NSHŻ.1611.1.2025.EK Łódź, dnia 28 maja 2025r.

Pan
Piotr Szczepaniak
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Pabianicach

Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Pabianicach
ul. Kilińskiego 10/12
95-200 Pabianice

Wystąpienie pokontrolne

Na podstawie:

- ustawy z dnia 15 lipca 2011r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020r., poz. 224)
- art. 8 a, art. 10 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024r. poz. 416)

w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Pabianicach ul. Kilińskiego 10/12 w dniu 10 kwietnia 2025r. przeprowadzona została kontrola problemowa przez: [redacted] - starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 48/2025 z dnia 04.04.2025r.), [redacted] - starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 49/2025 z dnia 04.04.2025r.) oraz [redacted] - starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 50/2025 z dnia 04.04.2025r.)

w zakresie:

I. przedmiot kontroli:

1. nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE,
2. urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności,

3. urzędowe kontrole mięsa i jego przetworów w zakresie znakowania i substancji dodatkowych,
4. nadzór nad wdrażaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz systemu HACCP w zakładach produkcji i obrotu żywnością,
5. nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego,
6. prawidłowość działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF,
7. nadzór nad realizacją przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art.18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
8. nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania,
9. nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów,
10. nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością
11. terminowość rozpatrywania spraw, wniosków i skarg zgłaszanych do PSSE oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach.

II. okres objęty kontrolą **:** 2023r., 2024r. i okres od 01.01.2025r. do 09.04.2025r.

W wyniku przeprowadzonej kontroli kontrolowana działalność jednostki została oceniona pozytywnie z uchybieniami na podstawie następujących ustaleń:

Podczas kontroli sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad zakładami produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (automatu do lodów, wytwórni lodów, cukierni, zakładu piekarniczego, sklepu mięsno-wędliniarskiego, sklepu spożywczego, 2 gospodarstw rolnych, punktu gastronomicznego, bloku żywienia w przedszkolu oraz wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością).

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2023r. 2024r. i w okresie od 01.01.2025r. do 09.04.2025 r.

W **2023 r.** pod nadzorem PPIS w Pabianicach znajdowało się **1117** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 31 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego). W ww. obiektach zaplanowano **300** kontroli, w tym **2** kontrole w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano **392** obiekty, przeprowadzono **662** kontrole, w tym **243** kontrole planowane oraz **419** kontroli nieplanowanych. Wydano **166** decyzji administracyjnych, w tym **1** decyzję czasowego unieruchomienia. Nałożono **120** mandatów karnych na sumę **32 850, 00 zł.**

W 2024 r. pod nadzorem PPIS w Pabianicach znajdowało się **1176** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 43 gospodarstwa prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego). W ww. obiektach zaplanowano **312** kontroli, w tym **3** kontrole w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano **341** obiektów, przeprowadzono **565** kontroli, w tym **143** kontrole planowane oraz **422** kontrole nieplanowane. Wydano **82** decyzje administracyjne. Nałożono **85** mandatów karnych na sumę **22 900,00 zł.**

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Sekcji BŻiŻ niewykonanie wszystkich zaplanowanych kontroli w nadzorowanych obiektach wynikało z konieczności: przeprowadzenia dodatkowych kontroli związanych m.in. z powiadomieniami w ramach funkcjonowania systemu RASSF, interwencjami konsumenckimi, uzupełnienia danych dotyczących nadzorowanych obiektów w systemie SEPIS oraz z absencji chorobowej pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności.

W okresie od 01.01.2025 r. do 09.04.2025 r. pod nadzorem PPIS w Pabianicach znajdowało się **1181** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 45 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego). W ww. okresie zaplanowano **56** kontroli. Skontrolowano **123** obiekty, przeprowadzono **152** kontrole, w tym **49** kontroli planowanych

oraz **103** kontrole nieplanowane.
Wydano **20** decyzji administracyjnych. Nałożono **25** mandatów karnych na sumę **6 700,00 zł.**

Ad. 1/
Nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE
Sprawdzono dokumentację **3** obiektów:

1. Automat do lodów
2. Wytwórnia lodów
3. Cukiernia

Ad. 1) Automat do lodów
został zatwierdzony decyzją PPIS w Pabianicach znak: PPIS-Pb-BŻ-473W-31a/20 z dnia 05.11.2020 r. do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie produkcji i sprzedaży lodów z automatu na bazie gotowej masy lodowej, produkcji i sprzedaży gofrów (proszek, woda lub mleko) z bitą śmietaną, owocami w żelu i konserwowymi oraz produkcji i sprzedaży shake´ów (lody z automatu, mleko) podawanych w opakowaniach jednorazowego użytku. Do produkcji używana będzie woda mineralna w opakowaniach producenta.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane
W **2023r.** nie planowano kontroli
W 2023r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2024r.** zaplanowano 1 kontrolę sierpień 2024r.
Wykonano**:** 08.08.2024 r. (kontrola kompleksowa)
Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie
W 2024r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

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

Ad. 2) Wytwórnia lodów
została zatwierdzona decyzją PPIS w Pabianicach znak: PPIS-Pb-NSHŻ-473-94/2015 z dnia 23.11.2015r. do prowadzenia działalności produkcyjnej w zakresie przemysłowej produkcji

lodów.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W **2023r.** zaplanowano 1 kontrolę luty 2023r.

Wykonano**:** 02.02.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie

W 2023r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2024r.** nie planowano kontroli.

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

W **2025r.** zaplanowano 1 kontrolę luty 2025r.

Wykonano**:** 13.02.2025 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie

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

Ad. 3) Cukiernia

została zatwierdzona decyzją PPIS w Pabianicach znak: PPIS-Pb-NSHŻ-473-28a/18 z dnia 25.06.2018r. do prowadzenia działalności produkcyjnej w zakresie sporządzania ciast trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie z udziałem owoców świeżych i mrożonych.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W **2023r.** zaplanowano 1 kontrolę – marzec 2023r.

Wykonano: 28.03.2023r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W 2023r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2024r.** nie planowano kontroli.

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

W **2025r.** zaplanowano 1 kontrolę – maj 2025r.

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

Stwierdzono uchybienie

W analizowanym okresie kontrole zakładów produkcji żywności, dla których na podstawie arkusza oceny zakładu, określono wysokie ryzyko (wytwórnia lodów, cukiernia) nie były przeprowadzane zgodnie z częstotliwością wskazaną w Procedurze urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01.

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Automat do lodów
   - protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/100/94/24 z dnia 08.08.2024r.
2) Wytwórnia lodów
   - protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/76/05/23 z dnia 02.02.2023r.
   - protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/107/03/25 z dnia 13.02.2025r.
3) Cukiernia
   - protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/100/05/23 z dnia 28.03.2023r.

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 2005r. 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 2005r. 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 1587/2024 z dnia 06.05.2024r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes w 25g,* obecność *Salmonella w 25g,* liczba *Enterobacteriaceae w 1g)*

2) Wytwórnia lodów

- raport analityczny AR-24-E8-137368-01 z dnia 01.11.2024r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody Augusto Special z sosem karmel) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella w 25g,* obecność *Listeria monocytogenes w 25g,* liczba *Enterobacteriaceae w 1g)*
- raport analityczny AR-24-E8-086014-01 z dnia 22.07.2024 r. dot. wymazu z powierzchni dojrzewalnika nr 13 (obecność *Listeria monocytogenes* i liczba Enterobacteriaceae)
- sprawozdanie z badań Nr 2130810-0 z dnia 18.07.2024 r. dot. wymazu z powierzchni (Frezer Nr 15 – zawór przelewowy), (obecność *Listeria monocytogenes* i liczba Enterobacteriaceae

- sprawozdanie z badań Nr 2130809-0 z dnia 18.07.2024 r. dot. wymazu z powierzchni (Linia Hintze 5200 – Dozownik A/D), (obecność *Listeria monocytogenes* i liczba Enterobacteriaceae)

3) Cukiernia

- sprawozdanie z badań nr 45865-12-23T a-e z dnia 19.12.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Bułka budyniowa) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *Listeria monocytogenes w 1g,* obecność *Salmonella w 25g,* liczba Enterobacteriaceae *w 1g)*
- sprawozdanie z badań nr 27356-07-24P a-e z dnia 16.07.2024 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Ciasto kremowe Hiszpan) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes w 25g,* obecność *Salmonella w 25g,* liczba Enterobacteriaceae *w 1g)*
- sprawozdanie z badań nr 49015-12-24T a-e z dnia 28.12.2024 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Bułka słodka drożdżowa jabłko-truskawka) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *przypuszczalnych Bacillus cereus w 1 g*, liczba drożdży i pleśni *w 1g,* liczba *Listeria monocytogenes w 1g,* obecność *Salmonella w 25g)*
- sprawozdanie z badań nr 21186-06-23P a-e z dnia 24.06.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Rolada z bitą śmietaną i owocami) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes w 25g,* obecność *Salmonella w 25g,* liczba Enterobacteriaceae *w 1g,* liczba *przypuszczalnych Bacillus cereus w 1 g).*

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

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji tj.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/100/94/24 z dnia 08.08.2024r.
dot. Automatu do lodów
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/76/05/23 z dnia 02.02.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/107/03/25 z dnia 13.02.2025r.
dot. Wytwórni lodów,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/100/05/23 z dnia 28.03.2023r.
dot. Cukierni,

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 **Zespole Szkolno-Przedszkolnym** wynika, iż w dniu 17.03.2025r. przedstawiciel PPIS w Pabianicach przeprowadził kontrolę sanitarną w ww. obiekcie (protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/100/27/25 z dnia 17.03.2025r.), w którym prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadanie, obiad, podwieczorek).

Z protokołu kontroli wynika, iż stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń i wyposażenia ww. obiektu 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 przeprowadzonej 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 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011r., str. 18 z późn. zm.).*

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 2/

<u>Urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności</u>

Próbki środków spożywczych do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w zakresie zanieczyszczeń w żywności pobierane były zgodnie z Planem

pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2023r., 2024r. i 2025 r. oraz w związku z interwencjami konsumenckimi.

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

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 **4** termometry)
- termotorby (obecnie na stanie znajdują się **3** termotorby)
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń (między innymi waga techniczna, wgłębniki, łopatki i inne przyrządy do poboru próbek).

W 2023r. do badań mikrobiologicznych pobrano **89** próbek żywności, które nie zostały zakwestionowane.
Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **98** próbek środków spożywczych, których nie kwestionowano.

W 2024 r. do badań mikrobiologicznych pobrano **100** próbek żywności, z czego zakwestionowano **3** próbki:
-1 próbkę wątroby indyczej - ze względu na obecność *Campylobacter s*pp. w 10g (protokół pobrania próbek żywności nr 30/BŻ/2024 z dnia 02.07.2024r, sprawozdanie z badań Nr OL HŻ.396.2024 z dnia 08.07.2024r). O przedmiotowej sprawie PPIS w Pabianicach poinformował PLW w Zielonej Górze właściwego ze względu na siedzibę producenta.

-2 próbki środka spożywczego pn. „Galaretka drobiowa” - z uwagi na wykrycie *Listeria monocytogenes* w 2 z 5 badanych próbek w liczbie 4,0 x 10^2 jtk/g i 4,5 x 10^2 jtk/g (protokół pobrania próbek żywności nr 74/BŻ/2024 z dnia 05.11.2024r., sprawozdanie z

badań nr OL.HŻ.1246.2024 z dnia 12.11.2024r). W związku z powyższym przesłano powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi w ramach funkcjonowania systemu RASFF. W dniu otrzymania powyższych wyników badań przedmiotowy produkt nie znajdował się już w obrocie handlowym ze względu na upłynięcie jego terminu przydatności do spożycia. W dniu 12.11.2024 r. PPIS w Pabianicach poinformował o przedmiotowej sprawie producenta oraz PLW w Pabianicach właściwego terenowo z uwagi na siedzibę producenta.

Do badań fizyko- chemicznych pobrano ogółem **94** próbki środków spożywczych, pod względem przebadanych parametrów zdyskwalifikowano - **2**:
- 1 próbkę bobu bez strąków, świeżego - z uwagi na przekroczenie NDP pozostałości pestycydu - tiakloprydu (protokół pobrania próbek żywności nr 25/BŻ/2024 z dnia 18.06.2024r, sprawozdanie z badań nr OL HŻ.321.2.2024 z dnia 02.07.2024r.). W związku z powyższym PPIS w Pabianicach przesłał powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

- 1 próbkę moreli mrożonej kostka (pobranej do badań w ramach kontroli granicznej) - z uwagi na przekroczenie NDP pozostałości pestycydu- imidachloprydu (protokół pobrania próbek żywności nr 38/BŻ/2024 z dnia 05.08.2024r., sprawozdanie z badań nr 24/2292/1 z dnia 09.08.2024r. przeprowadzonych przez Instytut Ogrodnictwa Państwowy Instytut Badawczy w Skierniewicach). W związku z powyższym przesłano powiadomienie o odrzuceniu na granicy w ramach funkcjonowania systemu RASFF. Ponadto w dniu 14.10.2024 r. PPIS w Pabianicach wydał decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu na terenie Unii Europejskiej kwestionowanego produktu, nakazującą jego zniszczenie lub odesłanie poza Unię Europejską. Całość dostawy została wysłana poza Unię Europejską (protokół z kontroli sprawdzającej z dnia 21.02.2025 r. nr BŻ/96/07/25).

W okresie od 01.01.2025 r. do 09.04.2025r. do badań mikrobiologicznych pobrano **35** próbek żywności. Próbek nie kwestionowano.

Do badań fizyko-chemicznych w analizowanym okresie pobrano **27** próbek żywności, które nie zostały zakwestionowane.
Sprawdzono :

- protokół pobrania próbek żywności Nr 06/BŻ/2024 z dnia 16.04.2024r. dot. próbki lasagne pobranej do badań mikrobiologicznych (liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, obecność *Salmonella spp.* w 25 g) oraz ocenę jakości środka spożywczego nr 07/2024 z dnia 23.04.2024r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 17/BŻ/2024 z dnia 03.06.2024r. dot. próbki wody mineralnej pobranej do badań mikrobiologicznych (oznaczanie ilościowe *Escherichia coli* i bakterii z grupy coli, wykrywanie i oznaczanie ilościowe enterokoków kałowych, wykrywanie i oznaczanie ilościowe przetrwalników beztlenowców redukujących siarczyny (clostridia), wykrywanie i oznaczanie ilościowe *Pseudomonas aeruginosa*) oraz ocenę jakości środka spożywczego nr 19/2024 z dnia 28.06.2024r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 74/BŻ/2024 z dnia 05.11.2024r. dot. próbki galaretki drobiowej pobranej do badań mikrobiologicznych (liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, obecność *Salmonella spp.* w 25 g) oraz ocenę jakości środka spożywczego nr 70/2024 z dnia 13.11.2024r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 18/BŻ/2023 z dnia 08.05.2023r. dot. próbki szprotów wędzonych w oleju rzepakowym pobranej do badań w kierunku zawartości WWA oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 19/2023 z dnia 12.04.2023r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 64/BŻ/2023 z dnia 09.10.2023r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku zawartości estrów 3-MCPD i estrów glicydolu oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 77/2023 z dnia 24.11.2023r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 26/BŻ/2024 z dnia 18.06.2024r. dot. próbek suplementów diety pobranych do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 22/2024 z dnia 28.06.2024r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 25/BŻ/2024 z dnia 18.06.2024r. dot. próbki bobu bez strąków pobranej do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz ocenę

jakości środka spożywczego Nr 23/ 2024 z dnia 04.07.2024r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 20/BŻ/2024 z dnia 10.06.2024r. dot. próbki cydru pobranej do badań w kierunku zawartości mikotoksyn oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 32/2024 z dnia 12.07.2024r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 28/BŻ/2024 z dnia 28.06.2024r. dot. próbki żytnich płatków błyskawicznych pełnoziarnistych pobranej do badań w kierunku zawartości akryloamidu oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 36/2024 z dnia 02.08.2024r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 39/BŻ/2024 z dnia 06.08.2024r. dot. próbki szpinaku baby pobranej do badań w kierunku zawartości azotanów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 42/2024 z dnia 02.09.2024r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 12/BŻ/2025 z dnia 03.03.2025r. dot. próbki kaszy jaglanej pobranej do badań w kierunku zawartości alkaloidów tropanowych oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 20/2025 z dnia 03.04.2025r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 14/BŻ/2025 z dnia 07.03.2025r. dot. próbki orzechów laskowych pobranej do badań w kierunku zawartości mikotoksyn oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 17/2025 z dnia 03.04.2025r.

Ze sprawdzonej dokumentacji wynika, iż:

- próbki żywności do badań mikrobiologicznych pobrane zostały zgodnie *z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. 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, akryloamidu oraz 3-MCPD i estrów glicydolu pobrane zostały zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007r.*

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 29.03.2007r. z późn. zm.)

- próbki środków spożywczych do badań w kierunku zawartości mikotoksyn oraz alkaloidów tropanowych pobrane zostały zgodnie z *rozporządzeniem wykonawczym Komisji (WE) nr 2023/2782 z dnia 14 grudnia 2023r. ustanawiającym metody pobierania próbek i przeprowadzania analiz do celów kontroli poziomów mikotoksyn w żywności i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 401/2006 (Dz.U.UE.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 2007r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów (Dz. U. Nr 207, z dnia 9 listopada 2007r., 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 2006r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomu azotanów w niektórych środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L 364/25 z 20.12.2006r.).*

<u>Stwierdzono uchybienie:</u>

W ocenach jakości środków spożywczych:

- Nr 77/2023 z dnia 24.11.2023r. dot. próbki środka spożywczego pobranej do badań w kierunku zawartości estrów 3-MCPD i estrów glicydolu

- Nr 32/2024 z dnia 12.07.2024r. dot. próbki środka spożywczego pobranej do badań w kierunku zawartości mikotoksyn

- Nr 17/2025 z dnia 03.04.2025r. dot. próbki środka spożywczego pobranej do badań w kierunku zawartości mikotoksyn,

PPIS w Pabianicach stwierdził na podstawie wyników badań organoleptycznych i fizykochemicznych, że produkty pod względem przebadanych parametrów są bezpieczne dla zdrowia, jednakże badania organoleptyczne przedmiotowych próbek środków spożywczych

nie zostały wykonane przez laboratorium.

Ad. 3/

Urzędowe kontrole mięsa i jego przetworów w zakresie znakowania i substancji dodatkowych, przeprowadzane w obiektach obrotu żywnością

Ze sprawdzonych losowo **5** protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w obiektach obrotu żywnością wynika, iż podczas kontroli dokonano sprawdzenia prawidłowości znakowania mięsa oraz jego przetworów nie stwierdzając nieprawidłowości w powyższym zakresie.

W 2023 r., **2024 r. i okresie od 01.01.2025 r. do 09.04.2025 r.** nie pobierano próbek przetworów mięsnych do badań w kierunku substancji dodatkowych

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 4/

Nadzór nad wdrażaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz systemu HACCP w zakładach produkcji i obrotu żywnością

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 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. str. 1 z późn. zm.)* - *s*prawdzono **9** losowo wybranych protokołów kontroli sanitarnych zakładów produkcji i obrotu żywnością.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad 5/

Nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego.

PPIS w Pabianicach dokonał rejestracji **45** podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego i wprowadzających je na rynek, w tym w ramach dostaw bezpośrednich zbóż, owoców i warzyw. Zarejestrowane podmioty to przede

wszystkim producenci ziemniaków i zbóż, niewielkiej ilości owoców w przydomowych sadach oraz **2** plantatorów borówki amerykańskiej.

W harmonogramie kontroli na **2023 r.** zaplanowano **3** kontrole gospodarstw rolnych (w tym **1** zgodnie z Planem działania na 2023 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020r. w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego).

W **2023** r. przeprowadzono **3** urzędowe kontrole produkcji pierwotnej, w tym **1** kontrolę wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz pobrano **1** próbkę owoców miękkich (borówek) w kierunku pozostałości pestycydów w ramach realizacji Planu działania na 2023 r. Próbka nie została zakwestionowana.

W harmonogramie kontroli na **2024 r.** zaplanowano **4** kontrole gospodarstw rolnych (w tym **1** zgodnie z Planem działania na 2024 r.)

W **2024 r.** przeprowadzono **3** urzędowe kontrole produkcji pierwotnej, w tym **1** kontrolę wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa. W **2024 r**. nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek żywności w gospodarstwach rolnych.

W okresie **od 01.01.2025r. do 09.04.2025r.** nie zaplanowano kontroli 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 rak, o konieczności przeprowadzania badań właścicielskich płodów rolnych m.in. w kierunku pozostałości pestycydów i zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.

Ponadto na stronie internetowej PSSE w Pabianicach zamieszczono informacje dotyczące obowiązku składania przez podmioty prowadzące produkcję pierwotną wniosków o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

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 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004r. str. l 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. borówki amerykańskiej, czereśni, jabłek, moreli) protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/96/60/23 z dnia 17.08.2023 r.
- Gospodarstwo rolne (uprawa pieczarek) protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/97/35/23 z dnia 19.05.2023 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.

Ad. 6/

<u>Prawidłowość działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF</u>

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

W Sekcji BŻ i Ż 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 BŻ i Ż prowadzony jest rejestr powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych w ramach funkcjonowania systemu RASFF, na bieżąco uaktualniany.

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

W 2023 r.

- Skoncentrowany napój do rozcieńczania - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia dopuszczalnej zawartości barwnika E 124 – czerwień koszenilowa A (26,7mg/l) - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2023.0628 (iRASFF 592781) zgłoszone przez SCP Francji

- Kmin mielony pn. Cumin (Jeera) Powder, 400g - zakwestionowany z uwagi na przekroczenie NDP pozostałości pestycydów określonych w sprawozdaniu z badań - powiadomienie o niezgodności nr AA22.4498, zgłoszone przez SCP Niemiec

W 2024 r.

- Oregano - zakwestionowane ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych (1805 ± 632 μg/kg) - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2024.8477 (iRASFF nr #725591) zgłoszone przez WSSE w Szczecinie

- Mąka żytnia typ 720 – zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP ochratoksyny A - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań (iRASFF #704310) zgłoszone przez WSSE w Bydgoszczy

- Mieszanka orzechów – zakwestionowana ze względu na stwierdzenie obecności ciał obcych (kamieni) - powiadomienie alarmowe z dnia 26.07.2024 r. (iRASFF #701445) zgłoszone przez SCP Hiszpanii

W okresie od 01.01.2025 r. do 09.04.2025 r.

- Majeranek suszony – zakwestionowany z uwagi na wykrycie obecności *Salmonella* spp. w 25 g w 1 z 5 próbek - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań (iRASFF nr #753637) zgłoszone przez WSSE w Poznaniu

- Rodzynki - pochodzące z Uzbekistanu, zakwestionowane ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP ochratoksyny A - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań (iRASFF nr #741045) zgłoszone przez GSSE w Gdyni
- Ananas kandyzowany mix - pochodzący z Polski, zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia dopuszczalnej zawartości barwnika E110 żółcieni pomarańczowej 393,2 ± 20,6 mg/kg oraz wykrycie barwnika Azorubiny niedeklarowanego na etykiecie - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2025.0184 z dnia 27.12.2024 r. (iRASFF nr #735193) zgłoszone przez WSSE w Rzeszowie

U odbiorców zakwestionowanych produktów, będących przedmiotem powiadomienia w systemie RASFF, przeprowadzano 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.

Ad. 7/

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 **10** protokołach kontroli sanitarnych zamieszczone były informacje dotyczące prowadzonej identyfikacji odpowiednio: dostawców surowców/ produktów i odbiorców produktów.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad 8/

<u>Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania</u>

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Pabianicach 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 2023r. w obiektach obrotu żywnością pobrano **2** próbki : „Płatki kukurydziane" i „Ryż amerykański" do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, które nie zostały zakwestionowane.

W 2024r. pobrano **1** próbkę żywności – „Kaszka Mleczno-Ryżowa Jabłko-Wiśnia" do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

W **okresie 01.01.2025 r. – 09.04.2025 r.** nie pobierano próbek żywności do badań w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego. Pobór 1 próbki w ww. kierunku zaplanowany został na miesiąc czerwiec 2025 r.

Sprawdzono:

1) protokół pobrania próbki żywności Nr 17/BŻ/2023 z dnia 08.05.2023 r.

dot. produktu pn. „Płatki kukurydziane”

2) protokół pobrania próbki żywności Nr 35/BŻ/2023 z dnia 30.06.2023 r.
dot. produktu pn. „Ryż amerykański”
3) protokół pobrania próbki żywności Nr 12/BŻ/2024 z dnia 13.05.2024 r.
dot. produktu pn. „Kaszka Mleczno-Ryżowa Jabłko-Wiśnia”

do badań w kierunku GMO, z których wynika, iż ww. próbki pobrane zostały zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004r. 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.*

Ze sprawdzonych losowo **4** 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 BŻ/76/05/23 z dnia 02.02.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/107/03/25 z dnia 13.02.2025r.
dot. Wytwórni lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/100/05/23 z dnia 28.03.2023r.
dot. Cukierni

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/108/06/25 z dnia 06.02.2025r.
dot. Zakładu piekarniczego

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 9/

<u>Nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów</u>

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 (sprawdzono **5** protokołów kontroli sanitarnych).

W protokołach kontroli zamieszczone były zapisy, iż w obiektach dostępne są informacje dla konsumentów na temat wykazu składników, z wyszczególnieniem składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, które zostały użyte przy wytworzeniu lub przygotowaniu żywności.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 10/

<u>Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością</u>

Sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad wytwórnią materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W zakładzie produkowane są wyroby z tworzywa sztucznego wielokrotnego użytku m.in. pojemniki transparentne, sztućce, miski, kieliszki.

Z przedstawionego harmonogramu nadzoru nad obiektami na 2023 r. wynika, że w omawianym zakładzie zaplanowano kontrolę w miesiącu czerwcu 2023 r. Zaplanowanej kontroli sanitarnej nie przeprowadzono w ww. terminie z uwagi na urlop pracowników Sekcji BŻiŻ PSSE w Pabianicach (adnotacja z dnia 30.06.2023 r.).

Z dokumentacji wynika, iż w dniu 31.07.2023 r. w wytwórni została przeprowadzona kontrola sanitarna kompleksowa (protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/96/49/23).

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. Kontrola wykazała, iż zakład nie posiada dokumentacji w zakresie GMP oraz nie prowadzi zapisów w ramach kontroli wewnętrznej potwierdzających zgodność przeprowadzanych czynności produkcyjnych z ogólnymi zasadami GMP. Polecono usunąć ww. nieprawidłowość w terminie do dnia 31.08.2023 r., a wobec osoby odpowiedzialnej zastosowano sankcje karne.

Ponadto sprawdzono deklarację zgodności dla pojemników transparentnych o poj. 350 ml, 500 ml oraz wiek o średnicy 125 mm (z polipropylenu) z dnia 05.07.2023r. 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 15.01.2011r., z późn. zm.) i ustalono, iż ww. deklaracja była zgodna z wymaganiami powyższych rozporządzeń.

W dniu kontroli producent przedstawił sprawozdanie z badań właścicielskich Nr 274967/22/POZ/1 z dnia 08.09.2022 r. próbek pojemników PP z wiekiem 500 ml i 350 ml w kierunku migracji globalnej, migracji specyficznej m.in. metali ciężkich, 9,9-bis(metoksymetylo)fluorenu.

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

W dniu 04.09.2023 r. w przedmiotowym zakładzie przeprowadzono kontrolę sprawdzającą (protokół kontroli sprawdzającej Nr BŻ/96/64/23), która wykazała usunięcie nieprawidłowości stwierdzonej podczas kontroli sanitarnej w dniu 31.07.2023 r. Przedstawiciel zakładu okazał opracowaną dokumentację z zakresu GHP/GMP oraz stosowne zapisy w ramach kontroli wewnętrznej.

Z przedstawionych harmonogramów nadzoru nad obiektami na 2024 r. i na 2025 r. wynika, iż w ww. latach nie zaplanowano kontroli sanitarnych w omawianym zakładzie.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

W **2023r.** do badań laboratoryjnych pobrano:

- **1** próbkę (cedzak z tworzywa sztucznego) - w kierunku migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) oraz oznakowania,
- **1** próbkę (zestaw szklanek) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu oraz oznakowania,
- **1** próbkę (puszka z tworzywa sztucznego) - w kierunku migracji bisfenolu A oraz oznakowania.

Ww. próbek nie kwestionowano.

W **2024 r.** do badań laboratoryjnych pobrano:

- **1** próbkę (kubek ceramiczny) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu oraz oznakowania,
- **1** próbkę (łopatka kuchenna) – w kierunku migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) oraz oznakowania,
- **1** próbkę (zestaw szklanek) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu oraz oznakowania.

Ww. próbek nie kwestionowano.

W okresie **01.01.2025r. – 09.04.2025r.** nie pobierano próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 60/BŻ/2023 z dnia 18.09.2023 r. dot. próbki puszki z tworzywa sztucznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku *migracji bisfenolu A* i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 07/BŻ/23 z dnia 20.10.2023 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 61/BŻ/2023 z dnia 03.10.2023 r. dot. próbki cedzaka z tworzywa sztucznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 08/BŻ/23 z dnia 24.10.2023 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 68/BŻ/2024 z dnia 14.10.2024 r. dot. próbki łopatki kuchennej pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 03/BŻ/24 z dnia 28.10.2024 r.

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 BŻ/76/05/23 z dnia 02.02.2023r. dot. wytwórni lodów
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/96/15/23 z dnia 27.04.2023r. dot. zakładu produkcji kanapek
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/97/35/23 z dnia 19.05.2023r. dot. zakładu produkcji pieczarek
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/4/22/14/24 z dnia 05.03.2024r. dot. sklepu piekarniczo-cukierniczego

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/96/06/25 z dnia 21.02.2025r. dot. przetwórni owocowo-warzywnej
  Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Ad. 11/

<u>Terminowość rozpatrywania spraw, wniosków i skarg zgłaszanych do PPIS w Pabianicach oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach</u>

W 2023 r. do Sekcji BŻiŻ wpłynęły **24** interwencje, 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,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu i jego wyposażenia, niewłaściwego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu żywności (burgera) w lokalu gastronomicznym),
- obecności szkodników (gryzoni) w lokalu gastronomicznym,
- obecności szkodników w środkach spożywczych (mole w pieczywie, szkodniki w ryżu białym),
- braku zachowania zasad higieny podczas produkcji żywności, braku dezynfekcji naczyń stosowanych w punkcie przedszkolnym,
- niewłaściwej prezentacji suplementu diety na stronach internetowych,
- nieprawidłowego oznakowania pieczywa wprowadzanego do obrotu luzem (brak udostępnionej informacji dla klienta finalnego).

W 2024 r. wpłynęło **30** 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,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu, jego wyposażenia, sprzętu oraz środków transportu, niewłaściwego zabezpieczenia zakładu

przed dostępem szkodników,

- nieprawidłowego sposobu postępowania z odpadami, braku porządku w otoczeniu zakładu,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, w tym posiłków w przedszkolu,
- nieprawidłowych warunków transportu i wydawania posiłków (m.in. niezachowanie odpowiedniej temperatury podczas przewożenia posiłków),
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu żywności (kanapek z lokalu gastronomicznego, fileta z piersi indyka ze sklepu),
- obecności szkodników (moli) oraz much w zakładach,
- obecności owadów w żywności (mleku dla niemowląt),
- nieprawidłowych warunków przechowywania żywności,
- braku zapewnienia środków do mycia i dezynfekcji,
- braku zachowania zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży żywności,
- wykorzystywania do produkcji posiłków środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- wprowadzania do obrotu suplementów diety zawierających w składzie zbyt wysokie dawki NAC i niedozwolony składnik 5-HTP,
- niewłaściwej reklamy suplementu diety,
- obecności obcego ziarna w produkcie bezglutenowym,
- podejrzenia zanieczyszczenia glutenem produktu oznakowanego symbolem przekreślonego kłosa i wskazanego jako produkt bezglutenowy na stronie internetowej producenta,
- sprzedaży w jednostkach systemu oświaty środków spożywczych, niezgodnych z wymaganiami określonymi w *rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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,*
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych przy produkcji lub w obrocie środkami spożywczymi.

W okresie 01.01.2025r. – 09.04.2025r. zarejestrowano **3** interwencje, które dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego zakładu,
- braku zachowania zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży żywności,
- niewłaściwego zabezpieczenia zakładu przed dostępem ptaków (gołębi),
- obecności zanieczyszczeń fizycznych (włos) w bułce.

Wyrywkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia **6** interwencji dot.:

- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu usług cateringowych
- wprowadzania do obrotu za pośrednictwem strony internetowej suplementów diety zawierających w składzie zbyt wysokie dawki NAC,
- podejrzenia zatrucia pokarmowego u dwójki dzieci uczęszczających do przedszkola oraz niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych w ww. obiekcie,
- wprowadzania do obrotu suplementu diety o zmienionych cechach organoleptycznych (obecność ciemnego osadu wewnątrz kapsułek),
- niewłaściwych warunków przechowywania żywności oraz nieprzestrzegania zasad higieny podczas produkcji potraw w lokalu gastronomicznym,
- niewłaściwych warunków sanitarno-higienicznych oraz niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności wprowadzanej do obrotu w sklepie spożywczym.

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.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pabianicach 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.

Wydawane decyzje administracyjne są akceptowane przez radcę prawnego, przesyłane są 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 dokumentacji nie stwierdzono.

W związku z powyższymi ocenami i uwagami zalecam Panu podjęcie następujących działań w celu wyeliminowania stwierdzonych w wyniku kontroli uchybień.

1. Kontrole zakładów produkcji żywności, dla których na podstawie arkusza oceny zakładu, określono wysokie ryzyko (wytwórnia lodów, cukiernia) należy przeprowadzać zgodnie z częstotliwością wskazaną w Procedurze urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01
2. W ocenach jakości środków spożywczych należy wskazywać zakres badań zgodny ze sprawozdaniami z badań tych produktów.

Na podstawie art. 49 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020r. poz. 224) oczekuję od Pana w terminie 30 dni od daty otrzymania niniejszego wystąpienia, informacji o sposobie wykonania zaleceń.

Łódzki Państwowy
Wojewódzki Inspektor Sanitarny

Urszula Jędrzejczyk
/dokument podpisany elektronicznie/