



# Świętokrzyski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny

---

Znak: NBZ.9022.2.1.2026  
Identyfikator dokumentu: 660061.1706802.1709869  
Kielce, 30-04-2026

Szanowna Pani  
**Wioletta Adamczyk-Nowak**  
Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny w Ostrowcu Świętokrzyskim

## Wystąpienie pokontrolne

Kontrolę zadań realizowanych przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego jako organu (siedziba: Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Ostrowcu Świętokrzyskim, dalej PSSE) w terminie 23 i 26.03.2026 r., w zakresie „Kontrola prawidłowości nadzoru nad substancjami lub produktami powodującymi alergię i reakcje nietolerancji”, przeprowadził zespół kontrolerów, na podstawie pisemnych upoważnień do przeprowadzenia czynności kontrolnych z 18.03.2026 r., znak: OKS.057.1.53.2026 oraz OKS.057.1.52.2026, wydanych przez Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, w składzie:

- Beata Zawisza, starszy asystent, kierownik zespołu kontrolnego
- Karolina Żmijewska, asystent, członek zespołu kontrolnego.

Zawiadomienie o zamiarze kontroli z 13.03.2026 r. adresat otrzymał 13.03.2026 r. W dniu kontroli dokonano wpisu do Książki Kontroli PSSE.

## Podstawa prawna kontroli:

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



**CHRONIMY ZDROWIE  
Z MYŚLĄ O PRZYSZŁOŚCI**



---

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

#### Zakres czynności kontrolnych i okres objęty kontrolą:

Ocena dokumentacji ze sprawowanego nadzoru nad substancjami lub produktami powodującymi alergie i reakcje nietolerancji w okresie od 1.01.2025 r. do 31.12.2025 r., który do realizacji w PSSE powierzono Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia<sup>1</sup>

#### Ocena działalności kontrolowanej jednostki

Wykonywanie zadań w zakresie nadzoru nad substancjami lub produktami powodującymi alergie i reakcje nietolerancji w okresie objętym kontrolą ocenia się **pozytywnie**.

#### Wyniki przeprowadzonej kontroli:

Zadania w zakresie nadzoru nad substancjami lub produktami powodującymi alergie i reakcje nietolerancji (dalej jako: alergeny) realizowała Sekcja Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia (dalej: Sekcja). W okresie objętym kontrolą w Sekcji było zatrudnionych 7 pracowników, w tym kierownik. Ze względu na długotrwałą nieobecność 2 zatrudnionych osób, nadzór nad zakładami realizowany był przez 5 pracowników, w tym kierownika Sekcji.<sup>2</sup>

Badaniem kontrolnym, zgodnie z założeniami przyjętymi w „Programie kontroli” z 18.03.2026 r. objęto dokumentację 32 zakładów skontrolowanych w okresie od

---

<sup>1</sup> Zarządzenie Nr 2/2023 Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim z dnia 01.02.2023 r.

<sup>2</sup> Protokół przyjęcia ustnego wyjaśnienia/oświadczenia z 23.03.2026 r., znak: NBZ.9022.2.1.2026 dot. liczby pracowników Sekcji

1 stycznia 2025 r. do 31 grudnia 2025 r.<sup>3</sup> Czynności kontrolne przeprowadzono w oparciu o dane przekazane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Ostrowcu Świętokrzyskim (dalej jako: PPIS) przy piśmie z 17.03.2026 r., znak: NBZ.9022.3.2026 oraz losowo wybraną dokumentację zakładów obejmującą działania prowadzone przez Sekcję w 2025 r. Kontrolni została poddana dokumentacja nadzorowa zakładów obejmująca swoim zakresem zakłady na etapach produkcji pierwotnej, w tym działań powiązanych, produkcji, obrotu, w tym zakładów wprowadzających do obrotu środki spożywcze przez Internet, żywienia zbiorowego oraz dotycząca pobierania próbek i podejmowanych działań w związku z interwencjami (kontrole interwencyjne w związku z postępowaniami RASFF).

W okresie objętym kontrolą, tj. od 1.01.2025 r. do 31.12.2025 r. przedstawiciele PPIS skontrolowali: 33 producentów produkcji pierwotnej, w tym prowadzących działalność w zakresie dostaw bezpośrednich oraz rolniczego handlu detalicznego, 37 zakładów produkcji i konfekcjonowania żywności, 99 zakładów obrotu detalicznego, 10 hurtowni, 68 zakładów żywienia zbiorowego otwartego, 27 zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego, 4 zakłady wprowadzające do obrotu żywność przez Internet.

<sup>3</sup> [redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.9.4.2025, NBZ.9020.9.5.2025, NBZ.9020.9.7.2025, NBZ.9020.9.9.2025, NBZ.9011.3.22.2025, NBZ.9020.9.10.2025, NBZ.9020.29.21.2025, NBZ.9011.3.25.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.5.1.2025, NBZ.9020.5.2.2025); [redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.3.8.2025); [redacted]  
(znak sprawy: NBZ.9020.4.9.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.7.1.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.12.2.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.12.8.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.12.15.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.12.24.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.12.23.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.13.4.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.17.38.2025, NBZ.9020.17.12.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.17.28.2025, NBZ.9020.17.1.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.17.43.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.18.3.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.17.32.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.17.44.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.16.12.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.23.1.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.20.4.2025, NBZ.9020.20.7.2025, NBZ.9020.20.21.2025, NBZ.9020.20.31.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.24.13.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.24.24.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.24.23.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.26.17.2025); [redacted]  
(znak sprawy: NBZ.9020.26.24.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9022.26.2.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.1.49.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.1.32.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.3.2.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9011.7.17.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.18.01.2025); [redacted]  
[redacted] (znak sprawy: NBZ.9020.24.21.2025)

Działania w zakresie nadzoru nad alergenami na etapie produkcji pierwotnej i działań powiązanych, w zakładach produkcyjnych, zakładach żywienia zbiorowego oraz w obrocie realizowane są przez Sekcję głównie w trakcie kontroli kompleksowych – obszar został oceniony w trakcie 130 kontroli kompleksowych. Działania kontrolne w zakresie alergenów podejmowano również w trakcie kontroli tematycznych (8 kontroli) oraz interwencyjnych (2 kontrole w związku z powiadomieniem w systemie RASFF nr 794559 oraz nr 800243). Z danych statystycznych przekazanych przy piśmie PPIS z 17.03.2026 r., znak: NBZ.9022.3.2026 wynika istotna różnica pomiędzy liczbą skontrolowanych zakładów ogółem, a liczbą zakładów skontrolowanych w obszarze alergenów oraz liczbą przeprowadzonych kontroli kompleksowych ogółem a liczbą kontroli kompleksowych, w trakcie których objęto kontrolą obszar alergenów. W tym zakresie kierownik Sekcji złożył ustne wyjaśnienie<sup>4</sup>, z którego wynika, że w zestawieniu przekazanym przy ww. piśmie PPIS w danych liczbowych dotyczących kontroli kompleksowych w obszarze alergenów nie wykazano kontroli dokonywanych w związku z zatwierdzaniem zakładów ze względu na ograniczony zakres tych kontroli, tj. w trakcie kontroli „odbiorowych” dokonywano oceny wymogu stosowania praktyk ograniczających obecność alergenów na sprzęcie, wyposażeniu, natomiast nie dokonywano oceny bezpieczeństwa środków spożywczych. Różnica w zakresie liczby skontrolowanych zakładów ogółem, a liczbą zakładów skontrolowanych w obszarze alergenów, zgodnie ze złożonym wyjaśnieniem kierownika Sekcji, wynika z faktu, że w niektórych zakładach realizowano kontrole, które koncentrowały się wyłącznie na innych wybranych obszarach nadzoru (np. dotyczące ASF, rozpatrywania interwencji). Powyższe wyjaśnienia zweryfikowano w oparciu o dokumentację nadzorową zakładów, w zakresie kontroli, których nie wykazano jako kontrole w obszarze alergenów, a w których przeprowadzono czynności kontrolne w zakresie zatwierdzenia, oceny zawartości związków polarnych w tłuszczach smaźalniczych, traceability, w ramach działań prowadzonych w związku z zagrożeniem ASF oraz kontrole interwencyjne których zakres nie obejmował alergenów (np. w związku z pozyskanymi informacjami o stwierdzeniu w uprawach obecności niedopuszczonych substancji czynnych środków ochrony roślin). W treści protokołów kontroli sanitarnych związanych z zatwierdzaniem zakładów znajdują się zapisy potwierdzające ocenę spełnienia wymagań rozdziału IX załącznika II 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 dnia 30 kwietnia 2004 r. str. 1, z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319), co świadczy, że kontrolą objęto infrastrukturę i wyposażenie również pod kątem oceny możliwości wtórnego zanieczyszczenia alergenami. Pozostała analizowana dokumentacja zakładów, w których przeprowadzono kontrole tematyczne we wskazanym w upoważnieniach zakresie, nie zawiera zapisów dotyczących oceny alergenów, jednakże biorąc pod uwagę fakt, że zakres tych kontroli nie obligował kontrolujących do dokonania kontroli również w obszarze alergenów zaakceptowano wyjaśnienia kierownika Sekcji.

Z analizowanej dokumentacji zakładów wynika, że kontrole urzędowe w zakresie alergenów obejmowały weryfikację potencjalnych zagrożeń zanieczyszczenia alergenami produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych i podejmowanych przez nadzorowane podmioty działań celem ich zapobieżenia oraz ocenę oznakowania.

---

<sup>4</sup> Protokół przyjęcia ustnego wyjaśnienia/oświadczenia z 23.03.2026 r., znak: NBZ.9022.2.1.2026 dot. różnicy między liczbą skontrolowanych zakładów w 2025 r., a liczbą skontrolowanych w zakresie oceny obszaru związanego z alergenami

Na etapie produkcji pierwotnej przedstawiciele PPIS weryfikowali asortyment prowadzonych upraw, ich lokalizację, w tym pod kątem sąsiedztwa upraw o profilu alergennym (np. zbóż), oceniali poprawność działań podejmowanych przez producentów produkcji pierwotnej celem eliminacji możliwości zanieczyszczeń krzyżowych (czystość opakowań oraz postępowanie ze sprzętem wykorzystywanym w trakcie upraw oraz podczas zbiorów), oceniali prawidłowość informacji przekazywanej odbiorcom owoców, warzyw, zbóż. W przypadku producentów produkcji pierwotnej prowadzących działalność w ramach rolniczego handlu detalicznego w trakcie czynności kontrolnych oceniono prawidłowość procesu produkcyjnego, w tym w zakresie możliwości zanieczyszczenia alergenami.

Na etapie obrotu żywnością przedstawiciele PPIS weryfikowali, czy w kontrolowanym zakładzie wprowadzana jest do obrotu żywność nieopakowana „bez alergenów”, oceniali warunki magazynowania i ekspozycji na sali sprzedaży żywności „bezglutenowej/bez soi/ bez orzeszków ziemnych”, prawidłowość oznakowania wybranych środków spożywczych oraz informację przekazywaną konsumentowi finalnemu w przypadku wprowadzania do obrotu nieopakowanych środków spożywczych (pieczywo, asortyment rozważany na życzenie klienta). W trakcie kontroli stron internetowych dokonywano oceny oznakowania i prezentacji, w tym poprawności stosowania oświadczenia „bezglutenowy” w oparciu o zamieszczony wykaz składników.

W zakładach żywienia zbiorowego weryfikowano, czy w zakładzie produkowane są potrawy z wyłączeniem alergenów oraz ocenie poddawano warunki higieniczne pomieszczeń, wyposażenia, sprzętu ze szczególnym zwróceniem uwagi na możliwość zanieczyszczenia krzyżowego alergenami oraz poprawność przekazywanych informacji dla konsumentów w zakresie obecności lub niezamierzonej obecności alergenów (weryfikacja poprawności zamieszczenia informacji nt. alergenów występujących w udostępnionych menu/jadłospisach). W zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego produkujących dania z wyłączeniem danego alergenu ocenie podlegała poprawność opracowania i stosowania odpowiednich procedur eliminujących możliwość zanieczyszczenia krzyżowego.

W zakładach produkcyjnych i konfekcjonujących nadzór nad alergenami prowadzony był w ramach kontroli kompleksowych tych zakładów oraz kontroli tematycznych (pobór próbek do badań laboratoryjnych) i interwencyjnych. W trakcie czynności kontrolnych przedstawiciele PPIS weryfikowali, czy w zakładzie produkowane są środki spożywcze dla których nie deklaruje się obecności alergenów oraz politykę zakładu dotyczącą zanieczyszczeń krzyżowych oraz ustanowionych procedur w zakresie alergenów celem zapewnienia, że potencjalne zanieczyszczenie krzyżowe środków spożywczych alergenami jest zminimalizowane, uwzględniając ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego związane ze środowiskiem, transportem, przechowywaniem i surowcami. Ponadto zapisy w dokumentacji pokontrolnej potwierdzają dokonywanie oceny dokumentacji dotyczącej procesu produkcji oraz oznakowania, w tym w zakresie alergenów wybranego wyrobu gotowego.

Ponadto na każdym z ww. etapów produkcji i obrotu oceniono system szkoleń, świadomość personelu oraz prawidłowość opracowanych procedur kontroli wewnętrznej. Biorąc powyższe pod uwagę stwierdzono, że kontrole w obszarze alergenów były realizowane zgodnie z dyspozycją art. 10 ust. 1 pkt a i b rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia

stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych - Dz.U. UE L.2017.95.1 z dnia 7.04.2017 r., dalej jako rozporządzenie (UE) 2017/625), tj. na każdym etapie produkcji i obrotu żywnością w zakresie niezbędnym do zapewnienia zgodności z przepisami mającymi zastosowanie do kontrolowanego obszaru.

Przedstawiciele PPIS upoważnieni do przeprowadzania urzędowych kontroli:

- przed przystąpieniem do wykonywania czynności kontrolnych okazywali kierującemu zakładem lub jego upoważnionemu przedstawicielowi legitymację służbową i upoważnienie PPIS do przeprowadzenia czynności kontrolnych (fakt ten został odnotowany w treści protokołu kontroli sanitarnej w „Uwagach osoby kontrolującej”), oraz doręczali upoważnienie PPIS do przeprowadzenia kontroli (fakt doręczenia został potwierdzony na egzemplarzach upoważnień pozostających w aktach sprawy),
- odnotowywali fakt przeprowadzenia kontroli w książce kontroli prowadzonej w kontrolowanym zakładzie (w części protokołu kontroli sanitarnej dotyczącej ustaleń pokontrolnych odnotowywany był fakt dokonania wpisu),
- zapoznawali się z charakterem aktualnie prowadzonej w zakładzie działalności oraz asortymentem produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych (w treści protokołów kontroli sanitarnych odnotowywano ocenę zgodności prowadzenia działalności z posiadaną przez zakład decyzją zatwierdzającą, rodzaj stosowanych surowców z uwzględnieniem surowców będących lub zawierających w swoim składzie alergeny, asortyment produkowanych środków spożywczych oraz wielkość produkcji w danym okresie czasu, godziny prowadzenia działalności, ścieżki dystrybucji produkowanych środków spożywczych).

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

- wypełniali w przypadku kontroli kompleksowych oraz związanych z zatwierdzaniem zakładów protokół kontroli sanitarnej (F/PK/BŻ/01/01), w przypadku kontroli przeprowadzanych w związku z informacjami o niezgodnościach w nadzorowanym zakładzie lub mających na celu ocenę wybranego obszaru lub związanych z pobieraniem próbek żywności do badań laboratoryjnych protokół kontroli sanitarnej tematycznej/interwencyjnej (F/PK/BŻ/01/03),
- wypełniali arkusz oceny kontrolowanego zakładu produkcji/obrotu żywnością/żywnością zbiorowego (ZF/PK/BŻ/01/01/01) na podstawie instrukcji dotyczącej kryteriów oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością (IK/PK/BŻ/01/02),
- dokonywali sprawdzenia poprawności opracowanej dokumentacji oraz oceny prawidłowości prowadzenia kontroli wewnętrznej, w tym niezbędnych zapisów, stosując do tego obowiązkowo, w zależności od zakresu kontroli, listy pytań kontrolnych. Ponadto wyniki oceny przeprowadzonej w tym zakresie odnotowywane były w dedykowanej, zgodnie z wewnętrznymi ustaleniami w Sekcji, części protokołu: „Prawidłowość

prowadzenia dokumentacji i zapisów dotyczących stosowanych systemów kontroli wewnętrznej w tym systemu HACCP oraz realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej”,

- dokonywali niezbędnych pomiarów temperatury lub wilgotności (weryfikacji podlegały warunki przechowywania surowców i wyrobów gotowych),
- pobierali próbki i sporządzali protokoły pobrania próbek do badań laboratoryjnych (F/PP/BŻ/01/01) zgodnie z „Procedurą pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych” (PP/BŻ/01),
- sporządzali niezbędną uzupełniającą dokumentację kontrolną (np. zdjęcia środków spożywczych, kopie dokumentacji poświadczającej pochodzenie i jakość zdrowotną środków spożywczych),
- przeprowadzali rozmowy z osobami zatrudnionymi w kontrolowanym zakładzie w zakresie niezbędnym ze względu na cel i zakres urzędowej kontroli (w treści dokumentacji pokontrolnej odnotowano fakt dokonania ustaleń na podstawie oświadczenia kontrolowanego).

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

Z każdej przeprowadzonej kontroli urzędowej była sporządzana pisemna dokumentacja w formie papierowej. Dokumentacja ta obejmuje opis celu kontroli urzędowych, zastosowane metody kontroli, wyniki kontroli urzędowych oraz w stosownych przypadkach - określone działania, jakie ma podjąć podmiot. Dokumentacja pokontrolna została sporządzona z wysoką starannością. Informacje dotyczące opisu stanu faktycznego podzielone są na sekcje, które uwzględniają m.in.: charakter działalności zakładu, ocenę stanu sanitarno-technicznego: otoczenia zakładu, pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych i socjalnych, maszyn i urządzeń, linii produkcyjnych, środków transportu, ocenę przyjęcia surowców, stosowane materiały i wyroby do kontaktu z żywnością, prawidłowość i skuteczność przeprowadzanych procesów mycia i dezynfekcji, higienę personelu, warunków magazynowania i ekspedycji, kontroli wewnętrznej, w tym realizację harmonogramów badań. W zakresie dokumentowania obszaru alergenów w treści protokołów kontroli sanitarnych znajdują się zapisy dotyczące produkcji żywności bez alergenów lub braku wytwarzania takich środków spożywczych, oceny prawidłowości znakowania opakowanych środków spożywczych i/lub informacji przekazywanych dla konsumenta w przypadku środków spożywczych nieopakowanych. W nadzorowanych zakładach produkujących środki spożywcze „bez alergenów” dokonywano szczegółowych zapisów dotyczących tego obszaru.

Dokumentacja pokontrolna została sporządzona zgodnie z dyspozycją art. 13 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2017/625, pkt III.1 procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (PK/BŻ/01).

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

- sprawdzanie systemów kontroli wdrożonych przez podmioty oraz uzyskanych przez nie wyników;

- sprawdzenie wyposażenia, środków transportu, obiektów i innych miejsc pod kontrolą podmiotów, w tym stron internetowych oraz ich otoczenia;
- kontrolę dokumentacji potwierdzającej jakość zdrowotną półproduktów, surowców, składników, substancji pomocniczych w przetwórstwie oraz innych produktów wykorzystanych do przygotowania i produkcji towarów;
- weryfikację procesów stosowanych w ramach czyszczenia i konserwacji;
- kontrole warunków higienicznych w obiektach wykorzystywanych przez podmioty;
- ocenę procedur dobrej praktyki wytwarzania, dobrej praktyki higienicznej, dobrej praktyki rolniczej oraz procedur opartych na zasadach analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP);
- badanie dokumentów, zapisów identyfikowalności i innych zapisów, które mogą mieć znaczenie dla oceny zgodności z przepisami, w tym dokumentów towarzyszących żywności i wszelkim substancjom lub materiałom dostającym się na teren zakładu i opuszczającym go;
- rozmowy z podmiotami i ich przedstawicielami;
- weryfikowanie pomiarów dokonanych przez podmiot i wyniki innych badań;
- pobieranie próbek do badania w ramach urzędowej kontroli;
- wszelkie inne działania niezbędne do zidentyfikowania przypadków niezgodności.

Biorąc powyższe pod uwagę przedstawiciele PPIS wykorzystywali wszelkie możliwe do zastosowania w ramach urzędowej kontroli żywności metody i techniki, które dają możliwość wykrycia niezgodności w nadzorowanych zakładach. W szczególności należy wskazać, że w trakcie czynności kontrolnych dokonywano oceny warunków higienicznych, wdrożonych systemów kontroli wewnętrznej i weryfikacji przestrzegania ich założeń, oceny oznakowania, w tym jego weryfikacji z kartami produkcyjnymi w zakresie użytych surowców oraz weryfikacji stron internetowych w zakładach prowadzących działalność w zakresie sprzedaży na odległość oraz pobierano próbki w nadzorowanych zakładach produkcyjnych.

Stosowane przez pracowników metody i techniki przeprowadzania kontroli urzędowych są zgodne z artykułem 14 rozporządzenia (UE) 2017/625. Zgodnie z art. 10 ust 1. pkt c rozporządzenia (UE) 2017/625 PPIS przeprowadza kontrole urzędowe podmiotów w zakresie działalności, w tym sprzętu, środków transportu, ich obiektów i innych miejsc pod ich kontrolą (strony internetowe) oraz ich otoczenia, a także powiązanej dokumentacji.

W analizowanym okresie do PSSE nie wpłynęły interwencje dotyczące obszaru alergenów<sup>5</sup>, nie kwestionowano również próbek środków spożywczych pobranych do badania w kierunku oznaczania alergenów. Organ podejmował działania w związku z otrzymaniem informacji o stwierdzeniu obecności glutenu powyżej 20 mg/kg w środkach spożywczych bezglutenowych wyprodukowanych przez nadzorowany zakład produkcyjny. Po uzyskaniu informacji o stwierdzeniu niezgodności przedstawiciele PPIS niezwłocznie podjęli czynności kontrolne w zakładzie, w trakcie których wnikliwie przeanalizowano pochodzenie i udokumentowanie jakości zdrowotnej surowca, wszystkie obszary GHP i GMP pod kątem możliwości zanieczyszczenia krzyżowego oraz dokonano oceny prawidłowości procesu technologicznego kwestionowanych partii środków spożywczych na podstawie oceny zapisów kontroli wewnętrznej prowadzonej przez podmiot, podjęto również współpracę z organami nadzorującymi dostawców surowców, w tym głównego surowca, użytych do ich produkcji. W ramach podjętych działań ustalono listy dystrybucyjne środków spożywczych podlegających wycofaniu i nadzorowano proces

<sup>5</sup> Rejestr skarg, wniosków, odwołań i zażaleń 2025 r.

wycofywania z rynku. PPIS skierował również pisma do właściwych organów nadzorujących producentów surowców użytych do produkcji środków spożywczych objętych powiadomieniami RASFF. Organ, mając na względzie istotę zagrożenia jakie może spowodować stwierdzony laboratoryjnie poziom obecności glutenu w produktach bezglutenowych wydał decyzje z rygorem natychmiastowej wykonalności nakazujące wycofanie z obrotu kwestionowanych partii oraz wstrzymanie wprowadzania do obrotu partii środków spożywczych bezglutenowych wyprodukowanych z udziałem tego samego surowca do czasu uzyskania wyników potwierdzających ich prawidłową jakość zdrowotną. Zakład nie skorzystał z prawa do odwołania.

Ze względu na fakt, że podmiot sam zdecydował się na zwiększenie kontroli wewnętrznej w najbardziej prawdopodobnym punkcie wystąpienia przyczyny niezgodności, nie było konieczne nakazanie podmiotowi zwiększenia częstotliwości własnych kontroli.

Biorąc powyższe pod uwagę, stwierdzono, że działania organu w przypadku stwierdzenia niezgodności były zgodne z dyspozycją art. 138 rozporządzenia (UE) 2017/625.

Zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej” na 2025 r. (dalej jako: Plan) PSSE zostały przydzielone do pobrania 3 próbki w kierunku wykrywania obecności niedeklarowanych alergenów, tj.:

- 1 próbka w kierunku glutenu z grupy: „Kukurydza i podobne, Kasza kukurydziana, Tortilla, SKŁADNIK = Mąka kukurydziana, Popcorn (kukurydza, prażona), Płatki zbożowe z mąki kukurydzianej, Chrupki kukurydziane, Otręby kukurydziane, Kukurydza, mielona”,
- 1 próbka w kierunku glutenu z grupy: „Zioła, przyprawy i podobne produkty”,
- 1 próbka w kierunku orzeszków ziemnych/białka orzeszków ziemnych z grupy: „Puree ze zgniecionych warzyw, Hummus, Dania na bazie warzyw, PROCES = Mielenie/rozdrabnianie/miażdżenie, PROCES = Rozcieranie/rozgniatanie”.

Z ww. próbek żywności 2 próbki pobrano w nadzorowanych zakładach produkcyjnych, tj. 1 próbkę humusu w kierunku wykrywania obecności orzeszków ziemnych/białka orzeszków ziemnych oraz 1 próbkę chrupki kukurydzianej w kierunku wykrywania obecności glutenu. Próbka przypraw w kierunku glutenu została pobrana na etapie obrotu, ze względu na brak pod nadzorem zakładów produkujących środki spożywcze bezglutenowe z grupy „Zioła, przyprawy i podobne produkty”.

Zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego do Planu w dokumentacji dotyczącej pobieranych próbek w kierunku alergenów, tj. w protokołach kontroli oraz protokołach pobierania próbek do badań, uwzględniono informacje zawarte w normie Kodeksu Żywnościowego CXC 80-2020 „Kodeks postępowania w zakresie zarządzania alergenami pokarmowymi dla podmiotów działających na rynku spożywczym”, między innymi w zakresie oceny wdrożonej przez przedsiębiorców procedury zarządzania alergenami. Wszystkie próbki w kierunku alergenów zostały pobrane przez przedstawicieli PPIS zgodnie z przydzieloną grupą produktów, asortymentem, wytycznymi szczegółowymi oraz obowiązującymi przepisami prawa.

Wobec powyższego należy stwierdzić, że Plan na 2025 r. zrealizowano prawidłowo, zgodnie z dyspozycją art. 12 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 2017/625, tj. zgodnie z pkt V.1 Procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych (PP/BŻ/01).

W okresie objętym kontrolą próbki do badań laboratoryjnych były pobierane zgodnie z wymaganiami dotyczącymi sposobu pobierania próbek środków spożywczych na potrzeby urzędowej kontroli żywności (losowo) przez upoważnionych próbkobiorców. Próbki w kierunku alergenów zostały pobrane, oznaczone i traktowane w sposób zapewniający ich ważność prawną, naukową i techniczną i zbadane w wyznaczonych laboratoriach odpowiednimi akredytowanymi metodami analitycznymi. W dokumentacji odnotowano na podstawie jakich dokumentów ustalono pochodzenie środków spożywczych pobranych do badania, zamieszczono zapisy potwierdzające zweryfikowanie warunków przechowywania, datę minimalnej trwałości, ocenę cech organoleptycznych, obecności szkodników i ich pozostałości, stanu opakowań, oznakowania opakowań. Próbki żywności do badań laboratoryjnych w kierunku alergenów pobrano w opakowaniach jednostkowych producenta, w sposób zapewniający uzyskanie reprezentatywności dla całej partii środka spożywczego oraz niepowodujący zmian organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych pobieranych próbek. Próbki zostały zabezpieczone przed zanieczyszczeniem i zmianą jakości próbki. Przed wystaniem do laboratorium badającego próbki przechowywano w warunkach, które nie miały wpływu na stan próbki i na wynik badania laboratoryjnego (w protokole pobrania próbek zamieszczano adnotację dotyczącą miejsca i warunków przechowywania próbki do czasu dostarczenia do laboratorium). Żadna z próbek pobranych w kierunku alergenów nie została odrzucona przez laboratorium badające. We wszystkich poddanych kontroli protokołach pobrania próbek żywności informowano przedsiębiorcę o możliwości pobrania i zabezpieczenia kontrpróbki, tj. wypełniono rubrykę „Decyzja przedsiębiorcy o pobraniu kontrpróbki: tak/nie”. W jednym przypadku kontrolowany przedsiębiorca zdecydował się na skorzystanie z możliwości pozostawienia kontrpróbki w zakładzie. Nie korzystano z prawa do drugiej analizy.

W przypadku dokumentów poddanych kontroli każdorazowo prawidłowo wypełniono formularz F/PP/BŻ/01/01 „Protokół pobrania próbek żywności, substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych do badań laboratoryjnych” oraz formularz ZF/PP/BŻ/01/01/01 „Wykaz próbek żywności, substancji dodatkowych, substancji pomagających w przetwarzaniu, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością pobranych do badań laboratoryjnych”, jak również formularz F/PK/BŻ/01/03 „Protokół kontroli sanitarnej tematycznej”. Poddane analizie protokoły pobrania próbek oznakowano identyfikatorem cyfrowo-literowym uwzględniającym numer kolejny z rejestru protokołów pobrania próbek, symbol komórki organizacyjnej, rok sporządzenia protokołu pobrania próbek. PPIS w każdym przypadku powiadamiał kontrolowanego o wynikach badań laboratoryjnych dot. badanych próbek środków spożywczych. Kontrolowani nie występowali z wnioskiem o udostępnienie kopii sprawozdania z badań. Biorąc pod uwagę powyższe ustalono, że pobieranie i badanie próbek w kierunku alergenów w ramach urzędowej kontroli żywności było przeprowadzane zgodnie z dyspozycją art. 5 ust. 1 pkt g, art. 12 ust. 1, art. 13 ust. 1, art. 34 ust. 1, art. 34 ust. 5 rozporządzenia (UE) 2017/625, tj. z zastosowaniem wymagań określonych w pkt V.2, V.3.1, V.3.4, V.3.5, V.3.6, V.3.7, V.3.10, V.3.12, V.3.13, V.7.1, V.7.2 Procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych (PP/BŻ/01).

W okresie objętym kontrolą nie kwestionowano próbek środków spożywczych pobranych do badań w ramach urzędowej kontroli w kierunku wykrywania obecności alergenów. Analiza pod kątem zgodności z wymaganiami prawa żywnościowego otrzymanych wyników badań dokumentowana była na dokumencie „Ocena spełnienia wymagań w zakresie bezpieczeństwa żywności przez środki spożywcze oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością”.

W przypadku próbki badanej w kierunku oznaczenia zawartości orzecha ziemnego/białka orzecha ziemnego uzyskano wyniki poniżej granicy oznaczalności. Przedstawiciele PPIS prawidłowo ocenili, że uzyskane wyniki badań są zgodne z wymaganiami w tym zakresie oraz obowiązującymi przepisami prawa.

W przypadku środków spożywczych bezglutenowych uzyskano wyniki poniżej 20 mg/kg, a tym samym prawidłowo oceniono, że pobrane próbki są zgodne z wymaganiami rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 828/2014 z dnia 30 lipca 2014 r.

w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat nieobecności lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności (Dz. U. UE. L. z 2014 r., Nr 228, str. 5, dalej jako: rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 828/2014).

Oznakowanie środków spożywczych pobranych do badania w kierunku alergenów oceniono poprawnie na zgodność z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE. L. z 2011 r., Nr 304, str. 18 z późn. zm., dalej jako: rozporządzenie (UE) nr 1169/2011) w zakresie wykazywania na etykiecie środka spożywczego substancji powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, użytych przy wytworzeniu lub przygotowywaniu żywności, jak również informacji dotyczącej możliwej i niezamierzonej obecności w żywności substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, a przypadku próbek badanych w kierunku glutenu dodatkowo uwzględniono ocenę prawidłowości użytego sformułowania „bezglutenowe” stosowanego jeśli dana żywność w postaci sprzedawanej konsumentowi końcowemu zawiera nie więcej niż 20 mg/kg glutenu. Nie pobierano do badania próbek środków spożywczych, na których etykiecie zamieszczona byłaby informacja „o bardzo niskiej zawartości glutenu”.

Ocena uzyskanych wyników badań oraz ocena oznakowania pobranych próbek środków spożywczych była dokonywana zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011, a w przypadku próbek w kierunku glutenu również zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 828/2014.

W wyniku przeprowadzenia czynności kontrolnych w Sekcji Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia PSSE, kontrolujący stwierdził uchybienie w obszarze 7, tj. „Pobieranie i badanie próbek niezgodnie z wymaganiami urzędowej kontroli żywności”, stwierdzono że informacja o wynikach badań laboratoryjnych została przekazana do kontrolowanego po upływie kilku miesięcy od otrzymania sprawozdania z badań:

- w przypadku sprawozdania z badań z 10.03.2025 r. informacja do kontrolowanego została przekazana 25.07.2025 r.,

- w przypadku dwóch sprawozdań z badań z 7.08.2025 r. informacja do kontrolowanego została przekazana 23.12.2025 r.

[dowód: sprawozdanie z 10.03.2025 r., nr DL-OBF.9052.4.292.2025, pismo PPIS z 25.07.2025 r., znak: NBZ.9020.5.1.2025; sprawozdanie z 7.08.2025 r., nr DL-OBF.9052.4.1488.2025, pismo PPIS z 23.12.2025 r., znak: NBZ.9020.9.10.2025; sprawozdanie z 7.08.2025 r., nr DL-OBF.9052.4.1487.2025, pismo PPIS z 23.12.2025 r., znak: NBZ.9020.20.26.2025]

W powyższych przypadkach wyniki badań były zgodne z wymaganiami w zakresie bezpieczeństwa żywności, co nie spowodowało negatywnych następstw. Powyższa praktyka może jednak skutkować pozbawieniem podmiotu działającego na rynku spożywczym możliwości podjęcia ewentualnych działań w przypadku wyników zgodnych z wymaganiami, ale wskazujących na ryzyko wystąpienia niezgodności. Zgodnie z art. 12 ust. 1 rozporządzenia (UE) nr 2017/625: „Właściwe organy przeprowadzają kontrole urzędowe zgodnie z udokumentowanymi procedurami”. Punkt V.8 Procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych PP/BŻ/01 wskazuje: „Państwowy inspektor sanitarny po otrzymaniu z laboratorium sprawozdania z badań dostarczonej próbki powiadamia kontrolowanego o wynikach badań laboratoryjnych (...)”.

Mając na uwadze powyższe ustalenia oraz stwierdzone w treści niniejszego „Wystąpienia pokontrolnego” uchybienie, zalecam:

Po otrzymaniu z laboratorium sprawozdania z badań dostarczonej próbki informacje o wynikach badań laboratoryjnych przekazywać do kontrolowanego bez zbędnej zwłoki.

Na podstawie art. 49 ustawy o kontroli w administracji rządowej, proszę o podjęcie działań mających na celu usunięcie stwierdzonego uchybienia, a także o przekazanie – w terminie 14 dni od daty otrzymania niniejszego wystąpienia pokontrolnego - informacji o sposobie wykorzystania ww. uwag i wniosków oraz o wykonaniu zaleceń, a także o podjętych działaniach lub przyczynach niepodjęcia działań.

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

Jarosław Ciura  
ŚPWIS, Dyrektor

/dokument podpisany elektronicznie/  
/kwalifikowany podpis elektroniczny/