od 17 kwietnia 2024 r. do 11 marca 2026 r.

Podczas kontroli stwierdzono:

Interwencje programowe i nieprogramowe realizowane są przez PSSE w Łowiczu prawidłowo. Dokumentacja dotycząca realizacji działań z zakresu Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia prowadzona jest zgodnie z wymogami.

Na podstawie dokumentacji prowadzonej przez PSSE w Łowiczu w latach 2024 – 2026 realizowane są następujące interwencje programowe:

1. Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj formę!” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
2. Program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
3. Program edukacyjny „Znamię! Znam je?” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
4. Program edukacyjny „Podstępne WZW” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
5. Program edukacyjny „Wybierz życie – pierwszy krok” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
6. Program „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,

7. Program profilaktyki próchnicy „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
8. Program „Suplementuję, gdy potrzebuję” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
9. Program #MłodziŚwiadomi – jego realizacja rozpoczęła się w roku szkolnym 2025/2026.

Szczegółowo sprawdzono dokumentację dotyczącą realizacji programu „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” w roku szkolnym 2024/2025 i programu „Suplementuję, gdy potrzebuję” w roku szkolnym 2024/2025. Sprawdzono również dokumentację z realizacji interwencji nieprogramowych: „Bezpieczny wypoczynek zimowy dzieci i młodzieży” w 2025 roku i „Bezpieczny wypoczynek letni dzieci i młodzieży” w 2025 roku.

Program „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” w roku szkolnym 2024/2025

Na początku roku szkolnego, 11 września 2024 r. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Łowiczu przesłała pismo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łowiczu do wszystkich placówek edukacyjnych z terenu powiatu łowickiego. Pismo przedstawiało pełną ofertę programów edukacyjnych realizowanych przez Stację i zapraszało do ich realizacji.

Do realizacji programu „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” w powiecie łowickim zgłosiło się 13 szkół: Szkoła Podstawowa w Zielkowicach, Szkoła Podstawowa w Dzierżgówku, Szkoła Podstawowa w Niedźwiadzie, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Sobocie, Szkoła Podstawowa w Mysłakowie, Szkoła Podstawowa w Łyszkowicach, Szkoła Podstawowa w Domaniewicach, Szkoła Podstawowa w Kocierzewie Południowym, Szkoła Podstawowa w Kiernozi, Szkoła Podstawowa w Nieborowie, Szkoła Podstawowa w Nowych Zdunach, Szkoła Podstawowa w Bielawach i Szkoła Podstawowa w Seligowie.

1 października 2024 r. PSSE w Łowiczu wysłała mailowo zaproszenie dla szkół na szkolenie w formie online. Szkolenie było realizowane dla całego województwa przez WSSE w Łodzi. Zgodnie z ustaleniami ze szkolenia, 11 października 2024 r. przesłany został do szkół mail z linkiem do materiałów dla szkolnych koordynatorów programu.

W maju i czerwcu 2025 r. przeprowadzonych zostało 5 wizytacji w szkołach realizujących program: w Szkole Podstawowej w Mysłakowie, w Szkole Podstawowej w Bielawach, w Szkole Podstawowej w Niedźwiadzie, w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sobocie i w Szkole Podstawowej w Łyszkowicach.

20 maja 2025 r. przesłano mailem do szkół realizujących program arkusz sprawozdawczy za rok szkolny 2024/2025. Przypomniano, że sprawozdania do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu należy przesłać do 6 czerwca 2025 r.

Wszystkie placówki realizujące program „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” w roku szkolnym 2024/2025 przekazały do PSSE w Łowiczu swoje sprawozdania w wymaganym terminie.

Program „Suplementuję, gdy potrzebuję” w roku szkolnym 2024/2025

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Łowiczu 16 października 2024 r. przesłała mailem zaproszenie do realizacji nowego programu edukacyjnego i uczestnictwa w szkoleniu online dla realizatorów programu. Informacja została wysłana do szkół ponadpodstawowych z terenu powiatu łowickiego.

Do realizacji programu „Suplementuję, gdy potrzebuję” zgłosiły się 3 placówki: Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 3 w Łowiczu, Zespół Szkół nr 4 w Łowiczu i I Liceum Ogólnokształcące w Łowiczu.

W maju i czerwcu 2025 r. przeprowadzone zostały 2 wizytacje w szkołach realizujących program: w Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 3 w Łowiczu i w Zespole Szkół Ponadpodstawowych nr 4 w Łowiczu.

Przed rozpoczęciem okresu sprawozdawczego, w maju 2025 r. PSSE w Łowiczu kontaktowała się ze szkolnymi koordynatorami programu, przypominając o konieczności przekazania sprawozdań do 6 czerwca 2025 r.

Zespół Szkół nr 3 w Łowiczu w czerwcu 2025 r. poinformował pisemnie, że program „Suplementuję, gdy potrzebuję” nie został przez szkołę zrealizowany. Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 4 w Łowiczu i I Liceum Ogólnokształcące w Łowiczu przekazały sprawozdania w terminie.

„Bezpieczny wypoczynek zimowy dzieci i młodzieży” w 2025 roku

Do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu wpłynęły 4 prośby o przeprowadzenie zajęć edukacyjnych dla uczestników półkolonii zimowych ze Szkoły Podstawowej nr 2 w Łowiczu, Szkoły Podstawowej nr 3 w Łowiczu, Łowickiej Filii Biblioteki Pedagogicznej i Szkoły Podstawowej nr 4 w Łowiczu.

W lutym pracownik OZiPZ PSSE w Łowiczu zrealizował 5 spotkań edukacyjnych dla dzieci uczestniczących w półkoloniach zimowych: w Bibliotece Pedagogicznej w Skierniewicach – Filia w Łowiczu, w Szkole Podstawowej nr 3 w Łowiczu, w Szkole Podstawowej nr 1 w Łowiczu, w Szkole Podstawowej nr 2 w Łowiczu i w Szkole Podstawowej nr 4 w Łowiczu. Na zajęciach poruszane były tematy związane z bezpieczeństwem podczas zabaw zimowych, profilaktyką infekcji zimowych, profilaktyką wszawicy, profilaktyką sięgania po napoje energetyczne, używania nowych narkotyków, palenia papierosów, używania papierosów elektronicznych i podgrzewaczy tytoniu.

„Bezpieczny wypoczynek letni dzieci i młodzieży” w 2025 roku

Do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu 1 lipca 2025 r. wpłynęło zaproszenie z Łowickiej Spółdzielni Mieszkaniowej do udziału w pikniku rodzinnym, zaplanowanym na 30 sierpnia 2025 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łowiczu wyraził zgodę na udział Stacji w tym przedsięwzięciu. Wydarzenie odbyło się na terenie Ośrodka Sportu i Rekreacji pod hasłem „Z kolorami lata razem z ŁSM”. Stacja w Łowiczu zorganizowała stoisko informacyjno-edukacyjne poświęcone zdrowemu stylowi życia, profilaktyce uzależnień, zasadom bezpieczeństwa żywności, profilaktyce wszawicy, profilaktyce chorób jamy ustnej, profilaktyce chorób przenoszonych przez kleszcze i zasadom bezpiecznego zbierania grzybów leśnych.

W lipcu i sierpniu 2025 r. pracownik OZiPZ przeprowadził 8 spotkań z kierownikami kolonii i półkolonii, podczas których udzielono poradnictwa i przekazano materiały profilaktyczno-edukacyjne. Spotkano się z osobami odpowiedzialnymi za bezpieczeństwo podopiecznych w Hotelu Rozdroże w Nieborowie (4 organizatorów), Szkole Podstawowej w Wygodzie, Szkole Podstawowej nr 3 w Łowiczu, Pijarskiej Szkole Królowej Pokoju w Łowiczu, Ośrodku Sportu i Rekreacji w Łowiczu.

W Szkole Podstawowej nr 3 w Łowiczu zrealizowano spotkanie edukacyjne dla 23 uczestników półkolonii. Omówiono zasady bezpieczeństwa na słońcu i podczas upałów, zasady bezpiecznego wypoczynku nad wodą, zasady związane z bezpieczeństwem żywności.

Poruszono również temat profilaktyki używania tytoniu, papierosów elektronicznych i podgrzewaczy tytoniu oraz sięgania po nowe narkotyki i tradycyjne.

Wnioski pokontrolne:

Interwencje programowe i nieprogramowe realizowane są prawidłowo, zgodnie z wytycznymi GIS i ŁPWIS. Dokumentacja dotycząca realizacji działań z zakresu oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia prowadzona jest poprawnie i zgodnie z wymogami.

W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

System Zarządzania:

Przedmiotem kontroli było prowadzenie nadzoru nad dokumentacją w działalności kontrolnej oraz realizacja auditów wewnętrznych w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu, w okresie od dnia 15.05.2025 r. do dnia 28.02.2026 r. przez Zastępcę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łowiczu, któremu powierzono zadania Samodzielnego Stanowiska Pracy ds. Systemu Jakości (GSJ).

Nadzór nad dokumentacją w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu realizowano (w okresie objętym kontrolą) według wymagań zawartych w Procedurze Ogólnej Systemu Zarządzania - PO/N-01 „Nadzór nad dokumentacją” (wyd. nr 6 z dn. 19.06.2024 r.).

Realizacja auditów wewnętrznych w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu (w okresie objętym kontrolą) odbywa się według wymagań zawartych w Procedurze Ogólnej Systemu Zarządzania – PO/N-08 „Audit wewnętrzny” (wyd. nr 10 z dn. 07.08.2023 r.).

W Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu zadania Samodzielnego Stanowiska Pracy ds. Systemu Jakości (GSJ) zostały powierzone osobie pełniącej funkcję Zastępcy Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łowiczu.

GSJ prowadzi wykaz osób upoważnionych wraz z zakresem udzielonego upoważnienia. Ostatnia aktualizacja wykazu przeprowadzona w dniu 04.01.2024 r.

W toku kontroli dokonano przeglądu dokumentów systemu zarządzania nadzorowanych przez GSJ PSSE w Łowiczu oraz zapisów, jakie sporządzane są w związku z prowadzeniem nadzoru nad dokumentacją i w działalności kontrolnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu – 100% dokumentacji z okresu: od dnia 15.05.2025 r. do dnia 28.02.2026 r.

Dokonano również przeglądu realizacji auditów wewnętrznych w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu oraz związanych z tym zapisów – 100% dokumentacji z okresu: od dnia 15.05.2025 r. do dnia 28.02.2026 r.

Nadzór nad dokumentacją

Kontroli poddano rozpowszechnianie dokumentów systemu zarządzania oraz wdrażanie zmian w dokumentach nadzorowanych przez GSJ PSSE w Łowiczu.

W PSSE w Łowiczu dokumentami systemu zarządzania nadzorowanymi przez GSJ są:

- Księga Jakości,
- Instrukcje Ogólne,
- Procedury kontroli,
- Instrukcje kontroli,
- Procedury techniczne (opracowane przez GIS),
- Instrukcje techniczne (opracowane przez GIS),
- Instrukcje techniczne (opracowane w PSSE).

Od dnia 23.05.2024 r. dokumenty systemu zarządzania:

- Księga Jakości,
- Procedury Ogólne (wraz z załącznikami),
- Instrukcje Ogólne,
- Instrukcje techniczne (opracowane w PSSE),

funkcjonują w działalności kontrolnej PSSE w Łowiczu w formie elektronicznej w formacie „pdf (zabezpieczone przed możliwością wydruku) i udostępniane są za pomocą programu Microsoft Teams.

Dokumenty kontroli przekazane zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego funkcjonują w działalności kontrolnej PSSE w Łowiczu w formie elektronicznej w formacie „pdf (zabezpieczone przed możliwością wydruku) i udostępniane są za pomocą programu Microsoft Teams.

Do programu Microsoft Teams mają dostęp wszyscy pracownicy Pionu Nadzoru Sanitarnego PSSE w Łowiczu. Ponadto załączniki do dokumentacji systemowej, wykorzystywane w bieżącej pracy komórek organizacyjnych działalności kontrolnej udostępniane są za pomocą programu Microsoft Teams w wersji edytowalnej „Word”.

W celach archiwizacyjnych Księga Jakości, Instrukcje Ogólne oraz dokumenty kontroli przekazane zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego funkcjonują również w jednym egzemplarzu w wersji papierowej.

GSJ PSSE w Łowiczu prowadzi wykazy nadzorowanych przez siebie dokumentów, które w okresie objętym kontrolą aktualizowane były na bieżąco.

Zmiany w Procedurach Ogólnych przekazanych przez ŁPWIS w okresie objętym kontrolą, wprowadzone zostały w sposób prawidłowy, zgodnie ze wskazanymi terminami.

W okresie objętym kontrolą w PSSE w Łowiczu sporządzono 2 wnioski o zmianę, w oparciu, o które wdrożono zmiany w Księdze Jakości. Zmiany dotyczyły rozdziałów: 4; 10; 15 oraz „spisu treści” i zostały prawidłowo wdrożone.

Nie wprowadzano zmian do Instrukcji Ogólnych.

Sporządzono 2 wnioski o zmianę w Instrukcjach Technicznych (opracowanych w PSSE), zmiany zostały wdrożone.

GSJ PSSE w Łowiczu nie prowadzi nadzoru nad dokumentami opracowanymi i stosowanymi przez komórki organizacyjne w PSSE w Łowiczu, tj.:

- Instrukcjami producenta
- Instrukcjami roboczymi.

Dokumenty te nadzorowane są przez poszczególnych Kierowników komórek organizacyjnych PSSE w Łowiczu.

Podczas kontroli stwierdzono, że wycofane, nieaktualne dokumenty systemu zarządzania, nadzorowane przez GSJ, są prawidłowo oznakowane i archiwizowane, zgodnie z wymaganiami określonymi w tym zakresie.

Wszystkie przeglądane w trakcie kontroli zapisy, których GSJ PSSE w Łowiczu dokonywał w ramach prowadzenia nadzoru nad dokumentacją, w okresie objętym kontrolą, sporządzone są czytelnie, z wykorzystaniem odpowiednich formularzy i rejestrów oraz są odpowiednio przechowywane.

Nadzór nad dokumentacją w działalności kontrolnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu realizowany jest zgodnie z wymaganiami zawartymi w Procedurze Ogólnej Systemu Zarządzania - PO/N-01 „Nadzór nad dokumentacją (wyd. nr 6 z dn.19.06.2024 r.)

Realizacja auditów wewnętrznych

Ocenie poddano „Roczne programy auditów wewnętrznych”, w których ujęto audyty wewnętrzne zaplanowane do realizacji w 2025 i 2026 r. Programy zostały opracowane przez GSJ odpowiednio: 14.01.2025 r. oraz 12.01.2026 r. i zatwierdzone w tych samych dniach przez Dyrektora PSSE w Łowiczu. Zaplanowane w programach audyty wewnętrzne, obejmowały wszystkie elementy systemu zarządzania, wynikające z normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012. W 2025 i 2026 r. zaplanowano po 4 audyty wewnętrzne.

W obu rocznych programach auditów wewnętrznych dwukrotnie ujęto GSJ (jako komórkę zaplanowaną do auditu) – w ramach auditu zaplanowanego przez Zastępcę ŁPWIS.

Przeprowadzone audyty wewnętrzne zostały właściwie udokumentowane. Z zapisów wynika, że dokumentacja opracowana została terminowo i odzwierciedla przebieg działań auditowych. Wszystkie próbki auditowe zebrane zostały zgodnie z celem i zakresem auditów. Raporty z auditów zawierały opis zebranych dowodów z auditów i ich obiektywną ocenę. Przeprowadzone audyty wewnętrzne ujęte zostały w prowadzonych przez GSJ „Rejestrach auditów wewnętrznych”. Audyty wewnętrzne przeprowadzone zostały przez wykwalifikowany personel PSSE w Łowiczu o udokumentowanych kompetencjach w tym zakresie. Nie zaistniała potrzeba przeprowadzenia auditów doraźnych, poza programem auditów. Z wynikami przeprowadzonych auditów wewnętrznych zapoznani zostali pracownicy PSSE w Łowiczu, odpowiedzialni za auditowane obszary.

Nie zidentyfikowano niezgodności. Nie podejmowano działań zapobiegawczych.

Realizacja auditów wewnętrznych w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu odbywa się zgodnie z wymaganiami zawartymi w Procedurze Ogólnej Systemu Zarządzania – PO/N-08 „Audit wewnętrzny” (wyd. nr. 10 z dn. 07.08.2023 r.).

W kontrolowanym obszarze stwierdza się 100% zgodność sprawdzanej dokumentacji z wymaganiami w/w dokumentów.

W zakresie Systemu Zarządzania nieprawidłowości brak.

Kontrolę wpisano do książki kontroli pod numerem **1/2026**.

W związku z powyższymi ocenami, uwagami i wnioskami zalecam Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Łowiczu podjęcie działań w celu wyeliminowania stwierdzonych w wyniku kontroli uchybień, nieprawidłowości, lub usprawnienia funkcjonowania działalności jednostki kontrolowanej, a w szczególności do:

Zalecenia pokontrolne:

W zakresie Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia:

W przypadku stwierdzenia naruszenia przepisów prawa żywnościowego w odniesieniu do oznakowania środków spożywczych, w tym suplementów diety należy kierować do ŁPWIS wnioski o wymierzenie przedsiębiorcy kary pieniężnej.

W zakresie Epidemiologii:

Zaleca się przeprowadzanie kontroli sanitarnych w szpitalu w związku ze zgłoszonymi ogniskami epidemicznymi po przeprowadzonej ocenie ryzyka.

Na podstawie art. 49 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 158) oczekuję od Pana w terminie 30 dni od daty otrzymania niniejszego wystąpienia, informacji o sposobie wykonania zaleceń, wykorzystaniu wniosków lub przyczynach ich niewykorzystania albo o innym sposobie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Łódzki Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny

/dokument podpisany elektronicznie/