

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

Łódź, dnia 14 października 2025 r.

OOP.1611.3.2025

**Pani
Jolanta Jezierska
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Sieradzu
Powiatowa Stacja
Sanitarно-Epidemiologiczna
w Sieradzu
98-200 Sieradz
ul. POW 52**

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

Na podstawie ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020 r. poz. 224, z późn. zm.) 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 2025 rok w Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Sieradzu, 98-200 Sieradz, ul. POW 16 w dniach **od 04 września 2025 r. do 03 października 2025 r.** przeprowadzona została kontrola przez:

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

- Aleksandrę Adamek – Starszego asystenta w Oddziale Laboratoryjnym Mikrobiologii i Parazytologii,
- Ewę Kurzawę – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Jolantę Milczarek-Kamińską – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Monikę Gula-Gołębiowską – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Paulinę Kabała-Majchrzak – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Karolinę Kobylarz – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Małgorzatę Znyk – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Magdalenę Zając – Asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Joannę Wolniak-Komorowską – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska - Sekcja Nadzoru nad Chemikaliami,
- Joannę Kawalek – Starszego asystenta w Oddziale Higieny Dzieci i Młodzieży,
- Joannę Gawrysiak – Asystenta w Oddziale Nadzoru Epidemiologii,
- Anetę Mierzwa – Asystenta w Oddziale 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 Sieradzu 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 2024 r. poz. 1530, z późn. zm.),
- 2) okres objęty kontrolą: **od 01 stycznia 2022 r. do 04 września 2025 r.** (w zakresie epidemiologii, dla wybranych zagadnień, okres objęty kontrolą: od dnia 01 stycznia 2020 r. do dnia przeprowadzenia kontroli).

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

Działalność Laboratoryjna:

Celem kontroli była ocena pracy Laboratorium PSSE w Sieradzu w latach 2024/2025 w zakresie:

- realizacji metod badawczych - weryfikacja/walidacja metod badawczych, zapisy techniczne, potwierdzenie ważności wyników, ocena niepewności pomiaru,
- raportowania wyników,
- nadzoru nad wyposażeniem, wykorzystywanym do realizacji metod,
- szkoleń i monitorowania kompetencji personelu.

Podczas kontroli stwierdzono:

Oddział Laboratoryjny Badań Epidemiologicznych wykonuje badania kału na nosicielstwo pałeczek *Salmonella*, *Shigella* zgodnie z Procedurą Badawczą PB/L-01 „Wykrywanie pałeczek jelitowych z rodzaju *Salmonella* i *Shigella*”.

Próbki kału przyjmowane są w punkcie przyjęć w oparciu o zlecenie na badanie kału.

Dokładna informacja o pobieraniu materiału do badania przekazywana jest klientowi w postaci ustnej i pisemnej, zgodnie z instrukcją IR/L-06. Sposób poboru materiału do badania umieszczony jest na zleceniu.

Procedura badawcza jest zwalidowana, gwarantuje poprawność, powtarzalność i odtwarzalność.

Oddział Laboratoryjny kontroluje jakość wykonywanych badań poprzez realizację wewnętrznego programu sterowania jakością badań oraz udział w międzylaboratoryjnych badaniach biegłości. Potwierdzenie ważności wyników odbywa się poprzez trzy poziomy kontroli jakości. Zgodnie z programem wewnętrznej kontroli ważności dla I poziomu wykonywane są: próbki równoległe, próbki powtórzone oraz monitorowanie warunków środowiska.

Wewnętrzna kontrola ważności wyników II poziomu realizowana jest zgodnie z „Programem wewnętrznej kontroli ważności wyników dla II poziomu”. Wykonywane są próbki fortyfikowane i próbki rzeczywiste podzielone.

Zewnętrzna kontrola ważności wyników realizowana jest poprzez udział w badaniach biegłości. Kierownik OL opracowuje Program Badań Biegłości, który jest zatwierdzony przez Dyrektora PSSE. W 2024 r. pracownia brała udział w badaniach biegłości organizowanych przez POLMICRO. Uzyskano wynik zadowalający.

Wyposażenie jest oznakowane, rejestrowane i podlega nadzorowi, zgodnie z harmonogramem sprawdzania, wzorcowania i konserwacji; posiada aktualne świadectwa wzorcowania. Metody kontroli wyposażenia prowadzone są zgodnie z procedurą PO/L-04 „Nadzór nad wyposażeniem pomiarowym” i instrukcjami dotyczącymi obsługi wyposażenia, wzorcowania i sprawdzania. Ciągłej, codziennej kontroli podlegają cieplarki, zgodnie z instrukcją IR/L-02 „Sprawdzanie temperatur w lodówkach i cieplarkach”. Całodobowy monitoring odbywa się przy pomocy umieszczonego w cieplarce czipa. Czip sprawdzany jest wewnętrznie, raz na rok, termometrem wzorcowym oraz raz na pięć lat przez firmę zewnętrzną. Rozkład temperatury w cieplarce wykonuje się co dwa lata przy użyciu rejestratorów temperatury (czipów). Z karty inkubacji cieplarki można prześledzić obieg próbek. Znajdują się tam zapisy, umożliwiające odtworzenie przebiegu i warunków badań. Zapisy dwa razy w roku sprawdzane są przez Kierownika Oddziału Laboratoryjnego.

Laboratorium używa gotowych pożywek. Pożywki przygotowywane są zgodnie z instrukcją IO/L-05 „Przygotowanie i sterylizacja podłoży mikrobiologicznych” oraz sprawdzane zgodnie z instrukcją IO/L-06 „Kontrola szkła i podłoży mikrobiologicznych”. Upoważnienie do kontroli pożywek zapisane jest w karcie upoważnień pracownika.

Sprawozdanie z badań, opracowane na podstawie zlecenia oraz wyniku, zamieszczonego w Dzienniku Badań Laboratoryjnych, przekazywane jest do autoryzacji upoważnionemu przez Kierownika asystentowi, a następnie zatwierdzane jest przez Kierownika OL lub Głównego Specjalistę ds. Systemu Jakości. Sprawozdanie z badań posiada następujące informacje: nazwę i adres Laboratorium, symbol akredytacji PCA (AB 708), identyfikację sprawozdania, identyfikację zastosowanej metody, dane klienta, datę i godzinę pobrania próbki do badania, datę przyjęcia próbki do badań, datę rozpoczęcia i zakończenia badań, wynik badania.

Osoby wykonujące badania biorą udział w szkoleniach zewnętrznych i wewnętrznych; Kierownik prowadzi rejestr szkoleń wewnętrznych i porad. Pracownicy posiadają Kartę monitorowania kompetencji personelu, ocenę kompetencji – utrzymanie biegłości w zakresie wiedzy i umiejętności w powierzonych i wykonywanych zadaniach w ramach indywidualnych upoważnień, wpływ na wyniki audytów wewnętrznych i ocen zewnętrznych. Monitorowanie kompetencji personelu odbywa się raz w roku przed przeglądem zarządzania.

Bezpieczeństwo Żywności i Żywienia:

Zakresem kontroli objęto nw. zagadnienia w 2023 r., 2024 r. i w okresie od 01.01.2025 r. do 03.09.2025 r.

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (tj. automat do lodów, wytwórnia lodów, zakład cukierniczy, piekarnia, zakład żywienia zbiorowego otwartego, sklep mięsno-wędliniarski, sklep spożywczo - przemysłowy, blok żywienia w szpitalu, wytwórnia suplementów diety, sklep zielarsko-medyczny, 2 gospodarstwa rolne, wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością) dokonano następujących ustaleń:

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2023 r., 2024 r. i w okresie od 1.01.2025 r. do 03.09.2025 r.

W 2023 r. pod nadzorem PPIS w Sieradzu znajdowało się 1575 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 680 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 507 kontroli (w tym 14 kontroli w gospodarstwach rolnych).

Skontrolowano 619 obiektów, przeprowadzono 886 kontroli, w tym 475 kontroli planowanych oraz 411 kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach z powodu zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności. Wydano 19 decyzji administracyjnych. Nałożono 57 mandatów karnych na sumę 20900, 00 zł.

W 2024 r. pod nadzorem PPIS w Sieradzu znajdowało się 1607 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 724 gospodarstwa prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 522 kontrole (w tym 12 kontroli w gospodarstwach rolnych).

Skontrolowano 624 obiekty, przeprowadzono 804 kontrole, w tym 486 kontroli planowanych oraz 318 kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach z powodu zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności. Wydano 12 decyzji administracyjnych. Nałożono 33 mandaty karne na sumę 12600, 00 zł.

W okresie od 01.01.2025 r. do 03.09.2025 r. pod nadzorem PPIS w Sieradzu znajdowały się 1624 zakłady produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 781 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 270 kontroli (w tym 5 kontroli w gospodarstwach rolnych).

Skontrolowano 285 obiektów, przeprowadzono 468 kontroli, w tym 239 kontroli planowanych oraz 229 kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach z powodu zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności. Wydano 4 decyzje administracyjne. Nałożono 17 mandatów karnych na sumę 6000, 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,
- harmonogram nadzoru nad obiektami,
- rejestr interwencji,
- rejestr pobranych próbek,
- rejestr protokołów pobrania próbek,
- rejestr protokołów kontroli – prowadzony przez każdego z pracowników,
- rejestr mandatów karnych – prowadzony przez każdego z pracowników,
- 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 Sieradzu 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 12 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) Zakład cukierniczy.

1) Automat do lodów

został zatwierdzony decyzją PPIS w Sieradzu znak: PPIS.OŻ.4813.6.2018 z dnia 19.06.2018 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i sprzedaży lodów z automatu, przygotowywania szejków i deserów lodowych z gotowymi dodatkami oraz sprzedaży lodów gałkowych. Desery będą podawane w naczyniach jednorazowego użytku.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano – 30.06.2023 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

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

W **2024 r.** zaplanowano 1 kontrolę – kwiecień 2024 r.

Kontroli nie wykonano, gdyż zakład był zamknięty z powodu urlopu właściciela (notatki z dnia 18.04.2024 r. i 26.04.2024 r.).

Wykonano – 16.07.2024 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

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

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

Wykonano – 16.07.2025 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

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

2) Wytwórnia lodów

została zatwierdzona decyzją PPIS w Sieradzu znak: PPIS-OŻ-4830-3/07 z dnia 28.05.2007 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów przemysłowych.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano - 07.06.2023 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W **2023 r.** zaplanowano pobranie 5 próbek lodów tradycyjnych na bazie mleka do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu lipcu.

W dniu 18.07.2023 r. pobrano:

- 5 próbek lodów na bazie mleka – lody śmietankowe do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1g (protokół pobrania próbek żywności Nr 61/OHŻ/2023 z dnia 18.07.2023 r.).

Próbki nie zostały zakwestionowane.

W **2024 r.** zaplanowano 1 kontrolę – kwiecień 2024 r.

Wykonano - 17.04.2024 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

Wykonano - 07.04.2025 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W **2025 r.** zaplanowano pobranie 5 próbek lodów tradycyjnych na bazie mleka do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu lipcu.

W dniu 22.07.2025 r. pobrano:

- 5 próbek lodów na bazie mleka – lody śmietankowe do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1g (protokół pobrania próbek żywności Nr 71/OHŻ/2025 z dnia 22.07.2025 r.

Próbki nie zostały zakwestionowane.

Ad. 3) Zakład cukierniczy

zakład został zatwierdzony decyzją PPIS w Sieradzu znak: PSSE-OŻ-4821.1.2012 z dnia 09.07.2012 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji wyrobów ciastkarskich w tym kremowych, wymagających chłodzenia, sprzedaży w/w ciast oraz lodów gałkowych, kawy i herbaty w przyzakładowym sklepie. Napoje podawane będą w naczyniach wielokrotnego użytku.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W 2023 r. zaplanowano 1 kontrolę – lipiec 2023 r.

Wykonano - 28.07.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

Wykonano - 17.04.2024 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

W 2025 r. zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2024 r.

Wykonano - 11.06.2025 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W 2025 r. zaplanowano pobranie 5 próbek ciasta z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu lipcu.

W dniu 08.07.2025 r. pobrano:

- 5 próbek ciasta z kremem niepoddanym obróbce termicznej pn. „Ciasto krówka” do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1g (protokół pobrania próbek żywności Nr 65/OHŻ/2025 z dnia 08.07.2025 r.)

Próbki nie zostały zakwestionowane.

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/15/77/23 z dnia 30.06.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej Nr OHŻ/44/44/23 z dnia 14.05.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/35/69/24 z dnia 16.07.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/44/74/25 z dnia 16.07.2025 r.

2) Wytwórnia lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/48/75/23 z dnia 07.06.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr OHŻ/48/97/23 z dnia 18.07.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/44/32/24 z dnia 17.04.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/44/29/25 z dnia 07.04.2025 r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr OHŻ/44/77/25 z dnia 22.07.2025 r.

3) Zakład cukierniczy

- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/15/91/23 z dnia 28.07.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/46/40/24 z dnia 17.04.2024 r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/46/60/25 z dnia 11.06.2025 r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr OHŻ/44/70/25 z dnia 08.07.2025 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 24897-06-24P -> 24901-06-24P z dnia 26.06.2024 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody z automatu) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g),
- sprawozdanie z badań Nr 373804/24/ALE z dnia 25.06.2024 r. wymazu z powierzchni automatu do lodów w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

2) Wytwórnia lodów

- sprawozdanie z badań Nr 21076-06-23P -> 21080-06-23P z dnia 24.06.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody rzemieślnicze śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g),
- sprawozdanie z badań Nr 23108-06-24P -> 23112-24P z dnia 20.06.2024 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g).

3) Zakład cukierniczy

- sprawozdanie z badań Nr 28633-08-23P -> 28637-08-23P z dnia 14.08.2023 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Napoleonka*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g),
- sprawozdanie z badań Nr 16275-05-25P->16279-05-25P z dnia 25.05.2025 r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Ciastko eklera z kremem*) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g),
- sprawozdanie z badań Nr 426762/23/ALE z dnia 22.08.2023 r. wymazu z powierzchni (blat-stół produkcja) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*.

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 OHŻ/15/77/23 z dnia 30.06.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/35/69/24 z dnia 16.07.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/44/74/25 z dnia 16.07.2025 r.
dot. Automatu do lodów
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/48/75/23 z dnia 07.06.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/44/32/24 z dnia 17.04.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/44/29/25 z dnia 07.04.2025 r.
dot. Wytwórni lodów
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/15/91/23 z dnia 28.07.2023 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/46/40/24 z dnia 17.04.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/46/60/25 z dnia 11.06.2025 r.
dot. Zakładu cukierniczego

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 szpitalu wynika, iż w dniach 06.06.2023 r., 19.06.2024 r. i 25.06.2025 r. przedstawiciele PPIS w Sieradzu przeprowadzili kontrole sanitarne w ww. obiekcie (protokoły kontroli sanitarnej nr OHŻ/48/73/23, OHŻ/44/56/24, OHŻ/46/65/25,), w którym prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadania I i II, obiady dwudaniowe, podwieczorki i kolacje).

Z protokołów kontroli sanitarnych wynika, iż stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń i wyposażenia bloku żywienia w dniach 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 kontroli przedstawiciele PPIS w Sieradzu dokonali oceny jadłospisów, które były prawidłowo zestawione pod względem odżywczym zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.

Jadłospisy dostępne były na tablicy ogłoszeń na oddziałach szpitala. 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 w żywności pobierane były zgodnie z Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2023 r., 2024 r. i 2025 r.

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.

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 znajduje się 7 termometrów),
- termotorby (obecnie na stanie znajdują się 2 termotorby z monitorowaną temperaturą),
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń (pipety probiercze, tuby probiercze, wycinaki stożkowe, próbniki komorowe, próbniki stożkowe, łyżki probiercze, szufelki wagowe, noże ze stali nierdzewnej, palniki gazowe, łopatki).

W 2023 r. do badań mikrobiologicznych pobrano **124** próbki żywności, z czego zakwestionowano **1** próbkę wątroby z kurczaka świeżej, schłodzonej z uwagi na obecność *Campylobacter spp.* w 10 g produktu (protokół pobrania próbek żywności nr 40/OHŻ/2023 z dnia 06.06.2023 r., sprawozdanie z badań nr WSSE.DLHŻ.9051.386.1.2023 z dnia 12.06.2023 r.). Wobec powyższego PPIS w Sieradzu o przedmiotowej sprawie poinformował Powiatowego Lekarza Weterynarii w Wieluniu - właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta.

W 2023 r. do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **105** próbek, z czego zakwestionowano **1** próbkę produktu pn. „Ryż brązowy długoziarnisty” z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu chlormekwatu (suma chlormekwatu i jego soli, wyrażona jako chlorek chlormekwatu) (protokół pobrania próbek żywności nr 128/OHŻ/2023 z dnia 20.11.2023 r., sprawozdanie z badań nr 23/4917/1 z dnia 20.12.2023 r.). Wobec powyższego PPIS w Sieradzu przekazał do ŁPWIS powiadomienie informacyjne w ramach funkcjonowania systemu RASFF. Ponadto PPIS w Sieradzu o przedmiotowej sprawie poinformował PPIS w Koninie, właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta.

W 2024 r. do badań mikrobiologicznych pobrano **112** próbek żywności, z czego zakwestionowano **5** próbek mięsa mielonego z łopatki wieprzowej i wołowiny z uwagi na stwierdzenie obecności *Salmonella spp.* w 10 g produktu (protokół pobrania próbek żywności

nr 26/OHŻ/2024 z dnia 11.06.2024 r., sprawozdanie z badań nr OL HŻ.277.2024 z dnia 17.06.2024 r.). Wobec powyższego PPIS w Sieradzu przekazał do ŁPWIS powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi w ramach funkcjonowania systemu RASFF. Ponadto PPIS w Sieradzu o przedmiotowej sprawie poinformował Powiatowego Lekarza Weterynarii w Sokołowie Podlaskim - właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta przedmiotowego produktu.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **106** próbek środków spożywczych. Pod względem przebadanych parametrów zdyskwalifikowano **3** próbki:

- Gyros roślinny na bazie grochu odpowiedni dla wegan - ze względu na stwierdzenie zawartości składnika alergennego białka soi na poziomie $10,95 \pm 2,14$ mg/kg niezadeklarowanego na etykiecie produktu (protokół pobrania próbek żywności nr 79/OHŻ/2024 z dnia 23.09.2024 r., sprawozdanie z badań nr HŻ/826Q/24 z dnia 02.10.2024 r.). Wobec powyższego PPIS w Sieradzu przekazał do ŁPWIS powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w ramach funkcjonowania systemu RASFF. Ponadto PPIS w Sieradzu o przedmiotowej sprawie powiadomił PPIS w Poznaniu - właściwego terenowo ze względu na siedzibę dystrybutora oraz PPIS w Białogardzie - ze względu na siedzibę dostawcy.
- Jarmuż – z uwagi na stwierdzenie obecności chlorpyrifosu w ilości $0,074 \pm 0,037$ mg/kg (protokół pobrania próbek żywności nr 95/OHŻ/2024 z dnia 22.10.2024 r., sprawozdanie z badań nr LLF.9051.2.1448.2024 z dnia 05.11.2024 r.). Wobec powyższego PPIS w Sieradzu przekazał do ŁPWIS powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi w ramach funkcjonowania systemu RASFF. Ponadto PPIS w Sieradzu o przedmiotowej sprawie powiadomił PPIS w Poznaniu - właściwego terenowo ze względu na siedzibę dystrybutora oraz PPIS w Piotrkowie Trybunalskim - ze względu na siedzibę producenta kwestionowanego jarmużu.
- Mąka żytnia typ 500 – ze względu na stwierdzenie obecności ochratoksyny A w ilości $9,0$ µg/kg (protokół pobrania próbek żywności nr 53/OHŻ/2024 z dnia 02.09.2024 r., sprawozdanie z badań nr 630/269/24/LHŻ/F z dnia 19.11.2024 r. oraz nr 861/269/24/LHŻ/F z dnia 04.12.2024 r.). Wobec powyższego PPIS w Sieradzu przekazał do ŁPWIS powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w ramach funkcjonowania systemu RASFF. Ponadto o przedmiotowej sprawie PPIS w Sieradzu poinformował PPIS w Poddębicach - właściwego terenowo z uwagi na dostawcę zboża (żyta) użytego do produkcji kwestionowanej partii mąki żytniej.

W okresie od 01.01.2025 r. do 03.09.2025 r. do badań mikrobiologicznych pobrano **106** próbek żywności, z czego zakwestionowano **3** :

- „Wątroba z indyka, świeża”- z uwagi na wykrycie obecności *Campylobacter spp.* w 10g produktu (protokół pobrania próbek żywności nr 69/OHŻ/2025 z dnia 15.07.2025 r., sprawozdanie z badań nr OL HŻ.705.2025 z dnia 21.07.2025 r.). Wobec powyższego PPIS w Sieradzu o przedmiotowej sprawie poinformował Powiatowego Lekarza Weterynarii w Olsztynie - właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta omawianego produktu.
- „Wątroba z kurczaka” – ze względu na wykrycie obecności *Campylobacter spp.* w 10g produktu (protokół pobrania próbek żywności nr 20/OHŻ/2025 z dnia 18.03.2025 r., sprawozdanie z badań nr OL HŻ.126.2025 z dnia 24.03.2025 r.). Wobec powyższego PPIS w Sieradzu o przedmiotowej sprawie poinformował Powiatowego Lekarza Weterynarii w Tomaszowie Mazowieckim - właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta ww. produktu.
- „Serce z kurczaka” - z uwagi na wykrycie obecności *Campylobacter spp.* w 10g produktu (protokół pobrania próbek żywności nr 20/OHŻ/2025 z dnia 18.03.2025 r., sprawozdanie z badań nr OL HŻ.126.2025 z dnia 24.03.2025 r.).

Wobec powyższego PPIS w Sieradzu o przedmiotowej sprawie poinformował Powiatowego Lekarza Weterynarii w Tomaszowie Mazowieckim - właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta ww. produktu.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 77 próbek środków spożywczych, które nie zostały zakwestionowane.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności nr 4/OHŻ/2025 z dnia 12.03.2024 r. dot. próbek produktu pn. „Sałatka warzywna z jajkiem” pobranych do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 61/OHŻ/25 z dnia 17.06.2025 r.,
- protokół pobrania próbek żywności nr 20/OHŻ/2025 z dnia 18.03.2025 r. dot. próbki produktu pn. „Wątroba z kurczaka” pobranej do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych – obecność *Campylobacter spp* w 10 g produktu,
- protokół pobrania próbek żywności nr 46/OHŻ/2025 z dnia 20.05.2025 r. dot. próbki produktu pn. „Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, filtrowany na zimno”. pobranej do badań w kierunku zawartości WWA oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 61/OHŻ/25 z dnia 17.06.2025 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 135/OHŻ/2023 z dnia 04.12.2023 r. dot. próbki produktu pn. „Pieczywo chrupkie” pobranej do badań w kierunku zawartości akryloamidu,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 4/OHŻ/2024 z dnia 12.03.2024 r. dot. próbki produktu pn. „Chleb Graham” pobranej do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 10/OHŻ/24 z dnia 4.04.2024 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 63/OHŻ/2023 z dnia 31.07.2023 r. dot. próbki brzoskwiń odmiana Royallvee pobranej do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 65/OHŻ/23 z dnia 25.08.2023 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 69/OHŻ/2024 z dnia 02.09.2024 r. dot. próbki produktu pn. „Mąka pszenna typ 1850” pobranej do badań w kierunku zawartości mikotoksyn oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 110/OHŻ/24 z dnia 27.12.2024 r.

Ze sprawdzonej dokumentacji wynika, iż:

- próbki środków spożywczych do badań w kierunku zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA), zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz zawartości akryloamidu 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 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 zawartości mikotoksyn pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (UE) 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. Urz. UE L z 15.12.2003 r.)

- próbki środka spożywczego do badań w kierunku zanieczyszczeń 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.)*.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

Ze sprawdzonych losowo 9 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. – 03.09.2025 r. nie pobierano próbek przetworów mięsnych do badań w kierunku substancji dodatkowych.

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 12 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 Sieradzu dokonał rejestracji 781 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 2023 r. zaplanowano 14 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 6 zgodnie z Planem działania na 2023r. 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 **2023 r.** przeprowadzono **39** urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym **10** kontroli wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

W ramach realizacji Planu działania na 2023 r. pobrano do badań laboratoryjnych **6** próbek w kierunku pozostałości pestycydów (tj. 1 próbkę agrestu, 1 próbkę pomidorów, 1 próbkę selera korzeniowego, 2 próbki kapusty pekińskiej oraz 1 próbkę ogórków). Próbki nie zostały zakwestionowane.

W 2023 r. w gospodarstwach rolnych do badań laboratoryjnych pobrano **26** próbek tj.:

- 21 próbek w kierunku pozostałości pestycydów (ziarno owsa, kapusta pekińska, ziemniaki, buraki, ogórki, pomidory, papryka, seler, agrest, morele, brzoskwinie, śliwki, jabłka),
- 4 próbki w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (pomidory, seler korzeniowy, ziemniaki),
- 1 próbkę w kierunku skażeń promieniotwórczych (pomidory).

Próbki nie zostały zakwestionowane.

Skierowano do ŁPWIS **2** wnioski o nałożenie kary pieniężnej – z uwagi na prowadzenie działalności w zakresie produkcji pierwotnej (uprawa i sprzedaż zbóż, ziemniaków i warzyw) bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W **2024 r.** w harmonogramie kontroli zaplanowano **12** kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 2 zgodnie z Planem działania na 2024 r.).

W 2024 r. przeprowadzono **24** urzędowe kontrole produkcji pierwotnej, w tym 8 kontroli wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz pobrano 2 próbki (kapusta, pietruszka) do badań w kierunku pozostałości pestycydów w ramach realizacji Planu działania na 2024 r.

W 2024 r. w gospodarstwach rolnych pobrano do badań laboratoryjnych **8** próbek, tj.: 2 próbki (ziemniaki) w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz 6 próbek (cebula, seler korzeniowy, kapusta pekińska, kapusta biała, pietruszka korzeń, marchew) w kierunku pozostałości pestycydów, obecności zanieczyszczeń biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości, zapleśnienia, organoleptyki. Próbki nie zostały zakwestionowane.

W harmonogramie kontroli w okresie **od 01.01.2025 r. do 03.09.2025 r.** zaplanowano **6** kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 1 zgodnie z Planem działania na 2025 r.).

W analizowanym okresie przeprowadzono **17** urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 1 kontrolę wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Pobrano do badań laboratoryjnych **8** próbek: 4 próbki (seler korzeniowy, ziemniaki odmiana Camelia, ziemniaki odmiana Corina) w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz 4 próbki (czereśnie, kapusta pekińska, ziemniaki odmiana Riviera) w kierunku pozostałości pestycydów, obecności zanieczyszczeń biologicznych, w tym szkodników i ich pozostałości, zapleśnienia, organoleptyki.

Zakwestionowano **1** próbkę ziemniaków odmiana Riviera z uwagi na wystąpienie w przekroju części ziemniaków (w około połowie próbki) ciemnych plam, zajmujących znaczną część miąższu (w niektórych przypadkach zmiana była miękka).

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 przeprowadzenia badań właścicielskich płodów rolnych m.in. w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia i pozostałości pestycydów.

Ponadto, na stronie internetowej PSSE w Sieradzu 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, że 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 borówki amerykańskiej)
protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ /48/72/24 z dnia 04.07.2024 r.
- Gospodarstwo rolne (uprawa kapusty białej, kapusty czerwonej, kapusty pekińskiej, cukinii, kukurydzy, ziemniaków)
protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/35/11/23 z dnia 06.09.2023 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 OBŻŻ PSSE w Sieradzu na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Sieradzu znajduje się 1 wytwórnia suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia.

Zakład prowadzi działalność w zakresie produkcji i konfekcjonowania suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia na podstawie decyzji zatwierdzającej z dnia 08.04.2021 r. znak: PPIS.OHŻ.481.3.2021 wydanej przez PPIS w Sieradzu. W 2023 r. i 2024 r. w ww. obiekcie przeprowadzono po jednej kontroli sanitarnej kompleksowej, natomiast w okresie od dnia 01.01.2025 r. do dnia 03.09.2025 r. nie przeprowadzano kontroli. W omawianej wytwórni nie nakładano mandatów karnych oraz nie wydawano decyzji administracyjnych.

Ponadto w rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Sieradzu znajdują się obiekty, w których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia (głównie sklepy spożywcze i hipermarkety), a także: 41 aptek ogólnodostępnych i punktów aptecznych, 4 sklepy zielarsko-medyczne oraz 3 hurtownie.

W 2023 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono 58 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie 76 produktów (tj. 18 suplementów diety, 15 produktów kwalifikowanych jako żywność specjalnego przeznaczenia oraz 43 produkty kwalifikowane jako żywność wzbogacona), nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W 2024 r. w ww. zakresie przeprowadzono 64 kontrole w obiektach wprowadzających do

obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **73** produkty (tj. **24** suplementy diety, **12** produktów kwalifikowanych jako żywność specjalnego przeznaczenia oraz **37** produktów kwalifikowanych jako żywność wzbogaćona), również nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W okresie **od 01.01.2025 r. do 03.09.2025 r.** w ww. zakresie przeprowadzono **25** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **8** suplementów diety, **6** produktów kwalifikowanych jako żywność specjalnego przeznaczenia oraz **11** produktów kwalifikowanych jako żywność wzbogaćona. Nie stwierdzono nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

Sprawdzono dokumentację dot. nadzoru nad zakładem produkcji i dystrybucji suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia:

Wytwórnia suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia

Z dokumentacji wynika, iż PPIS w Sieradzu decyzją z dnia 08.04.2021 r. znak: PPIS.OHŻ.481.3.2021 zatwierdził ww. zakład do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i konfekcjonowania suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia (nr wpisu 2142/0515/2021).

W dniu 30.11.2023 r. przedstawiciele PPIS w Sieradzu przeprowadzili w omawianym obiekcie kontrolę sanitarną kompleksową (protokół Nr OHŻ/15/139/23) w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego i technicznego pomieszczeń i wyposażenia oraz oceny informacji dotyczących suplementów diety na stronie internetowej przedsiębiorcy. Podczas kontroli ustalono, że zakład prowadzi działalność zgodnie z decyzją zatwierdzającą. W obiekcie produkcja suplementów diety i produktów leczniczych odbywa się naprzemiennie według ustalonego harmonogramu miesięcznego. W dniu kontroli w zakładzie prowadzono wyłącznie produkcję produktów leczniczych. Podczas kontroli dokonano oceny znakowania suplementu diety X na podstawie opakowania znajdującego się w raporcie wytwarzania nr RS/S/7336/W – nie stwierdzono nieprawidłowości. Ponadto prezentacja i reklama przedmiotowego produktu na stronie internetowej przedsiębiorcy nie budziła zastrzeżeń.

Podczas ww. kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji żywności, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako średnie, wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności stosujących dodatki do żywności oraz listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W dniu 28.10.2024 r. przedstawiciel PPIS w Sieradzu przeprowadził w omawianym obiekcie kontrolę sanitarną kompleksową (protokół Nr OHŻ/15/114/24) w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego i technicznego pomieszczeń i wyposażenia oraz oceny informacji dotyczących suplementów diety na stronie internetowej przedsiębiorcy.

W dniu kontroli w obiekcie nie odbywała się produkcja suplementów diety. Podczas kontroli dokonano oceny znakowania suplementu diety Y na podstawie opakowania znajdującego się w raporcie wytwarzania – nie stwierdzono nieprawidłowości. Ponadto prezentacja i reklama przedmiotowego produktu na stronie internetowej przedsiębiorcy nie budziła zastrzeżeń.

Podczas ww. kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji żywności, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako średnie, wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności stosujących dodatki do żywności oraz listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Sklep zielarsko-medyczny

Z dokumentacji wynika, iż PPIS w Sieradzu decyzją z dnia 26.04.2011 r. znak: PPIS-OŻ-4810.57.20211 zatwierdził ww. sklep do prowadzenia działalności w zakresie sprzedaży suplementów diety. Ponadto na wniosek właściciela sklepu PPIS w Sieradzu wydał decyzję z dnia 02.03.2016 r. znak: PPIS.OŻ.4800.14.2016, zmieniającą decyzję własną z dnia 26.04.2011 r. znak: PPIS-OŻ-4810.57.20211 i zatwierdzającą ww. sklep w zakresie sprzedaży suplementów diety, artykułów spożywczych w opakowaniach producentów, w tym wymagających chłodzenia, przy zapewnieniu właściwych temperatur przechowywania i segregacji.

W dniu 16.06.2023 r. przedstawiciel PPIS w Sieradzu przeprowadził w omawianym obiekcie kontrolę sanitarną interwencyjną (protokół Nr OHŻ/46/60/23) dot. powiadomienia alarmowego nr 2023.3539 w sprawie skargi konsumenta na obecność fragmentów metalu w produkcie X. Zakwestionowanego produktu nie stwierdzono w obrocie handlowym, został sprzedany klientom indywidualnym bez możliwości identyfikacji.

Ponadto w dniu 17.07.2023 r. przedstawiciel PPIS w Sieradzu przeprowadził kontrolę sanitarną (protokół Nr OHŻ/46/75/23) w związku z otrzymaną informacją o nieprawidłowościach w prezentacji i reklamie suplementów diety Y i Z. Ustalono, iż przedsiębiorca nie prowadzi własnej strony internetowej, sprzedaż suplementów diety prowadzona jest za pośrednictwem portalu społecznościowego Facebook – w ofercie nie stwierdzono produktów, których dotyczyły nieprawidłowości.

Jak wynika z dokumentacji w dniu 21.08.2024 r. przedstawiciele PPIS w Sieradzu przeprowadzili kontrolę sanitarną kompleksową (protokół Nr OHŻ/46/62/24), w wyniku której ustalono, że zakład prowadzi działalność zgodnie z decyzją zatwierdzającą. Bieżący stan sanitarno- higieniczny w pomieszczeniach obiektu w dniu kontroli był zachowany. Środki spożywcze eksponowane były z zachowaniem segregacji asortymentowej na regałach w sali sprzedaży, a artykuły wymagające zachowania łańcucha chłodniczego – w sprawnym urządzeniu chłodniczym. Kontrola wewnętrzna w obiekcie prowadzona była w oparciu o instrukcje GHP/GMP oraz system HACCP. Zatrudniony personel posiadał aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. W trakcie kontroli dokonano oceny oznakowania suplementu diety T - nie stwierdzając nieprawidłowości. Podczas ww. kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji żywności, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego zakładu oceniono jako niskie.

Ponadto jak wynika z adnotacji z dnia 03.02.2025 r. w związku z pismem ŁPWIS z dnia 31.01.2025 r. znak: NS HŻ.9220.17.2025.MG2 dot. stwierdzenia przekroczenia NDP sumy 4 WWA w produkcie J produkcji krajowej. Ustalono, że znajdujący się na liście dystrybucji produkt został sprzedany klientom indywidualnym bez możliwości identyfikacji.

W dniu 24.04.2025 r. przedstawiciel PPIS w Sieradzu przeprowadził w omawianym obiekcie kontrolę sanitarną interwencyjną (protokół Nr OHŻ/46/42/25) dot. powiadomienia alarmowego nr 2025.2750 z dnia 14.04.2025 r. w sprawie produktu S, produkcji krajowej, zakwestionowanego ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP kwasu cyjanowodorowego. W dniu kontroli nie stwierdzono w obrocie handlowym przedmiotowego środka spożywczego, gdyż został on w całości sprzedany klientom indywidualnym bez możliwości identyfikacji.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Zgodnie z uzyskaną informacją nadzór nad suplementami diety, 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 2023 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 26 próbek, tj. 10 próbek suplementów diety, 15 próbek żywności specjalnego przeznaczenia oraz 1 próbkę

żywności wzbogacanej, których nie kwestionowano.

W **2024 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **24** próbki, tj. **9** próbek suplementów diety, **14** próbek żywności specjalnego przeznaczenia oraz **1** próbkę żywności wzbogacanej, których nie kwestionowano.

Natomiast w okresie **od dnia 01.01.2025 r. do 03.09.2025 r.** w powyższym zakresie pobrano **22** próbki tj. **6** próbek suplementów diety i **16** próbek żywności specjalnego przeznaczenia, których również nie kwestionowano.

Sprawdzono:

1. protokół pobrania próbek żywności Nr 88/OHŻ/2023 z dnia 02.10.2023 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku organoleptyki, oceny oznakowania oraz zawartości substancji słodzącej - sacharyny, ocenę jakości środka spożywczego Nr 89/OHŻ/23 z dnia 18.10.2023 r. oraz raport z wyników badań z dnia 16.10.2023 r. nr OL.PBŻiPK.9051.503.239.2023
2. protokół pobrania próbek żywności Nr 122/OHŻ/2023 z dnia 09.11.2023 r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia medycznego pobranej do badań w kierunku zawartości glutenu, ocenę jakości środka spożywczego Nr 129/OHŻ/23 z dnia 27.12.2023 r. oraz sprawozdanie z badań z dnia 07.12.2023 r. nr HŻ/1194Q/23
3. protokół pobrania próbek żywności Nr 11/OHŻ/2024 z dnia 22.04.2024 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań w kierunku organoleptyki, oceny oznakowania, oraz zawartości kwasu sorbowego, kwasu benzoowego, sumy zawartości kwasu sorbowego i kwasu benzoowego, zawartości acesulfamu K, obecności syntetycznych barwników: tartrazyny, żółcieni chinolinowej, żółcieni pomarańczowej, amarantu, czerwieni allura, czerwieni koszenilowej, azorubiny, erytrozyny, indygotyny, czerni brylantowej, błękitu brylantowego, błękitu patentowego, zawartości barwnika syntetycznego: błękitu brylantowego, ocenę jakości środka spożywczego Nr 18/OHŻ/24 z dnia 14.05.2024 r. oraz raport z wyników badań Nr PBŻiPK.9051.503.64.2024 z dnia 29.04.2024 r.
4. protokół pobrania próbek żywności Nr 106/OHŻ/2024 z dnia 18.11.2024 r. dot. próbki suplementu diety pobranej do badań organoleptycznych i chemicznych w kierunku zawartości magnezu, zawartości witaminy B6, ocenę jakości środka spożywczego Nr 10/OHŻ/25 z dnia 15.01.2025 r. oraz sprawozdanie z badań nr LZ/4724/N/2024 znak: LZ.9052.1.1853.2024 z dnia 30.12.2024 r.
5. protokół pobrania próbek żywności Nr 29/OHŻ/2025 z dnia 14.04.2025 r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia medycznego pobranej w kierunku oceny znakowania oraz ocenę znakowania środka spożywczego Nr 31/OHŻ/25 z dnia 17.04.2025 r.

W kontrolowanym okresie przedstawiciele PPIS w Sieradzu w ramach nadzoru nad przestrzeganiem wymagań w odniesieniu do sprzedaży internetowej ww. produktów 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. adnotacjami i wydrukami ze stron internetowych):

- w **2023 r.** – oceniono łącznie **12** suplementów diety oferowanych za pośrednictwem internetu – nie stwierdzając nieprawidłowości np.
 - adnotacja oraz wydruki z dnia 25.09.2023 r.
- w **2024 r.** oceniono łącznie **10** suplementów diety oferowanych za pośrednictwem internetu – nie stwierdzając nieprawidłowości np.
 - adnotacja oraz wydruki z dnia 18.01.2024 r.
 - adnotacja oraz wydruki z dnia 15.04.2024 r.
 - adnotacja oraz wydruki z dnia 10.07.2024 r.
- w okresie **od dnia 01.01.2025 r. do 03.09.2025 r.** dokonano oceny ogółem **6** suplementów diety oferowanych za pośrednictwem internetu – nie stwierdzając nieprawidłowości np.:
 - adnotacja oraz wydruki z dnia 31.03.2025 r.

- adnotacja oraz wydruki z dnia 29.05.2025 r.

Z losowo sprawdzonych 6 protokołów kontroli sanitarnych wynika, że nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania wprowadzanych do obrotu suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia i żywności wzbogacanej.

- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/15/94/23 z dnia 09.08.2023 r. dot. sklepu spożywczego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/15/106/23 z dnia 04.09.2023 r. dot. sklepu spożywczego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/44/14/24 z dnia 23.02.2024 r. dot. sklepu spożywczego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/35/71/24 z dnia 18.07.2024 r. dot. sklepu firmowego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/44/5/25 z dnia 29.01.2025 r. dot. sklepu spożywczego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/15/20/25 z dnia 26.02.2025 r. dot. sklepu spożywczego.

Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Sieradzu 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 **2023 r.** w obiekcie obrotu żywnością pobrano 2 próbki żywności – „Ciastka z kawałkami czekolady” i „Lekkie ze słonecznikiem pieczywo chrupkie” do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, które nie zostały zakwestionowane.

W **2024 r.** w obiekcie obrotu żywnością pobrano 2 próbki żywności – „Kiełbasa krakowska – konserwa wieprzowa grubo rozdrobniona” i „Makaron ryżowy” do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, które nie zostały zakwestionowane.

W okresie **od 01.01.2025 r. do 03.09.2025 r.** pobrano 1 próbkę żywności – „Ryż jaśminowy” do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego. Badania w toku.

Sprawdzono:

- 1) protokół pobrania próbki żywności Nr 29/OHŻ/2023 z dnia 08.05.2023 r. dot. produktu pn. „Ciastka z kawałkami czekolady” i „Lekkie ze słonecznikiem pieczywo chrupkie”,
- 2) protokół pobrania próbki żywności Nr 18/OHŻ/2024 z dnia 13.05.2024 r. dot. produktu pn. „Kiełbasa krakowska – konserwa wieprzowa grubo rozdrobniona”,
- 3) protokół pobrania próbki żywności Nr 87/OHŻ/2024 z dnia 07.10.2024 r. dot. produktu pn. „Makaron ryżowy”.

Z ww. protokołów wynika, iż powyższe 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*.

Ze sprawdzonych losowo 4 protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w zakładach produkcji żywności wynika, iż nie stwierdzono stosowania w procesie produkcyjnym składników potencjalnie zmodyfikowanych genetycznie:

- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/46/60/25 z dnia 11.06.2025 r.
dot. zakładu cukierniczego
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/10/16/24 z dnia 16.02.2024 r.
dot. piekarni
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/10/16/24 z dnia 16.02.2024 r.
dot. piekarni
- protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/15/65/24 z dnia 27.06.2024 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 10 protokołów kontroli).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

W 2023 r. do Oddziału BŻiŻ PSSE w Sieradzu wpłynęły 32 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 (wafle ryżowe z wyczuwalnym posmakiem pleśniowym),
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu i jego wyposażenia,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu żywności w lokalu gastronomicznym i punkcie małej gastronomii,
- obecności pasożytów w filecie z morskazuka,
- nieprawidłowych warunków podczas przechowywania żywności oraz braku segregacji asortymentowej żywności w urządzeniu chłodniczym,
- braku zachowania zasad higieny podczas produkcji żywności,
- niezachowania odpowiedniej temperatury wydawanych posiłków,
- wprowadzania do obrotu żywności w opakowaniach jednostkowych nieprawidłowo oznakowanej,
- nielegalnej produkcji wędlin, serów oraz sprzedaży wędlin m.in. w mieszkaniu prywatnym,

- niewłaściwej reklamy suplementu diety,
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych przy produkcji lub w obrocie środkami spożywczymi.

W 2024 r. wpłynęło 21 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 zakładu oraz środków transportu, niewłaściwego zabezpieczenia zakładu przed dostępem szkodników (w tym owadów),
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- nieprawidłowych warunków podczas przechowywania i transportu żywności,
- wprowadzania do obrotu żywności w opakowaniach jednostkowych nieprawidłowo oznakowanej (bez podanego terminu przydatności do spożycia oraz nr partii),
- niewłaściwych warunków przechowywania żywności, w tym nietrwałej mikrobiologicznie,
- wykorzystywania do produkcji potraw środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- dokonywania zmiany terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości na etykietach środków spożywczych,
- braku udostępnionego jadłospisu w przedszkolu,
- niewłaściwego sposobu przygotowywania posiłków w barze,
- prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów (produkcja domowa, w tym przygotowywanie posiłków na zasadzie cateringu oraz sprzedaż żywności na odległość tzw. sprzedaż internetowa),
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych przy produkcji lub w obrocie środkami spożywczymi.

W okresie 01.01.2025 r. – 03.09.2025 r. zarejestrowano 10 interwencji, które dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego zakładu oraz braku zachowania porządku w otoczeniu zakładu,
- obecności szkodników (gryzoni) w obiekcie obrotu,
- wystąpienia reakcji alergicznej u konsumenta po spożyciu winogrona białego zakupionego w sklepie spożywczym,
- niewłaściwych warunków przechowywania żywności, w tym nietrwałej mikrobiologicznie w restauracji,
- braku zachowania zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży żywności.

Wyrywkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia 6 interwencji dot.:

- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu lodów w punkcie małej gastronomii oraz niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, urządzeń, wyposażenia zakładu i nieprawidłowego zabezpieczenia ww. zakładu przez owadami,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej (wafle ryżowe z wyczuwalnym posmakiem pleśniowym) w sklepie spożywczym,
- niewłaściwego sposobu przygotowywania posiłków w barze, nieprawidłowych warunków podczas przechowywania żywności, dokonywania zmiany terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości na etykietach środków spożywczych oraz braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu,
- niewłaściwych warunków sanitarnych podczas magazynowania i dystrybucji żywności z Centrum Dystrybucyjnego do sklepów spożywczych,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości w sklepie spożywczym,

- wystąpienia reakcji alergicznej u konsumenta po spożyciu winogrona białego zakupionego 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.

Ocena działalności w ramach systemu RASFF

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

W Oddziale BŻiŻ PSSE w Sieradzu 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 Żywnienia GIS.

W Oddziale BŻiŻ PSSE w Sieradzu 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 2023 r.

- pyłek kwiatowy - pochodzący z Polski, zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych ($1187 \pm 301 \mu\text{g/kg}$) - powiadomienie alarmowe nr 2022.79 z dnia 30.11.2022 r., przekazane przez Mazowieckiego PWIS,
- pietruszka korzeń - pochodząca z Polski, zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydu aktonifenu oraz linuronu – powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi (iRASFF 609220) z dnia 02.05.2023 r., zgłoszone przez SCP Czech,
- Balsam Jerozolimski - pochodzący z Polski, zakwestionowany z uwagi na rozbieżność pomiędzy opakowaniem produktu a jego rzeczywistą zawartością – powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 11.10.2023 r. (iRASFF 637669) zgłoszone przez Podkarpackiego PWIS.

W 2024 r.

- herbatka fix rumiankowo -koperkowa - pochodząca z Polski, zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych - powiadomienie alarmowe nr 2024.6364 z dnia 29.08.2024 r. (iRASFF #706395) przekazane przez WSSE w Krakowie,
- bób mrożony - pochodzący z Belgii, zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP chloranu - powiadomienie o niezgodności nr AA24.4034 (iRASFF

- #686389) przekazane przez WSSE w Olsztynie,
- mleko następne po 6 miesiącu - pochodzące z Holandii, zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w 25 g - powiadomienie alarmowe nr 2024.3476 (iRASFF nr #682001) przekazane przez WSSE we Wrocławiu.

W okresie od 01.01.2025 r. do 03.09.2025 r.

- marchew –zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości linuronu - powiadomienie o niezgodności nr AA25.2632 (iRASFF nr #757116), zgłoszone przez SCP Łotwy,
- rodzyнки - pochodzące z Iranu, zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP ochratoksyny A - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 11.12.2024 r. (iRASFF nr #731571), przekazane przez WSSE w Gdańsku,
- ostropest plamisty mielony - pochodzący z Polski, zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP kadmu - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2025.2536 (iRASFF nr #755532), przekazane przez WSSE w Warszawie.

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, umożliwiając 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 Sieradzu i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Sieradzu

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była w oparciu o Porozumienie ramowe z dnia 16.11.2018 r. o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Sieradzu i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Sieradzu.

W ustalonych terminach przekazywane były listy zakładów nadzorowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sieradzu i Powiatowego Lekarza Weterynarii w Sieradzu.

W **2023 r.** zgodnie z harmonogramem, przeprowadzono **2** kontrole sanitarne z udziałem Inspekcji Weterynaryjnej, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na terenie powiatu sieradzkiego pod wspólnym nadzorem obu inspekcji znajdowały się **2** zakłady garmażeryjne, w których prowadzona jest produkcja wyrobów garmażeryjnych mięsnych oraz z farszem bez udziału mięsa.

PPIS w Sieradzu przekazywał do Inspekcji Weterynaryjnej powiadomienia w ramach systemu RASFF dotyczące produktów pochodzenia zwierzęcego.

Inspekcji Weterynaryjnej przekazywano również interwencje dot. nieprawidłowych warunków produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego do załatwienia zgodnie z kompetencjami.

W 2024 r. zgodnie z harmonogramem, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną z udziałem Inspekcji Weterynaryjnej, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości.

W okresie od 01.01.2025 r. do 03.09.2025 r. nie przeprowadzano kontroli z udziałem Inspekcji Weterynaryjnej. Kontrola przeprowadzona zostanie zgodnie z harmonogramem w miesiącu wrześniu 2025 r.

Na terenie powiatu sieradzkiego znajduje się 1 zakład garmażeryjny będący pod wspólnym nadzorem obu inspekcji.

Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Sprawdzono dokumentację dot. nadzoru nad wytwórnią wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W dniu 19.12.2024 r. w ww. wytwórni została przeprowadzona kontrola sanitarna kompleksowa (protokół kontroli sanitarnej Nr OHŻ/35/141/24), podczas której wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W trakcie kontroli ustalono, iż w zakładzie produkowane są opakowania tekturowe przeznaczone do bezpośredniego i pośredniego pakowania środków spożywczych tj.:

- tacki kartonowe powlekane laminatem przeznaczone do bezpośredniego pakowania ciast, zadrukowane po stronie powlekanej (nie mającej kontaktu z żywnością) oraz laminowane folią przeznaczoną do kontaktu z żywnością po stronie niepowlekanej;
- opakowania do pośredniego kontaktu z żywnością tj. suplementy diety, słodczyce, kawa, herbata, zadrukowane, sztancowane, klejone tj. kartoniki, owijki, tacki.

Podczas ww. 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.

W trakcie kontroli ustalono, iż zakład wystawia deklaracje zgodności na produkowane wyroby, którym towarzyszy certyfikat jakości, stwierdzający zgodność wyrobu ze specyfikacją. Dokonano oceny poniższej dokumentacji i stwierdzono, iż:

- deklaracja zgodności dla opakowań przeznaczonych do pakowania żywności w sposób pośredni (z barierą) tj. kartoniki, owijki, tacki jest zgodna z wymaganiami *rozporządzenia (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 uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L338/4 z dnia 13.11.2004 r., z późn. zm.)*.
- deklaracja zgodności dla opakowań przeznaczonych do pakowania żywności w sposób bezpośredni (kontaktowy) jest zgodna z wymaganiami *rozporządzenia Nr 1935/2004 oraz rozporządzenia 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.)*.

Przedmiotowe dokumenty zostały opracowane w oparciu o deklaracje zgodności/dokumentację otrzymaną od dostawców surowców m.in. kartonu, farb oraz o wyniki badań laboratoryjnych opakowań z kartonu zadrukowanego po stronie powlekanej, z lakierem

dyspersyjnym przeznaczonych do pośredniego kontaktu z żywnością oraz tacek z kartonu zadrukowanego po stronie powlekanej, laminowanego po stronie niepowlekanej przeznaczonej do bezpośredniego kontaktu z żywnością (wykonane w ramach badań właścicielskich).

W dniu kontroli producent przedstawił sprawozdania z ww. badań: Nr 157941/23/POZ z dnia 19.04.2023 r. próbki opakowania na żywność tłustą z tektury laminowanej BOPP, Nr 200461/24/POZ z dnia 07.05.2024 r. opakowania do żywności z kartonu, Nr 157919/23/POZ z dnia 18.04.2023 r. opakowania na żywność suchą z tektury w kierunku migracji globalnej oraz Nr 157996/23/POZ z dnia 05.04.2023 r. próbki opakowania do żywności tłustej wykonanego z tektury laminowanej BOPP w kierunku mikrobiologii.

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 oraz listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (z uwagi na fakt, iż jedną z warstw opakowania kartonowego przeznaczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością jest laminat z folii).

Z przedstawionych harmonogramów nadzoru nad obiektami na 2023 r. i na 2025 r. wynika, iż w ww. latach nie zaplanowano kontroli sanitarnych w omawianym zakładzie.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

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

- 1 próbkę (kubek z tworzywa sztucznego) - w kierunku migracji globalnej oraz oznakowania,
- 1 próbkę (szklanki dekorowane) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu z obszaru obrzeża,
- 1 próbkę (zestaw szklanek dekorowanych) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu z obszaru obrzeża,
- 1 próbkę (łyżka kuchenna m.in. z poliamidu) - w kierunku migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) oraz oznakowania.

Ww. próbek nie kwestionowano.

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

- 1 próbkę (kubek z melaminy) - w kierunku migracji formaldehydu oraz oznakowania,
- 1 próbkę (szklanka niedekorowana) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu,
- 1 próbkę (łopatka do przewracania z otworami m.in. z poliamidu) - w kierunku migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) oraz oznakowania,
- 1 próbkę (talerz deserowy) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu oraz oznakowania.

Ww. próbek nie kwestionowano.

W okresie **01.01.2025 r. – 03.09.2025 r.** pobrano:

- 1 próbkę (kubek szklany) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża oraz oznakowania.
- 1 próbkę (kubek z melaminy) – w kierunku migracji formaldehydu.

Zakwestionowano 1 próbkę kubka szklanego z uwagi na stwierdzenie: migracji ołowiu do płynu modelowego (na poziomie śr. 6,1 mg/wyrób $\pm$ 22%) oraz migracji kadmu do płynu modelowego (na poziomie śr. 0,59 mg/wyrób $\pm$ 28%).

W związku z powyższym PPIS w Sieradzu przekazał do ŁPWIS powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w ramach systemu RASFF.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 33/OHŻ/2023 z dnia 15.05.2023 r. dot. próbki kubka z tworzywa sztucznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji globalnej i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 33/OHŻ/23 z dnia 12.06.2023 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 96/OHŻ/2023 z dnia 09.10.2023 r. dot. próbki łyżki kuchennej m.in. z poliamidu pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 96/OHŻ/23 z dnia 31.10.2023 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 12/OHŻ/2024 z dnia 22.04.2024 r. dot. próbki szklanki niedekorowanej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu oraz pismo PPIS w Sieradzu z dnia 22.05.2024 r., znak: OHŻ.9020.13.42.2024,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 26/OHŻ/2025 z dnia 04.04.2025 r. dot. próbki kubka szklanego do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża i oznakowania oraz pismo PPIS w Sieradzu z dnia 06.05.2025 r., znak: OHŻ.9013.3.25.2025.

Ponadto na podstawie skontrolowanej dokumentacji (7 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.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Szkolenia pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności (zewnątrzne wewnętrzne).

W **2023 r.** pracownicy PSSE w Sieradzu przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w **12** szkoleniach zewnętrznych: **6** szkoleniach zorganizowanych przez WSSE w Łodzi (w tym 5 on-line), **4** szkoleniach on-line zorganizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny, **1** szkoleniu zorganizowanym przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz **1** szkoleniu on-line zorganizowanym przez NIZP - PZH, po części ww. szkoleń przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

W **2024 r.** pracownicy PSSE w Sieradzu przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w **12** szkoleniach zewnętrznych: **4** on-line zorganizowanych przez WSSE w Łodzi, **8** on-line zorganizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny, po części ww. szkoleń przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

Ponadto pracownicy uczestniczyli w **1** szkoleniu wewnętrznym dotyczącym zasad pobierania próbek żywności w kierunku substancji dodatkowych w ramach kontroli urzędowej i monitoringu z uwzględnieniem wytycznych zawartych w Polskich Normach odnośnie ilości pobieranych próbek.

W okresie **od 01.01.2025 r. do 03.09.2025 r.** pracownicy PSSE w Sieradzu

przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w **12** szkoleniach zewnętrznych: 3 szkoleniach zorganizowanych przez WSSE w Łodzi (w tym 1 on-line), 7 szkoleniach on-line /webinarach zorganizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny, 2 szkoleniach zorganizowanych przez NIZP-PZH, po części ww. szkoleń przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

W ww. okresie pracownicy nie uczestniczyli w szkoleniach wewnętrznych.

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. **4** szkoleń:

- Szkolenie zewnętrzne (on-line) przeprowadzone w dniu 06.09.2023 r. przez WSSE w Łodzi nt.: Substancji stosowanych do poprawy jakości żywności (Food Improvement Agents) – przepisy prawne dotyczące dodatków do żywności, enzymów i aromatów”.
- 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 (dalej EFSA)”.
- Webinar w dniu 19.03.2025 r., zorganizowany przez Główny Inspektorat Sanitarny nt. „Procedury RASFF, omówienie problemów i bieżących zagadnień”.
- Szkolenie zewnętrzne (on-line) zorganizowane w dniu 08.05.2025 r. przez WSSE w Łodzi nt.:
 - 1) Najistotniejsze bieżące zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa żywności.
 - 2) Wytyczne do Planu pobierania próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS na 2025 r.
 - 3) Bieżące problemy z realizacją Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w 2025 r.

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 Oddziale Higieny Komunalnej oraz Sekcji ds. Higieny Pracy 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, postępowań w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami związanymi z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy (hałas, pyły), nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na szkodliwe czynniki chemiczne, w tym rakotwórcze lub mutagenne, występujące w środowisku pracy, nadzoru nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących wprowadzania do

obrotu chemikaliów (tj. produktów biobójczych oraz substancji i mieszanin chemicznych) oraz nowych substancji psychoaktywnych i prekursorów narkotykowych.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację dotyczącą higieny komunalnej, higieny pracy, nadzoru nad chemikaliami, obejmującą okres od 01.01.2024 r. do 30.06.2025 r.

I. W zakresie nadzoru higieny komunalnej:

– W zakresie oceny 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 odbywa się zgodnie z harmonogramem kontroli obiektów użyteczności publicznej zatwierdzonym przez PPIS w Sieradzu oraz LPWIS. Ponadto prowadzony jest rejestr przeprowadzonych kontroli oraz zestawienie przeprowadzonych kontroli poza planem.

W 2024 r. przeprowadzono 393 kontrole, w tym 284 kontrole zaplanowanych. Wszystkie przeprowadzone kontrole zakończyły się sporządzeniem protokołu z kontroli oraz wypełnieniem właściwych załączników. Wydano 96 decyzji administracyjnych, 7 decyzji płatniczych. Realizacja zaleceń pokontrolnych sprawdzana jest na bieżąco.

W ramach oceny prowadzonego przez PPIS w Sieradzu 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 OHK/39/42/24 oraz załączniki F/1/HK, F/2/HK, F/4/HK, F/19/HK i schemat do kontroli odpadów medycznych u wytwórcy,
2. Zakład kosmetyczny - nr protokołu kontroli OHK/1/59/24 i załącznik F/15/HK .

Ad. 1. Obiekt został skontrolowany przez PPIS w Sieradzu, zgodnie z harmonogramem kontroli, w dniu 17.06.2024 r.- nr protokołu kontroli OHK/39/42/24, załączniki: F/1/HK, F/2/HK, F/4/HK, F/19/HK oraz schemat do kontroli odpadów medycznych u wytwórcy. Przedmiotem kontroli była ocena stanu sanitarnego obiektu w zakresie zagadnień higieny komunalnej m. in. bieżący stan sanitarny, procesy dezynfekcji, gospodarki odpadami, postępowania z bielizną, postępowania ze zwłokami. W szpitalu wytwarzano odpady medyczne o kodach 18 01 02*, 18 01 03*, 18 01 06*, 18 01 08*, 18 01 82*. Z załączników do protokołu kontroli wynika, iż podmiot posiadał opracowaną instrukcję postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Zachowana była właściwa segregacja odpadów z przestrzeganiem stosowania odpowiednich kolorów worków do zbiórki odpadów. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach gromadzone były w pojemnikach jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie a pozostałe w workach jednorazowego użycia, zapelniane do 2/3 ich objętości w sposób umożliwiający ich bezpieczne zamknięcie. Pojemniki i worki na odpady medyczne posiadały widoczne oznakowania identyfikujące, które zawierały: kod odpadu, nazwę wytwórcy, numer REGON, numer księgi rejestrowej wytwórcy odpadów, datę i godzinę otwarcia. Odpady medyczne gromadzone były w magazynie odpadów medycznych znajdującym się na terenie obiektu w osobnym budynku, gdzie wydzielono osobne boksy dla każdego rodzaju odpadów, odpowiednio oznakowane kodami odpadów. Odpady o kodzie 18 01 02* magazynowane były w zamrażarce. Magazyn wyposażony był w termometr. Przed wejściem do magazynu zapewniona była umywalka do mycia rąk z wodą bieżącą ciepłą i zimną, dozownik ze środkiem do dezynfekcji rąk, ręczniki jednorazowego użytku, środki ochrony osobistej (fartuchy jednorazowe, rękawiczki), kosz na zużyte materiały. Odpady medyczne odbierane zgodnie z umową przez firmę ECO-ABC Sp. z o.o. w Bełchatowie. Odpady medyczne z oddziałów transportowane były do magazynu odpadów medycznych w wózku zamykanym, który jest myty i dezynfekowany po każdym

użyciu. Postępowanie ze zwłokami prawidłowe. Zwłoki po upływie dwóch godzin od czasu zgonu przewożone są do chłodni, wydzielonym wózkiem, który jest myty i dezynfekowany.

Ad. 2. Obiekt został skontrolowany przez PPIS w Sieradzu w dniu 14.08.2024 r. – nr protokołu kontroli OHK/1/59/24 i załącznik F/15/HK. W zakładzie kosmetycznym świadczone są usługi kosmetyczne w zakresie: zabiegów podologicznych, terapii blizn (mikropunktura), zabiegi i kwasy na twarz (peeling chemiczny), zabiegi korneoterapeutyczne (pielęgnacyjne, terapeutyczne skierowane do indywidualnego klienta). Salon kosmetyczny posiada opracowane procedury. Do wykonywania zabiegów używany sprzęt i narzędzia, które są dezynfekowane na bieżąco (Stabimed Fresh, Meliseptol) oraz sterylizowane w autoklawie klasy B (Steam Steralizer Tinget Model STE- B12D). Sprzęt jednorazowego użytku wyrzucany na odpad niebezpieczny. Odbiór odpadów niebezpiecznych odbywa się w ramach podpisanej umowy z firmą ENVIRO Project przy ul. Ogrodowej 23/1 w Sieradzu. Nieprawidłowości w trakcie kontroli nie stwierdzono.

Nadzór PPIS w Sieradzu 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 Sieradzu wydał 33 decyzje administracyjne dotyczące wydania zezwolenia na przeprowadzenie ekshumacji zwłok/ szczątków ludzkich, 21 postanowień na przywóz zwłok z zagranicy oraz 3 decyzje na wywóz zwłok/szczątków zagranicę. Decyzji wstrzymujących wykonanie ekshumacji w 2024 r. nie wydawano. Ocenie poddano dokumentację dotyczącą jednej ekshumacji: złożony wniosek wraz załącznikami, wszczęcie postępowania administracyjnego, decyzję administracyjną, protokół z kontroli ekshumacji. Zgodę na ekshumację PPIS w Sieradzu 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, tj.) od 16 października do 15 kwietnia. Ocenę postępowania w sprawie ekshumacji dokonano w oparciu o zgromadzoną w sprawie dokumentację w związku ze złożonym w dniu 02.08.2024 r. do PPIS w Sieradzu wnioskiem o wydanie zezwolenia na ekshumację zwłok/ szczątków ludzkich pochowanych na Cmentarzu Parafii Rzymskokatolickiej p.w. św. Benedykta Opata w Chlewie i przeniesieniu ich do grobu rodzinnego znajdującego się na Cmentarzu Rzymskokatolickim p.w. Narodzenia N.M.P. ul. Łaska 61 w Konstancynie Łódzkim. Wniosek złożyła córka zmarłego. Do wniosku załączono: akt zgonu, zgody zarządców cmentarzy, oświadczenia osób uprawnionych do ekshumacji i pochowania zwłok. Decyzją z dnia 09.08.2024 r. znak: OHK.9022.40.2024 PPIS w Sieradzu wyraził zgodę na przeprowadzenie ekshumacji (decyzję doręczono stronie za zwrotnym potwierdzeniem odbioru). Ekshumację przeprowadzili w dniu 23.10.2024 r. pracownicy firmy PHU Eternity w Konstancynie Łódzkim przy udziale przedstawicieli PPIS w Sieradzu (protokół z kontroli nr OHK/39/66/24 z dnia 23.10.2024 r.). Ekshumacja została przeprowadzona zgodnie z obowiązującymi przepisami. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Postępowanie odwoławcze nie było prowadzone. Nadzór PPIS w Sieradzu w przedmiotowym zakresie prowadzony był prawidłowo.

- W zakresie oceny rozpatrywanych interwencji od mieszkańców powiatu.

W 2024 r. do Oddziału Higieny Komunalnej PSSE w Sieradzu w zakresie higieny komunalnej wpłynęło 30 interwencji (z czego 14 uznano za zasadne), które dotyczyły m.in. gospodarki wodno- ściekowej, nieodpowiedniej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

w wodociągach, złego stanu sanitarno- porządkowego obiektów użyteczności publicznej oraz występowania gryzoni na terenie powiatu. W ramach oceny rozpatrywanych przez PPIS w Sieradzu interwencji zgłoszonych przez mieszkańców powiatu sprawdzono dokumentację 1 sprawy:

Interwencja zgłoszona w dniu 27.02.2024 r. przez mieszkańca powiatu w sprawie niewłaściwego zapachu wody do spożycia z wodociągu w miejscowości Adamki, gmina Błaszki. W dniu 28.02.2024 r. przedstawiciele PPIS w Sieradzu pobrali próbki wody ze wskazanego punktu poboru, w budynku mieszkalnym w miejscowości Adamki (protokół nr 13/OHK/24 z dnia 12.03.2024 r.). Pismami z dnia 12.03.2024 r. PPIS w Sieradzu poinformował interweniującego oraz GK i M Błaszki o wynikach badań wody do spożycia pobranej do badania w dniu 28.02.2024 r.- w zakresie przebadanych parametrów, badania woda odpowiadały wymaganiom określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia (Dz.U. z 2017 r. poz. 2294). Sprawa została zakończona. Nadzór PPIS w Sieradzu w zakresie rozpatrywanej interwencji prowadzony był prawidłowo.

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

W ramach oceny prowadzonego przez PPIS w Sieradzu nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w świetle obowiązujących przepisów dokonano przeglądu dokumentacji następującego obiektu:

1. Wodociąg publiczny Ziemięcin. Producentem wody jest Gmina Goszczanów. Na podstawie ustaleń z kontroli przeprowadzonej przez PPIS w Sieradzu w 2024 r. produkcja wody wynosiła 446 m³ /d, a wodociąg zaopatrywał w wodę 1476 mieszkańców. Wodociąg skontrolowano w dniu 18.11.2024 r., a wyniki kontroli odnotowano w protokole nr OHK/39/74/24 wraz z załączonym formularzem F/10/HK „Ocena stanu sanitarnego urządzenia wodociągowego”. Ujęcie wody posiadało pozwolenie wodnoprawne, wydane przez Państwowe Gospodarstwo Wodne Wody Polskie Zarząd Zlewni w Kole ważne do dnia 29.11.2044 r. W toku kontroli PPIS w Sieradzu nie stwierdził nieprawidłowości. Minimalna roczna częstotliwość badania w ramach kontroli wewnętrznej wg załącznika nr 3 do 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) dla ww. wodociągu wynosi: 4 próbki w zakresie monitoringu parametrów grupy A i 1 próbka w zakresie parametrów monitoringu grupy B. W ramach kontroli wewnętrznej badania wykonywane były w Laboratorium SGS Polska Sp. z o.o. w Pszczynie zatwierdzonym w zakresie badań wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przez właściwego terenowo PPIS. Natomiast w ramach kontroli urzędowej badania wykonywał Oddział Laboratoryjny Badań Środowiskowych WSSE w Łodzi oraz Oddział Laboratoryjny PSSE w Zduńskiej Woli. Zgodnie z harmonogramem poboru próbek w ramach kontroli wewnętrznej na 2024 r. oraz 2025 r., przedłożonym przez producenta wody i zatwierdzonym przez PPIS w Sieradzu zaplanowano badanie 5 próbek w zakresie parametrów grupy A, i 1 w zakresie parametrów grupy B.

W ramach kontroli urzędowej PPIS w Sieradzu w 2024 r. pobrał do badania 2 próbki wody w zakresie parametrów grupy A i 1 próbkę w zakresie parametrów grupy B, co było zgodne z rocznym planem działania w zakresie poboru próbek na 2024 r., zatwierdzonym przez ŁPWIS.

Zarówno Producent wody jak i PPIS w Sieradzu zrealizowali harmonogram w całości pobierając zaplanowaną liczbę próbek, co było zgodne z rocznym planem działania w zakresie poboru próbek na 2024 r. Po każdym badaniu PPIS wydawał ocenę o jakości wody do spożycia przez ludzi. Badania wody w ramach urzędowej i wewnętrznej kontroli były równomiernie rozłożone w czasie.

W 2024 r. względem przedmiotowego wodociągu prowadzone były dwa postępowania administracyjne dotyczące stwierdzenia przekroczenia parametru fizykochemicznego (jon

amonowy) oraz drugie dotyczące przekroczenia parametru mikrobiologicznego (bakterie grupy coli).

W dniu 28.03.2024 r. PPIS w Sieradzu po otrzymaniu sprawozdania z badań wody pobranej w dniu 22.03.2024 r. z wodociągu Ziemięcin zawiadomił producenta wody o wszczęciu postępowania administracyjnego w związku z przekroczeniem parametru fizykochemicznego: jon amonowy. Ponowne badania wody wykonane w zakresie parametrów grupy A, chloru wolnego oraz parametrów mikrobiologicznych nie wykazały żadnych przekroczeń. W związku z powyższym PPIS w Sieradzu decyzją z dnia 12.04.2024 r. znak: OHK.903.123.2024 umorzył postępowanie administracyjne i stwierdził przydatność wody do spożycia.

W dniu 03.06.2024 r. PPIS w Sieradzu wydał decyzję administracyjną znak: OHK.903.189.2024 stwierdzającą warunkową jakość wody do spożycia przez ludzi z wodociągu Ziemięcin z powodu przekroczenia bakterii grupy coli (8 jtk/100 ml) w próbkach wody pobranych do badań w ramach kontroli wewnętrznej w dniu 29.05.2024 r. W tym samym dniu tj. 03.06.2024 r. PPIS w Sieradzu powiadomił Gminę Goszczanów – producenta wody o pogorszeniu jakości wody i konieczności podjęcia działań naprawczych oraz wydał komunikat o warunkowej przydatności wody spożycia przez ludzi.

W dniu 12.06.2024 r. producent wody pobrał 3 próbki wody do badań mikrobiologicznych, które wykazały, że jakość wody spełnia wymagania Rozporządzenia. Pismem z dnia 18.06.2024 r. Urząd Gminy Goszczanów znak: RLP 7033/21/2024 przekazał do PPIS wyniki z ww. badań.

Decyzją z dnia 18.06.2024 r. znak: OHK.903.189.2024 PPIS w Sieradzu stwierdził wygaśnięcie decyzji własnej z dnia 03.06.2024 r. znak: OHK.903.189.2024 i stwierdził przydatność wody do spożycia przez ludzi. PPIS wydał również komunikat, w którym poinformował konsumentów, iż po zakończeniu działań naprawczych wykonanych przez zarządzającego wodociągiem tj. Gminę Goszczanów stwierdzono przydatność wody do spożycia w wodociągu zbiorowego zaopatrzenia Ziemięcin, gm. Goszczanów. W próbkach wody pobranych do badań laboratoryjnych w dniu 12.06.2024 r. w zakresie parametrów grupy A, enterokoków, jonu amonowego, azotanów, azotynów oraz chloru wolnego w stałych punktach zgodności nie stwierdzono przekroczeń.

W dniu 14.03.2025 r. PPIS w Sieradzu wydał roczną ocenę jakości wody do spożycia z wodociągu Ziemięcin za 2024 r.

W 2025 r. (do dnia objętego kontrolą tj. 30.06.2025 r.) wodociąg nie został skontrolowany. Kontrola wodociągu została zaplanowana na miesiąc listopad 2025 r.

W 2025 r. nie stwierdzono (do dnia kontroli) przekroczeń parametrów fizykochemicznych ani mikrobiologicznych w wodzie pobranej do badań z wodociągu Ziemięcin zarówno z kontroli urzędowej jak i wewnętrznej.

Dokonano oceny następujących dokumentów: harmonogramów z kontroli wewnętrznej, protokołów pobrania próbek, sprawozdań z badań z kontroli wewnętrznej, sprawozdań z badań z kontroli urzędowej, ocen jakości wody, protokołów z kontroli.

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

II. 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 ds. Higieny Pracy PSSE w Sieradzu prowadzi nadzór nad 293 zakładami pracy zatrudniającymi łącznie 11025 osób (dane na koniec 2024 r.). Sporządzony harmonogram nadzoru nad zakładami pracy na dany rok uwzględnia przyjęte do realizacji Zamierzenia na

2025 rok oraz narażenie na warunki szkodliwe występujące na stanowiskach pracy – występowanie przekroczeń NDS/NDN/NDSCH, występowanie czynników rakotwórczych/mutagennych, biologicznych. Dodatkowo uwzględnia się fakt wystąpienia chorób zawodowych, wydania zaleceń pokontrolnych. W roku 2024 do kontroli wytypowano 111 zakładów (wykonano łącznie 183 kontrole), a na rok 2025 do kontroli wytypowano 51 zakładów (do dnia 30.06.2025 r. wykonano 22 kontrole). Liczba zaplanowanych kontroli na 2025 rok uwzględnia planowane zmniejszenie liczby pracowników realizujących kontrole. 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 ds. Higieny Pracy PSSE w Sieradzu prowadzi rejestr przeprowadzonych kontroli oraz zestawienie 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 2024 r. nie wydano decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej ani decyzji o braku podstaw do jej stwierdzenia. W okresie od 01.01.2025 r. do 30.06.2025 r. wydano 2 decyzje o stwierdzeniu choroby zawodowej oraz 1 decyzję o braku podstaw do jej stwierdzenia.

Kontrolą objęto dokumentację dotyczącą 2 prowadzonych postępowań zakończonych wydaniem:

1. decyzji Nr 1/2025 z dnia 18.07.2025 r. znak: HP.2332.4.2024 o stwierdzeniu choroby zawodowej wymienionej w poz. 26 wykazu chorób zawodowych;
2. decyzji Nr 2/2025 z dnia 17.01.2025 r. znak: HP.2332.2.2025 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej wymienionej w poz. 15.3 wykazu chorób zawodowych.

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. nr 105 poz. 869 z późn. zm.).

Ad. 1. Po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej z dnia 02.12.2024 r. PPIS w Sieradzu zgodnie z art. 61 § 1 Kpa w dniu 06.12.2024 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 sporządzonych kartach oceny narażenia zawodowego.

Podstawę do wydania decyzji stwierdzającej chorobę zawodową stanowiło orzeczenie lekarskie NR PK/101/2025 z dnia 12.06.2025 r. wydane przez upoważnioną jednostkę orzeczniczą I-go stopnia orzekającą o rozpoznaniu choroby zawodowej tj. WOMP w Łodzi.

Zgodnie z art. 10 Kpa § 1 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 Nr 1/2025 PPIS w Sieradzu z dnia 18.07.2025 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.

Decyzja stwierdzająca chorobę zawodową stała się ostateczna. Sporządzona była karta stwierdzenia choroby zawodowej, która została przesłana do IMP w Łodzi zgodnie z § 9.1 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych.

W toku prowadzonego postępowania nie stwierdzono uchybień.

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

Ad. 2. Po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej z dnia 28.02.2023 r. PPIS w Sieradzu zgodnie z art. 61 § 1 Kpa w dniu 06.03.2023 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 treści protokołu i w sporządzonej ocenie narażenia zawodowego.

Podstawę do wydania decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej stanowiło orzeczenie lekarskie NR PK/110/2024 z dnia 07.11.2024 r. wydane przez upoważnioną jednostkę orzeczniczą I-go stopnia orzekającą o rozpoznaniu choroby zawodowej tj. WOMP w Łodzi.

Zgodnie z art. 10 Kpa § 1 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 Nr 2/2025 PPIS w Sieradzu z dnia 17.01.2025 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 Sieradzu w ww. zakresie prowadzony był prawidłowo.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne 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 lub mutagenne występujące w środowisku pracy w okresie od 01.01.2024 r. do 30.06.2025 r. Ocenę powyższych zagadnień oparto o dwie losowo przedstawione do wglądu dokumentacje:

1. Protokół kontroli Nr HP/36/8/24 z dnia 22.03.2024 r. dotyczący firmy produkującej drewniane meble ogrodowe.
2. Protokół kontroli Nr HP/16/9/24 z dnia 20.02.2024 r. dotyczący laboratorium farmaceutycznego.

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) i prawidłowo określono zakresy przedmiotowych kontroli. Osoba kontrolująca posiadała 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 2023 r. poz. 338 ze zmianami).

Ustalenia z kontroli dokumentowane były odpowiednio w protokołach z kontroli Nr HP/36/8/24 z dnia 22.03.2024 r. i Nr HP/16/9/24 z dnia 20.02.2024 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/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*.

Protokoły zawierały niezbędne informacje o kontrolowanych zakładach, prowadzonej działalności, liczbie zatrudnionych pracowników, czynnikach rakotwórczych 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, pyły)

Kontrola obejmowała sprawdzenie poprawności prowadzonych działań w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami związanymi z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy (hałas, pyły), 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 01.01.2024 r. do 30.06.2025 r. w dwóch losowo wybranych zakładach pracy tj.:

1. Zakład przetwórstwa tworzyw sztucznych (protokół kontroli Nr HP/50/29/23 z dnia 23.05.2023 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/08 *Ocena realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne* oraz protokół kontroli Nr HP/50/60/24 z dnia 12.12.2024 r.)
2. Piekarnia (protokół kontroli Nr HP/50/1/24 z dnia 23.01.2024 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/03 *Ocena realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki*, F/HP/08 *Ocena realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne* oraz protokoły kontroli Nr HP/50/50/24 z dnia 14.10.2024 r. i Nr HP/50/1/25 z dnia 15.01.2025 r.)

Ad. 1.

W trakcie przeprowadzonej w dniu 23.05.2023 r. kontroli zakładu pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych dla hałasu na stanowiskach pracy operator urządzeń mechanicznej obróbki włókien przy obsłudze skrętarek ROBLON T-300 i T-250 hala nr 1 (krotność 1,62 NDN), operator urządzeń mechanicznej obróbki włókien przy obsłudze skrętarek T-250 hala nr 2 (krotność 2,40 NDN) oraz operator urządzeń mechanicznej obróbki włókien przy obsłudze skrętarek Sigm GS2000 hala nr 2 (krotność 2,69 NDN) – protokół kontroli Nr HP/50/29/23. W związku z faktem wystąpienia nieprawidłowości - przekroczenie natężenia hałasu na ww. stanowiskach pracy - PPIS w Sieradzu wszczął w dniu 06.06.2023 r. postępowanie administracyjne. Wydano decyzję nakazującą obniżenie poziomu ekspozycji na

hałas na ww. stanowiskach pracy odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy i odpowiadającą mu ekspozycję dzienną, co najmniej do obowiązującej wartości dopuszczalnej oraz udokumentowanie uzyskanej poprawy wynikami pomiarów przeprowadzonymi zgodnie z obowiązującymi przepisami w terminie do dnia 30.11.2024 r., a także udostępnienie pracownikom do czasu obniżenia hałasu do granicy dopuszczalnej normy środka ochrony indywidualnej słuchu i nadzorowanie prawidłowości ich stosowania (decyzja znak: PPIS.HP.9020.3.1.2023 z dnia 12.07.2023 r.). Wydano także decyzję opłatową Nr 66/2023 z dnia 29.08.2023 r. znak: PPIS.HP.9020.3.2.2023.

W dniu 12.12.2024 r. w trakcie kontroli sprawdzającej wykonanie obowiązków zawartych w decyzji znak: PPIS.HP.9020.3.1.2023 z dnia 12.07.2023 r. stwierdzono, że nakazy zawarte w ww. decyzji zostały wykonane (protokół kontroli Nr HP/50/60/24). Poziom ekspozycji na hałas na stanowiskach pracy, na których podczas kontroli w dniu 23.05.2023 r. stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych dla hałasu, został obniżony do wartości 0,87 NDN. Postępowanie administracyjne prowadzone było zgodnie z zapisami w Kpa z zachowaniem właściwego trybu postępowania i terminowości.

Ad. 2.

W trakcie przeprowadzonej w dniu 23.01.2024 r. kontroli zakładu pracy stwierdzono brak aktualnych badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia (pył mąki) – protokół kontroli Nr HP/50/1/24. W związku z faktem wystąpienia ww. nieprawidłowości PPIS w Sieradzu wszczął w dniu 13.02.2024 r. postępowanie administracyjne. W dniu 25.03.2024 r. właściciel skontrolowanego zakładu przedstawił sprawozdanie z badań stężenia pyłu mąki na stanowiskach pracy, na których występowało zapylenie (Sprawozdanie Nr 24/02/66 z dnia 22.02.2024 r.). W wyniku analizy przedmiotowego sprawozdania stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych dla pyłu mąki:

- na stanowisku pracy piecowy narażenie na pył mąki 3,4 mg/m³ (krotność 1,7 NDS),
- na stanowisku pracy ciastowy narażenie na pył mąki 3,75 mg/m³ (krotność 1,87 NDS).

Wydano decyzję nakazującą obniżenie stężenia pyłu mąki na stanowiskach piecowy i ciastowy, co najmniej do obowiązującej wartości dopuszczalnej oraz udokumentowanie uzyskanej poprawy wynikami pomiarów przeprowadzonymi zgodnie z obowiązującymi przepisami w terminie do dnia 01.10.2024 r., a także udostępnienie pracownikom do czasu obniżenia stężenia pyłu mąki do granicy dopuszczalnej normy środka ochrony indywidualnej zabezpieczające przed działaniem pyłu mąki i poinformowanie o sposobie ich stosowania (decyzja znak: HP.9020.2.2024 z dnia 28.03.2024 r.). Wydano także decyzję opłatową Nr 21/2024 z dnia 02.04.2024 r. znak: HP.9020.2.2024.

W dniu 14.10.2024 r. w trakcie kontroli sprawdzającej wykonanie obowiązków zawartych w decyzji znak: HP.9020.2.2024 z dnia 28.03.2024 r. stwierdzono dalsze nieprawidłowości dotyczące przekroczenia normatywów higienicznych dla pyłu mąki na stanowiskach pracy piecowy (krotność 1,55 NDS) i ciastowy (krotność 1,57 NDS) – protokół kontroli Nr HP/50/50/24. Właściciel skontrolowanego zakładu w dniu 24.10.2024 r. zwrócił się do PPIS w Sieradzu z prośbą o przesunięcie terminu wykonania nakazów określonych w decyzji z dnia 28.03.2024 r. PPIS w Sieradzu przychylił się do ww. wniosku i zmienił decyzję własną z dnia 28.03.2024 r. znak: HP.9020.2.2024 ustalając nowy termin wykonania obowiązków na dzień 31.12.2024 r. Wydano także decyzję opłatową Nr 74/2024 z dnia 26.11.2024 r. znak: HP.9020.2.2024.

W dniu 15.01.2025 r. w trakcie ponownej kontroli sprawdzającej wykonanie obowiązków zawartych w decyzji znak: HP.9020.2.2024 z dnia 28.03.2023 r. zmienionej decyzją znak: HP.9020.2.2024 z dnia 30.10.2024 r. stwierdzono, że nakazy zawarte w decyzji zostały wykonane (protokół kontroli Nr HP/50/1/25). Stężenie pyłu mąki na stanowiskach pracy, gdzie wcześniej stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych dla pyłu mąki zostało obniżone do wartości 0,81 NDS dla stanowiska piecowy i 0,95 NDS dla stanowiska ciastowy. Postępowanie administracyjne prowadzone było zgodnie z zapisami w Kpa z zachowaniem właściwego trybu postępowania i terminowości.

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

III. 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 ds. Higieny Pracy PSSE w Sieradzu w kontrolowanym okresie wykonała nadzór nad wprowadzaniem do obrotu chemikaliów (tj. produktów biobójczych oraz substancji i mieszanin chemicznych) oraz nowych substancji psychoaktywnych i prekursorów narkotykowych zgodnie z planem zasadniczych zamierzeń, sporządziła prawidłowo wykaz obiektów podlegających kontroli wraz z harmonogramem nadzoru nad nimi, który został zrealizowany w przedmiotowym zakresie. Harmonogram obiektów prowadzony jest łącznie dla kontroli zakładów w zakresie higieny pracy i nadzoru nad chemikaliami.

W 2024 roku w harmonogramie wykazano 16 obiektów w zakresie produktów biobójczych, substancji i mieszanin chemicznych oraz prekursorów narkotyków kat. 2 i 3. Przeprowadzono w wymienionych obiektach 15 kontroli w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych oraz 1 kontrolę w zakresie prekursorów narkotyków. Poza harmonogramem wykonano 23 kontrole, w tym 9 kontroli produktów biobójczych i 14 kontroli innych substancji i mieszanin chemicznych.

W okresie od 01.01.2025 r. do 30.06.2025 r. zgodnie z harmonogramem zaplanowano 5 kontroli, które wykonano w zakresie produktów biobójczych. Poza planem przeprowadzono 16 kontroli, w tym 14 obejmujących wprowadzanie do obrotu produktów biobójczych i 2 w zakresie prekursorów narkotyków.

W okresie objętym kontrolą nie nakładano mandatów karnych w związku z wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych, substancji chemicznych i ich mieszanin, prekursorów narkotyków kategorii 2 i 3.

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

W 2024 roku w ramach nadzoru nad środkami zastępczymi i nowymi substancjami psychoaktywnymi odnotowano 6 przypadków zatruc/podejrzeń zatruc, które wykazano w Systemie Monitorowania Informacji o Dopalaczach (SMIOD2), zaś w okresie od 01.01.2025 r. do 30.06.2025 r. nie wystąpiły zatrucia wskazanymi substancjami.

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

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

- 1) Protokół kontroli Nr HP/16/38/24 z dnia 13.08.2024 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 ocenianymi dokumentami były etykieta i karta charakterystyki mieszaniny chemicznej. W czasie kontroli wypełniono formularze kontroli: *F/HP/10 (Ocena realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych w ich postaci własnej, jako składników mieszanin lub w wyrobach)*, *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)*, *F/HP/15 (Kontrola prekursorów narkotyków (substancji sklasyfikowanych) kategorii 2 i 3 w obrocie wewnątrzwspólnotowym)*. 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.

- 2) Protokół kontroli Nr HP/50/41/24 z dnia 20.09.2024 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*. W trakcie kontroli dokonano oceny realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu produktu biobójczego. 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 ocenianymi dokumentami były etykieta i karta charakterystyki produktu biobójczego. W czasie kontroli wypełniono formularze kontroli: *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: oznakowanie opakowania sporządzono w języku polskim, produkt posiadał aktualne pozwolenie na obrót, przeznaczenie i rodzaj produktu biobójczego były zgodne z danymi zawartymi w pozwoleniu, nieprawidłowości nie stwierdzono. Protokół został podpisany przez kontrolowanego przedsiębiorcę, pracownika przeprowadzającego kontrolę oraz zatwierdzony przez bezpośredniego przełożonego.
- 3) Protokół kontroli Nr HP/16/20/25 z dnia 16.04.2025 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*. W trakcie kontroli dokonano oceny realizacji wymogów w zakresie stosowania prekursorów narkotyków kat. 2 i 3 oraz wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin. 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 ocenianymi dokumentami były wykaz stosowanych substancji i mieszanin chemicznych, wykaz wprowadzanych do obrotu mieszanin chemicznych, karty charakterystyki, etykiety oraz ewidencje rozchodu prekursorów. W czasie kontroli wypełniono formularze kontroli: *F/HP/10 (Ocena realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych w ich postaci własnej, jako składników mieszanin lub w wyrobach)*, *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/15 (Kontrola prekursorów narkotyków (substancji sklasyfikowanych) kategorii 2 i 3 w obrocie wewnątrzwspólnotowym). W pkt III. Wyniki kontroli opisano informacje istotne dla ustaleń kontroli: w działalności przedsiębiorcy stosowane są prekursory narkotyków kat. 3 jako rozpuszczalniki w produkowanych mieszaninach, nieprawidłowości nie stwierdzono. Protokół został podpisany przez kontrolowanego przedsiębiorcę, pracowników przeprowadzających kontrolę oraz zatwierdzony przez bezpośredniego przełożonego.

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny:

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

1) Realizacja planów zasadniczych przedsięwzięć

Zasadnicze przedsięwzięcia realizowane są zgodnie z przedsięwzięciami przewidzianymi w 2024 i 2025 roku (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 2024 rok wyniku min. 60% przeprowadzonych kontroli).

2) Sposób prowadzenia rejestru spraw:

Rejestr spraw prowadzony jest tematycznie, na bieżąco, w sposób prawidłowy, elektronicznie.

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

W kontrolowanym okresie tj. od 01.01.2024 r. do 04.09.2025 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sieradzu (zwanego dalej PPIS w Sieradzu) wpłynęły 22 wnioski dotyczące projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i 10 wniosków dotyczących planów ogólnych (w tym 2 wnioski o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu miejscowego planu, 9 wniosków o uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów, 9 wniosków o uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów planów ogólnych, 11 wniosków o zaopiniowanie projektów miejscowych planów wraz z prognozami oraz 1 wniosek o zaopiniowanie projektu planu ogólnego wraz z prognozą). Nie wpłynęły wnioski dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego. Podczas kontroli zapoznano się ze stanowiskami PPIS w Sieradzu w 8 sprawach, takich jak: 1 uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu miejscowego planu, 2 uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, 2 uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektów planów ogólnych, 2 opinie o projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego oraz 1 opinię o projekcie planu ogólnego.

Do PPIS w Sieradzu w kontrolowanym okresie wpłynęło 116 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 oraz 31 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 Sieradzu dla 14 przedsięwzięć stwierdził potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, dla 45 przedsięwzięć stwierdził brak potrzeby przeprowadzenia tego postępowania, a w pozostałych przypadkach wydał inne pisma (np. dotyczące braku odpowiedniej kwalifikacji przedsięwzięcia czy podtrzymania stanowiska). Podczas kontroli zapoznano się z aktami 12 spraw dotyczących postępowań w sprawie ocen oddziaływania na środowisko (2 opinie o zasadności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, 3 opinie o braku zasadności przeprowadzenia przedmiotowej oceny, 2 opinie o warunkach realizacji przedsięwzięć oraz 5 stanowisk kwalifikujących się do innych pism).

Od 01.01.2024 r. do 04.09.2025 r. do PPIS w Sieradzu wpłynęło 146 zawiadomień o zakończeniu budowy obiektu budowlanego i zamiarze przystąpienia do jego użytkowania w trybie art. 56 Prawa budowlanego, po rozpatrzeniu których przeprowadzono 32 wizje lokalne i zajęto 32 stanowiska. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 3 spraw.

Po skontrolowaniu akt ww. spraw wydanych w okresie od 01.01.2024 r. do 04.09.2025 r. stwierdzono, iż działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sieradzu w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane są prawidłowo tj.: tryb postępowania jest zgodny z obowiązującymi przepisami prawa tj. 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* (Dz. U. z 2024 r. poz. 1112 ze zm.) 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, zajmowane były terminowo i doręczane były stronom postępowania.

Epidemiologia:

Czynności kontrolne przeprowadzone zostały w obecności Kierownika Oddziału Epidemiologii Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sieradzu.

W PSSE w Sieradzu w Oddziale Epidemiologii zatrudnione są 4 osoby:

- 1 osoba zatrudniona na stanowisku kierownika oddziału,
- 1 osoba zatrudniona na stanowisku starszego asystenta,
- 2 osoby zatrudnione na stanowisku młodszego asystenta.

W trakcie kontroli sprawdzono zagadnienia dotyczące:

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

Kontrolowane zagadnienia obejmowały okres od 01.01.2024 r. (dla wybranych zagadnień od dnia 01.01.2020 r.) do dnia kontroli.

W zakresie nadzoru epidemiologicznego nad zakażeniami i chorobami zakaźnymi sprawdzono prowadzony nadzór epidemiologiczny nad ostrymi porażeniami wiotkimi (OPW) u dzieci w wieku do 15 lat, nadzór epidemiologiczny nad zbiorowymi zatruciami pokarmowymi i zakażeniami jelitowymi, nadzór epidemiologiczny nad zakażeniami wirusem SARS-CoV-2, nadzór epidemiologiczny nad gruźlicą, a także działania mające na celu obowiązkowe i terminowe zgłaszanie zakażeń i chorób zakaźnych przez podmioty lecznicze mieszczące się na terenie powiatu sieradzkiego.

W Szpitalu Wojewódzkim im. Wyszyńskiego w Sieradzu aktualnie działa Oddział Pediatriczny. Kierownik Oddziału Epidemiologii PSSE w Sieradzu przeprowadza rozmowy z ordynatorem i lekarzami tego oddziału na powyższy temat w ramach wymaganego

cotygodniowego kontaktu z personelem takiego oddziału odnośnie podejrzeń przypadków OPW.

Zgodnie z oświadczeniem Kierownika Oddziału Epidemiologii PSSE w Sieradzu, tygodniowe raporty ze Szpitala Wojewódzkiego w Sieradzu oraz Nocnej i Świątecznej Pomocy w Sieradzu analizowane są na bieżąco pod kątem zgłoszeń OPW.

PPIS w Sieradzu pisemnie informował podległe podmioty lecznicze o konieczności wzmożonego nadzoru nad OPW u dzieci w wieku do 15 lat przypominając o zgłaszaniu wszystkich przypadków OPW u osób w wieku poniżej 15 roku życia, jak również o pobieraniu od nich próbek kału w odstępie 24 - 48 godz. w okresie 14 dni od chwili wystąpienia niedowładu. Pisma skierowane były do kierowników podmiotów leczniczych będących pod nadzorem PPIS w Sieradzu, w tym Szpitala Wojewódzkiego w Sieradzu.

W PSSE w Sieradzu dwie osoby w Oddziale Epidemiologii pracujące na stanowisku młodszego asystenta wyznaczone są jako koordynatorzy do spraw OPW na terenie powiatu sieradzkiego. W dniu 28.08.2025 r. wiadomością e-mail na adres elektroniczny Oddziału Epidemiologii WSSE w Łodzi przesłano zaktualizowaną tabelę „Koordynatorzy ds. ostrych porażeń wiotkich (OPW) na terenie województwa łódzkiego - stan na dzień 28.08.2025 r.”.

W zakresie obowiązków tych koordynatorów jest stały cotygodniowy (w każdy poniedziałek rano) kontakt z osobami odpowiedzialnymi w Szpitalu Wojewódzkim w Sieradzu. Koordynatorzy kontaktują się również z Zespołem Kontroli Zakażeń Szpitalnych, z pielęgniarkami epidemiologicznymi.

PPIS w Sieradzu podjął współpracę z podmiotami leczniczymi na podległym terenie w zakresie pobierania wymazów od pacjentów z rozpoznany testem antygenowym, zakażeniem wirusem SARS-CoV-2, w celu wykonywania badań PCR i sekwencjonowania genomu wirusa u tych pacjentów. W 2024 r. do takich badań przekazano 8 próbek, w 2025 r. do dnia kontroli przekazano 10 próbek. Próbkę do badań dostarczane są do WSSE w Łodzi przez podległe podmioty lecznicze lub pracownika PSSE w Sieradzu.

W latach 2020 i 2021 oraz w latach 2023 - 2025 do dnia kontroli tj. do 04.09.2025 r. nie rejestrowano ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych na terenie powiatu sieradzkiego. W roku 2022 zarejestrowano 1 ognisko. Jako czynnik etiologiczny u jednego chorego ustalono bakterię *Escherichia coli* typ nieokreślony, a u drugiej osoby bakterię *Escherichia coli* typ 0157.

W ramach niniejszej kontroli dokonano przeglądu przypadków zatruc pokarmowych odnotowanych w systemie informatycznym Epibaza w okresie 2020-2025 na terenie powiatu sieradzkiego. Jak wynika z danych zamieszczonych w tym systemie na terenie nadzorowanym przez PPIS w Sieradzu nie odnotowano ognisk zatruc pokarmowych w kontrolowanym okresie poza ww. ogniskiem.

W kontrolowanym okresie do PPIS w Sieradzu zgłoszone zostały zachorowania na gruźlicę:

- w 2020 r. - 22 przypadki,
- w 2021 r. - 15 przypadków,
- w 2022 r. - 23 przypadki,
- w 2023 r. - 21 przypadków,
- w 2024 r. - 14 przypadków,
- w 2025 r. - 4 przypadki.

Wszystkie powyższe przypadki dotyczyły się sporadycznych zachorowań i zostały zgłoszone przez Oddział Gruźlicy i Chorób Płuc Szpitala Wojewódzkiego w Sieradzu.

W kontrolowanym okresie na terenie powiatu sieradzkiego nie odnotowano gruźlicy lekoopornej.

Zgłoszenia podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne do PPIS w Sieradzu wpływają w większości przypadków terminowo, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa. Zgłoszenia te przesyłane są głównie na formularzach ZLK - 1 drogą mailową w formie zakodowanej. Część podmiotów leczniczych wprowadza te dane na bieżąco do systemu elektronicznego powiązanego z Epibazą. Sporadycznie przesyłane są pocztą lub dostarczane osobiście przez kierownicę Szpitala Wojewódzkiego w Sieradzu.

W części przypadków PPIS w Sieradzu nie otrzymuje zgłoszeń w formie ZLK-1, tylko otrzymuje zgłoszenia z laboratoriów na formularzach ZLB - 1. W tych przypadkach pracownicy Oddziału Epidemiologii PSSE w Sieradzu kontaktują się z poszczególnymi podmiotami leczniczymi w sprawie dostania zgłoszeń ZLK - 1.

O obowiązku i terminowości zgłaszania zakażeń i chorób zakaźnych pracownicy Oddziału Epidemiologii PSSE w Sieradzu oprócz pism przesyłanych okresowo do podmiotów leczniczych przypominają także personelowi medycznemu podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych.

W 2024 r. na nadzorowanym przez PPIS w Sieradzu terenie znajdowało się 145 obiektów podmiotów leczniczych według zarządzającego i 148 obiektów według lokalizacji.

Na rok 2024 zaplanowano 147 kontroli sanitarnych w nadzorowanych podmiotach leczniczych. Wykonano 146 kontroli, 41 kontroli w N ZOZ, 84 kontrole w prywatnych gabinetach lekarskich, 5 kontroli w indywidualnej praktyce pielęgniarskiej, 3 kontrole w zakładach rehabilitacyjnych, 3 kontrole w punktach pobrań, 7 kontroli w podmiotach leczniczych należących do Szpitala Wojewódzkiego w Sieradzu oraz po 1 kontroli w Regionalnym Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Sieradzu, w Zakładzie Karnym w Sieradzu oraz Centrum Dializ w Sieradzu.

Skontrolowano 5 wybranych losowo protokołów pokontrolnych.

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, do którego dołączony jest właściwy formularz.

Dokumentacja w tym zakresie prowadzona jest prawidłowo.

Skontrolowano także działania przeprowadzone w związku z interwencjami, które wpłynęły do PPIS w Sieradzu w okresie od dnia 01.01.2020 r. do dnia kontroli oraz sposób ich załatwienia. Przy rozpatrywaniu sposobu załatwienia powyższych interwencji nie stwierdzono uchybień.

W kontrolowanym okresie od dnia 01.01.2024 r. do dnia kontroli zgłoszonych zostało przez podmioty lecznicze 400 rodziców/opiekunów dzieci uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych swoich dzieci. Do wszystkich tych osób zostały wysłane pisma informacyjne/listy intencyjne. Ponadto wysłane zostały 232 upomnienia oraz wydano 54 tytuły wykonawcze.

Higiena Dzieci i Młodzieży:

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

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

Pod nadzorem Stanowiska Pracy ds. Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Sieradzu w 2025 r. znajduje się 130 placówek stałych oraz placówki sezonowe, związane z organizowanym na terenie powiatu sieradzkiego wypoczynkiem zimowym i letnim dla dzieci i młodzieży (w 2025 r. zgłoszonych było 46 turnusów letnich i 1 zimowy).

W Harmonogramie nadzoru nad obiektami na 2025 r. zaplanowano przeprowadzenie 74 kontroli – do dnia 3 września 2025 r. zrealizowano ich 47.

Zapoznano się z dokumentacją kontrolną 7 placówek – czynności kontrolne nad znajdującymi się pod nadzorem placówkami oświatowymi i opiekuńczym 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.

PPIS w Sieradzu w 2025 r. nie wydawał decyzji administracyjnych, natomiast w 2024 r. wydał 1 decyzję w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej, której dokumentację przeanalizowano w ramach oceny poprawności prowadzonego postępowania pokontrolnego.

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

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

Pracownik pionu higieny dzieci i młodzieży w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sieradzu 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 2025 r. – w 4 szkołach. Zapoznano się z dokumentacją w tym zakresie 1 placówki. Należy stwierdzić, iż pracownik pionu higieny dzieci i młodzieży w PSSE w Sieradzu we właściwy sposób realizuje ocenę higieny procesu nauczania.

Podczas czynności kontrolnych w podległych PPIS w Sieradzu 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 Sieradzu.

Promocja Zdrowia i Komunikacja Społeczna:

Celem kontroli była ocena pracy w zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Sieradzu w okresie od 1 września 2022 r. do 31 sierpnia 2025 r.

Podczas kontroli stwierdzono:

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

Ad. 1 Realizacja interwencji programowych

Na podstawie dokumentacji prowadzonej przez PSSE w Sieradzu w latach 2023-2025 realizowane są następujące interwencje programowe:

1. Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj formę!” – zrealizowany został w roku szkolnym 2023/2024 i w roku szkolnym 2024/2025,
2. Program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne” – zrealizowany został w roku szkolnym 2023/2024 i w roku szkolnym 2024/2025,
3. Program edukacyjny „Znamie! Znam je?” – zrealizowany został w roku szkolnym 2023/2024 i w roku szkolnym 2024/2025,
4. Program edukacyjny „Podstępne WZW” – zrealizowany został w roku szkolnym 2023/2024 i w roku szkolnym 2024/2025,
5. Program edukacyjny „Wybierz życie – pierwszy krok” – zrealizowany został w roku szkolnym 2023/2024 i w roku szkolnym 2024/2025,
6. Program „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie” – zrealizowany został w roku szkolnym 2023/2024 i w roku szkolnym 2024/2025,
7. Program przedszkolnej edukacji antytytoniowej „Czyste powietrze wokół nas” – ostatnia edycja tego programu została zrealizowana w roku szkolnym 2023/2024 i zgodnie z zaleceniami WSSE w Łodzi nie jest już realizowany,
8. Program antytytoniowej edukacji zdrowotnej „Bieg po zdrowie” – zgodnie z zaleceniami WSSE w Łodzi nie jest już realizowany,
9. Program edukacyjny „ARS, czyli jak dbać o miłość?” – zgodnie z zaleceniami WSSE w Łodzi nie jest już realizowany,
10. Program profilaktyki próchnicy „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” – w roku szkolnym 2024/2025 rozpoczęła się jego realizacja w szkołach podstawowych powiatu sieradzkiego,
11. Program „Suplementuję, gdy potrzebuję” – w roku szkolnym 2024/2025 rozpoczęła się jego realizacja w szkołach ponadpodstawowych powiatu sieradzkiego.

Szczegółowo sprawdzono dokumentację dotyczącą realizacji programu „Trzymaj formę!” w roku szkolnym 2023/2024 i w roku szkolnym 2024/2025, programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne” w roku szkolnym 2023/2024 i programu „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” w roku szkolnym 2024/2025.

Program „Trzymaj formę!” w roku szkolnym 2023/2024 i 2024/2025

W roku szkolnym 2023/2024 realizacja programu „Trzymaj formę!” przez PSSE w Sieradzu rozpoczęła się od wysłania pisma PPIS do wszystkich szkół podstawowych z terenu powiatu sieradzkiego. *Pismo* informowało o kontynuacji programu „Trzymaj formę!” w rozpoczynającym się roku szkolnym i zachęcało do jego realizacji. W *mailu z 15.09.2023 r.* poinformowano szkoły, że uruchomiona została możliwość składania deklaracji do programu na rok szkolny 2023/2024, za pośrednictwem dedykowanej platformy internetowej www.trzymajforme.pl. Do realizacji programu w powiecie sieradzkim zgłosiło się 41 szkół podstawowych.

W trakcie trwania roku szkolnego, od listopada 2023 r. do czerwca 2024 r., przeprowadzonych zostało 16 wizytacji w szkołach realizujących program „Trzymaj formę!” w: Szkole Podstawowej w Goszczanowie, w Szkole Podstawowej w Kaszewie, Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Złoczewie, Szkole Podstawowej w Stolicy, Szkole Podstawowej w Lipiczu, Szkole Podstawowej w Kłocku, Zespole Szkół Katolickich w Sieradzu, Szkole Podstawowej w Żurawiu, Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Brzeźniu, Szkole Podstawowej w Kwaskowie, Szkole Podstawowej w Jakubicach, Szkole Podstawowej w Raczkowie, Szkole Podstawowej w Barczewie, Szkole Podstawowej SPSK w Chojewie, Zespole Szkół w Klonowej i Szkole Podstawowej nr 9 w Sieradzu.

Pod koniec roku szkolnego – 20 maja 2024 r., wysłany został mail do szkół, informujący o uruchomieniu na platformie programu możliwości wypełnienia sprawozdania z realizacji XVII edycji. Za rok szkolny 2023/2024 sprawozdały się wszystkie 41 placówki z powiatu sieradzkiego realizujące program „Trzymaj formę!”.

Na początku roku szkolnego 2024/2025 realizacja programu „Trzymaj formę!”, podobnie jak w roku ubiegłym, rozpoczęła się od wysłania pisma PPIS do wszystkich szkół podstawowych z terenu powiatu sieradzkiego. *Pismo z 16.09.2023 r.* zapraszające do realizacji programu „Trzymaj formę!” zawierało informacje dla szkół potrzebne do prawidłowego zgłoszenia placówki poprzez platformę programu www.trzymajforme.pl. Przekazano również informacje dotyczące materiałów edukacyjnych do realizacji programu i nowej edycji „Konkursu wiedzy o zdrowym stylu życia”.

PPIS w Sieradzu przesłał 4.10.2024 r. *pismo* zapraszające szkoły na szkolenie dla szkolnych koordynatorów programu, wraz z pismem ŁPWIS i programem szkolenia. Szkolenie w formie webinaru zorganizowane zostało 22.10.2024 r. przez WSSE w Łodzi. Link do szkolenia na platformie Teams PSSE w Sieradzu przesłała szkołą drogą mailową 7.10.2024 r. i 9.10.2024 r. Dzień przed szkoleniem – 21.10.2024 r., PSSE w Sieradzu jeszcze raz wysłała maile do szkół przypominające o wzięciu udziału i link do załogowania się.

Do realizacji programu w powiecie sieradzkim za pośrednictwem platformy www.trzymajforme.pl zgłosiło się 41 szkół podstawowych.

Z uwagi na długą absencję osób zatrudnionych w PSSE w Sieradzu na samodzielnych stanowiskach pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w 2025 roku, w roku szkolnym 2024/2025 przeprowadzone zostały 2 wizytacje w szkołach realizujących program „Trzymaj formę!”: w Szkole Podstawowej w Goszczanowie i w Szkole Podstawowej w Chlewie.

PSSE w Sieradzu 12.06.2025 r. przesłała maila do szkół, przypominającego o konieczności wypełnienia formularzy sprawozdawczych za pośrednictwem internetowej platformy programu www.trzymajforme.pl. Sprawozdania złożyły 34 z 41 szkół realizujących program w roku szkolnym 2024/2025.

Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne” w roku szkolnym 2023/2024

W roku szkolnym 2023/2024 realizacja programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne” przez PSSE w Sieradzu rozpoczęła się od wysłania pisma PPIS do wszystkich przedszkoli z terenu powiatu sieradzkiego. *Pismo z 18.09.2023 r.* informowało o kontynuacji programu „Skąd się biorą produkty ekologiczne” w rozpoczynającym się roku szkolnym i zachęcało placówki do jego realizacji.

Do programu w powiecie sieradzkim zgłosiło się 15 przedszkoli i oddziałów przedszkolnych w szkołach podstawowych.

W trakcie trwania roku szkolnego, od listopada 2023 r. do czerwca 2024 r., przeprowadzonych zostało 6 wizytacji w placówkach realizujących program „Skąd się biorą produkty ekologiczne” w: Publicznym Przedszkolu w Goszczanowie, Przedszkolu nr 2 w Sieradzu, Niepublicznym Punkcie Przedszkolnym w Złoczewie, Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Brzeźniu, Publicznym Przedszkolu w Brąszewicach i Szkole Podstawowej w Kwaskowie.

Pod koniec roku szkolnego – 21 maja 2024 r., wysłane zostały maile do przedszkoli informujące o konieczności przekazania sprawozdania z programu do PSSE w terminie do 7 czerwca 2024 r., wraz z aktualnym wzorem sprawozdania. Wszystkie placówki realizujące program w roku szkolnym 2023/2024 w powiecie sieradzkim złożyły sprawozdania.

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

PPIS w Sieradzu 1.10.2024 r. przesłał *pismo* do dyrektorów szkół podstawowych z terenu powiatu sieradzkiego. Pismo zapraszało do realizacji nowego programu edukacyjnego dotyczącego higieny jamy ustnej dla uczniów klas I – III. Przekazano również informację o szkoleniu online dla placówek zainteresowanych uczestnictwem w programie.

Do realizacji programu w powiecie sieradzkim zgłosiło się 36 szkół podstawowych. Wszystkim szkołom zainteresowanym realizacją programu 7.10.2024 r. przesłano mailem link do szkolenia online i dzień przed szkoleniem – 9.10.2024 r. wysłane zostały maile przypominające. Szkolenie w formie webinaru odbyło się 10.10.2024 r. za pośrednictwem platformy Teams.

Materiały edukacyjne do realizacji programu dla szkół, które zgłosiły się do realizacji programu zostały przesłane przez PSSE w Sieradzu mailowo 17, 18, 21, 22, 24 i 25 października 2024 r.

Ze względu na długą absencję osób zatrudnionych w PSSE w Sieradzu na samodzielnych stanowiskach pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia w 2025 roku, w roku szkolnym 2024/2025 nie zostały przeprowadzone wizytacje w szkołach realizujących program „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam”.

Wzór sprawozdania z realizacji programu „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” w roku szkolnym 2024/2025 został przesłany 3.06.2024 r. przez Stację do szkół drogą mailową. Wszystkie placówki realizujące program w roku szkolnym 2024/2025 w powiecie sieradzkim przekazały sprawozdania do PSSE w Sieradzu.

Ad. 2 Realizacja interwencji nieprogramowych

Szczegółowo sprawdzono dokumentację dotyczącą obchodów Światowego Dnia Zdrowia WHO w 2023 roku i Kampanii EFSA w 2024 roku.

Światowy Dzień Zdrowia WHO w 2023 roku

PPIS w Sieradzu 29.03.2023 r. przesłał *pismo* do przedszkoli, szkół i podmiotów leczniczych, zachęcające do podejmowania działań edukacyjnych wpisujących się w hasło Światowego Dnia Zdrowia WHO – „Zdrowie dla wszystkich”.

W kwietniu 2023 r. PSSE w Sieradzu w ramach obchodów Światowego Dnia Zdrowia WHO zrealizowała 3 spotkania edukacyjne dla uczniów klas IV – VIII ze Szkoły Podstawowej w Stolcu, w Broszkach i z Zespołu Szkół w Waszkowskim. Dla młodzieży z tych placówek przygotowano zajęcia poświęcone tematyce racjonalnego zdrowego odżywiania. W prelekcjach łącznie uczestniczyło 175 osób.

Treści promujące hasło Światowego Dnia Zdrowia zostały opublikowane na stronie internetowej PSSE w Sieradzu i profilu Facebook Stacji.

Kampania EFSA #Safe2EatEU w 2024 roku

PPIS w Sieradzu 5.06.2024 r. przesłał *pismo* do przedszkoli, szkół, podmiotów leczniczych, Powiatowego Inspektora Weterynarii w Sieradzu, Miejskiej Biblioteki Publicznej, Powiatowej Biblioteki Publicznej, Biblioteki Pedagogicznej w Sieradzu, Warckiego Centrum Kultury, Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Sieradzu i w Złoczewie, Sieradzkiego Centrum Kultury, Starostwa Powiatowego w Sieradzu oraz Urzędów Miast i Gmin z terenu powiatu sieradzkiego. W przekazanym piśmie zachęcano do włączenia się w działania informacyjne nt. Kampanii EFSA #Safe2EatEU, |ze szczególnym uwzględnieniem higieny żywności, chorób przenoszonych przez żywność oraz suplementów diety.

PSSE w Sieradzu w okresie od 17 czerwca do 19 lipca 2024 r. przeprowadziła 5 spotkań edukacyjnych poświęconych promocji Kampanii EFSA #Safe2EatEU dla rodziców dzieci z Gminnego Żłobka w Warcie, rodziców dzieci z Przedszkola Samorządowego w Gruszczycach, Publicznego Przedszkola w Warcie i Przedszkola nr 3 w Sieradzu. Zrealizowano również spotkanie edukacyjne dla uczniów i nauczycieli ze Szkoły Podstawowej w Godynicach. Łącznie we wszystkich spotkaniach uczestniczyło 479 osób. Omawiana tematyka skupiała się na higienie i znakowaniu żywności, chorobach, które mogą być przenoszone poprzez żywność i suplementach diety.

Wnioski pokontrolne:

Interwencje programowe i nieprogramowe realizowane są prawidłowo, zgodnie z wytycznymi GIS i WSSE w Łodzi. 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 Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sieradzu, realizowane w 2024 roku i 2025 roku do dnia 31.08.2025 r. przez osobę zatrudnioną na Stanowisku Głównego Specjalisty ds. Systemu Jakości (GSJ).

Nadzór nad dokumentacją w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sieradzu realizowano (w okresie objętym kontrolą) według wymagań zawartych w Procedurze Ogólnej Systemu Zarządzania - PO/N-01 „Nadzór nad dokumentacją”:

- wyd. nr 5 z dnia 07.08.2023 r. – dla okresu objętego kontrolą: od dnia 01.01.2024 r. do dnia 14.07.2024 r.,
- wyd. nr 6 z dn. 19.06.2024 r. – dla okresu objętego kontrolą: od dnia 15.07.2024 r. do dnia 31.08.2025 r.

Powyższe zadania z zakresu Systemu Zarządzania w działalności kontrolnej powierzone zostały osobie zatrudnionej w PSSE w Sieradzu na stanowisku starszego asystenta w Oddziale Higieny Komunalnej.

GSJ prowadzi wykaz osób upoważnionych wraz z zakresem udzielonego upoważnienia. Ostatnia aktualizacja wykazu przeprowadzona w dniu 10.01.2025 r.

W toku kontroli dokonano przeglądu dokumentów systemu zarządzania nadzorowanych przez GSJ PSSE w Sieradzu oraz zapisów, jakie sporządzane są w związku z prowadzeniem nadzoru nad dokumentacją w działalności kontrolnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Sieradzu – 100% dokumentacji z okresu: rok 2024 oraz od 01 stycznia do 31 sierpnia 2025 r.

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

W PSSE w Sieradzu 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).

Od dnia 07.10.2022 r. dokumenty systemu zarządzania, takie jak:

- Księga Jakości,
- Procedury Ogólne (wraz z załącznikami),
- Instrukcje Ogólne

oraz dokumenty kontroli przekazane zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego funkcjonują w działalności kontrolnej PSSE w Sieradzu w formie elektronicznej w formacie „pdf” (zabezpieczone przed możliwością wydruku) i zamieszczane są na zasobie sieciowym.

Do zasobu sieciowego mają dostęp wszyscy pracownicy Pionu Nadzoru Sanitarnego PSSE w Sieradzu. Ponadto załączniki do dokumentacji systemowej, wykorzystywane w bieżącej pracy komórek organizacyjnych działalności kontrolnej PSSE w Sieradzu zamieszczone są na zasobie sieciowym w wersji edytowalnej „Word”.

Dodatkowo przy każdej zmianie w dokumentacji systemowej, GSJ przekazuje e-mailem załączniki w wersji „Word” do pracowników PSSE w Sieradzu. Pracownicy są zobowiązani do zapisania ich na swoich komputerach.

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 Sieradzu 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 Sieradzu sporządzono 1 wniosek o zmianę, w oparciu o które wdrożono zmiany w Księdze Jakości.

Zmiany dotyczyły rozdziałów: 1; 3; 4; 5; 10; 15 oraz „spisu treści” (przedmiotowe zmiany skutkowały wprowadzeniem nowego 5 wydania Księgi Jakości) i zostały prawidłowo wdrożone.

W okresie objętym kontrolą nie wprowadzano zmian do Instrukcji Ogólnych.

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

- Instrukcjami technicznymi,
- Instrukcjami roboczymi,
- Instrukcjami producenta.

Dokumenty te nadzorowane są przez osobę upoważnioną w PSSE w Sieradzu – Zastępcę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

Podczas kontroli stwierdzono, że wycofane z użycia, 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 Sieradzu 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 Sieradzu realizowany jest zgodnie z wymaganiami zawartymi w Procedurze Ogólnej Systemu Zarządzania - PO/N-01 „Nadzór nad dokumentacją”:

- wyd. nr 5 z dnia 07.08.2023 r. – dla okresu objętego kontrolą: od dnia 01.01.2024 r. do dnia 14.07.2024 r.,
- wyd. nr 6 z dn. 19.06.2024 r. – dla okresu objętego kontrolą: od dnia 15.07.2024 r. do dnia 31.08.2025 r.

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

Nieprawidłowości brak.

Kontrolę wpisano do książki kontroli pod numerem **23**.

Zaleceń pokontrolnych brak

Łódzki Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny

/dokument podpisany elektronicznie/