



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI
Delegatura w Olsztynie

LOL.410.003.01.2019

Ludwig Bartoszewicz – Warmińsko-Mazurski
Wojewódzki Lekarz Weterynarii
Wojewódzki Inspektorat Weterynarii w Olsztynie
ul. Szarych Szeregów 7
10-072 Olsztyn

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/19/084 Bezpieczeństwo żywności

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Wojewódzki Inspektorat Weterynarii, ul. Szarych Szeregów 7, 10-072 Olsztyn (dalej: „WIW” lub „Inspektorat”).
Kierownik jednostki kontrolowanej	Ludwig Bartoszewicz – Warmińsko-Mazurski Wojewódzki Lekarz Weterynarii, od 7 grudnia 2006 r. (dalej: „WLW”).
Zakres przedmiotowy kontroli	<ol style="list-style-type: none">1. Przygotowanie organizacyjne do wykonywania zadań zmierzających do zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności.2. Realizacja zadań mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa i jakości konsumowanej żywności.3. Skuteczność systemu bezpieczeństwa i jakości żywności.4. Działania informacyjne, promocyjne, edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności.
Okres objęty kontrolą	lata 2017-2018
Podstawa prawna podjęcia kontroli	art. 2 ust. 1 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ¹ .
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Olsztynie.
Kontroler	Bartosz Kościukiewicz, specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LOL/34/2019 z 21 lutego 2019 r.

(akta kontroli str.1-2)

II. Ocena ogólna kontrolowanej działalności²

OCENA OGÓLNA

Funkcjonująca w WIW struktura i system organizacyjny we właściwy sposób umożliwiły przygotowanie i realizację działań ukierunkowanych na zapewnienie bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego na terenie województwa warmińsko-mazurskiego (dalej: „Województwo”). Uzyskano to dzięki wyodrębnieniu komórki organizacyjnej odpowiedzialnej za realizację tych zadań, której pracownicy posiadali wykształcenie i kompetencje adekwatne do zajmowanych stanowisk. Laboratorium badawcze WIW posiadało wymagane akredytacje. WLW zgodnie z obowiązującymi przepisami ustalił kierunki działania Inspektoratu dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności, należycie sporządził programy audytu, oraz sprawnie i skutecznie przeprowadził kontrole pozaplanowe. Rzetelnie zaplanowano i wykonano plan kontroli w ramach nadzoru nad powiatowymi lekarzami weterynarii (dalej: „PLW”), weryfikując ich działania dotyczące m.in. kontroli żywności wysoko przetworzonej, wydawania decyzji zatwierdzających zakłady produkcyjne oraz realizacji krajowego programu badań monitoringowych żywności. WIW podejmował też skuteczne działania w przypadkach ujawnienia niewłaściwej jakości żywności lub otrzymania takiej informacji od innych instytucji. Należycie reagowano na zawiadomienia zamieszczone w systemie RASFF. W ramach zawartych porozumień i rozporządzeń wykonawczych podejmowano właściwą współpracę z innymi instytucjami. WLW aktywnie uczestniczył w działaniach promocyjnych oraz informacyjno-edukacyjnych uwzględniających bezpieczeństwo żywności. Wspierał merytorycznie kampanie innych instytucji na rzecz propagowania i upowszechniania dobrych praktyk przy produkcji bezpiecznej żywności wysokiej jakości.

¹ Dz. U. z 2019 r. poz. 489 (dalej: „ustawa o NIK”).

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

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny cząstkowe kontrolowanej działalności³

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1.1. WLW wyznaczył w strukturze Inspektoratu komórkę organizacyjną – Zespół do spraw bezpieczeństwa żywności (dalej: „WIW BŻ” lub „Zespół”) – odpowiedzialną za wykonywanie zadań w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem i jakością żywności i jakością zdrowotną żywności. W Zespole na koniec 2018 r. zatrudnionych było sześciu pracowników, nad którymi bezpośredni nadzór sprawował Zastępca WLW. Zgodnie z obowiązującym regulaminem organizacyjnym, do zadań Zespołu należało m.in.:

- kontrola i koordynacja działań PLW w zakresie:
 - nadzoru nad bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego,
 - przeprowadzania badań produktów pochodzenia zwierzęcego,
 - realizacji zadań krajowego planu badań pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych w produktach pochodzenia zwierzęcego,
 - wydawania, odbioru, ewidencjonowania i przechowywania eksportowych i przedeksportowych świadectw zdrowia żywych zwierząt, towarów i produktów przeznaczonych na eksport do wskazanych krajów trzecich⁴,
 - realizacji zadań związanych z systemem RASFF⁵,
- przyjmowanie informacji o niebezpiecznych produktach żywnościowych od właściwych organów oraz przekazywanie tych informacji do RASFF,
- nadzór nad rejestrami podmiotów podlegających zatwierdzeniu oraz podmiotów podlegających rejestracji, zajmujących się skupem, transportem i przetwórstwem środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, sprzedażą bezpośrednią, rolniczym handlem detalicznym oraz składowaniem,
- sporządzanie planów i harmonogramów rocznych kontroli w zakresie właściwości Zespołu, a także planów i harmonogramów rocznych szkoleń z zakresu nadzoru weterynaryjnego nad jakością zdrowotną środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego i monitoringu,
- organizowanie szkoleń dla PLW, powiatowych inspektorów ds. higieny żywności, pełnomocników ds. monitoringu pozostałości w zakresie realizacji zadań dotyczących spraw bezpieczeństwa żywności,
- prowadzenie dokumentacji skarg i wniosków dotyczących właściwości Zespołu.

(akta kontroli str. 4-27)

Zadania te przypisano w zakresach czynności pracownikom Zespołu, z których czterech posiadało wykształcenie wyższe weterynaryjne, jeden z zakresu technologii żywności i żywienia człowieka, a jeden z zakresu ochrony środowiska. Staż pracy ogółem pięciu z nich wynosił od 2 do 26 lat, a w przypadku jednego pracownika staż ten rozpoczął się w listopadzie 2018 r., tj. z chwilą jego zatrudnienia w WIW.

(akta kontroli str. 28, 34-48)

³ 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.

⁴ Dotyczy krajów znajdujących się poza Unią Europejską.

⁵ Systemem wczesnego ostrzeżenia o niebezpiecznej żywności i paszach.

1.2. Zgodnie z art. 14 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej⁶, WLW ustalił 16 kierunków działania Inspektoratu odnoszących się do zagadnień bezpieczeństwa i jakości żywności. Kierunki te ustalono w trzech obszarach, tj. dotyczących: przeprowadzania kontroli w ramach nadzoru nad PLW, audytów wewnętrznych oraz organizacji szkoleń. Najwięcej działań uwzględniono w obszarze kontroli, w tym m.in. kontrole PLW w zakresie sprawowanego przez nich nadzoru nad:

- stosowaniem substancji dodatkowych do żywności,
- realizacją badań mikrobiologicznych przez podmioty sektora spożywczego,
- identyfikowalnością produktów pochodzenia zwierzęcego oraz możliwością monitorowania ich przemieszczania,
- podmiotami zajmującymi się: wytwarzaniem mleka surowego i przetworów mlecznych, ubojem i przetwórstwem drobiu, zwierząt kopytnych,
- spełnianiem specyficznych warunków weterynaryjnych określonych przez kraje trzecie,
- zarządzaniem powiadomieniami RASFF,
- realizacją programu badań kontrolnych obecności substancji chemicznych, biologicznych i produktów leczniczych u zwierząt i w żywności pochodzenia zwierzęcego,
- środkami kontroli w odniesieniu do ASF⁷,
- podmiotami podlegającymi rejestracji, w tym działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej (dalej: „MLO”), sprzedaży bezpośredniej (dalej: „SB”), rolniczego handlu detalicznego (dalej: „RHD”), a także zakładów zajmujących się ubojem, produkcją mleka i produktów mlecznych, produkcją produktów rybołówstwa, przetwórstwem dziczyzny.

(akta kontroli str. 75-76)

1.3. Pełnomocnik ds. audytu kontroli urzędowych w WIW opracował roczne programy⁸, uwzględniające audyty sprawdzające oraz tematy kontroli urzędowych (opisane w pkt 2.2. wystąpienia pokontrolnego) ze wskazaniem jednostek. W 2017 r. spośród dziewięciu jednostek audytowanych (Powiatowych Inspektoratów Weterynarii) w jednej zaplanowano przeprowadzenie audytu sprawdzającego dotyczącego tematu „Realizacji programu zwalczania i monitorowania choroby Aujeszky’ego u świń w roku 2015 i 2016 do dnia audytu”, zaś w 2018 r. audyt sprawdzający zaplanowano w dwóch jednostkach w temacie „Kontroli urzędowych w nadzorze nad dobrostanem zwierząt w transporcie w roku 2016 i 2017 do dnia audytu”.

(akta kontroli str. 203-251)

1.4. W latach 2017-2018 ujęty w planach WIW zakres badań kontrolnych nie ulegał istotnym zmianom i obejmował m.in.: stosowanie substancji dodatkowych do żywności, badania mikrobiologiczne w zakresie bezpieczeństwa żywności, zarządzanie powiadomieniami RASFF, identyfikowalność produktów pochodzenia zwierzęcego oraz możliwość monitorowania przemieszczania tych produktów, wytwarzanie mleka surowego, przetworów mlecznych, produktów rybołówstwa, nadzór nad podmiotami podlegającymi rejestracji, ubój drobiu.

(akta kontroli str.77-109)

1.5. W okresie objętym kontrolą, pięciu pracowników WIW BŻ uczestniczyło w od 8 do 17 szkoleniach związanych z bezpieczeństwem i jakością żywności

⁶ Dz. U. z 2018 r. poz. 1557.

⁷ Afrykański pomór świń (African Swine Fever).

⁸ Na podstawie rocznego programu audytu Inspekcji Weterynaryjnej opracowanego przez pełnomocnika GLW ds. audytu kontroli urzędowych w GIW.

pochodzenia zwierzęcego. Tematyka tych szkoleń obejmowała m.in. zagadnienia dotyczące:

- badań pozostałości chemicznych w żywności i u zwierząt,
- technologii produkcji konserw oraz punktów krytycznych decydujących o jakości mięsa i przetworów mięsnych,
- przepisów, procedur i funkcjonowania systemu HACCP⁹, SSOP¹⁰ oraz ich egzekucji w zakładach sektora mięsa czerwonego i drobiowego zgodnie z wymaganiami Izraela,
- zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego,
- jakości i bezpieczeństwa żywności,
- wymagań weterynaryjnych w produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego.

(akta kontroli str. 28-33)

Każdemu z pracowników WIW BŻ ustalono indywidualny program rozwoju zawodowego (dalej: „IPRZ”) na okres dwóch lat, zgodnie z którym na podstawie podsumowania realizacji działań rozwojowych z poprzedniego dwuletniego okresu, zaplanowano kierunki dalszego rozwoju wynikające z celów i priorytetów WIW. Zgodnie z ostatnimi zatwierdzonymi przez WLW arkuszami IPRZ pracownicy Zespołu w latach 2017-2018 realizowali kierunki rozwoju zawodowego dotyczące m.in.:

- nadzoru weterynaryjnego nad bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego,
- zasad kontroli urzędowych w całym łańcuchu rolno-spożywczym,
- monitorowania oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe,
- bezpieczeństwa żywności w rozumieniu systemu nadzoru w całym łańcuchu produkcji żywności,
- prawa w obszarze urzędowej kontroli żywności,
- wymagań weterynaryjnych określonych w prawie materialnym obejmujących żywność pochodzenia zwierzęcego oraz żywność złożoną,
- prawa administracyjnego w zakresie egzekucji wymogów prawa żywnościowego.

(akta kontroli str. 49-74)

1.6. W okresie objętym kontrolą WLW nie wydał instrukcji określających sposób postępowania PLW w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. Obowiązywała natomiast, instrukcja z 1 lutego 2010 r. (zaktualizowana w styczniu 2017 i 2018 r.) dotycząca dowozu próbek pobranych do badania w kierunku TSE¹¹, do Zakładu Higieny Weterynaryjnej w Siedlcach, w Olsztynie i Instytutu Weterynarii w Puławach oraz obowiązków firmy przewozowej¹².

(akta kontroli str. 110-112)

1.7. WLW działając na podstawie art. 14 ust. 1 pkt 2 ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej, w okresie objętym kontrolą wydał PLW łącznie 37 poleceń dotyczących podjęcia czynności w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. Najczęściej dotyczyły one:

- przeprowadzenia postępowania wyjaśniającego w związku z zagrożeniem mikrobiologicznym bezpieczeństwa żywności (21 przypadków), tj. ze

⁹ HACCP - system analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points).

¹⁰ Standardowe Sanitarne Procedury Operacyjne (Sanitation Standard Operating Procedures).

¹¹ Pasażowalne encefalopatie gąbczaste (ang. Transmissible spongiform encephalopathies).

¹² Próbek z monitoringu pozostałości skażeń, substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych, skażeń promieniotwórczych u zwierząt, w produktach pochodzenia zwierzęcego oraz w wodzie przeznaczonej do pojenia zwierząt oraz dioksyn, furanów, dioksynopodobnych polichlorowanych bifenyli.

stwierdzeniem obecności listeria monocytogenes w wymazach środowiskowych (11) lub salmonelli w pobranych próbkach produktu (10),

- wykonania niezapowiedzianych kontroli zakładów pakowania jaj, ferm drobiu w zakresie stosowania preparatów biobójczych zawierających fipronil, oraz kontroli na targowiskach miejskich, kiermaszach i wystawach,
- sprawowania nadzór pod kątem spełniania warunków weterynaryjnych przy produkcji mięsa na własny użytek,
- wykonania kontroli w zakładach branży rybnej oraz mięsa białego i czerwonego stosujących podkładki absorpcyjne, weryfikację informacji o podmiotach wprowadzających na rynek mięso zwierząt łownych.

WLW otrzymał informacje o sposobie wykonania wszystkich ww. poleceń, w tym o stwierdzonych uchybieniach i nieprawidłowościach oraz o wdrożonych działaniach naprawczych mających na celu ich wyeliminowanie.

(akta kontroli str. 113-114)

1.8. Zgodnie z art. 14 ust. 1 pkt 3 lit. a-b ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej, WLW w latach 2017-2018 przeprowadzał na obszarze Województwa coroczne analizy bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego, które były wykorzystywane przy szacowaniu ryzyka oraz działań w zakresie planowania kontroli. Dotyczyły one:

- zaplanowanych przez GLW zakresów audytów oraz spostrzeżeń wynikających z przeprowadzonych audytów działalności PLW w obszarze bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego i spełniania wymagań weterynaryjnych przy ich produkcji,
- informacji stanowiących podstawę opracowania i realizacji urzędowego planu kontroli Zespołu w zakresie sprawdzenia zgodności z prawem żywnościowym oraz kontroli urzędowych realizowanych przez PLW,
- opracowania planu oraz nadzoru nad realizacją monitorowania substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych u zwierząt, w ich wydzielinach i wydalinach, w tkankach lub narządach zwierząt, w produktach pochodzenia zwierzęcego, w wodzie przeznaczonej do pojenia zwierząt,
- przygotowania sprawozdawczości statystycznej obejmującej obszar bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego, w oparciu o formularz RRW-6 i RRW-5¹³,
- przygotowania sprawozdawczości obejmującej wywóz żywność pochodzenia zwierzęcego do krajów trzecich.

(akta kontroli str. 115)

1.9. Zgodnie z art. 14 ust. 1 pkt 4 ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej, w obu latach okresu objętego kontrolą, WLW na podstawie krajowych programów badań kontrolnych obecności substancji niedozwolonych oraz pozostałości chemicznych, biologicznych i produktów leczniczych u zwierząt i w żywności pochodzenia zwierzęcego¹⁴, opracował programy w analogicznym zakresie dla wszystkich 19 powiatów w Województwie. Dotyczyły one monitorowania m.in. substancji niedozwolonych w produktach pochodzenia zwierzęcego.

(akta kontroli str. 116-138)

1.10. Zakres akredytacji laboratorium badawczego WIW, w obu latach okresu objętego kontrolą, był trzykrotnie uaktualniany (w styczniu i lutym 2017 r. oraz w lipcu 2018 r.). Ostatnie uaktualnienie obejmowało również rozszerzenie zakresu akredytacji o dwie metody badawcze, tj. o mikrobiologię :

¹³ RRW-6: sprawozdanie z wyników urzędowego badania zwierząt i mięsa, RRW-5: Sprawozdanie z działalności i stanu sanitarnego obiektów, w których produkowane są produkt pochodzenia zwierzęcego.

¹⁴ Krajowy program dla Województwa opracowany został przez GLW. Założenia Krajowego Programu opracowano w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym, Państwowym Instytucie Badawczym, Krajowym Laboratorium Referencyjnym.

- łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby campylobacter spp. Część 2: Metoda liczenia kolonii¹⁵,
- żywności i pasz. Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (staphylococcus aureus i innych gatunków). Część 2: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej z plazmą króliczą i fibrynogenem¹⁶.

(akta kontroli str. 139-193)

1.11. W latach 2017-2018, poza planem kontroli, WLW podjął 16 kontroli doraźnych, w tym pięć z własnej inicjatywy, osiem w związku z zatwierdzeniem przez PLW zakładów lub nadaniem uprawnień wywozu produktów do państw trzecich oraz trzy – zlecone przez GLW. W wyniku czterech kontroli (dwóch podjętych z inicjatywy własnej oraz dwóch zleconych przez GLW) polecono skontrolowanemu PLW podjęcie działań mających na celu wyegzekwowanie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości i uchybień, które dotyczyły m.in.: źle funkcjonującego systemu identyfikacji surowców i produktów, nieodpowiedniego zagospodarowania produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, niewłaściwego przechowywania i magazynowania surowców i produktów, braku prowadzenia szkoleń pracowników jednego z zakładów, braków w dzienniku badań poubojowych, niewłaściwie wydanych zaświadczeń przez Urzędowego Lekarza Weterynarii (dalej: „ULW”), niezgodności w rejestrach prowadzonych przez PLW, złego stanu technicznego trychinoskopu, braków w dokumentacji przyjęcia mleka surowego do zakładu i pomiarów jego temperatury.

(akta kontroli str. 194-195)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

W WIW zapewniono właściwą wewnętrzną strukturę organizacyjną w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego wyodrębniając komórkę organizacyjną odpowiedzialną za realizację tych zadań. Pracownicy Zespołu posiadali wykształcenie adekwatne do zajmowanych stanowisk, odpowiednie kompetencje do realizacji przydzielonych im zadań i mieli możliwość stałego podnoszenia kwalifikacji i poszerzania swojej wiedzy poprzez systematyczny udział w szkoleniach. W Inspektoracie funkcjonowało również laboratorium badawcze posiadające wymagane akredytacje. WLW zgodnie z obowiązującymi przepisami ustalił kierunki działania WIW dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności, należycie sporządził programy audytu, oraz sprawnie i skutecznie przeprowadził kontrole pozaplanowe.

OBSZAR

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

Opis stanu
faktycznego

2.1. Na lata 2017-2018, WLW zaplanował 87 kontroli okresowych (43 w 2017 r. i 44 w 2018 r.) w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. W ramach nadzoru nad PLW, kontrole te uwzględniały m.in. ocenę analizy ryzyka podmiotów produkujących środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego oraz sprawowanie nadzoru przez PLW nad zakładami produkującymi żywność pochodzenia zwierzęcego na każdym etapie produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności¹⁷. Analiza 10 spraw związanych z ww. kontrolami¹⁸ wykazała, że dotyczyły one m.in.:

¹⁵ PN-EN ISO 10272-2:2017-10.

¹⁶ PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004.

¹⁷ Kontrole te obejmowały jednocześnie wybrane zakłady będące pod nadzorem danego PLW.

¹⁸ Kontrole PLW w: Bartoszycach, Olsztynie, Nowym Mieście Lubawskim, Giżycku, Działdowie, Ostródzie, Kętrzynie, Gołdapi, Węgorzewie i Olecku.

- sposobu sprawowania przez PLW nadzoru nad sprzedażą bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego oraz sprzedażą produktów pochodzenia zwierzęcego wytworzonych w gospodarstwach w ramach działalności MLO,
- dokumentowania nadzoru PLW nad badaniem zwierząt rzeźnych obejmującą wydawanie odznak identyfikacyjnych, pieczętek i legitymacji służbowych oraz wydawanie dzienników badania i innych formularzy dla poszczególnych wyznaczonych ULW,
- sposobu postępowania PLW w zakresie oceny ryzyka w przedsiębiorstwach sektora spożywczego, objętych urzędowym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej, w oparciu o Instrukcję GLW nr GIWbż-500-2/11 w sprawie określenia, na podstawie analizy ryzyka, częstotliwości kontroli podmiotów sektora spożywczego objętych urzędowym nadzorem IW_01.09.2011 (dalej: „Instrukcja”).

Głównymi nieprawidłowościami/uchybieniami stwierdzonymi przez WIW w ww. kontrolach w przypadku PLW były m.in. kwestie związane z:

- nieprawidłowym wypełnianiem przez PLW arkusza analizy ryzyka,
- nieujawnieniem przez PLW niezgodności w zakresie funkcjonowania systemu HACCP mimo przeprowadzenia urzędowych kontroli,
- niewłaściwą oceną ryzyka przez PLW jednego z zakładów mimo kilkakrotnego otrzymania w 2015 r. sprawozdań z badań stwierdzających obecność listeria monocytogenes w jednym z produktów.

Natomiast, w przypadku kontroli w zakładach będących pod nadzorem danego PLW (kontroli krzyżowej), pracownicy WIW stwierdzili nieprawidłowości/uchybienia polegające na:

- nieprawidłowym funkcjonowaniu systemu identyfikacji produktów/surowców, co nie dawało możliwości śledzenia ich w każdym punkcie łańcucha żywnościowego,
- niedostatecznym oznakowaniu przypraw stosowanych do produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego,
- braku odpowiedniego systemu ochrony żywności przed zanieczyszczeniami i szkodnikami w całym procesie produkcji,
- braku czystości, złym stanie i kondycji technicznej pomieszczeń żywnościowych,
- braku w oznakowaniu na etykietach produktów oraz brakami etykiet,
- braku rejestru wytwarzanych produktów,
- nieprawidłowym prowadzeniu, funkcjonowaniu i dokumentowaniu procedur zakładowych GHP i GMP¹⁹ oraz systemu HACCP.

(akta kontroli str. 77-109, 196-202, 252-406)

Według danych WLW, na szczeblu powiatowym w latach 2017-2018 zaplanowano odpowiednio 3269 i 3281 kontroli dotyczących jakości zdrowotnej (bezpieczeństwa) żywności, zaś wykonanie tego planu w obu ww. latach było prawie dwukrotnie większe, tj. wyniosło 5823 (178% planu) oraz 5745 (175%) kontroli. Ich częstotliwość została określona na podstawie Instrukcji. W 2017 r. przeprowadzono jedną kontrolę raz na:

- kwartał w ośmiu podmiotach (liczba podmiotów sektora spożywczego objętych urzędowym nadzorem wynosiła osiem),
- pół roku w 49 podmiotach (53),
- rok w 287 podmiotach (307),
- dwa lata w 318 podmiotach (568),

¹⁹ GHP - Dobra praktyka higieniczna (Good Hygienic Practice), GMP - dobra praktyka produkcyjna (Good Manufacturing Practice).

- trzy lata w 35 podmiotach (155).

Natomiast, w 2018 r. częstotliwość ta wyniosła jedną kontrolę raz na: kwartał w czterech podmiotach (cztery), pół roku w 51 podmiotach (53), rok w 269 podmiotach (307), dwa lata w 348 podmiotach (613), trzy lata w 35 podmiotach (157).

(akta kontroli str.199-201)

2.2. Pełnomocnik WLW ds. audytu kontroli urzędowych w WIW, w rocznych planach audytu ujął cztery tematy audytu (w tym jeden sprawdzający opisany w pkt 1.3.) oraz wskazał liczbę Powiatowych Inspektoratów Weterynarii (dziewięć w 2017 r. i 10 w 2018 r.). Tematy audytu dotyczyły nadzoru sprawowanego przez PLW nad:

- chłodniami składowymi i zakładami przepakowywania,
- realizacją krajowych programów zwalczania niektórych serotypów salmonella w stadach: brojlerów gatunku kura, hodowlanych gatunku kura, niosek gatunku kura, indyków hodowlanych, indyków rzeźnych,
- rozlewniami miodu.

Audyty²⁰ zostały wykonane zgodnie z planem, tj. w 100% we wszystkich przewidzianych jednostkach.

(akta kontroli str. 203-251)

2.3. W ramach nadzoru nad PLW, inspektorzy WIW zweryfikowali również m.in. kwestie dotyczące rțęci w rybach/przetworach rybnych (konserwach) oraz mięsa odkostnionego mechanicznie (dalej: „MOM”). Sprawdzono m.in. w dwóch kontrolach prawidłowość pobierania oraz dokumentowania próbek mięśni ryb, pobranych w celu określenia obecności metali toksycznych (rțęci), nie stwierdzając w tym obszarze nieprawidłowości. W przypadku MOM w trakcie jednej kontroli zweryfikowano spełnienie wymagań weterynaryjnych przy jego produkcji. Ustalono wówczas nieprawidłowości w prowadzeniu raportów produkcyjnych MOM, które nie uwzględniały wagi podrobów i korpusów pozyskanych z danej partii, wykorzystywanych w części do produkcji MOM metodą wysokociśnieniową i niskociśnieniową.

W okresie objętym niniejszą kontrolą, WIW poddał analizie jedno postępowanie przeprowadzone przez PLW w związku ze stwierdzeniem w badaniach urzędowych obecności salmonelli w MOM. W ramach nadzoru nad PLW przeprowadzono kontrolę zakładu produkcyjnego wytwarzającego MOM w zakresie mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych, gdzie zweryfikowano wymogi, o których mowa w rozdziale I sekcji V załącznika III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego²¹. Ustalono nieprawidłowości związane m.in. z:

- niezgodnością projektu technologicznego ze stanem faktycznym panującym w zakładzie (niewłaściwego przeznaczenia i wyposażenia jednego z pomieszczeń oznaczanego jako magazyn mięsa mielonego i surowych wyrobów mięsnych).
- organizacją służby sanitarnej dla pracowników w sposób umożliwiający jej ominięcie. Służba prowadząca do działu produkcji mięsa mielonego oraz surowych wyrobów mięsnych, nie wymuszała na pracownikach zachowania zasad higieny.

²⁰ Audyt, o którym mowa w art. 4 ust. 6 rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt - Dz. U. UE. L. z 2004 r. Nr 165 str. 1, ze zm.

²¹ Dz. U. L 139 z 30 kwietnia 2004 r., s. 55.

W kontroli tej nie weryfikowano zawartości inuliny w MOM, a jedynie badano kryteria mikrobiologiczne dotyczące pałeczek salmonelli. Weryfikowano natomiast, plany badań urzędowych w tym kierunku oraz plany badań właścicielskich pod kątem ich zgodności z obowiązującymi przepisami. Stwierdzono, że producent nie określił planu działań w przypadku stwierdzenia pałeczek salmonelli, mających na celu zabezpieczenie mięsa zanieczyszczonego przed jego wykorzystaniem.

(akta kontroli str. 407)

2.4. WLW zweryfikował wszystkie (sześć) decyzje dotyczące zatwierdzenia zakładów produkcyjnych wydane, w okresie objętym kontrolą, przez PLW. Pracownicy WIW po przeprowadzeniu kontroli w tych zakładach ustalili, że w każdym przypadku spełniały one wymagania.

W latach 2017-2018 na terenie Województwa ujawniono łącznie 12 przypadków nielegalnej działalności. Dwa z nich dotyczyły uboju zwierząt, osiem rozbioru mięsa i przetwórstwa spożywczego, jeden składowania środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz jeden transportu tych środków spożywczych. W skutek ujawnienia tej działalności nałożono pięć kar pieniężnych w łącznej kwocie 0,9 tys. zł, zawiadomiono organy ścigania – w pięciu przypadkach, w jednym przypadku dokonano pouczenia o konieczności spełnienia wymagań weterynaryjnych jakie obowiązują w zakresie produkcji i wprowadzania żywności, zaś w kolejnym przypadku, wg stanu na dzień 18 marca 2019 r., toczyło się postępowanie administracyjne w sprawie nałożenia kary pieniężnej za niezarejestrowaną sprzedaż serów.

Jak podał WLW, prowadził on ewidencję obejmującą nielegalne działalności dotyczące uboju zwierząt, przetwórstwa spożywczego, składowania środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego oraz transport środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Comiesięczne sprawozdania z prowadzonej ewidencji przekazywane były do GLW. Gromadzone w tej ewidencji dane poddawano analizie i uwzględniano przy planowaniu kontroli w zakresie bezpieczeństwa środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego. WLW nie posiadał danych i narzędzi umożliwiających oszacowanie ilości podmiotów działających nielegalnie.

(akta kontroli str. 408-461)

2.5. W okresie objętym kontrolą, WLW przeprowadził 18 kontroli PLW potwierdzających realizację krajowego programu badań monitoringowych żywności (10 w 2017 r. i osiem w 2018 r.). Plan badań monitoringowych dla Województwa w latach 2017-2018 został zrealizowany. W latach tych pobrano ponad 69 tys. próbek przewidzianych w planach badań monitoringowych dla Województwa (ponad 34 tys. w 2017 r. oraz prawie 35 tys. w 2018 r.). W 2017 r. spośród zanalizowanych próbek, jako niezgodne z obowiązującymi przepisami oceniono 102 próbki (0,30%). Wykryto w nich 107 wyników niezgodnych, tj. stwierdzono obecność substancji niedozwolonych lub pozostałości chemicznych w stężeniach przekraczających limity. W 2018 r. próbek niezgodnych było 115 (0,32%), a liczba niezgodnych wyników w nich wykrytych wynosiła 121. Ponadto, w 2018 r. jedna z pobranych próbek w ramach monitoringu żywności nie została zbadana bowiem nie dotarła do Zakładu Higieny Weterynaryjnej w Białymstoku po jej wysłaniu przesyłką kurierską. Pomimo podjęcia działań w celu jej zlokalizowania nie udało się jej odnaleźć.

(akta kontroli str. 116-138, 462-466)

2.6. Wyniki monitoringu pozostałości leków weterynaryjnych i niektórych innych substancji u zwierząt żywych i w produktach zwierzęcych, jak podał WLW były uwzględniane w opracowanych planach pobierania prób i planach kontroli. W obu latach okresu objętego kontrolą WLW przekazywał do GLW wnioski z analizy ryzyka dotyczącej liczby ubitych zwierząt, ilości zakładów oraz stwierdzonych wyników dodatnich z badań monitoringowych. Co roku wnioskował o zwiększenie liczby

próbek do pobrania w ramach krajowego programu. W wyniku tych działań WLW otrzymał m.in. dyspozycję od GLW o zwiększeniu przewidzianej do pobrania liczby próbek miodu oraz próbek od świń rzeźnych przy jednoczesnym zmniejszeniu liczby próbek do pobrania od zwierząt łownych oraz od zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych oraz od bydła.

(akta kontroli str. 471-499)

2.7. W latach 2017-2018 do WLW wpłynęły łącznie 24 powiadomienia (skargi) dotyczące nienależytej jakości zdrowotnej żywności, z czego dwie przekazano właściwym podmiotowo instytucjom. W WIW nie uregulowano w formie obowiązującego dokumentu (np. procedury lub instrukcji) zasad postępowania z tego typu skargami. Analiza 10 spośród ww. 24 postępowań w sprawach ww. skarg wykazała m.in., że dotyczyły one przede wszystkim złej jakości produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego, jak np. nieprzyjemny zapach miodu, zabarwienie twarogu farbą z jego opakowania, ciało obce w kielbasie, uszkodzenie parówki w zamkniętym opakowaniu, niewłaściwy wygląd szynki w plastrach, nieczyste łapy drobiowe. Pozostałe z analizowanych skarg dotyczyły m.in. stosowania w hodowli drobiu środków zawierających fipronil, stwierdzenia pałeczek salmonelli w mięsie drobiowym, nielegalnej sprzedaży mleka koziego, podejrzenia zatrucia jadem kielbasianym. W przypadku każdej z ww. spraw w terminie od jednego do dwóch dni rozpoczęto działania mające na celu jej wyjaśnienie. Załatwienie sprawy obejmujące przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego, kontrolę i zlecenie badań pobranych próbek, a także udzielenie informacji zwrotnej kierującym skargi²², zajęło od jednego do 91 dni²³. Rozstrzygnięcia tych skarg w sześciu przypadkach nie potwierdziły podnoszonych w nich kwestii. W przypadku pozostałych czterech, podjęto działania związane z usunięciem stwierdzonych w postępowaniu wyjaśniającym nieprawidłowości i uchybień, i tak np. pouczone osobę sprzedającą kozie mleko na portalu OLX o obowiązujących przepisach weterynaryjnych w tym zakresie, zmieniono nadruk opakowania twarogu aby nie dochodziło do jego zabrudzeń, ustalono i wyeliminowano przyczyny niewłaściwego wyglądu szynki w plastrach, zlecono wdrożenie procedury oceny łap drobiowych.

(akta kontroli str. 471-499)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

WLW w należyty sposób realizował zadania w celu zapewnienia bezpieczeństwa i jakości żywności w szczególności poprzez rzetelne planowanie i wykonanie planu kontroli w PLW z uwzględnieniem wyników kontroli z lat poprzednich. W sposób właściwy zrealizowany był nadzór pełniony nad PLW w zakresie weryfikacji kontroli żywności wysoko przetworzonej, wydawania decyzji zatwierdzających zakłady produkcyjne oraz realizacji krajowego programu badań monitoringowych żywności. W sposób wyczerpujący i rzetelny zbadano sprawy zainicjowane zawiadomieniami konsumentkami dotyczącymi nienależytej jakości żywności pochodzenia zwierzęcego.

OBSZAR

3. Skuteczność systemu bezpieczeństwa i jakości żywności

Opis stanu
faktycznego

3.1. W kontrolowanym okresie w ramach systemu RASFF²⁴ ukazały się 52 powiadomienia dotyczące bezpieczeństwa i jakości żywności, z czego 16 z nich

²² Informacji tej udzielono w dziewięciu z 10 zanalizowanych spraw. W jednym przypadku nie powiadomiono skarżącego bowiem skarga była anonimowa.

²³ Załatwienie sprawy dotyczącej zabarwienia twarogu farbą z jego opakowania zajęło 91 dni. Wynikało to z czasu zlecenia i przeprowadzenia postępowania wyjaśniającego przez PLW (1,5 miesiąca), a także z wprowadzenia przez zakład nowego wzoru nadruku na opakowaniu eliminującego zabarwienie twarogu.

²⁴ Na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw

stanowiły powiadomienia alarmowe, zaś pozostałe miały charakter informacyjny. Najczęstszym zagrożeniem było stwierdzenie obecności bakterii salmonelli²⁵ lub *listeria monocytogenes* w produktach pochodzenia zwierzęcego, takich jak np. filet z indyka, filet z kurczaka, szyje tusz indyjskich, mielonka indyjska, parówki drobiowe, metka cebulowa, serdelki, kiełbasa wędzona, , kiełbasa biała, kaszanka, sielawa wędzona. Inne zagrożenia dotyczyły stwierdzenia obecności aflatoksyny B1 w przyprawach (kurkuma), stosowania preparatu owadobójczego zawierającego fipronil, przekroczenia poziomu benzo(a)pirenu w kiełbasie, obecności doksycykliny w stężeniu przekraczającym dopuszczalną wartość w mięśniach kurczaka oraz w mięsie wieprzowym, stwierdzenia *campylobacter* w mięsie drobiowym.

W związku z wystąpieniem ww. powiadomień w ramach systemu RASFF, w przypadku zagrożeń epizootycznych oraz zagrożeń mających znaczenie dla zdrowia ludzkiego (zgłoszenia alarmowe) przeprowadzono w WIW ponowną analizę ryzyka w oparciu o Instrukcję GLW. W 45 podmiotach, w których stwierdzono obecność bakterii chorobotwórczych w żywności gotowej do spożycia, zwiększono ilość pobieranych próbek do urzędowych badań mikrobiologicznych. Jak podał WLW w planie kontroli urzędowych na 2018 i 2019 r. uwzględniano kontrole w zakresie zarządzania powiadomieniami systemu RASFF w powiatach, w których były one najczęściej generowane, tj. w powiatach: olsztyńskim, giżyckim oraz ostródzkim.

Szczegółowej analizie poddano trzy powiadomienia alarmowe dotyczące: zagrożeń mikrobiologicznych (2) i chemicznego (1). Pierwsze z nich zostało wygenerowane w związku ze stwierdzeniem obecności *listeria monocytogenes* w parówkach drobiowych i dotyczyło 7,7 tys. kg gotowego produktu. Przeprowadzone postępowanie wyjaśniające doprowadziło do zwrotu i utylizacji produktu wysłanego do Francji oraz do utylizacji przez właściwe lokalnie służby weterynaryjne pozostałej jego części jaka trafiła na Haiti. Drugie powiadomienie alarmowe związane było ze stwierdzeniem w mięsie drobiowym obecności salmonelli enteritidis – dotyczyło to 6,9 tys. kg mięsa i podrobów. W postępowaniu wyjaśniającym w skutek wydanych decyzji administracyjnych, m.in. nakazano przedsiębiorcy poddanie mięsa drobiowego przemysłowej obróbce cieplnej lub innej mającej na celu wyeliminowanie pałeczek salmonelli w uprawnionym zakładzie przetwórczym wraz z udokumentowaniem tego faktu, przed wprowadzeniem tego mięsa na rynek. Po spełnieniu tych wymogów, mięso to zostało sprzedane. Trzecie z ww. powiadomień²⁶, zamieszczono w systemie RASFF w dniu 11 sierpnia 2017 r. i dotyczyło skierowania do uboju 4,9 tys. szt. kur pochodzących z fermy, na której stosowano preparat zawierający fipronil. Z uboju tego pozyskano 16,1 tys. kg mięsa, z czego 10,6 tys. kg wysłano do Liberii, zaś pozostała jego część trafiła do chłodni w Gdańsku, a następnie w Gdyni (0,7 tys. kg) oraz do trzech hurtowni mięsa drobiowego (1,5 tys. kg) i jednego zakładu przetwórczego (3,0 tys. kg). Odbiorca ww. mięsa w Liberii został poinformowany o potrzebie wycofania skażonej partii produktów, zaś z ustaleń kontroli przeprowadzanej w dniach 21-22 sierpnia 2017 r. wynikało, że mięso, które trafiło na polski rynek zostało sprzedane w sklepach firmowych konsumentom w dniach 1-3 sierpnia 2017 r. w ilości 0,56 tys. kg²⁷, a jego pozostała część została zutylizowana przez producenta (4,6 tys. kg).

We wszystkich trzech ww. sprawach WLW podjął czynności w ciągu jednego dnia od zamieszczenia zgłoszeń w systemie RASFF m.in. poprzez przekazanie sprawy do wyjaśnienia właściwym PLW. W toku prowadzonych postępowań wyjaśniających

Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności – Dz. Urz. UE L 31 z 1 lutego 2002 r., str. 1.

²⁵ *Infantis*, *Typhimurium*, *Enterica*, *Enteritidis*, *Albany*, spp.

²⁶ Powiadomienie zostało zainicjowane przez weterynaryjne władze Niemiec.

²⁷ W toku kontroli nie ustalono odbiorców konsumentów sprzedanego mięsa.

służby weterynaryjne każdego szczebla (krajowego, wojewódzkiego i powiatowego) udzielały sobie nawzajem oraz służbom sanitarnym szczegółowych informacji dotyczących bieżących ustaleń w kwestiach wynikających z powiadomień alarmowych.

(akta kontroli str. 500-509)

3.2. WLW wyjaśnił, że nie prowadził statystyk dotyczących liczby przedsiębiorstw znajdujących się pod nadzorem inspekcji weterynaryjnej, które jednocześnie monitorują produkcję żywności własnymi laboratoriami. W ramach czynności kontrolnych u przedsiębiorców weryfikowano opracowanie i wdrożenie badań właścicielskich w ich zakładach, w tym identyfikowano laboratoria, z których korzystali ci producenci. W latach 2017-2018 przeprowadzono łącznie 17 kontroli w ramach nadzoru nad działalnością PLW w odniesieniu do realizacji przez podmioty sektora spożywczego badań mikrobiologicznych w zakresie bezpieczeństwa żywności, kryteriów higieny oraz weryfikacji badań. WLW wyjaśnił, że jednym z kryteriów przyjętych przy analizie ryzyka dla planowania przez PLW częstotliwości kontroli było kryterium związane ze stosowaniem przez przedsiębiorstwa wytwarzające żywność monitoringu procesu produkcji badaniami laboratoryjnym (właścicielskie badania mikrobiologiczne).

(akta kontroli str. 408-428)

3.3. W WIW obowiązywały trzy dokumenty dotyczące współdziałania z innym organami na wypadek czynów związane z zaistnieniem bioterroryzmu, tj.:

- Instrukcja Działania Stałego Dyżuru z 2018 r.,
- Plan Działania Sekcji Higieny Weterynaryjnej z 2015 r.,
- Wytyczne GLW dotyczące postępowania w przypadku stwierdzenia wąglika oraz podjęcie działań związanych ze zwalczaniem i usuwaniem skutków bioterroryzmu²⁸.

Współpraca pomiędzy służbami bezpieczeństwa żywności oraz odpowiednimi organami została określona w opracowanej przez WLW Instrukcji Działania Stałego Dyżuru. Zgodnie z tą instrukcją, Stały Dyżur uruchamia się w warunkach zagrożenia bezpieczeństwa państwa m.in. w celu zapewnienia ciągłości procesu kierowania i koordynowania działań Wojewody związanych z realizacją zadań obronnych państwa na terenie Województwa. Identyfikacja rodzaju i stopnia skażenia lub zakażenia zwierząt i pasz, mięsa, ryb i mleka oraz ich przetworów w skutek aktów bioterroryzmu należała do zadań Sekcji Higieny Weterynaryjnej (dalej: „SHW”) wchodzącej w skład Wojewódzkiego Ośrodka Analiz Laboratoryjnych (dalej: „WOAL”). Rolą SHW była ocena sytuacji zagrożeń ludzi, zwierząt oraz środowiska, a także formułowanie wniosków o ostrzeganiu ludności i podejmowaniu decyzji przez organy Obrony Cywilnej. SHW wchodziła w skład Systemu Wykrywania i Alarmowania (dalej: „SWA”) funkcjonującego na terenie Województwa, do którego działań zapobiegawczych i prewencyjnych wobec aktów bioterroryzmu należało m.in.:

- monitorowanie i analizowanie sytuacji kryzysowych generujących zagrożenie dla ludzi i środowiska,
- określanie skali i zasięgu zaistniałych zagrożeń oraz prognozowanie ich rozwoju i skutków,
- ostrzeganie i alarmowanie ludności o prognozowanych i zaistniałych zagrożeniach oraz informowanie o sposobach postępowania na każdym etapie sytuacji kryzysowej.

Pracownicy WIW stanowiący kadrę WOAL, w 2017 r. zostali przeszkoleni w zakresie organizacji, zadań i działań WOAL wraz z jej dostosowaniem do zmieniających się uwarunkowań oraz roli i miejsca w ramach Krajowego Systemu

²⁸ GIWz.II.400/A-2/01 z 25 października 2001 r.

Wykrywania Skażeń i Alarmowania. Tematyka tego szkolenia obejmowała m.in.: obieg informacji i zasady wymiany komunikatów w systemie wykrywania i alarmowania, zasady formatowania komunikatów, zasady określania współrzędnych na podstawie mapy topograficznej, kierunki zmian w zakresie ochrony ludności i obrony cywilnej, rozwiązania prawno-techniczne w zakresie schronów.

(akta kontroli str. 471-499)

3.4. W okresie objętym kontrolą na wniosek WLW zostało wydanych osiem rozporządzeń Wojewody dotyczących zarządzania lokalnymi sytuacjami kryzysowymi na terenie wskazanych powiatów Województwa. Jedno z nich dotyczyło wystąpienia wysoce zjadliwej grypy ptaków u drobiu, zaś siedem - zarządzania środkami i zwalczaniem afrykańskiego pomoru świń (ASF).

(akta kontroli str. 514-515)

3.5. WLW współpracował z Warmińsko-Mazurskim Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym (dalej: „PWIS”) w oparciu o rozporządzenie:

- Rady Ministrów z dnia 25 kwietnia 2006 r. w sprawie współpracy organów Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Farmaceutycznej, Inspekcji Handlowej, Inspekcji Transportu Drogowego, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz jednostek samorządu terytorialnego przy zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt, w tym chorób odzwierzęcych²⁹,
- 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 żywienia³⁰.

Zasady tej współpracy określono w ramowym porozumieniu zawartym w 2007 r. oraz w porozumieniach zawartych na szczeblu powiatowym w 2007 i 2008 r. Organy Inspekcji Weterynaryjnej oraz Inspekcji Sanitarnej na bieżąco przekazywały sobie informacje i materiały o uchybieniach stwierdzonych w związku z urzędową kontrolą żywności, stwarzających zagrożenie dla zdrowia lub życia człowieka i bezpieczeństwa żywności i żywienia, w tym o przypadkach stwarzających zagrożenie chorobami odzwierzęcymi. Zgodnie z tymi porozumieniami wymiana informacji o zagrożeniu dotyczącym niewłaściwej jakości produktów spożywczych odbywała się głównie na szczeblu powiatowym, np. PLW każdorazowo po otrzymaniu informacji o stwierdzeniu zanieczyszczenia w pobranych próbkach (głównie bakterią salmonella lub listeria), przekazywali te informacje właściwym terenowo Powiatowym Państwowym Inspektorom Sanitarnym. Przekazywane na tym szczeblu informacje dotyczyły również uchybień stwierdzonych podczas kontroli urzędowych. Ponadto na szczeblu wojewódzkim organizowano spotkania pomiędzy WLW a PWIS w sprawach dotyczących realizacji zadań z nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia na terenie Województwa, w tym dokonania okresowych ocen wzajemnej współpracy i omówienia zagadnień dotyczących:

- analizy wymienianych informacji w ramach porozumienia ramowego dotyczących list podmiotów działających na rynku spożywczym Województwa oraz omówienia zasad nadzoru nad zakładami stosującymi do produkcji mięso nieprzetworzone i przetworzone, problemy związane z nadzorem nad sprzedażą bezpośrednią, marginalną, lokalną i ograniczoną produktów pochodzenia zwierzęcego,

²⁹ Dz. U. z 2006 r. Nr 83, poz. 575.

³⁰ Dz. U. z 2011 r. Nr 88, poz. 504.

- współpracy organów terenowych obu inspekcji w celu skoordynowania realizacji planu pobierania próbek,
- wspólnych działań podejmowanych w ramach środków kontroli w odniesieniu do zagrożeń afrykańskiego pomoru świń,
- analizy informacji z kontroli prawidłowości oznakowania jaj kurzych,
- zagrożeń mikrobiologicznych pałeczkami Salmonella, w tym Salmonella Virchow oraz czynników wpływających na jakość mikrobiologiczną jaj, a także informacji związanych z bakteryjnym patogenem Salmonella Brandenburg,
- procedur postępowania w rzeźni podczas przyjęcia i uboju drobiu pochodzącego ze stad o nieznanym statusie epizootycznym lub ze stad, w których badania środowiskowe wskazywały na obecność bakterii Salmonella Enteritidis lub Salmonella Typhimurium,
- wyeliminowania z obrotu nielegalnych dostawców świeżego mięsa zwierząt łownych,
- wzajemnego przekazywania wyników badań laboratoryjnych, przeprowadzonych w ramach monitoringu lub urzędowej kontroli, wskazujących na niewłaściwą jakość środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego i środków żywienia zwierząt, mogących mieć wpływ na zdrowie ludzi lub zwierząt,

Ponadto w ramach porozumienia ramowego zorganizowano szkolenia, na których Inspektorzy WIW omówili zagadnienia związane z produkcją bezpiecznej żywności pochodzenia zwierzęcego.

Wspólne kontrole urzędowe obu inspekcji przeprowadzono jedynie na szczeblu powiatowym. W zakresie monitorowania oporności odzwierzęcych czynników chorobotwórczych i bakterii organizowano wspólne wysyłki pobranych próbek do Państwowego Instytutu Weterynaryjnego w Puławach.

Organy obu inspekcji niezwłocznie przekazywały sobie informacje o przypadkach stwierdzenia, że zanieczyszczona żywność może stwarzać zagrożenie dla życia i zdrowia konsumenta. Odbywało się to poprzez wygenerowanie powiadomienia w ramach systemu RASFF oraz poprzez przekazanie informacji do właściwego terytorialnie Państwowego Inspektora Sanitarnego. W kontrolowanym okresie wystąpił tylko jeden taki przypadek, a dotyczył podejrzenia zatrucia pokarmowego botuliną, mającego związek ze spożyciem środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego.

WLW w ramach nadzoru na kontrolami dotyczącymi rozbioru i sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego w sklepach wielkopowierzchniowych i na targowiskach, sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego oraz sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego wytworzonych w gospodarstwach w ramach MLO, przeprowadził w latach 2017-2018 łącznie 15 kontroli. W 2017 r. kontrolą objęto jeden sklep wielkopowierzchniowy (zarejestrowany jako działalność MLO), dziewięć zakładów MLO oraz osiem podmiotów sprzedaży bezpośredniej. W 2018 r.

- odpowiednio dwa sklepy wielkopowierzchniowe, sześć zakładów oraz cztery podmioty. Główne ustalenia w zakresie nieprawidłowości i uchybień dotyczyły m.in.:
- nie spełnienia wymagań higienicznych i strukturalnych, nieprawidłowego oznakowania przypraw, braku odpowiedniego systemu ochrony żywności przed zanieczyszczeniami i szkodnikami w całym toku produkcji,
- wadliwie funkcjonującego systemu identyfikacji, tj. w magazynie jednego z kontrolowanych podmiotów znajdowały się wyroby bez oznaczeń umożliwiających identyfikację,
- braku dokumentacji zawierającej informacje o ilości sprzedanych w danym miesiącu produktów,

- niewłaściwie funkcjonujących i dokumentowanych procedur zakładowych GMP i GHP oraz systemu kontroli HACCP, tj. braku dokumentacji potwierdzającej wykonanie podstawowych procedur zakładowych,
- pobierania próbek niezgodnie z limitami określonymi w przepisach oraz niewykonywania podstawowych badań,
- niezgodności projektu technologicznego ze stanem faktycznym panującym w zakładzie.

(akta kontroli str. 408-428, 516)

3.6. W okresie objętym kontrolą skierowano do organów ścigania³¹ 11 spraw dotyczących bezpieczeństwa żywności na terenie Województwa. Sprawy te kierowano na podstawie przepisów ustawy z dnia:

- 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego³²,
- 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia³³,
- 20 maja 1971 r. Kodeks wykroczeń³⁴.

Postępowania w dziewięciu z ww. spraw trwały od jednego do dziewięciu miesięcy, zaś w przypadku pozostałych dwóch według stanu na dzień 19 marca 2019 r. nie otrzymano informacji zwrotnej. W czterech przypadkach sprawy umorzono, w dwóch odmówiono wszczęcia postępowania, a trzy przypadki skierowano do sądu.

(akta kontroli str. 517-518)

3.7. W Inspektoracie określono mierniki umożliwiające ocenę stopnia realizacji zadań związanych z bezpieczeństwem żywności. W budżecie zadaniowym wyodrębniono podzadanie Bezpieczeństwo Żywności pochodzenia zwierzęcego, produktów ubocznych pochodzenia zwierzęcego, produktów pochodnych i pasz w miejscach ich pozyskiwania, wytwarzania, przetwarzania i składowania oraz transportu³⁵. W podzadaniu i w jego działaniu ustalono po dwa mierniki. Pierwszym z nich w podzadaniu był stosunek liczby podmiotów i/lub jednostek skontrolowanych do liczby podmiotów i/lub jednostek nadzorowanych planowanych do skontrolowania zgodnie z przepisami prawa i analizą ryzyka w zakresie bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego i pasz. Drugim był stosunek liczby dodatnich wyników badań do liczby wszystkich wykonanych badań w zakresie bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego i pasz. W ww. działaniu pierwszym z mierników była liczba nieprawidłowości przypadających na jedną, a drugim liczba czynności inspekcyjnych-

W latach objętych kontrolą osiągnięcie ww. celów, tj. stopień wykonania zaplanowanych wielkości ww. mierników wyglądał następująco. W 2017 r. mierniki w podzadaniu 21.3.2. wg ustawy budżetowej na 2017 r. zaplanowano na 100% (129/129) oraz na 0,82% (140/17000), zaś ich wykonanie wyniosło odpowiednio 100% (131/131) oraz 0,99% (170/17228). Mierniki w działaniu 21.3.2.3. wg ustawy budżetowej na 2017 r. zaplanowano na 205/125 oraz 17169, zaś ich wykonanie wyniosło odpowiednio 274/129 oraz 17412. W 2018 r. mierniki w podzadaniu 21.3.2. wg ustawy budżetowej na 2018 r. zaplanowano na 100% (132/132) oraz na 0,82% (140/17000), zaś ich wykonanie wyniosło odpowiednio 102% (137/134) oraz 1,37% (215/15705). Mierniki w działaniu 21.3.2.3. wg ustawy budżetowej na 2018 r.

³¹ Policja, prokuratura i sąd.

³² Dz. U. z 2017 r. poz. 242, ze zm.

³³ Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, ze zm.

³⁴ Dz. U. z 2018 r. poz. 618, ze zm.

³⁵ W podzadaniu utworzono działanie 21.3.2.3. Nadzór nad zapewnieniem bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego i pasz. Celem ww. podzadania było zapewnienie bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego i pasz, zaś celem ww. działania było zapewnienie spełniania wymagań weterynaryjnych przez produkty pochodzenia zwierzęcego i pasz.

zaplanowano na 249/128 oraz 17175, zaś ich wykonanie wyniosło odpowiednio 326/133 oraz 15914.

(akta kontroli str. 519-522)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

WLW podejmował skuteczne działania w przypadkach ujawnienia niewłaściwej jakości żywności lub otrzymania takiej informacji od innych instytucji. Właściwie reagowano również na zamieszczone w systemie RASFF zawiadomienia o zagrożeniach. W ramach zawartych porozumień i rozporządzeń wykonawczych podejmowano współpracę z innymi instytucjami. W sposób rzetelny opracowano m.in. Instrukcję Stałego Dyżuru w sytuacjach kryzysowych. W przypadkach tego wymagających we właściwy sposób skierowano sprawy dotyczące bezpieczeństwa żywności do organów ściągania. Określono i monitorowano mierniki umożliwiające ocenę stopnia realizacji zadań związanych z bezpieczeństwem żywności.

OBSZAR

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

Opis stanu
faktycznego

4.1. W ramach działań promocyjnych oraz informacyjno-edukacyjnych uwzględniających bezpieczeństwo żywności, WLW od 2016 r. bierze udział w inicjatywie zorganizowanej przez Samorząd Województwa, a dotyczącej przygotowania i wdrożenia „Programu rozwoju żywności tradycyjnej, regionalnej, naturalnej wysokiej jakości na Warmii i Mazurach w latach 2016-2020”. W toku tych działań WLW wskazał priorytety ukierunkowane na żywność wysokiej jakości, poprzez stosowanie odpowiednich standardów sanitarnych, których celem jest ochrona zdrowia konsumentów w całym łańcuchu rolno-spożywczym obejmującym wszystkie etapy produkcji żywności od hodowli po konsumpcję, w tym przez zapobieganie skażeniu żywności, promowanie higieny żywności i rozpowszechnianie informacji na temat zdrowej żywności. Udział WLW w ww. programie realizowany był przez uczestnictwo jego przedstawicieli w charakterze prelegentów w tematycznych konferencjach, np. „Żywność wysokiej jakości szansą na pobudzenie aktywności gospodarczej mieszkańców województwa”.

Przedstawiciel WLW uczestniczył w stałych posiedzeniach Zespołu opiniodawczo-doradczego ds. Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Warmia-Mazury, Powiśle, którego celem jest m.in.:

- rozwój i promocja rynku żywności naturalnej (tradycyjnej, lokalnej, regionalnej i ekologicznej,
- współpraca oraz wymiana wiedzy i doświadczenia pomiędzy członkami Sieci,
- wzmocnienie tożsamości lokalnej i regionalnej,
- zapewnienie konsumentom, w tym turystom regionalnej oferty kulinarnej,
- podniesienie atrakcyjności kulinarnej regionu,
- promocja i rozwój małych i średnich przedsiębiorstw,
- zwiększenie zainteresowania producentów i konsumentów żywnością naturalną wysokiej jakości,
- podnoszenie wiedzy na temat historii i tradycji kuchni Warmii i Mazur.

Ponadto, WLW wspierał merytorycznie, w ramach działań edukacyjno-informacyjnych Warmińsko-Mazurski Ośrodek Doradztwa Rolniczego. Wsparcie to polegało na pomocy podczas szkoleń i konferencji, kierowanych do rolników-producentów, przetwórców, sprzedawców, konsumentów produktów rolno-spożywczych. Tematyka ww. szkoleń obejmowała m.in.:

- Wymagania weterynaryjne w zakresie produkcji i sprzedaży żywności pochodzenia zwierzęcego oraz żywności złożonej w ramach rolniczego handlu detalicznego,
- Produkty lokalne i regionalne w krótkich łańcuchach dostaw żywności,
- Uwarunkowania formalno-prawne oraz wymagania weterynaryjne przy produkcji i wprowadzaniu do obrotu żywności w ramach sprzedaży bezpośredniej i działalności MLO oraz nowej formy – rolniczego handlu detalicznego,
- Ochrona zdrowia publicznego w aspekcie łańcuch produkcji żywności, ze szczególnym podkreśleniem wymagań weterynaryjnych, związanych z produkcją pierwotną.

Dodatkowo, WLW uczestniczył w propagowaniu i upowszechnianiu dobrych praktyk w farmerskiej produkcji sera, w ramach Planu Działań Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. W 2017 r. WLW zorganizował spotkanie przedstawicieli powiatowych inspektoratów weterynarii z przedstawicielami Europejskiego Funduszu Rolnego na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich, którego celem w ramach szkoleń kaskadowych było rozpowszechnianie dobrych praktyk higienicznych wśród podmiotów zainteresowanych produkcją serów i innych produktów mleczarskich w farmerskim przetwórstwie mleka.

(akta kontroli str. 523-562)

4.2. W 2017 r. WLW oddelegował PLW w Olsztynie do uczestnictwa w panelach tematycznych jakie odbyły się w trakcie konkursu „Smaki Warmii, Mazur i Powiśla szansą na sukces”, którego celem było wyłonienie, zebranie i propagowanie unikatowych przepisów kulinarnych specyficznych dla dziedzictwa kulturowego tych ziem. W ocenie WLW żywność zalecaną do spożycia powinny stanowić tradycyjne produkty, bazujące na naturalnych i niskoprzetworzonych surowcach i składnikach.

(akta kontroli str. 523-562)

4.3. Z uwagi na nie nałożenie na WLW ustawowych obowiązków dotyczących działań nakierowanych na ograniczanie presji marketingowej produktów niezalecanych do nadmiernego spożycia kierowanej w szczególności do dzieci i młodzieży (np. produktów pochodzenia zwierzęcego wysokoprzetworzonych), a także monitorowania skuteczności akcji informacyjnych, edukacyjnych, takich działań nie prowadzono.

(akta kontroli str. 523-562)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

WLW aktywnie uczestniczył w działaniach promocyjnych oraz informacyjno-edukacyjnych uwzględniających bezpieczeństwo żywności na terenie Województwa. Rekomendował działania ukierunkowane na żywność wysokiej jakości, w tym regionalnej, m.in. poprzez stosowanie odpowiednich standardów sanitarnych. Wspierał merytorycznie kampanie innych instytucji na rzecz propagowania i upowszechniania dobrych praktyk przy produkcji bezpiecznej żywności wysokiej jakości.

IV. Uwagi i wnioski

W związku z niestwierdzeniem nieprawidłowości, Najwyższa Izba Kontroli nie przedstawia uwag i nie formułuje wniosków pokontrolnych.

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 Olsztynie. 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.

Olsztyn, 24 kwietnia 2019 r.

Kontroler
Bartosz Kościukiewicz
specjalista kontroli państwowej

.....
podpis

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Olsztynie
Dyrektor
z up. Józef Bogdański
p.o. Wicedyrektor

.....
podpis