

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

Łódź, dnia 24 lipca 2025 r.

OOP.1611.2.2025

**Pani
Anna Sidorowicz
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Poddębicach
Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Poddębicach
99-200 Poddębice
ul. Mickiewicza 16**

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

Na podstawie ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020 r. poz. 224) art. 10 i art. 8a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) oraz Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania działalności w Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2024 rok w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach, 99-200 Poddębice, ul. Mickiewicza 16 w dniach **od 19 maja 2025 r. do 11 lipca 2025 r.** przeprowadzona została kontrola przez:

- Karolinę Kobylarz – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska – Przewodniczącą Zespołu Kontrolnego,
- Lenę Marciniak - Młodszy asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Magdalenę Zając –Asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Ewę Kurzawę – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Jolantę Milczarek-Kamińską – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Annę Kaźmierczak – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Monikę Gula-Gołębiowską – Starszego asystent w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Marcina Głuszcza – Kierownika Oddziału Higieny Dzieci i Młodzieży,
- Alicję Michalak – Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Epidemiologii,
- Elizę Stępnicką – Kierownika Sekcji ds. Egzekucji Szczepień,
- Magdalenę Frątczak – Kierownika Oddziału Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego.
- Krystiana Kluzę – Starszego asystenta w Oddziale Promocji Zdrowia i Komunikacji Społecznej,
- Iwonę Strzelec – 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 Poddębicach ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) oraz innymi ustawami mającymi zastosowanie w działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w tym ustawą o finansach publicznych z dnia 27 sierpnia 2009 r. (Dz. U. z 2024 r. poz. 1530, z późn. zm.),
- 2) okres objęty kontrolą: **od 01 stycznia 2023 r. do 19 maja 2025 r.** *(w zakresie epidemiologii, dla wybranych zagadnień, okres objęty kontrolą: od dnia 01 stycznia 2020 r. do dnia przeprowadzenia kontroli).*

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

Bezpieczeństwo Żywności i Żywnienia:

Czynności kontrolne działalności PSSE w Poddębicach w zakresie nadzoru nad zakładami produkcji i obrotu żywnością zostały przeprowadzone przez przedstawicieli Oddziału Nadzoru BŻiŻ WSSE w Łodzi.

Zakresem kontroli objęto nw. zagadnienia w okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. i okresie od 01.01.2025 r. do 16.05.2025 r.

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkcji i obrotu żywnością (tj. 2 automaty do lodów, zakład piekarniczo-cukierniczy, piekarnia, zakład żywienia zbiorowego otwartego, sklep mięsno-wędliniarski, sklep spożywczo-przemysłowy, blok żywienia w szkole podstawowej, apteka, 2 gospodarstwa rolne).

dokonano następujących ustaleń:

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. i w okresie od 01.01.2025 r. do 16.05.2025 r.

W okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. pod nadzorem PPIS w Poddębicach znajdowało się 669 zakładów produkcji i obrotu żywnością, w tym 369 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 87 kontroli (w tym 6 kontroli w gospodarstwach rolnych).

Skontrolowano 135 obiektów, przeprowadzono 218 kontroli, w tym 79 kontroli planowanych oraz 139 kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach z powodu zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności. Wydano 9 decyzji administracyjnych w tym 1 decyzję czasowego unieruchomienia. Nałożono 16 mandatów karnych na sumę 5750, 00 zł.

W okresie od 01.01.2025 r. do 16.05.2025 r. pod nadzorem PPIS w Poddębicach znajdowało się 819 zakładów produkcji i obrotu żywnością, w tym 454 gospodarstwa prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano 45 kontroli (w tym 5 kontroli w gospodarstwach rolnych).

Skontrolowano 70 obiektów, przeprowadzono 98 kontroli, w tym 33 kontrole planowane oraz 65 kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach z powodu zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności.

Wydano 2 decyzje administracyjne. Nałożono 8 mandatów karnych na sumę 2250, 00 zł.

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

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

Prowadzone są rejestry:

- rejestr zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- harmonogram nadzoru nad obiektami,
- rejestr interwencji,
- rejestr pobranych próbek,
- rejestr protokołów pobrania próbek,
- rejestr protokołów kontroli – prowadzony przez każdego z pracowników,
- rejestr mandatów karnych – prowadzony przez każdego z pracowników,
- rejestr decyzji administracyjnych,
- rejestr ocen jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Rejestry prowadzone są na bieżąco, prawidłowo.

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

Sprawdzenie decyzji administracyjnych:

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

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

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

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

Sprawdzono 5 losowo wybranych decyzji administracyjnych (w tym 2 decyzje płatnicze).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

Z dokumentacji wynika, iż podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach produkcji i obrotu żywnością dokonywano oceny wdrożenia zasad GHP/GMP oraz weryfikacji prawidłowości funkcjonowania procedur opartych na zasadach HACCP, ze szczególnym uwzględnieniem sprawdzenia czy przedsiębiorcy właściwie przeprowadzili analizę zagrożeń i zidentyfikowali krytyczne punkty kontroli, czy prowadzony jest ich monitoring oraz czy do

procedur HACCP zostały włączone w stosownych przypadkach przepisy rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami).

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE

Sprawdzono dokumentację 3 obiektów:

- 1) Automat do lodów
- 2) Automat do lodów
- 3) Zakład Piekarniczo – Cukierniczy

Ad. 1) Automat do lodów

został zatwierdzony decyzją PPIS w Poddębicach znak: PPIS.HŻ.9020.01.8.1.2023.DW z dnia 12.04.2023 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i sprzedaży lodów z automatu oraz dekorowania ich gotowymi polewami, masami, posypkami i bitą śmietaną z syfonu, podawanych klientowi w waflach suchych bądź w pojemnikach jednorazowego użytku przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. zaplanowano 1 kontrolę – lipiec 2024 r.

Wykonano - 04.07.2024 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

W okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W okresie od 01.01.2025 r. do 16.05.2025 r. nie zaplanowano kontroli.

W 2025 r. kontrolę zaplanowano w miesiącu sierpniu.

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

Ad. 2) Automat do lodów

został zatwierdzony decyzją PPIS w Poddębicach znak: PPIS.HŻ.4600/79/I/22 z dnia 11.05.2022 r. do prowadzenia działalności w zakresie: produkcji i sprzedaży lodów z automatu, rurek z bitą śmietaną, deserów lodowych, kawy mrożonej podawanych na naczyniach jednorazowego użycia.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. zaplanowano 1 kontrolę – lipiec 2024 r.

Wykonano - 30.07.2024 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

W okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W okresie od 01.01.2025 r. do 16.05.2025 r. nie zaplanowano kontroli.

W 2025 r. kontrolę zaplanowano w miesiącu czerwcu.

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

Ad. 3) Zakład Piekarniczo – Cukierniczy

zakład został zatwierdzony decyzją PPIS w Poddębicach znak: PSSE-HŻ-4601/VI/3/15 z dnia 04.03.2015 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji: pieczywa mieszanego, żytniego, pszennego, świeżych wyrobów ciastkarskich i ciastek (w tym wyrobów nietrwałych mikrobiologicznie), kanapek jednodniowych opakowanych, pizzerinek oraz bułek z gotowym farszem pieczarkowym.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. nie zaplanowano kontroli.

W 2024 r. kontrolę zaplanowano w miesiącu kwietniu.

W miesiącu kwietniu 2024 r. nie przeprowadzono planowanej kontroli w Zakładzie Piekarniczo-Cukierniczym z powodu realizacji innych nieplanowanych czynności kontrolnych. Wykonano - 25.09.2024 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W okresie od 01.01.2025 r. do 16.05.2025 r. zaplanowano 1 kontrolę – marzec 2025 r.

Wykonano - 31.03.2025 r. (kontrola kompleksowa).

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W okresie od 01.01.2025 r. do 16.05.2025 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

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

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/32/24 z dnia 04.07.2024 r.

2) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/48/47/24 z dnia 30.07.2024 r.

3) Zakład Piekarniczo – Cukierniczy

- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej Nr HŻ/40/52/24 z dnia 27.08.2024 r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/53/24 z dnia 25.09.2024 r.

- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej Nr HŻ/40/5/25 z dnia 28.02.2025 r.

- protokół kontroli sanitarnej sprawdzającej Nr HŻ/40/8/25 z dnia 18.03.2025 r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/10/25 z dnia 31.03.2025 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 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. str. 1 z późn. zm.)*.

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

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

Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach produkujących żywność RTE sprawdzano, opracowane w ramach kontroli wewnętrznej, harmonogramy poboru próbek wyrobów gotowych oraz wyniki badań wyrobów, wykonywanych przez przedsiębiorców m.in. w kierunku zgodności z kryteriami określonymi w *rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 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 19869-05-24P -> 19873-05-24P z dnia 23.05.2024 r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody z automatu) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność Salmonella w 25 g, liczba Enterobacteriaceae w 1 g i obecność Listeria monocytogenes w 25g)
- sprawozdanie z badań Nr 295297/24/ALE z dnia 21.05.2024 r. wymazu z powierzchni (blat roboczy) w kierunku obecności Listeria monocytogenes.

2) Automat do lodów

Podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w dniu 30.07.2024 r. (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/48/47/24) okazano sprawozdanie z badań nr 27192-07-24P -> 27196-07-24P z dnia 11.07.2024 dot. wyrobu „Lody włoskie bałwanki” – data produkcji 05.07.2024 r. w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność Salmonella w 25 g, liczba Enterobacteriaceae w 1 g i obecność Listeria monocytogenes w 25g) oraz sprawozdanie z badań wymazu z powierzchni (blat roboczy).

3) Zakład Piekarniczo – Cukierniczy

- sprawozdanie z badań Nr 48505-12-24P z dnia 27.12.2024 r. dot. wyrobu gotowego pn. Ciasto Krówka w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność Salmonella w 25 g, obecność Listeria monocytogenes w 25g).

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

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji tj.

- protokołu kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/32/24 z dnia 04.07.2024 r. dot. Automatu do lodów,

- protokołu kontroli sanitarnej Nr HŻ/48/47/24 z dnia 30.07.2024 r. dot. Automatu do lodów,
- protokołu kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/53/24 z dnia 25.09.2024 r.
- protokołu kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/10/25 z dnia 31.03.2025 r. dot. Zakładu Piekarniczo – 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, dla zakładów produkcji żywności w zakresie zanieczyszczeń.

Ponadto, na podstawie skontrolowanej dokumentacji (2 protokoły kontroli sanitarnych) stwierdzono, że podczas kontroli sanitarnych w zakładach produkcji żywności wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością np.: protokoły kontroli sanitarnych Nr HŻ/40/53/24 z dnia 25.09.2024 r. i Nr HŻ/40/10/25 z dnia 31.03.2025 r. dot. Zakładu Piekarniczo-Cukierniczego.

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w Szkole Podstawowej wynika, iż w dniu 23.09.2024 r. przedstawiciel PPIS w Poddębicach przeprowadził kontrolę sanitarną w ww. placówce (protokół kontroli sanitarnej nr HŻ/32/86/24), w której prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy (obiady dwudaniowe).

Z protokołu kontroli sanitarnej wynika, iż czystość bieżąca pomieszczeń i wyposażenia bloku żywienia w dniu kontroli była zachowana. W obiekcie opracowano i wdrożono procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP. Zapisy w rejestrach oraz monitorowanie punktów krytycznych prowadzone są systematycznie.

W trakcie przeprowadzonej kontroli dokonano oceny jadłospisów, które były prawidłowo zestawione pod względem odżywczym zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

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

Podczas przeprowadzonych czynności kontrolnych stwierdzono, że z kratki kanalizacyjnej podłogowej w pomieszczeniu kuchni oraz w pomieszczeniu obieralni warzyw wydobywa się w sposób ciągły, trwały nieprzyjemny intensywny zapach. Z uwagi na powyższe uchybienia natury sanitarno-technicznej wydana została decyzja administracyjna znak: PPIS.HŻ.9020.22.7.1.2024.OK z dnia 07.10.2024 r. z terminem wykonania do dnia 30.12.2024 r.

Dyrektor Szkoły Podstawowej pismem z dnia 14.11.2024 r. znak: SWP.091.1.2024 powiadomił PPIS w Poddębicach o wykonaniu obowiązków wynikających z powyższej decyzji.

W czasie kontroli sprawdzającej przeprowadzonej w dniu 09.12.2024 r. (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/122/24) nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń bloku żywienia, urządzeń i sprzętu nie budził zastrzeżeń.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności

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

Próbki środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie pobierane w nadzorowanych obiektach dowożone są do laboratorium WSSE w Łodzi specjalistycznym samochodem do przewozu próbek nietrwałych mikrobiologicznie należącym do WSSE w Łodzi.

Pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole żywności wyposażeni są w:

- termometry ze świadectwem wzorcowania, służące do dokonywania weryfikacji prawidłowości przechowywania artykułów łatwo ulegających zepsuciu i prowadzonych zapisów w ramach realizacji zasad GHP/GMP w nadzorowanych obiektach (obecnie na stanie znajdują się 5 termometrów),
- termotorby (obecnie na stanie znajdują się 4 termotorby),
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń (między innymi waga techniczna, wgłębniki, łopatki i inne przyrządy do poboru próbek).

W okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 85 próbek żywności, z czego zakwestionowano 2 próbki z uwagi na stwierdzenie obecności *Campylobacter* spp. w 10 g produktu:

- żółądki z kurczaka świeże (protokół pobrania próbek żywności nr 26/HŻ/2024 z dnia 05.08.2024 r., sprawozdanie z badań z dnia 12.08.2024 r. nr OL.HŻ.573.1.2024).

W związku z powyższym PPIS w Poddębicach o przedmiotowej sprawie powiadomił Powiatowego Lekarza Weterynarii w Sieradzu - właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta ww. produktu.

- żółądki indycze świeże (protokół pobrania próbek żywności nr 27/HŻ/2024 z dnia 05.08.2024 r., sprawozdanie z badań z dnia 12.08.2025 r. Nr OL.HŻ.572.2024).

W związku z powyższym PPIS w Poddębicach o przedmiotowej sprawie poinformował Powiatowego Lekarza Weterynarii w Zielonej Górze - właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta ww. żółądków.

Do badań fizykochemicznych pobrano ogółem 23 próbki środków spożywczych. Próbek nie kwestionowano.

W okresie od 01.01.2025 r. do 16.05.2025 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 37 próbek żywności, z czego zakwestionowano 2 z uwagi na stwierdzenie obecności *Campylobacter* spp. w 10 g produktu:

- serca z kurczaka świeże (protokół pobrania próbek żywności nr 9/HŻ/2025 z dnia 24.03.2025 r., sprawozdanie z badań z dnia 31.03.2025 r. Nr OL.HŻ.153.2025).

W związku z powyższym PPIS w Poddębicach o przedmiotowej sprawie powiadomił Powiatowego Lekarza Weterynarii w Sieradzu - właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta ww. serc.

- wątroba z kurczaka świeża (protokół pobrania próbek żywności nr 11/HŻ/2025 z dnia 24.03.2025 r., sprawozdanie z badań z dnia 31.03.2025 r. Nr OL.HŻ.154.2025).

W związku z powyższym PPIS w Poddębicach o przedmiotowej sprawie powiadomił Powiatowego Lekarza Weterynarii w Ciechanowie - właściwego terenowo ze względu na siedzibę producenta wątroby.

Do badań fizykochemicznych pobrano 18 próbek środków spożywczych. Próbek nie kwestionowano.

Sprawdzone:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 9/HŻ/2025 z dnia 24.03.2025 r. dot. próbki produktu pn. „Serca z kurczaka świeże” pobranej do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych – *Campylobacter* spp w 10 g produktu,
- protokół pobrania próbek żywności nr 22/HŻ/24 z dnia 22.07.2024 r. dot. próbek produktu pn. „Bułka drożdżowa z jabłkiem i budyniem” pobranych do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych (liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, obecność *Salmonella* spp. w 25 g oraz liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g) oraz ocenę jakości środka spożywczego nr 27/HŻ/24 z dnia 30.07.2024 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 24/HŻ/2024 z dnia 29.07.2023 r. dot. próbki produktu pn. „Pieczywo chrupkie” pobranej do badań w kierunku zawartości akryloamidu oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 30/HŻ/24 z dnia 09.08.2024 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 4/HŻ/2025 z dnia 10.03.2025 r. dot. próbki produktu pn. „Śmietana 18%” pobranej do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 10/HŻ/25 z dnia 24.03.2025 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 48/HŻ/2024 z dnia 25.11.2024 r. dot. próbki cytryn pobranej do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 56/HŻ/24 z dnia 18.12.2024 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 14/HŻ/2025 z dnia 07.04.2025 r. dot. próbki produktu pn. „Makrela wędzona” pobranej do badań w kierunku zawartości WWA oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 19/HŻ/25 z dnia 30.04.25 r.

Ze sprawdzonej dokumentacji wynika, iż:

- próbki środków spożywczych do badań w kierunku zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA), zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz zawartości akryloamidu pobrane zostały zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88/29 z 29.03.2007 r. z późn. zm.),
- próbka środka spożywczego do badań w kierunku pozostałości pestycydów pobrana została zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów (Dz. U. Nr 207, z dnia 9 listopada 2007 r., poz. 1502),

- próbki środków spożywczych do badań w kierunku mikrobiologii pobrane zostały zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. z późn. zm.).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

Ze sprawdzonych losowo 4 protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w obiektach obrotu żywnością wynika, iż podczas kontroli dokonano sprawdzenia prawidłowości znakowania mięsa oraz jego przetworów, nie stwierdzając nieprawidłowości w powyższym zakresie.

W okresach od 09.05.2024 r. – 31.12.2024 r. i od 01.01.2025 r. – 16.05.2025 r. nie pobierano próbek przetworów mięsnych do badań w kierunku substancji dodatkowych.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego

PPIS w Poddębicach dokonał rejestracji 455 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 w okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. zaplanowano 6 kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym 2 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 i Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego).

W okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. przeprowadzono 6 urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 1 kontrolę wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

W okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. w gospodarstwach rolnych pobrano do badań laboratoryjnych: 1 próbkę owoców miękkich – truskawek w kierunku skażeń promieniotwórczych, 1 próbkę malin w kierunku pozostałości pestycydów, 5 próbek malin w kierunku obecności RNA specyficznego dla WZW A i NoV. Próbkę nie zostały zakwestionowane.

W czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych (w okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r.) wydano 1 doraźne zalecenie dotyczące uzyskania oceny przydatności do spożycia wody pochodzącej z indywidualnego ujęcia, która była wykorzystywana w gospodarstwie do nawadniania upraw. Zalecenie pokontrolne zostało wykonane i zweryfikowane.

W okresie od 01.01.2025 r. do 16.05.2025 r. nie zaplanowano kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym zgodnie z Planem działania na 2025 r.).

W analizowanym okresie nie przeprowadzono urzędowych kontroli produkcji pierwotnej i nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych.

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

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

Z dokumentacji wynika, że podczas kontroli sprawdzano czy podmioty prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego przestrzegają wymagań określonych w załączniku I do rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13 t. 34, str. 319.) - sprawdzono dokumentację 2 gospodarstw.

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

Zgodnie z wyjaśnieniami pracowników PSSE w Poddębicach w rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Poddębicach brak jest wytwórni suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia.

W rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Poddębicach znajdują się obiekty, w których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia, (głównie sklepy spożywcze oraz hipermarkety), a także 14 aptek ogólnodostępnych i punktów aptecznych.

Zgodnie z uzyskaną informacją w okresie od dnia 08.05.2024 r. do dnia 31.12.2024 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono 16 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie 256 suplementów diety, 6 produktów żywności specjalnego przeznaczenia oraz 13 produktów żywności wzbogaconej, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W okresie od dnia 01.01.2025 r. do dnia 18.05.2025 r. w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono 18 kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie 358 suplementów diety, 87 produktów żywności specjalnego przeznaczenia oraz 32 produkty żywności wzbogaconej, również nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

Sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad apteką

W okresie objętym kontrolą w obiekcie przeprowadzono 3 kontrole sanitarne:

- kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 22.11.2024 r. w związku z nieprawidłowościami w treści prezentacji i reklamie 2 suplementów diety oferowanych do sprzedaży za pośrednictwem portalu allegro.pl. W trakcie kontroli nie stwierdzono w sprzedaży ww. produktów (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/69/24).
- kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 13.02.2025 r. w związku z dystrybucją internetową suplementu diety pn. „X”, zawierającego w składzie składniki niedozwolone do stosowania w suplementach diety. W trakcie kontroli nie stwierdzono w sprzedaży ww. produktu (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/2/25).
- kontrola sanitarna przeprowadzona w dniu 24.05.2025 r. w związku z decyzją Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Strzyżewie z dnia 18.04.2025 r. znak: PSŻ.9020.426.2.2025 w sprawie wstrzymania wprowadzania do obrotu produktu pn. „Y” do czasu zakończenia postępowania wyjaśniającego prowadzonego przez Głównego Inspektora Sanitarnego. W trakcie kontroli nie stwierdzono w sprzedaży oraz na stanie magazynowym ww. produktu (protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/15/25).

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

W okresie od dnia 08.05.2024 r. do dnia 31.12.2024 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 5 próbek żywności specjalnego przeznaczenia oraz 1 próbkę żywności wzbogaconej, których nie kwestionowano.

Natomiast w okresie od dnia 01.01.2025 r. do dnia 18.05.2025 r. pobrano 3 próbki żywności specjalnego przeznaczenia, których również nie kwestionowano.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 20/HŻ/2024 z dnia 24.06.2024 r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia, z kategorii żywności dla niemowląt i małych dzieci pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości metali szkodliwych dla zdrowia: ołowiu, kadmu, arsenu, niklu, rtęci, sprawozdanie z badań nr OL HŻ.342.2024 z dnia 08.07.2024 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 23/HŻ/24 z dnia 11.07.2024 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 30/HŻ/2024 z dnia 19.08.2024 r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia, z kategorii żywności dla niemowląt i małych dzieci, pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości metali szkodliwych dla zdrowia: ołowiu, kadmu, arsenu, niklu, rtęci, sprawozdanie z badań

nr OL HŻ.651.2024 z dnia 28.08.2024 r., znak: OL HŻ.9051.651.2024 i ocenę jakości środka spożywczego Nr 33/HŻ/24 z dnia 02.09.2024 r.

- protokół pobrania próbek żywności Nr 39/HŻ/2024 z dnia 20.09.2024 r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia, z kategorii żywności dla niemowląt i małych dzieci, pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości azotanów, sprawozdanie z badań nr OL-HŻ-N/224/2024 z dnia 02.10.2024 r., znak: OL-HŻ.9051.128.2024 i ocenę jakości środka spożywczego Nr 44/HŻ/24 z dnia 03.10.2024 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 10/HŻ/2025 z dnia 24.03.2025 r. dot. próbki żywności specjalnego przeznaczenia, z kategorii żywności dla niemowląt i małych dzieci, pobranej do badań w kierunku oznakowania, oceny organoleptycznej oraz zawartości azotanów, sprawozdanie z badań nr OL-HŻ-N/47/2025 z dnia 01.04.2025 r. znak: OL-HŻ.9051.26.2025 i ocenę jakości środka spożywczego Nr 14/HŻ/25 z dnia 02.04.2025 r.

Stwierdzono uchybienia:

Na podstawie sprawdzonych 4 protokołów pobrania próbek żywności, 4 ocen jakości środka spożywczego stwierdzono, iż:

- w 3 ocenach jakości środka spożywczego (Nr 23/HŻ/24 z dnia 11.07.2024 r., Nr 44/HŻ/24 z dnia 03.10.2024 r. oraz Nr 14/HŻ/25 z dnia 02.04.2025 r.), w których oceniano próbki żywności specjalnego przeznaczenia, z kategorii żywności dla niemowląt i małych dzieci, w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych, w oparciu o które dokonano oceny oznakowania ww. produktów nie powołano rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2015 r. poz. 1026 z późn. zm.), natomiast błędnie powołano:
 - rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylającego dyrektywę Rady 92/52/EEG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009, (Dz. Urz. UE L 181 z dnia 29.06.2013 r., str. 35 z późn. zm.) oraz
 - rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2016/127 z dnia 25 września 2015 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 w odniesieniu do szczegółowych wymogów dotyczących składu preparatów do początkowego żywienia niemowląt i preparatów do dalszego żywienia niemowląt oraz informacji na ich temat, a także w odniesieniu do informacji dotyczących żywienia niemowląt i małych dzieci (Dz. Urz. UE L 25 z dnia 02.02.2016, z późn.zm.).

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

W kontrolowanym okresie przedstawiciele PPIS w Poddębicach monitorowali również strony internetowe podmiotów produkujących oraz wprowadzających do obrotu omawiane środki spożywcze pod kątem oceny prawidłowości ich składu oraz prezentacji i reklamy (zgodnie z przekazanymi do WSSE w Łodzi dokumentami, tj. adnotacje wraz z opisami ocenianych produktów ze stron internetowych).

W okresie od dnia 08.05.2024 r. do dnia 31.12.2024 r. oceniono łącznie 14 suplementów diety oferowanych za pośrednictwem internetu – nie stwierdzając nieprawidłowości.

Natomiast w okresie od dnia 01.01.2025 r. do dnia 18.05.2025 r. oceniono łącznie 8 suplementów diety oferowanych za pośrednictwem internetu, również nie stwierdzając nieprawidłowości.

Z przekazanych informacji wynika, iż w okresie od dnia 08.05.2024 r. do dnia 18.05.2025 r. przeprowadzono dodatkowo 4 kontrole w zakresie oceny treści prezentacji i reklamy na stronach internetowych w związku z pismami ŁPWIS w sprawie naruszającej przepisy prawa żywnościowego reklamy suplementu diety i innych środków spożywczych sprzedawanych za pośrednictwem m.in. portalu Allegro.

Z dokonanych czynności sporządzono adnotacje oraz załączono opisy ze stron internetowych.

Stwierdzono uchybienie:

Na podstawie opisów z ocenionych stron internetowych dołączonych do adnotacji, w niektórych przypadkach stwierdzono błędnie przeprowadzoną ocenę informacji zamieszczonych w prezentacji i reklamie suplementów diety, tj. np.:

- w opisie suplementu diety pn. „X” załączonym do adnotacji z dnia 19.12.2024 r. np. zamieszczono:
 - oświadczenia zdrowotne: „Dziś wiemy, że kwas foliowy podlega złożonemu metabolizmowi oraz, że ludzie przyjmujący kwas foliowy mogą nadal mieć poważny niedobór folianu z powodu dużych różnic w tym, jak skutecznie kwas foliowy jest przekształcany w bioaktywną formę u różnych ludzi”, „5-MTHF okazał się skuteczny i być może skuteczniejszy niż kwas foliowy w zachowaniu stężenia folianu w erytrocytach w czasie laktacji” które sugerują, że niespożycie danej żywności mogłoby mieć wpływ na zdrowie, co narusza art. 12 lit. a rozporządzenia (WE) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności (Dz. U. UE L. 404 z 30.12.2006 r., str. 9 z późn. zm.)
 - sformułowania: „(...) jego brak może przyczyniać się do zaburzeń funkcji psychologicznych”, które przypisują produktowi właściwości lecznicze, co stanowi naruszenie przepisów art. 7 ust. 1 lit. a i b, art. 7 ust. 3 w związku z art. 7 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...), (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011 r., str. 18 z późn. zm.), (dalej: rozporządzenie nr 1169/2011)
- w opisie suplementu diety pn. „Y” załączonym do adnotacji z dnia 24.03.2025 r. np. zamieszczono sformułowanie: „Y” zawiera składniki, w które warto uzupełnić dietę, aby: (...) wspomagać zmniejszenie stanów zapalnych”, które przypisuje produktowi właściwości lecznicze, co stanowi naruszenie przepisów art. 7 ust. 1 lit. a i b, art. 7 ust. 3 w związku z art. 7 ust. 4 rozporządzenia nr 1169/2011)
- w opisie suplementu diety pn. „Z” załączonym do adnotacji z dnia 25.04.2025 r. zawarto sformułowanie „Badania naukowe sugerują, że kwas krzemowy stymuluje produkcję kolagenu typu I w skórze i w kościach”, które może być niejasne dla konsumenta. Odwoływanie się w prezentacji do badań naukowych stanowi naruszenie przepisu art. 7 ust. 2 rozporządzenia nr 1169/2011, które wymaga by informacje na temat żywności były rzetelne, jasne i łatwe do zrozumienia. Ponadto w informacji dotyczącej wartości odżywczej zamieszczono niepoprawne wyliczenie % RWS dla witaminy C, co wprowadza konsumentów w błąd i stanowi naruszenie art. 7 ust. 2 rozporządzenia nr 1169/2011.

Zasadnym jest, aby w przypadku kiedy adnotacjom towarzyszą informacje obejmujące treści prezentacji i reklamy ocenianych produktów na stronach internetowych, załączać wydruki ocenianej prezentacji (łącznie z numerem aukcji oraz datą wydruku), bądź Print Screeny, a nie kopiować treść z prezentacji.

Z losowo sprawdzonych 4 protokołów kontroli sanitarnych wynika, że nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania omawianych środków spożywczych wprowadzanych do obrotu.

Sprawdzono:

- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/22/24 z dnia 10.06.2024 r. dot. sklepu spożywczo – przemysłowego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/40/26/24 z dnia 19.06.2024 r. dot. sklepu spożywczo – przemysłowego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/48/73/24 z dnia 18.10.2024 r. dot. sklepu spożywczo – przemysłowego,
- protokół kontroli sanitarnej Nr HŻ/32/20/25 z dnia 14.04.2025 r. dot. sklepu spożywczo – przemysłowego.

Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Poddębicach 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 okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. w obiekcie obrotu żywnością pobrano 1 próbkę żywności – „Kotlety sojowe a’la schabowe” do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

W okresie od 01.01.2025 r. do 16.05.2025 r. nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

Ze sprawdzonych losowo 5 protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w zakładach produkcji żywności wynika, iż nie stwierdzono stosowania w procesie produkcyjnym składników potencjalnie zmodyfikowanych genetycznie.

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 9 protokołów kontroli).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

W okresie 09.05.2024 r. – 31.12.2024 r. do PSSE w Poddębicach wpłynęło 7 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,
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu obrotu żywnością,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu potraw w restauracji oraz posiłku w przedszkolu,
- wystąpienia zatrucia pokarmowego u dziecka po spożyciu posiłku w przedszkolu,
- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych (owoce, w tym owoce miękkie z oznakami pleśni; mięso o zmienionych cechach organoleptycznych),
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych, w tym nietrwałych mikrobiologicznie (m.in. nabiał przechowywany w nieodpowiedniej temperaturze),
- nieprawidłowości podczas prowadzenia działalności w zakresie produkcji pierwotnej oraz dostaw bezpośrednich żywności pochodzenia roślinnego (owoce miękkie),
- wykorzystywania do produkcji potraw środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

W okresie 01.01.2025 r. – 14.05.2025 r. wpłynęły 4 interwencje, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwej jakości zdrowotnej środków spożywczych (zapleśniałe frytki, warzywa i owoce z oznakami pleśni),
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu posiłku w przedszkolu i kebabu z zakładu małej gastronomii – mobilnego punktu sprzedaży ,
- wprowadzania do obrotu wędlin niewiadomego pochodzenia,
- niewłaściwego przechowywania środków spożywczych, w tym nietrwałych mikrobiologicznie (wędliny przechowywane poza urządzeniem chłodniczym).

Wyrównano sprawdzono sposób rozpatrzenia 6 interwencji dot.:

- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu kebabu z przyczepy gastronomicznej – mobilnego punktu sprzedaży,
- wprowadzania do obrotu żywności niewłaściwej jakości zdrowotnej (owoce, w tym owoce miękkie z oznakami pleśni) oraz nieprawidłowości podczas prowadzenia działalności w zakresie produkcji pierwotnej i dostaw bezpośrednich ww. środków spożywczych w gospodarstwie rolnym,
- niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności (warzywa i owoce z oznakami pleśni) oraz wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości jak również wędlin niewiadomego pochodzenia w sklepie spożywczo-przemysłowym,
- wystąpienia zatrucia pokarmowego u dziecka po spożyciu posiłku w przedszkolu,
- wprowadzania do obrotu produktu o zmienionych cechach organoleptycznych (mleko w butelce) oraz środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości i niewłaściwego przechowywania żywności, w tym nietrwałych mikrobiologicznie w sklepie spożywczo-przemysłowym.

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

W PSSE w Poddębicach 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.

Prowadzony jest rejestr powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych w ramach funkcjonowania systemu RASFF, na bieżąco uaktualniany.

Sprawdzono wyrywkowo prawidłowość prowadzonych działań w ramach funkcjonowania systemu RASFF.

W okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r.

- Suplement diety - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie nieautoryzowanych składników żywności: kannabigerolu (CBG), kannabidiolu (CBD) oraz kannabichormenu (CBC) - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań nr 2024.4393 (iRASFF #689805) z dnia 10.06.2024 r. zgłoszone przez WSSE w Krakowie,
- Mąka z ciecioriki - zakwestionowana ze względu na stwierdzenie niezadeklarowanego białka soi - powiadomienie alarmowe nr 2024.4242 (iRASFF #686579) z dnia 07.06.2024 r. zgłoszone przez WSSE w Opolu,
- Mąka żytnia typ 720 – kraj pochodzenia: Polska - zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 19.11.2024 r. (iRASFF #726370) zgłoszone przez Mazowieckiego PWIS,

W okresie od 01.01.2025 r. do 16.05.2025 r.

- Sezam łuskany - kraj pochodzenia Indie - zakwestionowany z uwagi na wykrycie obecności Salmonella spp. w 1 z 5 próbek - powiadomienie alarmowe nr 2025.2063 (iRASFF #750573) zgłoszone przez WSSE w Gorzowie Wielkopolskim,
- Ostropest plamisty mielony - kraj pochodzenia: Polska – zakwestionowany ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP kadmu - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 04.04.2025 r. (iRASFF #755532), zgłoszone przez WSSE w Warszawie,

- Kubek szklany 365 ml - kraj pochodzenia: Chiny – zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie migracji metali ciężkich – ołowiu i kadmu z obszaru obrzeża - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań (iRASFF #758528), zgłoszone przez Łódzkiego PWIS,
- Siemię lniane złote - kraj pochodzenia nasion lnu: Mołdawia - zakwestionowane ze względu na stwierdzenie przekroczenia NDP kwasu cyjanowodorowego (350 ± 40 mg/kg) - powiadomienie alarmowe nr 2025.2751 z dnia 14.04.2025 r. (iRASFF #757981), zgłoszone przez SCP Danii.

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, umożliwiając prześledzenie toku postępowania.

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

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

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

W okresie od 09.05.2024 r. do 31.12.2024 r. przeprowadzono 4 wspólne kontrole tematyczne z udziałem Inspekcji Weterynaryjnej, w wyniku których nie stwierdzono nieprawidłowości.

W okresie od 01.01.2025 r. do 16.05.2025 r. przeprowadzono z udziałem Inspekcji Weterynaryjnej 2 kontrole tematyczne ruchomych punktów sprzedaży mięsa i wyrobów mięsno-wędliniarskich w zakresie sprawdzenia pochodzenia tych produktów. W jednym z obiektów stwierdzono przechowywanie części wędlin poza urządzeniem chłodniczym, brak segregacji asortymentowej żywności w urządzeniu chłodniczym, zbyt wysoką temperaturę w ladzie chłodniczej z mięsem i wędlinami oraz nieaktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych sprzedawcy. Za stwierdzone nieprawidłowości zastosowano karanie mandatowe.

Na terenie powiatu poddębickiego znajdują się 3 zakłady zbożowo-młynarskie będące pod wspólnym nadzorem obu inspekcji.

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

Szkolenia pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności (zewnętrzne i wewnętrzne).

W okresie 09.05.2024 r. – 31.12.2024 r. pracownicy PSSE w Poddębicach przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 8 szkoleniach zewnętrznych (ww. szkolenia przeprowadzono on-line): 4 szkoleniach zorganizowanych przez GIS i 4 szkoleniach zorganizowanych przez WSSE w Łodzi, po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

Ponadto pracownicy uczestniczyli w 2 szkoleniach wewnętrznych przeprowadzonych przez Głównego Specjalistę Jakości dotyczących doskonalenia systemu zarządzania w działalności kontrolnej Państwowej Inspekcji Sanitarnej powiatu poddębickiego (nadzór nad dokumentacją i zapisami, osoby upoważnione, przegląd zarządzania, audyty wewnętrzne, planowanie działalności na 2025 r., sprawy bieżące).

W okresie 01.01.2025 r. – 14.05.2025 r. pracownicy PSSE w Poddębicach przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w 7 szkoleniach zewnętrznych (ww. szkolenia przeprowadzono on-line): 4 webinarach zorganizowanych przez GIS, 2 szkoleniach zorganizowanych przez NIZP-PZH oraz w 1 szkoleniu zorganizowanym przez WSSE w Łodzi. Po webinarach zorganizowanych przez GIS przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

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

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

Sprawdzono wrywkowo dokumentację dot. 4 szkoleń (w tym 1 webinar):

- szkolenie zewnętrzne (on-line) przeprowadzone w dniu 18.09.2024 r., zorganizowane przez Główny Inspektorat Sanitarny nt. „Problematyka w marketingu żywności dla niemowląt i małych dzieci oraz produktów pokrewnych z uwzględnieniem znaczenia Kodeksu WHO oraz opinii Europejskiego Urzędu ds. bezpieczeństwa żywności (dalej EFSA)”.
- Szkolenie zewnętrzne - webinar przeprowadzony w dniu 28.11.2024 r. zorganizowany przez Główny Inspektorat Sanitarny nt.: „Procedury RASFF, omówienie problemów i bieżących zagadnień”.
- Szkolenie zewnętrzne przeprowadzone w dniu 23.01.2025 r. (przez eksperta z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego PZH – Państwowego Instytutu Badawczego), zorganizowane przez Główny Inspektorat Sanitarny w zakresie przyporządkowywania próbek żywności do odpowiednich kategorii wg rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1831/2003 w sprawie dodatków do żywności, co jest niezbędne do prawidłowej realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu” oraz wypełniania sprawozdań z badań dodatków do żywności za 2024 r. wykonywanych w ramach ww. Planu.
- Szkolenie zewnętrzne (on-line) zorganizowane w dniu 08.05.2025 r. przez WSSE w Łodzi nt.:
 - 1) Najistotniejsze bieżące zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa żywności.

- 2) Wytyczne do Planu pobierania próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS na 2025 r.
- 3) Bieżące problemy z realizacją Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w 2025 r.

Dokumentacja zawierała program szkolenia, notatkę służbową, materiały szkoleniowe i listę obecności. W prowadzonej dokumentacji szkoleń nie stwierdzono nieprawidłowości.

Higiena Środowiska:

Kontrola dotyczyła oceny prowadzonego przez pracowników zatrudnionych na stanowiskach pracy ds. Higieny Komunalnej oraz ds. Higieny Pracy nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej w zakresie postępowania z odpadami, w tym odpadami medycznymi oraz postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, postępowań administracyjnych dotyczących ekshumacji zwłok/ szczątków ludzkich oraz rozpatrywania interwencji od mieszkańców powiatu, nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć, postępowań w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami związanymi z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy (hałas, pyły), nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na szkodliwe czynniki chemiczne, w tym rakotwórcze lub mutagenne, występujące w środowisku pracy, nadzoru nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących wprowadzania do obrotu chemikaliów (tj. produktów biobójczych oraz substancji i mieszanin chemicznych) oraz nowych substancji psychoaktywnych i prekursorów narkotykowych.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację dotyczącą higieny komunalnej, higieny pracy, nadzoru nad chemikaliami obejmującą okres od 01.01.2024 r. do 31.12.2024 r.

W zakresie nadzoru higieny komunalnej:

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

Kontrola obiektów użyteczności publicznej odbywa się zgodnie z harmonogramem kontroli obiektów użyteczności publicznej zatwierdzonym przez PPIS w Poddębicach oraz ŁPWIS. Ponadto prowadzony jest rejestr przeprowadzonych kontroli oraz harmonogram przeprowadzonych kontroli poza planem.

W 2024 r. przeprowadzono 208 kontroli, w tym 185 kontroli zaplanowanych. Wszystkie przeprowadzone kontrole zakończyły się sporządzeniem protokołu z kontroli oraz wypełnieniem właściwych załączników. Wydano 16 decyzji administracyjnych i 4 decyzji płatniczych. Realizacja zaleceń pokontrolnych sprawdzana jest na bieżąco.

W ramach oceny prowadzonego przez PPIS w Poddębicach 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/41/64/24 oraz załączniki F/1/HK, F/8/HK, F/10/HK i schemat do kontroli odpadów medycznych u wytwórcy,
2. Studio Urody - nr protokołu kontroli HK/41/19/24 i załącznik F/15/HK .

Ad. 1. Obiekt został skontrolowany przez PPIS w Poddębicach, zgodnie z harmonogramem kontroli, w dniu 7.11.2024 r. – nr protokołu HK/41/64/24 oraz załączniki F/1/HK, F/8/HK, F/10/HK i schemat do kontroli odpadów medycznych u wytwórcy. Przedmiotem kontroli była ocena stanu sanitarnego obiektu w zakresie zagadnień higieny komunalnej m. in. bieżący stan sanitarno-porządkowy i sanitarno-techniczny, procesy dezynfekcji, gospodarki odpadami, postępowania z bielizną.

W szpitalu wytwarzano odpady medyczne o kodach 18 01 02*, 18 01 03*, 18 01 06*, 18 01 08*. Z protokołu kontroli wynika, iż podmiot posiadał opracowaną instrukcję postępowania z odpadami niebezpiecznymi. Zachowana była właściwa segregacja odpadów z przestrzeganiem stosowania odpowiednich kolorów worków do zbiórki odpadów. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach gromadzone były w pojemnikach jednorazowego użycia, sztywnych, odpornych na działanie wilgoci, mechanicznie odpornych na przekłucie a pozostałe w workach jednorazowego użycia, wypełniane do 2/3 ich objętości w sposób umożliwiający ich bezpieczne zamknięcie. Pojemniki i worki na odpady medyczne posiadały widoczne oznakowania identyfikujące, które zawierały: kod odpadu, nazwę wytwórcy, numer REGON, numer księgi rejestrowej wytwórcy odpadów, datę i godzinę otwarcia. Odpady medyczne gromadzone były w magazynie odpadów medycznych znajdującym się na terenie obiektu w osobnym budynku, gdzie wydzielono osobne boksy dla każdego rodzaju odpadów, odpowiednio oznakowane kodami odpadów. Odpady o kodzie 18 01 02* magazynowane były w zamrażarce. Magazyn wyposażony był w termometr. (temperatura w dniu kontroli 6°C). Przed wejściem do magazynu zapewniona była umywalka do mycia rąk z wodą bieżącą ciepłą i zimną, dozownik ze środkiem do dezynfekcji rąk, ręczniki jednorazowego użytku, środki ochrony osobistej (fartuchy jednorazowe, rękawiczki), kosz na zużyte materiały. Odpady medyczne odbierane zgodnie z umową przez firmę ECO-ABC Sp. z o.o. w Bełchatowie. Odpady medyczne z oddziałów transportowane były do magazynu odpadów medycznych w wózku zamykanym, który jest myty i dezynfekowany po każdym użyciu. Postępowanie ze zwłokami prawidłowe. Zwłoki po upływie dwóch godzin od czasu zgonu przewożone są do chłodni, wydzielonym wózkiem, który jest myty i dezynfekowany. Badania jakości wody ciepłej pod względem obecności bakterii Legionella sp. w instalacji ciepłej wody. Kontrola ww. obiektu zaplanowana została w harmonogramie kontroli na 2024 r.

Ad. 2. Obiekt został skontrolowany przez PPIS w Poddębicach w dniu 30.04.2024 r. nr protokołu kontroli HK/41/19/24 i załącznik F/15/HK. W salonie kosmetycznym świadczone są usługi kosmetyczne w zakresie pielęgnacji twarzy (makijaż, stylizacja brwi, depilacja woskiem, przekłuwanie uszu), pielęgnacja stóp (pedicure), pielęgnacja dłoni (manicure). Salon kosmetyczny posiadał opracowane procedury. Do wykonywania zabiegów używany sprzęt i narzędzia są dezynfekowane na bieżąco (Steric, Kodan, Viruten forte) oraz sterylizowane w autoklawie Andromeda Vaccum cls.

W trakcie kontroli stwierdzono przeterminowany środek do dezynfekcji powierzchni, co skutkowało karaniem mandatowym oraz wydaniem zalecenia dotyczącego zaopatrzenia salonu kosmetyczny w środki dezynfekcyjne z terminem ważności (termin natychmiastowy). W dniu 07.05.2024 r. właścicielka salonu przedstawiła w siedzibie PSSE w Poddębicach preparaty stosowane w salonie kosmetycznym i był to Alodes N z datą ważności 14.02.2026 r. W dniu 06.06.2024 r. przedstawiciele PSSE w Poddębicach przeprowadzili rekontrolę, która nie wykazała nieprawidłowości w procesach dezynfekcji i sterylizacji narzędzi oraz sprzętu stosowanego w obiekcie kontrolowanym. Odbiór odpadów komunalnych odbywał się w ramach podpisanej umowy z firmą EKO - GAB. W trakcie kontroli pracownicy PSSE w Poddębicach przeprowadzili działania edukacyjne w zakresie zasad higieny w salonach kosmetycznych oraz pozostawili materiały edukacyjne pn. „Stop HCV”).

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

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

W okresie objętym kontrolą, PPIS w Poddębicach wydał 12 decyzji administracyjnych dotyczących wydania zezwolenia na przeprowadzenie ekshumacji zwłok/ szczątków ludzkich, 3 postanowienia na przywóz zwłok z zagranicy oraz 2 decyzje na wywóz zwłok/szczątków zagranicę. Decyzji wstrzymujących wykonanie ekshumacji w 2024 r. nie wydawano. Ocenie poddano dokumentację dotyczącą jednej ekshumacji: złożony wniosek wraz załącznikami, w szczególności postępowania administracyjnego, decyzję administracyjną, protokół z kontroli ekshumacji. Zgodę na ekshumację PPIS w Poddębicach wydał w drodze decyzji administracyjnej, w której zobowiązał stronę postępowania administracyjnego do poinformowania o dacie przeprowadzenia ekshumacji. Termin ekshumacji był zgodny z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2001 r. w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (Dz. U. z 2021 r. poz. 1910, tj.) od 16 października do 15 kwietnia. Ocenę postępowania w sprawie ekshumacji dokonano w oparciu o zgromadzoną w sprawie dokumentację w związku ze złożonym w dniu 31.01.2024 r. do PPIS w Poddębicach wnioskiem o wydanie zezwolenia na ekshumację zwłok/ szczątków ludzkich pochowanych na Cmentarzu w Uniejowie i przeniesieniu ich do grobu rodzinnego znajdującego się na Cmentarzu

w Poddębicach. Wniosek złożyła prawniczka zmarłej. Do wniosku załączono: akt zgonu, zgody zarządców cmentarzy, oświadczenia osób uprawnionych do ekshumacji i pochowania zwłok. Decyzją z dnia 07.02.2024 r. znak: PPIS.HK.9011.8.3.2024 PPIS w Poddębicach wyraził zgodę na przeprowadzenie ekshumacji (decyzję doręczono stronie za zwrotnym potwierdzeniem odbioru). Ekshumację przeprowadzili w dniu 01.03.2024 r. pracownicy zakładu pogrzebowego w Uniejowie przy udziale przedstawicieli PPIS w Poddębicach (protokół z kontroli nr HK/29/1/24 z dnia 01.03.2024 r.). Ekshumacja została przeprowadzona zgodnie z obowiązującymi przepisami. Nieprawidłowości nie stwierdzono. Postępowanie odwoławcze nie było prowadzone. Nadzór PPIS w Poddębicach w przedmiotowym zakresie prowadzony był prawidłowo.

- W zakresie oceny rozpatrywanych interwencji od mieszkańców powiatu.

W 2024 r. do PSSE w Poddębicach w zakresie higieny komunalnej wpłynęło 6 interwencji (z czego 2 uznano za zasadne, 4 zostały przekazane według właściwości do innych organów), które dotyczyły m.in. nieodpowiedniej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, uciążliwości zapachowych powodowanych wylewaniem nieczystości z szamb. W ramach oceny rozpatrywanych przez PPIS w Poddębicach interwencji zgłoszonych przez mieszkańców powiatu sprawdzono dokumentację 1 sprawy:

Interwencja zgłoszona w dniu 21.11.2024 r. przez mieszkańca powiatu w sprawie uciążliwości zapachowych powodowanych przez wylewanie nieczystości z szamba przez mieszkańca Góry Bałdrzychowskiej (interwencja omyłkowo skierowana do PPIS w Sieradzu i przekazana do PPIS w Poddębicach pismem z dnia 25.11.2024 r. znak: OHK.1411.1.2024). PPIS w Poddębicach przekazał sprawę pismem z dnia 29.11.2024 r. znak: HK.9022.6.2024.MG do Urzędu Miejskiego w Poddębicach ul. Łódzka 17/21. Sprawa została zakończona. Nadzór PPIS w Poddębicach 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 Poddębicach 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 Poddębicach nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi z wodociągów zbiorowego zaopatrzenia w świetle obowiązujących przepisów dokonano przeglądu dokumentacji następującego obiektu:

1. Wodociąg publiczny Pęczniew. Producentem wody jest Samorządowy Zakład Gospodarki Komunalnej i Mieszkaniowej w Pęczniewie. Na podstawie ustaleń z kontroli przeprowadzonej przez PPIS w Poddębicach w 2024 r. produkcja wody wynosiła 217,2 m³ /d, a liczba zaopatrywanych mieszkańców wody 1184. Wodociąg skontrolowano w dniu 19.04.2024 r., a wyniki kontroli odnotowano w protokole nr HK/29/7/24 wraz z załączonym formularzem F/10/HK „Ocena stanu sanitarnego urządzenia wodociągowego”. Ujęcie wody posiadało pozwolenie wodnoprawne, wydane przez Starostwo Powiatowe w Poddębicach ważne do dnia 30.06.2027 r. W toku kontroli PPIS nie stwierdził nieprawidłowości. Minimalna roczna częstotliwość badania w ramach kontroli wewnętrznej wg załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294) dla ww. wodociągu wynosi: 4 próbki w zakresie monitoringu parametrów grupy A i 1 próbka w zakresie parametrów monitoringu grupy B. W ramach kontroli wewnętrznej badania wykonywane były w Laboratorium GBA Polska zatwierdzonym w zakresie badań wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi przez właściwego terenowo PPIS. Zarówno Producent wody jak i PPIS w Poddębicach zrealizowali harmonogram w całości pobierając zaplanowaną liczbę próbek, co było zgodne z rocznym planem działania w zakresie poboru próbek na 2024 r. zatwierdzonym przez ŁPWIS.

W dniu 04.02.2025 r. PPIS w Poddębicach wydał roczną ocenę jakości wody do spożycia z wodociągu Pęczniew za 2024 r. W 2024 r. nie stwierdzono przekroczenia parametrów mikrobiologicznych ani fizykochemicznych w przedmiotowym wodociągu.

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

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 Poddębicach 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.

Higiena Pracy PSSE w Poddębicach prowadzi nadzór nad 133 zakładami pracy zatrudniającymi łącznie 6197 osób (dane na koniec 2024 r.). Sporządzony harmonogram nadzoru nad zakładami pracy na dany rok uwzględnia przyjęte do realizacji Zamierzenia na 2025 rok oraz narażenie na warunki szkodliwe występujące na stanowiskach pracy – występowanie przekroczeń NDS/NDN/NDSC, występowanie czynników rakotwórczych/mutagennych, biologicznych. Dodatkowo uwzględnia się fakt wystąpienia chorób zawodowych, wydania zaleceń pokontrolnych. W roku 2024 do kontroli wytypowano 44 zakłady (wykonano łącznie 92 kontrole), a na rok 2025 do kontroli wytypowano 49 zakładów. Wszystkie przeprowadzone kontrole zakończyły się sporządzeniem protokołu z kontroli oraz wypełnieniem właściwych załączników. Realizacja zaleceń pokontrolnych sprawdzana jest w zależności od skali zaleceń poprzez dostarczenie dowodu zrealizowania przez zakład pracy bądź poprzez kontrolę sprawdzającą. Dokumentacja każdego zakładu prowadzona jest w odrębnych teczkach. Ponadto Oddział Nadzoru Higieny Pracy PSSE w Poddębicach prowadzi rejestr przeprowadzonych kontroli oraz harmonogram przeprowadzonych kontroli poza planem w wersji papierowej i elektronicznej.

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

- oceny prawidłowości prowadzonego postępowania w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami związanymi z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy (hałas, pyły)

Kontrola obejmowała sprawdzenie poprawności prowadzonych działań w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami związanymi z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy (hałas, pyły), pod względem formalnym i merytorycznym prowadzonych działań kontrolnych i postępowań administracyjnych (z uwzględnieniem trybu przygotowania, terminowości oraz dowodów doręczenia) podczas sprawowanego nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na szkodliwe czynniki występujące w środowisku pracy w okresie od 01.01.2024 r. do 31.12.2024 r. w dwóch losowo wybranych zakładach pracy tj.:

1. Tartak (protokół Nr HP/31/24/24 z dnia 16.05.2024 r. wraz z załącznikami F/HP/01, F/HP/02, F/HP/08);
2. Zakład produkcji papierosów (protokół Nr HP/31/1/23 z dnia 03.02.2023 r. wraz z załącznikami F/HP/01, F/HP/02, F/HP/08 oraz protokół Nr HP/31/13/24 z dnia 10.04.2024 r. i Nr HP/31/23/25 z dnia 03.04.2025 r.)

Ad. 1.

W trakcie kontroli zakładu pracy w dniu 16.05.2024 r. stwierdzono brak aktualnych wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia występujących na stanowisku pracy operator traka (pył drewna). Pracodawca podczas kontroli poinformował przedstawiciela PPIS w Poddębicach, że wykonanie pomiarów czynników szkodliwych na ww. stanowisku pracy zostało już zlecone odpowiedniemu laboratorium i aktualnie oczekuje jedynie na ich przeprowadzenie. W związku z powyższym w protokole Nr HP/31/24/24 z dnia 16.05.2024 r. w dziale III pkt 4 zalecono przedłożyć do wglądu PPIS w Poddębicach wyniki badań

i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy niezwłocznie po otrzymaniu ich z laboratorium. W dniu 28.06.2024 r. do PSSE w Poddębicach zgłosił się przedstawiciel ww. zakładu pracy ze sprawozdaniem z wykonanych badań i pomiarów. W związku z faktem wystąpienia nieprawidłowości - przekroczenie stężenia pyłu drewna (frakcja wdychalna) na stanowisku operatora traka taśmowego – PPIS w Poddębicach wszczął w dniu 02.07.2024 r. postępowanie administracyjne. Postępowanie zostało zakończone wydaniem decyzji nakazującej obniżenie poziomu ekspozycji na pył drewna (frakcja wdychalna) na stanowisku operatora traka taśmowego, udokumentowanie poprawy badaniami czynników szkodliwych na stanowisku pracy oraz uzupełnienie rejestru wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy o aktualny wpis wyników badań i pomiarów w terminie do dnia 30.06.2025 r. (decyzja znak: HP.9020.24.2024 z dnia 11.07.2024 r.). Wydano także decyzję opłatową Nr 45/24 z dnia 11.07.2024 r. Postępowanie administracyjne prowadzone było zgodnie z zapisami w Kpa z zachowaniem właściwego trybu postępowania i terminowości.

Ad. 2.

W trakcie kontroli zakładu pracy w dniu 03.02.2023 r. stwierdzono przekroczenia normatywów higienicznych dla hałasu na stanowiskach pracy w Dziale produkcji papierosów RMC tj. linie MP03, MP08, MP11, MP12, MP20, MP21, MP29, gdzie czas ekspozycji na hałas odniesiony do 40-godzinnego tygodniowego wymiaru czasu pracy przekraczał poziom dopuszczalny odpowiednio o wartości od 0,5 dB do 2,9 dB. W związku z faktem wystąpienia ww. nieprawidłowości - przekroczenie natężenia hałasu – PPIS w Poddębicach wszczął w dniu 08.02.2023 r. postępowanie administracyjne. Postępowanie zostało zakończone wydaniem decyzji nakazującej obniżenie poziomu ekspozycji na hałas odniesiony do 8-godzinnego dobowego wymiaru czasu pracy i odpowiadającą mu ekspozycję dzienną, co najmniej do obowiązującej wartości dopuszczalnej, a także udokumentowanie poprawy wynikami pomiarów przeprowadzonymi zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz uzupełnienie rejestru wyników badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy o aktualny wpis wyników badań i pomiarów w terminie do dnia 31.03.2024 r. (decyzja znak: PSSE.HP.9020.12.6.2023 z dnia 01.03.2023 r.). Wydano także decyzję opłatową Nr 22/23 z dnia 01.03.2023 r. Postępowanie administracyjne prowadzone było zgodnie z zapisami w Kpa z zachowaniem właściwego trybu postępowania i terminowości.

W dniu 10.04.2024 r. w trakcie kontroli sprawdzającej wykonanie obowiązków zawartych w decyzji znak: PSSE.HP.9020.12.6.2023 z dnia 01.03.2023 r. stwierdzono dalsze nieprawidłowości dotyczące przekroczenia normatywów higienicznych dla hałasu na 4 stanowiskach pracy w Dziale produkcji papierosów RMC tj. linie MP03, MP08, MP11, MP21 (stanowiska wyłączone z użytkowania w dalszej modernizacji). PPIS w Poddębicach w związku z wnioskiem firmy o przedłużenie terminu wykonania obowiązków wynikających z decyzji znak: PSSE.HP.9020.12.6.2023 z dnia 01.03.2023 r. z uwagi na częściowe wykonanie decyzji i zobowiązanie do wykonania dalszych prac, które obniżą poziom ekspozycji na hałas do wysokości zgodnej z dopuszczalną normą, decyzją znak: PSSE.HP.9020.12.4.2024 z dnia 23.04.2024 r. postanowił zmienić decyzję własną z dnia 01.03.2023 r. znak: PSSE.HP.9020.12.6.2023 ustalając nowy termin wykonania obowiązków na dzień 31.12.2024 r.

W dniu 03.04.2025 r. w trakcie ponownej kontroli sprawdzającej wykonanie obowiązków zawartych w decyzji znak: PSSE.HP.9020.12.6.2023 z dnia 01.03.2023 r. zmienionej decyzją znak: PSSE.HP.9020.12.4.2024 z dnia 23.04.2024 r. stwierdzono dalsze przekroczenia normatywów higienicznych dla hałasu na 3 stanowiskach pracy w Dziale produkcji papierosów RMC tj. linie MP03, MP08, MP11 (stanowiska wyłączone z użytkowania w związku z ciągłą modernizacją). PPIS w Poddębicach w związku z wnioskiem firmy o dalsze przedłużenie terminu wykonania obowiązków wynikających z ww. decyzji z uwagi na częściowe wykonanie decyzji i zobowiązanie do wykonania dalszych prac, które obniżą poziom ekspozycji na hałas do wysokości zgodnej z dopuszczalną normą, decyzją znak: HP.9020.1.2025 z dnia

20.03.2025 r. postanowił zmienić decyzję własną z dnia 01.03.2023 r. znak: Nr PSSE.HP.9020.12.6.2023 wyznaczając nowy termin wykonania obowiązków na dzień 31.07.2025 r.

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

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

Kontrola obejmowała sprawdzenie poprawności pod względem formalnym i merytorycznym prowadzonych działań kontrolnych i postępowań administracyjnych (z uwzględnieniem trybu przygotowania, terminowości oraz dowodów doręczenia) w sprawowanym nadzorze nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy w okresie od 01.01.2024 r. do 31.12.2024 r. Ocenę powyższych zagadnień oparto o dwie losowo przedstawione do wglądu dokumentacje:

1. Protokół kontroli Nr HP/31/31/24 z dnia 29.05.2024 r. dotyczący firmy produkującej otuliny oraz maty z polietylenu.
2. Protokół kontroli Nr HP/31/81/24 z dnia 31.10.2024 r. dotyczący firmy zajmującej się produkcją masy asfaltowo-bitumicznej i budową dróg.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli zostały wysłane zgodnie z zapisem art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2024 r. poz. 236) i prawidłowo określono zakresy przedmiotowych kontroli. Osoba kontrolująca posiadała upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych spełniające zapisy art. 49 w związku z art. 45 w/w 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/31/31/24 z dnia 29.05.2024 r. i Nr HP/31/81/24 z dnia 31.10.2024 r. oraz w formularzach wynikających z tematyki kontroli i występujących zagrożeń tj. F/HP/01 *Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy*, F/HP/02 *Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy*, F/HP/04 *Ocena realizacji wymogów w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy*, F/HP/07 *Ocena realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne*, F/HP/08 *Ocena realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne*, F/HP/09 *„Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin”*.

Protokoły zawierały niezbędne informacje o kontrolowanych zakładach, prowadzonej działalności, liczbie zatrudnionych pracowników, czynnikach rakotwórczych występujących na stanowiskach pracy. Zastosowane formularze były wypełnione właściwie.

W toku kontroli nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie nie stwierdzono.

Wnioski

Na podstawie ocenianej dokumentacji stwierdzono, że postępowania w zakresie oceny prawidłowości prowadzonych postępowań w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami związanymi z występowaniem czynników szkodliwych w środowisku pracy (hałas, pyły) oraz oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy prowadzone były prawidłowo.

W zakresie Sekcji Nadzoru nad Chemikaliami:

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

Nadzór nad produkcją i wprowadzaniem do obrotu produktów biobójczych, substancji i mieszanin chemicznych oraz nowych substancji psychoaktywnych i prekursorów narkotykowych należy do zadań pracownika na Stanowisku Pracy ds. Higieny Pracy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach. W okresie od 01.01.2024 r. do 31.12.2024 r. przeprowadzono 11 kontroli w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin oraz 24 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych. W tym okresie nie wydano decyzji administracyjnych w związku z niezgodnościami z obowiązującymi przepisami prawa w zakresie produktów biobójczych oraz substancji/mieszanin chemicznych. W 2024 r. nie przeprowadzono kontroli prekursorów narkotyków. Nie przeprowadzono również kontroli w ramach nadzoru nad środkami zastępczymi. W tym zakresie natomiast prowadzono działania profilaktyczne, oświatowo-informacyjne oraz promocyjne. Działania te obejmowały wizytacje w ramach programu „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie”, czy spotkania profilaktyczne w szkołach.

W okresie objętym kontrolą nie nakładano mandatów karnych w związku z wprowadzaniem do obrotu lub produkcją produktów 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.

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

1) Protokół kontroli Nr HP/31/50/24 z dnia 06.08.2024 r.

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

Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie PPIS w Poddębicach nr 288/24 z dnia 06.08.2024 r. do przeprowadzenia czynności kontrolnych. Przedmiotowe upoważnienie spełniały zapisy art. 49 w związku z art. 45 ustawy Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 236.) oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 416).

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 06.08.2024 r. Kontrolowany podmiot gospodarczy odebrał zawiadomienie w dniu 06.08.2025 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, zakresie przedmiotowym kontroli oraz datę i godzinę rozpoczęcia oraz zakończenia kontroli.

W czasie kontroli u Przedsiębiorcy nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wprowadzania do obrotu oraz oznakowania produktów biobójczych.

W części III pkt 2 protokołu przedstawiono wszystkie istotne informacje dla ustaleń kontroli. W czasie kontroli wypełniono wymagane formularze kontroli, tj. F/HP/12a - *Ocena oznakowania opakowania niebezpiecznej substancji/mieszaniny, substancji/mieszaniny*

stwarzającej zagrożenie (przepisy CLP) oraz F/HP/13 - Ocena realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych.

Protokół kontroli został podpisany przez kontrolowany podmiot gospodarczy w dniu 06.08.2024 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 został zatwierdzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach.

2) Protokół kontroli Nr HP/31/66/24 z dnia 17.09.2024 r.

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

Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie PPIS w Poddębicach nr 356/24 z dnia 17.09.2024 r. do przeprowadzenia czynności kontrolnych. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy art. 49 w związku z art. 45 ustawy Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 236) oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 416).

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 30.08.2024 r. Kontrolowany podmiot gospodarczy odebrał zawiadomienie w dniu 17.09.2025 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, zakresie przedmiotowym kontroli oraz datę i godzinę rozpoczęcia oraz zakończenia kontroli.

W czasie kontroli u Przedsiębiorcy nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wprowadzania do obrotu oraz oznakowania produktów biobójczych.

W części III pkt 2 protokołu przedstawiono wszystkie istotne informacje dla ustaleń kontroli. W czasie kontroli wypełniono wymagane formularze kontroli, tj. F/HP/12a - *Ocena oznakowania opakowania niebezpiecznej substancji/mieszaniny, substancji/mieszaniny stwarzającej zagrożenie (przepisy CLP) oraz F/HP/13 - Ocena realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych.*

Protokół kontroli został podpisany przez kontrolowany podmiot gospodarczy w dniu 20.09.2024 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 został zatwierdzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach.

3) Protokół kontroli Nr HP/31/99/24 z dnia 12.12.2024 r.

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

Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie PPIS w Poddębicach nr 506/24 z dnia 10.12.2024 r. do przeprowadzenia czynności kontrolnych. Przedmiotowe upoważnienie spełniało zapisy art. 49 w związku z art. 45 ustawy Prawo przedsiębiorców (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 236.) oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 416).

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 25.11.2024 r. Kontrolowany podmiot gospodarczy odebrał zawiadomienie w dniu 26.11.2025 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, zakresie przedmiotowym kontroli oraz datę i godzinę rozpoczęcia oraz zakończenia kontroli.

Kontrola przeprowadzona była w związku z pismem Łódzkiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi, w odniesieniu do serii zatruc środkami ochrony roślin

zawierającymi w swym składzie substancję czynną fosforek glinu lub fosforek magnezu, które stanowią również zatwierdzone substancje czynne dla produktów biobójczych.

W czasie kontroli u Przedsiębiorcy ustalono, iż przedmiotowych produktów zawierających substancję czynną, tj. fosforek glinu lub fosforek magnezu nie było w sprzedaży.

Protokół kontroli został podpisany przez kontrolowany podmiot gospodarczy w dniu 12.12.2024 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 został zatwierdzony przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach.

Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny:

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

1) Realizacja planów zasadniczych zamierzeń

Zasadnicze zamierzenia realizowane są zgodnie z zamierzeniami przewidzianymi w 2024 i 2025 roku (m.in. zgodnie z Planem Zasadniczych Zadań realizacja działań edukacyjno-informacyjnych w ramach prowadzonych kontroli oraz działań kontrolnych w zakresie profilaktyki Legionelli w obiektach wysokiego ryzyka, obiektach wytwarzających aerozol wodno-powietrzny oraz instalacjach wentylacyjno-klimatyzacyjnych, z osiągnięciem zakładanego na 2024 rok wyniku min. 60% przeprowadzonych kontroli).

2) Sposób prowadzenia rejestru spraw:

Rejestr spraw prowadzony jest tematycznie, na bieżąco, w sposób prawidłowy, w 2024 r. - papierowo, w 2025 r. – 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 01.01.2024 r. do 19.05.2025 r. do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach (zwanego dalej PPIS w Poddębicach) wpłynęły 22 wnioski dotyczące projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i 2 wnioski dotyczące planu ogólnego (w tym 5 wniosków o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektu miejscowego planu, 10 wniosków o uzgodnienie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów i projektu planu ogólnego oraz 9 wniosków o zaopiniowanie projektów miejscowych planów 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 Poddębicach w sprawach: 3 uzgodnień odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko dla projektów miejscowych planów, 4 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i planów ogólnych oraz 3 opinii o projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.

Do PPIS w Poddębicach 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 2 wnioski 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 Poddębicach dla 7 przedsięwzięć stwierdził potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, w pozostałych przypadkach stwierdził brak potrzeby przeprowadzenia tego postępowania. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 7 spraw dotyczących postępowań w sprawie ocen oddziaływania na środowisko (2 opinie o zasadności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko, 3 opinie o braku zasadności przeprowadzenia przedmiotowej oceny, 2 opinie o warunkach realizacji przedsięwzięć).

Od 01.01.2024 r. do 19.05.2025 r. do PPIS w Poddębicach wpłynęło 34 zawiadomień o zakończeniu budowy obiektu budowlanego i zamiarze przystąpienia do jego użytkowania w trybie art. 56 Prawa budowlanego, po rozpatrzeniu których przeprowadzono 6 wizji lokalnych i zajęto 6 stanowisk. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 3 spraw.

Stwierdzone uchybienia:

- W zakresie strategicznej oceny oddziaływania na środowisko: PPIS w Poddębicach w pismach dotyczących uzgadniania zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko dla projektów planów ogólnych błędnie używa sformułowania „informuje” – zgodnie z art. 58 ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 03 października 2008 r. *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko* (zwanej dalej „ustawą”) organ winien uzgadniać zakres i stopień szczegółowości, a nie informować co winna zawierać prognoza oddziaływania na środowisko. Stanowiska dotyczące uzgodnienia odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko wymagają uzasadnienia zawierającego informacje o uwarunkowaniach, o których mowa w art. 49 ustawy (zgodnie z art. 48 ust. 6). Ponadto w opiniach o projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego wraz z prognozą oddziaływania na środowisko nie należy przywoływać artykułów ustawy z dnia 27.03.2003 r. *o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym*.
- W zakresie oceny oddziaływania na środowisko: w przypadku wydawania opinii, w których stwierdza się potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla danego przedsięwzięcia należy zgodnie z art. 64 ust. 3 jednocześnie określić zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko. Ponadto w opiniach o warunkach realizacji przedsięwzięcia należy zamiast art. 64 ust. 3, przywoływać art. 77 ust. 1 pkt 2 w związku z art. 78 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 3 października 2008 r. *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko* (Dz. U. z 2024 r., poz. 1112 ze zm.).

Powyższe uchybienia nie spowodowały następstw w aspekcie finansowym, jak i wykonywania zadań. W pozostałym zakresie działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poddębicach w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane były prawidłowo (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 16.06.2025 r.

Czynności kontrolne przeprowadzono w obecności pracowników zatrudnionych na samodzielnych stanowiskach ds. epidemiologii w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach.

W PSSE w Poddębicach na samodzielnych stanowiskach ds. epidemiologii zatrudnione są 3 osoby:

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

W trakcie kontroli sprawdzono zagadnienia dotyczące:

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

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

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

W PSSE w Poddębicach dwie osoby wyznaczone są jako koordynatorzy do spraw ostrych porażen wiotkich (OPW) na terenie powiatu poddębickiego. W zakresie obowiązków koordynatorów jest stały, cotygodniowy (w każdy poniedziałek do godziny 12.00) kontakt ze Szpitalnym Oddziałem Ratunkowym Poddębickiego Centrum Zdrowia w Poddębicach oraz jeden raz w miesiącu kontakt z pielęgniarką epidemiologiczną. W kontrolowanym okresie (od dnia 01.01.2024 r. do dnia kontroli) został zgłoszony 1 przypadek ostrego porażenia wiotkiego u dziecka w wieku do 15 roku życia do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (zwanego dalej PPIS) w Poddębicach.

Dokumentacja w powyższych zakresach prowadzona jest prawidłowo, z uwzględnieniem wszystkich niezbędnych zagadnień w ramach prowadzonego nadzoru. Do podmiotów leczniczych mieszczących się na terenie powiatu poddębickiego kierowane były pisma w powyższych sprawach i przypomnienia wpisywane w trakcie kontroli podmiotów leczniczych do protokołów pokontrolnych.

PPIS w Poddębicach podjął współpracę z podmiotami leczniczymi na podległym terenie w zakresie pobierania wymazów od pacjentów z rozpoznaniem testem antygenowym zakażeniem wirusem SARS-CoV-2, w celu wykonania badania PCR i sekwencjonowania genomu wirusa u tych pacjentów. W 2024 r. do takich badań przekazano 5 próbek, natomiast w 2025 r. nie przekazano żadnej próbki. Taka sytuacja uniemożliwia ocenę krążących wariantów/podwariantów wirusa SARS-CoV-2 na terenie nadzorowanego powiatu.

Pracownicy PSSE w Poddębicach dostarczają do podmiotów leczniczych próbki do pobierania wymazów, a próbki z pobranym materiałem dostarczane są do laboratorium WSSE w Łodzi transportem PSSE w Poddębicach.

W latach 2024 – 2025 (do dnia kontroli) PPIS w Poddębicach odnotował 5 ognisk zbiorowych zatruc pokarmowych/zakażeń jelitowych. Łódzki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny przeprowadził analizę wywiadów epidemiologicznych salmoneloz jelitowych z terenu powiatu poddębickiego z lat 2020-2025 wpisanych do systemu Epibaza, która nie wykryła podejrzeń innych ognisk.

Zgłoszenia zachorowań na choroby zakaźne do PPIS w Poddębicach przekazywane są na bieżąco z Poddębickiego Centrum Zdrowia w Poddębicach. Podmioty lecznicze, które mają możliwość wpisywania do systemu zachorowań na choroby zakaźne wpisują je na bieżąco. Podmioty lecznicze, które nie mają możliwości korzystania z systemu starają się przysyłać zgłoszenia w ustawowym terminie. O terminowości zgłaszania zakażeń i chorób zakaźnych pracownicy PSSE w Poddębicach przypominają personelowi medycznemu podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych oraz PPIS w Poddębicach przesyła do podmiotów leczniczych pisma przypominające o zgłaszaniu.

W zakresie nadzoru nad podmiotami leczniczymi sprawdzono harmonogram kontroli na 2024 r. Nie zostało wykonanych 5 kontroli sanitarnych w związku z likwidacją podmiotu leczniczego lub nieobecnością właścicieli podmiotów. Ponadto zostały przeprowadzone dodatkowe kontrole związane z oceną systemu kontroli zakażeń szpitalnych, ze skargą oraz wznowieniem działalności podmiotów leczniczych.

Skontrolowano wybrane losowo 4 protokoły pokontrolne.

W trakcie sprawdzania dokumentacji pokontrolnej stwierdzono:

- prawidłowo wysyłane zawiadomienia informujące o zamiarze przeprowadzenia kontroli,
- prawidłowo wystawiane upoważnienia do przeprowadzenia kontroli,
- każda kontrola zakończona protokołem pokontrolnym, do którego dołączony jest właściwy formularz.

Dokumentacja w tym zakresie prowadzona jest prawidłowo.

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

Na podstawie przedstawionej przez PPIS w Poddębicach dokumentacji ustalono, że na terenie powiatu poddębickiego aktualnie zarejestrowanych jest 241 rodziców/opiekunów uchylających się od obowiązkowych szczepień dzieci. Do tych osób wysyłane były pisma (listy intencyjne), wydawane upomnienia i wydawał tytuły wykonawcze.

W kontrolowanym okresie od dnia 01.01.2024 r. do dnia kontroli zgłoszonych zostało przez podmioty lecznicze 68 rodziców/opiekunów uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych dzieci. Do wszystkich tych osób zostały wysłane pisma informacyjne/listy intencyjne. Ponadto wysłanych zostało 9 upomnień, co stanowi 13,2% w stosunku do liczby zgłoszonych osób oraz wydano 5 tytułów wykonawczych, co stanowi 7,4% w stosunku do liczby zgłoszonych osób.

Uchybienie:

1. W 2025 r. nie przekazano żadnej próbki do sekwencjonowania genomu wirusa SARS -CoV-2.

Higiena Dzieci i Młodzieży:

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

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

Pod nadzorem PPIS w Poddębicach znajduje się 37 placówek stałych oraz placówki sezonowe, związane z organizowanym na terenie powiatu poddębickiego wypoczynkiem zimowym i letnim dla dzieci i młodzieży (w 2024 r. zgłoszonych było 38 turnusów letnich, a w 2025 r. zgłoszonych było 8 turnusów zimowych).

W Harmonogramie na 2025 r. zaplanowano przeprowadzenie 37 kontroli – do dnia 19 maja 2025 r. zrealizowano ich 21.

Zapoznano się z dokumentacją kontrolną 3 placówek – czynności kontrolne w 2025 r. nad znajdującymi się pod nadzorem placówkami oświatowymi i opiekuńczymi realizowane są w terminie. Dokumentacja placówek prowadzona jest w sposób prawidłowy i staranny, zawiera komplet dokumentów zgodnie z przedmiotem kontroli, protokoły sporządzone były we właściwy sposób, do szczegółowego udokumentowania kontrolowanych zagadnień wykorzystano właściwe formularze systemu zarządzania jakością.

PPIS w Poddębicach w 2024 r. wydał 2 decyzję, w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi podczas kontroli sanitarnej przeprowadzonej w placówce oświatowej. PPIS w Poddębicach nie wydawał decyzji zmieniającej termin realizacji obowiązków w trybie art. 155 kpa.

W ramach oceny poprawności prowadzonego postępowania pokontrolnego przeanalizowano dokumentację 2 postępowań administracyjnych.

Na podstawie przeanalizowanej dokumentacji, należy stwierdzić, iż PPIS w Poddębicach w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w kontrolowanych obiektach podejmuje działania, mające na celu doprowadzić do ich usunięcia – wydaje decyzje administracyjne. Postępowania administracyjne prowadzono w sposób prawidłowy, z zachowaniem terminów określonych w kpa, jednakże dostrzeżono wady formalne i prawne w wydanych decyzjach:

- w rozstrzygnięciu decyzji (zobowiązanie nakazowe strony) nie określono, poprzez jakie działania placówka ma doprowadzić do jego wykonania. Zgodnie z wyrokiem NSA z dnia 22 stycznia 2009 r., II OSK 1923/07 - określenia sformułowane w sentencji decyzji, powinny być wyrażone jasno i precyzyjnie, tak aby były zrozumiałe dla strony, a jednocześnie nie stwarzały niejasności jak i możliwości różnej interpretacji. W wyniku wskazanego braku formalnego rozstrzygnięcia należy uznać, że nie został w pełni spełniony wymóg wynikający z art. 107 § 1 Kpa.

W 2024 i 2025 r. do PPIS w Poddębicach nie wniesiono wniosków o przeprowadzenie kontroli interwencyjnych.

Pracownik pionu higieny dzieci i młodzieży w Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej w Poddębicach we właściwy sposób realizuje ocenę higieny procesu nauczania. Oceny prawidłowego zaplanowania zajęć lekcyjnych dokonywane są podczas kontroli sanitarnych w szkołach, zaś ocenę dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii dokonano w 2024 r. – w 3 placówkach. Na podstawie analizowanej dokumentacji należy stwierdzić, iż pracownik pionu higieny dzieci i młodzieży w PSSE w Poddębicach we właściwy sposób realizuje ocenę higieny procesu nauczania.

Podczas czynności kontrolnych w podległych PPIS w Poddębicach placówkach oświatowo-wychowawczych prowadzono również działania informacyjno-edukacyjne dot. m. in.: zwalczania wszań, profilaktyki wad postawy i wzroku. Informacje o ww. działaniach są ujmowana w protokołach kontroli – w powyższym zakresie dokonano oceny dokumentacji 3 placówek.

Promocja Zdrowia i Komunikacja Społeczna:

Podczas kontroli stwierdzono:

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

Na podstawie dokumentacji prowadzonej przez PSSE w Poddębicach realizowane są następujące interwencje programowe:

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

Realizacja interwencji nieprogramowych

Szczegółowo sprawdzono dokumentację dotyczącą realizacji wojewódzkiego programu „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie” za rok szkolny 2023/2024 i dwóch nowych programów wojewódzkich: „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” i „Suplementuję, gdy potrzebuję” w roku szkolnym 2024/2025.

Program „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie” w roku szkolnym 2023/2024

W powiecie poddębickim do realizacji programu zgłosiło się 6 placówek: Szkoła Podstawowa w Uniejowie, Szkoła Podstawowa w Domaniewicach, Szkoła Podstawowa w Wartkowicach, Szkoła Podstawowa w Zygrach, Szkoła Podstawowa w Pęczniewie wraz z filią w Brzegu i Szkoła Podstawowa w Dalikowie. Przed rozpoczęciem roku szkolnego: 25 i 28 sierpnia 2023 roku pracownik ds. Oświaty Zdrowotnej, Promocji Zdrowia i Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Poddębicach spotkał się z dyrektorką Szkoły Podstawowej

w Wartkowicach i Szkoły Podstawowej w Pęczniewie. Celem tych spotkań było omówienie realizacji programu przez placówki w nowym roku szkolnym 2023/2024. Z czterema placówkami: Szkołą Podstawową w Uniejowie, w Domaniewicach, w Zygrach i Dalikowie kontaktowano się telefonicznie i tą drogą omówiono założenia dotyczące realizacji programu „Dopalaczom mówimy STOP – wybieramy zdrowie”.

W kwietniu i maju 2024 roku przeprowadzone zostały 4 wizytacje w szkołach realizujących program w: Szkole Podstawowej w Pęczniewie wraz z filią w Brzegu, Szkole Podstawowej w Dalikowie, Szkole Podstawowej w Domaniewicach i Szkole Podstawowej w Zygrach.

W czerwcu 2024 roku, przed zakończeniem roku szkolnego, pracownik ds. OZPZiHDM PSSE w Poddębicach przesłał do szkół realizujących program przypomnienie o konieczności sprawozdania się wraz z drukiem sprawozdawczym dla szkolnego koordynatora programu. Sprawozdania za rok szkolny 2023/2024 przekazały do PSSE 4 placówki.

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

Przed rozpoczęciem realizacji programu „Suplementuję, gdy potrzebuję” na terenie całego województwa łódzkiego zrealizowane zostało badanie ankietowe wśród uczniów szkół ponadpodstawowych, którego celem było sprawdzenie poziomu wiedzy młodzieży o suplementach diety. W celu przeprowadzenia tego badania w powiecie poddębickim pracownik ds. Oświaty Zdrowotnej, Promocji Zdrowia i Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Poddębicach spotkał się 10 maja 2024 roku z dyrektorami Liceum Ogólnokształcącego w Poddębicach i Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Poddębicach

Realizacja programu rozpoczęła się na początku roku szkolnego 2024/2025. PSSE w Poddębicach przekazała pismo ŁPWIS zapraszające na szkolenie i realizację nowego programu wojewódzkiego „Suplementuję, gdy potrzebuję”. Pismo zostało przesłane do Liceum Ogólnokształcącego w Poddębicach i Zespołu Szkół Ponadpodstawowych w Poddębicach.

Są to wszystkie placówki ponadpodstawowe znajdujące się na terenie powiatu poddębickiego. Obie szkoły zgłosiły się do programu i PSSE przesłała do nich mailem link do udziału w szkoleniu zaplanowanym na 25 października. Przed szkoleniem Stacja wysłała mail z przypomnieniem o szkoleniu. Po zakończeniu szkolenia wysłany został mail z podziękowaniem za udział i z materiałami do realizacji programu.

PSSE w Poddębicach wysłała maile do LO i ZSP z pismem ŁPWIS dotyczące ankiety ewaluacyjnej oraz druk sprawozdania z realizacji programu. Przypomniano również, że termin przekazywania sprawozdań do PSSE upływa 3.06.2025.

Wizytacje placówek realizujących program „Suplementuję, gdy potrzebuję” w roku szkolnym 2024/2025 zostały zaplanowane na czerwiec 2025 roku i w tym czasie zostaną one przeprowadzone.

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

PPIS w Poddębicach na początku roku szkolnego przekazał mail do szkół podstawowych z obszaru powiatu poddębickiego. W mailu wysłanym 2.10.2024 r. załączone było pismo ŁPWIS zachęcające do realizacji nowego programu i zapraszające do wzięcia udziału w szkoleniu online dla szkolnych koordynatorów.

Do realizacji programu „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” w roku szkolnym 2024/2025 w powiecie poddębickim zgłosiło się 10 placówek: Szkoła Podstawowa w Wartkowicach, Szkoła Podstawowa w Kłodnej, Szkoła Podstawowa w Dalikowie, Szkoła Podstawowa w Bałdrzychowie, Publiczna Szkoła Podstawowa w Porczynach, Szkoła Podstawowa w Niemysłowie, Szkoła Podstawowa w Pęczniewie wraz z filią

w Brzegu, Szkoła Podstawowa w Wilamowie, Zespół Szkół w Zadzimiu i Szkołą Podstawową nr 1 w Poddębicach.

Program „Kryształowy uśmiech mam, bo o zęby dbam” na terenie powiatu poddębickiego otrzymał w listopadzie 2024 r. patronat Starosty, na wniosek PPIS w Poddębicach.

Od marca do maja 2025 roku przeprowadzonych zostało 8 wizytacji w szkołach realizujących program: w Szkole Podstawowej w Wartkowicach, w Szkole Podstawowej w Kłodawie, w Szkole Podstawowej w Porczynach, w Szkole Podstawowej w Pęczniewie wraz z filią w Brzegu, w Szkole Podstawowej w Bałdrzychowicach, w Szkole Podstawowej w Niemysłowie, w Zespole Szkół w Zadzimiu i w Szkole Podstawowej w Zygrach.

Realizacja interwencji nieprogramowych

Zapoznano się z dokumentacją z realizacji działań w zakresie „Europejskiego Tygodnia Szczepień” w 2024 i 2025 roku

W 2024 roku w ramach obchodów Europejskiego Tygodnia Szczepień 21–27 kwietnia PSSE w Poddębicach zaplanowała i zrealizowała:

- 6 punktów informacyjno-edukacyjnych: 2 punkty w „Poddębickim Centrum Zdrowia” Sp. z o.o. (punkt w przychodni i w izbie przyjęć), 2 punkty w Zakładzie leczniczym Zespół Poradni „Zdrowie” (przy ulicy Krasickiego i przy ulicy Zielonej), punkt w NZOZ-ie Ośrodek Zdrowia Sp. P. Lekarzy Jaskólski i Jaskólski w Pęczniewie i punkt w siedzibie PSSE w Poddębicach,
- zajęcia edukacyjne z dziećmi uczęszczającymi do Miejskiego Przedszkola w Uniejowie; działaniem objęto 4 grupy przedszkolne,
- 3 publikacje materiałów informacyjnych na stronie internetowej Stacji i 13 postów w mediach społecznościowych.

W 2025 roku PSSE w Poddębicach zorganizowała podczas Europejskiego Tygodnia Szczepień obchodzonego w dniach 27 kwietnia – 3 maja:

- zajęcia warsztatowe przeprowadzone w 4 grupach dzieci z Publicznego Przedszkola im. Króla Maciusia Pierwszego w Poddębicach,
- 4 punkty informacyjno-edukacyjne: 2 punkty w NZOZ-ie Ośrodek Zdrowia Sp. P. l Jaskólski i Jaskólski w Pęczniewie i 2 punkty w SPZOZ-ie w Dalikowie,
- przekazanie maili z pismem PPIS i materiałów informacyjnych poświęconym znaczeniu szczepień ochronnych do jednostek samorządu lokalnego (7 urzędów), placówek medycznych (14 punktów szczepień) i placówek edukacyjnych (14 szkół podstawowych). Wiadomości przesłane do szkół zawierały prośbę o przekazanie otrzymanych materiałów informacyjnych do rodziców za pośrednictwem systemu Librus,
- publikacja materiałów informacyjnych na stronie internetowej PSSE i 7 postów opublikowanych w mediach społecznościowych.

Wnioski pokontrolne:

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

W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości.

System Zarządzania:

Przedmiotem kontroli było prowadzenie nadzoru nad dokumentacją w działalności kontrolnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach, realizowane w 2024 roku i 2025 roku do dnia 16.06.2025 r. przez Stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości.

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

- wyd. nr 5 z dnia 07.08.2023 r. – dla okresu objętego kontrolą: od dn.01.01.2024 r. do dn.14.07.2024 r.,
- wyd. nr 6 z dn.19.06.2024 r. – dla okresu objętego kontrolą: od dn. 15.07.2024 r. do dn. 16.06.2025 r.

Zadania do realizacji przez Stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości (GSJ) powierzone zostały osobie zatrudnionej w PSSE w Poddębicach na stanowisku Starszego asystenta na Stanowisku Pracy ds. Epidemiologii.

GSJ prowadzi wykaz osób upoważnionych wraz z zakresem udzielonego upoważnienia. Ostatnia aktualizacja wykazu przeprowadzona w dniu 26.03.2024 r.

W toku kontroli dokonano przeglądu dokumentów systemu zarządzania nadzorowanych przez GSJ PSSE w Poddębicach oraz zapisów, jakie sporządzane są w związku z prowadzeniem nadzoru nad dokumentacją w działalności kontrolnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach – 100% dokumentacji z okresu: rok 2024 oraz od 01 stycznia do 16 czerwca 2025 r.

Kontroli poddano rozpowszechnianie dokumentów systemu zarządzania oraz wdrażanie zmian w dokumentach nadzorowanych przez GSJ PSSE w Poddębicach w okresie objętym kontrolą.

W PSSE w Poddębicach dokumentami systemu zarządzania nadzorowanymi przez GSJ są: Księga Jakości, Instrukcje Ogólne, Procedury kontroli, Instrukcje kontroli, Procedury techniczne (opracowane przez GIS) i Instrukcje techniczne (opracowane przez GIS).

Do dnia 14.07.2024 r. dokumentacja systemu zarządzania w działalności kontrolnej funkcjonowała w PSSE w Poddębicach w wersji papierowej. Księga Jakości i Instrukcje Ogólne przekazane zostały do stosowania pracownikom zgodnie z rozdzielnikami. Procedury Ogólne Systemu Zarządzania, które są procedurami wspólnymi dla WSSE w Łodzi oraz PSSE województwa łódzkiego, zostały odpowiednio powielone na potrzeby PSSE w Poddębicach. Nadzór nad powielonymi egzemplarzami („kopiami nadzorowanymi”) sprawował GSJ. Forma papierowa dokumentów kontroli przekazanych zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego do stosowania w działalności kontrolnej została przekazana pracownikom, co potwierdzone zostało podpisami w rozdzielnikach (w przypadku procedur i instrukcji) oraz na odpowiednich wykazach.

Od dnia 15.07.2024 r. dokumenty systemu zarządzania, takie jak: Księga Jakości, Procedury Ogólne (wraz z załącznikami), Instrukcje Ogólne oraz dokumenty kontroli przekazane zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego funkcjonują w działalności kontrolnej PSSE w Poddębicach w formie elektronicznej w formacie „pdf (zabezpieczone przed możliwością wydruku) i zamieszczane są na zasobie sieciowym w usłudze Microsoft „One Drive”. Do zasobie sieciowego mają dostęp wszyscy pracownicy Pionu Nadzoru Sanitarnego PSSE w Poddębicach. Ponadto załączniki do dokumentacji systemowej, wykorzystywane w bieżącej pracy komórek organizacyjnych działalności kontrolnej PSSE w Poddębicach zamieszczone 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 Poddębicach prowadzi wykazy nadzorowanych przez siebie dokumentów, które w okresie objętym kontrolą aktualizowane były na bieżąco.

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

W okresie objętym kontrolą w PSSE w Poddębicach sporządzono 2 wnioski o zmianę, w oparciu o które wdrożono zmiany w Księdze Jakości. Zmiany dotyczyły rozdziałów: Spis treści, Rozdział 3, Rozdział 4, Rozdział 5, Rozdział 13 i Rozdział 15 i zostały prawidłowo wdrożone.

W okresie objętym kontrolą nie wprowadzano zmian do Instrukcji Ogólnych.

GSJ PSSE w Poddębicach nie prowadzi nadzoru nad dokumentami opracowanymi i stosowanymi przez komórki organizacyjne w PSSE w Poddębicach, tj. Instrukcjami technicznymi i Instrukcjami roboczymi oraz Instrukcjami producenta. Dokumenty te nadzorowane są przez 1 osobę upoważnioną w PSSE w Poddębicach, zatrudnioną na Stanowisku Pracy ds. Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia.

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

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

Nadzór nad dokumentacją w działalności kontrolnej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poddębicach realizowany jest zgodnie z wymaganiami zawartymi w Procedurze Ogólnej Systemu Zarządzania - PO/N-01 „Nadzór nad dokumentacją”:

- wyd. nr 5 z dnia 07.08.2023 r. – dla okresu objętego kontrolą: od dn.01.01.2024 r. do dn.14.07.2024 r.,
- wyd. nr 6 z dn.19.06.2024 r. – dla okresu objętego kontrolą: od dn. 15.07.2024 r. do dn. 16.06.2025 r.

W zakresie Systemu Zarządzania stwierdza się 100% zgodność sprawdzanej dokumentacji z wymaganiami w/w dokumentów.

Kontrolę wpisano do książki kontroli pod numerem **1/2025**.

W związku z powyższymi ocenami, uwagami i wnioskami zalecam Pani Annie Sidorowicz - Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Poddębicach 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. Dokonując oceny oznakowania żywności specjalnego przeznaczenia z kategorii żywności dla niemowląt i małych dzieci, należy uwzględnić przepisy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. z 2015r. poz. 1026 z późn. zm.) obowiązującego do czasu wejścia w życie aktu prawnego delegowanego.

2. Należy wnikliwie przeprowadzać weryfikację informacji zamieszczanych na stronach internetowych ocenianych produktów pod kątem zgodności z przepisami prawa żywnościowego.

W zakresie Epidemiologii:

1. Wzmóc nadzór nad podmiotami leczniczymi w zakresie pozyskiwania próbek, w celu sekwencjonowania genomu wirusa SARS-CoV-2 i podjąć skuteczne działania w celu pozyskania takich próbek.

Na podstawie art. 49 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020 r. poz. 224) 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/