



# Świętokrzyski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny

Znak: NBZ.9022.2.2.2026  
Kielce, 22-05-2026

Szanowny Pan  
Leszek Zbrojkiewicz  
Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny w Sandomierzu

## Wystąpienie pokontrolne

Kontrolę zadań realizowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sandomierzu jako organu (siedziba: Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Sandomierzu, dalej jako PSSE) w terminie 13 i 16.04.2026 r., w zakresie „Kontrola prawidłowości podejmowanych działań w związku z wpływającymi interwencjami”, przeprowadził zespół kontrolerów, na podstawie pisemnych upoważnień do przeprowadzenia czynności kontrolnych z 8.04.2026 r., znak: OKS.057.1.55.2026 oraz OKS.057.1.56.2026, wydanych przez Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, w składzie:

- Beata Dudała, starszy asystent, kierownik zespołu kontrolnego
- Danuta Wikło – Jurek, starszy asystent, członek zespołu kontrolnego.

Zawiadomienie o zamiarze kontroli z 30.03.2026 r., znak: NBZ.9022.2.2.2026 adresat otrzymał 30.03.2026 r.

W dniu kontroli dokonano wpisu do Książki Kontroli PSSE.

## Podstawa prawna kontroli:

Kontrolę przeprowadzono na podstawie Porozumienia w zakresie kontroli z 23 lutego 2026 r. zawartego przez Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego z Państwowymi Powiatowymi Inspektorami Sanitarnymi z województwa świętokrzyskiego. Przed przystąpieniem do czynności kontrolnych, zgodnie z art. 19 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2026 r. poz.158, dalej jako: ustawa o kontroli w administracji rządowej), zespół kontrolerów złożył oświadczenia o braku okoliczności uzasadniających wyłączenie ich od udziału w kontroli, potwierdzone własnoręcznymi podpisami.

## Zakres czynności kontrolnych i okres objęty kontrolą:

Ocena wybranej dokumentacji dotyczącej zakresu kontroli, tj. prawidłowości podejmowanych działań w związku z wpływającymi interwencjami za okres od 1.01.2025 r. do 31.03.2026 r.

## Ocena działalności kontrolowanej jednostki

Wykonywanie zadań w zakresie podejmowanych działań w związku z wpływającymi interwencjami w okresie objętym kontrolą ocenia się **pozytywnie**.



**CHRONIMY ZDROWIE  
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kielcach  
ul. Jagiellońska 68 | 25-734 Kielce  
+48 41 365-54-00  
sekretariat.wsse.kielce@sanepid.gov.pl  
adres e-Doręczeń: AE:PL-12489-39549-GVIWV-20

### Wyniki przeprowadzonej kontroli:

Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia (dalej jako: Sekcja) podejmowała działania w związku z wpływającymi do PSSE interwencjami z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia.

Badaniem kontrolnym, zgodnie z założeniami przyjętymi w „Programie kontroli” z 9.04.2026 r., znak: NBZ.9022.2.2.2026, objęto dokumentację dotyczącą 7 spraw w okresie od 1 stycznia 2025 r. do 31 marca 2026 r.<sup>1</sup>, które dot. 8 interwencji, w zakresie:

- sprzedaży środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- oferowanych do sprzedaży środków spożywczych przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta,
- nieprawidłowych warunków sanitarno – higienicznych panujących w pomieszczeniach produkcyjnych,
- obecności szkodników w zakupionych środkach spożywczych,
- wykorzystywania w zakładzie żywienia zbiorowego środków spożywczych o nieprawidłowej jakości zdrowotnej,
- sprzedaży jaj i drobiu z własnego gospodarstwa bez zgłoszenia ww. działalności właściwym organom.

Czynności kontrolne przeprowadzono między innymi w oparciu o dane przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Sandomierzu (dalej jako PPIS) przy piśmie z 31.03.2026 r., znak: NBZ.9022.3.2026 oraz wybraną dokumentację dot. działań prowadzonych przez Sekcję w ww. okresie.

W okresie objętym kontrolą, tj. od 1.01.2025 r. do 31.03.2026 r. do Sekcji wpłynęło 30 interwencji, z których 9 zostało potwierdzonych w wyniku przeprowadzonych kontroli sanitarnych oraz 2, które zostały przekazane zgodnie z kompetencjami innym organom.

W wyniku kontroli stwierdzono, że od 1.08.2025 r., po wpływie interwencji z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia pracownicy Sekcji dokonują oceny ryzyka zgodnie z wytycznymi zawartymi w piśmie Głównego Inspektora Sanitarnego z 28.07.2025 r., znak: BŻ.WS.45.223.2025. Proces przeprowadzania oceny ryzyka obejmuje:

- weryfikację informacji jakimi dysponuje Sekcja nt. obiektu, którego dot. interwencja (czy znajduje się pod nadzorem PPIS, do jakiej grupy ryzyka należy obiekt, data i wyniki ostatniej kontroli, wiarygodność przedsiębiorcy oraz dotychczasowa współpraca właściciela zakładu z organem nadzoru, wielkość produkcji/obrotu, czy wpływały inne interwencje dot. obiektu),
- analizę treści interwencji, tj. jakie zarzuty się w niej znajdują, czy PPIS jest organem właściwym do podjęcia działań w sprawie, czy należy powiadomić inne organy (czy podano dane umożliwiające udzielenie odpowiedzi),
- określenie zagrożenia i jego ewentualnych następstw,
- klasyfikacja interwencji do określonej grupy, tj. wymagających pilnego podjęcia działań

<sup>1</sup> sklep spożywczy [redacted] (znak sprawy:

NBZ.9020.33.126.2025, NBZ.9020.33.141.2025); sklep spożywczy [redacted]

[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.33.30.2025); [redacted]

(znak sprawy: NBZ.9011.6.7.2025); [redacted] (znak sprawy:

NBZ.9020.4.2.2025); sklep [redacted] (znak sprawy:

NBZ.9020.33.26.2026); [redacted] (znak sprawy:

NBZ.9020.43.9.2026); kiosk [redacted] (znak sprawy:

NBZ.9020.34.1.2026);

(w tym czynności wyjaśniających), niewymagających natychmiastowej reakcji, mogących pozostać bez rozpatrzenia.

Proces przeprowadzania oceny ryzyka i jej wynik jest dokumentowany w aktach sprawy z wykorzystaniem formularza Adnotacji urzędowej. Pracownicy Sekcji, zgodnie z założeniami ww. wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego zawartych w piśmie z 7.10.2025 r., znak: NBZ.9011.4.27.2025:

- odstępują od przeprowadzenia kontroli sanitarnej jeśli taki jest wynik oceny ryzyka i został on zaakceptowany przez PPIS,
- podejmują niezwłoczne działania w postaci kontroli sanitarnej obiektu, którego dotyczy naruszenie (w przypadku stwierdzenia znacznego ryzyka dla zdrowia i życia konsumentów),
- przekazują, zgodnie z właściwością interwencję niezwłocznie innemu organowi, który jest w sprawie kompetentny i właściwy.

Stwierdzono, że rozpatrywane interwencje wpłynęły do Sekcji różnymi źródłami komunikacji, tj. tradycyjną pocztą (3), telefonicznie (1), e-mail (2) oraz poprzez platformę e-Sanepid (moduł SEPIS) (2). Spośród 8 zgłoszonych interwencji 4 dot. zgłoszeń anonimowych.

Zgodnie z ustaleniami, jak również na podstawie przeanalizowanej dokumentacji, stwierdzono, że interwencje wpływające przed datą przekazania ww. wytycznych, były podejmowane przez Sekcję, prawidłowo analizowane w zakresie ryzyka mogącego mieć wpływ na zdrowie lub życie konsumentów (bez pisemnego utrwalenia tej czynności), czego efektem było podejmowanie adekwatnych działań, tj.: czynności kontrolnych w trakcie bieżącego nadzoru lub dodatkowych kontroli interwencyjnych.

W 6 analizowanych przypadkach, po ustaleniu ryzyka na poziomie wymagającym pilnego podjęcia działań, przeprowadzono niezwłocznie kontrole sanitarne, w tym w jednym obiekcie przeprowadzono je dwukrotnie (dwie zgłoszone interwencje). Powyższe dotyczyło: oferowania do sprzedaży środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, nieprawidłowych warunków sanitarno – higienicznych w pomieszczeniach produkcyjnych piekarni, wykorzystywania w zakładzie żywienia zbiorowego środków spożywczych o nieprawidłowej jakości zdrowotnej, oferowanych do sprzedaży środków spożywczych przechowywanych niezgodnie z zaleceniami producenta.

W 1 przypadku interwencję przekazano zgodnie z właściwością Inspekcji Weterynaryjnej. Nie przeprowadzono działań kontrolnych w 1 przypadku, tj. po zaliczeniu interwencji do mogącej zostać bez rozpatrzenia oraz po akceptacji, w tym zakresie przez PPIS.

Po zakończeniu postępowania wyjaśniającego prowadzonego przez pracowników Sekcji w ramach zgłoszonej interwencji udzielana jest niezwłocznie odpowiedź do osoby wnoszącej interwencję. W treści odpowiedzi zawarte jest również podziękowanie za przesłanie zgłoszenia, co pozwala organowi nadzoru na podjęcie stosownych działań mających na celu zagwarantowanie bezpieczeństwa żywności w nadzorowanych obiektach. W ocenie kontrolujących powyższa praktyka pozytywnie wpływa na relacje PSSE z konsumentami.

Powyższe działania oceniono pozytywnie, jako zgodne z wytycznymi przesłanymi przez Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Kontrole sanitarne interwencyjne, które dot. nieprawidłowości mogących mieć negatywny wpływ na zdrowie i życie ludzi przeprowadzano niezwłocznie.

Wyniki ww. kontroli zostały opisane w sposób jasny, przejrzysty, zrozumiały dla strony, poparte dowodami w postaci przytoczonych dokumentów, w tym dokumentacji stanowiącej załączniki do protokołu kontroli sanitarnej, m.in.: zdjęć, dokumentów. Informacje zawarte w protokołach kontroli sanitarnych odnosiły się do wszystkich obszarów ujętych w zgłaszanych interwencjach oraz stanowiły podstawę do dalszych czynności mających na celu wyeliminowanie stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości.

Działania organu podejmowane po otrzymaniu interwencji z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia oceniono jako prawidłowe i zgodne z dyspozycją art. 137 ust. 2, art. 138 ust. 1, 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG - rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych (Dz. U. UE. L. z 2017 r., Nr 95, str. 1, z późn. zm.), dalej jako rozporządzenie (UE) 2017/625.

Przedstawiciele PPIS upoważnieni do przeprowadzania urzędowych kontroli:

- przed przystąpieniem do wykonywania czynności kontrolnych okazywali kierującemu zakładem lub jego upoważnionemu przedstawicielowi legitymację służbową i upoważnienie PPIS do przeprowadzenia czynności kontrolnych (fakt ten został potwierdzony podpisem osoby otrzymującej dokument, którego jeden egzemplarz pozostaje w aktach sprawy),

- fakt przeprowadzenia kontroli odnotowany został w książce kontroli prowadzonej w kontrolowanym zakładzie, co potwierdza wpis w protokole kontroli sanitarnej,

- zapoznawali się, adekwatnie do informacji zawartej w otrzymanej interwencji z charakterem aktualnie prowadzonej w zakładzie działalności oraz asortymentem produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych.

Pracownicy Sekcji wykonując czynności kontrolne, w zależności od rodzaju i zakresu kontroli:

- wypełniali w przypadku kontroli przeprowadzanych w związku z informacjami o niezgodnościach w nadzorowanym zakładzie protokoł kontroli sanitarnej interwencyjnej (F/PK/BŻ/01/03),

- w przypadku stwierdzenia konieczności przeprowadzenia kontroli kompleksowej w obiekcie będącym przedmiotem zgłoszonej interwencji, uwzględniali w działaniach kontrolnych zgłaszane zarzuty, co ujmowano w protokole kontroli sanitarnej (F/PK/BŻ/01/01) oraz wypełniali arkusz oceny kontrolowanego zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywieniem zbiorowego (ZF/PK/BŻ/01/01/01) na podstawie instrukcji dotyczącej kryteriów oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością (IK/PK/BŻ/01/02),

- dokonywali sprawdzenia poprawności opracowania, wdrożenia, przestrzegania i dokumentowania kontroli wewnętrznej,

- dokonywali niezbędnych pomiarów temperatury (weryfikacji podlegały warunki przechowywania surowców i wyrobów gotowych),

- sporządzali niezbędną, uzupełniającą dokumentację kontrolną (np. zdjęcia środków spożywczych, kopie dokumentacji),
- przeprowadzali rozmowy z osobami zatrudnionymi w kontrolowanym zakładzie w zakresie niezbędnym ze względu na cel i zakres urzędowej kontroli (w treści dokumentacji pokontrolnej odnotowano fakt dokonania ustaleń na podstawie oświadczenia kontrolowanego).

Na podstawie analizowanej dokumentacji ustalono, że kontrole dot. zgłaszanych interwencji były przeprowadzane zgodnie z dyspozycją art. 12 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2017/625, tj. z zastosowaniem wymagań określonych w pkt V.5.1 Procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (PK/BŻ/01), dalej jako procedura PK/BŻ/01.

Analizowana dokumentacja pokontrolna potwierdza, że przedstawiciele PPIS przeprowadzają kontrole urzędowe zgodnie z udokumentowanymi procedurami. Z każdej przeprowadzonej kontroli urzędowej była sporządzana pisemna dokumentacja w formie papierowej. Dokumentacja ta zawierała opis celu kontroli urzędowych, zastosowane metody kontroli, wyniki kontroli urzędowych oraz w stosownych przypadkach - określone działania, jakie miał podjąć podmiot. Przedstawiciele PPIS wykorzystywali aktualne formularze, zakres kontroli jest zgodny z zakresem wskazanym w upoważnieniu do wykonywania czynności kontrolnych. Dokumentacja z czynności kontrolnych została sporządzona w sposób czytelny i przejrzysty, co skutkowało prawidłowym sformułowaniem stwierdzonych nieprawidłowości i było podstawą do wyegzekwowania ich usunięcia.

Dokumentacja pokontrolna została sporządzona zgodnie z dyspozycją art. 13 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2017/625, pkt III.1 PK/BŻ/01.

Przedstawiciele PPIS przeprowadzali kontrole urzędowe przy zastosowaniu następujących metod i technik kontroli obejmujących w stosownych przypadkach:

- sprawdzanie systemów kontroli wdrożonych przez podmioty oraz uzyskanych przez nie wyników,
- sprawdzenie wyposażenia, obiektów i innych miejsc znajdujących się pod kontrolą podmiotów oraz ich otoczenia,
- kontrolę dokumentacji potwierdzającej jakość zdrowotną półproduktów, surowców, składników, substancji pomocniczych w przetwórstwie oraz innych produktów wykorzystanych do przygotowania i produkcji oferowanych do sprzedaży środków spożywczych,
- weryfikację procesów stosowanych w ramach czyszczenia i konserwacji,
- kontrole warunków higienicznych w obiektach wykorzystywanych przez podmioty,
- ocenę procedur dobrej praktyki wytwarzania, dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki rolniczej oraz procedur opartych na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP),
- badanie dokumentów, zapisów identyfikowalności i innych zapisów, które mogą mieć znaczenie dla oceny zgodności z przepisami,
- rozmowy z podmiotami i ich przedstawicielami,
- wszelkie inne działania niezbędne do zidentyfikowania przypadków niezgodności.

Biorąc powyższe pod uwagę przedstawiciele PPIS wykorzystywali w ramach urzędowej kontroli żywności metody i techniki, które dają możliwość wykrycia niezgodności w nadzorowanych zakładach. W szczególności należy wskazać, że w trakcie czynności kontrolnych dokonywano oceny warunków higienicznych, wdrożonych systemów kontroli wewnętrznej i weryfikacji przestrzegania ich założeń oraz oceny oznakowania.

Stosowane przez pracowników metody i techniki przeprowadzania kontroli urzędowych były zgodne z artykułem 14 rozporządzenia (UE) 2017/625. Ponadto kontrole przeprowadzane przez pracowników Sekcji były zgodne z dyspozycją art. 10 ust 1 rozporządzenia (UE) 2017/625, ponieważ obejmowały swym zakresem ocenę: zakresu działalności obiektu, stanu sanitarno – technicznego i higienicznego sprzętu, środków transportów, obiektów (wraz z otoczeniem) i stron internetowych należących do przedsiębiorstwa, a także powiązanej dokumentacji.

W związku ze zgłaszanymi interwencjami i podejrzeniem wystąpienia niezgodności mogącej mieć wpływ na zdrowie i życie konsumentów, przedstawiciele PPIS przeprowadzali kontrole sanitarne, w tym interwencyjne w celu potwierdzenia lub wyeliminowania potencjalnego zagrożenia. Jeżeli w wyniku ww. kontroli potwierdziły się zarzuty stawiane w treści interwencji w zakresie realizacji przepisów prawa żywnościowego, podejmowano następujące działania:

- stosowano karanie mandatowe w 4 przypadkach,
- wpisem do protokołu polecano wyeliminowanie bieżących nieprawidłowości sanitarno - higienicznych,
- wydano decyzję wstrzymującą działalność piekarni, w której stwierdzono rażące nieprawidłowości sanitarno – higieniczne oraz niewłaściwy stan techniczny pomieszczeń i wyposażenia,
- skierowano pismo do ŚPWIS w sprawie nałożenia kary pieniężnej w trybie art. 103 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2023 r. poz. 1448, z późn. zm., dalej jako ustawa o b. ż. i ż.), w sprawie prowadzenia działalności w zakresie niezgodnym z wydaną decyzją oraz wprowadzaniem do obrotu środków spożywczych bez oznakowania,
- przeprowadzano kontrole sprawdzające,
- nakładano opłaty za czynności kontrolne, w wyniku których stwierdzano nieprawidłowości,
- przeprowadzano ponowne czynności kontrolne mające na celu zweryfikowanie, czy niezgodności zostały usunięte,
- wydawano decyzje administracyjne nakładające opłaty za kontrole, w trakcie których stwierdzono nieprawidłowości oraz przeprowadzenie ponownych czynności kontrolnych w związku z wcześniej stwierdzanymi nieprawidłowościami (rekontrole).

W analizowanych przypadkach zastosowano sankcje proporcjonalne do stwierdzonych naruszeń oraz prowadzono postępowania administracyjne mając na względzie zarówno zadania ustawowe Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jak i interes społeczny oraz prawa i obowiązki strony prowadzonego postępowania.

Stwierdzono, że PPIS stosował prawnie dopuszczalne sankcje w związku ze stwierdzonymi w trakcie czynności kontrolnych nieprawidłowościami. Przy podejmowaniu decyzji o rodzaju zastosowanej sankcji PPIS uwzględniał rodzaj stwierdzonych niezgodności i historię działalności podmiotu. Stosowane sankcje były proporcjonalne do stwierdzonych naruszeń prawa żywnościowego i różnorodne (karanie mandatowe, skierowanie pisma o wymierzenie kary pieniężnej do Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, decyzje administracyjne wstrzymujące działalność obiektu, decyzje administracyjne nakładające opłatę). Zastosowane przez PPIS sankcje były zgodne z przepisami prawa unijnego, tj. z art. 138 ust. 1, 2, art. 139 rozporządzenia (UE) 2017/625 oraz z przepisami prawa krajowego, czyli z art. 100, art. 103 ustawy o b. ż. i ż., art. 110, art. 111, art. 113 ustawy z dnia 20.05.1971 r. Kodeks wykroczeń (Dz. U. z 2025 r. poz. 734, z późn. zm.).

PPIS po zastosowaniu sankcji, w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi w trakcie czynności kontrolnych podjętych na skutek wpływających interwencji, weryfikował wyeliminowanie stwierdzonych nieprawidłowości przez przedsiębiorców. Najczęściej stosowaną metodą weryfikacji, czy przedsiębiorca podjął działania naprawcze było przeprowadzenie przez pracowników Sekcji ponownych czynności kontrolnych. Powyższe postępowanie jest zgodne z dyspozycją art. 138 ust. 1 pkt b rozporządzenia (UE) 2017/625.

Biorąc pod uwagę powyższe stwierdzono, że przedstawiciele PPIS każdorazowo wnikliwie analizują niezbędne aspekty do rozpatrzenia stawianych zarzutów w treści interwencji i wyciągnięcia wniosków, a w przypadku stwierdzenia niezgodności podejmują niezbędne działania skutkujące wyeliminowaniem nieprawidłowości w nadzorowanych obiektach oraz mające na celu zdyscyplinowanie przedsiębiorców nieprzestrzegających przepisów prawa żywnościowego.

Jednocześnie informuję, że zgodnie z art. 48 ustawy o kontroli w administracji rządowej od niniejszego wystąpienia pokontrolnego nie przysługują środki odwoławcze.

Jarosław Ciura  
ŚPWIS, Dyrektor

/dokument podpisany elektronicznie/  
/kwalifikowany podpis elektroniczny/