



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Gdańsku

LGD.410.03.02.2019

Tomasz Augustyniak  
Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor  
Sanitarny  
Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna  
ul. Dębinki 4  
80-211 Gdańsk

# WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/19/084 – Bezpieczeństwo żywności

# I. Dane identyfikacyjne

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| Jednostka kontrolowana              | Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Gdańsku (dalej: „Stacja”)   |
| Kierownik jednostki kontrolowanej   | Tomasz Augustyniak, Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny (dalej: „Wojewódzki Inspektor Sanitarny”), Dyrektor Stacji, od 7 lipca 2015 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>1</sup>  |
| Jednostka przeprowadzająca kontrolę | Najwyższa Izba Kontroli<br>Delegatura w Gdańsku  |
| Kontrolerzy                         | <ol style="list-style-type: none"><li>1) Anna Dąbrowska, specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LGD/45/2019 z 5 marca 2019 r.</li><li>2) Witold Dąbrowski, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LGD/56/2019 z 08.04.2019 r.</li></ol>   |

(akta kontroli str. 1-5)

<sup>1</sup> Dz. U. z 2019 r. poz. 489, dalej: ustawa o NIK.

## II. Ocena ogólna<sup>2</sup> kontrolowanej działalności

### OCENA OGÓLNA

Wojewódzki Inspektor Sanitarny zapewnił właściwe przygotowanie Stacji do wykonywania zadań związanych z bezpieczeństwem i jakością zdrowotną żywności. Zapewniono również niezbędne do sprawnej realizacji zadań kwalifikacje i kompetencje pracowników.

W okresie objętym kontrolą Wojewódzki Inspektor Sanitarny podejmował działania mające na celu zapewnienie wystarczającego finansowania ww. zadań, jednak brak środków finansowych skutkowało koniecznością zawieszenia do odwołania realizacji części Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2019 rok” (dalej: „Plan pobierania próbek”).

W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano i przebadano w okresie objętym kontrolą wymaganą liczbę próbek żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, a rezerwa próbek wykorzystana została zgodnie ze specyfiką regionu oraz aktualnymi potrzebami. Rozszerzano i uaktualniano akredytację Laboratorium Badania Żywności i Żywnienia. Rzetelnie przeprowadzono kontrole zewnętrzne i audyty wewnętrzne powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych. Posiadaną wiedzę w zakresie wycofania z obrotu produktów z uwagi na brak bezpieczeństwa żywności wykorzystywano w procesie analizy ryzyka.

Sposób i terminy załatwienia interwencji w sprawach bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności były zgodne z zasadami określonymi w obowiązującej w tym zakresie procedurze.

Stacja skutecznie prowadziła działalność w ramach RASFF. Prawidłowo określała mierniki umożliwiające ocenę stopnia realizacji zadań związanych z bezpieczeństwem żywności. Stacja w latach 2017-2018 miała wypracowane standardy/procedury działania oraz współpracy z innymi instytucjami na wypadek zaistnienia czynu związanego z bioterroryzmem. Aktywnie współpracowała z innymi inspekcjami w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, a Wojewódzki Inspektor Sanitarny prawidłowo przeprowadzał postępowania administracyjne, w związku z wnioskami powiatowych inspektorów sanitarnych o nałożenie kar pieniężnych.

W okresie objętym kontrolą Wojewódzki Inspektor Sanitarny prawidłowo realizował działania oświatowo-zdrowotne na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności oraz podejmował w tym zakresie skuteczną współpracę z organami, instytucjami i podmiotami. Podejmowane działania kierowane były zarówno do mieszkańców województwa pomorskiego, jak i wybranych grup społecznych, w tym dzieci i młodzieży w wieku szkolnym. Podejmowano działania w kierunku monitorowania ich skuteczności.

---

<sup>2</sup> Najwyższa Izba Kontroli formułuje ocenę ogólną jako ocenę pozytywną, ocenę negatywną albo ocenę w formie opisowej.

### III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny cząstkowe<sup>3</sup> kontrolowanej działalności

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1.1. W latach 2017-2018 Stacja, jako aparat pomocniczy Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, w szczególności sprawowała nadzór nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w celu m.in. ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych.

Główne kierunki i przedsięwzięcia dotyczące działań na terenie województwa pomorskiego zawarto w zatwierdzonym przez Wojewódzkiego Inspektora „Planie zasadniczych przedsięwzięć Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Gdańsku” odpowiednio na 2017 r. i na 2018 r. (obydwa Plany uzyskały akceptację Wojewody Pomorskiego). Kierunki te były zbieżne z kierunkami działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej za wskazane lata, zawartymi w „Wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej”<sup>4</sup>.

(akta kontroli str. 340-497)

1.2. Wojewódzki Inspektor Sanitarny zapewnił wyodrębnienie organizacyjne komórek odpowiedzialnych za wykonywanie zadań w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem i jakością zdrowotną żywności oraz bezpieczeństwem stosowania materiałów i wyrobów przeznaczanych do kontaktu z żywnością. Zadania w tym zakresie realizowane były w Dziale Nadzoru Sanitarnego – Oddział Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Produktów Kosmetycznych<sup>5</sup> i obejmowały m.in.:

- bieżący nadzór nad sprawami z zakresu bezpieczeństwa żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, przeprowadzanie urzędowych kontroli żywności w obiektach, dla których powiat jest organem założycielskim lub prowadzącym lub jest organem dominującym, przeprowadzanie audytów w oddziałach/ sekcjach pionu bezpieczeństwa żywności i żywienia stacji powiatowych<sup>6</sup>, nakładanie kar pieniężnych na podstawie przepisów ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia<sup>7</sup>, wynikających z nadzoru nad żywnością ogólnego spożycia – Sekcja Nadzoru Ogólnego;
- udział w zbieraniu informacji w ramach funkcjonowania systemu RASFF, dokonywanie wstępnej analizy ryzyka i ich przekazywanie oraz regularne monitorowanie stron internetowych RASFF Window. Koordynowanie działalności pionu bezpieczeństwa żywności i żywienia w zakresie funkcjonowania systemu RASFF, nadzoru

<sup>3</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>4</sup> Wytyczne z dnia 21 września 2016 r. do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2017 r. i z dnia 25 września 2017 r. do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2018 r.

<sup>5</sup> Wcześniej Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku, dalej: „Oddział Bezpieczeństwa Żywności”.

<sup>6</sup> Wynikających z art. 4 ust. 6 rozporządzenia 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 165 z 30.04.2004, str. 1, ze zm.).

<sup>7</sup> Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, ze zm.).

nad bezpieczeństwem środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywności wzbogacanej oraz suplementami diety. Nadzór i koordynowanie realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu” w Sekcji RASFF.

Przedmiotowe zadania zostały przypisane poszczególnym pracownikom Oddziału Bezpieczeństwa Żywności w imiennych zakresach obowiązków.

W latach 2017-2018 w ww. Oddziale zatrudniano 14 pracowników: Kierownika Oddziału, dwóch Kierowników Sekcji oraz pięciu pracowników Sekcji Nadzoru Ogólnego i sześciu<sup>8</sup> pracowników Sekcji RASFF. Wszyscy pracownicy posiadali studia wyższe II stopnia na kierunkach:

- Biotechnologia – siedem osób, w tym jedna w zakresie żywności;
- Chemia – dwie osoby;
- Żywnienie człowieka; Technologia żywności; Technologia żywności i żywienia człowieka; Technologia, biotechnologia i analiza żywności; Technologia żywności i żywienia człowieka – po jednej osobie.

Staż pracowników Oddziału w zakresie zadań dotyczących bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności oraz bezpieczeństwa stosowania materiałów i wyrobów przeznaczanych do kontaktu z żywnością, wynosił:

- do pięciu lat – trzy osoby;
- powyżej sześciu lat – jedenaście osób.

Zadania związane z bezpieczeństwem i jakością zdrowotną żywności oraz bezpieczeństwem stosowania materiałów i wyrobów przeznaczanych do kontaktu z żywnością, obejmujące m.in.:

- wykonywanie badań fizyko-chemicznych i mikrobiologicznych żywności oraz przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu – realizowane były w Dziale Laboratoryjnym – Laboratorium Badania Żywności i Żywienia (dalej: „Laboratorium”);
- działalność oświatowo-zdrowotną – w Oddziale Promocji Zdrowia z Higieną Dzieci i Młodzieży w Dziale Nadzoru Sanitarnego (dalej: „Oddział Promocji Zdrowia”).

Wojewódzki Inspektor Sanitarny wyjaśnił m.in., że zatrudnienie w Oddziale Bezpieczeństwa Żywności w badanym okresie pozostawało na niewystarczającym poziomie<sup>9</sup>. Stan zatrudnienia i finansowania zadań w obszarze bezpieczeństwa żywności w Stacji, kosztem innych obszarów funkcjonowania jednostki, pozwolił w analizowanym okresie na pełne, sprawne i niezakłócone wykonywanie zadań w objętych kontrolą obszarach. Wojewódzki Inspektor Sanitarny podkreślił, że kumulacja i materializacja wieloletnich zaniedbań w obszarze niedofinansowania przedmiotowych zadań, w powiązaniu z brakiem pozytywnych efektów szeregu wystąpień o zmianę tego stanu rzeczy<sup>10</sup>, przypadła na rok bieżący, czego wyrazem było zawieszenie w części realizacji Planu pobierania próbek na 2019 r. Mianowicie, do odwołania zawieszono realizację ww. Planu w zakresie próbek przesyłanych przez Stację do badań w innych, wskazanych laboratoriach urzędowych oraz próbek badanych w laboratoriach Stacji na potrzeby jednostek Państwowej Inspekcji Sanitarnej z innych województw.

<sup>8</sup> Przy czym jedna osoba zatrudniona była w Stacji do 30 września 2018 r., a jedna od listopada tego roku.

<sup>9</sup> Wojewódzki Inspektor Sanitarny nie wskazał optymalnego poziomu zatrudnienia.

<sup>10</sup> Przykładowe pisma z dnia: 25 września 2017 r., 12 lutego 2018 r., 15 maja 2018 r., 21 czerwca 2018 r., 5 lipca 2018 r., 10 września 2018 r., 18 stycznia 2019 r.

Decyzja w tej sprawie przekazana została 20 lutego 2019 r. wszystkim zainteresowanym instytucjom. Jak wyjaśnił Wojewódzki Inspektor Sanitarny, podstawą podjętej decyzji było nieuwzględnienie w poziomie środków przyznanych ustawą budżetową na 2019 r., mimo szeregu wystąpień w tej sprawie, niezbędnych do wykonywania zadań środków na poziomie 2,1 mln zł oraz brak możliwości sfinansowania tych braków z rezerw pozostających w dyspozycji Wojewody Pomorskiego w trakcie roku budżetowego. Wyjaśnił ponadto, że Wojewoda Pomorski zawniósł w tej sprawie o środki z rezerwy ogólnej Budżetu Państwa).

(akta kontroli str. 498-653)

1.3. W okresie objętym kontrolą pracownicy Oddziału Bezpieczeństwa Żywności wzięli udział łącznie w 53 szkoleniach, z tego:

- w 2017 r. – w 12 szkoleniach wewnętrznych, sześciu zewnętrznych, trzech w formie e-learningu oraz trzech naradach<sup>11</sup>;
- w 2018 r. – w 13 szkoleniach wewnętrznych, 12 zewnętrznych, trzech naradach i jednym szkoleniu stanowiskowym<sup>12</sup>;

w zakresie m.in. nadzoru organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad bezpieczeństwem żywności, rolniczego handlu detalicznego, zanieczyszczeń chemicznych w żywności i systemu RASFF, procedury urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, wymagań dotyczących pobierania próbek.

Ponadto pięciu pracowników Oddziału uczestniczyło łącznie w siedmiu konferencjach i szkoleniach (trzech w 2017 r. i czterech w 2018 r.) w charakterze prelegentów.

W Stacji zapewniono równy dostęp pracowników do udziału w szkoleniach. Podstawą skierowania pracownika do udziału w jednej z form szkolenia, zgodnie z obowiązującą procedurą kierowania na kursy, szkolenia, warsztaty i konferencje pracowników Stacji, był wniosek kierownika komórki organizacyjnej. W okresie objętym kontrolą Kierownik Oddziału Bezpieczeństwa Żywności wystąpiła do Dyrektora Stacji z 34 wnioskami (12 w 2017 r. i 22 w 2018 r.) o udział podległych pracowników w szkoleniach zewnętrznych. Wszystkie zostały pozytywnie rozpatrzone.

Pracownicy ww. Oddziału nie występowali indywidualnie z takimi wnioskami.

(akta kontroli str. 654-671, 1192-1213, 1219-1234)

Stwierdzone  
nieprawidłowości

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

**OCENA  
CZĄSTKOWA**

Wojewódzki Inspektor Sanitarny zapewnił właściwe przygotowanie Stacji do wykonywania zadań w zakresie bezpieczeństwa żywności. Zadania te przypisane zostały wydzielonym komórkom organizacyjnym oraz poszczególnym pracownikom. Pracownicy posiadali kwalifikacje i kompetencje niezbędne do sprawnego realizacji powierzonych im zadań i stale podnosili kwalifikacje zawodowe, korzystając z różnych form szkolenia.

W okresie objętym kontrolą Wojewódzki Inspektor Sanitarny podejmował działania mające na celu zapewnienie wystarczającego finansowania zadań w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem i jakością zdrowotną żywności

<sup>11</sup> Łącznie 119 osoboszkoleń, z tego 105 – wewnętrznych, cztery – w formie e-learningu, pięć zewnętrznych i pięć narad.

<sup>12</sup> Łącznie 128 osoboszkoleń, z tego 101 – wewnętrznych, 20 zewnętrznych i siedmiu narad.

oraz bezpieczeństwem stosowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Mimo braku ich skuteczności, w latach 2017-2018 zapewnił sprawną, niezakłóconą realizację tych zadań. Brak środków finansowych skutkowało koniecznością zawieszenia do odwołania realizacji części Planu pobierania próbek na 2019 r., o czym poinformowano zainteresowane instytucje, w szczególności jednostki Państwowej Inspekcji Sanitarnej z innych województw.

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

2.1. Przewidzianą w Planie pobierania próbek na 2017 r. i 2018 r. ponadplanową rezerwę próbek (25-30%) pozostającą w dyspozycji Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego (dalej: „rezerwa”), wykorzystywano zgodnie ze specyfiką województwa pomorskiego (granica morska) i bieżącymi potrzebami wynikającymi ze stwierdzonych zagrożeń.

Kierownik Oddziału Bezpieczeństwa Żywności wyjaśniła, że z uwagi na konieczność zapewnienia realizacji obowiązków wynikających z przepisów UE w zakresie wzmożonych kontroli wybranych produktów pod kątem zanieczyszczeń chemicznych i mikrobiologicznych, a także związanych z laboratoryjną kontrolą produktów importowanych, znajdujących się w krajowym wykazie towarów podlegających kontroli granicznej, dostępna rezerwa próbek wykorzystywana była w okresie objętym kontrolą przede wszystkim w ramach granicznej kontroli wykonywanej przez Państwowego Granicznego Inspektora Sanitarnego w Gdyni (dalej: „Graniczny Inspektor Sanitarny”).

Wskazała ponadto, że Wojewódzki Inspektor Sanitarny od wielu lat przeprowadzał kontrole, a w ich ramach badania posiłków obiadowych pobieranych w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego (przykładowo: w stołówkach szkolnych, szpitalach, bursach i internatach, przedszkolach i domach pomocy społecznej). Uzasadnieniem dla utrzymywania tego kierunku badań, jak wyjaśniła, były wyniki przeprowadzonych badań:

- w 2017 r. zbadano ogółem 72 próbki – nieprawidłowości stwierdzono w 48 (67%): w 16 próbkach (22%) ze względu na zbyt niską wartość energetyczną posiłków, w pozostałych 32 (44%) z uwagi na zbyt wysoką zawartość soli;
- w 2018 r. zbadano ogółem 74 próbki – nieprawidłowości stwierdzono w 48 (65%): w 32 próbkach (43%) ze względu na zbyt niską wartość energetyczną posiłków, w pozostałych 16 (22%) z uwagi na zbyt wysoką zawartość soli.

Kierownik Oddziału Bezpieczeństwa Żywności wyjaśniła ponadto, że Wojewódzki Inspektor Sanitarny podejmował działania polegające na pobieraniu próbek żywności do badań w sytuacjach obecności na rynku produktów zagrażających zdrowiu konsumentów – w sprawach dotyczących jednego zgłoszenia alarmowego do RASFF (w 2017 r.) i jednego informacyjnego (w 2018 r.).

(akta kontroli str. 672-681)

W 2017 r. rezerwa próbek wyniosła 1.853, co stanowiło 42,5% Planu pobierania próbek na ten rok, i została wykorzystana w ramach:

- kontroli Granicznego Inspektora Sanitarnego – 1.530 próbek;
- wykonania „Planu pobierania próbek od badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu” na 2017 r. – 286 próbki (z wyłączeniem grupy zatruc pokarmowych);
- zatruc pokarmowych – 37 próbek.

Zrealizowana w 2018 r. rezerwa próbek była wyższa o 11% w stosunku do 2017 r. i wyniosła 2.363 próbki (53,4% Planu pobierania próbek na ten rok), w tym próbki pobrane i zbadane w ramach:

- kontroli Granicznego Inspektora Sanitarnego – 1.960 próbek (o 430 (28%) próbek więcej niż w 2017 r.);
- wykonania Planu na 2018 r. – 346 próbek (o 63 próbki (22%) więcej; z wyłączeniem grupy zatruc pokarmowych);
- zatruc pokarmowych – 57 próbek (o 20 próbek (54%) więcej).

(akta kontroli str. 672-681, 711-712)

Analiza danych liczbowych dotyczących próbek zbadanych w 2017 r. i w 2018 r. w ramach rezerwy wykazała w szczególności, że rezerwa próbek:

- w 2017 r. wyniosła 286; najwięcej badań wykonano w kierunkach: mikrobiologia (87 badań), metale szkodliwe dla zdrowia (17 badań) oraz mikotoksyny (12 badań);
- w 2018 r. wyniosła 346; najwięcej badań wykonano w kierunkach: mikrobiologia (37 badań), wybrane parametry w środkach specjalnego żywieniowego przeznaczenia i suplementach diety (34 badania) oraz metale szkodliwe dla zdrowia (20 badań);
- pobranych i zbadanych w kierunku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wynosiła w 2017 r. – trzy próbki, w 2018 r. – 14.

(akta kontroli str. 711-712)

Plany pobierania próbek na 2017 r. i 2018 r. zmieniane były wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego odpowiednio sześciokrotnie w 2017 r. oraz pięciokrotnie w 2018 r. Główny Inspektor Sanitarny jeden raz skierował do Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego wytyczne (w 2018 r.) w zakresie intensyfikacji działań związanych z poborem próbek ziemniaków i innych warzyw do badań w kierunku metali, pozostałości pestycydów oraz azotanów, pochodzących z krajów trzecich oraz krajów UE (pobieranych w ramach rezerwy).

Kierownik Oddziału Bezpieczeństwa Żywności wyjaśniła, że w wykonaniu przedmiotowych wytycznych m.in.:

- pobrano dwie próbki ziemniaków do badań w kierunku pozostałości pestycydów w ramach urzędowej kontroli żywności;
- w ramach realizacji Planu pobierania próbek na 2018 r. wytypowano dwie próbki ziemniaków do badań w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia i cztery próbki sałaty, szpinaku, rokiety siewnej lub kapusty do badań w kierunku zawartości azotanów (stanowiło to 20% ww. Planu).

(akta kontroli str. 672-710)

2.2. W okresie objętym kontrolą w Laboratorium wykonywano badania żywności w zakresie: metali szkodliwych dla zdrowia, azotanów jako zanieczyszczeń,



zanieczyszczeń mikrobiologicznych, mikotoksyn i alkaloidów, dozwolonych substancji dodatkowych, metanolu, cyjanowodów, karbaminianu etylu, jodu w soli kuchennej, minerałów, wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych, związków polarnych w tłuszczach smażalniczych oraz pozostałych parametrów obejmujących: ocenę organoleptyczną, obecność szkodników i ich pozostałości, zanieczyszczeń obcych, parametry jęlczenia i kwas erukowy.

Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością badane były w zakresie: oceny organoleptycznej, migracji globalnej i specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych, migracji specyficznej formaldehydu, migracji specyficznej do płynu modelowego tenax (w tym 4-metylobenzofenon) tworzyw oraz migracji kadmu i ołowiu z naczyń szklanych i ceramicznych.

(akta kontroli str. 713-723)

W każdym z objętych badaniem lat rozszerzano i uaktualniano akredytację Laboratorium w zakresie badań żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2017 r.:

- rozszerzono zakres akredytacji przykładowo o badania oznaczania zawartości:
  - a) karbaminianu etylu w napojach alkoholowych metodą chromatografii gazowej z detekcją spektrometrią mas (GC-MS);
  - b) alkaloidów tropanowych: atropina i skopolamina w zbożach i produktach zbożowych oraz żywności dla niemowląt i małych dzieci metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (HPLC – MS/MS);
  - c) azotynów i azotanów w mięsie i produktach mięsnych metodą enzymatyczną;
- uaktualniono zakres badań mikrobiologicznych w związku z ukazaniem się nowego wydania normy badawczej w kierunku obecności *Salmonella* spp. metodą hodowlaną z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym według normy PN-EN ISO 6579-1:2017-04<sup>13</sup>.

W 2018 r.:

- rozszerzono zakres akredytacji przykładowo o badania oznaczania zawartości:
  - a) tłuszczu w preparatach do początkowego żywienia niemowląt i preparatach do dalszego żywienia niemowląt metodą Soxhleta;
  - b) niklu w zbożach i przetworach zbożowych, ziarnie roślin oleistych oraz orzechach metoda absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną (ETAAS) oraz metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS);
  - c) arsenu nieorganicznego w mięsie i produktach mięsnych, zbożach i przetworach zbożowych, ziarnach roślin oleistych, rybach i przetworach rybnych, mleku i produktach mlecznych, orzechach, oraz słodyczach i wyrobach cukierniczych.

<sup>13</sup> Dla następujących grup żywności: kawa i herbata, koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodycze i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, suplementy diety, dodatki do żywności.

- wprowadzono elastyczny zakres akredytacji na oznaczanie metali ciężkich i innych pierwiastków w żywności;
  - uaktualniono zakres badań mikrobiologicznych w związku z ukazaniem się nowych wydań norm badawczych w kierunku<sup>14</sup>:
    - a) obecności *Listeria monocytogenes* metodą hodowlaną z potwierdzeniem biochemicznym według PN-EN ISO 11290-1:2017-07;
    - b) liczby *Listeria monocytogenes* metodą płytkową (posiew powierzchniowy) według PN-EN ISO 11290-2:2017-07;
    - c) liczby Enterobacteriaceae w temp. 370° C metodą płytkową (posiew wgłębny) według PN-EN ISO 21528-2:2017-08.
- (akta kontroli str. 713-721, 724-789)

Kierownik Laboratorium wyjaśniła, że w 2017 r. Laboratorium zbadało 6216 próbek (z wyłączeniem kosmetyków), w tym 1530 próbek pobranych przez Granicznego Inspektora Sanitarnego oraz 734 próbki dla jednostek Państwowej Inspekcji Sanitarnej z pozostałych województw. Zbadano łącznie 186 próbek materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w tym:

- w ramach Planu pobierania próbek – 85 próbek<sup>15</sup>; w jednej próbce szklanek stwierdzono wysoki poziom migracji kadmu i ołowiu z obrzeża wyrobu (zgłoszenie do systemu RASFF), w jednej próbce łyżek z nylonu stwierdzono niewłaściwe cechy organoleptyczne;
- 38 próbek w kierunku migracji specyficznej do płynu modelowego Tenax dla wszystkich województw;
- 63 próbki w ramach kontroli granicznej<sup>16</sup>.

Natomiast w 2018 r., Laboratorium zbadało 6758 próbek (z wyłączeniem kosmetyków), w tym 1960 próbek pobranych przez Granicznego Inspektora Sanitarnego oraz 816 próbek dla jednostek Państwowej Inspekcji Sanitarnej z pozostałych województw. Zbadano łącznie 195 próbek materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, w tym:

- 79 próbek w ramach Planu pobierania próbek<sup>17</sup>; w jednej próbce łyżek cedzakowych z nylonu stwierdzono przekroczenie 4,4' – diaminofelometanu<sup>18</sup>, w trzech próbkach szklanek stwierdzono wysoki poziom migracji kadmu z obrzeża wyrobu – w obu przypadkach nastąpiło zgłoszenie do systemu RASFF;
- 47 próbek w kierunku migracji specyficznej do płynu modelowego Tenax dla wszystkich województw;
- 69 próbek w ramach kontroli granicznej<sup>19</sup>.

<sup>14</sup> Dla następujących grup żywności: kawa i herbata, koncentraty spożywcze, mięso i produkty mięsne, mleko i produkty mleczne, napoje bezalkoholowe, owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne oraz warzywno-mięsne, ryby i przetwory rybne, słodczyce i wyroby cukiernicze, surowce i przetwory zielarskie, przyprawy, środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego, zboża i przetwory zbożowe, żywność mrożona, wyroby garmażeryjne, suplementy diety, dodatki do żywności.

<sup>15</sup> W tym: 12 w kierunku migracji globalnej, 14 w kierunku migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych, 14 w kierunku migracji specyficznej formaldehydu, 18 próbek wyrobów szklanych oraz 15 próbek wyrobów ceramicznych w kierunku migracji kadmu i ołowiu, 10 próbek w kierunku oceny organoleptycznej oraz dwie próbki w kierunku migracji specyficznej do płynu modelowego Tenax.

<sup>16</sup> W tym: 35 próbek w kierunku migracji globalnej, jedną próbkę w kierunku migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych, trzy próbki w kierunku migracji specyficznej formaldehydu, 20 próbek wyrobów ceramicznych w kierunku migracji kadmu i ołowiu, cztery próbki w kierunku migracji specyficznej do płynu modelowego Tenax.

<sup>17</sup> W tym: siedem próbek w kierunku migracji globalnej, 12 w kierunku migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych, 11 w kierunku migracji specyficznej formaldehydu, 18 wyrobów szklanych oraz 20 wyrobów ceramicznych w kierunku migracji kadmu i ołowiu, osiem w kierunku oceny organoleptycznej oraz trzy próbki w kierunku migracji specyficznej do płynu modelowego Tenax.

<sup>18</sup> 4,4' MDA – pierwszorzędowa amina aromatyczna.

<sup>19</sup> W tym: 34 próbki w kierunku migracji globalnej, 19 próbek w kierunku migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych, jedna próbka w kierunku migracji specyficznej formaldehydu, 10 próbek wyrobów ceramicznych w kierunku migracji kadmu i ołowiu, pięć próbek w kierunku migracji specyficznej do płynu modelowego Tenax.

Kierownik Laboratorium wyjaśniła ponadto, że w Laboratorium nie wykonywano w okresie objętym kontrolą badań w kierunku migracji specyficznej bisfenolu A oraz badań w kierunku zanieczyszczeń żywności mikroplastikami. Próbkę dostarczane do Laboratorium były badane w kierunku oceny organoleptycznej, podczas której sprawdzane były pod kątem obecności zanieczyszczeń.

(akta kontroli str. 713-721)

Kierownik Laboratorium wyjaśniła, że czas przeprowadzanych analiz wynosił od jednego dnia (przykładowo w przypadku próbek pobieranych do badań w kierunku obecności szkodników i ich pozostałości) do kilkudziesięciu dni (przykładowo w przypadku badań w kierunku migracji globalnej, pojemników przeznaczonych do długotrwałego przechowywania żywności, których badanie trwa przynajmniej 30 dni z uwagi na konieczność zalewania próbek płynem modelowym trzy razy na 10 dni).

(akta kontroli str. 799-808)

W pierwszej kolejności, zgodnie z obowiązującą procedurą w tym zakresie, Laboratorium wykonywało badania próbek nietrwałych, z krótkim terminem przydatności do spożycia oraz pobieranych w ramach kontroli granicznej.

(akta kontroli str. 805-808)

W wyniku szczegółowego badania czasu wykonania analiz laboratoryjnych 20 próbek (po pięć pierwszych próbek ze stycznia i lipca każdego roku), stwierdzono, że czas przeprowadzanych analiz wynosił od jednego dnia (w przypadku badań w kierunku oceny organoleptycznej, obecności szkodników i ich pozostałości oraz oceny naparu, a także substancji konserwujących) do 17 dni (w przypadku badań w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia).

Nie stwierdzono zwłoki w wykonywaniu badań.

(akta kontroli str. 802-804)

2.3. Wojewódzki Inspektor Sanitarny wyjaśnił, że nadzór nad powiatowymi stacjami sanitarno-epidemiologicznymi (dalej: „stacje powiatowe”) obejmował w szczególności wykonywanie kontroli zewnętrznych, organizowanie porad i spotkań roboczych oraz szkoleń. Ponadto, w zależności od potrzeb, do stacji powiatowych kierowano wytyczne oraz informacje o aktualnych przepisach dotyczących prawa żywnościowego. Wskazał ponadto, że w objętym kontrolą okresie nie odnotowano trudności i problemów w ww. zakresie.

W ramach nadzoru nad stacjami powiatowymi, w latach 2017-2018 Wojewódzki Inspektor Sanitarny przeprowadził łącznie 34 kontrole (12 w 2017 r. i 10 w 2018 r.) i audyty wewnętrzne (po sześć w każdym roku).

W przeprowadzonych kontrolach stwierdzono łącznie 85 nieprawidłowości (50 w 2017 r. i 35 w 2018 r.), polegających m.in. na błędnym stosowaniu przepisów prawa żywnościowego, niedostatecznym uzasadnianiu nadania decyzji rygoru natychmiastowej wykonalności, podejmowaniu ze zwłoką czynności w ramach interwencji lub nieskutecznie. W przypadku kontroli w zakresie:

- oceny żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego – zastrzeżenia dotyczyły m.in. błędów w sporządzanych ocenach żywienia;
- nadzoru nad suplementami diety – zbyt małej liczby kontroli planowych w zakładach zajmujących się wprowadzaniem do obrotu

suplementów diety oraz monitoringu stron internetowych, nieprawidłowej oceny oświadczeń zdrowotnych.

W wyniku audytów stwierdzono łącznie 23 niezgodności (pięć w 2017 r. i 18 w 2018 r.). Stwierdzono m.in. przypadki niestosowania w trakcie kontroli zakładów produkcji żywności – list pytań kontrolnych, nieprawidłowej interpretacji obowiązujących przepisów prawa, nieprawidłowej oceny realizacji obowiązku przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

Przestrzeganie przez stacje powiatowe procedur kontroli żywności opracowanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego było przedmiotem:

- jednego audytu wewnętrznego – w aspekcie stosowanych substancji dodatkowych i aromatów;
- jednej kontroli i czterech audytów wewnętrznych – w aspekcie poziomów substancji zanieczyszczających;
- dwóch audytów wewnętrznych – w aspekcie pozostałości pestycydów;
- dwunastu kontroli – w aspekcie cech organoleptycznych.

Kierownik Oddziału Bezpieczeństwa Żywności wyjaśniła, że organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzają kontrolę bezpieczeństwa żywności w zakresie napromieniania poprzez pobieranie do badań próbek produktów spożywczych importowanych i krajowych w ramach planu pobierania próbek oraz zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. Wskazała, że w latach 2017-2018 w planie pobierania próbek organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa pomorskiego pobrały do badań 37 próbek (18 w 2017 r. i 19 w 2018 r.). Z uwagi na stwierdzane przypadki napromieniowania żywności/składników żywności z importu, w ocenie Kierownik Oddziału Bezpieczeństwa Żywności, liczba próbek w planie powinna być zwiększona, ponieważ kontrola laboratoryjna jest obiektywną i pewną metodą potwierdzenia lub wykluczenia napromieniania oraz podejmowania działań w ramach urzędowej kontroli żywności.

(akta kontroli str. 809-852)

2.4. Badaniem pod kątem zakresu przedmiotowego kontroli (działań audytowych i kontrolnych) oraz zgodności postępowania audytowego i kontrolnego z wybranymi wymogami określonymi w obowiązujących procedurach<sup>20</sup>, objęto sześć losowo wybranych kontroli<sup>21</sup> i audytów wewnętrznych<sup>22</sup>.

W wyniku badania stwierdzono, że w ramach nadzoru sprawowanego nad powiatowymi stacjami sanitarno-epidemiologicznymi dokonywano m.in.:

- a) oceny prawidłowości i skuteczności urzędowych kontroli żywności przeprowadzanych w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (zarówno w oparciu o badania zgromadzonej w aktach kontroli dokumentacji, jak i obserwację czynności kontroli urzędowych przeprowadzanych przez pracowników kontrolowanych stacji powiatowych) w zakładach:

<sup>20</sup> Zarządzenie nr 3/2016 z dnia 19 kwietnia 2016 r. Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie sposobu i trybu przeprowadzania kontroli zewnętrznych realizowanych przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego oraz Instrukcja Robocza Systemu Zarządzania. Instrukcja przeprowadzania audytu wewnętrznego zgodnie z art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. IR\_HŻ\_02\_01.

<sup>21</sup> Po jednej z każdego roku objętego badaniem.

<sup>22</sup> Po dwa z każdego roku.

- produkcji i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością<sup>23</sup> (dwa audyty);
  - produkcji żywności<sup>24</sup> (dwa audyty);
  - żywienia zbiorowego w zakresie oceny GHP<sup>25</sup>/GMP<sup>26</sup> i HACCP<sup>27</sup> oraz warunków higieniczno-sanitarnych (dwa audyty);
- b) oceny prawidłowości i skuteczności urzędowych kontroli żywności przeprowadzanych w zakresie nadzoru nad produkcją pierwotną<sup>28</sup> i w zakresie zanieczyszczeń chemicznych<sup>29</sup> (jeden audyt);
- c) oceny działań kontrolnych i pokontrolnych podejmowanych w wybranych zakładach wprowadzania do obrotu suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, w tym realizacji sprawozdań z nadzoru nad przestrzeganiem wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy<sup>30</sup> (dwie kontrole);
- d) oceny prawidłowości załatwiania interwencji (dwie kontrole).

Objęte badaniem postępowania kontrolne i audytowe były zgodne z wybranymi zasadami określonymi w obowiązujących w Stacji procedurach.

(akta kontroli str. 371-432, 445-493, 853-1034)

2.5. Wojewódzki Inspektor Sanitarny posiadał wiedzę w zakresie wycofania z obrotu produktów żywnościowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z uwagi na brak bezpieczeństwa żywności. W 2017 r. w ramach systemu RASFF otrzymano 43 powiadomienia o wycofanych z obrotu produktach. W 2018 r. wpłynęło 89 powiadomień.

Po otrzymaniu informacji w zakresie wycofania z obrotu produktów żywnościowych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z uwagi na brak bezpieczeństwa żywności, każdorazowo podejmowano działania obejmujące w szczególności (w zależności od potrzeb) przekazanie informacji właściwym powiatowym inspektorom sanitarnym oraz innym właściwym organom, skierowanie prośby o pobranie próbek do badań.

Posiadaną wiedzę wykorzystywano w procesie analizy ryzyka. W jej wyniku podejmowano stosowne działania (kontrole, pobranie próbek, ewentualne zgłoszenia do systemu RASFF) potencjalnie niebezpiecznych produktów, przykładowo:

<sup>23</sup> Kontrolą objęto znajdującą się w aktach kontroli powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych dokumentację obejmującą m.in.: procedury w zakładach produkcji - np. procedurę w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej, procedurę kontroli procesu produkcyjnego; deklaracje zgodności; świadectwa jakości zdrowotnej oraz karty bezpieczeństwa wyrobów; ewidencje badań; protokoły pobrania próbek i sprawozdania z badań.

<sup>24</sup> Kontrolą objęto m.in. dokumentację obejmującą: świadectwa jakości i atesty jakościowe; świadectwa jakości zdrowotnej; deklaracje zgodności; certyfikaty zgodności; sprawozdania z badań; karty dostaw surowca.

<sup>25</sup> Dobra Praktyka Higieniczna, ang. Good Hygiene Practice.

<sup>26</sup> Dobra Praktyka Produkcyjna, ang. Good Manufacturing Practice.

<sup>27</sup> Analiza zagrożeń i krytyczne punkty kontroli, ang. Hazard Analysis and Critical Control Points.

<sup>28</sup> Kontrolą objęto m.in. protokoły z kontroli sanitarnych; protokoły pobrania próbek; sprawozdania z badań.

<sup>29</sup> Kontrolą objęto m.in. protokoły kontroli sanitarnych; protokoły pobrania próbek; plan poboru próbek na 2018 r., plan poboru próbek z podziałem miesięcznym; sprawozdania z badań.

<sup>30</sup> W ramach oceny działań kontrolnych podejmowanych w zakładach obrotu suplementami diety lub środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego sprawdzano m.in. protokoły z kontroli i postępowania kontrolne powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych; w ramach oceny nadzoru w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego sprawdzono m.in. wybrane sprawozdania kwartalne, realizację wytycznych Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w zakresie monitorowania stron internetowych, wydruki ze stron internetowych, korespondencję z innymi powiatowymi inspektorami sanitarnymi.

- w 2017 r., w związku z jednym ze zgłoszeń alarmowych do systemu RASFF, dotyczącym stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (dalej: „NDP”) pozostałości pestycydu – permetryny w mące żytniej razowej;
- w 2018 r., w związku z jednym ze zgłoszeń informacyjnych do systemu RASFF, dotyczącym stwierdzenia przekroczenia NDP pozostałości fipronilu i tricyklazolu w ryżu.

(akta kontroli str. 192-208, 674-681)

2.6. W okresie objętym kontrolą do Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego skierowano łącznie 186 interwencji (81 w 2017 r. i 105 w 2018 r.) w sprawach dotyczących bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności i opakowań oraz 58 skarg (28 w 2017 r. i 30 w 2018 r.).

W wyniku badania dziesięciu wybranych losowo (po pięć z każdego roku) interwencji stwierdzono, że:

- dotyczyły one niewłaściwej jakości posiłków w szkolnej stołówce (jedna interwencja), wprowadzania na rynek oraz sprzedaży produktów niewłaściwej jakości<sup>31</sup> (pięć) lub niewiadomego pochodzenia (jedna), niewłaściwych warunków sanitarnych w punktach sprzedaży żywności (dwie) oraz zamieszczania niedozwolonych oświadczeń zdrowotnych w opisie produktów, tym samym wprowadzania w błąd co do ich działania (jedna);
- sposób i terminy ich załatwienia były zgodne z zasadami określonymi w obowiązującej w tym zakresie procedurze.

(akta kontroli str. 1035-1060)

2.7. W okresie objętym kontrolą w ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano i przebadano łącznie 9.411 próbek żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, z tego 4.643 w 2017 r. i o 125 (2,7%) więcej w 2018 r. (4.768 próbek). Badania wykonywano w 31 kierunkach w 2017 r. oraz 29 w 2018 r. (w Planie pobierania próbek na 2018 r. dla województwa pomorskiego nie przewidziano pobierania i badania próbek w kierunku dioksyn i alkaloidów sporyszu<sup>32</sup>). Najwięcej próbek pobrano i przebadano w kierunkach:

- mikrobiologii – odpowiednio 2.791 (co stanowiło 60,1% ogółu przebadanych w 2017 r. próbek) i 2.849 próbek (59,7% ogółu przebadanych w 2018 r. próbek, tj. o 58 (2,1%) więcej niż w roku poprzednim);
- metali szkodliwych – odpowiednio 339 (7,3% ogółu próbek) i 344 (7,2% ogółu przebadanych próbek, o 5 (1,5%) więcej niż w 2017 r.);
- zawartości substancji dodatkowych i niedozwolonych – odpowiednio 257 (5,5%) oraz 261 (5,5% ogółu przebadanych próbek, o 4 (1,6%) więcej niż w 2017 r.);
- wybranych parametrów w środkach specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementach diety – odpowiednio 211 (4,5%) i 243 (5,1% ogółu przebadanych próbek, o 32 (15,2%) więcej niż w 2017 r.).

<sup>31</sup> Przeterminowanych, zepsutych, ponownie mrożonych, zanieczyszczonych np. owadami.

<sup>32</sup> Przy czym, w 2018 r. wykonano badania 11 próbek w kierunku alkaloidów sporyszu – w ramach rezerwy.

W kierunku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w 2017 r. pobrano i przebadano 87 próbek, a w 2018 r. – o dwie więcej (co stanowiło około 1,9% ogółu przebadanych w tych latach próbek).

Plan pobierania próbek odpowiednio na 2017 r. i 2018 r. wykonano w całości w każdym kierunku. Rezerwę próbek opisano w pkt 2.1. niniejszego wystąpienia pokontrolnego.

(akta kontroli str. 711-712, 1061-1114)

Stwierdzone  
nieprawidłowości

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

**OCENA  
CZĄSTKOWA**

Wojewódzki Inspektor Sanitarny podejmował skuteczne działania w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości konsumowanej żywności. W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano i przebadano wymaganą liczbę próbek żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością. Rezerwa próbek wykorzystana została zgodnie ze specyfiką regionu oraz aktualnymi potrzebami – w głównej mierze na potrzeby kontroli granicznej, ale również na rzecz jednostek Państwowej Inspekcji Sanitarnej z pozostałych województw. W każdym z objętych badaniem lat rozszerzano i uaktualniano akredytację Laboratorium. W 2018 r. ponadto wprowadzono elastyczny zakres akredytacji na oznaczanie metali ciężkich i innych pierwiastków w żywności. Rzetelnie przeprowadzano kontrole zewnętrzne i audyty wewnętrzne powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych. Posiadaną wiedzę w zakresie wycofania z obrotu produktów z uwagi na brak bezpieczeństwa żywności wykorzystywano w procesie analizy ryzyka.

Sposób i terminy załatwienia interwencji w sprawach bezpieczeństwa żywności były zgodne z zasadami określonymi w obowiązującej w tym zakresie procedurze.

**OBSZAR**

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

Opis stanu  
faktycznego

3.1. Do Stacji wpłynęły 43 powiadomienia z systemu RASFF, w tym: 31 powiadomień alarmowych (Alert), 11 informacji w celu zwróceniu uwagi (Information for attention) i jedna kontynuacja (Follow-up) a w 2018 r. 89 powiadomień, w tym: 67 powiadomień alarmowych, 21 informacji w celu zwróceniu uwagi i jedna wiadomości (New). Dotyczyły one m.in. obecności metalu w produkcie, niedozwolonych substancji, promieniowania jonizującego, przekroczenia norm zawartości pestycydów różnych bakterii takich jak Salmonella, bakterii typu coli.

(akta kontroli str. 192-203, 216-247)

Natomiast Stacja zgłosiła do systemu RASFF, za pośrednictwem KPK GIS, w 2017 r., 25 powiadomień w tym: 6 typu Alert i 19 typu informacji w celu zwróceniu uwagi oraz 24 powiadomienia w 2018 r., w tym 11 typu Alert i 13 informacji w celu zwrócenia uwagi. Zgłoszenia dotyczyły żywności (zanieczyszczeń mikrobiologicznych istotnych z punktu widzenia zdrowia ludzi, przekroczeń maksymalnych dopuszczalnych poziomów benzo(a)pirenu<sup>33</sup>, zanieczyszczenia produktów substancjami chemicznymi,

<sup>33</sup> Dwa organiczne związki chemiczne z grupy wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych. Są związkami silnie rakotwórczymi.

zanieczyszczeń mikrobiologicznych), suplementów diety (obecność niezadeklarowanych substancji, zawierających tzw. nieautoryzowaną nową żywność, dla której brak jest wystarczających danych na temat bezpieczeństwa i historii stosowania do celów żywienia człowieka), artykułów gospodarstwa domowego m.in. obecności na nich różnych bakterii, substancji niedozwolonych (chemicznych – w jajach i mięsie drobiowym pochodzącym z krajów UE, metali ciężkich – szklanki pochodzące z Chin, środków ochrony roślin) i ciał obcych w żywności.

Powiatowe stacje sanitarno-epidemiologiczne monitorowały proces wycofywania z rynku produktów objętych zgłoszeniami, zobowiązywały przedsiębiorców do informowania konsumentów w miejscu zakupu o trwającym procesie usuwania z rynku produktu niezgodnego oraz o możliwości jego zwrotu.

Zwroty w 2017 r. dotyczyły 43 produktów takich jak: suplementy diety, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, drób, podroby i produkty drobiarskie, zioła, przyprawy, ziarno zbóż i przetwory zbożowo – mączne, ryby, owoce morza i ich przetwory, owoce suszone, mleko i przetwory mleczne, wody mineralne i napoje bezalkoholowe, sól spożywcza i jej zamienniki, koncentraty spożywcze, owoce suszone, kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe, mięso, podroby i przetwory mięsne, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego. W 2018 r. wycofano łącznie 88 produktów takich jak: suplementy diety, mięso, podroby i przetwory mięsne, warzywa, wody mineralne i napoje bezalkoholowe, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, ziarno zbóż i przetwory zbożowo – mączne, ziarna roślin oleistych, kawa, herbata, kakao, herbatki owocowe i ziołowe, suszone owoce, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, przyprawy, środki spożywcze bezglutenowe, napoje alkoholowe, orzechy, ryby, owoce morza i ich przetwory, jaja i produkty jajeczne, drób, podroby i produkty drobiarskie, mrożone owoce, przetwory i produkty warzywne, suszone wodorosty, grzyby. W wycofywanych produktach nie występowała dająca się scharakteryzować tendencja.

W jednym przypadku Wojewódzki Inspektor Sanitarny umieścił na stronie internetowej komunikat dla konsumentów, w tym listę podmiotów wprowadzających do obrotu mięso z kurczaków pochodzenia niemieckiego, zawierającego fipronil<sup>34</sup>.

(akta kontroli str. 204-239)

Badaniu kontrolnemu NIK poddano trzy z powiadomień typu „Alert” dobrane według osądu kontrolera. Pierwsze zgłoszenie alarmowe dotyczące suplementu diety w składzie, którego w wyniku badań laboratoryjnych przeprowadzonych przez Narodowy Instytut Leków-Narodowe Laboratorium Kontroli Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych, stwierdzono obecność niezadeklarowanej substancji. Na terenie województwa pomorskiego nie było sprzedaży skierowanej do klientów indywidualnych. Wycofano jedną sztukę suplementu diety, tę która została pobrana do badań.

Drugie zgłoszenie alarmowe dotyczące również suplementu diety w składzie, którego zadeklarowano obecność pankreatyny. Pięć produktów

<sup>34</sup> Organiczny związek chemiczny, składnik insektycydów.



zostało wycofanych ze sprzedaży a 241 szt. zostało sprzedanych klientom indywidualnym.

Trzecie zgłoszenie alarmowe dotyczyło produktu pn. „Rodzynki sułtanki” (kraj pochodzenia: Turcja), w którym stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny<sup>35</sup>. Wycofano ze sprzedaży 151 szt. produktów a klientom indywidualnym sprzedano 2.441 szt.

Badanie kontrolne wykazało bezzwłoczne podejmowanie działań przez WIS oraz właściwe współdziałanie służb w procesie przeciwdziałania powstałym zagrożeniom dotyczącym bezpieczeństwa żywności, tj. zgodnie z rozporządzeniem WE Nr 178/2002<sup>36</sup>.

(akta kontroli str. 232-239)

3.2. Wojewódzki Inspektor Sanitarny wyjaśnił, że organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej nie prowadzą rejestru przedsiębiorców, którzy posiadają własne laboratoria zakładowe lub rejestru podmiotów, które monitorują produkcję żywności badaniami laboratoryjnymi, zatem nie dysponuje wiedzą na temat liczby lub kompetencji takich laboratoriów.

(akta kontroli str. 239)

3.3. W latach 2017-2018 Stacja miała wypracowane standardy/procedury działania oraz współpracy z innymi instytucjami na wypadek zaistnienia czynu związanego z bioterroryzmem w postaci „Planu Zarządzania Kryzysowego Państwowej Inspekcji Sanitarnej Województwa Pomorskiego<sup>37</sup>”, Plan opisywał zadania podejmowane na wypadek powstania zagrożenia, rozpoznania ataku terrorystycznego, procedury i tryby postępowania na różnych poziomach działania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zawierał schematy i procedury informowania innych podmiotów (m.in. Centrum Zarządzania Kryzysowego, Inspekcję Ochrony Środowiska, Inspekcję Weterynaryjną, Państwową Straż Pożarną, Policję), dokonywania analizy ryzyka, w razie konieczności podjęcia czynności przez Powiatowych Inspektorów Sanitarnych oraz przekazywania informacji o stanie sanitarno-epidemiologicznym do Głównego Inspektora Sanitarnego i do Wojewody Pomorskiego.

(akta kontroli str. 62-115)

Na podstawie Zarządzenia nr 245/2015 z dnia 3 września 2015 r. Wojewody Pomorskiego<sup>38</sup>, w sprawie organizacji i funkcjonowania systemu wczesnego ostrzegania oraz systemu wykrywania i alarmowania na terenie województwa pomorskiego, został powołany Wojewódzki Ośrodek Analiz Laboratoryjnych wraz z Zespołem Pobierania Próbek (WOAL z ZPP) - formacja obrony cywilnej do realizacji zadań związanych z wykrywaniem, identyfikacją i monitorowaniem różnego rodzaju zagrożeń z terenu województwa pomorskiego. WOAL wraz z ZPP był tworzony przez Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w porozumieniu z Wojewódzkimi Inspekcjami: Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Ochrony Środowiska oraz Inspekcji Weterynaryjnej, w oparciu o pracowników tych instytucji. Członkami WOAL było

<sup>35</sup> Toksyczny wielofunkcyjny organiczny związek chemiczny.

<sup>36</sup> Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31 z 01.02.2002, str. 1, ze zm.).

<sup>37</sup> Wprowadzony Zarządzeniem Nr 3/2015 z dn. 13.08.2015 r. i Nr 2/2017 z dn. 17.07.2017 r. Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie ustalenia Planu Zarządzania Kryzysowego Państwowej Inspekcji Sanitarnej Województwa Pomorskiego.

<sup>38</sup> Szef Obrony Cywilnej Województwa.

6 pracowników Stacji. Do zadań WOAL należało m.in. wykrywanie i rozpoznanie skażeń promieniotwórczych, biologicznych, chemicznych oraz innych nadzwyczajnych zagrożeń ludzi i środowiska, a także pobieranie próbek i określanie rodzaju i stopnia skażenia produktów żywnościowych, płodów rolnych, roślinności, pasz, wody pitnej, wód powierzchniowych oraz gleby i powietrza. Współpracę z innymi służbami bezpieczeństwa żywnościowego oraz ogólnie bezpieczeństwa publicznego opisano w punkcie poniżej.

(akta kontroli str. 6-37)

W ramach WOAL w roku 2017 zostały zorganizowane symulacyjne działania praktyczne, które odbyły się w terenie, w terminie wcześniej zaplanowanym, w realnych warunkach i zgodnie z przygotowanym wcześniej scenariuszem. Ćwiczenia odbyły się w listopadzie i dotyczyły skażenia arsenem produktów roślinnych i zwierzęcych. W ćwiczeniach zidentyfikowane zostało zagrożenie chemiczne, polegające na wycieku nieznaną substancji w okolicy ujęcia wody oraz pastwiska dla zwierząt. Zostały przewidziane komunikacja, pobieranie próbek, sprawność realizacji badania, współpraca z członkami poszczególnych Inspekcji i komendantem WOAL. W ćwiczeniach brało udział sześciu pracowników Stacji.

(akta kontroli str. 38-61)

W „Planie Zarządzania Kryzysowego Państwowej Inspekcji Sanitarnej woj. pomorskiego” zamieszczono rozdział poświęcony skażeniu żywności, w którym omówiono przyczyny skażenia żywności, zapobieganie i sposoby ograniczenia skutków skażenia żywności, następstwa wystąpienia skażenia żywności oraz procedury postępowania w przypadku skażenia żywności dla szczebla powiatowego i wojewódzkiego. Szczegółowo przedstawione zostały drogi powiadamiania o wystąpieniu zagrożenia spowodowanego niebezpieczną żywnością, materiałem do kontaktu z żywnością lub produktem kosmetycznym. W Planie zamieszczono również schematy alarmowania i powiadamiania o stwierdzonych niebezpiecznych środkach spożywczych zagrażających zdrowiu lub życiu ludzi oraz o wystąpieniu zagrożeń sanitarno-higienicznych w obiektach żywności i żywienia. Schematy te opierają się na znanej i stosowanej przez pracowników pionu urzędowej kontroli żywności Procedurze Systemu RASFF. Zgodnie z zasadami obowiązującymi w Stacji, pracownicy zapoznawali się ze wszystkimi zarządzeniami Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego wraz z załączonymi do zarządzeń dokumentami poprzez Intranet. Informacja o zamieszczeniu nowego zarządzenia przekazywana była do poszczególnych działów drogą elektroniczną.

(akta kontroli str. 88-115, 240)

3.4. Stacja dzięki zawartym porozumieniom czynnie współpracowała z innymi jednostkami administracji publicznej, służbami i instytucjami, zapewniając przepływ informacji i komunikację w sytuacjach wymagających podjęcia wspólnych działań i realizacji jednolitego postępowania w obszarze województwa pomorskiego.

Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną w okresie objętym kontrolą była realizowana na bazie porozumienia o współpracy z dnia 22.08.2008 r. pomiędzy Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym w Gdańsku i Pomorskim Wojewódzkim Lekarzem Weterynarii a następnie na mocy porozumienia z dnia 21 listopada 2018 roku zawartego pomiędzy Pomorskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym a Pomorskim Państwowym Wojewódzkim Lekarzem Weterynarii

o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz organów Inspekcji Weterynaryjnej. W 2017 roku zgodnie z zapisami ww. porozumienia z 2008 roku WIS przekazał ocenę współpracy oraz listy zakładów wspólnie nadzorowanych. W dniu 7 grudnia 2018 r. odbyła się narada przedstawiciela Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii i przedstawicieli Pomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w sprawie porozumienia o współpracy z listopada 2018 roku w sprawie przejmowania zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego przeznaczone dla konsumenta końcowego. Na mocy ww. porozumień organy Inspekcji na bieżąco wymieniały się wzajemnie informacjami w przypadkach wystąpienia lub podejrzenia wystąpienia wśród ludzi lub zwierząt chorób odzwierzęcych w ramach systemu RASFF lub w przypadkach podejrzenia zakażenia pokarmowego. Inspekcje przeprowadzały również wspólne kontrole w zakresie zapobiegania rozprzestrzeniania się ASF (afrykański pomór świń). WIS cyklicznie od września 2016 r. przekazywał do GIS raporty z przeprowadzonych działań w tym zakresie. Przeprowadzane były również wspólne kontrole w zakresie sprzedaży żywego karpia w okresie przedświątecznym. Ponadto organy powiatowych inspekcji sanitarnych (PIS) współpracowały na bieżąco z powiatowymi lekarzami weterynarii.

(akta kontroli str. 240-241, 248-305)

Wojewódzki Inspektor Sanitarny wyjaśnił, że Współpraca z Wojskową Inspekcją Sanitarną i Wojskową Inspekcją Weterynaryjną podległymi Ministrowi Obrony Narodowej prowadzą powiatowi inspektorzy sanitarni. Polega ona na uczestniczeniu przedstawicieli PIS w audytach/kontrolach Wojskowej Inspekcji Sanitarnej oraz Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej w zakładach zaopatrujących w żywność żołnierzy Sił Zbrojnych RP, w zakładach pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Na terenie woj. pomorskiego PPIS<sup>39</sup> współpracują z Wojskowym Ośrodkiem Medycyny Prewencyjnej w Gdyni.

Na podstawie informacji przekazywanych przez powiatowe inspektoraty sanitarne, PPWIS<sup>40</sup> poinformował, że w 2017 roku w ramach tej współpracy z inicjatywy Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej i Wojskowej Inspekcji Sanitarnej pracownicy PIS uczestniczyli w 10 wspólnych kontrolach w zakładach objętych nadzorem organów PIS, które zaopatrywały w żywność odbiorcę wojskowego. W pięciu zakładach stwierdzono nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń, brak bieżących zapisów wynikających z kontroli wewnętrznej, a w jednym zakładzie stwierdzono niewłaściwe warunki przechowywania żywności. Wszystkie zakłady usunęły stwierdzone nieprawidłowości. Przeprowadzone zostały dwa audyty przez przedstawicieli ww. inspekcji w zakładach zaopatrujących odbiorców wojskowych w żywność. Raporty z audytów zostały przekazane właściwym inspektorom sanitarnym. W 2018 roku w ramach współpracy pracownicy PIS uczestniczyli w sześciu wspólnych kontrolach w zakładach objętych nadzorem organów PIS, które zaopatrują w żywność odbiorcę wojskowego, w trzech zakładach stwierdzono nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń, brak bieżących zapisów wynikających z kontroli wewnętrznej, zakłady zostały doprowadzone do właściwego stanu sanitarnego. Jedna kontrola została przeprowadzona z udziałem Wojskowej Inspekcji Sanitarnej, podczas której zostały stwierdzone nieprawidłowości, w wyniku

<sup>39</sup> Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni

<sup>40</sup> Pomorski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny

czego, została wydana decyzja administracyjna nakazująca poprawę stanu sanitarno-technicznego.

(akta kontroli str. 241-242)

Ponadto Wojewódzki Inspektor Sanitarny współpracował z Wojewódzkim Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa z Wojewódzkim Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz z Wojewódzkim Inspektorem Ochrony Środowiska na podstawie Porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 roku w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. W ramach współpracy Inspekcje szczebla powiatowego przeprowadzały wspólne kontrole gospodarstw produkujących surowce pochodzenia roślinnego, głównie owoce miękkie w ramach realizowanego planu działania. W trakcie kontroli pobierane były przez organy PIS próbki żywności do badań w kierunku mikrobiologii, metali i azotanów. PPWIS koordynował działania podejmowane w ramach planu działania: organizował spotkania ze wszystkimi zainteresowanymi Inspekcjami, uzgadniał listy podmiotów do kontroli i pobierania do próbek, przekazywał pisma do PPIIS, nadzorował realizację planu, przysyłał sprawozdania z realizacji planu.

(akta kontroli str. 242, 306-317)

Współpracował także z Inspekcją Handlową na podstawie porozumienia z dnia 6 czerwca 2011 r. pomiędzy Pomorskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym i Pomorskim Państwowym Inspektorem Inspekcji Handlowej. Współpraca obu inspekcji polegała na bieżącej wymianie korespondencji/informacji o żywności, materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością - niezgodnej z prawem żywnościowym oraz o innych nieprawidłowościach stwierdzanych podczas kontroli Inspekcji Handlowej w zakładach obrotu żywnością.

(akta kontroli str. 242-243, 318-322)

Współpraca z Inspekcją Farmaceutyczną odbywała się na podstawie Porozumienia z dnia 20 października 2016 r. o współpracy organów Inspekcji Farmaceutycznej i Państwowej inspekcji Sanitarnej w woj. pomorskim zawartym między Pomorskim Wojewódzkim Inspektorem Farmaceutycznym a Pomorskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym. Zgodnie z porozumieniem sporządzane były roczne sprawozdanie dotyczące oceny współpracy. Sprawozdania za 2017 i 2018 rok zostały przekazane do PPIF i GIF<sup>41</sup>.

(akta kontroli str. 243, 323-331)

- 3.5. Wojewódzki Inspektor Sanitarny wyjaśnił, że organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z przepisami kompetencyjnymi dotyczącymi urzędowej kontroli żywności zawartymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, nie prowadzą nadzoru nad zakładami zajmującymi się rozbiorem i sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego w sklepach wielkopowierzchniowych i na targowiskach, sprzedażą bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego oraz sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego wytworzonych w gospodarstwach w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Zakłady te znajdują się

<sup>41</sup> Państwowy Powiatowy Inspektor Farmaceutyczny, Główny Inspektor Farmaceutyczny

w rejestrach prowadzonych przez Inspekcję Weterynaryjną i podlegają nadzorowi powiatowych lekarzy weterynarii.

(akta kontroli str. 243)

3.6. W roku 2017 Wojewódzki Inspektor Sanitarny przeprowadził 103, a w 2018 r. 71 postępowań administracyjnych w I instancji, w związku z wnioskami powiatowych inspektorów o nałożenie kar pieniężnych, na podstawie art. 103 w zw. z art. 104 ustawy z o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Postępowania dotyczyły:

- nieprzestrzegania wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych;
- braku zatwierdzenia lub zarejestrowania, działalność wbrew decyzji o odmowie;
- prowadzenia działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością wbrew decyzji o zawieszeniu zatwierdzenia zakładu;
- produkcji lub wprowadzania do obrotu żywności w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu (rozszerzenie działalności);
- wprowadzania do obrotu, jako żywności produktu niebędącego żywnością;
- utrudniania lub uniemożliwiania przeprowadzenia urzędowej kontroli żywności;
- sprzedaży w jednostce systemu oświaty środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży.

Postępowania te w roku 2017 trwały średnio 60 dni (od 13 do 230 dni), a w 2018 r. średnio 80 dni (od 11 do 319 dni). W latach 2017-2018 wymierzono kary na łączną kwotę 562,5 tys. zł (odpowiednio 337,5 tys. zł i 225,0 tys. zł.). Przedsiębiorcy wnieśli do GIS 30 odwołań od decyzji o nałożeniu kary pieniężnej oraz jedną skargę do wojewódzkiego sądu administracyjnego.

(akta kontroli str. 132-147)

W 2017 r. w przypadku 10 wniosków, a w 2018 r. pięciu wniosków skierowanych przez PIS, odmówiono wszczęcia postępowania. Przyczynami odmowy wszczęcia postępowania w sprawie wymierzenia kary pieniężnej były najczęściej: nieprawidłowo ustalony stan faktyczny w sprawie, niewystarczająco udokumentowana nieprawidłowość, która podlega karze pieniężnej lub stwierdzenie właściwości miejscowej innego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zakłady ruchome, automaty do sprzedaży żywności). W kontrolowanym okresie, do PPWIS nie wpłynęły wnioski o ukaranie, w których akta załączone do wniosków, nie pozwalałyby na ustalenie odpowiedzialności konkretnego podmiotu, skutkujące brakiem możliwości nałożenia kary pieniężnej.

(akta kontroli str. 245)

W okresie objętym kontrolą miały miejsce dwa przypadki odstąpienia przez PPWIS od wymierzenia kary. Jeden dotyczył sprzedaży w sklepiku szkolnym środków spożywczych innych niż objęte grupami środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 pkt 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Podejmując decyzję Wojewódzki Inspektor Sanitarny kierował się zasadą pogłębiania zaufania

obywateli do władzy publicznej wyrażonej w art. 8 KPA<sup>42</sup>, mając na uwadze działania przedsiębiorcy w kierunku zapewnienia bogatej i wskazanej ze względów żywieniowych oferty sklepiku, a także uznał, że kara pieniężna w najniższym jej wymiarze tj. 1.000 zł byłaby zbyt wysoka i niewspółmierna do stwierdzonego przewinienia.

W drugiej sprawie, za prowadzenie działalności w zakresie produkcji pierwotnej, bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów podlegającej kontroli organów. W toku postępowania stwierdzono, że w momencie przeprowadzania kontroli, rolnik już złożył wymagany prawem wniosek a wyjaśnienie i przedstawione dokumenty potwierdzały starania strony o dbałość i legalność działań podejmowanych w ramach prowadzonej działalności.

(akta kontroli str. 148-152)

Do szczegółowej analizy wybrano, w sposób losowy, pięć postępowań w sprawach o wymierzenie kar pieniężnych w związku z naruszeniem przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia. Analiza materiałów wykazała, że w jednolity sposób uwzględniano stopień szkodliwości czynu, stopień zawinienia i zakres naruszenia, dotychczasową działalność podmiotu działającego na rynku spożywczym i wielkość produkcji zakładu. Właściwie identyfikowano naruszenia prawa i prawidłowo ustalono wysokość wymierzonej kary, tj. zgodnie z zapisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia. W analizowanych sprawach najniższa kara wynosiła 1 tys. zł a najwyższa 10 tys. zł., wszystkie zostały opłacone. Ustalając wysokość kary pieniężnej państwowej Wojewódzki Inspektor Sanitarny uwzględnił wyżej wymienione przesłanki, tj. postępował zgodnie z art. 104 ust. 2 ww. ustawy.

(akta kontroli str. 153-191)

3.7. W okresie objętym kontrolą złożono 16 odwołań od decyzji państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych w sprawach dotyczących, jakości zdrowotnej żywności, które były rozpatrywane przez Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, jako organ drugiej instancji. W 10 przypadkach decyzje powiatowych inspektorów sanitarnych zostały utrzymane w mocy, trzy sprawy zostały pozostawione bez rozpatrzenia z powodu uchybienia terminu do wniesienia odwołania na podstawie art. 134 KPA dwie decyzje uchylono w części dotyczącej podstawy prawnej (w tym jednej dodatkowo w zakresie terminu wykonania obowiązku nałożonego decyzją) oraz jedną umorzono na podstawie art. 105 ust. 1<sup>43</sup> KPA. Nie zachodziła konieczność analizowania przyczyn skutecznych odwołań z powodu ich braku.

(akta kontroli str. 116-131)

3.8. W budżecie zadaniowym na lata 2017 i 2018 w zakresie objętym kontrolą określone zostały mierniki, umożliwiające ocenę stopnia realizacji zadań związanych z bezpieczeństwem żywności: stosunek liczby podjętych przedsięwzięć zapewniających bezpieczeństwo sanitarno-epidemiologiczne do liczby mieszkańców, stosunek liczby osób objętych nadzorem epidemiologicznym do liczby mieszkańców województwa pomorskiego, czy stosunek liczby kontroli, w których stwierdzono nieprawidłowości do liczby przeprowadzonych kontroli ogółem. W latach objętych kontrolą osiągnięto wyznaczone cele.

(akta kontroli str. 332-339)

<sup>42</sup> Ustawa z dnia 14 czerwca 1960 - Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2018 r. poz. 2096, ze zm.).

<sup>43</sup> Gdy postępowanie z jakiegokolwiek przyczyny stało się bezprzedmiotowe w całości albo w części, organ administracji publicznej wydaje decyzję o umorzeniu postępowania odpowiednio w całości albo w części.

Stwierdzone  
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

Stacja skutecznie prowadziła działalność w ramach RASFF. Prawidłowo określała mierniki umożliwiające ocenę stopnia realizacji zadań związanych z bezpieczeństwem żywności. Stacja w latach 2017-2018 miała wypracowane standardy/procedury działania oraz współpracy z innymi instytucjami na wypadek zaistnienia czynu związanego z bioterroryzmem. Aktywnie współpracowała z innymi inspekcjami w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, a Wojewódzki Inspektor Sanitarny prawidłowo przeprowadzał postępowania administracyjne, w związku z wnioskami powiatowych inspektorów sanitarnych o nałożenie kar pieniężnych. Realizowano ponadto zapisy rozporządzenia w sprawie szczegółowych warunków i sposobu współdziałania państwowych organów w zakresie sprawowania nadzoru nad przestrzeganiem bezpieczeństwa żywności i żywienia<sup>44</sup>.

OBSZAR

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

Opis stanu  
faktycznego

4.1. W działalności oświatowo-zdrowotnej prowadzonej w okresie objętym kontrolą przez Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego uwzględniono bezpieczeństwo i jakość zdrowotną żywności m.in. w aspekcie racjonalnego odżywiania, zbilansowanej diety, profilaktyki chorób cywilizacyjnych związanych z niewłaściwym odżywianiem się, świadomości konsumenckiej w zakresie składu żywności i czytania etykiet, bezpiecznego grzybobrania. Działalność oświatowo-zdrowotna z zakresu bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności prowadzona była w różnych formach, m.in. w postaci:

- działań podejmowanych w ramach realizowanych projektów (np. „Sieć Szkół Promujących Zdrowie”<sup>45</sup>) i programów (np. Ogólnopolskiego Programu Edukacyjnego „Trzymaj formę!”<sup>46</sup>);
- współorganizowanych konferencji (np. konferencja z 20 czerwca 2017 r. pt. „Lokalne programy profilaktyki zdrowotnej i promocji zdrowia w środowisku nauczania jako praktyczne formy realizacji Narodowego Programu Zdrowia na Pomorzu” zorganizowana we współpracy z Gdańskim Uniwersytetem Medycznym; konferencja z 29 maja 2018 r. „Edukacja dla Zdrowia” zorganizowana we współpracy z Pomorskim Kuratorem Oświaty oraz Akademią Wychowania Fizycznego i Sportu im. Jędrzeja Śniadeckiego w Gdańsku (dalej: „AWF w Gdańsku”); konferencja z 7 czerwca 2018 r. pt. „Świadomy konsument – suplementy diety, żywność, kosmetyki, środowisko; Ostrzeżenia, etykiety, informacje” zorganizowana we współpracy z Gdańskim Uniwersytetem

<sup>44</sup> Rozporządzenie Ministra Zdrowia, Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz Ministra Obrony Narodowej z dnia 15 kwietnia 2011 r. w sprawie szczegółowych warunków i sposobu współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z organami Inspekcji Weterynaryjnej, Wojskowej Inspekcji Sanitarnej oraz Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie sprawowania nadzoru nad przestrzeganiem bezpieczeństwa żywności i żywienia (Dz. U. z 2011 r. Nr 88, poz. 504).

<sup>45</sup> W jego ramach w Stacji prowadzono promocję tematyki zdrowego żywienia dzieci i młodzieży w mediach społecznościowych, współorganizowano spotkania dla powiatowych i szkolnych koordynatorów, nadzorowano sprawną realizację projektu.

<sup>46</sup> Dalej: „program „Trzymaj Formę!.”; działania podejmowane w Stacji w jego ramach obejmowały w szczególności: koordynację działań powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych, dystrybucję materiałów edukacyjnych tj. podręczników, ulotek itp., promocję założeń programu oraz informowanie o jego kolejnych fazach w mediach społecznościowych.

Medycznym i Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy w Gdańsku);

- wywiadów ekspertów, w zakresie szeroko rozumianego bezpieczeństwa żywności, w lokalnych mediach (m.in. dla Radia Gdańsk oraz TVP3 Gdańsk);
- kampanii informacyjnej prowadzonej na stronie internetowej oraz jednym z portali społecznościowych, polegającej w szczególności na zamieszczaniu informacji i materiałów dotyczących właściwych nawyków żywieniowych, bezpieczeństwa żywności i mającej na celu zwiększanie świadomości konsumenckiej i ograniczanie presji marketingowej produktów niezalecanych do nadmiernego spożywania, tzw. „śmieciowej” żywności, suplementów diety, zawartości soli i cukru w spożywanych produktach, zagrożeń związanych ze spożyciem grzybów, pićem słodzonych napojów i soków, a także zamieszczaniu ostrzeżeń publicznych Głównego Inspektora Sanitarnego.

Kierownik Oddziału Promocji Zdrowia wyjaśnił, że podejmowane działania oświatowo-zdrowotne kierowane były do ogółu mieszkańców województwa pomorskiego, a przypadku niektórych przedsięwzięć – do konkretnych grup społecznych, przykładowo:

- konferencja pt. „Lokalne programy profilaktyki zdrowotnej i promocji zdrowia w środowisku nauczania jako praktyczne formy realizacji Narodowego Programu Zdrowia na Pomorzu”, skierowana była do przedstawicieli jednostek samorządu terytorialnego odpowiedzialnych za profilaktykę zdrowotną, dyrektorów szkół, nauczycieli, studentów, przedstawicieli organizacji pozarządowych, placówek medycznych oraz osób i instytucji z terenu województwa pomorskiego zainteresowanych tą problematyką;
- działania w ramach programu „Sieć Szkół Promujących Zdrowie”, realizowanego na podstawie porozumienia zawartego w dniu 9 lutego 2017 r. między Stacją, Wojewodą Pomorskim, Pomorskim Kuratorem Oświaty, Gdańskim Uniwersytetem Medycznym oraz AWF w Gdańsku, mające na celu m.in.:
  - a) podnoszenie poziomu sprawności fizycznej i kształtowanie pożądaných nawyków żywieniowych, skierowane były do dzieci i młodzieży województwa pomorskiego;
  - b) popularyzowanie programów z zakresu promocji zdrowia i profilaktyki problemów dzieci i młodzieży, skierowane były zarówno do dzieci, jak i dorosłych;
- podejmowane od 2018 r. działania w ramach programu „Trzymaj formę!”, obejmującego zagadnienia racjonalnego odżywiania, edukacji konsumenckiej i aktywności fizycznej, kierowane były do uczniów szkół podstawowych klas V-VI oraz uczniów gimnazjów, a także do ich rodziców. W jego ramach zachęcano uczniów m.in. do zwiększania konsumpcji owoców i warzyw oraz ograniczania konsumpcji produktów typu „fast food”, słodczy, napojów energetyzujących.

(akta kontroli str. 1115-1121, pliki 001-023, 1122-1234)

4.2. Kierownik Oddziału Promocji Zdrowia wyjaśnił, że skuteczność akcji informacyjno-edukacyjnych i działań profilaktycznych w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności jest trudna do weryfikacji. Nawyki



żywieniowe i postawy konsumentów kształtują się latami, a ich głównymi „budulcami” są dom rodzinny, szkoła oraz media. Wskazał, że Stacja w podejmowanych przez siebie działaniach w tym zakresie starała się oddziaływać na wszystkich tych płaszczyznach, poprzez edukację nauczycieli i rodziców, uczniów pomorskich placówek oświatowych i oświatowo-wychowawczych, umieszczanie treści edukacyjnych w mediach tradycyjnych i elektronicznych.

Skuteczność działań realizowanych w okresie objętym kontrolą w ramach działalności edukacyjno-zdrowotnej monitorowana i weryfikowana była w szczególności:

- poprzez ewaluację programu „Trzymaj Formę!” dokonywaną m.in. w oparciu o sprawozdania koordynatorów szczebla powiatowego, w celu dostosowywania programu do potrzeb odbiorców;
- podczas przeprowadzanych w powiatowych stacjach sanitarno-epidemiologicznych kontroli;
- poprzez pozyskiwanie opinii i ocen uczestników konferencji, które Stacja współorganizowała;
- poprzez bieżącą analizę liczby odsłon, udostępnień materiałów i informacji na portalach społecznościowych i stronach internetowych.

(akta kontroli str. 1115-1121, pliki 001-023, 1134-1189)

4.3. W okresie objętym kontrolą Wojewódzki Inspektor Sanitarny podejmował współpracę w obszarze promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej i bezpieczeństwa żywności z organami, instytucjami i podmiotami, w tym spoza sektora finansów publicznych. W szczególności na podstawie:

- porozumienia z 31 sierpnia 2018 r. w sprawie współpracy w zakresie realizacji Ogólnopolskiego Programu Edukacyjnego „Trzymaj Formę!” – z Głównym Inspektorem Sanitarnym i Polską Federacją Producentów Żywności Związkiem Pracodawców;
- umowy z 22 października 2015 r. o współpracy – z Polskim Towarzystwem Oświaty Zdrowotnej w zakresie m.in. realizacji celów ustalonych w Narodowym Programie Zdrowia;
- porozumienia z 9 lutego 2017 r. w sprawie współpracy w zakresie promocji zdrowia i profilaktyki problemów zdrowotnych dzieci i młodzieży na terenie województwa pomorskiego – z Wojewodą Pomorskim, Pomorskim Kuratorem Oświaty, Gdańskim Uniwersytetem Medycznym i AWF w Gdańsku w zakresie wspólnej realizacji programu „Szkoła Promująca Zdrowie”;
- porozumienia o współpracy z 30 sierpnia 2018 r. – z Regionalną Dyрекcją Lasów Państwowych w obszarze promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej.

Ponadto podejmowano współpracę również z Wojewódzkim Ośrodkiem Medycyny Pracy w Gdańsku i Gdańskim Ośrodkiem Promocji Zdrowia.

W ramach współpracy w szczególności:

- organizowano wspólne przedsięwzięcia adresowane do społeczności lokalnej, np.: konferencje;
- prowadzono wymianę materiałów edukacyjnych;
- konsultowano priorytetowe działania/ akcje, przykładowo:

- a) konferencje, o których mowa wyżej, poprzedzane były konsultacjami z instytucjami naukowymi (Gdańskim Uniwersytetem Medycznym, AWF w Gdańsku), oświatowymi (Kuratorium Oświaty w Gdańsku), podmiotami pozarządowymi (Polskim Towarzystwem Oświaty Zdrowotnej);
  - b) kładziono nacisk na promowanie inicjatyw służących poprawie bezpieczeństwa żywności, m.in. w ramach programów „Trzymaj Formę!” i „6-10-14 dla zdrowia”;
- prowadzono wymianę doświadczeń m.in. w celu udoskonalenia i rozszerzania zakresu prowadzonych już działań.

(akta kontroli str. 1141-1145, 1235-1251)

Kierownik Oddziału Promocji Zdrowia wyjaśnił, że pod koniec 2018 r. rozpoczęto przygotowania do wdrożenia kampanii edukacyjnej „Z kranu piję – zdrowo żyję”, która weszła w fazę realizacji w 2019 r. Celem projektu jest propagowanie picia wody kranowej jako zdrowej i ekologicznej alternatywy dla słodkich napojów oraz napojów energetyzujących. Projekt przygotowany został i jest realizowany wspólnie przez Stację, Polskie Towarzystwo Oświaty Zdrowotnej oraz sześć przedsiębiorstw wodociągowo-kanalizacyjnych z terenu województwa pomorskiego. W ramach kampanii m.in. przeprowadzone zostaną zajęcia w szkołach podstawowych w powiatach gdańskim, gdyńskim, starogardzkim, malborskim, kwidzyńskim i słupskim.

(akta kontroli str. 1115-1120, 1244-1251)

Stwierdzone  
nieprawidłowości

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

**OCENA  
CZĄSTKOWA**

W okresie objętym kontrolą Wojewódzki Inspektor Sanitarny prawidłowo realizował działania oświatowo-zdrowotne na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności. Podejmował skuteczną współpracę z organami, instytucjami i podmiotami, której efektem było m.in. współorganizowanie przez Stację trzech konferencji poświęconych badany zagadnieniom. Działania oświatowo-zdrowotne kierowane były zarówno do mieszkańców województwa pomorskiego, jak i do wybranych grup społecznych, w szczególności dzieci i młodzieży w wieku szkolnym. Podejmowano działania w kierunku monitorowania ich skuteczności.

#### **IV. Uwagi i wnioski**

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

#### **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 Gdańsku. 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.

Gdańsk, 9 maja 2019 r.

Kontrolerzy  
Anna Dąbrowska  
specjalista kontroli  
państwowej

.....  
*podpis*

Najwyższa Izba Kontroli  
Delegatura w Gdańsku  
Dyrektor

.....  
*podpis*

Witold Dąbrowski  
główny specjalista kontroli  
państwowej

.....  
*podpis*