



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI  
Delegatura w Bydgoszczy

LBY.410.003.04.2019

Pan  
Tomasz Sypniewski  
Kujawsko-Pomorski Wojewódzki Inspektor  
Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy  
ul. Jagiellońska 10  
85-020 Bydgoszcz

# WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/19/084 – Bezpieczeństwo żywności

## I.

### I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy <sup>1</sup> , ul. Jagiellońska 10, 85-020 Bydgoszcz
Kierownik jednostki kontrolowanej	Tomasz Sypniewski, Kujawsko-Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy <sup>2</sup> , od 1 lipca 2016 r.
Zakres przedmiotowy kontroli	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Przygotowanie organizacyjne do wykonywania zadań zmierzających do zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności.</li><li>2. Realizacja zadań mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa i jakości konsumowanej żywności.</li><li>3. Skuteczność systemu bezpieczeństwa i jakości żywności.</li><li>4. Działania informacyjne, promocyjne, edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.</li></ol>
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 <sup>3</sup> .
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Bydgoszczy
Kontroler	Monika Kazimierczak, specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LBY/15/2019 z 21 stycznia 2019 r.

(dowód: akta kontroli str. 1-2)

---

<sup>1</sup> Dalej: „Inspektorat”.

<sup>2</sup> Dalej: „Wojewódzki Inspektor”.

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

## II. Ocena ogólna<sup>4</sup> kontrolowanej działalności

### OCENA OGÓLNA

W okresie objętym kontrolą Wojewódzki Inspektor prawidłowo i skutecznie realizował ustawowe zadania z zakresu nadzoru nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych, wykorzystując odpowiednio przygotowaną kadrę i strukturę organizacyjną Inspektoratu. Pracownicy Inspektoratu przeprowadzali czynności kontrolne, na podstawie programów kontroli, uwzględniając zalecenia Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów<sup>5</sup> oraz przekazywane przez niego wytyczne i interpretacje zagadnień związanych z bezpieczeństwem żywności. Tematy kontroli własnych Inspektoratu uwzględniały ryzyka w zakresie jakości handlowej żywności, występujące na rynku lokalnym. Plany pracy Inspektoratu w latach 2017-2018 w świetle przyjętych mierników zostały zrealizowane w całości. W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności pracownicy Inspektoratu współpracowali z innymi inspekcjami, prawidłowo i niezwłocznie realizowali powiadomienia transgraniczne, a także rzetelnie rozpatrywali skargi wpływające od konsumentów.

NIK zwraca uwagę, że w części przypadków, gdy ciągłość łańcucha chłodniczego została przerwana, nie wycofano produktów z obrotu, lecz zarządzono zapewnienie warunków przechowywania zgodnych z wymaganiami producenta i przepisami prawa. Jednocześnie nie badano wpływu przerwania łańcucha chłodniczego na jakość środków spożywczych kwestionowanych ze względu na warunki przechowywania. Tymczasem ciągłość łańcucha chłodniczego ma zapewnić bezpieczeństwo bakteriologiczne produktu oraz zapobiegać pogorszeniu jakości produktu. Zdaniem NIK, w przypadku stwierdzenia przerwania tego łańcucha istotne znaczenie powinno mieć badanie i udokumentowanie stanu faktycznego dotyczącego długości okresu przechowywania kontrolowanych produktów w warunkach niezgodnych z zaleceniami producenta, tak aby możliwa była ocena wpływu niewłaściwego przechowywania na jakość i bezpieczeństwo produktu.

Wojewódzki Inspektor prowadził działalność informacyjną i edukacyjną dotyczącą jakości handlowej żywności. Współpracował z przedsiębiorcami i organizacjami konsumenckimi, uwzględniając w toku prowadzonych kontroli informacje otrzymywane od tych podmiotów, jak i informacje uzyskane od innych organów.

## III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny cząstkowej<sup>6</sup> kontrolowanej działalności

### OBSZAR

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

#### Opis stanu faktycznego

1.1. Wojewódzki Inspektor w latach 2017-2018 ustalał, zgodnie z art. 9 ust. 4 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej<sup>7</sup>, kwartalne plany pracy. Plany te uwzględniały kierunki działania i plany kontroli opracowane przez Prezesa UOKiK.

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

<sup>5</sup> Dalej: „Prezes UOKiK”.

<sup>6</sup> 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.

<sup>7</sup> Dz. U. z 2018 r. poz. 1930, ze zm., dalej: „UIH”.

Plany pracy zawierały tematy kontroli wskazane do realizacji przez Prezesa UOKiK, a także tematy kontroli własnych Inspektoratu oraz kontroli interwencyjnych.

(dowód: akta kontroli str. 157-346, 1133, 1137)

1.2. Zgodnie ze statutem<sup>8</sup> oraz regulaminem organizacyjnym<sup>9</sup> w skład Inspektoratu wchodziło 10 komórek organizacyjnych<sup>10</sup>, w tym Wydział Kontroli Handlu i Usług Branż Żywnościowych<sup>11</sup> oraz Delegatury w Toruniu i we Włocławku<sup>12</sup>. Do zadań Wydziału BŻ należało w szczególności prowadzenie ustalonych planem pracy lub organizowanych doraźnie działań kontrolnych w jednostkach handlowych, zakładach gastronomicznych i usługowych oraz innych jednostkach uczestniczących w obrocie artykułami rolno-spożywczymi oraz wyrobami tytoniowymi z wyłączeniem kontroli oznakowania i zafałszowań jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych u producentów oraz kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych.

Ponadto prowadzenie m.in. działań kontrolnych w jednostkach handlowych, zakładach gastronomicznych i usługowych, należało do zakresu działania Delegatur. Wojewódzki Inspektor wyjaśnił, że wszyscy pracownicy delegatur zatrudnieni na stanowiskach związanych bezpośrednio z realizacją zadań kontrolnych są uprawnieni do prowadzenia kontroli w pełnym aspekcie właściwości rzeczowej Inspekcji Handlowej, w tym również w obszarze prawa żywnościowego.

(dowód: akta kontroli str. 104-156, 1133, 1137)

W badanym okresie kontrolę w zakresie obrotu artykułami rolno-spożywczymi wykonywały osoby posiadające wykształcenie kierunkowe (biologia, technologia żywienia, rolnictwo), z innych dziedzin (prawo, administracja, pedagogika, stosunki międzynarodowe, bezpieczeństwo wewnętrzne, ochrona środowiska) oraz zróżnicowane doświadczenie zawodowe (m.in. w pracy w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, handlu, gastronomii, produkcji, usługach, administracji). W zakresach czynności ustalonych dla każdego z ww. pracowników wskazano realizację zadań Wydziału albo Delegatury, określonych w regulaminie organizacyjnym oraz wykonywanie innych prac zleconych przez przełożonych.

(dowód: akta kontroli str. 1057-1130)

1.3. W latach 2017-2018 pracownicy zajmujący się kontrolą obrotu artykułami rolno-spożywczymi uczestniczyli w siedmiu szkoleniach o tematyce związanej z bezpieczeństwem żywności<sup>13</sup>. Organizatorami tych szkoleń były Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów<sup>14</sup> oraz Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

---

<sup>8</sup> W okresie objętym kontrolą obowiązywał statut nadany zarządzeniem Wojewody Kujawsko-Pomorskiego w sprawie nadania statutu Wojewódzkiemu Inspektoratowi Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy: nr 138/2010 z dnia 15 czerwca 2010 r. oraz nr 229/2017 z 11 sierpnia 2017 r., zmieniony zarządzeniem Wojewody nr 194/2018 z dnia 13 czerwca 2018 r.

<sup>9</sup> W okresie objętym kontrolą obowiązywały kolejno trzy regulaminy organizacyjne zatwierdzone zarządzeniami Wojewody Kujawsko-Pomorskiego w sprawie zatwierdzenia Regulaminu Organizacyjnego Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy: nr 238/2010 z 8 września 2010 r., nr 250/2017 z 24 sierpnia 2017 r. oraz nr 195/2018 z 13 czerwca 2018 r.

<sup>10</sup> Do 12 czerwca 2018 r. - dziewięć komórek organizacyjnych. Od 13 czerwca 2018 r., w drodze zmiany regulaminu organizacyjnego, do struktury Inspektoratu wprowadzono Inspektora Ochrony Danych (IOD).

<sup>11</sup> Dalej: „Wydział BŻ”, którym kierował Naczelnik Wydziału.

<sup>12</sup> Delegaturami kierowali Dyrektorzy Delegatur. W skład Delegatur wchodził m.in. zespół kontroli.

<sup>13</sup> Tematy szkoleń to: suplementy diety, wyniki kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oferowanych w handlu detalicznym, znakowanie środków spożywczych informacją „Produkt Polski”, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia, zakresy badań prób laboratoryjnych, kontrola w systemie ochrony produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako Chronione Nazwy Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) i Gwarantowane Tradycyjne Specjalności (GTS), dodatki do żywności, kontrola jakości handlowej ziemniaków.

<sup>14</sup> Dalej: „UOKiK”.

W powyższych szkoleniach wzięło udział łącznie siedem osób; w szkoleniach nie brali udziału pracownicy Delegatury w Toruniu. Wojewódzki Inspektor podał w swoich wyjaśnieniach wyjaśnił, że na każde szkolenie o tematyce żywnościowej zgłoszona została maksymalna dopuszczalna liczba pracowników, jaką dopuszczał organizator. Natomiast ze względu na trudną sytuację kadrową (dużą rotację pracowników), pracownicy Delegatury w Toruniu nie wzięli udziału w szkoleniach. Zgodnie z obowiązującą praktyką, w ciągu dwóch tygodni od szkolenia, przeszkolony pracownik był zobowiązany do przekazania zdobytej wiedzy innym pracownikom, zajmującym podobne stanowiska pracy.

(dowód: akta kontroli str. 1131-1132, 1133, 1137)

1.4. W okresie objętym kontrolą w Inspektoracie opracowywano programy kontroli własnych, w zakresie artykułów rolno-spożywczych, dostosowane do zadań określonych planami pracy. Wszystkie programy kontroli własnych opracowane zostały w 2018 r. Wojewódzki Inspektor podał, że w 2017 r. nie sporządzano programów kontroli własnych, a podczas realizacji kontroli pozaplanowych własnych oraz interwencyjnych posługiwano się odpowiednimi programami o zasięgu ogólnokrajowym, zatwierdzonymi przez Prezesa UOKiK. W zbadanej próbie 10 programów kontroli własnych (w tym dwóch programów kontroli własnej interwencyjnej)<sup>15</sup>, w zależności od tematyki kontroli wskazywano na badania artykułów rolno-spożywczych pod różnym kątem parametrów jakości handlowej. W czterech przypadkach<sup>16</sup> programy kontroli własnych odsyłały do założeń programów kontroli opracowanych przez Prezesa UOKiK. Dla oceny poszczególnych parametrów jakości handlowej wskazywano m.in. na następujące działania:

- właściwości organoleptyczne, fizykochemiczne i mikrobiologiczne w zakresie technologii produkcji – zakup kontrolny produktu, w składzie którego mogło dojść do podmiany asortymentowej lub zadeklarowano składniki, których nazwy lub oznaczenia podlegają ochronie, a następnie dokonanie ich identyfikacji, pobranie próbek do badań laboratoryjnych<sup>17</sup>, sprawdzenie świeżości potraw oraz surowców służących do ich przygotowania,
- wielkość lub masa – sprawdzenie przestrzegania deklarowanych gramatur, ilości, masy, miary oferowanego towaru,

---

<sup>15</sup> Wybranych w sposób celowy, według osądu kontrolera, uwzględniając różnorodność tematyki, m.in.: kontrola jaj spożywczych oferowanych luzem w zakresie oznakowania i identyfikowalności dostawców; przestrzegania aktualności terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości; oznakowania środków spożywczych oferowanych bez opakowań; jakości handlowej środków spożywczych oferowanych w placówkach świadczenia usług gastronomicznych; funkcjonowania placówek gastronomicznych działających w obiektach hotelowych; rzetelności obsługi; prawidłowości funkcjonowania sklepów osiedlowych; prawidłowości funkcjonowania placówek gastronomicznych w obiektach pod szyldem „Zajazd”, „Gospoda” lub „Karczma”; legalności działania przedsiębiorcy w zakresie spełnienia obowiązków określonych w przepisach prawa żywnościowego, rzetelności obsługi oraz jakości owoców i warzyw.

<sup>16</sup> Dotyczących: 1) kontroli jaj spożywczych oferowanych luzem w zakresie oznakowania i identyfikowalności dostawców; 2) kontroli funkcjonowania placówek gastronomicznych działających w obiektach hotelowych; 3) kontroli prawidłowości funkcjonowania placówek gastronomicznych w obiektach pod szyldem „Zajazd”, „Gospoda” lub „Karczma”; 4) kontroli legalności działania przedsiębiorcy w zakresie spełnienia obowiązków określonych w przepisach prawa żywnościowego, rzetelności obsługi oraz jakości owoców i warzyw.

<sup>17</sup> Możliwość pobrania próbek do badań laboratoryjnych przewidywano w trzech programach kontroli własnych dotyczących: 1) jakości handlowej środków spożywczych oferowanych w placówkach świadczenia usług gastronomicznych; 2) funkcjonowania placówek gastronomicznych działających w obiektach hotelowych (poprzez odesłanie do założeń programu kontroli opracowanego przez Prezesa UOKiK); 3) funkcjonowania placówek gastronomicznych w obiektach pod szyldem „Zajazd”, „Gospoda” lub „Karczma” (poprzez odesłanie do założeń programu kontroli opracowanego przez Prezesa UOKiK). Wojewódzki Inspektor wyjaśnił, że próbki do badań (w ramach kontroli własnych) pobierano wyłącznie w przypadkach, gdy weryfikacja jakości handlowej nie można było przeprowadzić w inny sposób, w szczególności poprzez ocenę oznakowania.

- wymagania wynikające ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania – ustalenie rzeczywistego kraju pochodzenia środków spożywczych deklarowanych jako polskie, identyfikacja dostawców, sprawdzenie przestrzegania obowiązku udzielania w oznakowaniu środków spożywczych informacji istotnych dla ochrony zdrowia i życia człowieka („termin trwałości”) oraz aktualności „terminów trwałości”, sprawdzenie warunków przechowywania środków spożywczych, sprawdzenie legalności w zakresie: oznakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych, podawania informacji o składnikach alergennych, stosowania wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, stosowania substancji dodatkowych wymienionych w składzie środków spożywczych.

(dowód: akta kontroli str. 219, 235, 252, 272, 303, 317, 329-330, 343-344, 495-565, 2018)

1.5. Wojewódzki Inspektor nie wprowadzał własnych procedur, dotyczących postępowania przy wykonywaniu kontroli i oceny jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. W tym zakresie wykorzystywano natomiast odpowiednie zalecenia Prezesa UOKiK<sup>18</sup> oraz przekazywane przez ten organ objaśnienia Komisji Europejskiej, Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi<sup>19</sup>, Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny. W powyższym zakresie posługiwano się także programami kontroli planowych i zleconych przez Prezesa UOKiK oraz programami kontroli własnych Inspektoratu. Wojewódzki Inspektor wyjaśnił, że ewentualne opracowanie wskazanych instrukcji stanowiłoby powielanie treści powyższych dokumentów.

(dowód: akta kontroli str. 496-1046, 1133, 1138)

Stwierdzone  
nieprawidłowości

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

**OCENA CZĄSTKOWA**

Struktura organizacyjna Inspektoratu dostosowana była do wykonywania zadań w zakresie jakości handlowej żywności. Pracownicy realizujący te zadania posiadali odpowiednie wykształcenie i doświadczenie zawodowe, uczestniczyli także w szkoleniach podnoszących kwalifikacje zawodowe. Pracownicy Inspektoratu przeprowadzali czynności uwzględniając zalecenia Prezesa UOKiK oraz przekazywane przez niego objaśnienia innych instytucji. Opracowywane w Inspektoracie programy kontroli własnych dostosowane były do zadań określonych planami pracy i w zależności od tematu kontroli, wskazywały na badania artykułów rolno-spożywczych pod różnym kątem parametrów jakości handlowej.

---

<sup>18</sup> Zalecenia ze stycznia 2010 r., dotyczące kontroli środków spożywczych oraz trybu postępowania przy wymierzaniu kar pieniężnych w drodze decyzji administracyjnych wydawanych na podstawie art. 40a ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2018 r. poz. 2164, ze zm., dalej: „UJHARS”), przekazane przez Prezesa UOKiK przy piśmie z 29 stycznia 2010 r., nr DIH-84-4(4)/10/JS, dalej: „zalecenia Prezesa UOKiK ze stycznia 2010 r.” oraz zalecenia z 19 grudnia 2011 r. dotyczące trybu kontroli i stosowania wybranych przepisów prawa przez wojewódzkie inspektoraty Inspekcji Handlowej, tekst ujednolicony z maja 2014 r. przekazany przez Prezesa UOKiK przy piśmie z 30 maja 2014 r., nr DPR-078-505/11/12/13/14/LT, dalej: „zalecenia Prezesa UOKiK z maja 2014 r.”

<sup>19</sup> Przekazywane przez Prezesa UOKiK.

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

Opis stanu faktycznego

2.1. Kwartalne plany pracy opracowywane w Inspektoracie<sup>20</sup> uwzględniały kontrole wynikające z planu kontroli Inspekcji Handlowej na dany rok, zatwierdzonego przez Prezesa UOKiK, oraz kontrole pozaplanowe - tj. kontrole własne<sup>21</sup> i interwencyjne<sup>22</sup>. W latach 2017-2018 tematy kontroli własnych, w części dotyczącej jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, opracowywane były na podstawie analizy skarg wpływających do Inspektoratu, nieprawidłowości stwierdzonych w toku dotychczasowych kontroli, informacji medialnych o nieprawidłowościach w zakresie obrotu artykułami rolno-spożywczymi. Ryzyka te były podobne we wszystkich kwartałach badanego okresu. W planach kontroli uwzględniano także kontrole placówek detalicznych i gastronomicznych działających na terenie parków rozrywki i na stacjach paliw (z uwagi na popularność tych placówek), a także - sklepów osiedlowych (m.in. ze względu na ryzyko nabywania przez te placówki środków spożywczych niewiadomego pochodzenia). Podmioty do kontroli typowano na podstawie analizy prawdopodobieństwa naruszenia prawa w ramach prowadzonej działalności gospodarczej, uwzględniając takie kryteria, jak liczba dotychczasowych kontroli, środki zastosowane w toku kontroli, wydane decyzje o karze, okres wykonywanej działalności, zgłoszenia (np. skargi konsumentów), rozeznanie, czy sezonowość działalności.

(dowód: akta kontroli str. 178-346, 1047-1056)

2.2. W latach 2017-2018 pracownicy Inspektoratu przeprowadzili 905 kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, z tego: 303 kontrole planowe, 460 własnych oraz 142 interwencyjne<sup>23</sup>. Skuteczność kontroli<sup>24</sup> wynosiła 49,8% w kontrolach planowych, 75,9% - w kontrolach własnych oraz 62,7% - w kontrolach interwencyjnych.

(dowód: akta kontroli str. 1218-1236)

2.3. W okresie objętym kontrolą w laboratoriach UOKiK przebadano łącznie 344 próbki<sup>25</sup>, pobrane w toku kontroli planowych, własnych i interwencyjnych. Próbki poddane zostały łącznie 399<sup>26</sup> oznaczeniom parametrów jakościowych<sup>27</sup> oraz 2165<sup>28</sup> oznaczeniom parametrów ilościowych<sup>29</sup>. W wyniku badań stwierdzono

<sup>20</sup> Na podstawie zarządzenia nr 1/2015 Kujawsko-Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej z dnia 7 stycznia 2015 r. w sprawie określenia trybu, zasad i terminów planowania działalności oraz sposobu sporządzania sprawozdawczości z działalności w Wojewódzkim Inspektoracie Inspekcji Handlowej w Bydgoszczy.

<sup>21</sup> Działania własne Wojewódzkiego Inspektora dotyczące kontroli istotnych dla lokalnego rynku.

<sup>22</sup> Podejmowane w wyniku otrzymywanych skarg i informacji oraz zlecone przez Prezesa UOKiK.

<sup>23</sup> W poszczególnych latach skontrolowano:

– w 2017 r. – ogółem 441 podmiotów, z tego: w zakresie kontroli ujętych w planie kontroli UOKiK – 156 (planowano 148), w zakresie kontroli własnych Inspektoratu - 237 (planowano 140), w zakresie kontroli interwencyjnych - 48,

– w 2018 r. – ogółem 464 podmioty, z tego: w zakresie kontroli ujętych w planie kontroli UOKiK – 147 (planowano 135), w zakresie kontroli własnych Inspektoratu 223 (planowano 135), w zakresie kontroli interwencyjnych 94.

<sup>24</sup> Odsetek kontroli, w których stwierdzono nieprawidłowości do kontroli zrealizowanych.

<sup>25</sup> Z tego: w 2017 r. – 190 (planowano 181), w 2018 r. – 154 (planowano 140).

<sup>26</sup> Z tego: w 2017 r. – 171, w 2018 r. – 228.

<sup>27</sup> M.in. w zakresie oceny organoleptycznej, sensorycznej, na obecność: DNA mięs różnych zwierząt, mięsa oddzielonego mechanicznie, glutenu, skrobi, syntetycznych barwników, identyfikacji gatunku ryb, zwierząt.

<sup>28</sup> Z tego: w 2017 r. – 1140, w 2018 r. – 1025.

<sup>29</sup> M.in. w zakresie objętości, masy, kwasowości, liczby diastazowej, nadtlenkowej, formolowej, zawartości: alkoholi, cukrów, tłuszczów, azotu, białka, sodu, soli, wody, wapnia, witamin, minerałów, hydroksyproliny,

nieprawidłowości m.in. w zakresie niewłaściwych cech organoleptycznych, sensorycznych, wad smaku, kształtu, zaniżonej masy netto, niższej od deklarowanej zawartości: tłuszczu i kwasów tłuszczowych, witamin, białka, soli, liczby diastazowej, nadzienia, wyższej od deklarowanej zawartości: soli, białka, tłuszczu, wody, ekstraktu ogólnego, glazury. Ponadto stwierdzano w badanych produktach obecność składników, wbrew deklaracji ich niewystępowania (m.in. fosfor, ekwiwalenty tłuszczu kakaowego, glazury, składniki pochodzące od świni, indyka, kozy), jak i brak deklarowanych składników (pochodzących od kaczki, czy owcy).

W kontekście spadku w roku 2018 ilości przebadanych próbek o 18,95% (w stosunku do roku 2017), Wojewódzki Inspektor podał w swoich wyjaśnieniach, że liczebność próbek do badań laboratoryjnych określana była przez organ wyższego stopnia w planach pracy Inspekcji Handlowej na dany rok oraz – stanowiących ich uszczegółowienie – zestawieniach tematów kontroli przewidzianych do realizacji w poszczególnych kwartałach i programach kontroli planowych. Ponadto ilość próbek była uzależniona od informacji o nieprawidłowościach i skarg wpływających do Inspektoratu. W każdym przypadku analizowano wtedy zasadność przeprowadzenia badań laboratoryjnych.

(dowód: akta kontroli str. 1152-1217, 2017-2018)

2.4. Wojewódzki Inspektor nie wprowadził wewnętrznych procedur odnoszących się do kontroli i oceny jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. W zbadanej próbie 10 programów kontroli własnych nie stwierdzono także mechanizmów, którymi weryfikowano by w trakcie kontroli w placówkach handlowych opracowanie i wdrożenie planów zapobiegających fałszowaniu żywności. Jednocześnie w czterech zbadanych programach kontroli własnych<sup>30</sup>, odsyłając do założeń konkretnych programów Prezesa UOKiK, zlecono weryfikację identyfikowalności towarów poprzez możliwość zidentyfikowania każdej osoby dostarczającej do kontrolowanych placówek określone środki spożywcze.

(dowód: akta kontroli str. 1133, 1138, 496-565)

2.5. Porozumienie z dnia 21 grudnia 2009 r. w sprawie zasad współpracy przy wykonywaniu kontroli w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zawarte pomiędzy Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i Prezesem UOKiK oraz Porozumienie ramowe z dnia 28 grudnia 2010 r. o współdziałaniu i współpracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Handlowej zawarte pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym i Prezesem UOKiK<sup>31</sup> realizowane były poprzez wzajemne przekazywanie informacji o stwierdzonych w toku kontroli nieprawidłowościach.

W latach 2017-2018 nie przeprowadzano wspólnych kontroli z organami sanitarnymi, jak również Kujawsko-Pomorskim Wojewódzkim Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Bydgoszczy<sup>32</sup>. Wojewódzki Inspektor

---

substancji konserwujących, słodzących, rozpuszczalnych, kwasów tłuszczowych, izomerów trans, kolagenu, składników pochodzących od różnych zwierząt, glazury, nadzienia, czy farszu.

<sup>30</sup> Dotyczących: 1) kontroli jaj spożywczych oferowanych luzem w zakresie oznakowania i identyfikowalności dostawców; 2) kontroli funkcjonowania placówek gastronomicznych działających w obiektach hotelowych; 3) kontroli prawidłowości funkcjonowania placówek gastronomicznych w obiektach pod szyldem „Zajazd”, „Gospoda” lub „Karczma”; 4) kontroli legalności działania przedsiębiorcy w zakresie spełnienia obowiązków określonych w przepisach prawa żywnościowego, rzetelności obsługi oraz jakości owoców i warzyw.

<sup>31</sup> Na podstawie tego porozumienia 13 kwietnia 2011 r. zostało zawarte pomiędzy Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym i Kujawsko-Pomorskim Wojewódzkim Inspektorem Inspekcji Handlowej *Porozumienie ramowe o współdziałaniu i współpracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Handlowej*.

<sup>32</sup> Dalej: „WIJHARS”.



wskazał, że brak wspólnych kontroli nie wyklucza szybkiej reakcji organów sanitarnych lub WIJHARS na zawiadomienia pochodzące z Inspektoratu.

(dowód: akta kontroli str. 1134-1138, 1436, 1463, 1496, 1543, 1630, 1672, 1705-1718, 1724, 1727-1728, 1997-2016)

2.6. W badanym okresie Prezes UOKiK nie zlecał na obszarze województwa kujawsko-pomorskiego kontroli w zakresie podwójnej jakości artykułów rolno-spożywczych, oferowanych poza granicami kraju w stosunku do tych, które przeznaczone są na rynek polski<sup>33</sup>. Do Inspektoratu nie wpłynęły też informacje oraz skargi od innych organów, konsumentów lub przedsiębiorców, uzasadniające podjęcie czynności w tym zakresie.

(dowód: akta kontroli str. 1134, 1139)

2.7. W badanym okresie Wojewódzki Inspektor przeprowadził jedną kontrolę<sup>34</sup> placówki oferującej potrawy typu *fast food*, połączoną z pobieraniem do badań laboratoryjnych próbki żywności. Badania zlecono w związku z brakiem oznakowania oraz dokumentów pozwalających zidentyfikować skład surowca będącego na stanie kuchni, deklarowanego jako ser, używanego do produkcji pizzy. Badania laboratoryjne pobranej próbki wykazały, iż produkt spełnia zadeklarowane wymagania. Wojewódzki Inspektor podał w swoich wyjaśnieniach, że większość nieprawidłowości w lokalach gastronomicznych, niezależnie od ceny oferowanych w nich potraw, jest możliwa do wykrycia w ramach kompetencji Inspekcji Handlowej, bez posilkowania się badaniami laboratoryjnymi.

(dowód: akta kontroli str. 1134, 1139, 1148-1150)

W toku kontroli zlecono, na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK, przeprowadzenie kontroli doraźnej w wybranej przez Wojewódzkiego Inspektora restauracji serwującej dania typu *fast food*, w zakresie jakości handlowej trzech dowolnych dań (produktów). W trakcie tej kontroli, w celu ustalenia parametrów jakościowych wyrobów kulinarnych oferowanych w placówce, pobrano:

- do badań laboratoryjnych porcje: frytek i kurczaka w panierce,
- do badań organoleptycznych: sałatkę.

W wyniku badań laboratoryjnych<sup>35</sup> w zbadanych produktach, w porównaniu z wymaganiami określonymi w deklaracji producenta stwierdzono:

- w przypadku frytek – niższą zawartość soli i kwasów tłuszczonych nasyconych oraz wyższą zawartość białka, tłuszczu, węglowodanów ogółem, a także wyższą wartość energetyczną,
- w przypadku kurczaka w panierce – niższą zawartość białka, kwasów tłuszczonych nasyconych oraz wyższą zawartość węglowodanów i wartość energetyczną.

W wyniku oceny organoleptycznej składników sałatki (wygląd, konsystencja, barwa oraz zapach) nie stwierdzono cech jakościowo dyskwalifikujących ją z obrotu.

Ponadto sprawdzono prawidłowość oznakowania 12 losowo wybranych potraw, kwestionując wszystkie. W cenniku, ani w innym miejscu dostępnym bezpośrednio

---

<sup>33</sup> Pilotażową kontrolę w tym zakresie przeprowadziło w II kwartale 2018 r. ośmiu wojewódzkich inspektorów Inspekcji Handlowej.

<sup>34</sup> W 2017 r.

<sup>35</sup> W trakcie których kontroli poddano następujące cechy produktów: zawartość wody, popiołu, azotu, białka, tłuszczu, sodu, soli, węglowodanów, wartość energetyczną, zawartość kwasów tłuszczonych nasyconych, jednonienasyconych, wielonienasyconych oraz kwasów tłuszczonych trans.

konsumentowi finalnemu, nie podano pełnego wykazu składników (w przypadku 11 potraw). W przypadku jednej potrawy podano nazwę produktu wprowadzającą w błąd, co do charakteru i właściwości tego produktu oraz nie podano pełnego wykazu składników.

Natomiast w odniesieniu do wszystkich zbadanych potraw informacje o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje zostały uwidocznione przy potrawach w cenniku, a także - w większości przypadków - były wydawane konsumentom do realizowanego zamówienia jako „Tabela alergenów i wartości odżywczej”. W toku kontroli sprawdzono także przestrzeganie przepisów w zakresie warunków i sposobu przechowywania towarów handlowych, surowców i półproduktów stosowanych do wyprodukowania potraw, nie stwierdzając w tym zakresie nieprawidłowości.

(dowód: akta kontroli str. 3-100, 1134, 1139)

Wojewódzki Inspektor podał w swoich wyjaśnieniach, że w latach 2017-2018 dwukrotnie wziął udział w programach regionalnej telewizji dotyczących jakości żywności, w tym żywności typu *fast food* oraz podwójnej jakości żywności. Również w trakcie spotkań organizowanych z okazji Dnia Konsumenta czy też Dnia Seniora tematyka jakości żywności była prezentowana zainteresowanym słuchaczom.

(dowód: akta kontroli str. 1134, 1139)

Stwierdzone  
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

W okresie objętym kontrolą Wojewódzki Inspektor prawidłowo realizował zadania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa i jakości oferowanych do sprzedaży artykułów rolno-spożywczych. Plany pracy i plany poboru próbek zrealizowane zostały w całości. Tematy kontroli własnych dostosowane były do potrzeb rynku lokalnego, a informacje o stwierdzonych w toku kontroli nieprawidłowościach przekazywane były w ramach współpracy do wykorzystania innym inspekcjom.

OBSZAR

### **3. Skuteczność systemu bezpieczeństwa i jakości żywności**

Opis stanu  
faktycznego

3.1. Wojewódzki Inspektor nie prowadził bazy danych przypadków fałszowania żywności (listy fałszerzy żywności), gdyż – jak wskazał w wyjaśnieniach – obowiązujące przepisy nie nakładają na niego takiego obowiązku. Dotychczasowa działalność podmiotów gospodarczych, wprowadzających do obrotu artykuły rolno-spożywcze o niewłaściwej jakości, w tym zafalszowane, była każdorazowo analizowana, jako ustawowa przesłanka wymiaru kary.

(dowód: akta kontroli str. 1133-1134, 1138)

3.2. Wojewódzki Inspektor podał w swoich wyjaśnieniach, że - w kontekście ujawniania w ramach kontroli przypadków zafalszowania mającego lub mogącego mieć wpływ na zdrowie konsumenta - zakres kompetencji Inspekcji Handlowej nie obejmuje kontroli jakości zdrowotnej środków spożywczych. W okresie objętym kontrolą przekazano 291 informacji o stwierdzonych w toku kontroli nieprawidłowościach do organów nadzoru weterynaryjnego i sanitarnego oraz jedno zawiadomienie do prokuratury.

(dowód: akta kontroli str. 1133-1134, 1138, 2002)

3.3. W Inspektoracie nie analizowano cen artykułów spożywczych na poszczególnych etapach łańcucha żywnościowego, pod kątem ryzyka zafalszowania produktu. Wojewódzki Inspektor podał w swoich wyjaśnieniach,

że biorąc pod uwagę legalną definicję artykułu rolno-spożywczego zafałszowanego, kwestia kształtowania się cen artykułów rolno-spożywczych na poszczególnych etapach obrotu wydaje się być irrelevantna.

(dowód: akta kontroli str. 1134, 1138)

3.4. W badanym okresie pracownicy Inspektoratu wymierzili 265 kar finansowych<sup>36</sup>, w łącznej wysokości 152,0 tys. zł<sup>37</sup>, za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta w oznakowaniu tych artykułów<sup>38</sup>. Wymierzono także 89 kar finansowych<sup>39</sup>, w łącznej wysokości 99,7 tys. zł<sup>40</sup>, za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych<sup>41</sup>. W 15 przypadkach<sup>42</sup> odstąpiono od wymierzenia kary pieniężnej, w sytuacjach naruszeń związanych z bezpieczeństwem żywności<sup>43</sup>.

(dowód: akta kontroli str. 424, 494, 1401)

3.5. W latach 2017-2018 Wojewódzki Inspektor wydał 47 decyzji<sup>44</sup> na podstawie art. 18 ust. 1 pkt 1 UIH<sup>45</sup>, z powodu stwierdzonych nieprawidłowości w jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w tym:

- 43 decyzje<sup>46</sup>, w których zarządzono wycofanie produktów z obrotu m.in. z uwagi na usunięte oznakowanie terminu trwałości, przekroczone terminy trwałości, brak oznakowania w języku polskim, brak minimalnych wymagań w zakresie jakości handlowej, nieprawne oznakowanie nazwą chronioną, brak dokumentów potwierdzających polskie pochodzenie deklarowane w miejscu sprzedaży, brak dokumentów identyfikujących dostawców produktu, przechowywanie produktów niezgodnie z wymaganiami producenta oraz wymogami określonymi właściwymi przepisami<sup>47</sup>,
- trzy decyzje<sup>48</sup>, w których zarządzono niezwłoczne usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie przechowywania środków spożywczych niezgodnie z wymaganiami producentów i wymogami określonymi właściwymi przepisami<sup>49</sup>,
- jedną decyzję<sup>50</sup>, w której zarządzono wycofanie przeterminowanych produktów z obrotu i niezwłoczne usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości w zakresie przechowywania środków spożywczych niezgodnie z wymaganiami producentów i wymogami określonymi właściwymi przepisami<sup>51</sup>.

<sup>36</sup> Z tego: w 2017 r. – 109, w 2018 r. – 156.

<sup>37</sup> Z tego: w 2017 r. – 60,4 tys. zł, w 2018 r. – 91,6 tys. zł.

<sup>38</sup> Na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 3 UJHARS.

<sup>39</sup> Z tego: w 2017 r. – 41, w 2018 r. – 48.

<sup>40</sup> Z tego: w 2017 r. – 47 tys. zł, w 2018 r. – 52,7 tys. zł.

<sup>41</sup> Na podstawie art. 40a ust. 1 pkt 4 UJHARS.

<sup>42</sup> Z tego: w 2017 r. – 8, w 2018 r. – 7.

<sup>43</sup> Na podstawie art. 40a ust. 5c UJHARS.

<sup>44</sup> Z tego: w 2017 r. – 35, w 2018 r. – 12.

<sup>45</sup> Nie wydawano w badanym okresie decyzji na podstawie art. 18 ust. 1 pkt 2 UIH.

<sup>46</sup> Z tego: w 2017 r. – 33, w 2018 r. – 10.

<sup>47</sup> Określonymi w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. L 139 z 30 kwietnia 2004, str. 1), dalej: „Rozporządzenie (WE) nr 852/2004”.

<sup>48</sup> Z tego: w 2017 r. – 2, w 2018 r. – 1.

<sup>49</sup> Rozporządzenie (WE) nr 852/2004.

<sup>50</sup> Wydana w 2018 r.

<sup>51</sup> Rozporządzenie (WE) nr 852/2004.

Nie wydano w badanym okresie decyzji zarządzających wstrzymanie wprowadzenia do obrotu artykułów rolno-spożywczych.

(dowód: akta kontroli str. 424, 494, 1402-1411)

Na podstawie zbadanej próby 10 decyzji<sup>52</sup> stwierdzono, że decyzje te zostały wydane zgodnie z przepisami ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego<sup>53</sup>, od żadnej z badanych decyzji nie wniesiono odwołania, nie podlegały one również wzruszeniu w trybach nadzwyczajnych. Decyzje, w których zarządzono wycofanie z obrotu środków spożywczych<sup>54</sup>, bądź usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości<sup>55</sup>, jako podlegające natychmiastowemu wykonaniu<sup>56</sup>, zostały wykonane w toku kontroli, przeprowadzonych przez pracowników Inspektoratu. Fakt ten został udokumentowany w protokołach, sporządzanych po przeprowadzeniu czynności kontrolnych i wydaniu decyzji. Na siedem zbadanych decyzji, w których zarządzono wycofanie z obrotu kwestionowanych środków spożywczych, w pięciu przypadkach poinformowano właściwego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o stwierdzonych w toku kontroli nieprawidłowościach.

W decyzjach stwierdzających nieprawidłowości w zakresie przechowywania środków spożywczych wydawano dwa rodzaje rozstrzygnięć, tj. w czterech przypadkach zarządzono usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości poprzez zapewnienie warunków przechowywania zgodnych z wymaganiami producentów i wymogami określonymi właściwymi przepisami, a w dwóch przypadkach zarządzono wycofanie z obrotu niewłaściwie przechowywanych produktów. Pracownicy, wydający z upoważnienia Wojewódzkiego Inspektora powyższe decyzje, podali w swoich wyjaśnieniach, że w przypadkach, gdy kontrolowani dysponowali odpowiednimi urządzeniami chłodniczymi, zarządzano zapewnienie właściwych warunków przechowywania, natomiast w sytuacji braku takich urządzeń zarządzano wycofanie produktów z obrotu. Postępowano w tym zakresie zgodnie z zaleceniami Prezesa UOKiK z maja 2014 r.<sup>57</sup> Jednocześnie powyżsi pracownicy wskazywali w wyjaśnieniach, że nie badano wpływu przerwania łańcucha chłodniczego na jakość kwestionowanych ze względu na warunki przechowywania środków spożywczych, ponieważ nie było możliwości przeprowadzenia takich badań w trakcie kontroli oraz nie zakładały tego również ww. zalecenia ani poszczególne programy kontroli.

(dowód: akta kontroli str. 643, 1412-1704)

3.6 W okresie objętym kontrolą pracownicy Inspektoratu przeprowadzili dwie<sup>58</sup> kontrole w centrach dystrybucyjnych należących do sieci handlowych oraz 33<sup>59</sup> kontroli w hurtowniach. Były to zarówno kontrole planowe, jak i podjęte w związku ze zleceniami Prezesa UOKiK oraz zgłoszeniami o nieprawidłowościach<sup>60</sup>.

---

<sup>52</sup> Wybranych celowo według osądu kontrolera, przy uwzględnieniu różnych lat objętych kontrolą i różnych rodzajów rozstrzygnięć.

<sup>53</sup> Dz. U. z 2018 r. poz. 2096, ze zm.

<sup>54</sup> W szczególności napojów, masła, wędlin, słodczy, owoców i warzyw, jaj.

<sup>55</sup> Dotyczących w szczególności soków, kanapek, nabiału, wędlin, ciast i ciastek.

<sup>56</sup> Na podstawie art. 18 ust. 4 UIH.

<sup>57</sup> Część VI pkt 11 zaleceń.

<sup>58</sup> Z tego: w 2017 r. – jedną, w 2018 r. – jedną.

<sup>59</sup> Z tego: w 2017 r. – 17, w 2018 r. – 16.

<sup>60</sup> Kontrole te dotyczyły: środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego, jakości handlowej: mięsa i surowych wyrobów mięsnych, produktów oznaczonych dobrowolnymi informacjami, mleka i produktów mlecznych, ryb i przetworów rybnych, jaj spożywczych w opakowaniach jednostkowych, wód, w tym naturalnych wód mineralnych i wód źródlanych oraz wód smakowych, środków spożywczych pochodzących spoza terytorium

Wojewódzki Inspektor podał w swoich wyjaśnieniach, że typowanie podmiotów do kontroli odbywało się z uwzględnieniem wskazanych w stosownych rejestrach<sup>61</sup> kategorii Polskiej Klasyfikacji Działalności, w oparciu o zalecenia zawarte w programach kontroli, z uwzględnieniem rozeznania własnego oraz informacji o nieprawidłowościach pochodzących od konsumentów, przedsiębiorców lub innych organów.

(dowód: akta kontroli str. 1134, 1139, 1148-1149)

3.7. W badanym okresie do Inspektoratu wpłynęły trzy powiadomienia z systemu AAC<sup>62</sup>, przekazane za pośrednictwem UOKiK. W latach 2017-2018 nie występowały powiadomienia z systemu RASFF<sup>63</sup>. Powiadomienia informacyjne z systemu AAC dotyczyły: informacji o fałszowaniu drażetek czekoladowych (Szwecja), informacji o nieprawidłowym oznakowaniu whisky (Irlandia) oraz informacji o wykryciu dodatku barwnika rodamina B w marynowanej rzepie, importowanej z Libanu (Szwecja). W okresie od jednego do czterech dni od otrzymania powiadomienia pracownicy Inspektoratu rozpoczęli dokonywanie rozeznania (w tym w toku bieżących kontroli) co do występowania kwestionowanego produktu na terenie województwa kujawsko-pomorskiego. W żadnym z powyższych przypadków nie stwierdzono występowania powyższych artykułów w obrocie.

Wojewódzki Inspektor wyjaśnił, że nie opracowano odrębnych instrukcji czy też procedur lub wytycznych dotyczących trybu realizacji powiadomień z systemu AAC, gdyż w przypadku wszystkich dotychczasowych powiadomień organ wyższego stopnia wskazywał w piśmie przewodnim właściwy sposób postępowania.

(dowód: akta kontroli str. 1135, 1140, 1278-1400, 2017-2018)

3.8. W okresie objętym kontrolą, w obszarze właściwości miejscowej Wojewódzkiego Inspektora, nie stwierdzono oszustw żywnościowych o charakterze transgranicznym, w związku z tym nie dokonywano zgłoszeń w ramach systemów RASFF czy też AAC.

(dowód: akta kontroli str. 1134, 1139)

3.9. W latach 2017-2018 do Inspektoratu wpłynęły 124<sup>64</sup> skargi dotyczące jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Skargi tzw. „konsumenckie” rozpatrywane były w oparciu o zalecenia Prezesa UOKiK z maja 2014 r. Analizą objęto 10 skarg wybranych losowo<sup>65</sup>. Zarzuty podnoszone w zbadanych skargach powtarzały się<sup>66</sup> i najczęściej dotyczyły podmiany asortymentowej i zafałszowania produktów (sześć przypadków), oferowania artykułów przeterminowanych (trzy przypadki), braku informacji o składnikach sprzedawanych produktów (trzy przypadki). W dziewięciu przypadkach przeprowadzono kontrole (w jednym przypadku poinformowano konsumenta, że działania podjął inny organ), w wyniku których: w pięciu przypadkach potwierdzono zarzuty całkowicie, w jednym przypadku częściowo, w dwóch przypadkach stwierdzono inne nieprawidłowości niż objęte skargą,

---

Rzeczypospolitej Polskiej, oznakowania i identyfikowalności dostawców jaj spożywczych, zafałszowania serów tłuszczem roślinnym, prawidłowości wprowadzenia do obrotu oraz oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, aktualności terminów trwałości artykułów żywnościowych.

<sup>61</sup> Krajowy Rejestr Sądowy, Centralna Ewidencja i Informacja o Działalności Gospodarczej.

<sup>62</sup> *Administrative Assistance and Cooperation*, wszystkie powiadomienia wpłynęły w 2018 r.

<sup>63</sup> *Rapid Alert System for Food and Feed*.

<sup>64</sup> Z tego: w 2017 r. – 43, w 2018 r. – 81.

<sup>65</sup> W tym pięć przekazanych według właściwości przez inne instytucje, tj.: UOKiK, Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Świeciu, Wójta Gminy Świecie nad Osą, Komendę Wojewódzką Policji w Bydgoszczy, Kujawsko-Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

<sup>66</sup> W dwóch przypadkach skarga zawierała więcej niż jeden zarzut.

w jednym przypadku nie potwierdzono zarzutu. W każdym przypadku, gdy zgłoszenie nie było anonimowe, informowano konsumenta o sposobie załatwienia skargi.

(dowód: akta kontroli str. 1237-1277)

3.10. Wojewódzki Inspektor co roku określał mierniki w planie finansowym wydatków budżetowych w układzie zadaniowym, umożliwiające ocenę stopnia realizacji ustawowych zadań. Mierniki te odnosiły się nie tylko do zadań związanych z jakością handlową żywności, lecz także do ogółu kontroli w zakresie żywności, produktów nieżywnościowych i usług oraz paliw. Wojewódzki Inspektor wyjaśnił, że stopień realizacji zadań jest przez niego na bieżąco monitorowany i omawiany podczas kwartalnych spotkań zespołu kierowniczego, związanych z podziałem zadań w ramach kwartalnych planów pracy.

(dowód: akta kontroli str. 1134, 1138, 1719-1722)

Stwierdzone  
nieprawidłowości

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

**OCENA CZĄSTKOWA**

W okresie objętym kontrolą Wojewódzki Inspektor skutecznie realizował zadania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności, w kontekście jej jakości handlowej. Współpracował w tym zakresie z innymi inspekcjami, a także prawidłowo i bez zbędnej zwłoki realizował powiadomienia dotyczące jakości handlowej żywności, o charakterze transgranicznym. Ponadto pracownicy Inspektoratu rzetelnie rozpatrywali skargi, na jakość handlową żywności, wpływające od konsumentów.

Jednocześnie – w kontekście decyzji wydawanych na podstawie art. 18 ust. 1 pkt 1 UIH – NIK zwraca uwagę, że skoro ciągłość łańcucha chłodniczego ma zapewnić bezpieczeństwo bakteriologiczne produktu oraz zapobiegać pogorszeniu jakości produktu, to istotne znaczenie ma badanie i dokumentowanie stanu faktycznego dotyczącego długości okresu przechowywania kontrolowanych produktów w warunkach niezgodnych z zaleceniami producenta.

**OBSZAR**

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

Opis stanu  
faktycznego

4.1. W badanym okresie Wojewódzki Inspektor prowadził działalność informacyjną i edukacyjną dotyczącą zagadnień związanych z obrotem artykułami rolno-spożywczymi, skierowaną do wszystkich grup społecznych i wiekowych, poprzez:

- edukację w szkołach oraz na uniwersytetach trzeciego wieku,
- informacje i wywiady dla mediów,
- porady oraz informacje dla konsumentów i przedsiębiorców,
- udział w akcjach odbywających się z okazji np. Światowego Dnia Konsumenta oraz w konferencjach i spotkaniach organizowanych pod patronatem Marszałka Województwa Kujawsko-Pomorskiego.

Na stronie internetowej Inspektoratu zamieszczano komunikaty i poradniki dla konsumentów. Zaś poprzez Biuletyn Informacji Publicznej informowano o wynikach kontroli przeprowadzonych przez pracowników Inspektoratu. UIH nie zawierała wymogu weryfikacji skuteczności powyższych działań Wojewódzkiego Inspektora. Wojewódzki Inspektor podał w swoich wyjaśnieniach, że prowadzenie socjologicznych badań skuteczności działań informacyjnych Inspektoratu wymagałyby odpowiedniej zmiany prawa oraz zaangażowania istotnych zasobów

nakładów organizacyjno-finansowych, koniecznych do powołania właściwej specjalistycznej komórki organizacyjnej.

(dowód: akta kontroli str. 412-413, 491, 1723, 1725, 1729-1839)

4.2. Wojewódzki Inspektor, w ramach współpracy przy rozstrzyganiu sporów pomiędzy konsumentami a przedsiębiorcami, zawarł umowy z: Kujawsko-Pomorskim Zrzeszeniem Handlu i Usług w Bydgoszczy, Cechem Rzemiosł Różnych i Przedsiębiorczości w Toruniu, Cechem Rzemiosł Różnych we Włocławku, Federacją Konsumentów – oddziałami w Bydgoszczy i we Włocławku, a także - porozumienie z Prezydentem Miasta Torunia. Na podstawie tych umów przedstawiciele powyższych podmiotów brali udział, w charakterze arbitrów, w postępowaniu Stałego Sądu Polubownego.

W badanym okresie do Inspektoratu wpłynęły od organizacji konsumenckich<sup>67</sup> trzy zawiadomienia dotyczące różnego rodzaju nieprawidłowości w obrocie artykułami rolno-spożywczymi. W dwóch przypadkach wszczęto kontrolę, po uprzednim potwierdzeniu nieprawidłowości w toku wstępnego rozeznania.

Wojewódzki Inspektor podał w swoich wyjaśnieniach, że w latach 2017-2018 nie podejmował działań mających na celu skracanie łańcucha dostaw żywności, jak również działań - mających na celu propagowanie rozwiązań ochronnych dla przedsiębiorców (np. w postaci ubezpieczenia kosztów wycofania niebezpiecznych produktów żywnościowych z rynku). Powyższe zadania nie znajdowały się w kompetencji Inspekcji Handlowej. Natomiast w celu wyeliminowania z obrotu produktów o niewłaściwej jakości handlowej prowadzono kontrole przedsiębiorców oferujących do sprzedaży różnego rodzaju produkty, w tym z rynków lokalnych. Zanonimizowane wyniki kontroli zamieszczano na stronie internetowej Inspektoratu, w Biuletynie Informacji Publicznej, w związku z czym wiedzę o efektach kontroli Inspektoratu mogli powziąć zarówno konsumenci oraz przedsiębiorcy.

(dowód: akta kontroli str. 1723, 1725-1726, 1840-1979)

4.3. Wojewódzki Inspektor podał, że z racji braku ustawowego umocowania, w latach 2017-2018 nie podejmował działań nakierowanych na zwiększenie dostępności produktów spożywczych zalecanych do spożycia ani służących zmniejszeniu dostępności środków spożywczych niezalecanych do nadmiernego spożycia. Natomiast w stosunku do określonych grup produktów spożywczych, które można scharakteryzować, jako zalecane, bądź niezalecane do nadmiernego spożycia, prowadzone były działania kontrolne (m.in. kontrole jakości produktów ekologicznych, produktów oferowanych na stoiskach z tzw. „zdrową żywnością”, produktów oznaczonych dobrowolnymi informacjami typu „bez konserwantów”, „bez barwników”, wyrobów cukierniczych i czekoladowych).

(dowód: akta kontroli str. 944-948, 1020-1046, 1723, 1726-1727)

4.4 Wojewódzki Inspektor podał w swoich wyjaśnieniach, że ze względu na brak właściwości rzeczowej w latach 2017-2018 nie podejmował działań nakierowanych na ograniczenie presji marketingowej dotyczącej produktów niezalecanych do nadmiernego spożycia, kierowanej w szczególności do dzieci i młodzieży.

(dowód: akta kontroli str. 1724, 1727)

---

<sup>67</sup> Za pośrednictwem Prezesa UOKiK.

4.5. W badanym okresie Wojewódzki Inspektor przekazywał innym organom<sup>68</sup> informacje o nieprawidłowościach, celem wykorzystania w ramach ich kompetencji. Informacje dotyczyły głównie niewłaściwej jakości handlowej produktów, sprzedaży alkoholu z naruszeniem prawa, niewłaściwych warunków sanitarnych, naruszenia ustawy z dnia 11 maja 2001 r. Prawo o miarach<sup>69</sup>. Ponadto w okresie objętym kontrolą organy administracji rządowej, samorządowej oraz organy kontroli przekazywały do Inspektoratu informacje o nieprawidłowościach możliwych do oceny i wyeliminowania w ramach kompetencji Inspekcji Handlowej. Większość informacji przekazana została do ewentualnego wykorzystania w toku bieżących kontroli.

(dowód: akta kontroli str. 1724, 1727, 1980-1988)

4.6. Wojewódzki Inspektor podał w swoich wyjaśnieniach, że nie podjął współpracy z Centrum wiedzy na temat fałszowania i jakości żywności, utworzonym 13 marca 2018 r. przy Wspólnym Centrum Badawczym Komisji Europejskiej. Z jednostki tej nie wpływały do Inspektoratu żadne informacje, w tym - o utworzeniu baz danych, map interaktywnych, dlatego też nie przekazywano do Centrum danych dotyczących stwierdzonych przypadków zafałszowań żywności.

(dowód: akta kontroli str. 1724, 1727)

Stwierdzone  
nieprawidłowości

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

**OCENA CZĄSTKOWA**

Wojewódzki Inspektor rzetelnie prowadził działalność informacyjną i edukacyjną dotyczącą różnych zagadnień związanych z obrotem artykułami rolno-spożywczymi, skierowaną do różnych grup społecznych i wiekowych. Współpracował także z organizacjami konsumenckimi i przedsiębiorcami. Ponadto pracownicy Inspektoratu weryfikowali informacje pochodzące od organizacji konsumenckich i innych organów, w toku prowadzonych kontroli w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

## **IV. Uwagi i wnioski**

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

<sup>68</sup> W szczególności: państwowym powiatowym inspektorom sanitarnym, wojewódzkim inspektorom Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, organom administracji miar, organom administracji skarbowej, powiatowym lekarzom weterynarii, organom samorządu, innym wojewódzkim inspektorom Inspekcji Handlowej.

<sup>69</sup> Dz. U. z 2018 r. poz. 376, ze zm.



## 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,      kwietnia 2019 r.

Kontroler  
Monika Kazimierczak  
specjalista kontroli państwowej

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

.....  
*podpis*

.....  
*podpis*