

LUBUSKI PAŃSTWOWY WOJEWÓDZKI
INSPEKTOR SANITARNY
ul. Mickiewicza 12b
66-400 Gorzów Wlkp.
pieczęć LPWIS-6067zowic Wlkp 5 722-46-52
(1)

Gorzów Wlkp. 18 stycznia 2016 r.

HŻ.9020.52.2015.KR
Znak sprawy:

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE Z KONTROLI W POWIATOWEJ STACJI SANITARNO – EPIDEMIOLOGICZNEJ W Świebodzinie

1. Data kontroli: 01.12.2015 r., 11.12.2015r.
2. Kontrolowana komórka organizacyjna PSSE: Sekcja Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.
- 3.1. Imię, nazwisko i stanowisko służbowe osoby/ osób przeprowadzających kontrolę zgodnie z upoważnieniem LPWIS – upoważnienie nr 222.1.32.2015 z dnia 16.01.2015r.:
Małgorzata Stodolak – kierownik Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Kosmetyków
Karolina Rajczyk – starszy asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Kosmetyków
Angelika Cisek-Woźniak - starszy asystent Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Kosmetyków.
- 3.2. Imię i nazwisko osoby/ osób biorących udział w kontroli ze strony PSSE w Świebodzinie:
Anna Graczyk – kierownik Sekcji HŻŻiPU;
Julita Golon – asystent Sekcji HŻŻiPU.
4. Zakres kontroli (w tym przedmiot i okres objęty kontrolą):
 1. Ocena nadzoru nad wybranymi obiektami żywnościowo-żywnościowymi wraz z oceną podejmowanych działań pokontrolnych w latach od 2014 do dnia kontroli tj. 30.11.2015 r.,
 2. Ocena nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz kosmetykami w latach od 2014 do dnia kontroli tj. 01.12.2015 r. Kontrola dokumentacji;
 3. Ocena nadzoru nad wdrożonym przez przedsiębiorców systemem traceability w latach od 2014 do dnia kontroli tj. 30.11.2015 r.;
 4. Pobieranie próbek do badania żywności w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych. Ocena skuteczności podejmowanych działań w przypadkach, kiedy urzędowe próbki nie spełniają kryteriów bezpieczeństwa żywności określonych w art. 54 rozporządzenia (WE) PEiRE nr 882/2004 z dnia 29.04.2004 r. w sprawie kontroli urzędowych ...;
 5. Egzekwowanie podczas kontroli urzędowych przepisów rozporządzenia Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dot. środków spożywczych pod kątem włączenia ich do procedur opartych na zasadach systemu HACCP (w przypadku, gdy do danej produkcji ma to zastosowanie);
 6. Szkolenia wewnętrzne i udział w szkoleniach zewnętrznych.

7. Współpraca z innymi służbami kontrolnymi, w szczególności z Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Farmaceutyczną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcją Handlową. Realizacja zawartych porozumień.

5. Ustalenia z kontroli:

Ad.4.1

Sytuacja kadrowa Sekcji HŻŻ i PU w roku 2015

Lp.	Imię i nazwisko	Stanowisko pracy	Wykształcenie – kierunek, tytuł naukowy	Dodatkowe kwalifikacje	Staż pracy w PIS	Uwagi
1	2	3	4	5	6	7
1	Anna Graczyk	Kierownik Sekcji	magister inżynier Marketing i Zarządzanie - w zakresie zarządzania małymi i średnimi przedsiębiorstwami; technik Technologii Żywności i Żywienia Człowieka	Studia podyplomowe Zarządzanie Jakością i Bezpieczeństwem Żywności Certyfikat Auditora Wewnętrznego Systemów Zarządzania Jakością i HACCP Polskie Centrum Badań i Certyfikacji -Certyfikat Asystenta Systemu Zarządzania Jakością	11	-
2	Helena Sidorkiewicz	starszy technik	Technik Analizy Chemicznej	-	38	-
3	Julita Golon	asystent	magister inżynier Technologii Żywności i Żywienia Człowieka	Dietetyka i Planowanie Żywienia	8	-
4	Ewa Plichta	młodszy asystent	magister inżynier Technologii Żywności i Żywienia Człowieka	specjalizacja: Zarządzanie Przedsiębiorstwem Przetwórstwa Produktów Rolnych	4	-

W roku 2015 jedna z pracownic przebywała na dłuższym zwolnieniu lekarskim [od września – do dnia kontroli] a druga z pracownic od listopada przebywa na zwolnieniu rehabilitacyjnym.

Sekcja nadzoruje 621 obiektów żywnościowo-żywnościowych, w tym 26 środków transportu, 23 podmioty produkcji pierwotnej, 5 specjalistycznych miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością i 7 specjalistycznych miejsc obrotu kosmetykami.

Na terenie powiatu świebodzińskiego nadzorowane są takie obiekty jak:

Zakłady produkcji żywności - 13

- Wytwórnice lodów - 1
- Automaty do lodów - 6
- Piekarnie - 4
- Ciastkarnie - 1
- Inne wytwórnice żywności - 1

Zakłady obrotu żywnością - 390

- Sklepy spożywcze - 215
- Kioski - 19
- Magazyny hurtowe - 9

- Obiekty ruchome i tymczasowe - 19
- Środki transportu - 26
- Inne obiekty obrotu - 9

Zakłady żywienia zbiorowego - 218

- Zakłady żywienia zbiorowego otwarte - 137
- Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego - 81

W 2015r. pod nadzorem PPIS w Świebodzinie było 621 obiektów, (a w 2014r. 600 obiektów). Obiekty włączone do nadzoru w 2015r. to głównie obiekty obrotu żywnością oraz produkcja pierwotna.

W roku 2015 wydano: 32 decyzje zatwierdzające obiekty, 24 zaświadczenia o wpisie do rejestru obiektów oraz 19 decyzji dot. rozszerzenia działalności.

Nie wydano decyzji o odmowie wpisu do rejestru i o cofnięciu zatwierdzenia.

Stopień realizacji planu pracy na rok 2015 (do dnia 30.11.2015r.) przedstawia tabela:

<i>Ryzyko wynikające z profilu działalności</i>	<i>Liczba zaplanowanych kontroli w zakładach żywnościowo-żywnościowych</i>	<i>Liczba wykonanych kontroli</i>	<i>% wykonania</i>
Wysokie	230	198	86%
Średnie	61	32	52%
Niskie	19	18	94%
Ogółem	310	248	80%

Nie przeprowadzono kontroli 29 obiektów z powodu likwidacji zakładów. Zostały one wykreślone z rejestru. Po weryfikacji planu o wyżej wymienione kontrole stopień realizacji planu wynosi 89%.

Wykonano 209 kontroli pozaplanowych: na wniosek strony (74); interwencyjnych (35) oraz kontrole sprawdzające i związane z poborem próbek.

W celu oceny nadzoru nad obiektami żywnościowo-żywnościowymi zapoznano się z dokumentacją losowo wybranych obiektów, zwracając szczególną uwagę na zapisy umieszczone w protokołach kontroli oraz prowadzenie postępowań pokontrolnych. Oceniono również prowadzenie rejestrów, prawidłowość stosowania aktów prawnych w postępowaniach pokontrolnych oraz podejmowane działania w związku z otrzymaniem poleceń od Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp.

W dniu 1.12. i 11.12.2015r. zapoznano się z dokumentacją następujących obiektów:

1.

Piekarnia uzyskała wpis do rejestru zakładów nadzorowanych przez PPIS w Świebodzinie w 2014r. po uprzednim stwierdzeniu spełnienia wymagań sanitarnych [dec. NR HŻ-11/157/04 z dnia 30.03.2014]. Piekarnia prowadzi działalność w zakresie produkcji pieczywa i jego dystrybucji. Ostatnia kontrola w zakładzie

odbyła się 29.09.2015r. [znak protokołu HŻ-380/15]. W protokole opisano m.in. systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności tj. GHP, GMP procedury oparte na zasadach systemu HACCP, system traceability w ramach którego prowadzony jest rejestr stałych dostawców pozwalający na monitorowanie produktów oraz dostawców. W trakcie kontroli poinformowano przedsiębiorcę prowadzącego działalność w zakładzie, że odpowiada on za zapewnienie jej bezpieczeństwa. Przytoczono w protokole obowiązujący przepis w tym zakresie, jak również pouczone, że przepisy prawa zobowiązują przedsiębiorców do kontroli produktów pod kątem spełnienia odpowiednich kryteriów bezpieczeństwa żywności. W ramach tej kontroli próbki produktów żywnościowych powinny być poddawane badaniom laboratoryjnym.

Powyższa kontrola była kontrolą kompleksową z zebraniem danych na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji. Kontrolowany zakład na podstawie oceny ryzyka został zakwalifikowany do kategorii o niskim ryzyku, choć stwierdzono wówczas uchybienia dotyczące złego stanu sanitarno-technicznego powierzchni sufitu w pomieszczeniu dystrybucji pieczywa oraz w pomieszczeniu hali produkcyjnej. Uzyskanie poprawy egzekwowane jest na drodze postępowania administracyjnego, wydano decyzję Nr NS-HŻ-621.05.8.13.2015HS z dnia 28.10.2015, której nadano termin wykonania 31.12.2015r. Decyzja została wydana poprawnie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

2.

W zakładzie tym odbywa się produkcja wyrobów piekarniczych oraz półcukierniczych [typu drożdżówki, pączki do których stosowane są dodatki tj. dżemy, prażone jabłka, pomady, ser i gotowe sosy].

Jest to zakład, który został wpisany z urzędu do rejestru zakładów nadzorowanych przez PPIS w Świebodzinie. W 2015 roku zakład został skontrolowany w związku z wnioskiem wniesionym w dniu 24.03.2015r. o zatwierdzenie rozszerzonego zakresu działalności tj. o produkcję i dystrybucję bułki tartej. Osoba kontrolująca zapoznała się z instrukcją z zakresu Dobrej Praktyki Produkcyjnej z której wynika, że bułka tarta produkowana będzie tylko i wyłącznie z pieczywa pszennego wyprodukowanego z tzw. nadprodukcji. Proces związany z suszeniem a następnie z rozdrabnianiem bułki odbywać się będzie po zakończeniu dziennej produkcji. Ponadto dokonano oceny stanu sanitarnego zakładu korzystając z arkusza oceny zakładu produkcji na podstawie którego dokonano analizy ryzyka zakładu wg profilu działalności i oceniono je jako – niskie. Ustosunkowano się do zagadnień, które są istotne dla bezpieczeństwa żywności takich jak m.in.: procedury oparte na systemie HACCP, system traceability, dokonano kontroli w zakresie dokumentacji dot. pochodzenia środków spożywczych stosowanych do produkcji, zapoznano się z okazanymi przez przedsiębiorcę sprawozdaniami z badań własnych wyrobów [przedsiębiorca posiada roczny plan badania produktów własnych], jak również gospodarką odpadami.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że obiekt jest kontrolowany co roku. W 2014r. kontrola kompleksowa odbyła się 25.02.2014r. Kontrola wykazała uchybienia natury sanitarno-technicznej, z uwagi na to, że przedsiębiorca zobowiązał się do wykonania zaleceń nie wydano decyzji administracyjnej. Rekontrola odbyła się 10.03.2014r. - wykazała usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

W tym samym roku przedsiębiorca złożył wniosek o dokonanie zmian w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS w związku z wystąpieniem jednego ze współników ze Spółki.

3.

Zakład objęty nadzorem na podstawie decyzji PPIS w Świebodzinie z dnia 22.06.2012r. HŻ-34/378/12 oraz decyzji zmieniającej ww. z dnia 19.11.2013r. NR HŻ-19/543/13.

Zakład produkuje od surowca do gotowego produktu: zupy, surówki, mięsa pieczone, wyroby mączne oraz lody tradycyjne. Ww. asortyment przygotowywany jest wyłącznie na potrzeby swoich trzech firmowych obiektów. Transport tych wyrobów odbywa się własnymi dostosowanymi środkami transportu zatwierdzonymi przez PPIS w Świebodzinie. Obiekt kontrolowany jest każdego roku. Dnia 12.05.2015r. przeprowadzono ocenę stanu sanitarnego w oparciu o arkusz oceny zakładu produkcji na podstawie którego dokonano analizy ryzyka zakładu wg profilu działalności i zgodnie z kryterium ocen zakładów, oceniono je jako – niskie. Kontrola nie wykazała nieprawidłowości. Podczas tej kontroli sprawdzono wykonanie obowiązków zawartych w decyzji z dnia 24.10.2014r. znak HŻ16/584/14, która została wydana na podstawie kontroli przeprowadzonej 26 września 2014r. [znak protokołu HŻ-373/14]. Obowiązek wykonania nałożono na dzień 30.04.2015r., powyższa kontrola wykazała jego wykonanie.

Przedmiotem kontroli był również plan badania próbek opracowany przez firmę a także sprawozdania z badań próbek w kierunku badań przechowalniczych. Badania przechowalnicze wykonywane były przez

Badania wykazały, że warunki przechowywania dla lodów określono na 89 dni w temp. $-<18^{\circ}\text{C}$ a dla wyrobów mięsnych w temp.

$-<18^{\circ}\text{C}$ przez 90 dni.

4.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że sklep objęty jest nadzorem na podstawie decyzji Nr 175/351/04 z dnia 29.11.2004. Zakres prowadzonej działalności, sprzedaż: środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych, wymagających porcjowania i rozważania, napojów alkoholowych, bezalkoholowych oraz artykułów gospodarstwa domowego.

Podczas kontroli dnia 26.06.2015r. dokonano oceny zakładu wykorzystując arkusz oceny zakładu produkcji żywności. Sklep zaliczono do ryzyka niskiego. Podczas kontroli zapoznano się m.in. z dokumentacją potwierdzającą wdrożenie i przestrzeganie instrukcji GHP oraz wdrożenie elementów systemu HACCP. Zapoznano się także z rejestrem stałych dostawców, który pozwala na monitorowanie dostawców oraz towarów. Kontrola ta wykazała również nieprawidłowości, mianowicie wprowadzanie do obrotu środków spożywczych po terminie przydatności do spożycia. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano grzywną w drodze mandatu w wysokości 200,00 zł. zgodnie z art. 100 ust1 pkt 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Kontrola sprawdzająca została przeprowadzona 21.07.2015r. [znak protokołu HŻ 276/15]. Kontrola nie wykazała uchybień natury sanitarnej, przedsiębiorca okazał protokół ze szkolenia okresowego wewnętrznego z dnia 3.07.2015r. z zakresu przechowywania środków spożywczych ze szczególnym naciskiem na terminy przechowywania. Z dokumentacji wynika również, że przedsiębiorca

został poinformowany o wynikach pobranych próbek do badań w ramach urzędowej kontroli, co jest zgodne z Zarządzeniem Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 1 lipca 2014r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności.....

5. Przedsiębiorstwo Włókna Sp. z o.o. ul. 11-go Listopada 10, 25-100 Kielce

Jest to placówka sezonowa w której prowadzona jest działalność w zakresie przygotowywania, serwowania dań od surowca do gotowego posiłku i funkcjonująca od wielu lat w związku z tym z urzędu została wpisana do rejestru zakładów nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Przeprowadzona dnia 9.07.2015r kontrola wykazała zły stan techniczno-sanitarny, poprawa jest egzekwowana decyzją administracyjną [z dnia 27.08.2015r. znak: HŻ-20/405/15]. Decyzja została wydana zgodnie z obowiązującym prawem.

6. Przedsiębiorstwo Włókna Sp. z o.o. ul. 11-go Listopada 10, 25-100 Kielce

Jest to również placówka sezonowa, w której prowadzona jest działalność w zakresie przygotowywania, serwowania dań od surowca do gotowego posiłku i funkcjonująca od wielu lat w związku z tym z urzędu została wpisana do rejestru zakładów nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W związku z działalnością sezonową co roku przeprowadzana jest kontrola tematyczna w zakresie oceny stanu sanitarnego obiektów zlokalizowanych na trasach i w miejscowościach turystycznych. Protokół zawiera informacje na temat stanu sanitarno-technicznego obiektu, higieny produkcji, jej dystrybucji jak również systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności. Stan sanitarno-techniczny zakładu, wyposażenia i sprzętu oceniono jako nie budzący zastrzeżeń.

7. Przedsiębiorstwo Włókna Sp. z o.o. ul. 11-go Listopada 10, 25-100 Kielce

Dnia 26.05.2015r. przeprowadzono kontrolę, której zakresem przedmiotowym była ocena stanu sanitarnego obiektu na wniosek prowadzącego działalność z dnia 22.05.2014r. o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów. Zakres prowadzonej działalności: sortowanie i sprzedaż szparagów pochodzących z uprawy własnej. Protokół zawiera dokładny opis stanu faktycznego pod kątem uprawy szparagów, nawadniania ich, nawożenia, zbioru, składowania i transportu. Opisano stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu oraz instrukcje stanowiskowe z zakresu dobrej praktyki higienicznej. Po okazaniu przez przedsiębiorcę aktualnego pozytywnego badania wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi PPIS w Świebodzinie dokonał zatwierdzenia i wpisu przedsiębiorcy do rejestru PIS.

8. Przedsiębiorstwo Włókna Sp. z o.o. ul. 11-go Listopada 10, 25-100 Kielce

Zakład prowadzi działalność w zakresie sprzedaży celiakicznej świeżego mięsa wieprzowego, wołowego i drobiu (z możliwością rozdrabniania na życzenie klienta), wyrobów wędliniarskich, garmazeryjnych, sprzedaż środków spożywczych w opakowaniach jednostkowych oraz wypiek wyrobów mięsnych z gotowych półfabrykatów. Sklep uzyskał wpis do rejestru zakładów nadzorowanych przez PPIS w Świebodzinie po uprzednim stwierdzeniu spełnienia wymagań sanitarnych [wpis do rejestru 575/0408/2009 z dnia 2.03.2009 Nr HŻ-11/51/09]. Obiekt kontrolowany jest co roku, przeprowadzana jest kontrola kompleksowa. W 2014r.

i w 2015r. dokonano oceny zakładu na podstawie arkusza oceny zakładu obrotu żywnością. Na podstawie kryteriów oceny, sklep zaliczono do ryzyka niskiego. W 2015r. przeprowadzono również kontrolę tematyczną w zakresie oceny znakowania oraz substancji dodatkowych w mięsie i jego przetworach. Ocena została przeprowadzona szczegółowo. W protokole zawarto zapisy, że etykieta zawiera obowiązkowe informacje na temat żywności ujęte w rozdziale IV sekcji I rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady [UE] nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności i zmian rozporządzeń

Ad. 4.2.

Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

Na terenie objętym nadzorem PSSE w Świebodzinie nie ma producentów jak również importerów materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pod nadzorem Sekcji znajduje się 5 zarejestrowanych specjalistycznych miejsc obrotu powyższym asortymentem, jest to 1 hurtownia i 4 sklepy. W dniu 11 grudnia 2015 r. zapoznano się z dokumentacją następujących obiektów:

1. Sklep "Hurtownia" z siedzibą w Świebodzinie

W obiekcie prowadzona jest niewielka sprzedaż detaliczna i hurtowa jednorazowych wyrobów do kontaktu z żywnością wykonanych z tworzyw sztucznych i papierowych.

W dniu 14.04.2015 r. przeprowadzono w obiekcie kontrolę sanitarną wraz z poborem próbek wyrobów do kontaktu z żywnością do badań laboratoryjnych. W 2016 roku w obiekcie zaplanowano kontrolę kompleksową wraz z oceną oznakowania wybranych losowo produktów.

2. Sklep "Hurtownia" z siedzibą w Świebodzinie

Sklep wpisany do rejestru obiektów nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2012 roku. Dnia 12.10.2015 r. miała miejsce w obiekcie kontrola sanitarna (protokół kontroli nr HŻ-633/15) wraz z arkuszem oceny zakładu (zakład oceniono jako niskiego ryzyka). W protokole kontroli opisano charakter prowadzonej sprzedaży w sklepie, asortyment, jak również sposób identyfikowalności (traceability) dostarczanych i sprzedawanych wyrobów.

3. Sklep "Hurtownia" z siedzibą w Świebodzinie

Ostatnia kontrola miała miejsce dnia 16.11.2015 r. (protokół kontroli nr 665/15) i związana była z oceną warunków sprzedaży materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością jak również oznakowaniem umieszczanym na tych produktach. Nie stwierdzono nieprawidłowości w kontrolowanym zakresie. Wcześniejsze kontrole w sklepie w roku 2014 i 2015 dotyczyły głównie poboru próbek wyrobów do kontaktu z żywnością w celu badań laboratoryjnych, jak również kontrole związane z weryfikacją działań podejmowanych na podstawie zgłoszeń z systemu Rasff.

W zakresie materiałów i wyrobów, które mają już kontakt z żywnością Sekcja nadzoruje pod tym kątem zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego, jak również otwartego podczas kontroli kompleksowych.

Kontrolowane są urządzenia, sprzęt i inne składniki wyposażenia, które stykają się z żywnością, opakowania do kontaktu z żywnością oraz pakowanie żywności, np. podczas kontroli w dniu 29.07.2015 r. (protokół nr HŻ-301/15) interesowano się jednorazowymi wyrobami przeznaczonymi do podawania dań – ustalono ich dostawcę oraz deklarację zgodności okazaną przez niego, którą oceniono nie stwierdzając niezgodności z przepisami prawa. Podobnie podczas kontroli w sklepie mięsno-wędliniarskim sprawdzono stosowanie przez pracowników obsługi jednorazowych rękawiczek – ich deklarację zgodności, w szczególności czy są przeznaczone do kontaktu z żywnością. Podobne działania miały miejsce podczas kontroli w

gdzie sprawdzono dostawców jednorazowych wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, jak również deklaracje zgodności przez nich przedstawione. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Podczas kontroli w dniu 29.07.2015 r. (protokół nr HŻ-292/15) w której właściciel zgłosił fakt rozszerzenia prowadzonej działalności o produkcję waty cukrowej, interesowano się pochodzeniem i właściwościami maszyny do produkcji waty (czy jest przeznaczona do kontaktu z żywności, jakie dokumenty przekazał producent), jak również zweryfikowano świadectwo jakości zdrowotnej na patyczki z drewna bukowego do waty cukrowej oraz rękawiczki jednorazowe wykorzystywane przez personel. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Sekcja prowadzi rejestr zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Kontrole sanitarne materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością dokumentowane są za pomocą protokołów z kontroli na formularzach zgodnych z przewidzianymi w procedurze kontrolnej dla żywności i materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Nadzór nad kosmetykami

Na terenie objętym nadzorem PSSE w Świebodzinie nie ma producentów jak również importerów kosmetyków. Pod nadzorem Sekcji znajduje się 7 miejsc obrotu kosmetykami, są to sklepy.

W dniu 11 grudnia 2015 r. zapoznano się z dokumentacją następujących obiektów:

1. Sklep kosmetyczny „...”

W 2014 roku w obiekcie miały miejsce dwie kontrole sanitarne udokumentowane protokołami (w dniach: 04.03.2014 r. oraz 03.04.2014 r.) związane ze sprawdzeniem obecności w sprzedaży kosmetyków zgłoszonych w systemie Rapex.

2. Sklep kosmetyczny „...”

Ostania kontrola w obiekcie miała miejsce w dniu 30.06.2015 r. (protokół kontroli nr HŻ-235/15) i była związana z oceną zgodności oznakowania opakowania jednostkowego kosmetyku, którą udokumentowano na arkuszu zgodnym z nową procedurą kontrolną dla produktów kosmetycznych (tj. PK/BŻ/02) wydaną przez

Głównego Inspektora Sanitarnego zarządzeniem z dnia 9 czerwca 2014 r. nr 135/2014 i nie stwierdzono nieprawidłowości.

W 2014 r. w obiekcie miała miejsce kontrola sanitarna (dnia 05.12.2014 r. protokół nr HŻ-470/14) związana z oceną oznakowania wybranych produktów kosmetycznych. Dla ocenianych produktów sporządzono listę pytań kontrolnych, nie stwierdzając nieprawidłowości. Ponadto podczas kontroli interesowano się produktami testowanymi na zwierzętach – sprawdzając umieszczanie znaku graficznego zakazującego takie testy, pastami do zębów – pod kątem zawartości w nich nadtlenu wodoru (substancji dopuszczonej do stosowania jedynie w ograniczonych ilościach) i oznakowanych ostrzeżeniem o ilości zawartości w nich fluoru i umieszczenia na opakowaniach zapisu mówiącego o sposobie wykorzystywania pasty przez dzieci poniżej sześciu lat. Sprawdzone także wybrane farby do włosów pod kątem właściwego oznakowania. W protokole kontroli zapisano informacje dot. ostrzeżeń umieszczonych na opakowaniach produktów dotyczących sposobu stosowania tych produktów.

W 2014 r. w obiekcie tym miały miejsce jeszcze dwie kontrole sanitarne: dnia 23.01.2014 r. oraz 19.03.2014 r., które związane były ze sprawdzeniem obecności w sprzedaży kosmetyków zgłoszonych w systemie Rapex oraz kontrolą oznakowania past do zębów i farb do włosów.

3. *Przebieg kontroli w dniu 03.04.2014 r. w sklepie "Biedronka" w miejscowości...*

W dniu 03.04.2014 r. przeprowadzono kontrolę sanitarną (protokół kontroli nr HŻ-122/14), która związana była ze sprawdzeniem obecności w sprzedaży kosmetyków zgłoszonych w systemie Rapex. Natomiast w dniu 18.11.2014 r. w sklepie przeprowadzono kontrolę związaną z oceną oznakowania wybranych produktów kosmetycznych, na podstawie listy pytań kontrolnych zgodnie ze stosowną procedurą Głównego Inspektora Sanitarnego.

4. *Przebieg kontroli w dniu 23.11.2015 r. w sklepie "Biedronka" w miejscowości...*

W 2015 roku kontrola w obiekcie miała miejsce dnia 23 listopada i związana była z oceną oznakowania wybranego produktu kosmetycznego, na podstawie listy pytań kontrolnych zgodnie ze stosowną procedurą Głównego Inspektora Sanitarnego. Podczas oceny oznakowania analizowano oświadczenia umieszczone na opakowaniu pod kątem zgodności z rozporządzeniem (WE) nr 655/2013 określającego wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Ponadto skontrolowano oznakowanie past do zębów pod kątem zawartości w nich nadtlenu wodoru.

W roku 2014 w obiekcie miała miejsce kontrola związana ze sprawdzeniem obecności w sprzedaży kosmetyków zgłoszonych w systemie Rapex

5. *Przebieg kontroli w dniu 23.11.2015 r. w sklepie "Biedronka" w miejscowości...*

W 2015 roku kontrola w obiekcie miała miejsce dnia 23 listopada i związana była z oceną oznakowania wybranego produktu kosmetycznego, na podstawie listy pytań kontrolnych zgodnie ze stosowną procedurą Głównego Inspektora Sanitarnego. Podczas oceny oznakowania analizowano oświadczenia umieszczone na opakowaniu pod kątem zgodności z rozporządzeniem (WE) nr 655/2013 określającego wspólne kryteria

dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

W 2015 roku miała miejsce jeszcze jedna kontrola w powyższym sklepie – dnia 4 kwietnia i związana była ze sprawdzeniem obecności w sprzedaży kosmetyków zgłoszonych w systemie Rapex.

6. Wdrożenie systemu śledzenia produktu

W 2015 roku miały miejsce dwie kontrole związane z oceną oznakowania wybranych produktów kosmetycznych, dla których sporządzono listy pytań kontrolnych zgodnie ze stosowaną procedurą Głównego Inspektora Sanitarnego. Podczas oceny oznakowania analizowano oświadczenia umieszczone na opakowaniu pod kątem zgodności z rozporządzeniem (WE) nr 655/2013 określającego wspólne kryteria dotyczące uzasadniania oświadczeń stosowanych w związku z produktami kosmetycznymi. Nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie. Ponadto skontrolowano oznakowanie past do zębów pod kątem zawartości w nich nadtlenu wodoru oraz farb do włosów.

W roku 2014 przeprowadzono w sklepie 3 kontrole, związane z oceną oznakowania wybranych produktów kosmetycznych, kontrolą oznakowania past do zębów i farb do włosów oraz sprawdzeniem obecności w sprzedaży kosmetyków zgłoszonych w systemie Rapex.

Ad. 4.3.

Na podstawie przedstawionej dokumentacji i opisanej w pkt.4.1 nadzór nad wdrożonym przez przedsiębiorców systemem traceability w latach od 2014 do dnia kontroli tj. 30.11.2015 r. nie budzi zastrzeżeń. Każdy protokół kontroli kompleksowej zawiera informacje na temat śledzenia produktu. Należy również zauważyć, że opisane podmioty znają to zagadnienie i nie mają problemów z identyfikacją swoich dostawców i odbiorców.

Ad. 4.4.

Podczas kontroli dokonano oceny sporządzania protokołów poboru próbek w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych, ze szczególnym zwróceniem uwagi na prawidłowość stosowania aktów prawnych. Dokonano oceny 40 protokołów poboru próbek za okres 2014 roku i 2015 – tj. do dnia 30.11. Ocena wykazała, że protokoły poboru próbek są szczegółowo wypełniane w każdym punkcie. W większości przypadków przywoływano właściwe przepisy dotyczące metody poboru próbek oraz pobierano właściwą ilość próbki zgodną z przywołanym przepisem, np.:

próbki pobrane do badań w kierunku oznaczenia pozostałości pestycydów – pobierano zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania pozostałości pestycydów – protokół poboru próbek nr 13/BŻ/15 z dnia 08.06.2015r., protokół poboru próbek nr 32/BŻ/15 z dnia 03.08.2015r.

próbki pobrane do badań w kierunku oznaczenia azotanów – pobierano zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 1882/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomu azotanów w niektórych środkach spożywczych – protokół poboru próbek nr 15/BŻ/15 z dnia 10.06.2015r.

próbki pobrane do badań w kierunku oznaczenia zawartości metali, WWA – pobierano zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i metody analiz do celów urzędowej kontroli poziomów ołowiu, kadmu, rtęci, cyny nieorganicznej, 3-MCPD i benzo[a]pirenu w środkach spożywczych – protokół poboru próbek nr 21/BŻ/15 z dnia 24.06.2015r., protokół poboru próbek nr 58/BŻ/14 z dnia 05.11.2014r., protokół poboru próbek nr 35/BŻ/15 z dnia 03.08.2015r.

próbki pobrane do badań w kierunku zanieczyszczenia mikotoksynami – pobierano zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych ze zmianami – protokół poboru próbek nr 14/HŻ/14 z dnia 08.04.2014r.

próbki pobrane do badań w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych – w większości przypadków pobierano zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych ze zmianami – protokół poboru próbek nr 7/BŻ/15 z dnia 15.04.2015r., protokół poboru próbek nr 12/BŻ/15 z dnia 22.04.2015r., protokół poboru próbek nr 64/BŻ/15 z dnia 07.10.2015r., z wyjątkiem pojedynczych przypadków w 2014 roku, gdzie w wierszu dotyczącym sposobu pobrania próbki wpisano, że próbki pobrano zgodnie z ww. przepisem, podczas gdy do badań pobrano pojedyncze próbki – protokół poboru próbek nr 18/HŻ/14 z dnia 07.05.2014r., protokół poboru próbek nr 39/HŻ/14 z dnia 03.09.2014r. Według wyjaśnień Kierownika Sekcji, niezgodności jakie miały miejsce w 2014r., już w 2015r. nie powtórzyły się, co stwierdzono również podczas kontroli.

Na podstawie analizy dokumentacji stwierdzono, że każdorazowo powiadamiano kontrolowanego o wynikach badania, zgodnie z procedurą PP/BŻ/01. np. pismo z dnia 09.10.2015r. znak: NS-HŻ.64.21.50.6.1.2015.HS skierowane do [] przekazujące sprawozdanie z badań z dnia 05.10.2015r. nr DL.BŻ.9051.327.N.2015; pismo z dnia 22.09.2015r. znak: NS-HŻ.64.21.34.3.1.2015.HS skierowane do [] przekazujące sprawozdanie z badań z dnia 11.09.2015r. nr 479/15/22/N/0523; pismo z dnia 03.11.2014r. znak: NS-HŻ.64.21.65.6.1.2014.EP skierowane do [] przekazujące sprawozdanie z badań z dnia 29.10.2014r. nr DL.OBŻ.9051.596.N.2014.

Natomiast w przypadku, gdy urzędowe próbki nie spełniały kryteriów bezpieczeństwa żywności, podejmowane były działania zgodnie z art. 54 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 882/2005. W omawianym okresie (rok 2014 i do dnia 30.11.2015 roku) PPIS w Świebodzinie otrzymał trzy wyniki dotyczące próbek pobranych do badań w ramach urzędowej kontroli, które nie spełniały wymagań w zakresie obowiązującego prawa. Były to próbki pobrane do badań w 2015r.:

- **Próbka fileta z piersi z indyka** (sprawozdanie z badań nr DL.OBŻ.9051.379.N.2015 z dnia 05.10.2015r.) – zakwestionowana ze względu na stwierdzenie obecności bakterii *Campylobacter jejuni*. Po otrzymaniu wyniku badań, PPIS w Świebodzinie poinformował o powyższym fakcie pismem z dnia 08.10.2015r.

znak: NS-HŻ.64.21.65.5.1.2015.AG Powiatowego Inspektora Weterynarii w Gorzdzisku Wlkp. właściwego ze względu na siedzibę producenta, Wojewódzkiego Inspektora Weterynarii w Poznaniu, producenta, dystrybutora, sklep oraz Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu ze względu na siedzibę dystrybutora i LPWIS w Gorzowie Wlkp.

- Próbką suplementu diety (sprawozdanie z badań DL.OBŻ.9051.273.N.2015 z dnia 26.08.2015r.) – zakwestionowana ze względu na podanie oświadczenia dotyczącego polifenoli w oliwie z oliwek niezgodnie z warunkami stosowania oświadczenia zawartego w rozporządzeniu Komisji (UE) nr 432/2012 z dnia 16 maja 2012r. Po otrzymaniu wyniku badań, PPIS w Świebodzinie poinformował o powyższym fakcie pismem z dnia 03.09.2015r. znak: NS-HŻ.64.22.208.1.5.2015EP Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wadowicach właściwego ze względu na siedzibę producenta oraz producenta, i LPWIS w Gorzowie Wlkp.
- Próbką suplementu diety (sprawozdanie z badań DL.OBŻ.9051.271.N.2015 z dnia 12.08.2015r.) – zakwestionowana ze względu na zaniżoną zawartość witaminy C w stosunku do deklarowanej na opakowaniu. Po otrzymaniu wyniku badań, PPIS w Świebodzinie poinformował o powyższym fakcie pismem z dnia 18.08.2015r. znak: NS-HŻ.64.27.6.1.2.2015.JG Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Dębicy właściwego ze względu na siedzibę producenta oraz producenta, i LPWIS w Gorzowie Wlkp.

Działania zgodnie z art. 54 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 882/2005 podejmowane są również w przypadku otrzymania informacji od LPWIS w Gorzowie Wlkp. o kwestionowanym środku spożywczym zgłaszanym w systemie RASFF. W większości przypadków działania te polegają na przeprowadzeniu kontroli sanitarnej, natomiast w sporadycznych na przeprowadzeniu rozmowy telefonicznej z przedsiębiorcami w obiektach wymienionych w liście dystrybucyjnej. W przypadku kontroli sporządzany jest protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej, w którym wpisywany jest cel kontroli oraz jej wyniki, natomiast z przeprowadzanych rozmów telefonicznych sporządzana jest notatka służbowa.

Przykłady:

- Protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej nr HŻ-158/15 z dnia 13.05.2015r. przeprowadzonej w związku z pismem LPWIS w Gorzowie Wlkp. w sprawie zakwestionowania Podczas kontroli nie stwierdzono produktu w obrocie, ustalono że sklep został powiadomiony przez centralę o konieczności wycofania produktu z obrotu, w związku z czym wycofano i zabezpieczono produkt.
- Protokół kontroli sanitarnej interwencyjnej nr HŻ-496/14 z dnia 18.12.2014r. przeprowadzonej w związku z pismem LPWIS w Gorzowie Wlkp. w sprawie zakwestionowania suplementu diety Podczas kontroli nie stwierdzono produktu w obrocie, ustalono że sklep został powiadomiony przez dystrybutora o zakwestionowaniu produktu, wycofał z obrotu przedmiotowy suplement diety i za pośrednictwem kuriera dokonał jego zwrotu do dystrybutora.

- Notatka służbowa z rozmów telefonicznych z dnia 23.04.2015 r. przeprowadzonych w związku z pismem LPWIS w Gorzowie Wlkp. w sprawie zakwestionowania produktu

Podczas rozmów

ustalono, że produkt został wycofany z obrotu i przekazany do utylizacji.

Na podstawie takich informacji sporządzana jest odpowiedź do LPWIS w Gorzowie Wlkp.

Ad. 4.5

Na terenie działania PPIS największą liczbę zakładów stanowią obiekty z grupy: zakłady obrotu, natomiast zakładów produkcyjnych jest tylko 13. Należy zauważyć, że przedstawiciele PPIS informują przedsiębiorców o konieczności wykonywania badań producenckich. Tam gdzie jest to możliwe i gdy do danej produkcji ma to zastosowanie przedsiębiorcy wykonują badania właścicielskie swoich wyrobów. Dowodem są zapisy w protokołach opisane w pkt. 4.1.

Ad. 4.6.

Przeprowadzona kontrola wykazała, że źródłem szkoleń dla pracowników Sekcji w roku 2014 i w 2015 roku były szkolenia organizowane przez WSSE w Gorzowie Wlkp. oraz szkolenia wewnętrzne. Najczęściej na szkolenia do WSSE przyjeżdżał kierownik wraz z pracownikiem pionu. Osobom, które nie uczestniczyły w szkoleniu przekazywane były wiadomości na szkoleniu wewnętrznym, co jest odnotowane w protokole ze szkolenia wewnętrznego, np. protokół nr 8 z dnia 14.09.2015r. Na podstawie przedłożonej dokumentacji stwierdzono, że rejestry szkoleń prowadzone są na bieżąco zgodnie z obowiązującą procedurą.

Pion HŻŻiPU w roku 2015 zaplanował 4 szkolenia wewnętrzne o następującej tematyce:

- Zastosowanie i interpretacja przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności;
- Uprawnienia do stosowania kar w związku z naruszeniem ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych;

(tematy omówione przez Radcę Prawnego dla pracowników Sekcji);

- Interpretacja zapisów rozporządzenia (WE) NR 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006 r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności;
- Prowadzenie nadzoru nad bezpieczeństwem produktów kosmetycznych – procedury kontroli kosmetyków w świetle rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) NR 1223/2009 z dnia 30 listopada 2009 r. dotyczące produktów kosmetycznych

(tematy omówione przez kierownika Sekcji dla pracowników Sekcji).

Dodatkowo przeprowadzona została narada szkoleniowa z Powiatowym Lekarzem Weterynarii, podczas której omówiono aktualnie obowiązujące akty prawne w zakresie znakowania oraz stosowania substancji dodatkowych w mięsie, jego przetworach i wyrobach mięsnych oraz produktów złożonych (informacje z narady zostały odnotowane w protokole nr 7/2015 z dnia 10.07.2015r.).

Ad. 4.7.

Na podstawie dokumentacji stwierdzono, że Sekcja współpracuje z innymi służbami kontrolnymi, w tym na podstawie zawartych porozumień.

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną dotyczyła:

- ✓ aktualizacji list zakładów określonych w § 1 ust 1 zgodnie z zawartym Porozumieniem na szczeblu powiatowym i wojewódzkim;
- ✓ przekazywania informacji dotyczących wyników badań środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Przykładem może być np. powiadomienie Powiatowego Lekarza Weterynarii w Grodzisku Wlkp. o zakwestionowaniu przez laboratorium WSSE w Gorzowie Wlkp. fileta z piersi z indyka z uwagi na obecność bakterii *Campylobacter jejuni* (pismo z dnia 08.10.2015r. znak: NSHŻ.64.21.65.5.1. 2015.AG)
- ✓ zorganizowano również naradę szkoleniową, podczas której omówiono aktualnie obowiązujące akty prawne w zakresie znakowania oraz stosowania substancji dodatkowych w mięsie, jego przetworach i wyrobach mięsnych oraz produktów złożonych.

W ramach współpracy z Inspekcją Ochrony Środowiska przeprowadzono wspólną kontrolę w gospodarstwie rolnym podczas której dokonano oceny produkcji oraz pobrano do badań próbkę sałaty (wyniki kontroli zostały zapisane w protokole kontroli tematycznej nr HŻ-201/15 z dnia 10.06.2015r.).

5.1. Ocena skontrolowanej działalności, ze wskazaniem ustaleń, na których została oparta:

- Po zapoznaniu się z przedstawioną dokumentacją wybranych obiektów należy stwierdzić, że protokoły kontroli zawierają opisany we właściwy sposób stan faktyczny oraz sanitarny zakładów. Pracownicy Sekcji HŻŻiPU interesują się dokumentacją związaną z systemami gwarantującymi bezpieczeństwo żywności – systemem HACCP, GHP/GMP oraz systemem ewidencji dostawców i odbiorców. W przypadku uchybień natury bieżącej nakładane są sankcje karne w postaci mandatów. W przypadku uchybień natury higieniczno-technicznej wydawane są decyzje administracyjne. Decyzje formułowane są z zastosowaniem właściwych aktów prawnych oraz zawierają dokładne określenie nałożonego obowiązku. Należy zauważyć, że działalność pokontrolna jest skuteczna i wyróżnia się konsekwencją oraz terminowością.
- W 2015 roku nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie pobierania próbek. Ilości pobranych próbek żywności do badań laboratoryjnych były zgodne ze stosownymi aktami prawnymi. Przywoływano również właściwe akty prawne regulujące obszar poboru danej próbki.
- Każdorazowo przedsiębiorcy powiadamiani są o wynikach badań laboratoryjnych pobranych u nich próbek do badań laboratoryjnych;
- W zakresie nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością należy stwierdzić, iż Sekcja HŻŻiPU prowadzi nadzór w sposób prawidłowy. Sprawdza pochodzenie wyrobów, które są wykorzystywane przy produkcji lub sprzedaży, ich właściwości, oznakowanie

i dołączane przez przedsiębiorców odpowiednie dokumenty. W przypadku otrzymywanych powiadomień i pism dotyczących nieprawidłowości pojawiających się na rynku, podejmowane są natychmiastowe działania w postaci kontroli w danych obiektach.

- Zapisy w protokołach kontroli dotyczących produktów kosmetycznych świadczą o tym, iż Sekcja interesuje się poleceniami LPWIS wydawanymi pisemnie w celu zwrócenia uwagi na różnego typu wyroby znajdujące się w obrocie handlowym. W przypadku nowych zagadnień pojawiających się w tym obszarze („oświadczenia kosmetyczne”) podejmowane są działania weryfikujące prawidłowe ich stosowanie na rynku.

5.2. Zakres, przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości: Nie stwierdzono nieprawidłowości.

6. Zalecenia lub wnioski dotyczące usunięcia nieprawidłowości lub usprawnienia funkcjonowania PSSE:
Nie wydano zaleceń.

7. Informacje o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia należy przekazać w terminie: *nie dotyczy*, zgodnie z załącznikiem do niniejszego wystąpienia (formularz nr PK/WSSE-01-06).

Wystąpienie pokontrolne sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla PPIS w Świebodzinie, drugi dla LPWIS. Od wystąpienia pokontrolnego nie przysługują środki odwoławcze.
W toku kontroli zgromadzono akta ponumerowane od ----- do ----.

19.01.2016
(data, podpis osób kontrolujących)
STACJA ASYSTENT
.....
.....

19.01.2016
(data, podpis i pieczęć Kierownika Stacji lub komórki organizacyjnej)
.....

KIEROWNIK
Działu Nadzoru Sanitarnego
19.01.16
mgr inż. Jolanta Musiała
(data, podpis Kierownika
do spraw kontroli)

Z upoważnienia
Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp.
mgr inż. Jolanta Musiała
Zastępcza Lubuskiego Państwowego Wojewódzkiego
Inspektora Sanitarnego w Gorzowie Wlkp.
(data, podpis i pieczęć LPWIS)

*podać nazwę komórki organizacyjnej

