



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI
Delegatura w Bydgoszczy

LBY.410.003.01.2019

Pan Jerzy Kasprzak
Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny
w Bydgoszczy
ul. Kujawska 4
85-031 Bydgoszcz

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/19/084 – Bezpieczeństwo żywności

I.

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Bydgoszczy ¹ , ul. Kujawska 4, 85-031 Bydgoszcz
Kierownik jednostki kontrolowanej	Jerzy Kasprzak, Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Bydgoszczy ² , od 2 października 2007 r.
Zakres przedmiotowy kontroli	<ol style="list-style-type: none">1. Przygotowanie organizacyjne do wykonywania zadań zmierzających do zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności.2. Realizacja zadań mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa i jakości konsumowanej żywności.3. Skuteczność systemu bezpieczeństwa i jakości żywności.4. Działania informacyjne, promocyjne, edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.
Okres objęty kontrolą	Lata 2017-2018.
Podstawa prawna podjęcia kontroli	Art. 2 ust. 1 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ³ .
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Bydgoszczy
Kontroler	Monika Kazimierczak, specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LBY/44/2019 z 5 marca 2019 r.

(dowód: akta kontroli str. 1-2)

¹ Dalej: „WSSE” lub „Wojewódzka Stacja”

² Dalej: „Wojewódzki Inspektor”.

³ Dz. U. z 2019 r. poz. 489, dalej: „ustawa o NIK”.

II. Ocena ogólna⁴ kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

W okresie objętym kontrolą Wojewódzki Inspektor prawidłowo i skutecznie realizował ustawowe zadania z zakresu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, wykorzystując odpowiednio przygotowaną kadrę pracowniczą i strukturę organizacyjną Wojewódzkiej Stacji. Pracownicy WSSE należycie nadzorowali i sprawdzali prawidłowość realizowania zadań z zakresu bezpieczeństwa żywności przez powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne⁵ oraz koordynowali realizację planów pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu, z terenu województwa kujawsko-pomorskiego. Plany te w latach 2017-2018 zostały wykonane w całości. Niezwłocznie podejmowano działania dotyczące niebezpiecznych produktów żywnościowych w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach⁶, współpracowano także z organami innych inspekcji, przekazując informacje o stwierdzonych zagrożeniach. Prawidłowo i terminowo wydawano decyzje o nałożeniu kar pieniężnych za naruszenie przepisów w zakresie bezpieczeństwa żywności. Ponadto Wojewódzki Inspektor opracował mierniki umożliwiające ocenę stopnia realizacji zadań związanych z bezpieczeństwem żywności, wskazując w sprawozdaniach na przyczyny niewykonania mierników w całości. Rzetelnie prowadzono i monitorowano działalność informacyjną oraz edukacyjną dotyczącą zagadnień związanych z bezpieczeństwem i jakością produktów żywnościowych, dokonując w razie potrzeby zmian w ofercie edukacyjnej.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny cząstkowej⁷ kontrolowanej działalności

OBSZAR

1. Przygotowanie organizacyjne do wykonywania zadań zmierzających do zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności.

Opis stanu faktycznego

1.1. W badanym okresie Wojewódzki Inspektor – realizując wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego⁸ do planowania działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej⁹ – opracowywał plany zasadniczych zamierzeń Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bydgoszczy¹⁰ oraz wytyczne Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy do planowania działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa kujawsko-pomorskiego¹¹.

⁴ Najwyższa Izba Kontroli formułuje ocenę ogólną jako ocenę pozytywną, ocenę negatywną albo ocenę w formie opisowej.

⁵ Dalej: „powiatowe stacje”.

⁶ Rapid Alert System for Food and Feed, dalej: „RASFF”.

⁷ Oceny cząstkowe to oceny działalności w poszczególnych obszarach badań kontrolnych. Ocena cząstkowa może być sformułowana jako ocena pozytywna, ocena negatywna albo ocena w formie opisowej.

⁸ Dalej: „GIS”.

⁹ Pismami z 21 września 2016 r. oraz z 26 września 2017 r. GIS poinformował o umieszczeniu swoich wytycznych, wraz z wzorami dokumentów planistycznych, na stronie internetowej Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

¹⁰ Zatwierdzone przez Wojewódzkiego Inspektora 24 listopada 2016 r. (na 2017 r.) oraz 23 listopada 2017 r. (na 2018 r.).

¹¹ Wytyczne z 24 października 2016 r. do planowania działalności w 2017 r. oraz wytyczne z 24 października 2017 r. do planowania działalności w 2018 r.

Wytyczne Wojewódzkiego Inspektora uwzględniały cele działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej, cele i główne kierunki działania wyznaczone przez GIS, a także zalecenia właściwych komórek organizacyjnych Wojewódzkiej Stacji.

(dowód: akta kontroli str. 6-274)

1.2. Zgodnie ze statutem¹² i regulaminem organizacyjnym¹³, w strukturze organizacyjnej Wojewódzkiej Stacji działał Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku¹⁴, stanowiący komórkę organizacyjną działalności leczniczej. Do zadań tego oddziału należało w szczególności:

- nadzorowanie merytoryczne i koordynacja działań powiatowych stacji w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, warunków zdrowotnych produkcji i obrotu przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością i kosmetykami oraz działań związanych z nadzorem nad suplementami diety, żywnością wzbogaconą oraz środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- koordynowanie realizacji planów pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz opracowanie sprawozdań półrocznych i rocznych,
- realizacja i koordynowanie działań w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach oraz monitorowanie powiadomień tego systemu,
- współpraca z innymi inspekcjami¹⁵ w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności,
- prowadzenie działań informacyjnych dotyczących zasad racjonalnego żywienia.

(dowód: akta kontroli str. 275-384)

Pracownicy Oddziału NHŻ legitymowali się wykształceniem kierunkowym (m.in. biotechnologia, technologia żywności i żywienia człowieka, technologia produktów rolno-spożywczych, technologia chemiczna, dietetyka, biologia, zarządzanie jakością i bezpieczeństwem żywności), stosownym do wymogów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 22 marca 2010 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych na poszczególnych stanowiskach pracy w stacji sanitarno-epidemiologicznej¹⁶. Na 10 pracowników zatrudnionych w Oddziale NHŻ¹⁷ siedmiu posiadało co najmniej dwa lata doświadczenia zawodowego w pracy w WSSE. Dla każdego pracownika została opracowana pracownicza karta kompetencyjna, zawierająca zadania danego pracownika, wynikające z regulaminowego zakresu działalności oddziału.

(dowód: akta kontroli str. 385-457)

¹² W okresie objętym kontrolą obowiązywały statuty nadane zarządzeniami Wojewody Kujawsko-Pomorskiego w sprawie nadania statutu Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bydgoszczy z 21 listopada 2016 r., z 22 lutego 2018 r. oraz z 24 września 2018 r.

¹³ W badanym okresie obowiązywały regulaminy organizacyjne, wprowadzone zarządzeniami Dyrektora Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Bydgoszczy z 29 grudnia 2016 r., 5 marca 2018 r. oraz 12 października 2018 r. nr 28/2018.

¹⁴ Dalej: „Oddział NHŻ”.

¹⁵ Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Państwową Inspekcją Handlową, Państwową Inspekcją Farmaceutyczną oraz Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, a także z Urzędami Celnymi.

¹⁶ Dz. U. nr 48, poz. 283.

¹⁷ Według stanu na 31 grudnia 2018 r., z wyłączeniem osób przebywających na długotrwałych zwolnieniach lekarskich i urlopiech wychowawczych.

1.3. W latach 2017-2018 pracownicy Oddziału NHŻ realizujący zadania z zakresu bezpieczeństwa żywności uczestniczyli łącznie w 38 szkoleniach¹⁸ zorganizowanych przez jednostki organizacyjne Państwowej Inspekcji Sanitarnej¹⁹, instytuty badawcze²⁰ oraz w ramach programu szkoleniowego Komisji Europejskiej. W szkoleniach wewnętrznych w większości brali udział wszyscy pracownicy Oddziału NHŻ, realizujący zadania z zakresu bezpieczeństwa żywności. Kierownik Oddziału NHŻ wyjaśniła, że udział w szkoleniu zewnętrznym związany był z zakresem kompetencji oraz dyspozycyjności szkolonego pracownika. Wiedza zdobyta na szkoleniach zewnętrznych przekazywana była pozostałym pracownikom Oddziału NHŻ podczas szkoleń kaskadowych.

(dowód: akta kontroli str. 458-461)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

OCENA CZĄSTKOWA

Struktura organizacyjna Wojewódzkiej Stacji dostosowana była do wykonywania zadań z zakresu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności. Pracownicy realizujący te zadania posiadali odpowiednie wykształcenie i doświadczenie zawodowe, uczestniczyli także w szkoleniach podnoszących kwalifikacje zawodowe. Działania planistyczne Wojewódzkiego Inspektora dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa kujawsko-pomorskiego były zbieżne z odpowiednimi wytycznymi GIS.

OBSZAR

2. Realizacja zadań mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa i jakości konsumowanej żywności.

Opis stanu
faktycznego

2.1. Uzyskane w kontrolowanym okresie wyniki badań prób rezerwowych²¹ z terenu województwa kujawsko-pomorskiego nie wpłynęły na zmianę kierunków i zakresów badań w planach pobierania próbek²² w latach 2017-2018.

Natomiast w związku z powiadomieniem alarmowym z 26 stycznia 2018 r., dotyczącym wykrycia *Listeria monocytogenes* w mrożonej kukurydzy wyprodukowanej w Polsce, oraz przeprowadzoną przez Państwowy Zakład Higieny²³ analizą ryzyka, GIS zweryfikował plan pobierania próbek na rok 2019. W efekcie wprowadzono nowy asortyment do poboru próbek dla całego kraju²⁴, w kierunku badania *Listeria monocytogenes*. Jednocześnie – jak podał Wojewódzki Inspektor – analiza planu trwała przez cały rok i w sytuacji braku możliwości pobrania próbek, wnioskowano do GIS o zweryfikowanie planu, np. poprzez zmianę badanego asortymentu. Ponadto w przypadkach wystąpienia na rynku produktów

¹⁸ Z tego: w 2017 r. – w 18, w 2018 r. – w 20. Tematy szkoleń dotyczyły m.in.: systemu HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*, dalej: „HACCP”) oraz higieny żywności w produkcji pierwotnej, systemów RASFF i RAPEX (Wspólnotowy System Szybkiej Informacji), rolniczego handlu detalicznego, dodatków do żywności, enzymów, substancji aromatyzujących, kwasów tłuszczowych, suplementów diety, żywności dla określonych grup, żywności wzbogaconej oraz nowej żywności, nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, technicznych zagadnień związanych z planami poboru próbek, a także zmienianych regulaminów i przepisów proceduralnych.

¹⁹ Szkolenia wewnętrzne w WSSE w Bydgoszczy oraz w powiatowych stacjach w Bydgoszczy, Grudziądzu i Aleksandrowie Kujawskim oraz szkolenie zorganizowane przez GIS.

²⁰ Instytut Żywności i Żywienia, Instytut Zdrowia Publicznego oraz Instytut Medycyny Pracy.

²¹ Próbki ponadplanowe: podejrzane, losowe, dotyczące produktów importowanych oraz pobierane w związku z zatruciami pokarmowymi.

²² Plan poboru próbek na lata 2017 i 2018 został opracowany przez GIS. Wojewódzki Inspektor na jego podstawie przygotował plan pobierania próbek do badań żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na rok 2017 i 2018, dla całego województwa kujawsko-pomorskiego, z podziałem na powiaty, kierunki badań oraz terminy przekazywania próbek do badań laboratoryjnych.

²³ Dalej: „PZH”.

²⁴ Mrożone warzywa, które mogą być spożywane na surowo, takie jak groszek i kukurydza.

niebezpiecznych, zagrażających zdrowiu lub życiu konsumentów, Wojewódzki Inspektor zlecał właściwym powiatowym inspektorom sanitarnym pobieranie prób rezerwowych. W latach 2017-2018 w zakresie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności przebadano 8550 prób planowych²⁵ oraz 260 prób rezerwowych²⁶.

(akta kontroli str. 462-463, 647, 649-651, 741-761)

2.2. W latach 2017-2018 laboratorium WSSE w Bydgoszczy dokonało uaktualnienia i rozszerzenia zakresu akredytacji badań żywności²⁷ oraz rozszerzenia badań akredytowanych dla materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością²⁸. Laboratorium WSSE w Bydgoszczy było w stanie zbadać czynniki migrujące lub mogące migrować do żywności²⁹.

W badanym okresie zbadano 103³⁰ próbki w celu oznaczenia migracji z materiałów do kontaktu z żywnością, z tego 33 w ramach nadzoru sanitarnego, a 70 w ramach świadczenia usług. Próbki poddano badaniom w kierunku oceny zapachu i smaku, migracji ołowiu i kadmu (ceramika), ołowiu, kadmu, miedzi, cynku i żelaza (papier), formaldehydu (papier), migracji globalnej. Uzyskane wyniki nie przekraczały limitów określonych w rozporządzeniu (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającego dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG³¹ oraz w rozporządzeniu Komisji (UE) Nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością³².

(dowód: akta kontroli str. 647-648, 651, 733-740)

2.3. W badanym okresie Wojewódzki Inspektor nadzorował działalność powiatowych stacji m.in. poprzez:

- audyty wewnętrzne przeprowadzane w oparciu o rozporządzenie (WE) Nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi

²⁵ Z tego w 2017 r. – 4229, w 2018 r. – 4321.

²⁶ Z tego w 2017 r. – 118, w 2018 r. – 142.

²⁷ Uaktualnienia dokonano w szczególności w kierunku: badań na obecność *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*, *Salmonella*, badań liczby: *Listeria monocytogenes*, *Enterobacteriaceae* (m.in. w mięsie, jajach, mleku i przetworach mlecznych, ziarnach zbóż, wyrobach cukierniczych, orzechach, warzywach i owocach, grzybach, napojach alkoholowych i bezalkoholowych, kawie i herbacie, majonezie, koncentratkach spożywczych i sosach, soli i przyprawach, środkach specjalnego przeznaczenia żywieniowego, nowej żywności, suplementach diety) oraz badań liczby *Campylobacter* - w mięsie, i warzywach. Rozszerzenie akredytacji w kierunkach badań na obecność: *Enterobacteriaceae* (w mleku i przetworach mlecznych), *Cronobacter* (w mleku i przetworach mlecznych, warzywach, wyrobach cukierniczych, drobiu, ziołach i przyprawach; enterotoksyn gronkowcowych - metoda ELFA z zastosowaniem aparatu Vidas - oraz w mięsie i jajach), *Listeria monocytogenes* (próbki środowiskowe). Ponadto rozszerzenie akredytacji m.in. w kierunku badań na zawartość: sporyszu, zanieczyszczeń obcych, alkaloidów sporyszu - w zbożach i przetworach zbożowych; mikotoksyny - w żywności; aflatoksyn - w zbożach, orzechach i suszonych owocach; alkaloidów tropanowych - w zbożach i środkach specjalnego przeznaczenia żywieniowego; furanu i metylofuranu - w środkach specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz kawie mielonej i rozpuszczalnej.

²⁸ Rozszerzenie w kierunku oceny sensorycznej zapachu i smaku dla materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych oraz papieru i tektury przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

²⁹ Takie jak: ołów, kadm - uwalniane z wyrobów ceramicznych; miedź, żelazo, ołów, kadm, cynk - uwalniane z papieru i tektury, formaldehyd - uwalniany z papieru i tektury, migrację globalną z tworzyw sztucznych, ołów, kadm - uwalniane z materiałów krzemianowych, cynę w żywności z puszek ocynowanych, a także zapach i smak od materiałów z tworzyw sztucznych oraz materiałów z papieru i tektury.

³⁰ 54 w 2017 r. oraz 49 w 2018 r.

³¹ Dz. U. UE L 338 z 13.11.2004, str. 4, ze zm.

³² Dz. U. UE L 012 z 15.01.2011, str. 1, ze zm.

- zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt³³, w obszarach ujętych w planie audytów wewnętrznych dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na lata 2015-2019³⁴,
- kontrole działalności w zakresie określonym w art. 3-6a ustawy dnia z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej³⁵ i realizacji zaleceń pokontrolnych Wojewódzkiego Inspektora, ujęte w planie kontroli na poszczególne lata objęte kontrolą.

Analizą objęto akta sześciu audytów i dwóch kontroli³⁶. W toku audytów badano stosowanie przez powiatowe stacje m.in. procedur kontroli żywności opracowanych przez GIS³⁷, w wybranych aspektach definicji bezpieczeństwa żywności³⁸, uzależnionych od tematu kontroli. W latach 2017-2018 były to kryteria: poziomu substancji zanieczyszczających (pięć przypadków) i pozostałości pestycydów (dwa przypadki) oraz stosowania w żywności substancji dodatkowych (jeden przypadek). Z kolei w trakcie kontroli sprawdzano ogólne funkcjonowanie powiatowych stacji w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności³⁹.

(dowód: akta kontroli str. 464-551)

2.4. W zbadanej próbie sześciu audytów i dwóch kontroli przeprowadzonych przez Wojewódzkiego Inspektora w powiatowych stacjach w latach 2017-2018 nie stwierdzono tematów związanych z kontrolą opakowań żywności czy jakością zdrowotną napojów energetyzujących. Brak było również informacji na temat weryfikowania przez pracowników powiatowych stacji, w kontrolowanych zakładach, istnienia planów awaryjnych. W pięciu przypadkach raporty z audytów zawierały informacje o kontrolach przeprowadzonych przez powiatowe stacje, kiedy oceniane było spełnienie przez kontrolowany obiekt wymagań z zakresu prawa żywnościowego (m.in. poprzez weryfikację funkcjonowania systemu HACCP) oraz realizacja Dobrej Praktyki Higienicznej oraz Dobrej Praktyki Produkcyjnej⁴⁰.

Jednocześnie, w związku ze sprawowanym przez Wojewódzkiego Inspektora nadzorem nad działalnością powiatowych stacji, w okresie objętym kontrolą jednostki te pobrały do badań 28 prób⁴¹ opakowań do żywności⁴². W przebadanych próbach nie stwierdzono nieprawidłowości. Ponadto w badanym okresie przebadano

³³ Dz. U. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, ze zm.

³⁴ W tematach dotyczących: substancji dodatkowych, zanieczyszczeń chemicznych w żywności, niezgodności w aspekcie kryteriów mikrobiologicznych środków spożywczych, nadzoru nad podmiotami prowadzącymi produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego, w tym prowadzących dostawy bezpośrednie.

³⁵ Dz. U. z 2019 r. poz. 59, dalej: „UPIS”.

³⁶ Wybranych celowo według osądu kontrolera, mając na uwadze okresy ich przeprowadzenia (po trzy audyty i po jednej kontroli z roku 2017 i 2018) oraz zróżnicowanie tematów.

³⁷ W badanym okresie obowiązywały kolejno dwie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wprowadzone zarządzeniami GIS z 1 lipca 2014 r. oraz z 8 maja 2017 r.

³⁸ Zawartej w art. 3 ust. 3 pkt 5 ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, ze zm.), dalej: „ustawa o bżz”.

³⁹ Badano sytuację kadrową stacji, planowanie zadań i ich realizację, prowadzone obowiązkowe ewidencje i rejestry, sprawowany nadzór i prowadzoną dokumentację (w zakresie: systemu RASFF; postępowania w pierwszej instancji – badano nadzór bieżący w dwóch losowo wybranych obiektach; suplementów diety, środków spożywczych wzbogaconych witaminami i składnikami mineralnymi; współpracy z Inspekcją Weterynaryjną oraz Inspekcją Handlową), planowanie i realizację szkoleń.

⁴⁰ Dalej odpowiednio: „GHP” i „GMP”.

⁴¹ Po 14 prób w 2017 r. i 2018 r.

⁴² M.in.: pojemniki do przechowywania i mrożenia żywności, pojemniki jednorazowe, bidony, kubki termiczne, woreczki do lodu, puszki do piwa, puszki metalowe, butelki dla dzieci. Głównymi kierunkami badań były: ocena organoleptyczna, migracja do Tenaxu, migracja globalna do 3% kwasu octowego, migracja globalna do 10% lub 50% etanolu, migracja globalna do 95% etanolu/izooktanu, migracje Bisfenolu A –do 20% etanolu oraz do 3% kwasu octowego.

jedną próbę⁴³ napoju energetyzującego w kierunku prawidłowości znakowania, również nie stwierdzając nieprawidłowości.

(dowód: akta kontroli str. 506-549, 552-556)

2.5. Wojewódzki Inspektor w wyniku prowadzonych w badanym okresie postępowań wyjaśniających w ramach systemu RASFF, posiadał wiedzę o wycofaniu z obrotu 126⁴⁴ różnego rodzaju produktów żywnościowych⁴⁵, pochodzących od producentów, importerów, dystrybutorów i hurtowników, z uwagi na stwierdzone zagrożenia chemiczne, mikrobiologiczne, fizyczne oraz inne. Jednocześnie Wojewódzki Inspektor podał w wyjaśnieniach, że analizę ryzyka zawsze przeprowadzał PZH, a zmiany kierunków badań w planach rocznych dokonywał GIS.

(dowód: akta kontroli str. 572-579, 650, 652)

2.6. W badanym okresie do Wojewódzkiej Stacji wpłynęło 127⁴⁶ skarg dotyczących niebezpiecznej żywności, tzw. „interwencji konsumenckich”. Skargi te były skierowane zgodnie z właściwością rzeczową inspekcji sanitarnej. Powyższe skargi przekazywane były właściwym powiatowym inspektorom sanitarnym z terenu województwa kujawsko-pomorskiego⁴⁷. Natomiast w sytuacjach, gdy zgłaszane zdarzenie miało miejsce na terenie innego województwa, skarga przekazywana była do właściwej terytorialnie wojewódzkiej stacji.

Analizą objęto 10 skarg wybranych losowo⁴⁸. Zbadane skargi w terminie od jednego do pięciu dni zostały przekazane właściwym organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zarzuty w nich podnoszone dotyczyły niewłaściwej jakości sprzedawanej żywności (pięć przypadków), oferowania do sprzedaży wyrobów przeterminowanych (dwa przypadki), nieprawidłowości w zakresie sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego (jeden przypadek) oraz niewłaściwych warunków przechowywania oferowanych do sprzedaży produktów (jeden przypadek).

We wszystkich sprawach powiatowi inspektorzy przeprowadzili kontrole, informując Wojewódzkiego Inspektora o dokonanych ustaleniach.

(dowód: akta kontroli str. 562-571)

2.7. W latach 2017-2018, w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na terenie województwa kujawsko-pomorskiego, przebadano łącznie 8 810 próbek żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością⁴⁹. Najwięcej badań przeprowadzono w kierunkach: mikrobiologia (60%), metale szkodliwe dla zdrowia (6,9%), znakowanie (5,7%), zawartość substancji dodatkowych (5,6%), wybrane parametry w środkach specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementach diety (3,6%), pozostałości pestycydów (3,2%), WWA (2,2%).

⁴³ W 2017 r.

⁴⁴ 47 w 2017 r. oraz 79 w 2018 r.

⁴⁵ M.in.: suplementów i odżywek, alg, wody mineralnej i źródlanej, mięsa i wędlin, soli i innych przypraw, mąki i produktów zbożowych, dań gotowych, ryżu, warzyw i owoców (w tym mrożonych, suszonych, w puszkach), jaj.

⁴⁶ 71 w 2017 r. oraz 56 w 2018 r.

⁴⁷ Stosownie do dyspozycji art. 12 ust. 1 UPIS.

⁴⁸ W tym pięć przekazanych przez inne podmioty, tj.: Kujawsko-Pomorskiego Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii w Bydgoszczy, Naczelnika Kujawsko-Pomorskiego Urzędu Celno-Skarbowego w Toruniu, GIS, Wojewódzkiego Inspektora Jakości-Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Poznaniu, Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej we Wrocławiu.

⁴⁹ Z tego: w 2017 r. – 4347 (planowano 4230), w 2018 r. – 4463 (planowano 4322).

W 119 próbkach⁵⁰ stwierdzono nieprawidłowości - najwięcej w zakresie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (70,6%) i znakowania (19,3%).

(dowód: akta kontroli str. 462-463)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

OCENA CZĄSTKOWA

Wojewódzki Inspektor prawidłowo realizował zadania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa i jakości konsumowanej żywności. W toku kontroli i audytów organ ten aktywnie nadzorował realizację przez powiatowe stacje zadań z zakresu bezpieczeństwa żywności. Ponadto skutecznie koordynował realizację planów poboru prób z terenu województwa kujawsko-pomorskiego w ramach urzędowej kontroli i monitoringu. Plany te w latach 2017-2018 zostały wykonane w całości. NIK pozytywnie ocenia fakt, że Laboratorium Wojewódzkiej Stacji rozszerzyło i uaktualniało akredytacje w zakresie badań żywności i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, a wpływające do WSSE skargi dotyczące niebezpiecznej żywności były niezwłocznie przekazywane do powiatowych stacji, celem rozpatrzenia zgodnie z kompetencjami.

OBSZAR

3. Skuteczność systemu bezpieczeństwa i jakości żywności.

Opis stanu
faktycznego

3.1. W okresie objętym kontrolą Wojewódzka Stacja podejmowała działania wyjaśniające w ramach systemu RASFF, uczestnicząc w realizacji 126⁵¹ powiadomień alarmowych, informacyjnych oraz RASFF news, w zakresie bezpieczeństwa żywności. Powiadomienia te dotyczyły zagrożeń mikrobiologicznych (m.in. obecność w żywności bakterii *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Clostridium*, bakterii z grupy *coli*, grzybów), chemicznych (m.in. przekroczenie najwyższych dopuszczalnych poziomów substancji wzbogacających, związków chemicznych, pozostałości pestycydów; obecność substancji alergennych), fizycznych (obecność w żywności ciał obcych, m.in. drewna, szkła, kamieni) i innych. W kontekście analizy ryzyka i kierunków badań kontrolnych, wykazanych w planach kontroli, Wojewódzki Inspektor podał w wyjaśnieniach, że kontrole u przedsiębiorców planowali państwowi powiatowi inspektorzy sanitarni, zgodnie z instrukcją planowania kontroli IK/PK/BŻ/01/01⁵². Natomiast analizę ryzyka dotyczącą pobierania prób przeprowadzał PZH, co było przewidywane do weryfikacji przez GIS w planach na następne lata.

(dowód: akta kontroli str. 572-579, 651-652, 768-792)

Analizą szczegółową objęto trzy zgłoszenia alarmowe do systemu RASFF, dokonane w okresie objętym kontrolą przez Wojewódzkiego Inspektora⁵³, dotyczące zagrożeń chemicznych, tj. przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów: pozostałości pestycydów (chlorpyryfosu) w brokułach mrożonych i kapuście włoskiej oraz ochratoksyny A w płatkach owsianych. W każdym z badanych przypadków postępowano zgodnie z opracowaną przez GIS procedurą funkcjonowania systemu

⁵⁰ 67 w 2017 r. oraz 52 w 2018 r.

⁵¹ 47 w 2017 r. oraz 79 w 2018 r.

⁵² Zgodnie z tą instrukcją przy ustalaniu częstotliwości i zakresu przeprowadzanych kontroli, uwzględnia się w szczególności ogólną ocenę potencjalnego ryzyka w zakresie bezpieczeństwa, na które narażona może być żywność, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością w procesie produkcji lub w obrocie.

⁵³ Łącznie Wojewódzki Inspektor w latach 2017-2018 zgłosił do systemu RASFF siedem powiadomień dotyczących bezpieczeństwa żywności, z tego trzy powiadomienia alarmowe: dwa w 2017 r. i jedno w 2018 r.

wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF), tj. w szczególności:

- organy szczebla powiatowego po wykryciu produktu niebezpiecznego (otrzymaniu sprawozdania z badań laboratoryjnych) tego samego dnia tworzyły zawiadomienie pierwotne i przesyłały je drogą elektroniczną wraz z dokumentami do Wojewódzkiego Inspektora, przekazując jednocześnie informacje na temat wykrytego zagrożenia innym organom szczebla powiatowego, na terenie działania których znajdował się producent, dystrybutor lub odbiorca zakwestionowanego produktu,
- tego samego bądź następnego dnia po otrzymaniu zawiadomienia w Wojewódzkiej Stacji odbywały się narady zespołu ds. zarządzania ryzykiem w ramach systemu RASFF i członkowie zespołu podejmowali decyzje o zgłoszeniu sprawy do Krajowego Punktu Kontaktowego⁵⁴ w GIS, jako powiadomienie alarmowe;
- powiadomienie pierwotne wraz z istotnymi załącznikami następnego dnia po otrzymaniu zawiadomienia z Powiatowej Stacji było przesyłane przez Wojewódzkiego Inspektora do KPK,
- Wojewódzki Inspektor informował na bieżąco właściwe organy inspekcji sanitarnej o czynionych ustaleniach w sprawie,
- w przypadku zgłoszenia dotyczącego brokułu mrożonego Wojewódzki Inspektor jako organ właściwy dla producenta tego produktu współpracował z wojewódzkimi inspektorami ochrony roślin i nasiennictwa⁵⁵.

W wyniku realizacji powyższych zgłoszeń, w przypadku:

- brokułu mrożonego – zakwestionowano 5 184 kg towaru, wycofano z obrotu i poddano utylizacji 150,3 kg towaru, zaś reszta towaru została sprzedana klientowi końcowemu; od zgłoszenia produktu do systemu RASFF do otrzymania informacji o ilości zabezpieczonego towaru upłynęło siedem dni;
- kapusty włoskiej – zakwestionowano 13 024 kg towaru, cały towar został sprzedany klientowi końcowemu;
- płatków owsianych – zakwestionowano 3 610 kg towaru, z tego na terenie województwa kujawsko-pomorskiego znajdowało się 799,5 kg towaru, wycofano i poddano utylizacji z terenu Województwa 11 kg towaru; od zgłoszenia produktu do systemu RASFF do jego faktycznego wycofania z terenu województwa kujawsko-pomorskiego upłynęło od 13 do 18 dni.

W zbadanych sprawach czas oczekiwania na wyniki badań laboratoryjnych produktów (przeprowadzanych przez laboratoria WSSE w Bydgoszczy i Łodzi), na podstawie których dokonywano zgłoszeń do systemu RASFF, wynosił od dwóch do siedmiu tygodni. Wojewódzki Inspektor podał w wyjaśnieniach m.in. że istniały czynniki, które mogły wydłużyć czas oczekiwania na wynik badań, takie jak: liczba dostarczanych próbek i moment ich dostarczenia, konieczność kumulacji próbek w serie, ograniczenia ilościowe sprzętu laboratoryjnego, awarie sprzętu, konieczność wielokrotnego powtarzania analiz, np. w przypadku stwierdzenia przekroczeń dopuszczalnych poziomów.

(dowód: akta kontroli str. 580-619, 797, 800)

3.2. Wojewódzki Inspektor podał, że nie posiada wiedzy, ilu przedsiębiorców, objętych kontrolą w latach 2017-2018, monitorowało produkcję żywności badaniami

⁵⁴ Dalej: „KPK”.

⁵⁵ Współpraca polegała na wymianie informacji o ustaleniach czynionych w sprawie.

laboratoryjnymi oraz jaka była liczba i kompetencje laboratoriów, z których korzystali producenci żywności. Zgodnie z zaleceniem GIS laboratorium powinno informować Oddział NHŻ o próbach zdyskwalifikowanych, również w przypadkach, gdy badania były prowadzone na zlecenie przedsiębiorców. Po otrzymaniu kwestionowanych wyników podejmowane były działania w celu wyeliminowania produktów nieodpowiadających obowiązującym wymaganiom prawnym. Wyniki kwestionowanych produktów przekazywane były do właściwych powiatowych inspektorów.

(dowód: akta kontroli str. 648, 651, 762-767)

3.3. Wojewódzki Inspektor wdrożył następujące procedury określające zasady działania oraz zachowania pracowników WSSE w sytuacjach kryzysowych:

- plan działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa kujawsko-pomorskiego w sytuacjach kryzysowych – obejmujący zasady postępowania w przypadku wystąpienia zagrożenia zdrowia publicznego, w tym postępowanie w przypadku ataku bioterrorystycznego, schematy obiegu informacji i współdziałania z innymi instytucjami szczebla wojewódzkiego,
- procedury i moduły zadaniowe w czasie realizacji przedsięwzięć w ramach poszczególnych stopni alarmowych i stopni alarmowych CRP,
- instrukcję postępowania w przypadku zagrożenia terrorystycznego w WSSE w Bydgoszczy.

W celu zapoznania pracowników Wojewódzkiej Stacji z procedurami postępowania w sytuacjach kryzysowych, prowadzono szkolenia na podstawie planów i konspektów, zatwierdzonych przez Wojewódzkiego Inspektora. Ponadto Wojewódzki Inspektor podał, że pracownicy WSSE uczestniczyli w ćwiczeniach organizowanych przez Ministerstwo Obrony Narodowej oraz Wydział Bezpieczeństwa i Zarządzania Kryzysowego Urzędu Wojewódzkiego.

(dowód: akta kontroli str. 648, 652, 656-732)

3.4. W okresie objętym kontrolą Wojewódzki Inspektor współpracował z Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Farmaceutyczną oraz z Inspekcją Handlową na podstawie zawartych porozumień o współpracy. W ramach współpracy:

- organy PIS przekazywały organom Inspekcji Weterynaryjnej informacje o nieprawidłowościach stwierdzonych w trakcie dokonywania urzędowych kontroli żywności, w tym informacje o przypadkach chorób odzwierzęcych i zatruc pokarmowych mających związek ze spożyciem środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego stwarzających zagrożenie sanitarno-epidemiczne⁵⁶,
- Wojewódzki Inspektor przekazywał Inspekcji Weterynaryjnej dane na temat wyników kontroli przeprowadzanych na szczeblu powiatowym na targowiskach i bazarach, w związku z występowaniem afrykańskiego pomoru świń, a także okresowe sprawozdania o zachorowaniach na choroby zakaźne, zakażeniach i zatruciach w województwie kujawsko-pomorskim,
- na szczeblu powiatowym przeprowadzano wspólne kontrole organów Inspekcji Weterynaryjnej i Sanitarnej, np. w obiektach wspólnie nadzorowanych, w tym kontrole „akcyjne” (m.in. w związku z afrykańskim pomorem świń, czy w sklepach prowadzących sprzedaż żywych ryb)⁵⁷,

⁵⁶ Informacje te na bieżąco przekazywane były przez powiatowych inspektorów, na terenie których wystąpiło takie zatrucie.

⁵⁷ Wojewódzki Inspektor nie posiadał wiedzy na temat liczby takich wspólnych kontroli. Kontrole realizowane są na poziomie powiatów, a informacje na ten temat nie są wykazywane w sprawozdawczości.

- Wojewódzki Inspektor przekazywał na bieżąco Inspekcji Farmaceutycznej informacje o niewłaściwej jakości suplementów diety, stwarzających zagrożenie dla zdrowia i życia konsumentów, natomiast Inspekcji Handlowej – dane od państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych, dotyczące ustalonych w wyniku kontroli naruszeń prawa w zakresie bezpieczeństwa żywności.

(dowód: akta kontroli str. 793-799, 806-807, 813-817, 908-933, 937, 941, 946-960)

3.5. W badanym okresie, na podstawie porozumienia ramowego z 19 grudnia 2007 r., nadzór nad rozbiorem produktów pochodzenia zwierzęcego w sklepach wielkopowierzchniowych, nadzór na targowiskach nad obiektami, w których dokonuje się rozbioru i produkcji mięsa, przeznaczonego do wprowadzania na rynek, oraz nadzór nad działalnością w zakresie sprzedaży bezpośredniej, marginalnej, lokalnej i ograniczonej produktów pochodzenia zwierzęcego, sprawowały organy Inspekcji Weterynaryjnej. Z kolei Inspekcja Sanitarna sprawowała nadzór w sklepach wielkopowierzchniowych nad obrotem środkami spożywczymi, kosmetykami oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz – na podstawie porozumienia ramowego z 19 grudnia 2007 r. – nadzorowała obiekty na targowiskach, w których produkuje się lub wprowadza do obrotu środki spożywcze niezwierzęcego pochodzenia oraz w których dokonuje się siekania, dzielenia, porcjowania i mielenia mięsa na życzenie konsumenta.

W latach 2017-2018 PIS w woj. kujawsko-pomorskim skontrolowała:

- 779 sklepów wielkopowierzchniowych, przeprowadzając w nich 2 356 kontroli, w wyniku których nałożono 225 mandatów na łączną kwotę 43 tys. zł⁵⁸,
- 39 kiosków na targowiskach, przeprowadzając w nich 60 kontroli, w wyniku których nałożono 7 mandatów na łączną kwotę 1,75 tys. zł⁵⁹.

(dowód: akta kontroli str. 648, 652-653, 793-795)

3.6. W latach 2017-2018 Wojewódzki Inspektor przeprowadził 58 postępowań administracyjnych⁶⁰, zakończonych wydaniem:

- 56 decyzji⁶¹, w których nałożono kary pieniężne na podstawie art. 103 ustawy o bżż, w łącznej wysokości 90 tys. zł,
- dwóch decyzji⁶², w których odstąpiono od wymierzenia kary⁶³.

W badanym okresie nie wystąpiły przypadki braku możliwości nałożenia kary pieniężnej, z powodu nieustalenia odpowiedzialności konkretnego podmiotu. Przeprowadzone postępowania dotyczyły: nieprzestrzegania wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych, prowadzenia działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów lub

⁵⁸ Z tego w 2017 r. skontrolowano 381 sklepów wielkopowierzchniowych przeprowadzając 1288 kontroli, w wyniku których nałożono 132 mandaty na kwotę 23,85 tys. zł, zaś w 2018 r. skontrolowano 398 sklepów wielkopowierzchniowych przeprowadzając 1068 kontroli, w wyniku których nałożono 93 mandaty na kwotę 19,15 tys. zł

⁵⁹ Z tego w 2017 r. skontrolowano 17 kiosków na targowiskach, przeprowadzając 28 kontroli, w wyniku których nałożono sześć mandatów na łączną kwotę 1,6 tys. zł, zaś w 2018 r. skontrolowano 22 kioski przeprowadzając 32 kontrole, w wyniku których nałożono jeden mandat na kwotę 0,15 tys. zł.

⁶⁰ Z tego: w 2017 r. – 25 (w tym dwa postępowania wszczęte w 2016 r.), w 2018 r. – 33.

⁶¹ 23 w 2017 r. – 23, 33 w 2018 r.

⁶² Wydanych w 2017 r.

⁶³ Na podstawie art. 189f § 1 pkt 1 ustawy z 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018 r. poz. 2096, ze zm.), dalej: „Kpa”.

o zatwierdzenie zakładu i wpis do rejestru zakładów, produkowania lub wprowadzania do obrotu żywności w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu, sprzedawania w jednostce systemu oświaty środków spożywczych innych niż przeznaczone do sprzedaży dzieciom i młodzieży.

Średni czas prowadzenia postępowania w ww. sprawach wynosił 33 dni. W każdym przypadku, w którym postępowanie nie zostało zakończone w terminie miesiąca, zawiadamiano stronę o przyczynach opóźnienia i wskazywano nowy termin załatwienia sprawy⁶⁴.

Od ww. decyzji wniesiono siedem odwołań do GIS. Wszystkie decyzje zostały utrzymane w mocy przez organ drugiej instancji.

(dowód: akta kontroli str. 620-628, 634-637, 796-797, 799)

Analizą szczegółową objęto pięć spraw⁶⁵ dotyczących: niedopełnienia obowiązku uzyskania zatwierdzenia zakładu i wpisania do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz wprowadzania do obrotu żywności w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu. We wszystkich analizowanych decyzjach Wojewódzki Inspektor zbadał:

- stopień społecznej szkodliwości czynu, oceniając go jako znaczny (w dwóch przypadkach), umiarkowany (w dwóch przypadkach) lub nieznaczny (w jednym przypadku),
- stopień zawinienia, oceniając go jako umiarkowany w każdym przypadku,
- dotychczasową działalność przedsiębiorcy na rynku spożywczym, wskazując w każdym przypadku na brak informacji, które stanowiłyby podstawę do zaostrzenia kary.

Informacje w zakresie wielkości produkcji zakładu podawane były w sytuacji dostępności danych, natomiast w każdym przypadku wskazywano w decyzjach na zasadę proporcjonalności wymierzanej kary, która zakłada, że zastosowany środek musi być właściwy do osiągnięcia zakładanego celu.

Wojewódzki Inspektor podał w wyjaśnieniach, że w WSSE nie opracowano wytycznych w zakresie interpretacji przesłanek wymierzania kar pieniężnych na podstawie art. 103 i 104 ustawy o bżż.

(dowód: akta kontroli str. 629-633, 796, 799)

3.7. W latach objętych kontrolą Wojewódzki Inspektor rozpatrzył 12 odwołań⁶⁶ od decyzji powiatowych inspektorów, w sprawach dotyczących jakości zdrowotnej żywności⁶⁷, dwa odwołania⁶⁸ pozostawiono bez rozpatrzenia, z uwagi na uchybienie terminu do ich wniesienia. W wyniku przeprowadzonych postępowań odwoławczych Wojewódzki Inspektor wydał 10 decyzji, w których utrzymał w mocy orzeczenia organu pierwszej instancji, oraz dwie decyzje, w których umorzył postępowania odwoławcze, z uwagi na braki podmiotowe i przedmiotowe. Trzy decyzje Wojewódzkiego Inspektora zostały zaskarżone do sądu administracyjnego, a skargi

⁶⁴ Na podstawie art. 36 Kpa.

⁶⁵ Dobór metodą losową.

⁶⁶ Z tego: w 2017 r. – 4, w 2018 r. – 8.

⁶⁷ Rozpatrzone odwołania dotyczyły decyzji, w których m.in. nakazywano usunięcie uchybień w zakresie wymagań higienicznych i zdrowotnych, ograniczano zakres prowadzonej działalności, wymierzano opłaty za przeprowadzone czynności kontrolne.

⁶⁸ Od decyzji wydanych w 2017 r.

w tych sprawach zostały przez sąd oddalone.

(dowód: akta kontroli str. 638-646)

3.8. Wojewódzki Inspektor określił na lata 2017-2018 następujące mierniki umożliwiające ocenę stopnia realizacji zadań związanych z bezpieczeństwem żywności:

- w zakresie bieżącego nadzoru sanitarnego (zadanie Oddziału NHŻ) miernikiem była liczba załatwionych spraw w zakresie zapewnienia przestrzegania norm higienicznych i zdrowotnych; wykonanie miernika w 2017 r. – 766 (90,12%), wykonanie miernika w 2018 r. – 753 (92,96%); przyczynami braku pełnego wykonania miernika była mniejsza liczba spraw dotyczących interwencji, prób kwestionowanych oraz działań podjętych w systemie RASFF;
- w zakresie ochrony zdrowia przed szkodliwym wpływem czynników środowiskowych (zadanie Działu Laboratoryjnego - Oddziału Badań Żywności, Wody i Przedmiotów Użytku Laboratoryjnego⁶⁹) miernikiem była liczba zbadanych próbek; wykonanie miernika w 2017 r. – 1 346 (112,17%), wykonanie miernika w 2018 r. – 3 626 (123,75%);
- w zakresie badania wody, żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, kosmetyków i innych czynników mających wpływ na zdrowie ludzi oraz badania mikrobiologicznego żywności (zadanie Działu Laboratoryjnego LHŻ) miernikiem była liczba oznaczeń; wykonanie miernika w 2017 r. – 5 841 (139,07%), wykonanie miernika w 2018 r. – 37 288 (107,39%).

(dowód: akta kontroli str. 797, 799, 869-907)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

OCENA CZĄSTKOWA

Wojewódzki Inspektor niezwłocznie zgłaszał i realizował powiadomienia dotyczące niebezpiecznych produktów żywnościowych. Współpracował także z organami innych inspekcji, przekazując informacje o stwierdzonych zagrożeniach dotyczących bezpieczeństwa żywności. Terminowo i w sposób prawidłowy wydawano decyzje o nałożeniu kar pieniężnych za naruszanie przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności. Wojewódzki Inspektor opracował także mierniki umożliwiające ocenę stopnia realizacji zadań związanych z bezpieczeństwem żywności, wskazując w sprawozdaniach na przyczyny niewykonania mierników w całości.

OBSZAR

4. Działania informacyjne, promocyjne, edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.

Opis stanu
faktycznego

4.1. W okresie objętym kontrolą Wojewódzki Inspektor prowadził działalność oświatowo-zdrowotną mającą na celu propagowanie zasad racjonalnego żywienia⁷⁰ oraz uwzględniającą bezpieczeństwo i jakość żywności. Działalność ta skierowana do różnych grup odbiorców, w szczególności do uczniów, realizowana była poprzez następujące programy i akcje edukacyjne:

- ogólnopolski program edukacyjny „Trzymaj Formę!”, promujący zbilansowaną dietę i aktywność fizyczną, skierowany do uczniów szkół podstawowych i gimnazjalnych oraz do ich rodziców i najbliższego środowiska,

⁶⁹ Dział Laboratoryjny, Oddział Badań Żywności, Wody i Przedmiotów Użytku, dalej: „Dział Laboratoryjny LHŻ”.

⁷⁰ Zgodnie z „piramidą zdrowego żywienia i aktywności fizycznej” Instytutu Żywności i Żywienia.

- wojewódzki program edukacyjny „Etykieta rozszyfrowana – wiem, co kupuję i jem”⁷¹, mający na celu zwiększenie świadomości konsumentów, skierowany do uczniów szkół ponadpodstawowych,
- wojewódzką akcją informacyjno-edukacyjną „Uroczystości komunijne bez zatruc pokarmowych”, skierowaną do rodziców i opiekunów dzieci oraz do osób związanych z przygotowaniem potraw na uroczystości komunijne,
- wojewódzką akcją „Bezpieczne wakacje”, skierowaną do lokalnych społeczności (głównie do personelu i klientów ośrodków letniego wypoczynku oraz klientów biur podróży), promującą profilaktykę zatruc pokarmowych⁷²,
- wojewódzką „Akcję edukacyjną dotyczącą grzyboznawstwa i profilaktyki zatruc grzybami”, skierowaną do społeczności lokalnych, zwłaszcza do dzieci, młodzieży i do opiekunów z placówek szkolno-wychowawczych,
- przedsięwzięcie edukacyjne „Zdrowy styl życia – od juniora do seniora”, polegające na bezpośredniej edukacji zorganizowanych grup odbiorców w zakresie prawidłowego odżywiania (od dzieci w przedszkolach po słuchaczy uniwersytetu trzeciego wieku).

Ponadto prowadzono działalność informacyjno-edukacyjną poprzez media, w tym na profilu społecznościowym oraz stronie internetowej WSSE.

(dowód: akta kontroli str. 797, 800-802, 961-1055)

Wojewódzki Inspektor podał, że działania oświatowo-zdrowotne nakierowane na ograniczanie presji marketingowej produktów niezalecanych do nadmiernego spożycia oraz informujące o ryzyku zdrowotnym spożywania napojów energetyzujących w nadmiarze, w tym przez dzieci i młodzież, prowadzone były poprzez program „Trzymaj Formę!”⁷³, przekaz informacyjno-edukacyjny za pośrednictwem mediów oraz zajęcia edukacyjne dla różnych grup odbiorców (dzieci, młodzieży, dorosłych, seniorów) na temat odżywiania. Podczas tych zajęć poruszano zagadnienia związane z nadmiernym spożyciem soli, słodczy, nasyconych kwasów tłuszczowych, przekąsek, napojów słodzonych i energetyzujących oraz ze zbyt małym spożyciem warzyw i owoców, nasion roślin strączkowych, wody, ryb, pieczywa pełnoziarnistego⁷⁴.

(dowód: akta kontroli str. 797, 802, 1056)

4.2. Wojewódzki Inspektor poinformował, że monitoring i ocena działań realizowanych przez placówki szkolno-wychowawcze odbywała się m.in. poprzez wizytacje w placówkach, rozmowy z koordynatorami szkolnymi, realizatorami i odbiorcami działań oraz poprzez zbieranie z placówek informacji na formularzach sprawozdawczo-ewaluacyjnych, a następnie ilościowe i jakościowe analizowanie i systematyzowanie danych, dla oceny zasięgu, realizacji i efektywności działań. Ponadto organizator programu „Trzymaj Formę!” cyklicznie przeprowadzał monitoring i ewaluację programu, pod kątem skuteczności w zakresie zmiany stylu

⁷¹ Program realizowany w oparciu o autorski materiał metodyczny i edukacyjny, opracowany w WSSE w Bydgoszczy, w tym „Przewodnik po etykietce spożywczej”.

⁷² Akcja realizowana m.in. w oparciu o własny materiał edukacyjny: „Na co zwracać uwagę, gdy robimy zakupy”, „Praktyczne wskazówki, jak uniknąć zatruc i zakażeń pokarmowych”.

⁷³ W ramach programu zachęcano do zmiany asortymentu sklepików szkolnych czy propagowano picie wody zamiast słodkich napojów.

⁷⁴ Tytuły zajęć: „Szczypta wiedzy o soli, czyli słone nadwyżki powyżej łyżki”, „Talerz zdrowia” / „Piramida zdrowego żywienia i aktywności fizycznej”, „...żeby życie miało smaczek – raz jabłuszko, raz buraczek...”, „Warzywo prawie narodowe”, „Napoje energetyczne a zdrowie człowieka”.

życia młodzieży, przy pomocy badania ankietowego uczniów⁷⁵. W przypadku zajęć edukacyjnych informacje zbierane od odbiorców (ewaluacja ustna) świadczyły m.in. o zasadności wyboru tematów czy metod. Z kolei w zakresie publikowania informacji na stronach internetowych i profilu społecznościowym, w monitoringu i sprawozdawczości uwzględniano liczbę odwiedzin i odsłon.

Wyniki monitoringu i ewaluacji stanowiły materiał służący do weryfikowania i doskonalenia strategii oraz poszerzenia oferty edukacyjnej o nowe zagadnienia. Przykładem było zainicjowanie działań mających na celu zapobieganie nadmiernemu spożyciu napojów energetycznych, w odpowiedzi na zgłaszane przez dyrektorów szkół, nauczycieli i rodziców zjawisko nadmiernego spożywania tych energetyków przez dzieci.

(dowód: akta kontroli str. 797, 803-804, 1057-1060)

4.3. Współpraca z Federacją Konsumentów polegała na objęciu przez tę organizację patronatu nad programem „Trzymaj Formę!”. Materiały dydaktyczne zawierały wybrane elementy edukacji konsumenckiej, takie jak znakowanie produktów żywnościowych, prawidłowe postępowanie z żywnością oraz ochronę praw konsumentów. W trakcie realizacji tego programu informowano o zadaniach Federacji Konsumentów, podając dane do kontaktu z tą organizacją oraz zachęcając do korzystania z jej strony internetowej, a w razie potrzeby – z pomocy.

(dowód: akta kontroli str. 797, 804, 1061-1064)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości.

OCENA CZĄSTKOWA

Wojewódzki Inspektor rzetelnie prowadził działalność informacyjną i edukacyjną dotyczącą zagadnień związanych z bezpieczeństwem i jakością żywności, skierowaną do różnych grup społecznych i wiekowych. Promował także zdrowe odżywianie poprzez prowadzenie działań edukacyjnych dotyczących produktów zalecanych i niezalecanych do spożycia. Podejmowano również działania informacyjne w zakresie zadań organizacji konsumenckich. NIK pozytywnie ocenia fakt, że w Wojewódzkiej Stacji poddawano ocenie skuteczność działalności informacyjnej i edukacyjnej, a dane uzyskane w wyniku ewaluacji programów edukacyjnych służyły do weryfikowania i roszszerzania oferty.

IV. Uwagi i wnioski

W związku z niestwierdzeniem nieprawidłowości Najwyższa Izba Kontroli nie formułuje uwag ani wniosków.

⁷⁵ Ostatnie badanie miało miejsce podczas 11 edycji programu w roku szkolnym 2016-2017 (objęło w województwie kujawsko-pomorskim 416 gimnazjalistów z losowo wybranych 8 powiatów).

V.Pozostałe informacje i pouczenia

Wystąpienie pokontrolne zostało sporządzone w dwóch egzemplarzach; jeden dla kierownika jednostki kontrolowanej, drugi do akt kontroli.

Prawo zgłoszenia
zastrzeżeń

Zgodnie z art. 54 ustawy o NIK kierownikowi jednostki kontrolowanej przysługuje prawo zgłoszenia na piśmie umotywowanych zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, w terminie 21 dni od dnia jego przekazania. Zastrzeżenia zgłasza się do dyrektora Delegatury NIK w Bydgoszczy. Prawo zgłaszania zastrzeżeń, zgodnie z art. 61b ust. 2 ustawy o NIK, nie przysługuje do wystąpienia pokontrolnego zmienionego zgodnie z treścią uchwały w sprawie zastrzeżeń.

Bydgoszcz, maja 2019 r.

Kontroler
Monika Kazimierczak
specjalista kontroli państwowej

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Bydgoszczy
p.o. Dyrektor
Barbara Antkiewicz

.....
podpis

.....
podpis