NS HŻ.1611.2.2025.EK Łódź, dnia 08 stycznia 2026r.

Pani
Daria Kondak
Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny
w Łęczycy

Powiatowa Stacja
Sanitarno-Epidemiologiczna
w Łęczycy
ul. Mickiewicza 18
99-100 Łęczyca

Wystąpienie pokontrolne

Na podstawie:

- ustawy z dnia 15 lipca 2011r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020r., poz. 224, z późn. zm.)
- art. 8 a, art. 10 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2024r. poz. 416)

w Powiatowej Stacji Sanitarno - Epidemiologicznej w Łęczycy ul. Mickiewicza 18 w dniu 18 listopada 2025r. przeprowadzona została kontrola problemowa przez: inż. [redacted] - starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 132/2025 z dnia 12.11.2025r.), mgr inż. [redacted] - starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 133/2025 z dnia 12.11.2025r.), mgr inż. [redacted] - starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 134/2025 z dnia 12.11.2025r.) oraz mgr inż. [redacted] - starszego asystenta w Sekcji d/s. Suplementów Diety w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia WSSE w Łodzi (upoważnienie do kontroli Nr 135/2025 z dnia 12.11.2025r.)

w zakresie:

I. przedmiot kontroli:

1. nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE,
2. urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych

w żywności,

3. urzędowe kontrole mięsa i jego przetworów w zakresie znakowania i substancji dodatkowych,
4. nadzór nad wdrażaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz systemu HACCP w zakładach produkcji i obrotu żywnością,
5. nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego,
6. nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i żywnością wzbogacaną,
7. prawidłowość działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF,
8. nadzór nad realizacją przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art.18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
9. nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania,
10. nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów,
11. terminowość rozpatrywania spraw, wniosków i skarg zgłaszanych do PSSE oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach.
12. nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością

II. okres objęty kontrolą **:** 2023r., 2024r. i okres od 01.01.2025r. do 17.11.2025r.

W wyniku przeprowadzonej kontroli kontrolowana działalność jednostki została oceniona pozytywnie z uchybieniami na podstawie następujących ustaleń:

Podczas kontroli sprawdzono dokumentację dotyczącą nadzoru nad zakładami produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (2 automatów do lodów, ciastkarni, piekarni, sklepu mięsno-wędliniarskiego, sklepu spożywczego, 2 gospodarstw rolnych, 2 lokali gastronomicznych, bloku żywienia w

domu pomocy społecznej, hurtowni farmaceutycznej oraz apteki).

Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2023r. 2024r. i w okresie od 01.01.2025r. do 17.11.2025 r.

W **2023 r.** pod nadzorem PPIS w Łęczycy znajdowały się **2343** zakłady produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 1590 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego). W ww. obiektach zaplanowano **173** kontrole, w tym **26** kontroli w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano **313** obiektów, przeprowadzono **421** kontroli, w tym **158** kontroli planowanych oraz **263** kontrole nieplanowane. Wydano **30** decyzji administracyjnych. Nałożono **7** mandatów karnych na sumę **2 400, 00 zł.**

W 2024 r. pod nadzorem PPIS w Łęczycy znajdowało się **2397** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 1603 gospodarstwa prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego). W ww. obiektach zaplanowano **177** kontroli, w tym **28** kontroli w gospodarstwach prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego.

Skontrolowano **296** obiektów, przeprowadzono **429** kontroli, w tym **154** kontrole planowane oraz **275** kontroli nieplanowanych. Wydano **21** decyzji administracyjnych. Nałożono **11** mandatów karnych na sumę **3 900,00 zł.**

W okresie od 01.01.2025 r. do 17.11.2025 r. pod nadzorem PPIS w Łęczycy znajdowało się **2451** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością (w tym 1640 gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego). W ww. okresie zaplanowano **185** kontroli. Skontrolowano **282** obiekty, przeprowadzono **393** kontrole, w tym **168** kontroli planowanych oraz **225** kontroli nieplanowanych.

Wydano **12** decyzji administracyjnych, w tym **1** decyzję czasowego unieruchomienia. Nałożono **12** mandatów karnych na sumę **4 500,00 zł.**

Ad. 1/

Nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE

Sprawdzono dokumentację **3** obiektów:

1. Automat do lodów
2. Automat do lodów
2. Ciastkarnia

Ad. 1) Automat do lodów

został zatwierdzony decyzją PPIS w Łęczycy znak: PSSE-Ł-HŻ/4621/18/1503/12 z dnia 23.04.2012 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i sprzedaży gofrów oraz lodów z automatu.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano**:** 16.06.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

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

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

Wykonano**:** 05.06.2024 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

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

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

Wykonano**:** 13.06.2025 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

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

Ad. 2) Automat do lodów

został zatwierdzony decyzją PPIS w Łęczycy znak: PPIS-BŻ/4600/9/3424/20 z dnia 29.05.2020r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i sprzedaży lodów z automatu, sprzedaży tradycyjnych porcjowanych lodów gałkowych, deserów lodowych oraz napojów typu granita z podażą w waflach lub jednorazowych naczyniach.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano**:** 24.07.2023 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

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

W **2024r.** zaplanowano 1 kontrolę lipiec 2024r.

Wykonano**:** 31.07.2024 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

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

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

Wykonano**:** 06.06.2025 r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie

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

W dniu 09.06.2025 r. w ww. obiekcie pobrano :

- **5** próbek lodów na bazie mleka – lody tradycyjne mleczne pistacjowe do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1g (protokół pobrania próbek żywności Nr 36/BŻ/2025 z dnia 09.06.2025 r.) Próbki nie zostały zakwestionowane.

Ad. 3) Ciastkarnia

została zatwierdzona decyzją PPIS w Łęczycy znak: PPIS-Ł-HŻ/4601/5/426/16 z dnia 01.02.2016r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji wyrobów ciastkarskich suchych i z kremem.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

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

Wykonano: 10.07.2023r. (kontrola kompleksowa)

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W 2023r. zaplanowano pobranie **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej oraz **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem nie poddanym obróbce termicznej do badań mikrobiologicznych w miesiącu wrześniu

W dniu 04.09.2023 r. w ww. obiekcie pobrano :
- 5 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem poddanym obróbce termicznej (ciasto miodownik) do badań w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g i liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności Nr 51/BŻ/2023 z dnia 04.09.2023r.)
- **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem nie poddanym obróbce termicznej (ciasto czekoladowe) do badań w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g i liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g (protokół pobrania próbek żywności Nr 51/BŻ/2023 z dnia 04.09.2023r.).
Ww. próbki nie zostały zakwestionowane.

W **2024r.** zaplanowano 1 kontrolę – lipiec 2024r.
Wykonano: 17.07.2024r. (kontrola kompleksowa)
Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.
W 2024r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2025r.** zaplanowano 1 kontrolę – lipiec 2025r.
Wykonano: 16.07.2025r. (kontrola kompleksowa)
Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.
W **2025 r.** zaplanowano pobranie **5** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu lipcu.

W dniu 21.07.2025 r. pobrano:
- **5** próbek ciasta z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1g (protokół pobrania próbek żywności Nr 51/BŻ/2025 z dnia 21.07.2025 r.)
Próbki nie zostały zakwestionowane.

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/53/23 z dnia 16.06.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/37/24 z dnia 05.06.2024r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/36/25 z dnia 13.06.2025r.

2) Automat do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/25/49/23 z dnia 24.07.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/59/24 z dnia 31.07.2024r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/32/25 z dnia 06.06.2025r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr BŻ/7/33/25 z dnia 09.06.2025r.

3) Ciastkarnia

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/27/61/23 z dnia 10.07.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr BŻ/7/77/23 z dnia 04.09.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/25/32/24 z dnia 17.07.2024r.
- protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej Nr BŻ/7/3/25 z dnia 21.01.2025r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr BŻ/7/34/25 z dnia 11.06.2025r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/27/57/25 z dnia 16.07.2025r.
- protokół kontroli sanitarnej tematycznej Nr BŻ/7/47/25 z dnia 21.07.2025r.

wynika, że w czasie kontroli sanitarnych w zakładach, w których prowadzona jest produkcja żywności gotowej do spożycia zwracano uwagę na jakość zdrowotną stosowanych do produkcji surowców i dodatków do żywności, warunki przechowywania żywności, prawidłowość prowadzonych procesów technologicznych, w tym stosowania dodatków do żywności zgodnie z przepisami *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności,* prowadzoną w zakładach dokumentację dot. realizacji przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art.18 *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*, a także dokumentację dot. realizacji zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP.

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

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

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

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

1) Automat do lodów

- sprawozdanie z badań nr 16291-05-23P -> 16295-05-23P z dnia 23.05.2023r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes w 25g,* obecność *Salmonella w 25g,* liczba *Enterobacteriaceae w 1g)*
- sprawozdanie z badań Nr 247490/23/ALE z dnia 16.05.2023 r. dot. wymazu z powierzchni (automat do lodów) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes.*
- sprawozdanie z badań nr 18306-05-24P -> 18310-05-24P z dnia 13.05.2024r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody świderki śmietankowe) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes w 25g,* obecność *Salmonella w 25g,* liczba

Enterobacteriaceae w 1g)

- sprawozdanie z badań Nr 342718/24/ALE z dnia 11.06.2024 r. dot. wymazu z powierzchni (maszyna do lodów) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes.*
- sprawozdanie z badań nr 16471-05-25P -> 16475-05-25P/K1 z dnia 25.06.2025r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody świderki) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes w 25g,* obecność *Salmonella w 25g,* liczba *Enterobacteriaceae w 1g)*
- sprawozdanie z badań Nr 450218/25/ALE z dnia 03.07.2025 r. dot. wymazu z powierzchni (automat do lodów) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes.*

2) Automat do lodów

- sprawozdanie z badań nr 29528-07-24P -> 29532-07-24P z dnia 31.07.2024r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody z automatu) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes w 25g,* obecność *Salmonella w 25g,* liczba *Enterobacteriaceae w 1g)*
- sprawozdanie z badań nr 16936-05-25P a-e z dnia 03.06.2025r. (dot. wyrobu gotowego pn. Lody z automatu) w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Listeria monocytogenes w 25g,* obecność *Salmonella w 25g,* liczba *Enterobacteriaceae w 1g)*
- sprawozdanie z badań Nr 357945/25/ALE z dnia 26.05.2025 r. dot. wymazu z powierzchni (automat do lodów) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes.*

3) Ciastkarnia

- sprawozdanie z badań nr 22641-06-23P -> 22645-06-23P z dnia 05.07.2023r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto Miodownik)* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g, liczba *Enterobacteriaceae w 1g)*
- sprawozdanie z badań nr 22636-06-23P -> 22640-06-23P z dnia 05.07.2023r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto Delicja)* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g, liczba *Enterobacteriaceae w 1g)*
- sprawozdanie z badań Nr 346545/23/ALE z dnia 04.07.2023 r. dot. wymazu z powierzchni (kocioł mieszałka) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes.*
- sprawozdanie z badań Nr 346546/23/ALE z dnia 04.07.2023 r. dot. wymazu z powierzchni (nóż) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes.*
- sprawozdanie z badań nr 27655-07-24P -> 27659-07-24P z dnia 17.07.2024r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto czekoladowe)* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność

Salmonella w 25 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g, liczba *Enterobacteriaceae w 1g)*
- sprawozdanie z badań nr 27660-07-24P -> 27664-07-24P z dnia 17.07.2024r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto Shrek)* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g, liczba *Enterobacteriaceae w 1g)*
- sprawozdanie z badań Nr 423234/24/ALE z dnia 15.07.2024 r. dot. wymazu z powierzchni (mieszałka) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*
- sprawozdanie z badań Nr 423235/24/ALE z dnia 15.07.2024 r. dot. wymazu z powierzchni (blat stół produkcyjny) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*
- sprawozdanie z badań Nr 423236/24/ALE z dnia 15.07.2024 r. dot. wymazu z powierzchni (nóż) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*
- sprawozdanie z badań nr 478982-6/25/ALE z dnia 10.07.2025r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto Miodownik)* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g, liczba *Enterobacteriaceae w 1g,* liczba *przypuszczalnych Bacillus cereus w 1 g)*
- sprawozdanie z badań nr 478987-91/25/ALE z dnia 11.07.2025r. (dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto Migdałek)* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, obecność *Listeria monocytogenes* w 25g, liczba *Enterobacteriaceae w 1g,* liczba *przypuszczalnych Bacillus cereus w 1 g).*

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

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji tj.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/53/23 z dnia 16.06.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/37/24 z dnia 05.06.2024r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/6/25 z dnia 13.06.2025r.
dot. Automatu do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/25/49/23 z dnia 24.07.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/59/24 z dnia 31.07.2024r.

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/32/25 z dnia 06.06.2025r.
dot. Automatu do lodów

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/27/61/23 z dnia 10.07.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/25/32/24 z dnia 17.07.2024r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/27/57/25 z dnia 16.07.2025r.
dot. Ciastkarni

stwierdzono, że podczas kontroli w nadzorowanych zakładach wykorzystywane były listy pytań kontrolnych odpowiednio: dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych, dla zakładów produkcji żywności stosujących dodatki do żywności.

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w Domu Pomocy Społecznej wynika, iż w dniach 05.10.2023r. i 10.10.2025r. przedstawiciele PPIS w Łęczycy przeprowadzili kontrole sanitarne w ww. obiekcie (protokoły kontroli sanitarnej Nr BŻ/27/88/23 z dnia 05.10.2023r. i Nr BŻ/13/83/25 z dnia 10.10.2025r.), w którym prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy (śniadanie I i II, obiad, podwieczorek, kolacja).

Z protokołów kontroli wynika, iż stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń i wyposażenia ww. zakładu w dniach kontroli nie budził zastrzeżeń. W obiekcie opracowano i wdrożono procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP. Zapisy w rejestrach oraz monitorowanie punktów krytycznych prowadzone są systematycznie.

W trakcie przeprowadzonych kontroli dokonano oceny jadłospisów, które były prawidłowo zestawione pod względem odżywczym zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 2/

<u>Urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności</u>

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 2023r., 2024r. i 2025r.

Próbki środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie pobierane w nadzorowanych obiektach dostarczane są do laboratorium PSSE w Skierniewicach specjalistycznym środkiem transportu należącym do WSSE w Łodzi.

Pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole żywności wyposażeni są w :

1. 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 3 urządzenia: **2** termometry elektroniczne DT12 – PN-35 i PN-34 i 1 pirometr radiacyjny typ 830-T2 PN/39,)
2. termotorby (obecnie na stanie znajdują się **4** termotorby, w tym **2** z monitorowaną temperaturą CF-025 PN/15 i PN/14)
3. odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń (pipety probiercze, tuby probiercze, wycinaki stożkowe, próbniki komorowe, próbniki stożkowe, łyżki probiercze, szufelki wagowe, noże ze stali nierdzewnej, palniki gazowe, łopatki), waga nieautomatyczna elektroniczna PN/12.

W 2023r. do badań mikrobiologicznych pobrano **117** próbek żywności, z czego zakwestionowano:

-**2** z 5 próbek Hamburgera wieprzowego z uwagi na wykrycie Listeria monocytogenes w liczbie 2,2 x 10^3 jtk/g i 8,4 x 10^3 jtk/g (protokół pobrania próbek żywności nr 17/BŻ/2023 z dnia 15.05.2023r., sprawozdanie z badań nr OL/PBŻiPK.9051.503.104.1.2023 z dnia 22.05.2023r.). W związku z powyższym przesłano powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w ramach funkcjonowania systemu RASFF. PPIS w Łęczycy poinformował o przedmiotowej sprawie PPIS nadzorującego dystrybutora oraz PLW właściwego terenowo z uwagi na siedzibę producenta.

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

Do badań fizyko - chemicznych pobrano ogółem **61** próbek środków spożywczych. Pod względem przebadanych parametrów zdyskwalifikowano:
- **1** próbkę kalafiora ze względu na przekroczenie NDP pozostałości pestycydu- flonikamidu (suma flonikamidu, TFNA i TFNG wyrażona jako flonikamid) na poziomie 0,077 +/- 0,039 mg/kg (protokół pobrania próbek żywności nr 77/BŻ/2023 z dnia 21.11.2023 r., sprawozdanie z badań Nr 23/4916/2 z dnia 22.12.2023r.). W związku z powyższym przesłano powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w ramach funkcjonowania systemu RASFF. Przeprowadzono kontrolę sanitarną u producenta pierwotnego. PPIS w Łęczycy poinformował o przedmiotowej sprawie właściwy terenowo organ PIORIN.

W **2024r.** do badań mikrobiologicznych pobrano **98** próbek żywności. Próbek nie kwestionowano.

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

Do badań fizyko- chemicznych pobrano ogółem **56** próbek. Próbek nie kwestionowano.

W okresie od 01.01.2025 r. do 17.11.2025r. do badań mikrobiologicznych pobrano **83** próbki żywności. Próbek nie kwestionowano**.**

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

Do badań fizyko- chemicznych pobrano ogółem **70** próbek środków spożywczych. Próbek nie kwestionowano**.**

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 29/BŻ/2025 z dnia 13.05.2025r. dot. próbki produktu pn. „Mięso wołowina extra" pobranej do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych (obecność *Salmonella spp.* w 10 g) oraz ocenę jakości środka spożywczego nr 34/BŻ/25 z dnia 26.05.2025r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 6/BŻ/2025 z dnia 17.02.2025r. dot. próbki produktu pn. „Krakowska parzona z mięsa wieprzowego" pobranej do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych (liczba *Listeria monocytogenes* w 1 g, obecność *Salmonella spp.* w 25 g) oraz ocenę jakości środka spożywczego nr 14/BŻ/25 z dnia 28.02.2025r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 41/BŻ/2024 z dnia 26.08.2024r. dot. próbki produktu pn. „Śledź po gdańsku w oleju" pobranej do badań w kierunku zawartości histaminy oraz ocenę jakości środka spożywczego nr 58/BŻ/24 z dnia 11.10.2024r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 42/BŻ/2025 z dnia 01.07.2025r. dot. próbki produktu pn. „Kawa rozpuszczalna" pobranej do badań w kierunku zawartości mikotoksyn oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 62/BŻ/25 z dnia 23.07.2025r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 28/BŻ/2025 z dnia 09.05.2025r. dot. próbki produktu pn. „Migdały łuskane, całe" pobranej do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 39/BŻ/25 z dnia 03.06.2025r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 81/BŻ/2025 z dnia 27.11.2023r. dot. próbki produktu pn. „Szynka delikatesowa z kurcząt" pobranej do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz próbki produktu pn. „Makrela wędzona" pobranej do badań w kierunku zawartości WWA wraz z ocenami jakości środka spożywczego Nr 88/BŻ/23 z dnia 14.12.2023r. oraz Nr 90/BŻ/23 z dnia 20.12.2023r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 72/BŻ/2024 z dnia 25.11.2024r. dot. próbki produktu pn. „Burak czerwony" pobranej do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 91/BŻ/24 z dnia 20.12.2024r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 79/BŻ/2023 z dnia 21.11.2023r. dot. próbki produktu pn. „Brukselka mrożona" pobranej do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 89/BŻ/23 z dnia 14.12.2023r.

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

- próbki żywności do badań mikrobiologicznych oraz w kierunku zawartości histaminy

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

- próbki środków spożywczych do badań w kierunku zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) oraz zawartości metali szkodliwych dla zdrowia pobrane zostały zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007r. 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 29.03.2007r. z późn. zm.)*

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości mikotoksyn pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem wykonawczym Komisji (WE) nr 2023/2782 z dnia 14 grudnia 2023r. ustanawiającym metody pobierania próbek i przeprowadzania analiz do celów kontroli poziomów mikotoksyn w żywności i uchylającym rozporządzenie (WE) nr 401/2006(Dz.U.UE.L.2023.2782 z dnia 2023.12.15 z późn. zm.)*

- próbki środków spożywczych do badań w kierunku pozostałości pestycydów pobrane zostały zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów (Dz. U. Nr 207, z dnia 9 listopada 2007r., poz. 1502)*

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 3/

<u>Urzędowe kontrole mięsa i jego przetworów w zakresie znakowania i substancji dodatkowych, przeprowadzane w obiektach obrotu żywnością</u>

Ze sprawdzonych losowo **8** protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w obiektach obrotu żywnością wynika, iż podczas kontroli dokonano sprawdzenia prawidłowości znakowania mięsa oraz jego przetworów nie stwierdzając nieprawidłowości w powyższym zakresie.

W 2023 r., **2024 r. i okresie od 01.01.2025 r. do 17.11.2025 r.** nie pobierano próbek przetworów mięsnych do badań w kierunku substancji dodatkowych

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 4/

Nadzór nad wdrażaniem zasad dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) i dobrej praktyki higienicznej (GHP) oraz systemu HACCP w zakładach produkcji i obrotu żywnością

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 (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. str. 1 z późn. zm.)* - *s*prawdzono **13** losowo wybranych protokołów kontroli sanitarnych zakładów produkcji i obrotu żywnością.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad 5/

Nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego.

PPIS w Łęczycy dokonał rejestracji **1640** podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego i wprowadzających je na rynek, w tym w ramach dostaw bezpośrednich zbóż i/lub owoców i/ lub warzyw.

Zarejestrowane podmioty to przede wszystkim producenci warzyw i/lub owoców, w tym owoców miękkich oraz ziemniaków i zbóż.

W harmonogramie kontroli na **2023 r.** zaplanowano **26** kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym **11** zgodnie z Planem działania na 2023r. dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach Porozumienia z dnia 22 grudnia 2020r. w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej

Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego).

W **2023 r**. przeprowadzono **61** urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym **10** kontroli wspólnie z przedstawicielem PIORiN oraz pobrano **11** próbek (papryki, sałaty, ogórków, selera korzeniowego, kapusty pekińskiej) w kierunku pozostałości pestycydów, zawartości azotanów, zanieczyszczeń biologicznych i organoleptyki w ramach realizacji Planu działania na 2023r.

Ogółem w 2023r. w gospodarstwach rolnych pobrano do badań laboratoryjnych **23 próbki**:

- **2** próbki owoców miękkich: 1 próbkę truskawek w kierunku skażeń promieniotwórczych;
  1 próbkę agrestu zielonego w kierunku pozostałości pestycydów,
- **1** próbkę zboża (owies) w kierunku pozostałości pestycydów,
- **20** próbek warzyw:
  16 - w kierunku pozostałości pestycydów (brokuły, cukinia, sałata lodowa, cebula, ogórek, papryka, fasola szparagowa, buraczki czerwone, kapusta pekińska, kalafior świeży)
  1 - w kierunku zawartości azotanów (sałata lodowa)
  3 - w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (cebula, seler).

Zakwestionowano **1** próbkę kalafiora ze względu na przekroczenie NDP pozostałości pestycydu - flonikamidu (suma flonikamidu, TFNA i TFNG wyrażona jako flonikamid) - protokół pobrania próbek żywności nr 77/BŻ/2023 z dnia 21.11.2023 r., sprawozdanie z badań Nr 23/4916/2 z dnia 22.12.2023r. przeprowadzonych przez Zakład Badania Bezpieczeństwa Żywności Instytutu Ogrodnictwa Państwowego Instytutu Badawczego, ul. Pomologiczna 13 B, 96-100 Skierniewice.

W związku z powyższym przesłano powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań w ramach funkcjonowania systemu RASFF. PPIS w Łęczycy poinformował o przedmiotowej sprawie właściwy terenowo organ PIORIN.

Przeprowadzono kontrolę sanitarną u producenta pierwotnego, podczas której nie stwierdzono na stanie magazynowym kwestionowanego produktu. Ustalono, że został on sprzedany klientom indywidualnym bez możliwości identyfikacji.

W dniu 19 września 2024 r. przedstawiciele PPIS w Łęczycy pobrali w przedmiotowym gospodarstwie próbkę kalafiora do badań laboratoryjnych w kierunku pozostałości pestycydów. Próbka nie została zakwestionowana.

W harmonogramie kontroli na **2024 r.** zaplanowano **28** kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym **7** zgodnie z Planem działania na 2024r.).

Przeprowadzono **68** urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym **6** kontroli wspólnie z przedstawicielem PIORiN oraz pobrano 6 próbek (ogórki, bób, papryka, seler) do badań w kierunku pozostałości pestycydów, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, zanieczyszczeń biologicznych i organoleptyki w ramach realizacji Planu działania na 2024r.
Ogółem w 2024r. w gospodarstwach rolnych pobrano do badań laboratoryjnych **21 próbek** warzyw:
- **17** próbek w kierunku pozostałości pestycydów (bób, marchew, ogórki, papryka czerwona, pietruszka korzeń, kalafior, cebula czerwona, seler korzeń, kapusta czerwona, por, kapusta pekińska, dynia, burak czerwony),
- **1** próbkę w kierunku skażeń promieniotwórczych (cebula czerwona),
- **3** próbki w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (marchew, seler korzeniowy, ziemniaki).

Próbki nie zostały zakwestionowane.

W okresie **od 01.01.2025r. do 17.11.2025r.** zaplanowano (w systemie SEPIS) **49** kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych (w tym **7** zgodnie z Planem działania na 2025r.).

W analizowanym okresie w ramach realizacji „Planu działania na 2025r." przeprowadzono **7** urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym 6 kontroli wspólnie z przedstawicielem PIORiN oraz 1 kontrolę z przedstawicielem WIOŚ. Pobrano **3** próbki (pietruszki, papryki i kalafiora) do badań w kierunku pozostałości pestycydów, zanieczyszczeń biologicznych i organoleptyki.
Ogółem w 2025r. w gospodarstwach rolnych pobrano do badań laboratoryjnych:
- **2** próbki owoców miękkich w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (truskawki, wiśnie),
-**14** próbek warzyw:

11- w kierunku pozostałości pestycydów (jęczmień, seler korzeń, marchew, cebula,

kalafior, cukinia, pietruszka, papryka, kapusta głowiasta, por),

1 - w kierunku skażeń promieniotwórczych (marchew),

2 - w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia (ziemniaki).

Próbki nie zostały zakwestionowane.

Podczas przeprowadzanych kontroli sanitarnych w gospodarstwach rolnych sprawdzano m.in. czy przestrzegane są zasady dobrej praktyki higienicznej i rolniczej, harmonogramy badań właścicielskich produkowanych płodów rolnych, z uwzględnieniem częstotliwości i zakresu badań, orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby oraz wyniki badań wody, pochodzącej z indywidualnego ujęcia, która jest wykorzystywana w gospodarstwie do nawadniania upraw.

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 rak, o konieczności przeprowadzania badań właścicielskich produkowanych płodów rolnych m.in. w kierunku pozostałości pestycydów, zawartości metali szkodliwych dla zdrowia.

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

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

Sprawdzono dokumentację **2** gospodarstw tj. :

- Gospodarstwo rolne (uprawa m.in. jabłek i śliwek)
  protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/4/29/25 z dnia 26.08.2025 r.

- Gospodarstwo rolne (uprawa m.in. pomidorów, selera, pora, marchwi)
  protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/4/27/25 z dnia 21.08.2025 r.

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 6/

<u>Nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz żywnością wzbogacaną</u>

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Sekcji ds. Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych PSSE w Łęczycy w rejestrze zakładów prowadzonym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łęczycy nie figurują wytwórnie suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia. W ww. rejestrze zakładów znajdują się jednak obiekty, w których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety, żywność specjalnego przeznaczenia oraz żywność wzbogacana (głównie sklepy spożywcze oraz hipermarkety), a także **18** aptek ogólnodostępnych i punktów aptecznych oraz **1** hurtownia farmaceutyczna.

Zgodnie z uzyskaną informacją w **2023 r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **24** kontrole w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **61** suplementów diety, **7** produktów z grupy żywności specjalnego przeznaczenia oraz **1** produkt z grupy żywności wzbogacanej, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W **2024 r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **24** kontrole w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **33** suplementy diety oraz **5** produktów z grupy żywności specjalnego przeznaczenia. Zakwestionowano **1** próbkę suplementu diety z uwagi na zaniżoną zawartość witaminy D i zawyżoną zawartość witaminy

A w stosunku do ilości deklarowanych przez producenta. Próbkę suplementu pobrano zgodnie z harmonogramem poboru próbek w kierunku zawartości witamin rozpuszczalnych w tłuszczach A, D, E, K. W związku z powyższym PPIS w Łęczycy przekazał informację w przedmiotowej sprawie PPIS nadzorującemu producenta ww. suplementu diety.

W okresie **od dnia 01.01.2025 r. do dnia 17.11.2025 r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogacanymi przeprowadzono **15** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniono łącznie **14** suplementów diety oraz **5** produktów z grupy żywności specjalnego przeznaczenia, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

Sprawdzono dokumentację dystrybutorów suplementów diety i żywności specjalnego przeznaczenia:

I. **Hurtownia**

Z dokumentacji wynika, iż zakład prowadzi działalność w zakresie wprowadzania do obrotu suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogaconych (zaświadczenie PPIS w Łęczycy o wpisie zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 02.10.2013 r. znak: PPIS-Ł-HŻ/466/4289/13 nr wpisu 4/13).

W okresie objętym kontrolą problemową nadzorowany zakład kontrolowano wielokrotnie:

- w dniu 04.07.2023 r. kontrola sanitarna tematyczna (protokół Nr BŻ/13/57/23) w związku z poborem próbek suplementów diety zawierających witaminy rozpuszczalne w tłuszczach, składniki mineralne, witaminę C, witaminy z grupy B w kierunku oznaczenia ich zawartości. Podczas kontroli wyrywkowo skontrolowano oznakowanie suplementów diety nie stwierdzając nieprawidłowości.
- w dniu 30.10.2023 r. kontrola sanitarna interwencyjna (protokół Nr BŻ/13/100/23) w związku z powiadomieniem informacyjnym w celu podjęcia działań Wielkopolskiego PWIS z dnia 19.10.2023 r. iRASFF 639340 dot. stwierdzenia napromieniania suplementu diety pn.: „A” oznakowanego nr partii 011221 i datą minimalnej trwałości 30/11/2024, produkcji krajowej. Podczas kontroli ustalono,

że zakupiony suplement diety został w całości rozdystrybuowany w ilości 490 opakowań (przedłożono listę dystrybucji). Przedsiębiorca poinformował odbiorców o procesie wycofywania produktu z obrotu, zadeklarował też jego zwrot do producenta. Zobowiązano podmiot do przedłożenia faktury korygującej potwierdzającej zwrot produktu do producenta.

- w dniu 30.10.2023 r. kontrola sanitarna interwencyjna (protokół Nr BŻ/7/100/23) w związku z powiadomieniem iRASFF Wielkopolskiego PWIS dot. stwierdzenia napromieniania suplementu diety pn. „B" oznakowanego nr partii 010122 i datą minimalnej trwałości 30/04/2025, produkcji krajowej. Podczas kontroli ustalono, że suplement diety został zakupiony w ilości 400 opakowań, na stanie magazynowym stwierdzono 25 sztuk produktu, które zostały zabezpieczone do czasu zakończenia procesu wycofywania i zwrotu od odbiorców (przedłożono listę dystrybucji). Przedsiębiorca poinformował odbiorców o procesie wycofywania produktu z obrotu, zadeklarował też jego zwrot do producenta. Zobowiązano podmiot do przedłożenia faktury korygującej potwierdzającej zwrot produktu do producenta.
- w dniu 23.05.2024 r. kontrola sanitarna interwencyjna (protokół Nr BŻ/7/33/24) w związku z powiadomieniem alarmowym WSSE we Wrocławiu nr 2024.3476 z dnia 30.04.2024 iRASFF #682001 dot. produktu z kategorii preparatów do dalszego żywienia niemowląt nr partii 111 302 600 data minimalnej trwałości 03.10.2025 zakwestionowanego ze względu na stwierdzenie bakterii *Listeria monocytogenes* w 25 g. Podczas kontroli ustalono, że zakład zakupił łącznie 2 460 sztuk i w całości sprzedał zgodnie z przedstawioną listą dystrybucji. Przedsiębiorca poinformował odbiorców o procesie wycofywania produktu z obrotu, zadeklarował też jego zwrot do producenta. Zobowiązano podmiot do przedłożenia faktury korygującej potwierdzającej zwrot produktu do producenta. Ponadto podczas kontroli ustalono, że stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń i sprzętu nie budził zastrzeżeń.
- w dniu 30.07.2024 r. kontrola sanitarna interwencyjna (protokół Nr BŻ/7/58/24) w związku z powiadomieniem informacyjnym w celu podjęcia działań WSSE w Szczecinie iRASFF #699942 w sprawie stwierdzenia obecności ciała obcego w produkcie z kategorii produktów do postępowania dietetycznego u niemowląt

przedwcześnie urodzonych, oznakowanym numerem partii: 00260 016 i datą minimalnej trwałości: 16.01.2025, produkcji krajowej. Podczas kontroli ustalono, że zakład zakupił 32 sztuki produktu, który został w całości rozdystrybuowany do obrotu, zgodnie z przedłożoną listą dystrybucji. Przedsiębiorca poinformował odbiorców o procesie wycofywania produktu z obrotu, zadeklarował też jego zwrot do producenta. Zobowiązano podmiot do przedłożenia faktury korygującej potwierdzającej zwrot produktu do producenta.

- w dniu 26.08.2024 r. kontrola sanitarna interwencyjna (protokół Nr BŻ/12/42/24 w związku z powiadomieniem alarmowym WSSE w Krakowie iRASFF 706395 dot. stwierdzenia przekroczenia NDP sumy 35 alkaloidów pirolizydynowych w produkcie z kategorii herbatek ziołowych, oznakowanym nr partii 011023, datą minimalnej trwałości 09-2026. Podczas kontroli ustalono, że produkt został zakupiony w ilości 436 sztuk, z czego rozdystrybuowano 396 sztuk, natomiast 40 sztuk stwierdzono na stanie magazynowym – produkt został zabezpieczony w magazynie artykułów wstrzymanych. Przedsiębiorca poinformował odbiorców o procesie wycofywania produktu z obrotu, zadeklarował też jego zwrot do producenta. Zobowiązano podmiot do przedłożenia faktury korygującej potwierdzającej zwrot produktu do producenta.
- w dniu 18.11.2024 r. kontrola sanitarna tematyczna (protokół Nr HŻ/13/97/24) w związku z poborem próbek suplementów diety zawierających witaminy rozpuszczalne w tłuszczach, składniki mineralne, witaminę C, witaminy z grupy B w kierunku oznaczenia ich zawartości. Ponadto wyrywkowo skontrolowano oznakowanie suplementu diety nie stwierdzając nieprawidłowości.
- w dniu 26.11.2024 r. kontrola sanitarna tematyczna (protokół Nr BŻ/27/92/24) w zakresie prezentacji i reklamy suplementów diety pn. „E” oraz „F” oferowanych do sprzedaży za pośrednictwem strony internetowej. Podczas kontroli ustalono, że jest to serwis rezerwacyjny, który oferuje m.in. suplementy diety, żywność specjalnego przeznaczenia z odbiorem w wyznaczonych aptekach stacjonarnych bez kosztów dostawy. Przeprowadzono weryfikację informacji zamieszczonych w prezentacji i reklamie suplementów diety pn. „G”, „H”, „I”, „J”, „K”, nie stwierdzając nieprawidłowości.
- w dniu 06.12.2024 r. kontrola sanitarna interwencyjna (protokół Nr BŻ/7/32/24)

w związku z powiadomieniem informacyjnym w celu podjęcia działań WSSE w Krakowie iRASFF nr #729261 w sprawie skargi konsumenckiej dot. obecności fragmentu metalu w suplemencie diety pn. „L" oznakowanym nr partii 47-520, datą minimalnej trwałości 31.07.2027 r., produkcji krajowej. Podczas kontroli ustalono, że zakład zakupił 48 sztuk produktu, który został w całości rozdystrybuowany. Przedsiębiorca poinformował odbiorców o procesie wycofywania produktu z obrotu, zadeklarował też jego zwrot do producenta. Zobowiązano podmiot do przedłożenia faktury korygującej potwierdzającej zwrot produktu do producenta.

- w dniu 13.02.2025 r. kontrola sanitarna tematyczna (protokół nr BŻ/27/7/25) w sprawie dystrybucji internetowej suplementu diety pn. „M" zawierającego składnik niedozwolony do stosowania w suplementach diety. Podczas kontroli przeprowadzono monitoring strony internetowej nie stwierdzając oferty przedmiotowego produktu.
- w dniu 03.03.2025 r. kontrola sanitarna tematyczna w zakresie nieprawidłowości w oznakowaniu suplementu diety pn. „N" nr serii AD1111, data minimalnej trwałości 08.2027, dystrybutor krajowy, pobranego do badań laboratoryjnych w zakładzie w dniu 18.11.2024 r. Produkt został zakwestionowany z uwagi na zaniżoną zawartość witaminy D i zawyżoną zawartość witaminy A w stosunku do zawartości deklarowanej przez producenta. Informacja o stwierdzonych nieprawidłowościach została zawarta w ocenie jakości środka spożywczego Nr 4/BŻ/25. W związku z decyzją producenta o wycofaniu produktu, ustalono, że przedsiębiorca poinformował odbiorców o procesie wycofywania produktu z obrotu, zadeklarował też jego zwrot do producenta. Zobowiązano podmiot do przedłożenia faktury korygującej potwierdzającej zwrot produktu do producenta.
- w dniu 26.05.2025 r. kontrola sanitarna kompleksowa (protokół Nr BŻ/27/44/25), w wyniku której ustalono, ze zakład prowadzi działalność zgodnie z zakresem wynikającym z wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu był zachowany. Pomieszczenia były zabezpieczone przed dostępem szkodników, zanieczyszczeniami z zewnątrz i dostępem osób postronnych. Zapewniono właściwą wentylację i klimatyzację.

Prowadzony był monitoring temperatur za pomocą czujników temperatury, jak również rejestr dostaw towaru, rejestr wysyłki towaru do odbiorcy oraz identyfikacja dostawców. W dniu kontroli nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia czy daty minimalnej trwałości. Oznakowanie środków spożywczych wprowadzanych do obrotu było zgodnie z przepisami prawa żywnościowego. Ponadto zgodnie z harmonogramem poboru próbek na 2025 r. pobrano do badań laboratoryjnych 2 próbki suplementów diety zawierających w składzie składniki mineralne, witaminę C, witaminy z grupy B. Wypełniono arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego obiektu oceniono jako niskie.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

II. **Apteka**

Z dokumentacji wynika, iż zakład prowadzi działalność w zakresie sprzedaży suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia w opakowaniach jednostkowych producenta wymagających i niewymagających chłodzenia z zachowaniem ciągłości łańcucha chłodniczego oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (zaświadczenie PPIS w Łęczycy o wpisie zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 24.02.2017 r. znak: PPIS-Ł-HŻ/466/901/17 nr wpisu 34/05/2017).

W dniu 22.04.2025 r. upoważnieni przedstawiciele PPIS w Łęczycy przeprowadzili w omawianym obiekcie kontrolę sanitarną tematyczną (protokół Nr BŻ/27/30/25) w związku z poborem próbki suplementu diety do badań laboratoryjnych (zgodnie z harmonogramem poboru próbek na 2025r.) w kierunku oznaczenia zawartości kofeiny. Stan sanitarno – higieniczny zakładu nie budził zastrzeżeń. Prowadzona była identyfikacja dostaw i dostawców. Ponadto skontrolowano losowo wybrane suplementy diety i nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia czy daty minimalnej trwałości.

Jak wynika z dokumentacji w dniu 12.06.2025r. upoważnieni przedstawiciele PPIS w Łęczycy przeprowadzili w zakładzie kontrolę sanitarną kompleksową (protokół Nr BŻ/27/49/25), w wyniku której ustalono, że zakład prowadzi działalność zgodnie z zakresem wynikającym z wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej

kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, urządzeń oraz sprzętu nie budził zastrzeżeń. Nie stwierdzono środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia czy daty minimalnej trwałości. Prowadzona była identyfikacja dostaw i dostawców. Ponadto skontrolowano oznakowanie losowo wybranego suplementu diety, nie stwierdzając nieprawidłowości. Wypełniono arkusz oceny zakładu obrotu żywnością, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego obiektu oceniono jako niskie.
Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

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

W **2023 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **17** próbek suplementów diety, **7** próbek żywności specjalnego przeznaczenia oraz **1** próbkę żywności wzbogacanej, których nie kwestionowano.

W **2024 r.** do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano **15** próbek suplementów diety oraz **4** próbki żywności specjalnego przeznaczenia. Zakwestionowano 1 próbkę suplementu diety z uwagi na zaniżoną zawartość witaminy D i zawyżoną zawartość witaminy A w stosunku do deklarowanej przez producenta. Próbkę ww. suplementu pobrano zgodnie z harmonogramem w kierunku zawartości witamin rozpuszczalnych w tłuszczach A, D, E, K. PPIS w Łęczycy przekazał informację w przedmiotowej sprawie PPIS nadzorującemu producenta ww. suplementu diety.

Natomiast w **okresie od dnia 01.01.2025 r. do dnia 17.11.2025 r.** pobrano **14** próbek suplementów diety oraz **5** próbek żywności specjalnego przeznaczenia, których nie kwestionowano.

Sprawdzono :

1. protokół pobrania próbek żywności Nr 49/BŻ/2023 z dnia 01.09.2023 r. dot. próbki suplementu diety pn. „R” pobranej do badań w kierunku oceny oznakowania oraz

badań w zakresie oznaczenia jakościowego zawartości niedeklarowanych aktywnych farmakologicznie substancji oraz substancji zabronionych zgodnie z listą WADA z 2023 r., ocenę jakości środka spożywczego Nr 83/BŻ/23 z dnia 04.12.2023 r. oraz protokół badań NI-0570-23 z dnia 26.10.2023 r.

2. protokół pobrania próbek żywności Nr 59/BŻ/2023 z dnia 29.09.2023 r. dot. próbki suplementu diety pn. „S" pobranej do badań w kierunku oceny oznakowania, oceny organoleptycznej oraz oznaczenia zawartości kwasów tłuszczowych Omega-3, Omega-6, Omega-9, ocenę jakości środka spożywczego Nr 79/BŻ/23 z dnia 20.11.2023 r. oraz sprawozdanie z badań nr LZ/3833/N/2023 znak: LZ.9052.1.1464.2023 z dnia 09.11.2023 r.
3. protokół pobrania próbek żywności Nr 78/BŻ/2023 z dnia 21.11.2023 r. dot. próbki suplementu diety pn. „T" pobranej do badań w kierunku oceny oznakowania, oceny organoleptycznej oraz oznaczenia zawartości białka, ocenę jakości środka spożywczego Nr 92/BŻ/23 z dnia 20.12.2023 r. oraz sprawozdanie z badań nr LLF.9051.2.1573.2023 z dnia 07.12.2023 r.
4. protokół pobrania próbek żywności Nr 32/BŻ/2025 z dnia 26.05.2025 r dot. próbki suplementu diety pn. „U", pobranej do badań w kierunku oceny oznakowania, oceny organoleptycznej oraz oznaczenia zawartości witamin z grupy B, ocenę jakości środka spożywczego Nr 46/BŻ/25 z dnia 01.07.2025 r. oraz sprawozdanie z badań nr LZ/2046/N/2025 znak: LZ.0137.1.765.2025 z dnia 24.06.2025 r.
5. protokół pobrania próbek żywności Nr 32/BŻ/2025 z dnia 26.05.2025 r dot. próbki suplementu diety pn. „W" pobranej do badań w kierunku oceny oznakowania, oceny organoleptycznej oraz oznaczenia zawartości witaminy C, ocenę jakości środka spożywczego Nr 56/BŻ/25 z dnia 22.07.2025 r. oraz sprawozdanie z badań nr LZ/2047/N/2025 znak: LZ.0137.1.765.2025 z dnia 16.07.2025 r.

Stwierdzono uchybienia:

- w ocenie jakości środka spożywczego Nr 83/BŻ/23 z dnia 04.12.2023 r., w której dokonano oceny próbki suplementu diety pn. „R" pod kątem m.in. zgodności z przepisami 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.) nie

powołano rozporządzenia Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiającego wykaz dopuszczonych oświadczeń dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. Urz. UE L. 136 z 25.5.2012 s.1 z późn zm.) pomimo, że w oznakowaniu suplementu diety zamieszczone zostały oświadczenia zdrowotne dozwolone w świetle ww. rozporządzenia Komisji nr 432/2012

– w 2 ocenach jakości środka spożywczego (Nr 46/BŻ/25 z dnia 01.07.2025 r., Nr 56/BŻ/25 z dnia 22.07.2025 r.) dot. próbek suplementów diety pn. „U" i „W", w części dotyczącej powołanych podstaw prawnych w oparciu, o które dokonano oceny oznakowania ww. produktów nie powołano rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. z 2023 r. poz. 79), w oparciu o które powinny zostać ocenione ww. produkty.

W kontrolowanym okresie przedstawiciele PPIS w Łęczycy w ramach nadzoru nad przestrzeganiem wymagań w odniesieniu do sprzedaży internetowej ww. produktów monitorowali strony internetowe podmiotów produkujących oraz wprowadzających do obrotu omawiane środki spożywcze pod kątem oceny prawidłowości ich składu oraz prezentacji i reklamy (zgodnie z uzyskaną informacją i przekazanymi do WSSE w Łodzi dokumentami, tj. adnotacjami i wydrukami ze stron internetowych):

– **w 2023 r.** – oceniono łącznie **249** suplementów diety oferowanych za pośrednictwem internetu – nie stwierdzając nieprawidłowości np.:
  - adnotacja oraz wydruki z dnia 22.12.2023 r.
  - adnotacja oraz wydruki z dnia 29.12.2023 r.

  w 2024 r. oceniono łącznie **233** suplementy diety oferowane za pośrednictwem internetu – nie stwierdzając nieprawidłowości np.:
  - adnotacja oraz wydruki z dnia 11.01.2024 r.
  - adnotacja oraz wydruki z dnia 30.09.2024 r.

  w okresie **od dnia 01.01.2025 r. do 17.11.2025 r.** dokonano oceny ogółem **35** suplementów diety oferowanych za pośrednictwem internetu – nie stwierdzając nieprawidłowości np.:
  - adnotacja oraz wydruki z dnia 28.02.2025 r.

Ponadto przeprowadzono monitoring **85** stron internetowych oferujących do sprzedaży suplementy diety wskazane w pismach przesyłanych przez ŁPWIS, będących przedmiotem trwających postępowań wyjaśniających (**28** produktów), nie stwierdzając niezgodności z przepisami prawa żywnościowego .

Dodatkowo przeprowadzono monitoring stron internetowych pod kątem obecności w składzie substancji niedozwolonych do stosowania w produkcji żywności, w tym w suplementach diety, zgodnie z wykazem stanowiącym załącznik do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 13 marca 2024 r. w sprawie substancji wzbogacających dodawanych do żywności (Dz. U. z 2024 r. poz. 420), tj.: johimbina, dimetyloamyloamina, geranamina, metyloheksanamina, metyloheksanenamina, ewodiamina, higenamina, hordenina, ibutamoren, pieprz metystynowy, pankreatyna - łączna liczba wydruków ze stron internetowych: 24, nie stwierdzono nieprawidłowości. Na potwierdzenie wykonanego monitoringu dokonano zapisu za pomocą zrzutu ekranu i wydruku.

Dodatkowo w sprzedaży stwierdzono 4 produkty, które zawierały w swoim składzie substancję czynną- pankreatynę, jednakże produkty te posiadały kategorię/rejestrację jako ”Lek bez recepty”.

Z losowo sprawdzonych **5** protokołów kontroli sanitarnych wynika, że nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania wprowadzanych do obrotu suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia i żywności wzbogacanej.

Ad. 7/

<u>Prawidłowość działania w ramach funkcjonowania systemu RASFF</u>

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

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 przypadku otrzymania powiadomienia alarmowego lub informacyjnego o niebezpiecznym produkcie.

W 2023 r.

- mrożona cebula w kostkach 10x10x10 mm – pochodząca z Polski, zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie zawartości kadmu powyżej dopuszczalnego poziomu - powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 06.06.2023 r. (iRASFF 615282), zgłoszone przez SCP Niemiec,
- rumianek herbatka ziołowa - pochodząca z Polski, zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP sumy alkaloidów pirolizydynowych na poziomie 648+/- 98 µg/kg - powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi z dnia 12.05.2023 r. (iRASFF 611098), zgłoszone przez Małopolskiego PWIS,
- truskawki mrożone - pochodzące z Egiptu, zakwestionowane z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydu (propargitu) - powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi z dnia 24.07.2023 r. (iRASFF 624649), zgłoszone przez Dolnośląskiego PWIS we Wrocławiu

W 2024 r.

- ćwiartka z kurczaka – pochodząca z Polski, zakwestionowana ze względu na wykrycie obecności *Salmonella Enteritidis* w 25 g produktu - powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi nr 1002/2/2024 z dnia 11 czerwca 2024r., zgłoszone przez Głównego Lekarza Weterynarii,
- mata odświeżająca do lodówki – pochodząca z Chin, zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie migracji 2,4-Toluenodiaminy (NDP: 0,002 mg/kg) na poziomie: 0,009, 0,011, 0,015 [mg/kg] - powiadomienie alarmowe nr 2024.8088 z dnia 31.10.2024 r. (iRASFF #722406), zgłoszone przez WSSE w Warszawie,
- brokuł - pochodzący z Polski, zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości pestycydów: propikonazolu (0,19 ± 0,1 mg/kg) i tebukonazolu (0,57 ±

0,29 mg/kg) – powiadomienie informacyjne w celu podjęcia działań z dnia 31.10.2024 r. (iRASFF #722494), zgłoszone przez WSSE w Poznaniu

W okresie od 01.01.2025 r. do 17.11.2025 r.

- herbata czarna liściasta – pochodząca ze Sri Lanki, zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP pozostałości antrachinonu - powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi nr 2025.5546 (iRASFF nr #774160), zgłoszone przez WSSE w Rzeszowie,
- filet drobiowy - pochodzący z Polski, zakwestionowany ze względu na wykrycie *Salmonella Enteritidis* oraz *Salmonella* z grupy O:7 (C1) - powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi z dnia 27.03.2025r. (iRASFF nr #754093), zgłoszone przez Głównego Lekarza Weterynarii,
- ananas w puszce - pochodzący z Tajlandii, zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia NDP cyny - powiadomienie informacyjne w celu zwrócenia uwagi nr 2025.8218 (iRASFF nr #794906), zgłoszone przez WSSE w Katowicach.

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

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

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

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

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

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 8/

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 **13** protokołach kontroli sanitarnych zamieszczone były informacje dotyczące prowadzonej identyfikacji odpowiednio: dostawców surowców/ produktów i odbiorców produktów.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad 9/

Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Łęczycy 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 2023r. w obiekcie obrotu żywnością pobrano **1** próbkę napoju sojowego do badań

laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

W **2024r.** nie pobierano próbek do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

W **okresie 01.01.2025 r. – 17.11.2025 r.** w obiekcie obrotu żywnością pobrano **1** próbkę napoju sojowego do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

Sprawdzono:

1) protokół pobrania próbki żywności Nr 48/BŻ/2023 z dnia 01.09.2023 r. dot. napoju sojowego
2) protokół pobrania próbki żywności Nr 25/BŻ/2025 z dnia 06.05.2025 r. dot. napoju sojowego

do badań w kierunku GMO, z których wynika, iż ww. próbki pobrane zostały zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.*

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

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/25/32/24 z dnia 17.07.2024r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/27/57/25 z dnia 16.07.2025r.

dot. Ciastkarni

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/13/43/23 z dnia 29.05.2023r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/32/24 z dnia 23.05.2024r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/12/34/24 z dnia 23.05.2024r.

dot. Piekarni

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 10/

<u>Nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów</u>

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 (sprawdzono **12** protokołów kontroli sanitarnych).

W protokołach kontroli zamieszczone były zapisy, iż w obiektach dostępne są informacje dla konsumentów na temat wykazu składników, z wyszczególnieniem składników powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, które zostały użyte przy wytworzeniu lub przygotowaniu żywności.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Ad. 11/

<u>Terminowość rozpatrywania spraw, wniosków i skarg zgłaszanych do PPIS w Łęczycy oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach</u>

W 2023 r. do PSSE w Łęczycy wpłynęło **18** interwencji, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładu i jego wyposażenia, niewłaściwie działającej wentylacji (nieprawidłowe odprowadzanie oparów z pomieszczeń kuchennych),
- nieprawidłowego sposobu postępowania z odpadami,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej (pizza z oznakami pleśni),
- obecności szkodników (owadów, gryzoni) w sklepie,
- obecności zanieczyszczeń biologicznych w środkach spożywczych (larwy moli spożywczych w posiłku podawanym dzieciom w szkole podstawowej pochodzącym z

zakładu cateringowego),
- nieprawidłowych warunków przechowywania żywności (m.in. przechowywanie mrożonek w nieodpowiedniej temperaturze),
- niezachowania zasad higieny podczas sprzedaży żywności,
- nieprzestrzegania segregacji asortymentowej żywności,
- wykorzystywania do produkcji potraw w restauracji środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- produkcji olejów z nasion niewiadomego pochodzenia oraz sprzedaży internetowej ww. olejów,
- prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (sprzedaż środków spożywczych z obiektów ruchomych).

W 2024 r. wpłynęło **15** interwencji, które dotyczyły m. in:
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego zakładu oraz środków transportu,
- obecności szkodników (gryzoni) w sklepie,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej (maliny mrożone z oznakami pleśni),
- obecności zanieczyszczeń biologicznych w środkach spożywczych (szkodniki w kaszy mannie i w mące graham, białe robaki w malinach mrożonych),
- niezachowania zasad higieny podczas sprzedaży żywności,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu żywności (pierogów z mięsem i klusek leniwych z zakładu garmażeryjnego),
- obecności zanieczyszczeń fizycznych w żywności (włos w pizzy),
- nieprawidłowych warunków przechowywania żywności,
- braku orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych przy produkcji lub w obrocie środkami spożywczymi.

W okresie 01.01.2025r. – 17.11.2025r. zarejestrowano **11** interwencji, które

dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych,
- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego zakładu,
- nieprawidłowego sposobu postępowania z odpadami,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu żywności (potrawy z baru orientalnego),
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej (ryba w panierce),
- obecności szkodników (owadów, gryzoni) w sklepie,
- niezachowania zasad higieny podczas sprzedaży żywności,
- braku zabezpieczenia środków spożywczych sprzedawanych luzem przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi,
- prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (produkcja domowa tortów).

Wyrywkowo sprawdzono sposób rozpatrzenia **6** interwencji dot.:

- nieprawidłowego sposobu postępowania z odpadami w lokalu gastronomicznym,
- prowadzenia działalności w zakresie produkcji pierwotnej (uprawa i sprzedaż warzyw) oraz sprzedaży środków spożywczych z obiektu ruchomego odpowiednio: bez złożenia wniosku o wpis zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej / bez złożenia wniosku o zatwierdzenie zakładu i o wpis do ww. rejestru,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej (pizza z oznakami pleśni) oraz nieprawidłowych warunków przechowywania żywności w sklepie spożywczym,
- obecności szkodników (gryzoni) w sklepie spożywczym,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości w sklepie spożywczym,
- wprowadzania do obrotu środka spożywczego o niewłaściwej jakości zdrowotnej (maliny mrożone z oznakami pleśni i widocznymi robakami).

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łęczycy 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.

Wydawane decyzje administracyjne są akceptowane przez radcę prawnego, przesyłane są 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 dokumentacji nie stwierdzono.

Ad. 12/

<u>Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością</u>

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Łęczycy nie znajdują się wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, znajdują się natomiast obiekty obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w których dokonywano również poboru próbek.

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

- **1** próbkę (kubek z tworzywa sztucznego) - w kierunku migracji globalnej oraz oznakowania,
- **1** próbkę (kubek ceramiczny dekorowany) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża oraz oznakowania,

Ww. próbek nie kwestionowano.

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

- **1** próbkę (zestaw pojemników z tworzywa sztucznego) - w kierunku migracji specyficznej do substancji modelowej Tenax oraz oznakowania,
- **1** próbkę (zestaw szklanek dekorowanych) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża oraz oznakowania,

Ww. próbek nie kwestionowano.

W okresie **01.01.2025r. – 17.11.2025r.** pobrano:

- **1** próbkę (komplet kieliszków dekorowanych ze szkła) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu z obszaru obrzeża oraz oznakowania,
- **1** próbkę (łopatka silikonowa) - w kierunku organoleptyki oraz oznakowania,
- **1** próbkę (talerz ceramiczny dekorowany) - w kierunku migracji kadmu i ołowiu oraz oznakowania.

Ww. próbek nie kwestionowano.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 14/BŻ/2023 z dnia 25.04.2023 r. dot. próbki kubka z tworzywa sztucznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji globalnej i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 16/BŻ/23 z dnia 15.05.2023 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 21/BŻ/2023 z dnia 06.06.2023r. dot. próbki kubka ceramicznego dekorowanego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 28/BŻ/23 z dnia 23.06.2023 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 6/BŻ/2024 z dnia 09.04.2024 r. dot. próbki zestawu pojemników z tworzywa sztucznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji specyficznej do substancji modelowej Tenax i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 14/BŻ/24 z dnia 15.05.2024 r.,

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 69/BŻ/2024 z dnia 15.11.2024 r. dot. próbki zestawu szklanek dekorowanych pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu, w tym z obszaru obrzeża i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 82/BŻ/24 z dnia 28.11.2024 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 17/BŻ/25 z dnia 08.04.2025 r. dot. próbki talerza ceramicznego dekorowanego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 23/BŻ/25 z dnia 23.04.2025 r.

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji (**2** protokoły kontroli sanitarnych) stwierdzono, że podczas kontroli sanitarnych w zakładach obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością np.:

- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/99/23 z dnia 30.10.2023r. dot. hurtowni (odniesiono się do materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych oraz do materiałów i wyrobów, dla których nie ustanowiono przepisów szczegółowych),
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/27/16/25 z dnia 25.03.2025r. dot. marketu budowlanego (odniesiono się do wyrobów ceramicznych).

Ponadto na podstawie skontrolowanej dokumentacji (**8** protokołów kontroli sanitarnych) stwierdzono, że podczas kontroli sanitarnych w zakładach produkcji i obrotu żywnością wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością np.:

- protokoły kontroli sanitarnych Nr BŻ/7/32/24 z dnia 23.05.2024r. i Nr BŻ/12/34/25 z dnia 30.05.2025r. dot. Piekarni,
- protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/84/24 z dnia 04.11.2024r. dot. Piekarni,
- protokoły kontroli sanitarnych Nr BŻ/27/61/23 z dnia 10.07.2023r., Nr BŻ/25/32/24 z dnia 17.07.2024r. i Nr BŻ/27/57/25 z dnia 16.07.2025r. dot. Ciastkarni,

- protokoły kontroli sanitarnych Nr BŻ/7/59/24 z dnia 31.07.2024r. i Nr BŻ/7/32/25 z dnia 06.06.2025r. dot. Punktu sprzedaży lodów z automatu oraz lodów rzemieślniczych.

Stwierdzono uchybienia

- Podczas wypełniania ww. list w poniższych zakładach stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością w pkt. V. Deklaracja zgodności wpisano „N", natomiast w pkt II. 2 protokołu kontroli sanitarnej dokonano zapisu „Nieprawidłowości nie stwierdzono" :
  - Punkt sprzedaży lodów z automatu oraz lodów rzemieślniczych - protokoły kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/59/24 z dnia 31.07.2024r. i Nr BŻ/7/32/25 z dnia 06.06.2025r.
  - Piekarnia - protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/7/84/24 z dnia 04.11.2024r.
- Podczas wypełniania listy pytań kontrolnych dla zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, jak również listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością nie odniesiono się do całego asortymentu wprowadzanych do obrotu / stosowanych materiałów i wyrobów tj.:
- podczas kontroli sanitarnej w markecie budowlanym odniesiono się jedynie do wyrobów ceramicznych wypełniając pkt V.3 listy pytań kontrolnych dla zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością mimo, iż w zakładzie sprzedawane były wyroby z tworzyw sztucznych, wyroby ze szkła, sztućce metalowe, deski do krojenia (protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/27/16/25 z dnia 25.03.2025r.) oraz
- podczas kontroli sanitarnej w ciastkarni odniesiono się jedynie do materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych wypełniając pkt V.1 listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością mimo, iż w zakładzie stosowane były wyroby z tektury tj. pudełka na ciasto oraz podkłady tekturowe (protokół kontroli sanitarnej Nr BŻ/27/57/25 z dnia 16.07.2025r.).

W związku z powyższymi ocenami i uwagami zalecam Pani podjęcie następujących działań w celu wyeliminowania stwierdzonych w wyniku kontroli uchybień:

1. W ocenach jakości środków spożywczych w przypadku dokonywania oceny oznakowania:
   - suplementów diety należy powoływać rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia

9 października 2007 r. w sprawie składu oraz oznakowania suplementów diety (Dz. U. z 2023 r. poz. 79),

- pod kątem zamieszczonych oświadczeń zdrowotnych należy powoływać nie tylko rozporządzenie (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 30.12.2006r., str. 9 z późn. zm.), ale również rozporządzenie Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012 r. ustanawiające wykaz dopuszczonych oświadczeń dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci (Dz. Urz. UE L. 136 z 25.5.2012 s.1 z późn zm.)

2. W przypadku stwierdzenia podczas kontroli w zakładach stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością nieprawidłowości m.in. w zakresie deklaracji zgodności (w oparciu o wykorzystane listy pytań kontrolnych) należy dokonać odpowiedniego zapisu w protokole kontroli sanitarnej w pkt II. 2 „Opis stwierdzonych nieprawidłowości", zgodnie z ustalonym stanem faktycznym i wydać stosowne zalecenia pokontrolne
3. Wypełniając w czasie kontroli listy pytań kontrolnych dla zakładów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, jak również listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością należy odnieść się do całego asortymentu wprowadzanych do obrotu / stosowanych materiałów i wyrobów.

Na podstawie art. 49 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020r. poz. 224 z późn. zm.) oczekuję od Pani w terminie 30 dni od daty otrzymania niniejszego wystąpienia, informacji o sposobie wykonania zaleceń.

Łódzki Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny

Urszula Jędrzejczyk
/dokument podpisany elektronicznie/