

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

Łódź, dnia 03 lipca 2026 r.

OOP.1611.2.2026

**Pani
Sławomira Tokarska
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Pajęcznie
Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Pajęcznie
98-330 Pajęczno
ul. Żeromskiego 7**

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

Na podstawie ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (t.j. Dz. U. z 2026 r. poz. 158) art. 10 i art. 8a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416, z późn. zm.) oraz Wytocznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania działalności w Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2026 rok w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pajęcznie, 98-330 Pajęczno, ul. Żeromskiego 7 w dniach **od 14 maja 2026 r. do 15 czerwca 2026 r.** przeprowadzona została kontrola przez:

- Magdalenę Frątczak – Kierownika Oddziału Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego – Przewodniczącą Zespołu Kontrolującego,
- Ewę Kurzawę – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Tomasza Wolniewicza – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Monikę Beauvale – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Annę Kaźmierczak – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Lenę Marciniak – Młodszy asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Magdalenę Zając – Asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Małgorzatę Znyk – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Katarzynę Więckowską – Starszego asystenta w Oddziale Higieny Dzieci i Młodzieży,
- Alicję Michalak – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Epidemiologii,
- 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 Pajęcznie ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416, z późn. zm.) oraz innymi ustawami mającymi zastosowanie w działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w tym ustawą o finansach publicznych z dnia 27 sierpnia 2009 r. (Dz. U. z 2025 r. poz. 1483, z późn. zm.),
- 2) okres objęty kontrolą: **od 01 stycznia 2024 r. do 14 maja 2026 r.**

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

Bezpieczeństwo Żywności i Żywienia:

Zakresem kontroli objęto nw. zagadnienia w 2024 r., 2025 r. i w okresie od 01.01.2026 r. do 13.05.2026 r.

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkcji i obrotu żywnością (tj. automat do lodów, wytwórnia lodów, zakład cukierniczy, piekarnia, przetwórnia owocowo-warzywna, zakład żywienia zbiorowego otwartego, blok żywienia w szpitalu, sklep spożywczy, 2 apteki, sklep zielarsko- medyczny i hurtownia, wprowadzające do obrotu suplementy diety, żywność dla określonych grup oraz żywność wzbogacaną, 2 gospodarstwa rolne, wytwórnia materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością)

dokonano następujących ustaleń:

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2024 r., 2025 r., i w okresie od 01.01.2026 r. do 13.05.2026 r.

W 2024 r. pod nadzorem PPIS w Pajęcznie znajdowały się 594 zakłady produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 114 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 188 kontroli (w tym 11 kontroli w gospodarstwach rolnych).

Skontrolowano 242 obiekty, przeprowadzono 453 kontrole, w tym 188 kontroli planowanych oraz 265 kontroli nieplanowanych.

Wydano 40 decyzji administracyjnych. Nałożono 25 mandatów karnych na sumę 6400, 00 zł.

W 2025 r. pod nadzorem PPIS w Pajęcznie znajdowało się 607 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 115 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 212 kontroli (w tym 22 kontrole w gospodarstwach rolnych).

Skontrolowano 255 obiektów, przeprowadzono 444 kontrole, w tym 212 kontroli planowanych oraz 232 kontrole nieplanowane.

Wydano 32 decyzje administracyjne. Nałożono 20 mandatów karnych na sumę 4500, 00 zł.

W okresie od 01.01.2026 r. do 13.05.2026 r. pod nadzorem PPIS w Pajęcznie znajdowało się 619 zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 118 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 73 kontrole.

Skontrolowano 94 obiekty, przeprowadzono 148 kontroli, w tym 72 kontrole planowane oraz 76 kontroli nieplanowanych.

Wydano 7 decyzji administracyjnych. Nałożono 4 mandaty karne na sumę 1700, 00 zł.

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

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

Prowadzone są rejestry:

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

Rejestry prowadzone są na bieżąco, prawidłowo.

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

Sprawdzenie decyzji administracyjnych:

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

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie na podstawie art. 61 § 1 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 Pajęcznie znak: PPIS-HŻŻ-4917/17/13 z dnia 16.07.2013 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i sprzedaży lodów z automatu.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane.

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

Wykonano - 26.08.2024 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 – sierpień 2025 r.

Wykonano - 22.08.2025 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

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

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

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

2) Wytwórnia lodów

została zatwierdzona decyzją PPIS w Pajęcznie znak: PPIS-HŻŻ-4902/1/08 z dnia 12.05.2008 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów bez udziału mleka.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: 16.09.2024 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W 2024 r. zaplanowano pobranie 5 próbek lodów na bazie mleka do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu czerwcu.

W dniu 05.06.2024 r. w ww. obiekcie pobrano:

- 5 próbek lodów na bazie mleka – lody waniliowo- truskawkowe do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności Salmonella w 25 g, liczby Listeria monocytogenes w 1g (protokół pobrania próbek żywności Nr 19/BŻŻ/2024 z dnia 05.06.2024 r.). Probki nie zostały zakwestionowane.

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

Wykonano: 26.06.2025 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

W dniu 03.09.2025 r. w ww. obiekcie pobrano :

- 5 próbek lodów na bazie mleka – lody waniliowo-wiśniowe do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności Salmonella w 25 g, liczby Listeria monocytogenes w 1g (protokół pobrania próbek żywności Nr 56/ BŻŻ /2025 z dnia 03.09.2025 r.). Probki nie zostały zakwestionowane.

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

Wykonano - 31.03.2026 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W 2026 r. zaplanowano pobranie 5 próbek lodów na bazie mleka do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu czerwcu.

Ad. 3) Zakład cukierniczy

zakład został zatwierdzony decyzją PPIS w Pajęcznie znak: PPIS-HŻŻ/4904/1/14 z dnia 27.02.2014 r. w zakresie prowadzenia działalności obejmującej produkcję wyrobów cukierniczych i ciastkarskich takich jak: ciasta suche oraz z kremem poddanym i niepoddanym obróbce termicznej, pączki, bułki słodkie, itp.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: 28.06.2024 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 – maj 2025 r.

Wykonano: 19.05.2025 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

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

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

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

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/42/107/24 z dnia 26.08.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/42/99/25 z dnia 22.08.2025 r.

2) Wytwórnia lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/25/108/24 z dnia 16.09.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/74/25 z dnia 26.06.2025 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/42/36/26 z dnia 31.03.2026 r.

3) Zakład cukierniczy

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/42/72/24 z dnia 28.06.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/53/25 z dnia 19.05.2025 r.
- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej Nr BŻŻ/19/76/25 z dnia 07.07.2025 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 2008r. w sprawie dodatków do żywności, prowadzoną w zakładach dokumentację dot. realizacji przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art.18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności, a także dokumentację dot. realizacji zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP.

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

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

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

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

1) Automat do lodów

- sprawozdanie z badań Nr 14369-04-25P z dnia 22.04.2025 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).

2) Wytwórnia lodów

- sprawozdanie z badań nr Ł/0/07/2024/1017/M/15 z dnia 06.07.2024 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Sorbet truskawka) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba Enterobacteriaceae w 1 g),
- sprawozdanie z badań nr Ł/0/05/2025/992/M/C/20 z dnia 16.05.2025 r. (dot. wyrobu gotowego lody cappucino) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba bakterii z grupy coli),
- sprawozdanie z badań nr Ł/0/05/2025/992/M/C/16 z dnia 16.05.2025 r. (dot. wyrobu gotowego lody cappucino) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba Enterobacteriaceae w 1 g),
- sprawozdanie z badań nr Ł/0/05/2025/992/M/C/15 z dnia 16.05.2025 r. (dot. wyrobu gotowego lody cappucino) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g),
- sprawozdanie z badań nr Ł/0/05/2025/992/M/C/14 z dnia 16.05.2025 r. (dot. wyrobu gotowego lody cappucino) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* spp. w 25 g),
- sprawozdanie z badań nr Ł/0/04/2025/4276/M/16 z dnia 03.05.2025 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Sorbet malinowy) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* spp. w 25 g),
- sprawozdanie z badań nr Ł/0/04/2025/4276/M/14 z dnia 03.05.2025 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Sorbet mango) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* spp. w 25 g),
- sprawozdanie z badań nr Ł/0/04/2025/4276/M/15 z dnia 03.05.2025 r. (dot. wyrobu gotowego Lody waniliowo-czekoladowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* spp. w 25 g),
- sprawozdanie z badań Nr Ł/0/07/2025/128/M/35 z dnia 05.07.2025 r. (dot. wyrobu gotowego Lody waniliowo-wiśniowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba Enterobacteriaceae w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g),
- sprawozdanie z badań Nr Ł/0/07/2025/128/M/40 z dnia 05.07.2025 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Sorbet truskawkowy) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba Enterobacteriaceae w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g),
- sprawozdanie z badań Nr W/0/03/2026/396/M/C/11 z dnia 09.03.2026 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Rolada Vanilla) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g),
- sprawozdanie z badań Nr W/0/03/2026/396/M/C/12 z dnia 10.03.2026 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Rolada Vanilla) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes* w 25g),
- sprawozdanie z badań Nr W/0/03/2026/396/M/C/12 z dnia 10.03.2026 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Rolada Vanilla) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba Enterobacteriaceae w 1 g).

3) Zakład cukierniczy

- sprawozdanie z badań Nr 36119-09-24P z dnia 23.09.2024 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Ciasto Napoleonka) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność Salmonella w 25 g, obecność Listeria monocytogenes w 25 g, liczba Enterobacteriaceae w 1 g),
- sprawozdanie z badań Nr 677180/25/ALE z dnia 16.09.2025 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Stefanka) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność Salmonella w 25 g, obecność Listeria monocytogenes w 25g, liczba Enterobacteriaceae w 1 g),
- sprawozdanie z badań Nr 564293/24/ALE z dnia 17.09.2024 r. dot. wymazu z powierzchni (blat roboczy) w kierunku obecności Listeria monocytogenes,
- sprawozdanie z badań Nr 676442/25/GDY z dnia 11.09.2025 r. dot. wymazu z powierzchni (mieszanka) w kierunku obecności Listeria monocytogenes, obecności bakterii z rodzaju Salmonella, liczby Enterobacteriaceae, ogólnej liczby drobnoustrojów.

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 BŻŻ/42/107/24 z dnia 26.08.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/42/99/25 z dnia 22.08.2025 r. dot. Automatu do lodów
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/25/108/24 z dnia 16.09.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/74/25 z dnia 26.06.2025 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/42/36/26 z dnia 31.03.2026 r. dot. Wytwórni lodów
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/42/72/24 z dnia 28.06.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/53/25 z dnia 19.05.2025 r.
- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej Nr BŻŻ/19/76/25 z dnia 07.07.2025 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 dniu 24.06.2025 r. przedstawiciele PPIS w Pajęcznie przeprowadzili kontrolę sanitarną kompleksową (protokół kontroli nr BŻŻ/42/73/25), podczas której ustalono, iż posiłki dla pacjentów (śniadanie I i II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja) dowożone są przez firmę cateringową (zgodnie z umową zawartą w dniu 04.01.2024 r.), przystosowanym środkiem transportu do przewozu żywności, posiadającym decyzję zatwierdzającą wydaną przez PPIS w Wieluniu.

Dostarczane posiłki przygotowywane są zgodnie z wymogami żywienia dietetycznego. Gotowe potrawy dostarczane są dwa razy dziennie: rano (śniadanie I i II) i w porze obiadowej (obiad, podwieczorek, kolacja), w przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych gwarantujących zachowanie wymaganych temperatur, a następnie windą

przewożone na poszczególne oddziały do kuchenek oddziałowych. Posiłki wydawane są na oddziałach w naczyniach wielokrotnego użytku przez wyznaczonych pracowników zatrudnionych w szpitalu. Kolacja do czasu wydania przechowywana jest w wydzielonych urządzeniach chłodniczych w kuchenkach oddziałowych.

Z protokołu kontroli wynika, iż dokonywano weryfikacji temperatury potraw dostarczanych pacjentom ustalając, iż mieściła się ona w wartościach docelowych, zgodnych z dobrą praktyką cateringową i prowadzonymi zapisami.

Podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej w bloku żywienia sprawdzono dokumentację z zakresu realizacji zasad GHP oraz systemu HACCP (zapisy w rejestrach dot. m.in. pomiaru temperatury dostarczanych posiłków, pomiaru temperatury w urządzeniach chłodniczych oraz karty mycia i dezynfekcji pomieszczeń, urządzeń i sprzętu).

Nie stwierdzono nieprawidłowości dot. stanu sanitarno-higienicznego i technicznego pomieszczeń rozdzielni posiłków i kuchenek oddziałowych oraz ich wyposażenia.

Przedstawiciele PPIS w Pajęcznie dokonali oceny jadłospisu za okres 26.05.2025 r. – 04.06.2025 r. pod kątem realizacji zasad racjonalnego żywienia na podstawie arkusza oceny dekadowej jadłospisów, nie wnosząc uwag. Jadłospis był urozmaicony i prawidłowo zestawiony pod względem odżywczym.

Ponadto, podczas kontroli przeprowadzonej w dniu 05.12.2025 r. (protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr BŻŻ/19/142/25) pobrano jadłospis dekadowy diety normalnej oraz raporty magazynowe w celu przeprowadzenia oceny żywienia.

W wyniku oceny żywienia, przeprowadzonej przez WSSE w Łodzi, zalecono w planowaniu diety ogólnej:

- ograniczyć spożycie wysoko przetworzonych produktów mięsnych na rzecz zwiększenia spożycia jaj (głównie białek jaj), mięsa drobiowego i ryb,
- ograniczyć w planowaniu posiłków produkty o dużej zawartości sodu,
- planować jadłospis w taki sposób, aby do każdego głównego posiłku był uwzględniony dodatek produktów zawierających pełnowartościowe białko,
- zwiększyć częstotliwość podawania produktów spożywczych bogatych w wapń głównie mleko i produkty mleczne oraz planować jadłospis w taki sposób, aby każdego dnia zapewniał co najmniej 2 porcje mleka lub produktów mlecznych,
- zwiększyć częstotliwość podawania świeżych owoców i warzyw w jadłospisie oraz planować jadłospis w taki sposób, aby do każdego posiłku był uwzględniony dodatek warzywny lub owocowy,
- zwiększyć podaż produktów będących źródłem witaminy D takich jak olej rzepakowy niskoerukowy, oliwa z oliwek, ryby, jaja,
- zwiększyć częstotliwość podawania kasz (np. gryczanej, jęczmiennej), jak również ryżu pełnoziarnistego niełuskanego „brązowego”, razowego makaronu do obiadów, które są źródłem węglowodanów złożonych, błonnika pokarmowego, składników mineralnych, a także witamin.

Pismem z dnia 05.01.2026 r. firma cateringowa poinformowała PPIS w Pajęcznie, iż od dnia 01.01.2026 r. nie dostarcza posiłków do ww. szpitala.

Jadłospisy dostępne były na oddziałach w szpitalu. 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*.

W sprawdzonej dokumentacji nie stwierdzono nieprawidłowości.

Urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności

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

Próbki środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie pobierane w nadzorowanych obiektach dostarczane są do laboratorium PSSE w Piotrkowie Trybunalskim specjalistycznym środkiem transportu.

Pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole żywności wyposażeni są w:

- termometry ze świadectwem wzorcowania, służące do dokonywania weryfikacji prawidłowości przechowywania artykułów łatwo ulegających zepsuciu i prowadzonych zapisów w ramach realizacji zasad GHP/GMP w nadzorowanych obiektach (obecnie na stanie znajdują się 4 termometry),
- termotorby (obecnie na stanie znajdują się 4 termotorby, w tym 2 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, łopatk, waga elektroniczna, szczypce probiercze),
- tester do badania tłuszczu smaźalniczego – paski.

W 2024 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 100 próbek żywności. Próbek nie kwestionowano.

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

Do badań chemicznych pobrano ogółem 86 próbek środków spożywczych, pod względem przebadanych parametrów zdyskwalifikowano 1 próbkę maku ze względu na przekroczenie NDP pozostałości pestycydu glifosatu $1,9 \pm 1$ mg/kg (protokół pobrania próbek żywności nr 49/BŻŻ/24.z dnia 10.09.2024 r., sprawozdanie z badań nr HŻ 443/502/L/P/24 z dnia 10.10.2024 r. wykonanych przez Oddział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno–Epidemiologicznej w Rzeszowie). W dniu 11.10.2024 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną, w trakcie której ustalono, że przedmiotowy produkt został zakupiony od dostawcy z Czech. Kwestionowany produkt nie został rozdystribuowany. Ww. mak został sprzedany do odbiorcy z terenu powiatu wrocławskiego na cele techniczne, o czym poinformowano właściwego terenowo PPIS we Wrocławiu. PPIS w Pajęcznie przesłał do ŁPWIS powiadomienie o niezgodności w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

W 2025 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 105 próbek żywności. Próbek nie kwestionowano.

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

Do badań chemicznych pobrano ogółem 85 próbek środków spożywczych. Próbek nie kwestionowano.

W okresie 01.01.2026 r. - 13.05.2026 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 40 próbek żywności. Próbek nie kwestionowano.

Próbek do badań w kierunku oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych nie pobierano.

Do badań chemicznych pobrano ogółem 24 próbki środków spożywczych, pod względem przebadanych parametrów próbek nie kwestionowano.

Ze sprawdzonej dokumentacji (8 protokołów pobrania próbek) wynika, iż:

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

Stwierdzono następujące uchybienie:

Próbka ziarna owsa do badań w kierunku zanieczyszczeń mikotoksynami pobrana została niezgodnie z zasadami określonymi w *rozporządzeniu wykonawczym Komisji (WE) nr 2023/2782 z dnia 14 grudnia 2023 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i przeprowadzania analiz do celów kontroli poziomów mikotoksyn w żywności i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 401/2006 (Dz.U.U.E.L.2023.2782 z dnia 2023.12.15 z późn. zm.)*. W załączniku nr 1 do protokołu pobrania próbek żywności Nr 80/BŻŻ/25 z dnia 13.11.2025 r. dokonano zapisu, iż do badań pobrano po 4 próbki pierwotne z każdego z 3 big- bagów (partia o masie 3 ton), co daje w sumie 12 próbek pierwotnych, podczas gdy zgodnie z zasadami określonymi w ww. rozporządzeniu dla partii o masie 3 ton należy pobrać 20 próbek pierwotnych dających próbkę zbiorczą o masie minimum 2 kg.

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 Pajęcznie dokonał rejestracji 118 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego i wprowadzających je na rynek, w tym w ramach dostaw bezpośrednich zbóż i/lub owoców i/ lub warzyw. Zarejestrowane podmioty to przede wszystkim producenci warzyw i/lub owoców, w tym owoców miękkich oraz ziemniaków i zbóż.

W harmonogramie kontroli na 2024 r. zaplanowano 11 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 4 zgodnie z Planem działania na 2024 r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach porozumienia z dnia 22 grudnia 2020 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego).

W 2024 r. przeprowadzono 11 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 3 kontrole wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz 1 kontrolę z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska. W ramach realizacji Planu działania na 2024 r. pobrano 4 próbki owoców/warzyw/zboża do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, pozostałości pestycydów, zanieczyszczeń biologicznych. W 2024 r. w gospodarstwach rolnych pobrano ogółem do badań laboratoryjnych 7 próbek (tj. 1 próbka porzeczki czarnej, 1 próbka marchwi, 1 próbka ogórka gruntowego, 1 próbka prosa, 1 próbka selera korzeniowego, 2 próbki gryki) w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych. Próbkę nie zostały zakwestionowane.

W harmonogramie kontroli na 2025 r. zaplanowano 22 kontrole sanitarne gospodarstw rolnych (w tym 3 zgodnie z Planem działania na 2025 r.).

W 2025 r. przeprowadzono 30 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 2 kontrole wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz 1 kontrolę z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska. W ramach realizacji Planu działania na 2025 r. pobrano 4 próbki owoców/warzyw/zboż do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, pozostałości pestycydów, zanieczyszczeń biologicznych.

W 2025 r. w gospodarstwach rolnych pobrano ogółem do badań laboratoryjnych 6 próbek (ziarno rzepaku, ziarno prosa, ogórek gruntowy, jęczmień, gryka - w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych oraz korzeń chrzanu - w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia). Próbkę nie zostały zakwestionowane.

W okresie od 01.01.2026 r. do 13.05.2026 r. nie zaplanowano kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych.

Podczas dokonywania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej informowano rolników o wymaganiach higieniczno-sanitarnych obowiązujących na etapie produkcji pierwotnej, o zagrożeniach oraz możliwościach wystąpienia zanieczyszczeń na etapie produkcji pierwotnej, o konieczności zapewnienia dostępu do toalet stałych lub przenośnych oraz dostępu do czystej bieżącej wody

do mycia rąk, o konieczności przeprowadzania badań właścicielskich m.in. w kierunku pozostałości pestycydów i zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.

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

Z dokumentacji wynika, iż podczas kontroli sprawdzano czy podmioty prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego przestrzegają wymagań określonych w załączniku I do rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 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.

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 uzyskaną informacją na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Pajęcznie brak jest wytwórni suplementów diety, żywności dla określonych grup oraz żywności wzbogacanej. W rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Pajęcznie zamieszczonych jest 619 obiektów, w tym 140 sklepów oferujących w sprzedaży suplementy diety oraz 20 obiektów, w których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność dla określonych grup, w tym: 17 aptek ogólnodostępnych, 1 punkt apteczny, 1 sklep zielarsko-medyczny oraz 1 hurtownia prowadząca sprzedaż ww. produktów na odległość.

Zgodnie z uzyskaną informacją w 2024 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością dla określonych grup i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono 34 kontrole w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniając łącznie 71 suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W 2025 r. w powyższym zakresie przeprowadzono 36 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu omawiane produkty, oceniając łącznie 68 suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W okresie od 01.01.2026 r. do 13.05.2026 r. przeprowadzono w powyższym zakresie 19 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniając łącznie 37 suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

Zgodnie z informacją uzyskaną od przedstawiciela PPIS w Pajęcznie kontrole w aptekach, sklepie zielarskim realizowane są głównie w związku z prowadzonym poborem próbek suplementów diety oraz w ramach działań podejmowanych na podstawie otrzymanych powiadomień w systemie RASFF (w 2024 r. przeprowadzono 4 kontrole w aptekach i sklepie zielarskim, w tym: 3 kontrole w związku z powiadomieniami w systemie RASFF i 1 kontrolę dot. poboru próbek, natomiast w 2025 r. przeprowadzono 3 kontrole w aptekach (1 w ramach powiadomienia w systemie RASFF i 2 kontrole związane z poborem próbek).

Skontrolowano:

- protokół kontroli sanitarnej z dnia 15 kwietnia 2025 r. Nr BŻŻ/42/44/25 przeprowadzonej w Aptece 1 w związku z powiadomieniem informacyjnym w sprawie stwierdzenia przekroczenia NDP kadmu w produkcie A. Nie stwierdzono ww. produktu na stanie apteki,

- ustalono, że 1 sztuka została sprzedana klientowi indywidualnemu na paragon, 2 sztuki zostały zabezpieczone i zwrócone do dostawcy (faktura VAT – korekta nr 49612E/2025/K/SL, faktura VAT – korekta nr 49613E/2025/K/SL)
- protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej z dnia 28 listopada 2025 r. Nr BŻŻ/19/139/25 przeprowadzonej w Aptece 2 dot. powiadomienia informacyjnego w celu podjęcia działań w sprawie wykrycia obecności *Salmonella* spp. w 1 z 5 próbek błonnika. Nie stwierdzono ww. produktu na stanie apteki, ustalono, że został sprzedany klientom indywidualnym na paragon.
 - protokół kontroli sanitarnej z dnia 23 lutego 2024 r. Nr BŻŻ/25/10/24 przeprowadzonej w sklepie zielarsko–medycznym w związku z powiadomieniem informacyjnym w sprawie przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych w produkcie B. Nie stwierdzono ww. produktu na stanie sklepu, ustalono, że 2 sztuki produktu zostały sprzedane klientom indywidualnym na paragon.

W skontrolowanej dokumentacji nie stwierdzono nieprawidłowości.

Ponadto z przedstawionej dokumentacji wynika, że hurtownia prowadząca sprzedaż produktów na odległość, została zarejestrowana przez PPIS w Pajęcznie w dniu 2 lutego 2023 r. w zakresie prowadzenia działalności obejmującej sprzedaż internetową żywności specjalnego przeznaczenia i suplementów diety, magazynowanych w Aptece 3. Z informacji przekazanych przez przedstawiciela PPIS w Pajęcznie wynika, że ww. hurtownia prowadzi sprzedaż produktów marki X (głównie żywności dla niemowląt i małych dzieci) za pośrednictwem platformy Allegro (nazwa użytkownika Y).

Z dokumentacji wynika, iż w kontrolowanym okresie przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną w ww. hurtowni (protokół Nr BŻŻ/19/46/26 z dnia 6 maja 2026 r.) w związku z poborem próbki mleka następnego C w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* spp. w 25 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25 g) oraz cech organoleptycznych i znakowania, w związku z interwencją konsumencką. Postępowanie wyjaśniające w toku. W trakcie kontroli stwierdzono, że stan sanitarno- techniczny oraz higieniczny pomieszczenia należącego do przedmiotowej hurtowni (tj. pomieszczenia wynajmowanego w aptece) jest prawidłowy.

Przedstawiciel PPIS w Pajęcznie poinformował, że ze względu na ograniczoną ofertę ww. hurtowni nie przeprowadzano oceny oznakowania żywności specjalnego przeznaczenia, suplementów diety, środków spożywczych wzbogaconych. W ww. hurtowni nie dokonywano również oceny treści prezentacji i reklamy wprowadzanych do obrotu produktów na platformie Allegro (użytkownik: Y).

Stwierdzono uchybienie:

Nie dokonywano weryfikacji informacji zamieszczanych w treści prezentacji i reklamy środków spożywczych (w tym m.in. żywności dla niemowląt i małych dzieci) na stronie internetowej nadzorowanego przedsiębiorcy (właściciela hurtowni prowadzącej sprzedaż produktów na odległość) pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego.

Z informacji przekazanej przez przedstawiciela PPIS w Pajęcznie wynika, że w związku z prowadzonymi czynnościami kontrolnymi, obejmującymi działania interwencyjne i doraźne związane z bezpieczeństwem żywności, nie przeprowadzano kompleksowych kontroli sanitarnych aptek. Podejmowane działania były realizowane zgodnie z bieżącymi wytycznymi oraz w oparciu o analizę ryzyka i wpływających zgłoszeń dotyczących suplementów diety znajdujących się w obrocie. Z uwagi na dużą liczbę kontroli prowadzonych w zakładach zakwalifikowanych do wysokiego ryzyka, realizacja planowych kontroli aptek została przesunięta i kontrole te, zgodnie z obowiązującymi procedurami, zostaną uwzględnione w planie kontroli na 2027 r.

W 2024 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 2 próbki żywności dla określonych grup oraz 1 próbkę żywności wzbogaconej, których nie kwestionowano.

W 2025 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 1 próbkę suplementu diety, 3 próbki żywności dla określonych grup oraz 1 próbkę żywności wzbogaconej, których również nie kwestionowano.

Natomiast w okresie od 01.01.2026 r. do 13.05.2026 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 2 próbki żywności dla określonych grup, które nie były kwestionowane.

Podczas kontroli sprawdzono zalecenie po kontroli sprawdzającej działalności PPIS w Pajęcznie przeprowadzonej w dniu 08.09.2025 r. tj. :

W ocenach jakości środków spożywczych - produktów z grupy żywności specjalnego przeznaczenia, należy powoływać właściwe przepisy prawne, w odniesieniu do których dokonano oceny, z uwzględnieniem wymagań określonych w przepisach szczegółowych dla danej kategorii żywności specjalnego przeznaczenia.

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji stwierdzono, iż ww. zalecenie zostało wykonane.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 1/BŻŻ/26 z dnia 02 marca 2026 r. dot. próbki mleka początkowego dla niemowląt od urodzenia E, pobranej do badań w kierunku oznakowania, organoleptyki oraz zawartości kwasu erukowego, sprawozdanie z badań Nr SS/2026/00099/0140 z dnia 25 marca 2026 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 7/26 z dnia 20 kwietnia 2026 r.

Ponadto sprawdzono dokumentację z okresu od 8.09.2025 r. do 13.05.2026 r. tj.:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 52/BŻŻ/25 z dnia 03 września 2025 r. dot. próbki suplementu diety D, pobranej do badań w kierunku oznakowania, organoleptyki oraz zawartości białka, sprawozdanie z badań Nr LLF.9051.2.1197.2025 z dnia 12 września 2025 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 58/BŻŻ/25 z dnia 27 października 2025 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 66/BŻŻ/25 z dnia 30 września 2025 r. dot. próbki żywności wzbogaconej E, pobranej do badań w kierunku oznakowania, organoleptyki oraz zawartości magnezu, sprawozdanie z badań nr LZ/4201/N/2025 z dnia 06 listopada 2025 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 77/BŻŻ/25 z dnia 26 listopada 2025 r.

Stwierdzono uchybienie:

W ocenie jakości środka spożywczego Nr 77/BŻŻ/25 z dnia 26 listopada 2025 r. dot. próbki żywności wzbogaconej E, w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, m.in. w oparciu o które powinna być dokonana ocena oznakowania ww. produktu nie powołano rozporządzenia Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. Urz. UE z dnia 25.05.2012 r. 12 L136/1, z późn. zm.), pomimo, iż w oznakowaniu przedmiotowego środka spożywczego zastosowano oświadczenie zdrowotne dot. magnezu.

Zgodnie z uzyskaną informacją w 2024 r., 2025 r. oraz w okresie od 01.01.2026 r. do 13.05.2026 r. prowadzono również nadzór nad przestrzeganiem wymagań w odniesieniu do sprzedaży internetowej suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia pod kątem zgodności z obowiązującym prawem żywnościowym, w szczególności pod kątem

obecności w ofertach sprzedaży produktów zawierających nieautoryzowane składniki stwarzające zagrożenie dla zdrowia człowieka oraz pod kątem prawidłowości prezentacji i reklamy.

W 2024 r. w powyższym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych oceniając ogółem 15 suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości.

W 2025 r. w omawianym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych oceniając ogółem 14 suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Natomiast w okresie od 01.01.2026 r. do 13.05.2026 r. dokonano przeglądu stron internetowych oceniając ogółem 4 suplementy diety, nie stwierdzając nieprawidłowości. Sprawdzono dokumentację w powyższym zakresie z okresu od 8.09.2025 r. do 13.05.2026 r. tj.: adnotacje oraz załączone do nich wydruki ze stron internetowych z dnia: 7 listopada 2025 r., 4 grudnia 2025 r., 11 lutego 2026 r. oraz 9 marca 2026 r.

W skontrolowanej dokumentacji nie stwierdzono nieprawidłowości.

Prawidłowość znakowania suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogacanych sprawdzano również podczas kontroli obiektów wprowadzających do obrotu ww. produkty.

Z losowo sprawdzonych 5 protokołów kontroli sanitarnych wynika, że nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania suplementów diety wprowadzanych do obrotu:

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/55/25 z dnia 23.05.2025 r. dot. sklepu,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/42/26/26 z dnia 12.03.2026 r. dot. sklepu,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/25/10/25 z dnia 10.02.2025 r. dot. sklepu,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/42/123/24 z dnia 13.09.2024 r. dot. sklepu,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/144/24 z dnia 21.11.2024 r. dot. sklepu.

Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Pajęcznie nie znajdują się zakłady produkcyjne stosujące składniki potencjalnie zmodyfikowane genetycznie. W związku z powyższym w zakładach produkcji żywności nie pobierano próbek do badań w kierunku GMO, zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004 r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.*

W 2024 r. i w okresie 01.01.2026 r. – 13.05.2026 r. nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

W 2025 r. w obiekcie obrotu żywnością pobrano 1 próbkę ziarna soi do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

Sprawdzono protokół pobrania próbki żywności Nr 22/BŻ/2025 z dnia 06.05.2025 r. dot. ziarna soi do badań w kierunku GMO, z którego wynika, iż ww. próbka pobrana została 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*

materialów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.

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

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/26/25 z dnia 12.03.2025 r.
dot. piekarni
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/42/72/24 z dnia 28.06.2024 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/53/25 z dnia 19.05.2025 r.
dot. zakładu cukierniczego

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

W 2024 r. do PSSE w Pajęcznie wpłynęło 17 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,
- obecności gryzoni w zakładzie cukierniczym,
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w środkach spożywczych (szkło, guma do żucia),
- prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- nieprawidłowego znakowania środków spożywczych sprzedawanych luzem w sklepie,
- niewłaściwego sposobu żywienia dzieci w szkole.

W 2025 r. wpłynęło również 17 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,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu potrawy (hot-doga) w punkcie małej gastronomii,
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w środkach spożywczych,

- braku zachowania zasad higieny podczas produkcji i sprzedaży żywności.

W okresie 01.01.2026 r. – 13.05.2026 r. zarejestrowano 8 interwencji, które dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu środka spożywczego,
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności,
- wprowadzania do obrotu topperów na tort nieprawidłowo oznakowanych,
- obecności gryzoni w sklepie,
- niewłaściwego sposobu żywienia pacjentów w szpitalu.

Wrywkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia 3 interwencji dot.:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości w sklepie spożywczym, obecności gryzoni w sklepie,
- wprowadzania do obrotu środka spożywczego (mleka) o zmienionych cechach organoleptycznych,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego, braku zachowania czystości bieżącej w otoczeniu sklepu spożywczego.

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

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

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

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

W 2024 r.

- Kmin rzymski zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP alkaloidów pirolizydynowych ($1914 \pm 670 \mu\text{g/kg}$) w produkcie – powiadomienie alarmowe nr 2024.1163 (iRASFF #663441) zgłoszone przez Warmińsko-Mazurskiego PWIS,
- Mąka żytnia typ 720 pochodząca z Polski zakwestionowana ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP Ochratoksyny A ($7,4 \pm 2,1 \mu\text{g/kg}$) - powiadomienie informacyjne

w celu podjęcia działań z dnia 14.10.2024 r. (iRASFF # 717777) przekazane przez WSSE w Katowicach.

W 2025 r.

- Sezam łuskany zakwestionowany z uwagi na wykrycie obecności *Salmonella* spp. w 1 z 5 próbek produktu - powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi (iRASFF nr #750573) zgłoszone przez WSSE w Gorzowie Wielkopolskim,
- Chrupki kukurydziane zakwestionowane ze względu na stwierdzenie zawartości glutenu na poziomie $74,0 \pm 14,8$ mg/kg - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań (iRASFF nr #794559) zgłoszone przez WSSE w Białymstoku.

W okresie od 01.01.2026 r. do 13.05.2026 r.

- Mrożonka warzywna - zupa wiosenna 9-składnikowa zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie ciała obcego (szkła) - powiadomienie alarmowe nr 2026.1145 (iRASFF nr #821802) zgłoszone przez WSSE w Warszawie.

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

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

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

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

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

W 2024 r. przeprowadzono 3 kontrole wspólne z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii w Wieluniu w obiektach pod wspólnym nadzorem.

Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Wieluniu przekazano 3 interwencje do załatwienia zgodnie z kompetencjami.

W 2025 r. przeprowadzono również 3 kontrole wspólne z przedstawicielami Powiatowego Lekarza Weterynarii w Wieluniu w obiektach pod wspólnym nadzorem.

Powiatowemu Lekarzowi Weterynarii w Wieluniu przekazano 2 interwencje do załatwienia zgodnie z kompetencjami.

Ponadto 2 razy w ciągu roku uzgadniane są listy zakładów nadzorowanych wspólnie przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie i Powiatowego Lekarza Weterynarii w Wieluniu. Na terenie powiatu pajęczańskiego zgodnie z listą zatwierdzoną w dniu 09.02.2026 r. znajduje się 11 zakładów będących pod wspólnym nadzorem obu inspekcji.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

Sprawdzono dokumentację dot. nadzoru nad wytwórniami materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W zakładzie prowadzona jest produkcja wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością tj. zakrętki i korki (kapsle) stosowane do opakowań wykorzystywanych w przemyśle spożywczym.

Z planu kontroli nadzorowanych obiektów na 2025 r. wynika, że w 2025 r. nie zaplanowano kontroli sanitarnej w ww. wytwórni.

W dniu 10.01.2025 r. przedstawiciel omawianego zakładu złożył w siedzibie PSSE w Pajęcznie wniosek o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie produkcji zakrętek i korków (kapsli) stosowanych do opakowań wykorzystywanych w przemyśle spożywczym.

Z dokumentacji wynika, iż w dniu 23.01.2025 r. w ww. wytwórni została przeprowadzona kontrola sanitarna tematyczna (protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/4/25).

Podczas ww. kontroli właściciel zakładu przedstawił Stanowisko PPIS w Pajęcznie w sprawie zgodności wykonania obiektu budowlanego z projektem budowlanym w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych oraz odpowiednią dokumentację związaną z wymaganiami prawa budowlanego.

W czasie kontroli dokonano oceny warunków produkcji wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. 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.

W trakcie kontroli ustalono, iż zakład będzie z określoną częstotliwością (raz na dwa lata) wykonywał badania właścicielskie wyrobu gotowego tj. próbek zakrętek.

W dniu 24.01.2025 r. ww. zakład został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

W 2024 r. do badań laboratoryjnych pobrano:

- 1 próbkę (zestaw kubków z tworzywa sztucznego) - w kierunku migracji globalnej i oznakowania.

Ww. próbki nie kwestionowano.

W 2025 r. do badań laboratoryjnych pobrano:

- 1 próbkę (szklanka) - w kierunku migracji ołowiu i kadmu z wnętrza wyrobu i oznakowania.

Ww. próbki nie kwestionowano.

W okresie 01.01.2026 r. – 13.05.2026 r. nie pobierano próbek.

Pobór próbek (naczynia ceramiczne dekorowane w obszarze obrzeża) zaplanowano w miesiącu październiku 2026 r.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 9/BŻŻ/24 z dnia 23.04.2024 r. dot. próbki zestawu kubków z tworzywa sztucznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji globalnej i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 14/BŻŻ/24 z dnia 17.05.2024 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 45/BŻŻ/2025 z dnia 06.08.2025 r. dot. próbki szklanki pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji ołowiu i kadmu i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 46/BŻŻ/25 z dnia 09.09.2025 r.

Ponadto na podstawie skontrolowanej dokumentacji (3 protokołów kontroli sanitarnych) stwierdzono, że podczas kontroli sanitarnych w zakładach produkcji i obrotu żywnością wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością np.:

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/53/25 z dnia 19.05.2025 r. dot. zakładu cukierniczego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/19/26/25 z dnia 12.03.2025 r. dot. piekarni,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/42/43/26 z dnia 22.04.2026 r. dot. sklepu wędliniarskiego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻŻ/42/15/25 z dnia 10.02.2025 r. dot. sklepu spożywczo przemysłowego.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Szkolenia pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności (zewnętrzne i wewnętrzne)

W 2024 r. pracownicy PSSE w Pajęcznie przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 9 szkoleniach zewnętrznych: 4 zorganizowanych przez WSSE w Łodzi (3 on-line 1 w siedzibie WSSE w Łodzi), 4 zorganizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny (3 on-line oraz 1 w BCT Bałtycki Terminal Kontenerowy Gdynia), 1 zorganizowanym przez GIW (szkolenie w siedzibie PIW w Wieluniu), po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

W 2025 r. pracownicy PSSE w Pajęcznie przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 13 szkoleniach zewnętrznych, w tym: 4 zorganizowanych przez WSSE w Łodzi oraz 7 zorganizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny oraz 2 zorganizowanych przez PZH, po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

W okresie od 01.01.2026 r. do 13.05.2026 r. pracownicy uczestniczyli w 1 szkoleniu zewnętrznym zorganizowanym przez WSSE w Łodzi (szkolenie w siedzibie WSSE w Łodzi).

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

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

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

Sprawdzono wyrywkowo dokumentację dot. 3 szkoleń:

- Szkolenie zewnętrzne (on-line) przeprowadzone w dniu 18.09.2024 r., zorganizowane przez Główny Inspektorat Sanitarny nt. „Problematyka w marketingu żywności dla niemowląt i małych dzieci oraz produktów pokrewnych z uwzględnieniem znaczenia Kodeksu WHO oraz opinii Europejskiego Urzędu ds. Bezpieczeństwa Żywności”
- Szkolenie zewnętrzne (on-line) przeprowadzone w dniu 25.04.2025 r., zorganizowane przez Główny Inspektorat Sanitarny nt. Zasady stosowania oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych, w tym lista pending,
- Szkolenie zewnętrzne przeprowadzone w dniu 06.05.2026 r., zorganizowane przez WSSE w Łodzi nt. Najistotniejsze bieżące zagadnienia z zakresu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności. Wytyczne do Planu pobierania próbek żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2026 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 Sekcji Higieny Środowiska w zakresie Higieny Komunalnej oraz Higieny Pracy nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, obiektami użyteczności publicznej, m.in. w zakresie postępowania z odpadami medycznymi oraz postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, postępowań administracyjnych dotyczących ekshumacji zwłok/szczątków ludzkich, rozpatrywania interwencji od mieszkańców powiatu, realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć, postępowań w sprawie chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby lub braku podstaw do jej stwierdzenia, oceny nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze, mutagenne lub reprotoksyczne występujące w środowisku pracy, postępowań w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych dla czynników szkodliwych występujących w środowisku pracy (hałas i pyły) oraz nadzoru nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących wprowadzania do obrotu chemikaliów (tj. produktów biobójczych, substancji i mieszanin chemicznych), produktów kosmetycznych oraz nowych substancji psychoaktywnych i prekursorów narkotykowych.

Ocenę powyższych zagadnień dokonano w oparciu o przedstawioną do wglądu dokumentację obejmującą okres od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.

W zakresie nadzoru Higieny Komunalnej:

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

Kontrola obiektów użyteczności publicznej uwzględniająca kategoryzację wielkości ryzyka i odbywa się zgodnie z harmonogramem zatwierdzonym przez PPIS w Pajęcznie oraz ŁPWIS. W Sekcji Higieny Środowiska prowadzony jest również rejestr przeprowadzonych kontroli zgodnie z planem oraz kontroli wykonanych poza planem. W 2025 r. przeprowadzono 232 kontrole, w tym 174 kontrole zaplanowane. Z przeprowadzonych kontroli sanitarnych sporządzono protokoły z kontroli oraz wypełniono właściwe załączniki. Wydano 49 decyzji administracyjnych, w tym 16 decyzji płatniczych, 14 zaleceń pokontrolnych oraz zastosowano jedno karanie mandatowe. Realizacja zaleceń pokontrolnych sprawdzana jest na bieżąco.

W ramach oceny prowadzonego przez PPIS w Pajęcznie 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 HK/47/91/25 oraz załączniki F/1/HK, F/6/HK i schemat do kontroli odpadów medycznych u wytwórcy,
2. Salon kosmetyczny - nr protokołu kontroli HK/47/92/25 i załącznik F/15/HK.

Ad. 1. Obiekt został skontrolowany przez PPIS w Pajęcznie, zgodnie z harmonogramem kontroli, w dniu 21.10.2025 r. Sporządzono protokół z kontroli nr HK/47/91/25 oraz wypełniono formularze F/1/HK, F/6/HK i schemat do kontroli odpadów medycznych u wytwórcy. Określono zakres kontroli, której przedmiotem była ocena stanu sanitarnego obiektu między innymi w zakresie bieżącego stanu sanitarno-porządkowego i sanitarno-technicznego, procesów dezynfekcji, gospodarki odpadami oraz postępowania z bielizną. Z analizowanej dokumentacji wynika, że wnikliwie oceniono rodzaj wytwarzanych odpadów medycznych o kodach 18.01.03*, 18.01.06*, 18.01.09, segregację odpadów z przestrzeganiem stosowania odpowiednich kolorów worków do zbiórki odpadów, ich wypełnienia i bezpiecznego zamknięcia, oznakowanie identyfikujące odpady medyczne: kod odpadu, nazwę wytwórcy, numer REGON, numer księgi rejestrowej wytwórcy odpadów, datę i godzinę otwarcia. Ponadto skontrolowano sposób gromadzenia odpadów medycznych, pomieszczenia magazynowe i ich wyposażenie, odbiór przez firmę odbierającą przedmiotowe odpady oraz stan sanitarno-porządkowy pomieszczeń. Skontrolowano także sposób gromadzenia i odbiór odpadów komunalnych.

Oceniono pozytywnie postępowanie ze zwłokami. W trakcie kontroli PPIS w Pajęcznie zwrócił uwagę na sposób przewożenia zwłok do pomieszczenia przechowywania zwłok *pro- morte* po stwierdzeniu przez lekarza zgonu. W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W ramach prowadzonych działań edukacyjnych podczas kontroli pouczono o konieczności postępowania zgodnie z opracowanymi procedurami (m. in. w zakresie sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania z bielizną czystą i brudną oraz postępowania z odpadami medycznymi) w celu zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym, a także o zasadach właściwej eksploatacji wewnętrznej sieci wodociągowej w celu zmniejszenia ryzyka występowania bakterii z rodzaju *Legionella sp.*

Ad. 2. Obiekt został skontrolowany przez PPIS w Pajęcznie w dniu 23.10.2025 r. - nr protokołu kontroli HK/47/92/25 i załącznik F/15/HK. W salonie kosmetycznym, w którym świadczone są usługi kosmetyczne, stylizacja paznokci, manicure, pedicure, stylizacja brwi, makijaż okolicznościowy, makijaż permanentny brwi, zabiegi kwasowe na twarz oraz oczyszczanie wodorowe twarzy sprawdzono, czy są opracowane procedury, sposób prowadzenia sterylizacji oraz dezynfekcję sprzętu stosowanego w obiekcie kontrolowanym.

W trakcie kontroli pracownicy PSSE w Pajęcznie przeprowadzili działania edukacyjne w zakresie przestrzegania higieny osobistej, czystości ubrań ochronnych i bielizny oraz prawidłowo prowadzonych procesów mycia, dezynfekcji i sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku w celu zapobiegania zakażeniom i chorobom zakaźnym.

Nadzór PPIS w Pajęcznie nad obiektami użyteczności publicznej m.in. w zakresie postępowania z odpadami, w tym z odpadami medycznymi oraz postępowania 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 Pajęcznie wydał 19 decyzji administracyjnych dotyczących wydania zezwolenia na przeprowadzenie ekshumacji zwłok/szczątków ludzkich, 6 postanowień na przywóz zwłok z zagranicy. Decyzji wstrzymujących wykonanie ekshumacji w 2025 r. nie wydawano.

Ocenie poddano dokumentację dotyczącą jednej ekshumacji w tym złożony wniosek wraz załącznikami oraz decyzję administracyjną. Stwierdzono, że zgodę na ekshumację PPIS w Pajęcznie wydał w drodze decyzji administracyjnej, w której zobowiązał stronę postępowania administracyjnego do poinformowania o dacie przeprowadzenia ekshumacji. Termin ekshumacji był zgodny z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2001 r. w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (Dz. U. z 2021 r. poz. 1910) od 16 października do 15 kwietnia.

Postępowanie odwoławcze nie było prowadzone. Nadzór PPIS w Pajęcznie w przedmiotowym zakresie prowadzony był prawidłowo.

W zakresie oceny rozpatrywanych interwencji od mieszkańców powiatu.

W 2025 r. do PSSE w Pajęcznie w zakresie higieny komunalnej wpłynęło 16 interwencji (z czego 3 uznano za zasadne, 5 za niezasadne, 8 przekazano do rozpatrzenia zgodnie z właściwością). Wszystkie interwencje zostały rozpatrzone zgodnie z kompetencjami organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dotyczyły m.in. złej jakości wody do spożycia, nieprawidłowości w zakresie świadczonych usług branży beauty, uciążliwości zapachowych, narażenia na pyły, a także nieprawidłowo prowadzonej gospodarki odpadami komunalnymi i gospodarki ściekowej.

W ramach oceny rozpatrywanych przez PPIS w Pajęcznie interwencji zgłoszonych przez mieszkańców powiatu sprawdzono dokumentację w sprawie uciążliwości zapachowych, których źródłem były zaparkowane na placu wspólnoty wsi w miejscowości Bobrowniki samochody transportowe, należące do firmy handlowej prowadzącej działalność z zakresu sprzedaży i transportu skór zwierzęcych (bydłęcych). PPIS w Pajęcznie przeprowadził kontrolę sanitarną w dniu 29.04.2025 r. (protokół z kontroli HK/45/35/25) w trakcie której poddał ocenie stan sanitarno-higieniczny komór ładunkowych 3 środków transportu oraz teren posesji ww. firmy.

Kontrola nie wykazała żadnych nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie. Właściciel firmy poinformował kontrolujących, że sytuacja zgłoszona w anonimowej interwencji była wynikiem pozostawienia przez ok. 3 tygodnie w nieużywanym samochodzie ciężarowym niewielkiej ilości skór zwierzęcych, których zapomniano wyjąć. Po otwarciu komory ładunkowej wydobył się cuchnący zapach, który mógł być wyraźnie odczuwalny przez okolicznych mieszkańców. Sytuacja ta była incydentalna. Pouczono kontrolowanego o konieczności utrzymywania w należytym stanie sanitarno- higienicznym komór ładunkowych środków transportu oraz terenu posesji.

PPIS w Pajęcznie pismem z dnia 05.05.2025 r. przekazał interwencję do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Wieluniu zgodnie z właściwością terenową i uznał sprawę za zakończoną.

Nadzór PPIS w Pajęcznie w zakresie rozpatrywanej interwencji prowadzony był prawidłowo.

Wnioski:

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

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

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

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

Podczas kontroli uwzględniono dobową produkcję wody oraz liczbę zaopatrywanych mieszkańców. Wyniki kontroli odnotowano w protokole nr HK/45/126/25 wraz z załączonym formularzem F/10/HK „Ocena stanu sanitarnego urządzenia wodociągowego”. Uwzględniono w nim pozwolenie wodnoprawne, wydane przez Starostę Pajęczańskiego ważne do dnia 23.06.2035 r., częstotliwość badania jakości wody do spożycia przez ludzi i liczbę pobranych próbek w ramach kontroli wewnętrznej. W okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. wyniki badań jakości wody do spożycia pobranych z wodociągu publicznego Nowa Brzeźnica były prawidłowe.

Wnioski:

Na podstawie ocenionej dokumentacji wodociągu stwierdzono, że:

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

W zakresie nadzoru Higieny Pracy:

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

Sekcja Higieny Środowiska w zakresie Higieny Pracy PSSE w Pajęcznie prowadzi nadzór nad 416 zakładami pracy. Sporządzony harmonogram nadzoru nad zakładami pracy na 2025 r. uwzględniał przyjęte do realizacji zamierzenia oraz kategoryzację wielkości ryzyka. W roku 2025 do kontroli wytypowano 80 zakładów i wykonano wszystkie planowe kontrole oraz 25 kontroli pozaplanowych. 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 pracodawcę lub poprzez przeprowadzoną kontrolę sprawdzającą. Dokumentacja każdego zakładu prowadzona jest w odrębnych teczках. Sekcja Higieny Środowiska w zakresie Higieny Pracy PSSE w Pajęcznie prowadzi w wersji papierowej zarówno rejestr przeprowadzonych kontroli planowych jak i wykaz przeprowadzonych kontroli poza planem.

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

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

W 2025 r. wydano 1 decyzję o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej oraz 2 decyzje stwierdzające chorobę zawodową.

Kontrolą objęto dokumentacje dotyczące dwóch prowadzonych postępowań zakończonych wydaniem:

- 1) decyzji nr 1/25 z dnia 29.01.2025 r. znak: HP.2332.2.2024 stwierdzającej chorobę zawodową wymienioną w poz. 7 wykazu chorób zawodowych;
- 2) decyzji nr 2/25 z dnia 09.05.2025 r. znak: HP.2332.2.2025 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej wymienionej w poz. 20.1 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. z 2022 r. poz. 1836).

Ad. 1) Po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej z dnia 04.11.2024 r. PPIS w Pajęcznie zgodnie z art. 61 § 1 Kpa w dniu 12.11.2024 r. wszczął postępowanie z urzędu i zgodnie z art. 61 § 4 Kpa zawiadomił stronę postępowania. Prowadzone postępowanie zawierało dane osoby zainteresowanej oraz rodzaj wykonywanych czynności zawodowych, co uwidoczniło w treści protokołu i w sporządzonej karcie oceny narażenia zawodowego. Podstawę do wydania decyzji stwierdzającej chorobę zawodową stanowiło orzeczenie lekarskie NR PK/4/2025 z dnia 10.01.2025 r. wydane przez upoważnioną jednostkę orzeczniczą I-go stopnia orzekającą o rozpoznaniu choroby zawodowej, tj. WOMP w Łodzi.

Zgodnie z art. 10 § 1 Kpa strona przed wydaniem decyzji była powiadomiona o możliwości wypowiedzenia się, co do zebranego w sprawie materiału dowodowego.

Wydana w oparciu o zgromadzony materiał dowodowy decyzja PPIS w Pajęcznie z dnia 29.01.2025 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 stronę, a kto do wiadomości. Decyzja została wysyłana stronie 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 została karta stwierdzenia choroby zawodowej, którą przesłano 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.

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 2) Po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej z dnia 25.02.2025 r. PPIS w Pajęcznie zgodnie z art. 61 § 1 Kpa w dniu 25.02.2025 r. wszczął postępowanie z urzędu i zgodnie z art. 61 § 4 Kpa zawiadomił stronę postępowania. Prowadzone postępowanie zawierało dane osoby zainteresowanej oraz rodzaj wykonywanych czynności zawodowych, co uwidoczniło 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/68/2025 z dnia 25.04.2025 r. wydane przez upoważnioną jednostkę orzeczniczą I-go stopnia orzekającą o braku podstaw do rozpoznania choroby zawodowej, tj. WOMP w Łodzi.

Zgodnie z art. 10 § 1 Kpa strona przed wydaniem decyzji była powiadomiona o możliwości wypowiedzenia się, co do zebranego w sprawie materiału dowodowego.

Wydana w oparciu o zgromadzony materiał dowodowy decyzja PPIS w Pajęcznie z dnia 09.05.2025 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 stronie listem poleconym za potwierdzeniem odbioru.

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

W toku prowadzonego postępowania nie stwierdzono uchybień.

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

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

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

- 1) Protokół kontroli Nr HP/48/3/25 z dnia 27.01.2025 r. dotyczący firmy zajmującej się produkcją i sprzedażą trumien wykonanych z drewna sosnowego, topoli, modrzewia, buku, jesionu oraz sporadycznie dębu;
- 2) Protokół kontroli Nr HP/48/65/25 z dnia 09.09.2025 r. dotyczący firmy zajmującej się przetwórstwem warzyw i owoców.

Ad. 1) i 2)

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 z późn. zm.) i prawidłowo określono zakresy przedmiotowych kontroli. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych spełniające zapisy art. 49 w związku z art. 45 ww. ustawy oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia

14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416). Ustalenia z kontroli dokumentowane były odpowiednio w protokołach z kontroli Nr HP/48/3/25 z dnia 27.01.2025 r. oraz Nr HP/48/65/25 z dnia 09.09.2025 r. oraz w formularzach wynikających z tematyki kontroli i występujących zagrożeń.

Protokoły zawierały informacje dotyczące kontrolowanych zakładów, prowadzonej działalności, liczby zatrudnionych pracowników, występujących na stanowiskach pracy czynnikach szkodliwych dla zdrowia w tym czynnikach rakotwórczych i reprotoksycznych.

Prowadzone były również działania edukacyjno-informacyjne dotyczące narażenia pracowników na ww. czynniki. Zastosowane formularze były prawidłowo wypełnione. Nadzór PPIS w Pajęcznie w ww. zakresie prowadzony był prawidłowo.

W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego postępowania administracyjnego w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych dla występujących w środowisku pracy czynników szkodliwych (hałas, pyły)

Kontrola obejmowała sprawdzenie poprawności prowadzonych działań w związku ze stwierdzonymi przekroczeniami normatywów higienicznych dla występujących w środowisku pracy czynników szkodliwych (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 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. w dwóch zakładach pracy, tj.:

- 1) Zakład zajmujący się produkcją i sprzedażą trumien (protokół kontroli Nr HP/27/201/23 z dnia 07.12.2023 r. wraz z załącznikami oraz protokół kontroli Nr HP/48/8/25 z dnia 10.03.2025 r.);
- 2) Zakład zajmujący się produkcją i sprzedażą trumien (protokół kontroli Nr HP/46/2/25 z dnia 20.01.2025 r. wraz z załącznikami oraz protokół kontroli Nr HP/46/26/25 z dnia 17.04.2025 r., protokół kontroli Nr HP/46/58/25 z dnia 07.08.2025 r., protokół kontroli Nr HP/51/9/26 z dnia 19.02.2026 r.).

Ad. 1)

W trakcie przeprowadzonej w dniu 07.12.2023 r. kontroli ww. zakładu pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych dla hałasu w odniesieniu do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy na stanowiskach pracy:

- szlifierza w pomieszczeniu szlifierni – krotność 2,09 NDN;
- stolarza na hali produkcyjnej (dwa stanowiska pracy) – krotność 5,50 NDN oraz 4,07 NDN.

W związku z powyższym PPIS w Pajęcznie wszczął w dniu 29.12.2023 r. postępowanie administracyjne.

W dniu 30.01.2024 r. wydał decyzję Nr 2/24 znak: HP.9020.3.2024 nakazującą obniżenie poziomu ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy i odpowiadającej mu ekspozycji dziennej, co najmniej do obowiązujących wartości dopuszczalnych ze względu na ochronę słuchu na ww. stanowiskach pracy potwierdzonego wynikami pomiarów w terminie do dnia 31.01.2025 r. oraz zapewnienie pracownikom ochronników słuchu dobranych do wielkości charakteryzujących hałas i cech indywidualnych pracownika oraz ocenę stanu zdrowia pod kątem braku przeciwwskazań zdrowotnych do pracy na ww. stanowiskach pracy.

Wydano także decyzję opłatową Nr 15/24 z dnia 30.01.2024 r. znak: HP.9020.4.2024.

W dniu 31.01.2025 r. zakład wystąpił do PPIS w Pajęcznie z prośbą o przedłużenie terminu wykonania nakazu zawartego w decyzji Nr 2/24 z dnia 30.01.2024 r. o trzy tygodnie z uwagi na oczekiwanie na przeprowadzenie badań i pomiarów na stanowiskach pracy przez uprawnione laboratorium.

PPIS w Pajęcznie decyzją Nr 2/25 z dnia 31.01.2025 r. znak: HP.9020.15.2025 przychylił się do prośby zakładu i zmienił termin wykonania nakazu dotyczącego obniżenia poziomu ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy i odpowiadającej mu ekspozycji dziennej, co najmniej do obowiązujących wartości dopuszczalnych ustalając nowy termin wykonania do dnia 28.02.2025 r.

W dniu 10.03.2025 r. w trakcie kontroli (rekontroli) sprawdzono wykonanie obowiązków zawartych w decyzji Nr 2/24 znak: HP.9020.3.2024 z dnia 30.01.2024 r. i stwierdzono na podstawie przedstawionych do wglądu wyników badań i pomiarów wykonanych zgodnie z obowiązującymi przepisami utrzymujące się pomimo zastosowanych przez pracodawcę działań organizacyjnych przekroczenia normatywów higienicznych dla hałasu, które wynosiły:

- na stanowisku szlifierza w pomieszczeniu szlifierni – krotność 2,14 NDN;
- na stanowisku stolarza na hali produkcyjnej – krotność 4,27 NDN. Drugie stanowisko zostało zlikwidowane.

W ramach działań edukacyjno-informacyjnych poinformowano pracodawcę m. in. o konieczności prowadzenia dalszych bardziej skutecznych działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia pracowników na hałas ponadnormatywny z uwzględnieniem dodatkowych środków technicznych.

Postępowanie administracyjne prowadzone było zgodnie z zapisami Kpa.

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 2)

W trakcie przeprowadzonej w dniu 20.01.2025 r. kontroli ww. zakładu pracy stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych dla hałasu w odniesieniu do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy na stanowisku stolarza – krotność 2,82 NDN.

Ponadto w trakcie kontroli stwierdzono, że na stanowisku stolarza brak było wyników badań i pomiarów: stężenia pyłu drewna i drgań mechanicznych, co uniemożliwia dokonanie prawidłowej oceny narażenia zawodowego na ww. stanowisku pracy.

W związku z powyższym PPIS w Pajęcznie wszczął w dniu 30.01.2025 r. postępowanie administracyjne.

W dniu 12.02.2025 r. wydał decyzję Nr 3/25 znak: HP.9020.4.2025 nakazującą przeprowadzenie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia na stanowisku pracy stolarza: pył drewna, hałas, drgania działające na organizm człowieka przez kończyny górne oraz poinformowanie pracowników o ich wynikach w terminie do dnia 31.04.2025 r. oraz obniżenie poziomu ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy i odpowiadającej mu ekspozycji dziennej, co najmniej do obowiązujących wartości dopuszczalnych ze względu na ochronę słuchu na stanowiskach pracy z terminem wykonania nakazu do dnia 31.01.2026 r., oraz zapewnienie pracownikom ochronników słuchu dobranych do wielkości charakteryzujących hałas i cech indywidualnych pracownika oraz oceny stanu zdrowia pod kątem braku przeciwwskazań zdrowotnych do pracy na ww. stanowisku pracy.

Wydano także decyzję opłatową Nr 16/25 z dnia 12.02.2025 r. znak: HP.9020.4.2025.

W dniu 17.04.2025 r. w trakcie kontroli (rekontroli), sprawdzono wykonanie obowiązków zawartych w decyzji Nr 3/25 znak: HP.9020.4.2025 z dnia 12.02.2025 r. (protokół kontroli Nr HP/46/26/25) i stwierdzono na podstawie przedstawionych do wglądu wyników badań i pomiarów wykonanych przez uprawnione laboratorium, że w dalszym ciągu utrzymują się przekroczenia normatywów higienicznych dla hałasu na stanowisku pracy – stolarza, pomimo zastosowanych przez pracodawcę działań organizacyjnych (krotność przekroczenia 3,16 NDN).

Ponadto na podstawie przedstawionych do wglądu badań i pomiarów: stężenia pyłu drewna i drgań mechanicznych stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych dla pyłów drewna (krotność przekroczenia 1,15 NDS). Nie odnotowano przekroczeń drgań działających na organizm człowieka przez kończyny górne.

W związku z powyższym PPIS w Pajęcznie wszczął w dniu 24.04.2025 r. postępowanie administracyjne i w dniu 13.05.2025 r. wydał decyzję Nr 9/25 znak: HP.9020.4.2025 nakazującą obniżenie poziomu ekspozycji na pyły drewna, co najmniej do obowiązujących wartości dopuszczalnych stężeń (NDS) na stanowisku pracy – stolarz ustalając termin wykonania nakazu do dnia 31.07.2025 r. oraz zapewnienie pracownikom ochron indywidualnych chroniących drogi oddechowe oraz ocenę stanu zdrowia pod kątem braku przeciwwskazań zdrowotnych do pracy na ww. stanowisku pracy.

Wydano także decyzję opłatową Nr 54/25 z dnia 13.05.2025 r. znak: HP.9020.4.2025.

W dniu 07.08.2025 r. w trakcie kontroli (rekontroli) stwierdzono wykonanie obowiązków zawartych w decyzji Nr 9/25 znak: HP.9020.4.2025 z dnia 13.05.2025 r. (protokół kontroli Nr HP/46/58/25).

W ramach działań edukacyjno-informacyjnych PPIS w Pajęcznie zwrócił pracodawcy uwagę na częstotliwość wykonywania badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy i konieczność informowania na bieżąco pracowników o ich wynikach. Przypomniano również o egzekwowaniu obowiązku stosowania przez pracowników pracujących na stanowiskach, gdzie występuje pył drewna, ochron indywidualnych, a także o obowiązku przekazywania przez pracodawcę do WSSE w Łodzi informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym.

W dniu 19.02.2026 r. w trakcie kontroli sprawdzającej wykonanie obowiązków zawartych w decyzji Nr 3/25 znak: HP.9020.4.2025 z dnia 12.02.2025 r. (protokół kontroli Nr HP/51/9/26) przedstawione do wglądu wyniki badań i pomiarów wykonane przez uprawnione laboratorium wykazały obniżenie poziomu ekspozycji na hałas na stanowisku pracy stolarza z krotności 3,16 NDN do krotności 2,82 NDN.

Pracodawca w trakcie kontroli poinformował o zapoznaniu pracowników z wynikami badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia oraz wyposażeniu ich w atestowane ochronniki słuchu dobrane do cech indywidualnych pracowników. Opracował również i wdrożył program działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia na hałas.

W ramach działań edukacyjno-informacyjnych poinformowano pracodawcę m. in. o konieczności prowadzenia dalszych bardziej skutecznych działań organizacyjno-technicznych zmierzających do ograniczenia narażenia pracowników na hałas ponadnormatywny z uwzględnieniem dodatkowych środków technicznych.

Postępowanie administracyjne prowadzone było zgodnie z zapisami Kpa.

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

Wnioski:

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

W zakresie Sekcji 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.

Nadzór nad produkcją i wprowadzaniem do obrotu produktów kosmetycznych, biobójczych, substancji i mieszanin chemicznych oraz nowych substancji psychoaktywnych i prekursorów narkotykowych należy do zadań pracowników Sekcji Higieny Środowiska w zakresie Higieny Pracy. Nadzór prowadzony jest zgodnie z planem zasadniczych zamierzeń. W zakresie nadzoru nad chemikaliami sporządzono prawidłowy wykaz obiektów podlegających kontroli wraz z harmonogramem nadzoru nad nimi, który został zrealizowany w przedmiotowym zakresie. W harmonogramie łącznie wykazano 63 obiekty na terenie powiatu pajęczańskiego, w tym 37 obiektów w zakresie produktów kosmetycznych.

W okresie od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. przeprowadzono łącznie 38 planowanych kontroli, w tym 25 kontroli w zakresie produktów biobójczych oraz 13 kontroli w zakresie produktów kosmetycznych.

Poza harmonogramem wykonano 27 kontroli, w tym 18 kontroli w zakresie produktów biobójczych oraz 9 kontroli w zakresie produktów kosmetycznych. W ramach nadzoru nad substancjami i mieszaninami chemicznymi zrealizowano projekt REACH EN FORCE 13 (REF-13), w którym dokonano weryfikacji ograniczeń wynikających z unijnego rozporządzenia REACH oraz klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin zgodnie z unijnym rozporządzeniem CLP. W 2025 roku nie wydano decyzji administracyjnych. Zgodnie z harmonogramem pobrano 2 próby produktów kosmetycznych. Prób nie kwestionowano. W okresie objętym kontrolą nie odnotowano przypadków zatrucia środkami zastępczymi oraz nie przeprowadzono kontroli w ramach nadzoru nad środkami zastępczymi.

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

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

W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie.

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), produktów kosmetycznych oraz nowych substancji psychoaktywnych i prekursorów narkotykowych.

Zweryfikowano dokumentację z prowadzonego nadzoru w zakresie produktów biobójczych, substancji i mieszanin chemicznych oraz produktów kosmetycznych, którą sprawdzono pod względem formalnym i merytorycznym na podstawie następujących protokołów:

1) Protokół kontroli Nr 1/HP/25 z dnia 12.09.2025 r.

W oparciu o przedstawioną do wglądu dokumentację, sprawdzoną pod względem formalnym i merytorycznym dokonano następujących ustaleń:

Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie PPIS w Pajęcznie nr 536/2025 z dnia 12.09.2025 r. do przeprowadzenia czynności kontrolnych. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy art. 49 ustawy *Prawo przedsiębiorców* oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej*.

Ustalenia z kontroli były dokumentowane w protokole kontroli Nr 1/HP/25 z dnia 12.09.2025 r. sporządzonym na formularzu F/PPK/NK/01/03. Zgodnie z harmonogramem pobrano próby produktów kosmetycznych dla niemowląt i małych dzieci. Poboru prób dokonano zgodnie z procedurą pobierania próbek PPK/NK/01. Wykonano badania mikrobiologiczne oraz badania w zakresie oznaczania konserwantów, sporządzono raporty z wyników badań oraz oceny jakości produktu kosmetycznego. Protokół kontroli został zatwierdzony przez upoważnionego pracownika, tj. kierownika Sekcji Higieny Środowiska.

2) Protokół kontroli Nr HP/46/28/25 z dnia 28.04.2025 r.

W oparciu o przedstawioną do wglądu dokumentację, sprawdzoną pod względem formalnym i merytorycznym dokonano następujących ustaleń:

Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie PPIS w Pajęcznie nr 209/2025 z dnia 28.04.2025 r. do przeprowadzenia czynności kontrolnych. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy art. 49 ustawy *Prawo przedsiębiorców* oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej*.

Na podstawie art. 48 ust. 1 i 3 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. *Prawo przedsiębiorców* w związku z art. 37 ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej* zawiadomiono Stronę o zamiarze wszczęcia kontroli w dniu 24.03.2025 r. Kontrolowany podmiot gospodarczy odebrał zawiadomienie w dniu 31.03.2025 r. Zakres zawiadomienia był zgodny z zakresem zawartym w upoważnieniu do kontroli. Ustalenia z kontroli były dokumentowane w protokole kontroli, który zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, przedmiotowy zakres kontroli, datę i godzinę rozpoczęcia oraz zakończenia kontroli. W części III pkt 2 protokołu przedstawiono informacje istotne dla ustaleń kontroli. W czasie kontroli wykorzystano formularz F/HP/12 poddając ocenie oznakowanie opakowania niebezpiecznej substancji/mieszaniny. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących udostępniania na rynku produktów biobójczych.

Protokół kontroli został podpisany przez kontrolowany podmiot gospodarczy w dniu 30.04.2025 r. Zgodnie z pouczeniem strona w terminie 7 dni od daty doręczenia protokołu mogła zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego, z czego nie skorzystała. Protokół kontroli został zatwierdzony przez upoważnionego pracownika, tj. kierownika Sekcji Higieny Środowiska.

3) Protokół kontroli Nr HP/48/43/25 z dnia 05.06.2025 r.

W oparciu o przedstawioną do wglądu dokumentację, sprawdzoną pod względem formalnym i merytorycznym dokonano następujących ustaleń:

Osoba kontrolująca posiadała upoważnienie PPIS w Pajęcznie nr 309/2025 z dnia 05.06.2025 r. do przeprowadzenia czynności kontrolnych. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy art. 49 ustawy *Prawo przedsiębiorców* oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej*.

Na podstawie art. 48 ust. 1 i 3 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. *Prawo przedsiębiorców* w związku z art. 37 ust. 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej* zawiadomiono Stronę o zamiarze wszczęcia kontroli w dniu 23.05.2025 r. Kontrolowany podmiot gospodarczy

odebrał zawiadomienie w dniu 26.05.2025 r. Zakres zawiadomienia był zgodny z zakresem zawartym w upoważnieniu do kontroli. Ustalenia z kontroli były dokumentowane w protokole kontroli, który zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, przedmiotowy zakres kontroli, datę i godzinę rozpoczęcia oraz zakończenia kontroli.

W części III pkt 2 protokołu przedstawiono informacje istotne dla ustaleń kontroli. W czasie kontroli wykorzystano formularz F/HP/12 poddając ocenie oznakowanie opakowania niebezpiecznej substancji/mieszaniny. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących udostępniania na rynku produktów biobójczych. Protokół kontroli został podpisany przez kontrolowany podmiot gospodarczy w dniu 06.06.2025 r. Zgodnie z pouczeniem strona w terminie 7 dni od daty doręczenia protokołu mogła zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego, z czego nie skorzystała. Protokół kontroli został zatwierdzony przez upoważnionego pracownika, tj. kierownika Sekcji Higieny Środowiska.

W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie.

Wnioski:

Na podstawie ocenianej dokumentacji stwierdzono, że nadzór nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących wprowadzania do obrotu chemikaliów (tj. produktów biobójczych oraz substancji i mieszanin chemicznych), produktów kosmetycznych oraz nowych substancji psychoaktywnych i prekursorów narkotykowych, prowadzony był prawidłowo.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny:

W pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego kontroli zostały poddane następujące zagadnienia:

1) Realizacja planów zasadniczych zamierzeń

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

2) Sposób prowadzenia rejestru spraw:

Rejestr spraw prowadzony jest tematycznie, na bieżąco, w sposób prawidłowy, papierowo i 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 01.01.2025 r. do 14.05.2026 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie wpłynęło 35 wniosków dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i projektów planów ogólnych gmin (w tym 11 wniosków o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów, 14 wniosków o uzgodnienie

zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów i planu ogólnego, 9 wniosków o zaopiniowanie projektu miejscowego planu oraz 1 wniosek o zaopiniowanie projektu planu ogólnego wraz z prognozami). Nie wpłynęły wnioski dotyczące projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego. Na wszystkie wnioski została udzielona odpowiedź. Podczas kontroli zapoznano się ze stanowiskami PPIS w Pajęcznie w sprawach: 1 uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, 2 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko: dla projektu miejscowego planu i projektu planu ogólnego oraz 1 opinii o projekcie miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego i 1 opinii o projekcie planu ogólnego.

Do PPIS w Pajęcznie w kontrolowanym okresie wpłynęło 38 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 7 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 Pajęcznie dla 28 przedsięwzięć stwierdził brak potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, dla 8 inwestycji – stwierdził potrzebę przeprowadzenia takiej oceny i określił zakres raportu, a w 2 przypadkach wystosował inne pisma m.in. o braku konieczności wydania opinii. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 4 spraw dotyczących postępowań w sprawie ocen oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko (2 opinie o braku zasadności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, 1 opinia o zasadności przeprowadzenia takiej oceny oraz 1 opinia o warunkach realizacji przedsięwzięcia).

Od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. do PPIS w Pajęcznie wpłynęło 47 zawiadomień o zakończeniu budowy obiektu budowlanego i zamiarze przystąpienia do jego użytkowania w trybie art. 56 Prawa budowlanego, po rozpatrzeniu których przeprowadzono 18 wizji lokalnych i zajęto 47 stanowisk. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 3 spraw.

Po skontrolowaniu akt ww. spraw wydanych w okresie od 01.01.2025 r. do 14.05.2026 r. i od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r. (w przypadku spraw związanych z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych) stwierdzono, iż działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie 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* oraz ustawą z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane*. 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 zostały rozpoczęte i zakończone w dniu 14.05.2026 r.

Czynności te przeprowadzone zostały w obecności starszego asystenta wieloosobowego stanowiska pracy ds. epidemiologii.

W PSSE w Pajęcznie na Wieloosobowym Stanowisku Pracy ds. Epidemiologii zatrudnione są 3 osoby na stanowiskach starszego asystenta zajmujące się wszystkimi zagadnieniami z zakresu epidemiologii.

W trakcie kontroli sprawdzono zagadnienia dotyczące:

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

Kontrolowane zagadnienia obejmowały okres od 01.01.2025 r. do dnia kontroli.

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

Zgłoszenia podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne przekazywane są z podmiotów leczniczych (szpitala i większości placówek lecznictwa otwartego z terenu powiatu pajęczańskiego) do PPIS w Pajęcznie na bieżąco i wpisywane do systemu elektronicznego powiązanego z EPIBAZĄ. Podmiot leczniczy SPZOZ Nocna Świąteczna Opieka Zdrowotna w Pajęcznie ul. Wiśniowa 26 zgłoszenia podejrzeń lub zachorowań na choroby zakaźne przekazuje w formie papierowej do PPIS w Pajęcznie. Po weekendzie zgłoszenia przesyłane w poniedziałek rano natomiast po dyżurze nocnym zgłoszenia przesyłane są w następny dzień rano. Pozostałe podmioty lecznicze zgłoszenia w formie papierowej przywożą na bieżąco do PPIS w Pajęcznie lub przesyłają je drogą mailową.

PPIS w Pajęcznie przypomina podmiotom leczniczym na podległym terenie o zgłaszaniu podejrzeń i zachorowań na choroby zakaźne oraz zgłaszaniu dodatknych wyników badań w kierunku biologicznych czynników chorobotwórczych. Pisma te przesyłane są przez PPIS w Pajęcznie do kierowników podmiotów leczniczych. O zgłaszaniu i terminowości zgłaszania pracownicy zatrudnieni na Wieloosobowym Stanowisku Pracy ds. Epidemiologii przypominają także personelowi medycznemu podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych. Informacje te wpisywane są do protokołów pokontrolnych.

W kontrolowanym okresie tj. od dnia 01.01.2025 r. do dnia kontroli nie zgłoszono żadnego podejrzenia odry ani różyczki do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pajęcznie.

W 2025 r. pracownicy Wieloosobowego Stanowiska Pracy ds. Epidemiologii PSSE w Pajęcznie zarejestrowali na terenie powiatu 3 ogniska zatruc pokarmowych w tym 2 ogniska domowe, w których czynnikiem etiologicznym była bakteria Salmonella i jedno ognisko w lokalu gastronomicznym, gdzie czynnikiem etiologicznym były norowirusy.

W pierwszym ognisku domowym były zakażone 2 osoby – chore dziecko i dorosły domownik bezobjawowy który uzyskał dodatni wynik badania. W drugim ognisku domowym były także 2 zakażone osoby - dwoje dzieci, z których jedno było chore, drugie bezobjawowe z dodatnim wynikiem.

Ognisko, w którym czynnikiem etiologicznym były norowirusy, było to spotkanie z okazji Dnia Kobiet w lokalu „Usługi Gastronomiczne na Zamówienie” w Trębaczewie ul. Szkolna 12. W spotkaniu uczestniczyło 35 osób z czego zgłoszonych zostało 5 osób - przebadano 2 osoby które uzyskały wynik dodatni badania. Pozostałe osoby chore i bezobjawowe nie wyraziły zgody na badanie (nie przyniosły próbek do zbadania).

W 2026 r. nie zarejestrowano żadnych ognisk zatruc pokarmowych.

Ponadto w kontrolowanym okresie odnotowane były przypadki sporadycznych zatruc pokarmowych nie powiązanych ze sobą w tym:

W 2025 r. odnotowano:

- Norowirusy - 20 przypadków (w tym 2 przypadki w ognisku),

- Adenowirusy - 4 przypadki,
- Rotawirusy - 15 przypadków,
- Salmonelozy - 7 przypadki (w tym 4 przypadki w dwóch ogniskach).

W 2026 r. odnotowano:

- Norowirusy - 3 przypadki,
- Rotawirusy - 2 przypadki,
- Nieokreślone zakażenia jelitowe – 5 przypadków.

Łódzki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny przeprowadził analizę wywiadów epidemiologicznych salmoneloz jelitowych, *Escherichia coli*, *Shigella*, *Yersinia*, *Campylobacter* z terenu powiatu pajęczańskiego z lat 2025-2026 wpisanych do systemu Epibaza. Jak wynika z danych zamieszczonych w tym systemie, w okresie od dnia 01.01.2025 do dnia kontroli, na terenie nadzorowanym przez PPIS w Pajęcznie nie odnotowano przypadków zatruc pokarmowych i zakażeń jelitowych, które mogłyby wskazywać na zbiorowe ogniska zachorowań.

W kontrolowanym okresie do PPIS w Pajęcznie zgłoszone zostały zachorowania na gruźlicę w następujących ilościach: - w 2025 r. - 7 przypadków, w 2026 r. (do dnia kontroli) – 2 przypadki.

Wszystkie powyższe przypadki dotyczyły się sporadycznych zachorowań i zostały zgłoszone przez lekarzy:

- Specjalistycznego Szpitala Gruźlicy, Chorób Płuc i Rehabilitacji w Tuszynie ul. Szpitalna 5,
- Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc ul. Płocka 26 w Warszawie,
- Narodowego Instytutu Onkologii w Gliwicach Wybrzeże Armii Krajowej 15.

Ponadto, zgłoszenia dodatnich wyników badań w kierunku gruźlicy przesyłane były na drukach ZLB-2 (Zgłoszenie dodatniego wyniku badania w kierunku gruźlicy) do PPIS w Pajęcznie z:

- Medycznego Laboratorium Diagnostycznego Dr n. med. Teresa Fryda w Łodzi ul. Okólna 181,
- Zakładu Mikrobiologii Uniwersyteckiego Szpitala Klinicznego w Radomsku ul. Jagiellońska 36.

W trakcie kontroli ustalono, że osoby z najbliższego otoczenia z chorymi na gruźlicę płuc skierowane zostały pod nadzór do przychodni POZ, celem objęcia nadzorem lekarskim, z jednoczesną prośbą o udzielenie przez POZ zwrotnej informacji pisemnej na temat podjętych działań w ramach nadzoru lekarskiego. Zgodnie z uzyskaną informacją po przeprowadzonych badaniach u żadnej osoby z kontaktu nie potwierdzono zachorowania na gruźlicę.

W kontrolowanym okresie nie odnotowano żadnego zachorowania związanego ze skupiskiem dzieci i młodzieży, skupiskiem dotyczącym opieki długoterminowej oraz skupiskiem w szpitalu. Nie był też zgłoszony żaden przypadek gruźlicy lekoopornej.

Na terenie powiatu pajęczańskiego nie odnotowano przypadków zachorowań na wysoce zjadliwą grypę ptaków wśród drobiu hodowlanego ani ptaków wolnożyjących. W związku z powyższym nie było konieczności obejmowania nadzorem epidemiologicznym osób narażonych.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie posiada „Porozumienie ramowe” z dnia 16.11.2018 r. zawarte pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Pajęcznie i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Wieluniu o współdziałaniu organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej na obszarze powiatu pajęczańskiego.

PPIS w Pajęcznie współpracuje ze wszystkimi podmiotami leczniczymi na podległym terenie w zakresie pobierania wymazów od pacjentów z rozpoznaniem zakażeniem wirusem SARS-CoV-2 (przy pomocy testu antygenowego) w celu wykonania badania PCR i sekwencjonowania genomu wirusa u powyższych pacjentów.

Pracownicy PSSE w Pajęcznie pozyskują próbki do badań z SPZOZ Nocnej Świątecznej Opieki Zdrowotnej w Pajęcznie ul. Wiśniowa 26. Pracownicy PSSE w Pajęcznie dostarczają próbki do SPZOZ. Próbkę do sekwencjonowania odbierane są z SPZOZ transportem PSSE i przekazywane tym samym transportem do WSSE w czasie do 24 godz. od pobrania.

Do sekwencjonowania w laboratorium WSSE w Łodzi w 2025 r. przekazano 1 próbkę w miesiącu grudniu, natomiast w 2026 r. pozyskano 8 próbek w tym 5 próbek w miesiącu styczniu i 3 próbki w miesiącu lutym

PPIS w Pajęcznie brał udział w programie wirusowego i epidemiologicznego nadzoru nad grypą i zachorowaniami grypopodobnymi – SENTINEL w okresie od 27 tygodnia 2025 r. do 52 tygodnia 2025 r. W powyższym okresie nie zostały pobrane próbki w kierunku grypy, natomiast w 2026 r. w związku ze zgłoszeniami zachorowań podejrzeń zachorowań na grypę PPIS w Pajęcznie pozyskał 8 próbek z SPZOZ Nocna Świąteczna Opieka Zdrowotna w Pajęcznie, w ramach nadzoru nad grypą (poza udziałem w programie) w których uzyskano pozytywne wyniki – w 7 próbkach AH3N2, w 1 próbce AH1N1.

Na nadzorowanym przez PPIS w Pajęcznie terenie znajdują się:

- 63 podmioty lecznicze w tym 1 szpital,
- 10 punktów szczepień w istniejących podmiotach leczniczych.

Na 2025 r. zaplanowano 61 kontroli sanitarnych w nadzorowanych podmiotach leczniczych w tym 12 punktów szczepień. Wykonano 97 kontroli, w tym 39 kontroli w punktach szczepień z czego 27 kontroli w punktach szczepień związanych z kontrolą kart uodpornienia. Ponadto poza harmonogramem przeprowadzono 9 rekontroli w podmiotach leczniczych.

W 2026 r. zaplanowano 27 kontroli sanitarnych w nadzorowanych podmiotach leczniczych w tym 12 w punktach szczepień, z czego (do dnia kontroli) wykonano 8 kontroli sanitarnych w podmiotach leczniczych w tym 4 kontrole wykonawstwa szczepień ochronnych.

Ilość zaplanowanych na 2026 r. kontroli w podmiotach leczniczych związana jest z kategoryzacją ryzyka w obszarze epidemiologii.

W 2025 r. i 2026 r. nie były wydawane decyzje administracyjne, nie były nakładane mandaty karne.

Skontrolowano wybranych losowo 5 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.

W zakresie działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych została przeprowadzona 1 kontrola sanitarna w SPZOZ w Pajęcznie.

W 2025 r. nie były zgłaszane ogniska epidemiczne ze szpitala.

W 2026 r. ze szpitala zostały zgłoszone 2 ogniska epidemiczne z Oddziału Chorób Wewnętrznych:

- Ognisko, w którym czynnikiem etiologicznym był wirus grypy typu A – narażonych w ognisku 31 osób, zakażone 4 osoby. Raport wstępny z dnia 20.03.2026 r. Raport końcowy z dnia 08.04.2026 r.
- Ognisko, w którym czynnikiem etiologicznym była *Klebsiella pneumoniae* – narażonych w ognisku były 33 osoby, zakażonych objawowych 3 osoby, zakażonych bezobjawowych 7 osób.

Raport wstępny z dnia 13.04.2026 r. Raport końcowy z dnia 05.05.2026 r.

W żadnym z tych ognisk nie był zakażony personel.

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

Działania prowadzone w stosunku do osób odmawiających wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych dzieci. Sprawdzono wykonywanie działań ukierunkowanych na osoby odmawiające wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych. Na terenie powiatu pajęczańskiego aktualnie zarejestrowanych jest 114 rodziców/opiekunów odmawiających wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych swoich dzieci (86 dzieci)

W okresie od dnia 01.01.2025 r. do dnia kontroli z podległych podmiotów leczniczych zgłoszono do PPIS w Pajęcznie 59 rodziców/opiekunów (42 dzieci) odmawiających wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych swoich dzieci. Na podstawie przedstawionej przez PPIS w Pajęcznie dokumentacji ustalono, że PPIS w Pajęcznie w kontrolowanym okresie:

- przesłał do rodziców/opiekunów dzieci 59 listów intencyjnych informujących o korzyściach wynikających ze szczepień ochronnych wraz z pismami informującymi o konieczności wykonania zaległych obowiązkowych szczepień ochronnych dzieci, wystawił 16 upomnień oraz wystawił 12 tytułów wykonawczych przesłanych do ŁPWIS wraz z wnioskami o wszczęcie postępowań egzekucyjnych.

PPIS w Pajęcznie w kontrolowanym okresie nie prowadził dodatkowej korespondencji pomiędzy osobami odmawiającymi wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych dzieci.

Nie wpłynął do PPIS w Pajęcznie także żaden wniosek o udzielenie informacji publicznej.

Higiena Dzieci i Młodzieży:

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

1. realizacja planów zasadniczych przedsięwzięć (sprawdzenie zapisów w harmonogramach kontroli oraz analiza dokumentacji wybranych placówek nauczania),
2. sposób prowadzenia postępowania pokontrolnego, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (w tym postępowania administracyjnego),
3. postępowanie w związku ze zgłoszonymi skargami i interwencjami,
4. sposób sprawowania nadzoru nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży,
5. realizacja działań informacyjno-edukacyjnych,
6. realizacja oceny higienizacji procesu nauczania.

Pod nadzorem w 2025 r. znajdowały się 42 placówki stałe oraz 28 turnusów sezonowych, związanych z organizowanym na terenie powiatu pajęczańskiego wypoczynkiem letnim dla dzieci i młodzieży (turnusy zimowe nie były organizowane).

W Harmonogramie nadzoru nad obiektami na 2025 r. zaplanowano przeprowadzenie 50 kontroli, zaś w ciągu całego roku zrealizowano łącznie 90 kontroli, z czego w 49 zaplanowanych w harmonogramie oraz 41 poza nim, związanych z kontrolami turnusów wypoczynku letniego, a także kontrolami na wniosek strony oraz kontrolami interwencyjnymi (zgodnie z rejestrem kontroli sporządzonym dla pracownika). Jedna zaplanowana w harmonogramie kontrola nie odbyła się z uwagi na likwidację placówki.

Pod nadzorem w 2026 roku znajdowały się 42 placówki stałe (turnusów sezonowych, związanych z organizowanym na terenie powiatu pajęczańskiego wypoczynkiem zimowym dla dzieci i młodzieży nie było).

W Harmonogramie nadzoru nad obiektami na 2026 r. zaplanowano przeprowadzenie 48 kontroli. Od początku roku zrealizowano 20 kontroli, z czego 19 zaplanowanych w harmonogramie oraz 1 poza nim, związaną z interwencją (zgodnie z rejestrem kontroli sporządzonym dla pracownika).

Po przeanalizowaniu dokumentacji, związanej z przeprowadzeniem 10 kontroli (dotyczących żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych, zespołu szkół, poradni psychologiczno-pedagogicznej), należy stwierdzić, że w prawidłowy sposób realizowane są czynności kontrolne nad znajdującymi się pod nadzorem placówkami oświatowymi i opieki, kontrole realizowane są zgodnie z planem. Protokoły sporządzane są w sposób prawidłowy, na właściwych drukach, zawierają odpowiednie podpisy i pieczęcie, zaś do szczegółowego udokumentowania kontrolowanych zagadnień wykorzystano właściwe formularze systemu zarządzania jakością.

W latach 2025 – 2026 PPIS w Pajęcznie nie stosował karania mandatowego ani nie wydał decyzji administracyjnych z zakresu pionu higieny dzieci i młodzieży, w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnych przeprowadzonych w placówkach oświatowo-wychowawczych.

PPIS w Pajęcznie w latach 2025 - 2026 wydał decyzję administracyjną, związaną z opiniowaniem warunków sanitarno-lokalowych dla niepublicznej poradni psychologiczno-pedagogicznej.

Po przeanalizowaniu dokumentacji placówki, stwierdzono, że PPIS w Pajęcznie w sposób prawidłowy przeprowadził postępowania administracyjne w ww. sprawie.

Do PPIS w Pajęcznie w zakresie pionu higieny dzieci i młodzieży w 2025 r. wpłynęły dwie prośby o interwencję, zaś w roku 2026 zarejestrowano jeden taki wniosek.

Po przeanalizowaniu dokumentacji dwóch spraw należy stwierdzić, że PPIS w Pajęcznie prawidłowo podejmuje działania w sytuacji zgłoszenia wniosków o interwencje. Sprawy rozpatrywane są niezwłocznie w sposób szczegółowy, dokumentacja zawiera wszelkie niezbędne dokumenty. Osoby zgłaszające informowane są o podjętych czynnościach oraz sposobie załatwienia sprawy.

PPIS w Pajęcznie w sposób prawidłowy sprawuje nadzór nad wypoczynkiem dzieci i młodzieży. Po przeanalizowaniu dokumentacji, związanej z przeprowadzeniem 4 kontroli (dotyczących półkolonii oraz obozów pod namiotami), stwierdzono, iż były one realizowane na bieżąco, protokoły sporządzane w sposób prawidłowy, na właściwych drukach, zawierały odpowiednie podpisy i pieczęcie, zaś do szczegółowego udokumentowania kontrolowanych zagadnień wykorzystano właściwe formularze systemu zarządzania jakością.

Podczas czynności kontrolnych w podległych PPIS w Pajęcznie placówkach oświatowo-wychowawczych prowadzono działania informacyjno-edukacyjne, zgodnie z wytycznymi otrzymanymi z Głównego Inspektoratu Sanitarnego.

W 2025 r. działania te przeprowadzono w 78% skontrolowanych obiektów, natomiast w 2026 r. od stycznia do dnia 13 maja 2026 r. działania prowadzone były we wszystkich skontrolowanych placówkach (19 kontroli).

Po przeanalizowaniu dokumentacji 5 placówek, związanych z przeprowadzonymi w nich 6 kontrolami (żłobka, przedszkoli, szkoły podstawowej oraz zespołu szkół), należy stwierdzić, że w prawidłowy sposób realizowane są działania informacyjno-edukacyjne, przedstawicielom placówek przekazywano niezbędne informacje oraz materiały edukacyjne. Zapisy o zakresie udzielonych informacji wpisywane były szczegółowo w protokołach kontroli.

PPIS w Pajęcznie w latach 2025 – 2026 we właściwy sposób realizował zadania z zakresu oceny higieny procesu nauczania. Podczas czynności kontrolnych w podległych PPIS w Pajęcznie placówkach oświatowych, dokonywano oceny prawidłowego zaplanowania zajęć lekcyjnych oraz dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii (na podstawie analizy 6 placówek). We wskazanym okresie przeprowadzono również badania obciążenia uczniów ciężarem tornistrów w 11 szkołach.

W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w ocenianym zakresie zagadnień realizowanych przez pracownika pionu higieny dzieci i młodzieży.

Promocja Zdrowia i Komunikacja Społeczna:

Celem kontroli była ocena pracy w zakresie Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia PSSE w Pajęcznie w okresie od 22 maja 2024 r. do 8 maja 2026 r.

Podczas kontroli stwierdzono:

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

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

1. Ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj formę!” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
2. Program edukacyjny „Skąd się biorą produkty ekologiczne” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
3. Program edukacyjny „Znamie! Znam je?” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
4. Program edukacyjny „Podstępne WZW” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
5. Program edukacyjny „Wybierz życie – pierwszy krok” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
6. Program „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
7. Program profilaktyki próchnicy „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
8. Program „Suplementuję, gdy potrzebuję” – zrealizowany został w roku szkolnym 2024/2025 i kontynuowany jest w roku szkolnym 2025/2026,
9. Program #MłodziŚwiadomi - jego realizacja rozpoczęła się w roku szkolnym 2025/2026,
10. Ogólnopolski program „Senior w roli głównej” – jego realizacja rozpoczęła się w 2026 roku.

Szczegółowo sprawdzono dokumentację dotyczącą realizacji programu „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” w roku szkolnym 2024/2025, programu „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie” w roku szkolnym 2024/2025 i programu „Trzymaj formę!” w roku szkolnym 2025/2026. Sprawdzono również dokumentację z realizacji interwencji nieprogramowych: promocję programu bezpłatnych szczepień dla dziewcząt i chłopców w wieku od 9 do 14 lat przeciw HPV w 2025 i 2026 roku; profilaktykę wszawicy wśród dzieci przedszkolnych i uczniów szkół podstawowych w 2025 i 2026 roku.

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

Na początku roku szkolnego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie przesłał 4 września 2024 r. pismo do wszystkich placówek edukacyjnych z terenu powiatu pajęczańskiego. Pismo przedstawiało ofertę programów profilaktycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w tym również programu „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” i zachęcało do ich realizacji. Zainteresowane placówki zobowiązane były przekazać swoje zgłoszenia do Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Pajęcznie.

Do realizacji programu „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” w roku szkolnym 2024/2025 zgłosiło się 21 szkół: Szkoła Podstawowa nr 1 w Pajęcznie, Szkoła Podstawowa nr 2 w Pajęcznie, Szkoła Podstawowa w Makowiskach, Szkoła Filialna Szkoły Podstawowej w Wiewcu w Zamościu Kolonii, Szkoła Podstawowa w Wiewcu, Szkoła Podstawowa w Białej, Szkoła Podstawowa w Radoszewicach, Szkoła Podstawowa w Lipniku, Szkoła Podstawowa w Chorzewie, Szkoła Podstawowa w Kielczygłowie, Szkoła Podstawowa w Sulmierzycach, Szkoła Podstawowa w Szczytach, Szkoła Podstawowa w Działoszynie, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Raciszynie, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Trębaczewie, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Strzelcach Wielkich, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Nowej Brzeźnicy, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Rząśni, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Bogumiłowicach, Szkoła Podstawowa w Zielęcinie.

Informacja dotycząca szkolenia dla szkolnych koordynatorów programu została przesłana mailem do szkół 6 września 2024 r. Szkolenie zaplanowane było przez WSSE w Łodzi na 10 października 2024 r. w formie webinaru na platformie Teams. PSSE w Pajęcznie 2 października 2024 r. przesłała link do szkolenia do placówek realizujących program.

Od lutego do czerwca 2025 r. PSSE w Pajęcznie przeprowadziła 16 wizytacji w szkołach realizujących program w: Szkole Podstawowej w Wiewcu, Strzelcach Wielkich, Białej, Zielęcinie, Sulmierzycach, Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Rząśni, Szkole Podstawowej w Kielczygłowie, Chorzewie, Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Bogumiłowicach, Szkole Podstawowej w Nowej Brzeźnicy, Szkole Podstawowej nr 1 i 2 w Pajęcznie, Szkole Podstawowej w Działoszynie, Szczytach, Raciszynie i Makowiskach. Podczas wizytacji przypomniano koordynatorom o konieczności przekazania sprawozdania z realizacji programu.

Z realizacji programu „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” w roku szkolnym 2024/2025 sprawozdało się do PSSE w Pajęcznie 16 szkół.

Program „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie” w roku szkolnym 2024/2025

Na początku roku szkolnego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie przesłał 4 września 2024 r. pismo do wszystkich placówek edukacyjnych z terenu powiatu pajęczańskiego. Pismo przedstawiało ofertę programów profilaktycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w tym również programu „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie” i zachęcało do ich realizacji. Zainteresowane placówki zobowiązane były przekazać swoje zgłoszenia do Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pajęcznie.

Do realizacji programu „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie” w roku szkolnym 2024/2025 zgłosiło się 21 szkół: Szkoła Podstawowa nr 1 w Pajęcznie, Szkoła Podstawowa nr 2 w Pajęcznie, Szkoła Podstawowa w Makowiskach, Szkoła Filialna Szkoły Podstawowej w Wiewcu w Zamościu Kolonii, Szkoła Podstawowa w Wiewcu, Szkoła Podstawowa w Białej, Szkoła Podstawowa w Radoszewicach, Szkoła Podstawowa w Lipniku, Szkoła Podstawowa w Chorzewie, Szkoła Podstawowa w Kielczygłowie, Szkoła Podstawowa w Sulmierzycach, Szkoła Podstawowa w Szczytach, Szkoła Podstawowa w Działoszynie, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Raciszynie, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Trębaczewie, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Strzelcach Wielkich, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Nowej Brzeźnicy, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Rząśni, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Bogumiłowicach, Szkoła Podstawowa w Zielęcinie.

W okresie od marca do czerwca 2025 r. PSSE w Pajęcznie przeprowadziła 12 wizytacji w szkołach realizujących program w: Szkole Podstawowej w Białej, Zielęcinie, Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Rząśni, Szkole Podstawowej w Sulmierzycach, Kielczygłowie,

Chorzewie, Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Bogumiłowicach, Szkole Podstawowej w Nowej Brzeźnicy, Szkole Podstawowej nr 1 i 2 w Pajęcznie, Szkole Podstawowej w Działoszynie i Szkole Podstawowej w Makowiskach. Podczas wizytacji przypomniano o konieczności przekazania sprawozdania z realizacji programu pod koniec roku szkolnego.

Z realizacji programu „Dopalaczom mówimy Stop – wybieramy zdrowie” w roku szkolnym 2024/2025 sprawozdało się 17 szkół.

Program „Trzymaj formę!” w roku szkolnym 2025/2026

Na początku roku szkolnego Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pajęcznie przesłał 9 września 2024 r. pismo do wszystkich placówek edukacyjnych z terenu powiatu pajęczańskiego. Pismo przedstawiało ofertę programów profilaktycznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej i zachęcało do ich realizacji. Zainteresowane placówki zobowiązane były zgłosić się do realizacji programu za pośrednictwem platformy internetowej.

Do realizacji programu „Trzymaj formę!” w roku szkolnym 2025/2026 zgłosiło się 20 szkół: Szkoła Podstawowa nr 1 w Pajęcznie, Szkoła Podstawowa nr 2 w Pajęcznie, Szkoła Podstawowa w Makowiskach, Szkoła Filialna Szkoły Podstawowej w Wiewcu w Zamościu Kolonii, Szkoła Podstawowa w Wiewcu, Szkoła Podstawowa w Białej, Szkoła Podstawowa w Radoszewicach, Szkoła Podstawowa w Lipniku, Szkoła Podstawowa w Chorzewie, Szkoła Podstawowa w Kiełczygłowie, Szkoła Podstawowa w Sulmierzycach, Szkoła Podstawowa w Szczytach, Szkoła Podstawowa w Działoszynie, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Raciszynie, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Trębaczewie, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Strzelcach Wielkich, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Nowej Brzeźnicy, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Rzęśni, Zespół Szkolno-Przedszkolny w Bogumiłowicach.

PSSE w Pajęcznie przesłała mailem 7 listopada 2025 r. link do szkolenia dla szkolnych koordynatorów programu. Szkolenie zostało zaplanowane przez WSSE w Łodzi na 18 listopada w formie online na platformie Teams. Link do szkolenia Stacja przesłała jeszcze raz dzień przed planowanym szkoleniem.

Od 10 kwietnia do 9 maja 2026 roku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pajęcznie przeprowadziła 3 wizytacje w szkołach realizujących program w: Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Raciszynie, Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Białej i Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Rzęśni. Kolejne wizytacje z programu „Trzymaj formę!” będą realizowane do końca roku szkolnego.

Promocja programu bezpłatnych szczepień przeciw HPV dla dziewcząt i chłopców w wieku od 9 do 14 lat, rok 2025 i 2026

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pajęcznie od lutego 2025 r. do kwietnia 2026 r. realizowała działania na terenie szkół powiatu pajęczańskiego, mające na celu przedstawienie korzyści wynikających ze szczepień przeciw HPV i zachęcenie do skorzystania z programu bezpłatnych szczepień dla dziewcząt i chłopców w wieku od 9 do 14 lat. Pracownicy Stacji w Pajęcznie przeprowadzili 10 prelekcji dla uczniów w wieku 9–14 lat, ich rodziców i opiekunów oraz kadry pedagogicznej szkół. Spotkania odbyły się w: Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Strzelcach Wielkich, Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Bogumiłowicach, Szkole Podstawowej nr 2 w Pajęcznie, Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Nowej Brzeźnicy i Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Rzęśni. Do Zespołu Szkolno-Przedszkolnego w Nowej Brzeźnicy, w Strzelcach Wielkich, w Rzęśni i Bogumiłowicach, Szkoły Podstawowej w Wiewcu i Szkoły Podstawowej nr 2 w Pajęcznie przekazano ulotki promujące szczepienia.

Profilaktyka wszawicy wśród dzieci przedszkolnych i uczniów szkół podstawowych w 2025 i 2026 roku

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pajęcznie od lutego 2025 r. do kwietnia 2026 r. prowadziła działania edukacyjne i przekazała materiały w formie ulotek i plakatów z zakresu profilaktyki wszawicy u dzieci i młodzieży szkolnej. Pracownicy Stacji w przedszkolach i szkołach podstawowych z terenu powiatu pajęczańskiego przeprowadzili 8 prelekcji dla dzieci przedszkolnych i uczniów, ich rodziców i opiekunów oraz wychowawców przedszkolnych. Spotkania odbyły się w: Przedszkolu w Woli Wiewieckiej, Szkole Podstawowej w Wiewcu, Siemkowicach, Lipniku i Radoszewicach, Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Trębaczewie.

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 oraz realizacja auditów wewnętrznych w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pajęcznie, w okresie od dnia 01.01.2025 r. do dnia 30.04.2026 r. przez Asystenta zatrudnionego w Sekcji Higieny Środowiska (w zakresie Higieny Komunalnej), któremu powierzono zadania Samodzielnego Stanowiska Pracy ds. Systemu Jakości (GSJ).

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

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

GSJ prowadzi wykaz osób upoważnionych wraz z zakresem udzielonego upoważnienia. Ostatnia aktualizacja wykazu przeprowadzona została w dniu 03.10.2025 r.

W toku kontroli dokonano przeglądu dokumentów systemu zarządzania nadzorowanych przez GSJ oraz zapisów, jakie sporządzane są w związku z prowadzeniem nadzoru nad dokumentacją w działalności kontrolnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pajęcznie – 100% dokumentacji z okresu: od dnia 01.01.2025 r. do dnia 30.04.2026 r.

Nadzór nad dokumentacją

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

W PSSE w Pajęcznie 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).

Dokumenty systemu zarządzania:

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

funkcjonują w działalności kontrolnej PSSE w Pajęcznie w formie elektronicznej w formacie „pdf” (zabezpieczone przed możliwością wydruku) i udostępniane są na zasobie sieciowym.

Dokumenty kontroli przekazane zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego funkcjonują w działalności kontrolnej PSSE w Pajęcznie w formie elektronicznej w formacie „pdf” (zabezpieczone przed możliwością wydruku) i udostępniane są również na zasobie sieciowym.

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

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

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

Zmiany w Procedurach Ogólnych przekazane przez ŁPWIS, wprowadzone zostały w sposób prawidłowy, zgodnie ze wskazanymi terminami.

W okresie objętym kontrolą w PSSE w Pajęcznie sporządzono 1 wniosek o zmianę, w oparciu o który wdrożono zmianę w Księdze Jakości. Zmiana dotyczyła nowego wydania Księgi Jakości (wyd. 7 z 24.09.2025 r.) i została prawidłowo wdrożona.

Nie wprowadzano zmian do Instrukcji Ogólnych.

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

- Instrukcjami producenta,
- Instrukcjami roboczymi.

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

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

Wszystkie przeglądane w trakcie kontroli zapisy, których GSJ PSSE w Pajęcznie dokonywał w ramach prowadzenia nadzoru nad dokumentami, 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 Pajęcznie realizowany jest zgodnie z wymaganiami zawartymi w Procedurze Ogólnej Systemu Zarządzania - PO/N-01 „Nadzór nad dokumentacją” (wyd. nr 6 z dn.19.06.2024 r.).

Dokonano również przeglądu realizacji auditów wewnętrznych w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pajęcznie oraz związanych z tym zapisów – 100% dokumentacji z okresu: od dnia 01.01.2025 r. do dnia 30.04.2026 r.

Realizacja auditów wewnętrznych

Ocenie poddano „Roczne programy auditów wewnętrznych”, w których ujęto audyty wewnętrzne zaplanowane do realizacji w 2025 i 2026 roku. Programy zostały opracowane przez GSJ odpowiednio: 09.01.2025 r. oraz 12.01.2026 r. i zatwierdzone w tych samych dniach przez Dyrektora PSSE w Pajęcznie. Zaplanowane w programach audyty wewnętrzne, obejmowały wszystkie elementy systemu zarządzania, wynikające z normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012.

W 2025 r. zaplanowano 4 audyty wewnętrzne, a w 2026 r. 5 auditów wewnętrznych.

W obu rocznych programach auditów wewnętrznych dwukrotnie ujęto GSJ (jako komórkę zaplanowaną do auditu) – w ramach auditu z poziomu WSSE w Łodzi.

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

Nie zidentyfikowano niezgodności.

Nie podejmowano działań zapobiegawczych.

Nie udzielano odstępstw.

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

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

W zakresie System Zarządzania nieprawidłowości nie stwierdzono.

Kontrolę wpisano do książki kontroli pod numerem **75**.

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

Zalecenia pokontrolne:

W zakresie Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia:

1. Próbkę żywności do badań w kierunku zawartości mikotoksyn należy pobierać zgodnie z wymaganiami obowiązującego rozporządzenia wspólnotowego.

2. W ocenach jakości środków spożywczych, w oznakowaniu których zamieszczono oświadczenia zdrowotne odnoszące się do składników mineralnych, w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które powinna być dokonana ocena oznakowania produktu, należy powoływać rozporządzenie Komisji (UE) Nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. Urz. UE z dnia 25.05.2012 r. 12 L136/1, z późn. zm.).
3. W ramach nadzoru nad przedsiębiorcą, który wprowadza do obrotu środki spożywcze (w tym m.in. żywność dla niemowląt i małych dzieci) za pośrednictwem strony internetowej, należy systematycznie przeprowadzać weryfikację informacji zamieszczanych w treści prezentacji i reklamy pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego.

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

Łódzki Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny

/dokument podpisany elektronicznie/