



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Gdańsku

LGD.410.003.04.2019

Jacek Teodorczyk  
Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji  
Handlowej  
Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej  
w Gdańsku  
ul. Marii Konopnickiej 4  
80-240 Gdańsk

# WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/19/084 – Bezpieczeństwo żywności

## I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Wojewódzki Inspektorat Inspekcji Handlowej w Gdańsku (dalej: „Inspektorat” lub „Inspekcja”)
Kierownik jednostki kontrolowanej	Jacek Teodorczyk, Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej (Wojewódzki Inspektor IH) od 27 stycznia 2017 r. W okresie objętym kontrolą funkcję kierownika jednostki poprzednio pełniła Elżbieta Łobacz, Pomorski Wojewódzki Inspektor Inspekcji Handlowej od 1 maja 2012 r. do 26 stycznia 2017 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 Delegatura w Gdańsku
Kontroler	Alicja Kosznik, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LGD/23/2019 z 17 stycznia 2019 r.  (akta kontroli str.1-4)

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

### OCENA OGÓLNA

W okresie objętym kontrolą Wojewódzki Inspektor IH prawidłowo i skutecznie realizował ustawowe zadania z zakresu nadzoru nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych, wykorzystując odpowiednio przygotowaną kadre i strukturę organizacyjną Inspektoratu. Pracownicy Inspektoratu przeprowadzali czynności kontrolne, na podstawie programów kontroli, uwzględniając zalecenia oraz wytyczne i interpretacje zagadnień związanych z bezpieczeństwem żywności przekazane przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów.

Tematy kontroli własnych Inspektoratu w zakresie jakości handlowej żywności uwzględniały ryzyka występujące na rynku lokalnym. W świetle przyjętych mierników plany pracy Inspektoratu w latach 2017-2018 zostały zrealizowane.

W związku z ustaleniami kontroli doraźnej restauracji typu fast food w Gdyni, przeprowadzonej na zlecenie NIK, w dniu 22 marca 2019 r. skierowano do

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

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

przedsiębiorcy zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego z art. 40 a ust. 1 pkt 3 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych<sup>3</sup> w celu wymierzenia kary pieniężnej w związku z wprowadzeniem do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności pracownicy Inspektoratu współpracowali z innymi inspekcjami oraz rzetelnie rozpatrywali skargi i wnioski wpływające od konsumentów. Wojewódzki Inspektor IH prowadził działalność informacyjną i edukacyjną dotyczącą jakości handlowej żywności, współpracował z przedsiębiorcami i organizacjami konsumenckimi, uwzględniając w toku prowadzonych kontroli informacje otrzymywane od innych podmiotów i organów.

### **III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny częściowej<sup>4</sup> kontrolowanej działalności**

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1.1. Wojewódzki Inspektor IH ustalił plany pracy uwzględniające kierunki działania i plany kontroli opracowane przez Prezesa UOKiK oraz potrzeby określone przez Wojewodę Pomorskiego. W rocznych planach Inspekcji Handlowej, opracowanych z uwzględnieniem propozycji tematów zgłaszanych przez inspektorów<sup>5</sup>, uwzględniono m.in. zadania i kierunki działania Inspekcji Handlowej, wyniki kontroli z lat poprzednich, skargi konsumentów oraz potrzeby rynków lokalnych.

Kwartalne plany pracy, których podstawę stanowiły wytyczne Prezesa UOKiK<sup>6</sup>, uwzględniały: kierunki działalności Inspekcji Handlowej, roczne plany kontroli Inspekcji Handlowej na lata 2017 i 2018, potrzeby określone przez Wojewodę Pomorskiego<sup>7</sup>, wnioski zgłoszone przez organy administracji samorządowej, w tym propozycje powiatowych rzeczników konsumentów, wnioski zgłaszane przez organizacje konsumenckie oraz wyniki własnego rozeznania sytuacji na rynku województwa.

Na podstawie kwartalnych planów pracy, opracowanych przez naczelników wydziałów kontrolnych, sporządzono zbiorcze kwartalne plany Inspektoratu, które zostały zatwierdzone przez Prezesa UOKiK.

Kwartalne plany kontroli określały: kontrole planowe (kontrole wynikające z ogólnopolskiego planu kontroli Inspekcji Handlowej – część I planu) oraz - określone w części II planu - kontrole własne Inspektoratu i kontrole interwencyjne (kontrole w oparciu o sygnały ze skarg i informacji o nieprawidłowościach na rynku otrzymywanych od konsumentów, podmiotów gospodarczych, organów państwowych, samorządowych oraz organizacji pozarządowych).

Planowanie kontroli własnych poprzedzono analizami przeprowadzonymi przez inspektorów, Naczelnika Wydziału Kontroli Artykułów Żywnościowych

<sup>3</sup> Dz. U. z 2018 r. poz. 2164, ze zm.

<sup>4</sup> Oceny częściowe to oceny działalności w poszczególnych obszarach badań kontrolnych. Ocena częściowa może być sformułowana jako ocena pozytywna, ocena negatywna albo ocena w formie opisowej.

<sup>5</sup> Do dnia 30 września roku poprzedzającego rok obowiązywania planu.

<sup>6</sup> Na podstawie rocznego planu kontroli.

<sup>7</sup> Przed opracowaniem planu kwartalnego Wojewódzki Inspektor IH każdorazowo zwracał się do Wojewody Pomorskiego o określenie potrzeb kontrolnych w zakresie rynku lokalnego.

i Nieżywnościowych oraz Zastępcy Dyrektora, z uwzględnieniem sygnałów prasowych oraz informacji pozyskanych z monitorowania rynku artykułów spożywczych w Internecie.

(akta kontroli str.99-100,106,134-327)

**1.2.** Zgodnie z Regulaminem organizacyjnym Inspektoratu<sup>8</sup> zadania w zakresie nadzoru nad jakością handlową żywności oraz bezpieczeństwem opakowań i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością realizował Wydział Kontroli Artykułów Żywnościowych i Nieżywnościowych (dalej „Wydział ŻN”) oraz Zespół Kontroli w Delegaturze Inspektoratu w Słupsku. Strukturę organizacyjną i zakres działania ww. określił Inspektor Wojewódzki IH wewnętrznymi regulaminami organizacyjnymi: Wydziału ŻN oraz Delegatury w Słupsku<sup>9</sup>.

Do zadań ww. komórek należało m.in. podejmowanie i prowadzenie czynności kontrolnych w zakresie bezpieczeństwa żywności i jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w handlu detalicznym, hurtowym i gastronomii.

Zgodnie z Regulaminem organizacyjnym Wydziału ŻN zakres jego działania obejmował m.in.: podejmowanie i prowadzenie czynności kontrolnych w zakresie bezpieczeństwa żywności, legalności i rzetelności prowadzenia działalności gospodarczej przez przedsiębiorców w jednostkach handlu detalicznego, hurtowego i gastronomii w zakresie artykułów żywnościowych; podejmowanie i prowadzenie czynności kontrolnych w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w handlu detalicznym, hurtowym i gastronomii.

(akta kontroli str.5-95)

Zakresy czynności pracowników zatrudnionych w Wydziale ŻN realizujących zadania kontrolne, zawierały ujednoczony zapis dot. „prowadzenia/koordynowania działań kontrolnych pod nadzorem i we współpracy z zespołem kontrolnym w obszarach: bezpieczeństwa żywności w jednostkach handlu detalicznego, hurtowego i gastronomii, jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych w handlu detalicznym i gastronomii, ogólnego bezpieczeństwa produktów w jednostkach handlu detalicznego, hurtowego i usług oraz w zakładach produkcyjnych produktów nieżywnościowych i usług”.

W strukturze Delegatury w Słupsku funkcjonował Zespół Kontroli (dalej „ZKDS”), bez podziału na konkretne obszary. Pracownicy ZKDS posiadali jednolity zakres czynności z zapisem: „prowadzenie działań kontrolnych w obszarach artykułów rolno-spożywczych (...), dyrektyw nowego podejścia oraz ogólnego bezpieczeństwa produktów”.

(akta kontroli str.96-98,108-109)

W kontrolowanym okresie w Wydziale ŻN zatrudniano od 12 do 13 pracowników, w ZKDS od 9 do 10 pracowników.

(akta kontroli str.101)

Pracownicy realizujący zadania kontrolne związane z nadzorem nad żywnością<sup>10</sup> posiadali odpowiednie doświadczenie zawodowe (staż pracy od kilku do 30 lat pracy) oraz odpowiednie kwalifikacje (ekonomia gospodarki żywnościowej,

<sup>8</sup> Załącznik do zarządzenia nr PO.110.8.2017 Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku z dn. 03.08.2017 r. w spr. Regulaminu organizacyjnego Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku; w okresie wcześniejszym - zarządzenie nr PO.110.10.2013 Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku z dn. 03.08.2017 r. w spr. Regulaminu organizacyjnego Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku z dn. 15.03.2013 r.

<sup>9</sup> Załącznik do zarządzenia nr PO.110.16.2017 Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku z dn. 21.12.2017 r. w spr. ustalenia wewnętrznych regulaminów organizacyjnych Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku; w okresie wcześniejszym - zarządzenie nr PO.110.7.2015 Pomorskiego Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Gdańsku z dn. 27.04.2015 r. w spr. ustalenia wewnętrznych regulaminów organizacyjnych Wojewódzkiego Inspektoratu Inspekcji Handlowej w Gdańsku.

<sup>10</sup> Siedmiu inspektorów, trzech starszych inspektorów, ośmiu specjalistów i czterech starszych specjalistów.

gastronomia, technologia żywienia i żywności, biotechnologia, jakość żywności, towaroznawstwo). Ponadto 15 pracowników posiadało wyższe wykształcenie, w tym siedmiu pracowników Wydziału ŻN<sup>11</sup>. Jak wyjaśnił Wojewódzki Inspektor IH pracownicy Wydziału ŻN nie byli przydzielani na stałe do konkretnych tematów kontroli. W Delegaturze w Słupsku kontrole w zakresie żywności, w zależności od potrzeb, prowadzili wszyscy pracownicy, natomiast do zadań związanych z bezpieczeństwem żywności wyznaczano trzech pracowników.

(akta kontroli str.101-102)

**1.3.** W kontrolowanym okresie 11 pracowników Inspektoratu uczestniczyło w siedmiu szkoleniach organizowanych przez organizatorów zewnętrznych. W 2017 r. pracownicy Inspektoratu uczestniczyli w szkoleniach i konferencjach szkoleniowych na nw. tematy:

- korzyści zdrowotne i gospodarcze związane ze zmniejszeniem zawartości soli, cukru i stosowaniem różnych rodzajów tłuszczów w produktach spożywczych (konferencja zorganizowana przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie – uczestniczyła 1 osoba);
- oznakowanie oraz skład suplementów diety (szkolenie zorganizowane przez Akademię Wiedzy Użytecznej Leo Pard w Warszawie – uczestniczyły 2 osoby);
- środki spożywcze specjalnego przeznaczenia (szkolenie zorganizowane przez UOKiK Departament Inspekcji Handlowej – uczestniczyły 2 osoby);
- zagadnienia związane z kontrolą w systemie ochrony produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP<sup>12</sup>, ChOG<sup>13</sup> i GTS<sup>14</sup> (szkolenie zorganizowane przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi – uczestniczyły 2 osoby).

W 2018 r. pracownicy uczestniczyli w szkoleniach:

- dodatki do żywności (organizator UOKiK Departament Inspekcji Handlowej – uczestniczyła 1 osoba);
- jakość handlowa ziemniaków (organizator UOKiK – uczestniczyły 2 osoby);
- zagadnienia związane z kontrolą w systemie ochrony produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG i GTS (organizator Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi Departament Promocji i Jakości Żywności – uczestniczyła 1 osoba).

Pracownikom Wydziału ŻN i ZKDS zapewniono dostęp do możliwości podnoszenia kwalifikacji na równych warunkach. Jak wyjaśnił Wojewódzki Inspektor IH pracownicy na bieżąco, w ramach przygotowania się do kontroli, podnosili swoje kwalifikacje poprzez analizę zagadnień i konsultacje m.in. dot. obowiązujących przepisów z jednostką nadrzędną UOKiK.

Dodatkowo w kontrolowanym okresie organizowano dla pracowników szkolenia wewnętrzne na temat: „Jakość handlowa i oznakowanie – świeże owoce i warzywa”, „Oznakowanie ryb i przetworów rybnych, w tym glazurowanych”, „Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego” oraz „Zmiany do ustawy o gospodarce opakowaniami i odpadami opakowaniowymi”.

(akta kontroli str.110-133)

**1.4.** Tematy kontroli przewidziane do realizacji w poszczególnych kwartałach roku, przygotowane przez Naczelnika Wydziału ŻN, obejmowały zakres przedmiotowy kompetencji Inspekcji Handlowej w zakresie jakości handlowej żywności w handlu detalicznym oraz gastronomii i były dostosowywane do aktualnych zadań i potrzeb wynikających z rozeznania rynku artykułów spożywczych oraz oczekiwań konsumentów. Tematy te obejmowały m.in.: jakość i prawidłowość oznakowania cielęciny; prawidłowość oznakowania środków spożywczych oferowanych do

<sup>11</sup> Wykształcenie z zakresu technologii żywienia bądź technologii żywności i towaroznawstwa.

<sup>12</sup> Chronione Nazwy Pochodzenia.

<sup>13</sup> Chronione Oznaczenia Geograficzne.

<sup>14</sup> Gwarantowane Tradycyjne Specjalności.

sprzedaży luzem; prawidłowość oznakowania lodów sprzedawanych na tzw. "gałki"; prawidłowość oznakowania żywności GMO; ocenę jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych w gastronomii; sprawdzenie terminów przydatności do spożycia i dat minimalnych trwałości artykułów rolno-spożywczych oraz aktualność orzeczeń lekarskich zatrudnionego personelu.

Kontrole z zakresu bezpieczeństwa/jakości opakowań i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, realizowane na podstawie programów kontroli otrzymanych z UOKiK, dotyczyły przede wszystkim prawidłowości działalności placówek gastronomicznych.

W 2018 r., na podstawie ww. programów kontroli, przeprowadzono dwie kontrole bezpośrednio dotyczące prawidłowości wprowadzania do obrotu oraz oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w placówkach detalicznych.

W programach kontroli własnych uwzględniano badania artykułów rolno-spożywczych przede wszystkim pod kątem parametrów, które kwestionowali konsumenci - niewłaściwa jakość handlowa mięsa i jego przetworów, wyrobów mleczarskich, ryb, oliwy z oliwek, warzyw i owoców, sprzedaż mięsa wieprzowego (szynka) jako cielęciny, zafalszowanie jakości napojów alkoholowych, wprowadzanie do obrotu towarów "przeterminowanych" oraz wprowadzanie do obrotu wyrobów nieodpowiadających deklarowanemu składowi.

Badania przeprowadzono pod kątem właściwości organoleptycznych, wymagań wynikających z prezentacji i oznakowania (w miejscu kontroli) oraz właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i dotyczących masy lub objętości (w laboratoriach analityczno-kontrolnych)<sup>15</sup>.

W kontrolowanym okresie zlecono laboratoriom dokonanie badań fizykochemicznych artykułów rolno-spożywczych pobranych w czasie 18 kontroli (badanie jakości artykułów, co do jakości których konsumenci wnieśli zastrzeżenia). Badaniami objęto: żywność deklarowaną jako ekologiczna, cukier trzcinowy (według konsumenta zafalszowany sztucznym barwnikiem), majeranek (nieposiadający charakterystycznych właściwości - zapach, smak), potrawy z ryb (sprawdzenie identyfikowalności gatunku) i ryby mrożone (zawartość glazury), miody, masło (prawdopodobieństwo zafalszowania tłuszczami niemlecznymi), napoje alkoholowe - gin, wódka czysta, whisky (niewłaściwa jakość, w tym zaniżona moc), potrawy i półprodukty w gastronomii (pizza, ser do pizzy - na zafalszowanie tłuszczami niemlecznymi, mięso w marynatkach - identyfikacja gatunkowa).

(akta kontroli str.103-107)

Analiza dziesięciu programów kontroli własnych wykazała, że były one dostosowane do aktualnych zadań i potrzeb Inspekcji oraz realizowały zakres przedmiotowy jej kompetencji w kierunku jakości handlowej żywności w handlu i gastronomii oraz bezpieczeństwa/jakości opakowań i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Uwzględniały kontrolę artykułów rolno-spożywczych pod kątem parametrów jakości handlowej (m.in. kontrola jakości surowców, właściwości organoleptycznych, wielkości i masy, opakowania, przechowywania i oznakowania, terminów przydatności do spożycia oraz dat minimalnej trwałości artykułów spożywczych, dokumentacji identyfikującej dostawców oraz orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych), a w czterech z nich przewidziano pobranie prób do badań laboratoryjnych.

(akta kontroli str.328-329)

---

<sup>15</sup> Zgodnie z wyjaśnieniem Wojewódzkiego Inspektora IH ocena właściwości mikrobiologicznych nie leży w kompetencji Inspekcji Handlowej.

1.5. Wojewódzki Inspektor IH wyjaśnił, że w Inspektoracie nie opracowano szczegółowych wytycznych dotyczących trybu postępowania przy wykonywaniu kontroli i oceny jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych. Szczegółowe wytyczne dotyczące przeprowadzania kontroli zamieszczone były w Programach kontroli opracowanych przez UOKiK oraz bieżących interpretacjach przepisów otrzymywanych przez UOKiK z Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Głównego Inspektoratu Sanitarnego oraz Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

Weryfikację jakości handlowej artykułów żywnościowych w obszarze fałszerstw żywności przeprowadzano na podstawie obowiązujących ogólnych i szczegółowych przepisów prawa żywnościowego w odniesieniu do wymagań tych przepisów i deklaracji producentów zawartych w oznakowaniu środków spożywczych, w opracowanych do tego celu programach przekazywanych przez UOKiK oraz zawartych w tych programach wytycznych.

(akta kontroli str.105,107)

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 posiadali odpowiednie wykształcenie i doświadczenie oraz uczestniczyli w szkoleniach podnoszących kwalifikacje zawodowe. Czynności prowadzono na podstawie planów pracy uwzględniających kierunki działania i plany kontroli opracowane przez Prezesa UOKiK oraz potrzeby określone przez Wojewodę Pomorskiego. Opracowane tematyki i programy kontroli, dostosowane do zadań i potrzeb Inspektoratu, realizowały zakres przedmiotowy kompetencji inspekcji handlowej w kierunku jakości handlowej i bezpieczeństwa żywności.

OBSZAR

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

Opis stanu  
faktycznego

2.1. Kwartalne plany działalności kontrolnej Inspektoratu opracowywano z uwzględnieniem analizy prawdopodobieństwa naruszenia prawa w obszarach podmiotowych i przedmiotowych<sup>16</sup>.

W odniesieniu do kontroli o zasięgu ogólnokrajowym analizę ryzyka w układzie przedmiotowym<sup>17</sup> przeprowadzał Prezes UOKiK, ustalając tematy do planu pracy kontrolnej na dany kwartał, na podstawie rocznego planu kontroli.

Wojewódzki Inspektor IH przeprowadzał analizę ryzyka w odniesieniu do prawdopodobieństwa naruszenia prawa w układzie podmiotowym<sup>18</sup>.

Kontrole własne planowano w oparciu o dokonywane przez Wojewódzkiego Inspektora IH analizy prawdopodobieństwa naruszenia prawa w układzie przedmiotowym i podmiotowym.

Naczelnik Wydziału ŻN uzgadniał z Zastępcą Inspektora IH przedsiębiorców, których działalność miała być objęta kontrolą. Przy wyznaczaniu podmiotów do kontroli ogólnokrajowych i własnych oraz przedmiotu kontroli własnych uwzględniano kryteria:

<sup>16</sup> Planu składały się z trzech części: kontrole planowe ogólnokrajowe; kontrole własne; kontrole interwencyjne.

<sup>17</sup> Dot. zakresu kontrolowanej działalności.

<sup>18</sup> Dot. jednostek kontrolowanych.

- waga wykrytych niezgodności podczas kontroli w latach poprzednich (szczególnie w przypadku wyrobów stwarzających poważne zagrożenie);
- stopień i okoliczności uprzednich naruszeń prawa w ramach wykonywanej działalności gospodarczej (w tym ich częstotliwość);
- okres prowadzenia działalności gospodarczej i wielkość przedsiębiorstwa (objęcie działaniami także przedsiębiorców rozpoczynających działalność oraz osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą), a także okresu jaki upłynął od poprzedniej kontroli;
- wyniki analiz skarg i zgłoszeń konsumentów, przedsiębiorców i ich stowarzyszeń oraz zapytań mediów (również problemów zgłaszanych przez inne instytucje publiczne, w tym wojewodę);
- ograniczenia wynikające z obowiązujących przepisów (np. limity czasu kontroli);
- zmiany w obowiązujących przepisach prawnych (np. okresy przejściowe);
- wyniki analiz unijnych systemów wymiany informacji (RASFF)<sup>19</sup>;
- konieczność uwzględniania specyficznych założeń (np. wynikających z udziału w międzynarodowych projektach kontrolnych współfinansowanych przez KE) lub wskazań UOKiK (np. konkretni przedsiębiorcy, w związku z wnioskami o pomoc administracyjną zgłoszonymi przez organy kontroli innych państw członkowskich.);
- sytuacja na rynku lokalnym (specyfika rynku, np. sezonowość funkcjonowania niektórych podmiotów w ośrodkach turystycznych).

Przy wyznaczaniu liczby kontroli własnych oraz wyrobów do sprawdzenia uwzględniano przesłanki dotyczące możliwości finansowych i kadrowych Inspektoratu oraz analizę informacji o realizacji poszczególnych tematów w latach ubiegłych.

Kontrole interwencyjne przeprowadzano w następstwie otrzymywanych wniosków od konsumentów<sup>20</sup>, Wojewody Pomorskiego, Marszałka Województwa Pomorskiego, centralnych i terenowych organów administracji rządowej, samorządowej, organizacji konsumenckich, powiatowych (miejskich) rzeczników konsumentów. W przypadku, zbieżności przekazanych informacji z tematyką kontroli własnych, kontrole realizowano jako własne.

Przy załatwianiu wniosków nie stosowano podmiotowej analizy prawdopodobieństwa naruszenia (podmiot kontrolowany określony był przez wnioskodawcę w treści informacji o nieprawidłowościach, a obowiązek załatwienia wniosków wynikał z przepisów kodeksu postępowania administracyjnego). Analizę przedmiotową oceny ryzyka przeprowadzano z uwzględnieniem możliwości poszerzenia przedmiotu kontroli, z uwagi na prawdopodobieństwo wystąpienia innych naruszeń prawa niż określone we wniosku.<sup>21</sup>

W przypadkach pozostałych otrzymywanych informacji analizę ryzyka przeprowadzano w obu aspektach (tak jak w kontrolach własnych).

Ryzykami najczęściej uwzględnianymi w kontroli bezpieczeństwa i jakości handlowej żywności były: zagrożenie zdrowia i życia konsumentów; nieodpowiednia jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych, w tym: nieprawidłowe oznakowanie towarów, zafalszowanie żywności; oferowanie do sprzedaży towarów

<sup>19</sup> RASFF- system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (Rapid Alert System for Food and Feed), postępowanie organów rządowej kontroli żywności i innych podmiotów realizujących zadania z zakresu bezpieczeństwa żywności, zgodnie z zasadami określonymi w art. 50-52 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. UE L 31 z 01.02.2002, str. 1, ze zm.).

<sup>20</sup> Informacje o nieprawidłowościach.

<sup>21</sup> Np. z doświadczenia kontrolnego wynikało, że stosunkowo często w sklepie spożywczym obok braku uwidaczniania cen ujawniano oferowaną do sprzedaży żywność przeterminowaną.



z przekroczoną datą minimalnej trwałości i przekroczonym terminem przydatności do spożycia.

W okresie objętym kontrolą kryteria analizy ryzyka nie ulegały zmianie<sup>22</sup>, natomiast stosowano je w różnych okresach czasu do zmieniających się grup towarowych artykułów rolno-spożywczych.

Podmioty do kontroli typowano z zastosowaniem arkusza: „Analiza prawdopodobieństwa naruszenia prawa w ramach wykonywania działalności gospodarczej”.

Sposób przeprowadzania analizy prawdopodobieństwa naruszenia prawa w ramach wykonywania działalności gospodarczej i doboru przedsiębiorców do kontroli oraz planowania kontroli został opracowany i przekazany Inspektoratowi do stosowania przez Departament Nadzoru Rynku i Departament Inspekcji Handlowej UOKiK<sup>23</sup>.

(akta kontroli str.436-438, 441-450)

**2.2.** W kontrolowanym okresie w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych przeprowadzono łącznie 1273 kontrole (kontrole planowe zlecone przez UOKiK oraz własne i kontrole pozaplanowe - zlecone przez uprawnione organy<sup>24</sup> prowadzone w zakresie jakości i prawidłowości znakowania artykułów spożywczych i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością), z tego: 676 kontroli w 2017 r. (88 kontroli planowych - UOKiK, 502 własne i 86 kontroli doraźnych – interwencyjnych) oraz 597 kontroli w 2018 r. (132 kontrole planowe, 366 własnych i 99 doraźnych).

Skontrolowano m.in.: placówki detaliczne – odpowiednio 486 i 413 kontroli, tzw. „detal wielkopowierzchniowy” – 105 i 90 placówek, placówki gastronomiczne: 50 i 72, targowiska (detal i gastronomia): 20 i 15 oraz hurtownie: dziewięć i siedem.

(akta kontroli str.330-344,622)

Według wyjaśnienia Wojewódzkiego Inspektora IH spadek liczby przeprowadzonych kontroli spowodowany był zwiększeniem liczby kontroli planowych, zleconych przez UOKiK (średni czas trwania kontroli zleconych był dłuższy niż kontroli własnych)<sup>25</sup>.

(akta kontroli str.620-621,624)

**2.3.** W kontrolowanym okresie w laboratoriach UOKiK zbadano 317 próbek żywności pobranych w ramach przeprowadzonych kontroli: w 2017 r. 168 próbek, w których zbadano 392 parametry jakościowe i 50 ilościowych (masa i objętość), a w 2018 r. 149 próbek, w których zbadano 495 parametrów jakościowych i 54 ilościowe (masa i objętość).

Głównymi kierunkami badań próbek były: ocena organoleptyczna, identyfikowalność gatunków ryb i mięs, obecność w wyrobach DNA innych zwierząt niż deklarowane, zawartość deklarowanych składników odżywczych, zawartość substancji dodatkowych deklarowanych lub niedeklarowanych, sprawdzenie masy netto deklarowanych składników, zafałszowanie wyrobów tłuszczami obcymi, zawartość niedozwolonych cukrów i słodzików, zawartość alkoholu metylowego, zanieczyszczeń oraz ewentualne przekroczenie niedozwolonych substancji (fuzle, aldehydy, octany, furfural) w wyrobach spirytusowych, badanie parametrów na spełnienie wymagań zawartych w rozporządzeniach dotyczących miodu, wyrobów czekoladowych, oliwy z oliwek i soków.

W wyniku przeprowadzonych badań zakwestionowano jakość handlową 104 próbek, z tego w 2017 r. 44 i w 2018 r. 60. Nieprawidłowości dotyczyły w szczególności:

<sup>22</sup> Z uwagi na ich istotne znaczenie dla ochrony interesów konsumenta oraz bezpieczeństwo obrotu żywności.

<sup>23</sup> Pismo DNR-705-3(5)/17/ KB z dnia 7.04. 2017 r.

<sup>24</sup> UOKiK, NIK, IS, Wojewódzka Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

<sup>25</sup> Wg podanego wyliczenia na kontrole planowe poświęcono min. 176-220 dni; w tym samym okresie możliwa byłaby realizacja ponad 150 kontroli własnych dotyczących jakości handlowej artykułów spożywczych.

niewłaściwych cech organoleptycznych, niezgodność z deklaracją gatunków ryb i zwierząt w badanych wyrobach, wyższej lub niższej zawartość tłuszczu, białka, cukru i soli, niższej masy od deklarowanej na opakowaniu, wyższej zawartość glazury, zaniżonej mocy drinków alkoholowych, obecności DNA innych zwierząt niż deklarowane, obecności tłuszczu niemlecznego w serze, niższej zawartości nadzienia w czekoladzie oraz niższej zawartości pyłku kwiatowego decydującego o nazwie miodu.

Ilości próbek wymaganych do pobrania określono w kwartalnych planach pracy i programach kontroli przekazywanych przez UOKiK oraz w przypadku kontroli własnych - w kwartalnych planach pracy wydziału ŻN i Delegatury w Słupsku<sup>26</sup>. Próbkę pobierano również w związku z pismami dotyczącymi niewłaściwej jakości środków spożywczych, wpływającymi od konsumentów i służb zespoleń oraz dodatkowymi programami kontroli zleconych przez UOKiK. W ww. przypadkach dokonywano wstępnych uzgodnień dotyczących zbadania próbek przez laboratoria UOKiK. Wojewódzki Inspektor IH wyjaśnił, że w przypadku niemożliwości zbadania próbek przez laboratoria UOKiK lub laboratoria wykonującego badania w ramach urzędowej kontroli żywności (IJHARS, Inspekcja Weterynaryjna, IS) w miarę możliwości finansowych badania zlecano laboratoriom zewnętrznym.

(akta kontroli str.344-346, 549-582)

**2.4.** Wojewódzki Inspektor IH wyjaśnił, że po zakończeniu kwartału dokonywano analizy wyników kontroli w poszczególnych obszarach obrotu artykułami żywnościowymi, co stanowiło podstawę ustalania planu kontroli na następny kwartał. W planie kontroli uwzględniano również zwiększenie pojawiających się na rynku zjawisk negatywnych (np. stała kontrola przedsiębiorców w zakresie przestrzegania dat minimalnej trwałości i terminów przydatności do spożycia - na co wskazywali konsumenci – wpłynęła na poprawę sytuacji w ww. zakresie). Skutkowało to zmniejszeniem liczby kontroli przeprowadzanych w ww. zakresie (w I kwartale 2018 r. przeprowadzono 60 kontroli, natomiast w III kwartale 2018 r. 25 kontroli). Natomiast z uwagi na nieprawidłowości występujące w zakresie oznakowania artykułów spożywczych oferowanych do sprzedaży luzem, kontrole w tym obszarze realizowane były w każdym kwartale 2017 i 2018 r. Według wyjaśnienia Wojewódzkiego Inspektora IH organ inspekcji handlowej nie jest uprawniony do weryfikacji i kontroli, czy w placówkach handlowych opracowano i wdrożono plany zapobiegające fałszowaniu żywności. Niemniej w przypadku stwierdzenia uchybień w tym zakresie, przedsiębiorcy informowali o podjętych działaniach naprawczych.

Podstawowym mechanizmem rozpoznania czy żywność uległa zafałszowaniu były badania laboratoryjne na sprawdzenie zgodności parametrów określonych przez producentów na opakowaniach lub zgodności deklaracji sprzedawcy. W programach kontroli zlecano sprawdzenie prawidłowości oznakowania dotyczącego kraju lub miejsca pochodzenia mięsa, a w przypadku kontroli świeżych owoców i warzyw weryfikację (na podstawie dokumentów) deklaracji "Kraj pochodzenia Polska".

(akta kontroli str.346,450)

W poddanych analizie dziesięciu programach kontroli własnych zamieszczono zapisy dotyczące m.in. ilości prób, weryfikacji pochodzenia żywności, kontroli identyfikowalności, prawidłowości oznakowania, przestrzegania terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości oraz identyfikowalności dostawców towarów.

(akta kontroli str.328-329)

---

<sup>26</sup> Laboratoria przekazywały do poszczególnych Inspektoratów propozycje terminów dostarczania próbek do badań.

**2.5.** Na podstawie zawartych porozumień współpracowano z Państwową Inspekcją Sanitarną<sup>27</sup> i Inspekcją Jakości Artykułów Rolno-Spożywczych<sup>28</sup>. Według wyjaśnienia Wojewódzkiego Inspektora IH współpraca z IS polegała na: udostępnianiu Inspekcji Handlowej przez organy IS wszystkich szczebli danych podmiotów prowadzących działalność gospodarczą, a figurujących w rejestrach tych podmiotów; przekazywaniu do wiadomości i wykorzystania organu sanitarnego informacji dotyczących naruszeń obowiązujących przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności w zakresie wprowadzania do obrotu towarów nieprawidłowo oznakowanych, niewłaściwej jakości, w tym jakości zdrowotnej, po upływie terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości oraz braku aktualnych badań lekarskich osób wykonujących prace związane z kontaktem z żywnością.

Współpraca z IJHARS polegała na: przekazywaniu do inspektoratów właściwych terenowo informacji o wynikach kontroli, w czasie których zgłoszono zastrzeżenia, co do oznakowania artykułów spożywczych lub jakości sprawdzonych środków spożywczych (wraz z dokumentacją - protokoły pobrania próbek, świadectwa badania); podejmowaniu działań kontrolnych w ramach posiadanych kompetencji na wniosek inspekcji jakości; korzystaniu z możliwości badania próbek środków spożywczych w laboratoriach Wojewódzkiej IJHARS, po uprzednim wyrażeniu zgody przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

W kontrolowanym okresie w zakresie jakości produktów żywnościowych nie przeprowadzono wspólnych kontroli z innymi organami kontrolnymi (IS, IJHARS).

W ramach realizacji porozumień organy kontrolne przekazywały sobie informacje o negatywnych ustaleniach kontroli dotyczących jakości handlowej artykułów żywnościowych, do wykorzystania w ramach kompetencji poszczególnych inspekcji.

(akta kontroli str.436-347, 349-392, 452-456, 744-755)

**2.6.** W ramach działań podejmowanych w celu wyeliminowania procederu „podwójnej jakości produktów” w II kwartale 2018 r. kontrolą objęto wytypowane pary produktów, poddając je ocenie pod względem prawidłowości oznakowania, parametrów fizyko-chemicznych i cech organoleptycznych (kontrola jakości handlowej wybranych środków spożywczych oferowanych na rynku krajowym i ich oryginalnych odpowiedników sprowadzanych z krajów Europy Zachodniej)<sup>29</sup>. Kontrolę przeprowadzono w dziewięciu placówkach na terenie województwa, obejmujących: pięć sklepów sieci handlowej, jedną placówkę na targowisku i trzy placówki detaliczne. Ocenie porównawczej poddano osiem par produktów: trzy pary soków i napojów (6 partii), jedną parę chipsów (2 partie), trzy pary wyrobów cukierniczych (6 partii) i jedną parę koncentratu (2 partie) o bardzo podobnej lub niemal identycznej szacie graficznej. Nie stwierdzono różnic w zakresie oznakowania produktów w zakresie danych istotnych z punktu widzenia konsumenta (dane o parametrach jakościowych były czytelne i łatwo dostępne).

Na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych dokonano porównania poszczególnych par produktów, stwierdzając, że 5 par produktów: napój energetyczny, chipsy, krem czekoladowo-orzechowy, napój pomarańczowy (różna deklaracja zawartości soku pomarańczowego) i żelki brzoskwińowe (w produkcji

<sup>27</sup> Porozumienie ramowe z dnia 28.12.2010 r. zawarte pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym i Prezesem Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów o współdziałaniu i współpracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Handlowej.

<sup>28</sup> Porozumienie z dnia 21.12.2009 r. w sprawie współpracy przy wykonywaniu kontroli w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zawarte pomiędzy Prezesem Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów oraz Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

<sup>29</sup> Kontrola zlecona przez UOKiK, przeprowadzona zgodnie z programem Prezesa UOKiK DIH-702-7(1) Anł z dnia 28.03.2018 r.

niemieckim koncentrat brzoskwiniowy, a w polskim sok zagęszczony 0,0001%) były produktami o tym samym poziomie jakości. Stwierdzone różnice w żelkach brzoskwiniowych i w napoju pomarańczowym nie miały wpływu na jakość produktów.

Znaczne różnice stwierdzono w przypadku koncentratu Fix do Spaghetti Bolognese. Produkt przeznaczony na rynek polski, przy zachowaniu takiej samej szaty graficznej, (masa netto 44 g) posiadał odmienne składniki w stosunku do produktu niemieckiego (masa netto 42 g), co spowodowało różnice w wyglądzie, barwie, zapachu i smaku. Ze względu na wartości odżywcze odnoszące się do „Fix proszek” (produkt niemiecki), a „Fix gotowe danie” (produkt polski) produkty te trudno było w tym w tym zakresie porównać.

Pozostałe 2 pary produktów (napój herbaciany o smaku brzoskwiniowym oraz czekolada mleczna oreo) zostały zakwalifikowane do grupy produktów o potencjalnie różnym poziomie jakości.

Napoje herbaciane o smaku brzoskwiniowym różniły się przede wszystkim smakiem (produkt polski był wyraźnie kwaskowy, natomiast produkt na Europę Zachodnią słodkawy i intensywnie owocowy, co mogło być spowodowane użyciem do produkcji soku brzoskwiniowego o różnej zawartości procentowej – w produkcie niemieckim użyto 3% koncentrat, natomiast w produkcie polskim użyto 0,1% sok zagęszczony). Porównując czekolady mleczne oreo zwrócono uwagę na nazwy produktu (z nazwy produktu niemieckiego wynikało, że pokruszone ciasteczka dodano do czekolady, natomiast nie wynikało to z nazwy polskiej). W produkcie polskim deklarowano obecność tłuszczu kakaowego oraz pastę z orzechów laskowych, natomiast w produkcie zachodnim deklarowano masło kakaowe oraz orzechy laskowe. Ww. różnice, w ocenie inspekcji handlowej, mogły budzić wątpliwości, co do potencjalnej jakości tych produktów, a na podstawie uzyskanych wyników inspekcja oceniła, że stwierdzone różnice w nieznaczny sposób naruszały interesy polskich konsumentów (na sprawdzonych 8 par jedynie 2 pary zakwalifikowano do produktów o potencjalnie różnym poziomie jakości).

Informację z kontroli przekazano do UOKiK, który następnie przekazał raport do wiadomości publicznej. Powyższy raport z UOKiK umieszczony został na stronie internetowej Inspektoratu.

(akta kontroli str. 347-348, 393-435, 451)

**2.7.** W okresie objętym kontrolą przeprowadzono dziewięć kontroli w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w placówkach gastronomicznych typu "fast food" (w 2017 r. dwie kontrole; w 2018 r. siedem kontroli), w tym: pięć kontroli interwencyjnych (dwie w 2017 r. i trzy w 2018 r.) oraz cztery zlecone przez Wojewodę Pomorskiego. W czasie dwóch kontroli do badań laboratoryjnych pobrano: próbkę gofrów deklarowanych przez przedsiębiorcę jako bezglutenowe (badania potwierdziły zasadność deklaracji - wyrób nie zawierał glutenu) oraz dwie próbki ryb (dorsz atlantycki – badania potwierdziły zgodność z wymaganiami; w przypadku ryby sola stwierdzono zafałszowanie żywności – użycie innego gatunku ryby - w wyniku badań stwierdzono, że była to limanda żółtopletwa).

W wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono następujące nieprawidłowości: stosowanie podmiiany asortymentowej w stosunku do deklaracji zawartej w cenniku<sup>30</sup>; zafałszowanie żywności w rozumieniu art. 3 pkt.10 lit. c ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych<sup>31</sup> (dalej ustawy o jhars); brak informacji dotyczącej pełnego wykazu składników<sup>32</sup>; brak

<sup>30</sup> Pizza – boczek parzony zamiast bekonu; ser sałatkowo - kanapkowy „Favita” zamiast ser feta; ser pleśniowy srebrzysty zamiast Gorgonzola.

<sup>31</sup> Dz. U. z 2018 r. poz. 2164, ze zm. Zadeklarowano nazwę ryby niezgodnej z prawdą (oferowany był filet z ryby soli – użyto innego gatunku ryby – limanda żółtopletwa).

<sup>32</sup> Pizza, makarony, sosy, gofry, ciastka.

szczegółowych informacji o składnikach alergennych oraz wyraźnego wyróżnienia nazwy substancji lub produktu powodującego alergię lub reakcję nietolerancji<sup>33</sup>.

(akta kontroli str.439-440,503-507)

Pracownicy Inspektoratu prowadzili akcje edukacyjne, których celem było podnoszenie poziomu wiedzy o produktach oferowanych w placówkach gastronomicznych typu fast food. Corocznie pod patronatem Wojewódzkiego Inspektora IH dla uczniów szkół średnich z województwa organizowany był Międzyszkolny Konkurs Wiedzy Konsumentckiej „ABC praw konsumenta”, w trakcie którego wygłaszano prelekcje dotyczące między innymi znakowania żywności i przykładów stosowania przez zakłady gastronomiczne, między innymi fast foody, podmian asortymentowych<sup>34</sup>.

W ocenie Inspektoratu zagadnienia te budziły spore zainteresowanie wśród młodzieży i kadry nauczycielskiej, ze względu na stosunkowo częste korzystanie z ww. rodzaju usług gastronomicznych. Corocznie, na zaproszenie Powiatowego Urzędu Pracy w Sztumie pracownicy Inspektoratu uczestniczyli w spotkaniu z okazji Dnia Przedsiębiorczości, w trakcie którego w punkcie informacyjnym Inspektoratu udzielali odpowiedzi na pytania m.in. na temat działalności fast foodów.

W 2017 r. wygłoszono wykład dla Rumskiej Rady Seniorów, a w 2018 r. zorganizowano Dzień Otwarty Inspekcji Handlowej w Gdańsku, w trakcie których informowano uczestników w sprawach dotyczących m.in. funkcjonowania gastronomii na rynku lokalnym. W okresie objętym kontrolą, jako kontynuację kontroli funkcjonowania placówek gastronomicznych typu fast food przeprowadzonych w 2016 r., w ramach ogólnopolskiej kontroli prawidłowości funkcjonowania działalności restauracji i punktów gastronomicznych typu „fast food” Rzecznik prasowy Inspektoratu udzielił szeregu wywiadów radiowych, prasowych, internetowych, informując o wynikach kontroli, sposobie wykorzystania ustaleń kontroli, udzielając porad konsumentom w zakresie zasad korzystania z usług gastronomicznych (m.in. konsumenci byli informowani na co zwracać szczególną uwagę przy korzystaniu z usług gastronomii i jak reagować na ewentualne nieprawidłowości). Na stronie internetowej Inspektoratu zamieszczono publikacje dotyczące ww. tematu<sup>35</sup>.

(akta kontroli str.439-440, 451,457-502)

W wyniku kontroli doraźnej restauracji typu „fast food” w Gdyni<sup>36</sup> przeprowadzonej przez Inspekcję w zakresie jakości 3 produktów nie wniesiono zastrzeżeń co do warunków magazynowania żywności w placówce oraz jej stanu sanitarno-porządkowego<sup>37</sup>. Badania organoleptyczne potraw wykazały świeży smak i zapach. Przebadano próbki 3 potraw pochodzących z zakupu kontrolnego (burgery, burgery z kurczaka i kawałki kurczaka). Stwierdzono, że w przypadku próbki burgerów i burgerów z kurczaka, mimo niższej niż deklarowana zawartości soli oraz wyższej

<sup>33</sup> Pizza, makarony, zapiekanki makaronowe, sosy

<sup>34</sup> Np. użycie w pizzerii sera salatkowo-kanapkowego „Favita” lub „Aro” zamiast deklarowanego w składzie sera „Feta” do produkcji potrawy pizza, uwidacznianie cen i nie podawanie w karcie menu głównego składnika potrawy, jakości używanego tłuszczu smażalniczego.

<sup>35</sup> M.in. „W barach typu fast food Inspekcja Handlowa nadal ujawnia nieprawidłowości”; „Liczne nieprawidłowości podczas kontroli placówek gastronomicznych typu fast food”; „Pułapki w menu dla turystów – kontrole Inspekcji Handlowej”; „Główne grzechy gastronomów”; „Ciężkie grzechy letniej gastronomii”; „Przed wakacjami – co warto wiedzieć” - Praktyczne wskazówki dla konsumentów korzystających z usług placówek gastronomicznych oraz kupujących artykuły żywnościowe”, „Czy wiesz, co jesz? W części lokali oszukuje się gości”; „Długa lista grzechów nadmorskich restauratorów”.

<sup>36</sup> Kontrola przeprowadzona na zlecenie NIK na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy o NIK.

<sup>37</sup> Środki spożywcze przechowywane były w warunkach zabezpieczających przed zanieczyszczeniem bądź zepsuciem, z zachowaniem zasad segregacji, zgodnie z zaleceniami producentów podanymi na opakowaniach i wymogami rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.4.2004, str. 1, ze zm.). Czystość sprzętu i urządzeń była zachowana. Pracujące w zakładzie osoby nosiły czyste ochronne okrycie wierzchnie.

niż deklarowana zawartości białka, tłuszczu, cukrów i węglowodanów, wyniki mieściły się w limitach tolerancji określonych w Wytycznych Komisji Europejskiej z grudnia 2012 r. dla właściwych organów w sprawie kontroli zgodności z prawodawstwem UE<sup>38</sup>. Wyniki badania próbki kawałków kurczaka, wykazując wyższą niż deklarowana zawartość węglowodanów oraz niższą - soli, białka i tłuszczu. Ustalone wartości białka i tłuszczu mieściły się w limitach tolerancji określonych w ww. Wytycznych Komisji Europejskiej z grudnia 2012 r. W limicie tolerancji dla dolnego zakresu nie mieścił się wynik zawartości soli, którego – z uwagi na niewielkie odchylenie<sup>39</sup>, nieistotne dla konsumenta oraz rodzaj składnika odżywczego (sól) - nie kwestionowano. W ocenie Inspekcji stwierdzona niezgodność nie miała wpływu na walory smakowe produktu, a niższa zawartość soli była, co do zasady korzystniejsza dla konsumentów. Badania wartości energetycznych pobranych do badań próbek hamburgerów i kurczaka wykazały, po zastosowaniu „Wytycznych dotyczących przedstawiania zgodności ze specyfikacją” opracowanych przez ILAC (International Laboratory Accreditation Cooperation) - dalej wytyczne ILAC - niezgodność wartości energetycznej z deklarowaną (wyższa).

Zgodnie z wyjaśnieniem Wojewódzkiego Inspektora IH, ze względu na fakt, że w sprawozdaniach z badań laboratoryjnych (Ocena i interpretacja wyników badań) nie odniesiono się do wyższej wartości energetycznej, przyjęto, że parametr ten nie był kwestionowany, a wyższa wartość energetyczna w ww. produktach, zdaniem organu, była wynikiem wyższej zawartości białka, tłuszczu, węglowodanów i cukrów, tj. składników odżywczych, których wartości uzyskane w wyniku badań laboratoryjnych mieściły się w limitach tolerancji i nie były kwestionowane. W przypadku próbki kawałków kurczaka po zastosowaniu wytycznych ILAC nie można było stwierdzić ani zgodności ani niezgodności wyniku z deklaracją<sup>40</sup>, w związku z czym nie kwestionowano wartości energetycznej. W sprawozdaniu z badań laboratoryjnych (Ocena i interpretacja wyników badań) nie odniesiono się do wyższej wartości energetycznej, w związku z czym przyjęto, że parametr ten nie był kwestionowany.

W przypadku oceny wartości energetycznej nie zastosowano Wytycznych Komisji Europejskiej z grudnia 2012 r. (limity tolerancji podane w tych wytycznych nie odnosiły się do wartości energetycznej).

Odnosząc się do oceny wartości energetycznej we wszystkich 3 badanych produktach stwierdzono, że odchylenia nie były znaczne.

Nie przeprowadzono badania składu rzeczywistego w zakresie obecności w pobranych próbkach cholesterolu, akryloamidów, tert-butylohydrochinonu i dimetylopolisiloksanu z uwagi na to, że laboratoria UOKiK nie wykonują badań w kierunku obecności tych substancji. W przypadku kwasów tłuszczowych laboratoria nie posiadały akredytacji na wykonywanie takich badań<sup>41</sup>.

W czasie kontroli stwierdzono, że w kontrolowanym zakładzie nie dopełniono obowiązku podania w miejscu dostępnym bezpośrednio konsumentowi finalnemu:

---

<sup>38</sup> W odniesieniu do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. Urz. UE L 304 z 25.10.2011, str. 18, ze zm.).

<sup>39</sup> Wartość deklarowana - 1,3g/100g; wynik badania - 0,94g/100 g; dolny zakres - 1,0g/100g.

<sup>40</sup> Wartości deklarowane 277,0 kcal/100g, wynik badania 278 kcal/100g przy niepewności wyniku 12 kcal/100g oraz deklarowane 1156,0 kJ/100g, wynik badania 1164 kJ/100g przy niepewności wyniku 48 kJ/100g.

<sup>41</sup> Wśród laboratoriów UOKiK tylko laboratorium w Warszawie posiada akredytację na wykonywanie badań w zakresie obecności alergenów (gluten), zawartości tłuszczu całkowitego, węglowodanów, cukrów, sodu oraz obliczenia wartości energetycznej.

- wykazu składników ogółem 41 wyrobów (potraw i napojów) oferowanych do sprzedaży o wartości 372,19 zł, co stanowiło naruszenie §19 ust. 1 pkt. 3 oraz ust 2 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych<sup>42</sup>;

- nazwy 7 rodzajów potraw oferowanych do sprzedaży w sposób zgodny z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 co stanowiło naruszenie §19 ust. 1 pkt. 1 oraz ust 2 cytowanego wyżej rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Do przedsiębiorcy skierowano wystąpienia pokontrolne, w których poinformowano m.in. o wynikach kontroli i wynikach badań laboratoryjnych.

W związku z ustaleniami kontroli postanowiono o wszczęciu postępowania administracyjnego z art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o jhars w celu wymierzenia przedsiębiorcy kary pieniężnej w związku z wprowadzeniem do obrotu artykułów rolno-spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej. Zawiadomienie o wszczęciu postępowania skierowano do przedsiębiorcy w dniu 22 marca 2019 r.

W okresie objętym kontrolą nie zlecano laboratoriom „zewnątrznym” badań w zakresie obecności alergenów (gluten), zawartości tłuszczu całkowitego, węglowodanów, cukrów, sodu oraz obliczenia wartości energetycznej.

(akta kontroli str.583-619, 726-729)

Stwierdzone  
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości

**OCENA CZĄSTKOWA**

Wojewódzki Inspektor IH prawidłowo wykonywał zadania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa i jakości żywności, realizując plany pracy i plany poboru próbek. Tematy kontroli własnych dostosowano do potrzeb rynku lokalnego. Informacje o stwierdzonych w toku kontroli nieprawidłowościach przekazywano w ramach współpracy do wykorzystania innym inspekcjom.

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

Opis stanu  
faktycznego

**3.1.** W Inspektoracie nie prowadzono wyodrębnionej bazy danych tzw. list fałszerzy żywności<sup>43</sup>. W Wydziale ŻN oraz w Delegaturze w Słupsku prowadzono rejestr decyzji administracyjnych, w którym zamieszczano dane identyfikacyjne strony postępowania oraz sentencję decyzji (m.in. wskazywano artykuł z ustawy o jhars, który został naruszony), a na stronach internetowych publikowano decyzje dotyczące nałożenia kar pieniężnych na przedsiębiorców, którzy odpowiedzialni byli za wprowadzenie do obrotu zafałszowanych środków spożywczych.

(akta kontroli str.508-515, 518,524)

**3.2.** Zgodnie z wyjaśnieniem Wojewódzkiego Inspektora IH, ze względu na fakt, że zakres przedmiotowy działalności Inspekcji Handlowej nie obejmuje jakości

<sup>42</sup> Dz. U. z 2015 r. poz. 29, ze zm.

<sup>43</sup> Przepisy nie nakładają takiego obowiązku na Inspekcję Handlową.

zdrowotnej żywności a jedynie jej jakość handlową, zgłaszane przez konsumentów przypadki niewłaściwej jakości zdrowotnej przekazywano do IS. W kontrolowanym okresie nie stwierdzono przypadków zafałszowania żywności mogących mieć wpływ na jej jakość zdrowotną.

(akta kontroli str.518, 524)

**3.3.** W okresie objętym kontrolą w Inspektoracie nie dokonywano analizy cen artykułów spożywczych na poszczególnych etapach łańcucha żywnościowego pod kątem ryzyka zafałszowania produktu (sprawdzania cen i ich analiz nie przewidywał żaden zakres przedmiotowy kontroli planowych prowadzonych w kontrolowanym okresie). Zgodnie z wyjaśnieniem Wojewódzkiego Inspektora IH do kontroli cen owoców i warzyw na poszczególnych etapach łańcucha żywnościowego UOKiK wytypował w 2018 r kilka innych Inspektoratów.

(akta kontroli str.519, 524)

**3.4.** W kontrolowanym okresie wydano 171 decyzji o wymierzeniu kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych zafałszowanych oraz nieodpowiadających jakości handlowej, określonej w przepisach o jakości handlowej lub deklaracji producenta w oznakowaniu, na łączną kwotę 145.942 zł (w 2017 r. - 75 decyzji na wartość 70.703 zł; w 2018 r. - 96 decyzji na wartość 75.239 zł).

W związku z wprowadzeniem do obrotu środków spożywczych:

- zafałszowanych, wydano 48 decyzji o wymierzeniu kar pieniężnych o łącznej wysokości 71.700 zł, (w 2017 r. - 23 decyzje – kary w wysokości 37.700 zł; w 2018 r. - 25 decyzji – kary w wysokości 34.000 zł);

- nieodpowiadających jakości handlowej określonej w przepisach lub w deklaracji producenta, wydano 123 decyzje o wymierzeniu kar pieniężnych o łącznej wysokości 74.242 zł (w 2017 r. - 52 decyzje – kary w wysokości 33.003 zł; w 2018 r. - 71 decyzji - kary w wysokości 41.239 zł).

Ww. decyzje o wymierzeniu kar pieniężnych dotyczyły nieprawidłowości związanych z jakością handlową środków spożywczych.

(akta kontroli str.518-519, 524)

**3.5.** Wojewódzki Inspektor IH wyjaśnił, że nie wydawał decyzji nakazujących przedsiębiorcom wstrzymanie wprowadzania do obrotu lub wycofania z obrotu środków rolno-spożywczych lub opakowań i materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z uwagi na to, że sprawozdania z badań laboratoryjnych sływały do Inspektoratu po upływie znacznego okresu czasu, w związku z czym, na stanie kontrolowanych placówek nie było już kwestionowanych towarów.

W przypadku stwierdzenia w czasie kontroli innych uchybień (poza zafałszowaniem) w zakresie jakości handlowej środków spożywczych, a dotyczących np. nieprawidłowego oznakowania, w zależności od wagi uchybienia, towary te wycofywane były z obrotu przez przedsiębiorców dobrowolnie (np. do czasu właściwego oznakowania, zwrotu wadliwego wyrobu do dostawcy). W przypadku towarów „przeterminowanych” przedsiębiorcy w toku kontroli dobrowolnie wycofywali te towary z obrotu, co zostało udokumentowane w protokołach kontroli. Analiza dokumentacji z 15 kontroli potwierdziła odnotowanie w protokołach kontroli informacji o wycofaniu towaru z obrotu, przesortowania towaru celu wyeliminowania nieprawidłowości i przeznaczeniu towaru do zniszczenia oraz zapisy dotyczące usunięcia nieprawidłowości w trakcie kontroli (dotyczyło zamieszczenia informacji o składnikach).

(akta kontroli str.519-520,524-525, 544-548, 756-879)



W kontrolowanym okresie, w 61 przypadkach, na podstawie art. 40a ust. 5c ustawy o jhars odstąpiono od wymierzenia kary pieniężnej (w 2017 r. 32 decyzje; w 2018 r. 29 decyzji)

(akta kontroli str. 519-520,524-525)

**3.6.** W okresie objętym kontrolą Wojewódzki Inspektor IH nie wydawał w zakresie artykułów rolno-spożywczych decyzji z art. 18 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej<sup>44</sup>.

(akta kontroli str.516-517)

**3.7.** Poza placówkami detalicznymi, kontrole w zakresie jakości handlowej środków spożywczych przeprowadzano w hurtowniach i placówkach gastronomicznych. W kontrolowanym okresie przeprowadzono 106 takich kontroli (w 2017 r. siedem kontroli hurtowni i 43 kontrole zakładów gastronomicznych; w 2018 r. odpowiednio: siedem i 49 kontroli). Kontrole dotyczyły przede wszystkim jakości (ocena organoleptyczna przeprowadzana „na miejscu” i pobieranie próbek do badań laboratoryjnych) oraz prawidłowości oznakowania będącego jednym z elementów jakości handlowej. Kontrolami objęto również hurtownie, w których poza typową sprzedażą hurtową prowadzono sprzedaż detaliczną.

Zgodnie z zaleceniami przekazywanymi przez UOKiK w programach, do kontroli należało typować placówki, które miałyby na swoim stanie szeroki wybór artykułów spożywczych podlegających sprawdzeniu (hurtownie, duże placówki handlowe) oraz te, co do których istniało prawdopodobieństwo wystąpienia nieprawidłowości (np. w związku z pismami i wnioskami konsumentów lub informacjami od innych organów kontroli).

Kontrole własne planowano w oparciu o dokonywane analizy prawdopodobieństwa naruszenia prawa w układzie przedmiotowym i podmiotowym.

Kontrole interwencyjne przeprowadzano w następstwie wniosków otrzymywanych od konsumentów (informacji o nieprawidłowościach), Wojewody Pomorskiego i Marszałka Województwa Pomorskiego, centralnych i terenowych organów administracji rządowej, samorządowej, organizacji konsumenckich, powiatowych (miejskich) rzeczników konsumentów. W przypadku zbieżności treści przekazanych informacji z tematyką kontroli własnych, kontrolę realizowano jako własną.

(akta kontroli str.520-521,525)

**3.8.** W związku z poleceniem Komisji Europejskiej dotyczącym przeprowadzenia we Wspólnym Centrum Badawczym<sup>45</sup> ogólnoeuropejskiego badania produktów żywnościowych w zakresie podwójnej jakości produktów<sup>46</sup> UOKiK zlecił IH przeprowadzenie kontroli w zakresie podwójnej jakości. Wyniki kontroli opisane zostały w pkt. 2.6.

(akta kontroli str.521-522,525)

---

<sup>44</sup> Dz. U. z 2018 r. poz. 1930, ze zm. (Decyzje w spr. ograniczenia wprowadzania do obrotu, wstrzymania wprowadzania do obrotu lub wycofania z obrotu produktów, wstrzymania świadczenia usług, albo niezwłocznego usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, jeżeli jest to konieczne ze względu na bezpieczeństwo lub interes konsumentów albo interes gospodarczy państwa).

<sup>45</sup> Joint Research Centre – JRC.

<sup>46</sup> W związku z sygnalizacją przez konsumentów i instytucje z państw Unii Europejskiej obecnością na wspólnym rynku produktów o tzw. podwójnej jakości Komisja Europejska opublikowała stanowisko w ww. sprawie – m.in. określono sposób przeciwdziałania na gruncie obowiązujących przepisów możliwości sprzedaży pod tą samą marką produktów mających różne cechy, dopuszczając możliwość różnicowania produktów z uwagi na uzasadnione czynniki (miejsce wytworzenia lub preferencje klientów w danych regionach docelowych), z zastrzeżeniem wymogu nie wprowadzania w błąd konsumentów.

**3.9.** W kontrolowanym okresie Inspektorat nie realizował powiadomień z systemu ACC<sup>47</sup> lub RASFF.

(akta kontroli str.523, 525)

**3.10.** Wojewódzki Inspektor IH wyjaśnił, że w wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono oszustw o charakterze transgranicznym dotyczących sprawdzonych artykułów żywnościowych. Przeprowadzone badania laboratoryjne i analiza oznakowania artykułów rolno – spożywczych z importu bądź krajowych wprowadzanych na rynek UE nie wykazały działań przedsiębiorców, których charakter wskazywałby na oszustwa transgraniczne.

(akta kontroli str.523, 525)

**3.11.** W okresie objętym kontrolą do Inspektoratu wpłynęło 166 skarg, pism i wniosków dotyczących niewłaściwej jakości artykułów żywnościowych (w 2017 r.- 88; w 2018 - 78), co stanowiło 27,6% ogółem wniesionych skarg do Inspektoratu (w 2017 r. – 28,8%; w 2018 r. – 26,2%). W następstwie wniesionych skarg przeprowadzono kontrole i udzielono odpowiedzi skarżącym, a 25 skarg przekazano innym organom kontroli (WIJHARS - 13, Inspekcja Sanitarna - osiem, inne WIIH - trzy, Okręgowy Urząd Miar - jedna). Kontrole przeprowadzone w wyniku wniesionych skarg w 58 przypadkach potwierdziły nieprawidłowości (w 2017 r. – 33; w 2018 r. – 25), a w 11 przypadkach – potwierdziły je częściowo (w 2017 r. – osiem; w 2018 r. - trzy).

Przedmiotem wniesionych skarg były: zła jakość ryb, mięsa i przetworów mięsnych, warzyw i owoców, napojów alkoholowych, miodu, przypraw; fałszowanie wyrobów w gastronomii; nieprawidłowe oznakowanie towarów oraz sprzedaż towarów "przeterminowanych".

(akta kontroli str.523, 526-538)

Analizą objęto dziesięć skarg (pięć skarg wniesionych do Inspektoratu zgodnie z właściwością oraz pięć otrzymanych od instytucji, które nie były właściwe do ich rozpatrzenia i przekazały je do Inspektoratu). Stwierdzono, że zgłaszane nieprawidłowości zostały potwierdzone w wyniku przeprowadzonych kontroli w pięciu z dziesięciu zbadanych spraw, w jednym przypadku – nieprawidłowości zostały potwierdzone częściowo. W czterech sprawach kontrole nie potwierdziły nieprawidłowości.

W sprawach, w których kontrole potwierdziły nieprawidłowości:

- skierowano do sądu rejonowego<sup>48</sup> 2 wnioski o ukaranie w postępowaniu zwyczajnym<sup>49</sup> za wprowadzenie do obrotu dwóch partii owoców niezgodnie z wymaganiami w zakresie jakości handlowej (brzoskwinie, czereśnie - popełnienie wykroczenia z art. 40 ust. 4a ustawy z dn. 19.12.2003 r. o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu<sup>50</sup>);
- w trzech przypadkach nałożono na przedsiębiorców kary pieniężne w wysokości 500 zł za wprowadzenie do obrotu środka spożywczego nieodpowiadającego jakości handlowej określonej w przepisach o jakości handlowej w zakresie oznakowania (w tym w jednym przypadku, na podstawie przepisu art. 40a ust.3 ustawy o jhars, nałożoną karę podwyższono o karę nałożoną w 2016 r. wymierzając karę łączną w wys. 1000 zł.);

<sup>47</sup> ACC (Administrative Assistance and Cooperation) systemem równoległy do RASFF, odpowiedzialny za bezpieczeństwo ekonomiczne mieszkańców UE, ma za zadanie przeciwdziałanie fałszowaniu żywności oraz koordynację współpracy państw członkowskich w tym obszarze. Z założenia system ACC ma pozwalać na szybkie udzielanie informacji, podejmowanie działań lub pomoc administracyjną (urzędową), niezbędną do identyfikacji oraz rozwiązania problemu.

<sup>48</sup> SR Gdańsk-Północ Wydział XI Karny.

<sup>49</sup> W stosunku do z-cy kierownika sklepu i kasjera-sprzedawcy.

<sup>50</sup> Dz. U. z 2016 r. poz. 58, ze zm. (uchylony przez art. 2 pkt 5 lit. a ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. (Dz. U. z 2018 r. poz. 1633).

- w jednym przypadku odstąpiono od wymierzenia kary pieniężnej (po przeprowadzeniu postępowania administracyjnego wobec stwierdzenia niskiego stopnia szkodliwości czynu, niewielkiego zakresu naruszenia oraz braku stwierdzenia istotnych uchybień w dotychczasowej działalności przedsiębiorcy);
- w jednym przypadku - odstąpiono od skierowania wniosku o ukaranie do sądu rejonowego (kontrola częściowo potwierdziła zgłaszane nieprawidłowości; do kontrolowanego skierowano pismo z informacją o postanowieniu nie kierowania wniosku o ukaranie osoby odpowiedzialnej za popełnienie wykroczenia z art. 40 ust. 4a ustawy o organizacji rynków owoców i warzyw oraz rynku chmielu i zastosowaniu art. 41 Kodeksu wykroczeń<sup>51</sup> z ostrzeżeniem skierowania ww. wniosku w przypadku ponownego stwierdzenia ww. nieprawidłowości);
- skierowano zawiadomienie do WIJHARS w Gdyni oraz zawiadomienie do Drugiego Urzędu Skarbowego w Gdyni (do wiadomości i wykorzystania służbowego).

(akta kontroli str.539-543)

**3.12.** W strukturze budżetu zadaniowego Wojewódzki Inspektor IH realizował zadanie przypisane do Funkcji 6. Polityka gospodarcza kraju; Zadanie 6.5. Ochrona konkurencji i konsumentów<sup>52</sup>; Podzadanie 6.5.2. Ochrona konsumentów i nadzór rynku, którego celem było zapewnienie przestrzegania praw konsumentów, a miernikiem - liczba podejmowanych działań w celu wykonania ustawowych zadań Inspekcji (suma mediacji, udzielonych porad prawnych i instruktaży, postępowań ADR<sup>53</sup>, kontroli)<sup>54</sup>.

Inspektorat w porozumieniu z wojewodą określił miernik do Działania 6.5.2.2. Realizacja kontroli w zakresie żywności, produktów nieżywnościowych i usług oraz paliw w celu wyeliminowania nieprawidłowości w działalności handlowej i usługowej oraz eliminowania z obrotu produktów niespełniających określonych w przepisach wymagań - liczba przeprowadzonych kontroli. Planując kontrole na rok 2017 (1680) i 2018 (1600) szacowano ilość kontroli w zakresie żywności tak, aby ich wyniki umożliwiały ocenę bezpieczeństwa żywności<sup>55</sup>. Miernik do tego działania ustalany był w zależności od potrzeb rynku i konsumentów, a wpływ na jego wartość miała specyfika regionu (miejscowości turystyczne) oraz występujące okresowo negatywne zjawiska wymagające natychmiastowych interwencji. Wg wyjaśnienia Wojewódzkiego Inspektora IH Inspektorat w Gdańsku plasuje się w kraju w czołówce pod względem ilości wykonywanych kontroli<sup>56</sup>.

(akta kontroli str.622-624, 717-725, 730-743)

<sup>51</sup> Ustawa z dnia 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń (Dz. U. z 2018 r. poz. 618, ze zm.).

<sup>52</sup> Celem zadania było podnoszenie dobrobytu konsumentów poprzez ochronę i tworzenie warunków funkcjonowania konkurencji. Dla miernika do tego zadania, realizowanego przez inspekcję handlową i inspekcję kontroli artykułów rolno-spożywczych (liczba kontroli, w których stwierdzono naruszenie przepisów w stosunku do wszystkich kontroli), w przypadku Inspektoratu nie określono jego wartości i nie określono planu.

<sup>53</sup> Alternative Dispute Resolution (pozasądowe rozwiązywanie sporów).

<sup>54</sup> Miernik określony na rok 2017 wynosił 12000, wykonanie 11715; na 2018 rok zaplanowano 11500 działań, realizacja 9492.

<sup>55</sup> Realizacja miernika w roku 2017 - 1631 kontrole, w 2018 - 1577.

<sup>56</sup> Wg „Sprawozdania z działalności Inspekcji Handlowej sporządzonego przez UOKiK – Warszawa, 2018” WIIH w Gdańsku pod względem liczby przeprowadzonych kontroli znajdował się na czwartym miejscu rankingu, w przypadku liczby kontroli przeprowadzonych w zakresie systemu kontroli wyrobów i systemu kontroli stworzonego na podstawie ustawy o informowaniu o zużyciu energii przez produkty wykorzystujące energię oraz kontroli realizacji programu znakowania urządzeń – na piątym; pod względem liczby przeprowadzonych kontroli oraz liczby skontrolowanych partii produktów w zakresie ogólnego bezpieczeństwa produktów – na piątym miejscu.

Stwierdzone  
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości

OCENA CZĄSTKOWA

Wojewódzki Inspektor IH skutecznie realizował zadania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności w kontekście jej jakości handlowej, współpracując w tym zakresie z innymi inspekcjami, a określone przez niego mierniki umożliwiały ocenę stopnia realizacji zadań związanych z jakością handlową żywności.

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

Opis stanu  
faktycznego

4.1. Zgodnie z wyjaśnieniem Wojewódzkiego Inspektora IH pracownicy Inspekcji (Wydziału Ochrony Konsumentów, a od 07 września 2017 r. Wydziału ds. Pozasądowego Rozwiązywania Sporów Konsumenckich; w Delegaturze w Słupsku pracownik na samodzielnym stanowisku pracy ds. ochrony konsumentów) prowadzili poradnictwo konsumenckie<sup>57</sup>, a pracownicy wydziałów kontrolnych i Wydziału Prawno – Organizacyjnego - instruktaże dla przedsiębiorców.

W 2017 r. udzielono 11 147 porad i instruktaży (9 393 porad dla konsumentów i 1 754 instruktaży dla przedsiębiorców), a w 2018 r. - 8 915 porad i instruktaży (7 296 - porad dla konsumentów, 1 619 - instruktaży dla przedsiębiorców), podczas wizyt interesantów w IH, rozmowy telefonicznej, korespondencji elektronicznej i pisemnej w godzinach pracy Inspektoratu oraz podczas cotygodniowych dyżurów Kierownictwa Urzędu. Tematyka porad obejmowała zagadnienia konsumenckie związane z obrotem artykułami rolno-spożywczymi, w tym w szczególności zagadnienia dotyczące prawidłowego oznakowania żywności).

Pracownicy Inspektoratu prowadzili akcje informacyjno-edukacyjne, których celem było podnoszenie poziomu wiedzy o produktach oferowanych w sklepach detalicznych i w gastronomii oraz zwiększenie poziomu świadomości konsumentów i przedsiębiorców działających na rynku.

Akcje informacyjno-edukacyjne Inspektoratu kierowane do różnych grup społecznych oraz wiekowych opisane zostały w pkt. 2.7 Wystąpienia.

W zakresie skuteczności działań, według wyjaśnienia Wojewódzkiego Inspektora IH, Inspektorat posiada jedynie informacje ilustrujące ilość wyświetleń publikacji zamieszczonych na swojej stronie internetowej oraz informacje zewnętrzne kierowane do rzecznika prasowego, odnoszące się do treści udzielonych wywiadów. Tematyka informacyjno-edukacyjna oraz wystąpienia Rzecznika prasowego ustalane były w sposób elastyczny, w zależności od potrzeb zgłaszanych przez organizacje społeczne, szkoły, media.

Tematem publikacji internetowych, własnych i UOKiK zamieszczonych w kontrolowanym okresie na stronach Inspektoratu oraz artykułów prasowych i internetowych były m.in. jakość ryb<sup>58</sup>, mięsa, owoców, produktów chronionych, wyrobów garmażeryjnych, prawa konsumentów, nieprawidłowości w nadmorskich

<sup>57</sup> Do ustawowych zadań Inspekcji należy między innymi ochrona interesów i praw konsumentów, w tym prowadzenie poradnictwa konsumenckiego.

<sup>58</sup> Ryby i przetwory po kontroli; Gnijące i przeterminowane. Takie ryby znaleźli kontrolerzy w sklepach na Pomorzu; Łosoś o gnilnym zapachu i nie tylko. Kontrola wypadła fatalnie; Śmierdzące ryby w sklepach na Pomorzu. Cierpnie skóra po kontroli Inspekcji Handlowej; Świeża ryba 341 dni po terminie. Sprawdź na co możesz się nadziać w sklepie; Na Pomorzu sprzedają stare ryby; "Fakt.pl" tak oszukują sprzedawcy ryb; Niepokojące wyniki kontroli jakości i prawidłowości oznakowania ryb oraz przetworów glazurowanych; Nie daj się naciągnąć na "pyszna rybkę" z nadmorskiej smażalni; Odpowiedź do Naturhouse Gdynia;

restauracjach, uchybienia w sklepach, jakość żywienia w stołówkach szkolnych i szpitalnych<sup>59</sup>.

(akta kontroli str.625-628,631,633-674)

**4.2.** W ramach współpracy z ruchami konsumenckimi i przedsiębiorcami Wojewódzki Inspektor IH udzielał odpowiedzi na kierowane do Inspektoratu pytania. Działania te oprócz roli edukacyjnej, pełniły również rolę wspierającą przedsiębiorców i konsumentów.

W związku z przekazanymi przez UOKiK anonimowymi informacjami Polskiego Pszczelarza i Stowarzyszenia Konsumentów Produktów Naturalnych, dotyczącymi niewłaściwej jakości miodów oferowanych w sklepach trzech sieci handlowych przeprowadzono kontrole w sklepach dwóch z nich (sprawdzono jakość miodów poprzez pobranie próbek do badań laboratoryjnych oraz prawidłowość oznakowania miodu). Właściwości i oznakowania miodu w sklepie jednej z sieci nie kwestionowano, natomiast jedna z dwóch próbek pobranych w sklepie drugiej z kontrolowanych sieci zawierała niższą zawartość pyłku przewodniego lipy -Tilia, w związku z czym skierowano do przedsiębiorcy wystąpienie pokontrolne z prośbą o zajęcie stanowiska w kwestii ewentualnego badania próbki kontrolnej produktu. W dniu 18 marca 2019 r. przedsiębiorca złożył wniosek o przebadanie próbki kontrolnej miodu (sprawa w toku).

W następstwie informacji od związku zawodowego sieci handlowej z Bydgoszczy dotyczącej nieprawidłowości m. in. w zakresie sprzedaży w sklepach sieci środków spożywczych nieodpowiadających jakości handlowej oraz nierzetelnej obsługi konsumentów Inspektorat przeprowadził 3 kontrole (dwie w sklepach w Gdańsku i jedną w sklepie w Helu), stwierdzając nierzetelną obsługę w jednym ze sklepów.

W związku z informacją od Fundacji PANDORA w Brzegu dotyczącą oferowania do sprzedaży towarów przeterminowanych w sklepie sieci handlowej w Słupsku, Delegatura w Słupsku przeprowadziła w ww. sklepie kontrolę, w ramach której badaniem, w zakresie terminów przydatności do spożycia i dat minimalnej trwałości artykułów spożywczych, objęto 456 partii towarów. Nieprawidłowości nie stwierdzono, o ustaleniach powiadomiono fundację.

W związku z zawiadomieniem od firmy Tudor House Ltd Sp. z o. o. w Warszawie o prowadzonej przez jedną z firm w województwie pomorskim sprzedaży napojów alkoholowych przez Internet przeprowadzono kontrolę, która nie wykazała jednoznacznie, że w firmie prowadzono niedozwoloną sprzedaż napojów alkoholowych przez Internet. Z uwagi na wątpliwości, co do popełnienia czynu z art. 43 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi<sup>60</sup> (trudności interpretacyjne), do Prokuratury Rejonowej w Wejherowie skierowano zawiadomienie o podejrzeniu popełnienia przestępstwa przez przedsiębiorcę.

(akta kontroli str. 675-716)

Wojewódzki Inspektor IH wyjaśnił, że Inspektorat nie podejmował działań na rzecz skracania łańcucha dostaw żywności, bowiem powyższe, podobnie jak promowanie żywności (w tym żywności lokalnej), nie leży w kompetencjach Inspekcji Handlowej. Natomiast w celu wyeliminowania z obrotu produktów niewłaściwej jakości lub niebezpiecznych, prowadzono kontrole przedsiębiorców oferujących do sprzedaży

<sup>59</sup> Sprzedaż mięsa - kontrola Inspekcji Handlowej; Idą święta - Konsumentie pamiętaj o swoich prawach; Produkty chronione pod lupą Inspekcji Handlowej; Rynek owoców - diagnoza UOKiK; Zaproszenie UOKiK na konferencję - 09.08.18 - podwójna jakość żywności; Niepokojące wyniki kontroli jakości handlowej wyrobów garmazeryjnych; Sklepy pod lupą inspektorów. Mnóstwo uchybień; Długa lista grzechów nadmorskich restauracji; Czy wiesz co jesz? W części lokali oszukuje się gości; Rewolucja w szkolnych stołówkach, czyli "Karm mnie lepiej" po polsku; Szpitalne jedzenie w Słupsku i Bytowie bez zastrzeżeń; Margaryna zamiast masła i oszukane kotlety mielone.

<sup>60</sup> Dz. U. z 2018 r. poz. 2137, ze zm.

różnego rodzaju produkty z rynków lokalnych. Kontrole dotyczyły żywności różnego rodzaju, w tym produktów oferowanych pod markami własnymi sieci handlowych, produktów ekologicznych, świeżych owoców i warzyw, świeżego mięsa i jego przetworów, produktów posiadających chronione oznaczenia (ChNP, CHOG, GTS). Wyniki kontroli zamieszczano w Biuletynie Informacji Publicznej, co umożliwiało zapoznanie się z nimi zarówno konsumentom jak i przedsiębiorcom.

W kontrolowanym okresie Inspektorat nie propagował rozwiązań ochronnych dla przedsiębiorców w postaci np. ubezpieczenia kosztów wycofania niebezpiecznych produktów żywnościowych z rynku, bowiem jak wyjaśnił Wojewódzki Inspektor IH, nie leży to w kompetencjach Inspekcji Handlowej.

(akta kontroli str. 628-629,631)

**4.3.** W kontrolowanym okresie Inspektorat nie podejmował działań nakierowanych na zwiększenie dostępności produktów spożywczych zalecanych do spożycia oraz służących zmniejszeniu dostępności produktów niezalecanych do nadmiernego spożycia, w tym nie podejmowano działań nakierowanych na ograniczenie presji marketingowej produktów niezalecanych do nadmiernego spożycia kierowanej w szczególności do dzieci i młodzieży (np. produktów wysoko przetworzonych). Działan takich nie zlecano Inspekcji Handlowej.

Wojewódzki Inspektor IH wyjaśnił, że 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” itp., oraz np. kontrole jakości wyrobów cukierniczych i czekoladowych czy oznakowania wyrobów tytoniowych).

(akta kontroli str.629-630)

**4.4.** Informacje o naruszeniach prawa ujawnionych w wyniku kontroli lub uzyskanych w wyniku napływających sygnałów i informacji, które mogły być wykorzystane w działalności kontrolnej Inspektorat przekazywał innym organom. Informacje te dotyczyły głównie niewłaściwej jakości handlowej produktów, sprzedaży alkoholu z naruszeniem prawa, niewłaściwych warunków sanitarnych, naruszenia ustawy Prawo o miarach. Przekazywano je do: Państwowych Stacji Sanitarnych oraz Głównego Inspektora Sanitarnego, Wojewódzkich Inspektoratów Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Urzędów Miar, Urzędów Kontroli Skarbowej<sup>61</sup>, Powiatowych Inspekcji Weterynaryjnych, organów samorządu (urzędów miast/dzielnic) i innych Wojewódzkich Inspektoratów Inspekcji Handlowej. Wojewódzki Inspektor IH wyjaśnił, że informacje zwrotne dot. wykorzystania przekazanych informacji wpływały do Inspektoratu w bardzo niewielu przypadkach. Inspektorat pozyskiwał od organów administracji rządowej (nie licząc UOKiK), samorządowej i organów kontroli informacje w zakresie nieprawidłowości dotyczących kompetencji Inspekcji Handlowej m.in. wprowadzania do obrotu lub występowania w sprzedaży artykułów rolno-spożywczych niewłaściwej jakości handlowej (w tym nieprawidłowo oznakowanych, nieodpowiadających deklaracji producenta).

(akta kontroli str.629-632, 744-755)

**4.5.** W kontrolowanym okresie Inspektorat nie współpracował z Centrum wiedzy na temat fałszowania i jakości artykułów rolno-spożywczych. Do Inspektoratu nie wpłynęły pisma lub sygnały ze strony Centrum na temat fałszowania i jakości

<sup>61</sup> Od 1 marca 2017 r. Urzędy celno-skarbowe.

żywności, tym samym nie przekazywano informacji dotyczących stwierdzenia zafałszowań lub nienależytej jakości środków spożywczych.

(akta kontroli str.630, 632)

Stwierdzone  
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości

**OCENA CZĄSTKOWA**

Wojewódzki Inspektor IH prowadził działalność informacyjną i edukacyjną dotyczącą zagadnień związanych z obrotem artykułami rolno-spożywczymi, skierowaną do różnych grup społecznych i wiekowych, udzielając w kontrolowanym okresie ponad 20 000 porad i instruktaży, których celem było podnoszenie poziomu wiedzy o produktach oferowanych w sklepach detalicznych i w gastronomii oraz zwiększenie poziomu świadomości konsumentów i przedsiębiorców działających na rynku. Współpracował także z organizacjami konsumenckimi i przedsiębiorcami. Pracownicy Inspektoratu w toku prowadzonych kontroli w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, weryfikowali informacje pochodzące od organizacji konsumenckich i innych organów.

#### **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, 09 kwietnia 2019 r.

Kontroler  
Alicja Kosznik  
gł. specjalista k.p.

Najwyższa Izba Kontroli  
Delegatura w Gdańsku  
Dyrektor

.....  
*podpis*

.....  
*podpis*