



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Olsztynie

LOL.410.003.02.2019

Janusz Dzisko – Dyrektor Wojewódzkiej Stacji
Sanitarno-Epidemiologicznej w Olsztynie,
ul. Żołnierska 16, 10-561 Olsztyn

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/19/084 Bezpieczeństwo żywności

NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI
Delegatura w Olsztynie
ul. Artyleryjska 3e, 10-165 Olsztyn
T +48 89 678 82 00, F +48 89 678 82 30
lol@nik.gov.pl
Adres korespondencyjny: Skr. poczt. P-69, 10-950 Olsztyn

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Olsztynie, ul. Żołnierska 16, 10-561 Olsztyn, (dalej: WSSE).
Kierownik jednostki kontrolowanej	Janusz Dzisko, Warmińsko – Mazurski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny, (dalej: PWIS lub Wojewódzki Inspektor Sanitarny), Dyrektor WSSE, od 6 listopada 2000 r. pełnił obowiązki Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego, zaś od 1 stycznia 2001 r. powołany na Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.
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	Beata Saba, starszy inspektor kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LOL/35/2019 z 25 lutego 2019 r. (akta kontroli str. 1-3)

II. Ocena ogólna² kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

W latach objętych kontrolą PWIS zapewnił właściwe przygotowanie WSSE do wykonywania zadań związanych z bezpieczeństwem i jakością żywności. Pracownicy realizujący zadania określone w zakresach obowiązków mieli możliwość udziału w szkoleniach oraz podnoszenia kwalifikacji. Zagrożenia dotyczące bezpieczeństwa żywności były aktywnie identyfikowane. Na podstawie analizy ryzyka zwiększano liczbę badań laboratoryjnych próbek artykułów spożywczych. Rzetelnie sprawowano też nadzór nad powiatowymi stacjami sanitarno-epidemiologicznymi (dalej: PSSE), a zwłaszcza nad działalnością kontrolną dotyczącą bezpieczeństwa żywności.

W WSSE skutecznie prowadzono działalność w ramach RASFF³ i właściwie określono mierniki umożliwiające ocenę stopnia realizacji zadań związanych z bezpieczeństwem żywności. Na bieżąco współpracowano z organami Inspekcji Weterynaryjnej (dalej: IW) i podejmowano aktywną współpracę z innymi instytucjami na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa żywności i jakości zdrowotnej. Działania informacyjne, promocyjne i edukacyjne w tym zakresie kierowane były do wielu grup społecznych i dotyczyły m.in. zdrowego stylu życia oraz unikania produktów niezalecanych do spożycia. Na bieżąco monitorowano efekty tych działań dostosowując je do oczekiwań odbiorców.

¹ Dz. U. z 2019 r. poz. 489 t.j., dalej: ustawą o NIK.

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

³ System wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (Rapid Alert System for Food and Feed).

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny cząstkowe⁴ kontrolowanej działalności

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1.1 W okresie objętym kontrolą w WSSE opracowano Plany zasadniczych przedsięwzięć na 2017 r. i 2018 r., dotyczących działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej (dalej: PIS) na terenie województwa warmińsko – mazurskiego (dalej: województwa) w zakresie bezpieczeństwa żywienia i żywności. W planach tych główne kierunki w tym zakresie były zbieżnymi z kierunkami⁵ Głównego Inspektora Sanitarnego (dalej: GIS) i obejmowały m.in.:

- nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- prowadzenie działań w ramach systemu RASFF,
- zabezpieczenie sanitarne imprez masowych.

(akta kontroli str. 39-68)

1.2 Wojewódzki Inspektor Sanitarny wyznaczył komórki organizacyjne odpowiedzialne m.in. za nadzór nad bezpieczeństwem żywności. Zgodnie z obowiązującym w WSSE regulaminem organizacyjnym w ramach Działu Nadzoru utworzono Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku (dalej: Oddział HŻ). Oddział ten był odpowiedzialny m.in. za: dokonywanie analiz i ocen występujących zagrożeń bezpieczeństwa żywności na terenie województwa, współpracy z innymi organami kontrolnymi oraz władzami lokalnymi zaangażowanymi w zapewnienie bezpieczeństwa żywności oraz kontroli i nadzoru w zakresie warunków produkcji, przechowywania, transportu i obrotu żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz jakości zdrowotnej tych produktów. Utworzono w nim dwie sekcje, tj.:

- nadzoru sanitarnego, do której zadań należało m.in. przeprowadzanie kontroli sanitarnych obiektów żywnościowo-żywnościowych, dla których powiat jest organem założycielskim lub organem prowadzącym,
- higieny żywności odpowiedzialną m.in. za podejmowanie działań zapobiegających produkcji i wprowadzaniu do obrotu żywności, materiałów wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością o niewłaściwej jakości zdrowotnej, zbieranie informacji o niebezpiecznych produktach żywnościowych oraz materiałach i wyrobach, realizację zadań z zakresu oceny jakości żywienia wybranych grup ludności i rozwijanie działań zmierzających do racjonalizacji żywienia.

W Oddziale HŻ zatrudnionych było 11 osób, które realizowały zadania zgodnie z przyjętymi zakresami czynności, w tym: kierownik z 21 letnim stażem pracy w PIS, sześciu pracowników sekcji higieny żywności (wszystkie osoby z wyższym wykształceniem technologa żywności – staż pracy od miesiąca do 13 lat w PIS) oraz czterech pracowników sekcji nadzoru sanitarnego (wszystkie osoby z wyższym wykształceniem o kierunku biotechnologii, biologii, towaroznawstwa żywności, technologii żywności i stażem pracy od pięciu miesięcy do 15 lat w PIS). Ponadto pięć osób posiadało ukończone studia podyplomowe menedżera jakości żywności.

⁴ 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.

⁵ Wytyczne GIS do planowania działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w latach objętych kontrolą (np. wytyczne z dnia 24 września 2018 r. oraz wcześniejsze).

Oddział HŻ współpracował w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i jakością zdrowotną żywności oraz bezpieczeństwem stosowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z dwoma innymi komórkami organizacyjnymi funkcjonującym w strukturach WSSE, tj. z:

- Oddziałem badania żywności, przedmiotów użytku w laboratorium badań środowiskowych i żywności (dalej: Oddział badania żywności) odpowiedzialnym m.in. za badanie produktów żywnościowych, dodatków do żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zadania te wykonywało 23 pracowników.
- Oddziałem promocji zdrowia i oświaty zdrowotnej (dalej: Oddział PZiOZ), który realizował m.in. zadania w zakresie promocji zdrowia w szerokiej współpracy środowiskowej, inicjowania oraz koordynowania działalności oświatowo-zdrowotnej, pobudzania aktywności społecznej do działań na rzecz własnego zdrowia. Zadania te wykonywały dwie osoby.

(akta kontroli str. 4-38, 69-75)

1.3 W okresie objętym kontrolą pracownicy WSSE uczestniczyli w 69 szkoleniach z zakresu bezpieczeństwa żywności oraz bezpieczeństwa stosowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością⁶, dotyczących m.in.: nadzoru organów PIS nad rolniczym handlem detalicznym, nadzoru nad bezpieczeństwem żywności importowanej pochodzenia niezwierzęcego, suplementów diety – nadzór teorii i praktyce, znakowania środków spożywczych, żywienia dzieci w żłobkach, współpracy na rzecz poprawy jakości żywienia w placówkach oświatowych. W 41 szkoleniach udział wzięły od jednej do dwóch osób, zaś w 28 szkoleniach od trzech do 10 osób. W 2017 r. w 16 szkoleniach zewnętrznych prowadzonych m.in. przez GIS uczestniczyło łącznie 22 pracowników (od jednej do trzech osób), zaś w 2018 r. w 18 szkoleniach - 34 pracowników (od jednej do sześciu osób).

(akta kontroli str. 76-82)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

W latach objętych kontrolą PWIS zapewnił odpowiednie warunki organizacyjne do wykonywania przez WSSE zadań związanych bezpieczeństwem i jakością zdrowotną żywności. Zadania te były dostosowane do celów i przypisane wydzielonym komórkom organizacyjnym. Pracownicy realizujący zadania określone w zakresach obowiązków, mieli możliwość udziału w szkoleniach specjalistycznych i stałego podnoszenia kwalifikacji.

OBSZAR

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

Opis stanu
faktycznego

2.1 W okresie objętym kontrolą w WSSE zrealizowano Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu (dalej: plan). W 2017 r. zaplanowano 2878 próbek, zaś wykonano 3094 próbek, a w 2018 r. odpowiednio 3038 próbek i wykonano 3266.

Badania żywności zaplanowano m.in. w kierunku: pozostałości pestycydów, metali szkodliwych dla zdrowia, azotanów, zanieczyszczeń mikrobiologicznych, mikotoksyn, histamin, metanolu, cyjanowodoru, GMO⁷, skażenia promieniotwórczego żywności, oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe oraz glutenu. Kierunku w obu latach pokrywały. W związku z niskim odsetkiem prób kwestionowanych nie miało to wpływu na zmiany kierunków i zakres badań.

⁶ W 2017 r. – 33 szkolenia, w tym 16 szkoleń zewnętrznych, zaś w 2018 r. 36 szkoleń, w tym 17 zewnętrznych.

⁷ Organizm zmodyfikowany genetycznie (genetically modified organism).

Zwiększenia wykonania w stosunku do zaplanowanych badań wynikały ze zmian wprowadzanych przez GIS i dotyczyły m.in. w:

- 2017 r. z dodatkowego pobrania próbek wyrobów czekoladowych w kierunku Salmonella, próbek jaj i mięsa drobiowego w kierunku obecności fipronilu, próbek preparatów do początkowego i dalszego żywienia niemowląt w kierunku zawartości żelaza, próbek probiotyków kwalifikowanych jako suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia medycznego oraz zwiększenia liczby próbek wędlin tradycyjnie wędzonych w kierunku wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (dalej: WWA).
- 2018 r. z dodatkowego pobrania próbek wyrobów z melaminy z dodatkiem biosubstancji⁸, próbek metalowych lakierowanych puszek oraz wyrobów z poliwęglanu⁹ w związku z zaleceniem Komisji Europejskiej, próbek malin i jabłek do badań w kierunku pozostałości pestycydów oraz zwiększenia liczby próbek ziemniaków pochodzących z krajów trzecich lub innych krajów UE w kierunku metali szkodliwych dla zdrowia, zbadania próbki ziemniaków w kierunku pozostałości pestycydów oraz zintensyfikowania poboru próbek sałaty, szpinaku, rakiety siewnej oraz kapusty w próbkach pochodzących z importu w kierunku zawartości azotanów w związku z sygnałami wpływającymi do resortu rolnictwa.

Ponadto w 2018 r. w WSSE zaplanowano w ramach prób „rezerwowych” do pobrania przez PSSE z terenu województwa dodatkowo 90 próbek, w tym 80 dotyczyło lodów z automatu w kierunku zanieczyszczeń mikrobiologicznych, 10 - tłuszczów roślinnych przeznaczonych do smażenia¹⁰ wykorzystywanych w zakładach małej gastronomii w kierunku zawartości związków polarnych, ze względu na wzmożony ruch turystyczny w sezonie letnim. Przy wprowadzeniu dodatkowych prób do planu brano pod uwagę wyniki analiz z ostatnich trzech lat oraz konieczność podjęcia działań zapobiegawczych. Wyniki tych analiz nie miały wpływu na zmianę kierunków i zakresów badań w planie pobierania próbek w latach następnych.

(akta kontroli str. 83-87)

2.2 W czerwcu 2018 r. zostały złożone dokumenty do Polskiego Centrum Akredytacji (dalej: PCA) o rozszerzenie akredytacji Laboratorium WSSE w zakresie badań materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W lutym 2019 r. akredytacja¹¹ ta została rozszerzona o nową technikę badawczą w zakresie migracji globalnej z tworzyw sztucznych do wodnych płynów modelowych, tj. sztućce, słomki, nakrętki na butelki i pokrywki.

W ramach badań laboratoryjnych wykonano badania migracji substancji chemicznych z opakowań bezpośrednio do żywności. W okresie objętym kontrolą przeprowadzono 195 takich badań, w tym 88 w 2017 r. i 107 w 2018 r. I tak w kierunku:

- 4-metylobenzofenonu (4-MBP) wykonano po dwa badania w 2017 r. i 2018 r.,
- pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) - dziewięć w 2017 r., osiem w 2018 r.,
- biosfenolu A (BPA) bez deklaracji producenta – 10 badań w 2018 r.

⁸ W kierunku migracji formaldehydu.

⁹ W kierunku migracji bisfenolu A.

¹⁰ Pięć próbek - oleje/frytury do smażenia i pięć próbek oleje/inne wyroby przemysłu tłuszczowego.

¹¹ Zakres Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 451 został wydany przez PCA 1 lutego 2019 r. Wydanie nr 19.

W wyniku tych badań ustalono, że w 194 przypadkach poziom substancji chemicznej był zgodny z wymaganiami, zaś w jednym przypadku (dotyczącym badania w kierunku PAAs) został przekroczony.

(akta kontroli str. 88-93)

2.3 W latach 2017–2018 inspektorzy WSSE kontrolowali przestrzeganie przez PSSE procedur kontroli żywności opracowanych przez GIS¹² na podstawie art. 3 ust. 3 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia¹³, w zakresie spełnienia warunków dotyczących: stosowanych substancji dodatkowych i aromatów, poziomów substancji zanieczyszczających, pozostałości pestycydów, cech organoleptycznych. Kontrola ta polegała na weryfikacji dokumentacji m.in. protokołów kontroli sanitarnej, protokołów pobrania próbek, wyników badań laboratoryjnych żywności.

W latach 2017-2018 na terenie województwa nie było zakładów stosujących napromieniowanie żywności.

(akta kontroli str. 94-98)

2.4 W okresie objętym kontrolą, w ramach nadzoru sprawowanego nad PSSE, inspektorzy WSSE przeprowadzili dziewięć kontroli kompleksowych (cztery w 2017 r. i pięć w 2018 r.) oraz osiem audytów wewnętrznych¹⁴ (po cztery w 2017 r. i 2018 r.) Jednostki do kontroli kompleksowych wyznaczano w cyklu czteroletnim. Na podstawie procedur GIS¹⁵ oraz wewnętrznych procedur WSSE¹⁶ sprawdzano m.in. czy inspektorzy PSSE przeprowadzający kontrole w zakładach weryfikowali:

- przestrzeganie warunków sanitarno-higienicznych w zakładach produkcji i obrotu żywnością,
- bezpieczeństwo żywności, kosmetyków oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – produkowanych i występujących w obrocie na terenie działania PSSE,
- wprowadzanie do obrotu żywności prozdrowotnej (suplementy diety, środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego, żywność wzbogacana).

W latach 2017 – 2018 na terenie województwa nie funkcjonowały zakłady produkujące napoje energetyzujące. Jak podała kierownik oddziału HŻ nadzór nad tą grupą środków spożywczych pełnił m.in. poprzez realizację planu pobierania próbek¹⁷.

Analiza sześciu protokołów¹⁸ z przeprowadzonych ocen działalności PSSE¹⁹ przez WSSE wykazała, że:

¹² Ujętych w Zintegrowanym Wieloletnim Planie Kontroli dla Polski na lata 2015-2019 (MANCP).

¹³ Dz. U. z 2018 r. poz.1541 ze zm., (dalej: ustawa o bż).

¹⁴ Prowadzone w oparciu o Instrukcję przeprowadzania audytu wewnętrznego z 3 czerwca 2016 r. zatwierdzonej przez GIS zgodnie z art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 z 29 kwietnia 2004 r. oraz wewnętrzną instrukcją planowania oraz przeprowadzania audytu wewnętrznego Oddziału HŻ z 17 lutego 2017 r.

¹⁵ Zarządzenie nr 104/17 GIS z 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (dalej: „PK/BŻ/01”) oraz Zarządzenie nr 133/14 GIS z 9 czerwca 2014 r. w sprawie procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych (dalej: „PP/BŻ/01”).

¹⁶ PK-J-01 Procedura kontroli kompleksowej SSE województwa warmińsko-mazurskiego z 8 kwietnia 2011r., PK-HŻ-01 Procedura kontroli działalności SSE województwa warmińsko-mazurskiego z 2 stycznia 2015 r. (obowiązująca do 31 grudnia 2017 r.), IW-HŻ-02 Instrukcja wewnętrzna SSE województwa warmińsko-mazurskiego z 1 stycznia 2018 r.

¹⁷ Od 20 lipca 2016 r. obowiązywały przepisy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 609/2013 z 12 czerwca 2013 r. w sprawie żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci oraz żywności specjalnego przeznaczenia medycznego i środków spożywczych zastępujących całodzienną dietę, do kontroli masy ciała oraz uchylające dyrektywę Rady 92/52/EWG, dyrektywy Komisji 96/8/WE, 1999/21/WE, 2006/125/WE i 2006/141/WE, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/39/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 41/2009 i (WE) nr 953/2009. Napoje energetyzujące były traktowane jako środki spożywcze ogólnego spożycia bądź też produkty wzbogacone.

¹⁸ Trzy z 2017 r. i trzy z 2018 r.

- Inspektorzy PSSE sprawdzali m.in. w kontrolowanych przedsiębiorstwach istnienie planów awaryjnych oraz przygotowanie pracowników do realizacji takich planów, kontrolowali również materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.
- Kontrolerzy WSSE w sześciu ww. protokołach potwierdzili zgodność liczb ujętych w sprawozdaniach z planu poboru próbek PSSE z rejestrem ich poboru. I tak w ww. sześciu PSSE pobrano łącznie 1153 próbek żywności i 17 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
- W 2017 r. przeprowadzono jedną kontrolę producenta opakowań, zaś w 2018 r. pięć takich kontroli. Kontrole dotyczyły m.in. posiadania deklaracji zgodności na opakowania z folii. Kontrolami objęto czterech producentów opakowań z tworzyw sztucznych i dwóch producentów opakowań kartonowych.

(akta kontroli str. 96-127)

2.5 W okresie objętym kontrolą PWIS posiadał wiedzę w zakresie wycofania 128 produktów żywnościowych z obrotu z uwagi na niespełnienie norm bezpieczeństwa żywności, w tym 50 produktów w 2017 r. i 78 w 2018 r. Wiedza ta była wykorzystywana przez WSSE w procesie analiz ryzyka m.in. przy wyznaczaniu corocznych indywidualnych tematów do realizacji w ramach tzw. „Wojewódzkiego Programu Kontroli Tematycznych”²⁰ (dalej: WPKT). Ponadto tematy do realizacji WPKT ustalano na podstawie innych analiz, w tym sytuacji z zakresu bezpieczeństwa żywności i materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, tendencji powiadomień w ramach Systemu RASFF, prowadzonych postępowań administracyjnych w nadzorowanych obiektach, zrealizowanego planu poboru próbek (ze szczególnym uwzględnieniem próbek niezgodnych), wniesionych interwencji przez konsumentów oraz dotyczących obszarów, w których stwierdzono problemy podczas przeprowadzanych kontroli lub audytów wewnętrznych w PSSE.

(akta kontroli str. 128-130, 238-239)

2.6 W badanym okresie do WSSE wpłynęło 14 skarg dotyczących żywności i opakowań. Analiza losowo wybranych 10 skarg dotyczących niebezpiecznej żywności²¹ wykazała, że dziewięć z nich wpłynęło zgodnie z właściwością rzeczową, zaś jedna została przekazana niezwłocznie do Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii, ponieważ dotyczyła produktu odzwierzęcego. Cztery skargi z dziesięciu dotyczyły sprzedaży internetowej produktów żywieniowych, dwie sprzedaży produktów niewłaściwej jakości w sklepach stacjonarnych, zaś trzy obecności szkodników w sprzedawanych produktach. Wszystkie skargi zostały rozpatrzone terminowo, tj. zgodnie z art. 35 i 36 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (dalej: Kpa)²² oraz procedurą P-06 WSSE z 4 lipca 2013 r.²³ We wszystkich przypadkach wnioskujący o interwencję zostali powiadomieni o podjętych działaniach. W dwóch przypadkach nie potwierdzono nieprawidłowości, w czterech przedsiębiorcy zostali pouczeni, w jednym przypadku: skierowano wniosek o nałożenie kary pieniężnej i produkt został wycofany. Ponadto w przypadku dwóch skarg przekazanych do PSSE w Grodzisku Mazowieckim

¹⁹ PSSE w Działdowie (protokół z 3 lutego 2017 r.), PSSE w Giżycku (protokół z 16 maja 2017 r.), PSSE w Bartoszycach (protokół z 30 czerwca 2017 r.), PSSE w Kętrzynie (protokół z 20 kwietnia 2018 r.), PSSE w Ełku (protokół z 19 czerwca 2018 r.), PSSE w Olsztynie (protokół z 19 listopada 2018 r.)

²⁰ Program utworzony przez WSSE do realizacji indywidualnych tematów kontroli dotyczących poszczególnych PSSE w zakresie realizacji określonego zagadnień, które powinny być uwzględnione w bieżącym nadzorze przez dane PSSE.

²¹ Dziewięć zgodnych z właściwością oraz jedna przekazana do innej instytucji.

²² Dz. U. z 2018 r. poz. 2096, ze zm.

²³ Przyjmowanie i rozpatrywanie skarg, wniosków i interwencji.

oraz Kościerzynie uzyskano informacje o działaniach podjętych zgodnie z kompetencjami.

(akta kontroli str. 131-155)

2.7 W ramach urzędowej kontroli i monitoringu pobrano łącznie 6 251 próbek żywności (3044 w 2017 r. i 3207 w 2018 r.) oraz 109 próbek materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością (odpowiednio 50 oraz 59).

W latach objętych kontrolą przebadano żywność w zakresie badań: biologicznych, chemicznych, mikrobiologicznych, właściwości fizycznych, radiochemicznych i promieniowania, sensorycznych, zaś materiały i wyroby do kontaktu z żywnością w zakresie badań sensorycznych oraz chemicznych.

Badania żywności przeprowadzono głównie w kierunku: pozostałości pestycydów, metali szkodliwych dla zdrowia, azotanów, zanieczyszczeń mikrobiologicznych, mikotoksyn, histamin, metanolu, cyjanowodoru, GMO, skażenia promieniotwórczego żywności, oporności na środki przeciwdrobnoustrojowe oraz glutenu.

Materiały i wyroby do kontaktu z żywnością przebadano w kierunku substancji migrujących z tych materiałów i wyrobów.

(akta kontroli str. 156-169)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

W okresie objętym kontrolą WSSE podejmowała aktywne działania w zakresie identyfikacji zagrożeń bezpieczeństwa żywności. Zwiększono liczbę zaplanowanych i wykonanych badań laboratoryjnych próbek artykułów spożywczych pod kątem badań bezpieczeństwa żywności. W WSSE rzetelnie sprawowano nadzór nad przeprowadzonymi kontrolami przez PSSE. Ponadto prawidłowo i terminowo rozpatrywano skargi.

OBSZAR

3. Skuteczność systemu bezpieczeństwa i jakości żywności

Opis stanu
faktycznego

3.1 W okresie objętym kontrolą w WSSE wystąpiły dwa rodzaje powiadomień w ramach systemu RASFF, dotyczących bezpieczeństwa żywności, tj. 10 informacyjnych (trzy w 2017 r.²⁴ i siedem w 2018 r.²⁵) oraz 31 alarmowych (13 w 2017 r.²⁶ i 18 w 2018 r.²⁷).

Powiadomienia te dotyczyły m.in. obecności w żywności bakterii salmonella enteritidis, salmonella spp, listeria monocytogenes, atropiny, przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu mykotoksyn, fipronilu, zaś w wyrobach do kontaktu z żywnością migracji kadmu, PAA, formaldehydu. We wszystkich przypadkach wycofano niebezpieczne produkty z obrotu.

W badanym okresie uruchomiono procedurę systemu RASFF w stosunku do 21 przypadków dotyczących żywności i czterech suplementów diety²⁸. I tak

²⁴ Trzy dotyczyły żywności, w tym dwa suplementu diety produkowanego w USA i jedno świeżych jaj produkowanych w województwie mazowieckim.

²⁵ Sześć dotyczyło żywności, w tym jedno suplementu diety produkowanego na Węgrzech i dwa żywności produkowanej w województwie warmińsko-mazurskim, a trzy zagranicą (Pakistan, Czechy, Dania), zaś jedno wyrobu do kontaktu z żywnością produkowanego w Chinach.

²⁶ Dziesięć dotyczyło żywności, w tym cztery żywności produkowanej po jednym przypadku w województwie mazowieckim, podlaskim, wielkopolskim i pomorskim, zaś trzy zagranicą (Niemcy, Turcja, Hiszpania), dwa suplementów diety produkowanego w USA i Kanadzie i cztery wyrobów do kontaktu z żywnością (jeden wyrób produkowany w województwie mazowieckim, zaś trzy w Chinach).

²⁷ 16 dotyczyło żywności, w tym 11 żywności produkowanej zagranicą (m.in. Węgry, Belgia, Pakistan, Chiny, Włochy, Hiszpania i Kazachstan), trzy produkowanej w Polsce (po jednym - województwo warmińsko-mazurskie, śląskie i kujawsko-pomorskie), dwóch suplementów diety (Węgry i Chiny) i dwa wyrobu do kontaktu z żywnością (Chiny).

²⁸ Po dwa przypadki w 2017 r. i 2018 r. suplementów diety wyprodukowanych zagranicą. Nie wystąpiły przypadki powiadomień w ramach systemu RASFF dotyczących suplementów diety produkowanych w Polsce.

dotyczyło to w 14 przypadkach żywności produkowanej zagranicą (trzy w 2017 r. i 11 w 2018 r.), a siedmiu w Polsce (cztery w 2017 r. i trzy w 2018 r.).

W okresie objętym kontrolą uruchomiono procedurę systemu RASFF w stosunku do sześciu przypadków wyrobów do kontaktu z żywnością, w tym pięciu produkowanych zagranicą (trzy w 2017 r. i dwa w 2018 r.), zaś jednego w Polsce (województwo mazowieckie) w 2017 r.

Analiza trzech powiadomień alarmowych wykazała, że czynności od uzyskania informacji w systemie RASFF do przeprowadzenia kontroli przez właściwe PSSE i poinformowanie o efektach kontroli trwały od dwóch do trzech dni. Współpraca WSSE z innymi służbami (głównie z IW) przebiegała drogą mailową zgodnie z procedurą RASFF zatwierdzoną przez GIS²⁹.

W dwóch spośród ww. powiadomień wycofano niebezpieczne produkty z obrotu, w tym w jednym przypadku dotyczyło 53,3% produktów przyjętych na stan magazynowy trzech sklepów (tj. 8 kg), w drugim 83,1% produktów (tj. 671 opakowań). W przypadku trzeciego powiadomienia³⁰ towar, tj. mrożone mięso z kurczaka w całości zostało zużyte w bieżącej produkcji i sprzedane klientom indywidualnym po obróbce cieplnej.

(akta kontroli str. 170-196)

3.2 W 2018 r. w części WPKT pt. „Weryfikacja dowodów działań przeprowadzonych przez producentów żywności w ramach kontroli wewnętrznej ze szczególnym uwzględnieniem przepisów prawnych i planów badań produktów opartych na ocenie ryzyka” odnotowano, na podstawie danych przedstawionych przez PSSE z terenu województwa, że około 48% zakładów produkujących żywność (tj. ok. 350 zakładów) wykonywało badania swoich wyrobów, korzystając z akredytowanych laboratoriów (PIS i prywatnych). W efekcie tych analiz, PWIS polecił wszystkim PSSE kontynuację weryfikacji działań przeprowadzanych przez producentów żywności w ramach kontroli wewnętrznych. Kierownik oddziału HŻ wyjaśniła, iż WSSE nie miało obowiązku prowadzenia rejestru takich laboratoriów, według jej wiedzy w 2018 r. było ich ok. 20. Wiedza o kompetencjach tych laboratoriów dostępna była na stronie internetowej PCA.

(akta kontroli str.129-130)

3.3 W latach 2017-2018 Wojewódzki Inspektor Sanitarny współdziałał z Wojewodą, który na podstawie art. 1 ustawy z dnia 26 kwietnia 2007 r. o zarządzaniu kryzysowym³¹ był organem właściwym w sprawach zarządzania kryzysowego. Zakres tej współpracy wynikał z utworzonych przez Wojewodę planów, tj. „Wojewódzkiego planu zarządzania kryzysowego województwa warmińsko-mazurskiego”³² oraz „Wojewódzkiego planu działania na wypadek wystąpienia epidemii dla województwa warmińsko-mazurskiego na lata 2018-2020”³³ (dalej: plan dotyczący wystąpienia epidemii). Na podstawie planu dotyczącego wystąpienia epidemii PWIS został zobowiązany do zorganizowania działań przeciwepidemicznych przy wykorzystaniu jednostek przez siebie nadzorowanych. Na podstawie § 3 tego planu, w razie podejrzenia lub rozpoznania zagrożenia bioterrorystycznego, PWIS powinien:

²⁹ Zasady funkcjonowania RASFF zostały określone w Rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. UE L 31 z 1.2.2002 r., str. 1).

³⁰ Powiadomienie alarmowe Francji z dnia 19 lipca 2018 r. dotyczące obecności Salmonella Enteritidis w mrożonym mięsie z kurczaka produkowanym w Polsce, w próbce pobranej 15 czerwca 2018 r. z partii towaru wyprodukowanego 12 kwietnia 2018 r.

³¹ Dz. U. z 2018 r. poz. 1401, ze zm.

³² Zatwierdzony przez Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji.

³³ Zatwierdzony przez Wojewodę Warmińsko-Mazurskiego w 2017 r.

- powiadomić: Wojewodę za pośrednictwem Wojewódzkiego Centrum Zarządzania Kryzysowego, Marszałka Województwa Warmińsko-Mazurskiego, Warmińsko-Mazurski Urząd Wojewódzki w Olsztynie Wydział Zdrowia, GIS oraz Dyrektora Warmińsko – Mazurskiego Oddziału Wojewódzkiego Narodowego Funduszu Zdrowia w Olsztynie,
- podjąć działania zapobiegające epidemii lub ograniczające jej skutki,
- zgłosić potrzeby w zakresie sił i środków niezbędnych do zwalczania występującego zagrożenia epidemicznego na terenie województwa do Wojewody,
- przekazać meldunki o zachorowaniach na choroby zakaźne bądź o zagrożeniu występowania tych chorób do Wojewódzkiego Centrum Zarządzania Kryzysowego, zawierające informacje o liczbie i stanie chorych lub zagrożonych, miejscu wystąpienia zachorowania/zagrożenia oraz podjętych i planowanych przedsięwzięciach przeciwepidemicznych.

W WSSE obowiązywały w badanym okresie procedury³⁴ dotyczące m.in. działań na wypadek wystąpienia zagrożenia bioterroryzmem.

W okresie objętym kontrolą pracownicy WSSE brali udział w ćwiczeniach na wypadek zdarzeń kryzysowych m.in.: „Kopernik 2017”³⁵ oraz „Jurand 2018”³⁶. W badanym okresie przedstawiciele WSSE uczestniczyli w 15 posiedzeniach Warmińsko-Mazurskiego Zespołu Zarządzania Kryzysowego³⁷, na których omawiane były tematy związane z oceną m.in. organizowanych imprez masowych oraz wypoczynku letniego na Warmii i Mazurach.

PWIS koordynował działania PSSE dotyczące sprawowania nadzoru nad przebiegiem imprez masowych i stosowania się do zaleceń Wojewody zawartych w piśmie z 18 maja 2015 r.³⁸. Określił, w piśmie z 15 czerwca 2015 r. skierowanym do Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych (dalej: PPIS), zasady zabezpieczania warunków sanitarnych, prowadzenia działalności gastronomicznej i handlu środkami spożywczymi na imprezach masowych.

W okresie objętym kontrolą PPIS pozytywnie zaopiniowali 345 imprez masowych, z czego 166 w 2017 r. (w tym 11 związanych z rozgrywkami piłkarskimi w Elblągu, Olsztynie, Iławie i Ostródzie) i 179 w 2018 r. Nie wydawano opinii negatywnych. W badanym okresie przeprowadzono 100 kontroli imprez masowych w czasie ich trwania, z czego 53 w 2017 r. i 43 w 2018 r.

(akta kontroli str.198-207)

3.4 W okresie objętym kontrolą na podstawie zawartych Porozumień ramowych z 2 listopada 2007 r. i 29 października 2018 r. pomiędzy PWIS i Wojewódzkim Lekarzem Weterynarii o współdziałaniu i współpracy organów PIS i organów IW (dalej: porozumienia ramowe) PWIS przekazywał informacje i materiały

³⁴ Procedura postępowania w przypadku zagrożenia środkami biologicznymi, Procedura postępowania w przypadku zagrożenia środkami toksycznymi, Procedura postępowania w przypadku zagrożenia środkami promieniotwórczymi, Instrukcja postępowania w przypadku otrzymania przesyłki niewiadomego pochodzenia, podejrzanej o skażenie substancjami biologicznymi lub środkami chemicznymi, Instrukcja: Organizacja i likwidacja skutków użycia środków biologicznych, toksycznych i promieniotwórczych, a także Procedura funkcjonowania systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach.

³⁵ Przeprowadzone w dniach 27-29 września 2017 r. pn. „Zgrywanie elementów systemu kierowania w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa w zakresie zabezpieczenia potrzeb Sił Zbrojnych, wojsk sojusznicznych oraz ochrony ludności”.

³⁶ Przeprowadzone w dniach 8-11 października 2018 r. pn. „Zgrywanie elementów systemu kierowania w warunkach zewnętrznego zagrożenia bezpieczeństwa państwa w zakresie zabezpieczenia potrzeb Sił Zbrojnych, wojsk sojusznicznych oraz ochrony ludności”.

³⁷ W roku 2017 liczba posiedzeń wyniosła 9, zaś w 2018 r. odbyło się ich 6.

³⁸ Znak ZK-I.6110.4.2015 dotyczącym zintensyfikowania działań zmierzających do zapewnienia odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa uczestnikom imprez masowych oraz określającym zasady postępowania w sytuacji stwierdzenia nieprawidłowości w tym zakresie (również w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności).

o uchybieniach stwierdzonych w związku z dokonywaniem urzędowej kontroli żywności, w tym o przypadkach stwarzających zagrożenie chorobami odzwierzęcymi. W 2017 r. przekazano do Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii 15 informacji, a w 2018 r. 21, dotyczących m.in.:

- wykrycia obecności bakterii chorobotwórczych w próbkach mięsa i jaj oraz obecności bakterii E.coli opornych na antybiotyki,
- niewłaściwego oznakowania jaj oraz miodu,
- informacji o stwierdzeniu fipronilu w jajach oraz o stwierdzeniu ASF³⁹ w mięsie wieprzowym.

W latach 2017- 2018 nie odnotowano przypadków wspólnych kontroli na szczeblu wojewódzkim. Na szczeblu wojewódzkim odbyły się trzy spotkania przedstawicieli PIS oraz IW (dwa w 2017 r. oraz jedno w 2018 r.). Celem spotkań było m.in.: omówienie zasad nadzoru nad zakładami stosującymi do produkcji mięso nieprzetworzone i przetworzone, wymiana uwag obejmujących problemy związane z nadzorem nad działalnością w zakresie sprzedaży bezpośredniej, marginalnej, lokalnej i ograniczonej produktów pochodzenia zwierzęcego, omówienie wspólnych działań podejmowanych w ramach środków kontroli w odniesieniu do zagrożeń ASF.

W latach 2017-2018 współpraca z Wojskową Inspekcją Sanitarną oraz Wojskową Inspekcją Weterynaryjną odbywała się na szczeblu powiatowym i polegała na przeprowadzaniu wspólnych kontroli w zakładach produkcji i obrotu żywnością dostarczających środki spożywcze na potrzeby jednostek wojskowych. Kontrole odbywały się na wniosek Wojskowej Inspekcji Sanitarnej. WSSE otrzymywał, w związku z nadzorem merytorycznym nad PSSE, do wiadomości informacje o ww. współpracy na potrzeby opracowania sprawozdania z działalności PIS na terenie województwa.

(akta kontroli str. 208-236)

3.5 W latach 2017-2018, na podstawie § 4 ust. 7 porozumienia ramowego z 29 października 2018 r. pod nadzorem PPIS znajdował się jeden sklep wielkopowierzchniowy, w którym przeprowadzono 10 kontroli w 2017 r. oraz trzy w 2018 r. W ich wyniku stwierdzono m.in. niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń zakładu, brak identyfikowalności surowców stosowanych do produkcji produktów pochodzenia zwierzęcego. Poprawę stanu sanitarno-higienicznego i sanitarno-technicznego egzekwowano na drodze postępowania administracyjnego.

W latach 2017– 2018 Inspekcja Sanitarna nie nadzorowała sprzedaży bezpośredniej produktów pochodzenia zwierzęcego oraz sprzedaży produktów pochodzenia zwierzęcego wytworzonych w gospodarstwach w ramach działalności marginalnej, lokalnej i ograniczonej. Na podstawie §4 ww. porozumień ramowych taki nadzór sprawowały organy IW.

(akta kontroli str. 226-239)

3.6 W okresie objętym kontrolą w WSSE przeprowadzono dziewięć postępowań administracyjnych w I instancji⁴⁰, w związku z wnioskami powiatowych inspektorów o nałożenie kar pieniężnych (w wysokości od 500 zł do 2 000 zł) na podstawie art. 103 i 104 ustawy o bżż, z czego siedem dotyczyło prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie żywienia zbiorowego bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS i po jednym - prowadzenia działalności w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu i nieprzestrzegania wymagań dotyczących znakowania środków spożywczych w zakresie prezentacji, reklamy i promocji środków spożywczych. Postępowania te trwały od 16 do 51 dni roboczych.

³⁹ Afrykański pomór świń (African Swine Fever).

⁴⁰ Pięć postępowań w 2017 r., trzy w 2018 r. oraz jedno w 2018 r. zakończone w 2019 r.

Nie było przypadków odstąpienia przez PWIS od wymierzenia kary oraz braku możliwości ustalenia odpowiedzialności konkretnego podmiotu. W 2017 r., spośród pięciu decyzji dotyczących wymierzenia kary pieniężnej, w dwóch przypadkach przedsiębiorcy wnieśli odwołanie do GIS, który w obu przypadkach utrzymał w mocy zaskarżone decyzje. Nie było skarg do wojewódzkiego sądu administracyjnego.

Analiza pięciu losowo wybranych spraw⁴¹ wykazała, iż w uzasadnieniach decyzji kierowano się wielkością i zakresem prowadzonej działalności dotyczącej żywienia zbiorowego, uwzględniano stopień szkodliwości czynu, stopień zawinienia i zakres naruszenia. Ponadto porównano wysokość dochodu uzyskanego ze sprzedaży produktu do wymierzonej kary. W jednym przypadku uznano stopień społecznej szkodliwości stwierdzonego uchybienia za istotny, z uwagi na świadome rozszerzenie działalności bez złożenia wniosku. Jednak analiza dotychczasowej działalności podmiotu działającego na rynku spożywczym oraz natychmiastowe usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości miała wpływ na wysokość wymierzonej przez PWIS kary pieniężnej.

Kierownik Oddziału HŻ wyjaśniła, iż w trakcie postępowania w zakresie wymierzania kary pieniężnej wykorzystywane były m.in.: wytyczne i interpretacje przepisów prawa GIS, informacje przekazywane podczas regularnych szkoleń przeprowadzanych przez GIS w zakresie prowadzonych postępowań administracyjnych, analizy decyzji wydanych przez GIS w postępowaniach odwoławczych, wyroki sądów administracyjnych wszystkich szczebli w sprawach o nałożenie kary pieniężnej.

(akta kontroli str. 240-243)

3.7 W latach 2017–2018 PWIS rozpatrzył jedno odwołanie od decyzji wydanej przez PPIS w Olsztynie nakazującej dokonania zniszczenia zaimportowanej śliwki suszonej, utrzymując ją w mocy.

(akta kontroli str. 244)

3.8 W budżecie zadaniowym WSSE określono cele w zakresie realizacji zadań związanych z bezpieczeństwem żywności dla poszczególnych komórek organizacyjnych, natomiast w planie działania WSSE wyznaczono i określono mierniki umożliwiające ocenę stopnia realizacji tych zadań. W sprawozdaniach z wykonania ww. planu przedstawiono wartość osiągniętą w danym roku. I tak Oddział:

- HŻ zrealizował zaplanowane dwa cele w 112%⁴² w 2017 r. oraz w 110% w 2018 r. Dotyczyły one: egzekwowania stosowania przepisów prawa dotyczących standardów higieniczno-sanitarnych na nadzorowanym terenie i nadzoru nad stosowaniem standardów sanitarno-higienicznych w obiektach nadzorowanych,
- PZiOZ zrealizował zaplanowany cel dotyczący bezpieczeństwa żywności, tj. promowanie zachowań prozdrowotnych⁴³ w 100 % zarówno w 2017 r. oraz w 2018 r., zaś dodatkowo w 2018 r. niezaplanowany, a zrealizowany cel: upowszechnianie wiedzy dotyczącej promocji i ochrony zdrowia wykonał w 14 działaniach.

(akta kontroli str. 245-261)

⁴¹ Trzy prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie żywienia zbiorowego (domowe przedszkole, punkt przedszkolny, catering) bez złożenia wniosku o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS i po jednym - prowadzenia działalności w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu i nieprzestrzegania wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych w zakresie prezentacji, reklamy i promocji środków spożywczych - suplementów diety oferowanych do sprzedaży.

⁴² W 2017 r. – liczba kontroli w ramach zapobiegawczego i bieżącego nadzoru sanitarnego w planie 75, a wykonanie 84, zaś w 2018 r. odpowiednio 60 i 66.

⁴³ W 2017 r. – liczba działań w planie i wykonanie wynosiła 13 działania, zaś w 2018 r. – 15.

Stwierdzone
nieprawidłowości
OCENA CZĄSTKOWA

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

W WSSE skutecznie prowadzono działalność w ramach RASFF. Prawidłowo określono mierniki umożliwiające ocenę stopnia realizacji zadań związanych z bezpieczeństwem żywności. Współpracowano z organami IW.

OBSZAR

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

Opis stanu
faktycznego

4.1 W badanym okresie w ramach prowadzonej przez WSSE działalności oświatowo-zdrowotnej:

- Przeprowadzono 14 wykładów dotyczących edukacji konsumenckiej pt. „Suplementy diety – za i przeciw” z uwzględnieniem wpływu napojów energetyzujących na zdrowie człowieka, w tym jeden wywiad radiowy. W 13 wykładach wzięło udział 1237 osób, w tym m.in. uczniowie i kadra pedagogiczna szkół podstawowych i ponadgimnazjalnych, rodzice uczniów szkoły podstawowej, słuchacze Uniwersytetu Trzeciego Wieku, osoby odwiedzające Expo Arenę w Ostródzie podczas akcji „Bezpieczne Mazury”.
- Nakręcono w TVP3 Olsztyn po 12 odcinków dwóch programów o tematyce żywienia i bezpieczeństwa żywności. I tak w 2017 r. - program „Na widelcu”⁴⁴, zaś w 2018 r. – program „Smaczny temat”⁴⁵. Emisja programów w TVP3 Olsztyn zapewniała dotarcie do szerokiej liczby odbiorców na terenie Warmii i Mazur, programy były również dostępne na www.warmiamazury.tv. Po analizie zapotrzebowania społecznego i źródeł naukowych, m.in.: badań naukowych dotyczących świadomości w zakresie żywienia, analizy zachorowalności na choroby dietozależne, raportów GIS PWIS zdecydował o tematyce tych programów dotyczących określenia m.in. propagowania picia wody z kranu oraz wody niegazowanej, wpływu nadmiernego spożycia soli i cukru na zdrowie człowieka.
- Prowadzono Program edukacyjny pt. "Trzymaj formę" z zakresu racjonalnego odżywiania, edukacji konsumenckiej i aktywności fizycznej. Program realizowany na podstawie podpisanego porozumienia między PWIS a GIS od 13 lat, a opracowany przez GIS i Polską Federację Przetwórców Żywności. Jego celem było zwiększanie świadomości uczniów klas V-VI szkół podstawowych i I-III gimnazjów oraz ich rodziców w zakresie wyboru właściwych produktów żywnościowych, które pozytywnie wpływały na ich wzrost i rozwój. Każda edycja dostosowana była do programowej podstawy poszczególnych klas w ww. szkołach (XI edycja w roku szkolnym 2016/2017, XII – 2017/2018 i XIII w trakcie realizacji – 2018/2019).
- Zamieszczano informacje z zakresu racjonalnego żywienia i edukacji konsumenckiej⁴⁶ na stronie internetowej WSSE. I tak w 2018 r. zamieszczono 42 posty dotyczące bezpieczeństwa żywności i edukacji konsumenckiej. W 2018 r. na portalu facebook założony został profil WSSE Olsztyn, a w postach zamieszczane były informacje i ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa żywności.

(akta kontroli str. 262-269, 276-279)

4.2 W latach 2017-2018 PWIS zbierał informacje dotyczące realizowanych działań w zakresie edukacji zdrowotnej i promocji zdrowia. I tak w przypadku:

⁴⁴ 48 emisji, a czas trwania jednego odcinka około 14 minut.

⁴⁵ 48 emisji, a czas trwania jednego odcinka około 14 minut.

⁴⁶ Strona internetowa powstała z inicjatywy Oddziału Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej, na której zamieszczane były informacje z bieżących działań prowadzonych przez WSSE i PSSE, stanowiła także bazę materiałów edukacyjnych dla nauczycieli, rodziców i uczniów.

- spotkań edukacyjnych informacje od odbiorców po spotkaniach potwierdzały zasadność podejmowanych tematów oraz umożliwiały modyfikację tych tematów. Ponadto w 2018 r. 14 placówek oświatowych zgłosiło się do PWIS z prośbą o wsparcie merytoryczne w zakresie bezpieczeństwa żywienia,
- działalności prowadzonej w mediach, analizowana była oglądalność programów telewizyjnych. I tak oglądalność programu telewizyjnego z cyklu „Smaczny temat” wyniosła 351 tys. widzów w 2018 r. Analiza tych wyników oraz analiza doniesień naukowych dotyczących problemów w zakresie żywienia były argumentem w wyborze tematyki kolejnych odcinków,
- programu „Trzymaj formę” - modyfikacje do programu wprowadzali organizatorzy programu, na podstawie wyników monitorowania realizacji programu, wyników przeprowadzonych kontroli, sprawozdań rocznych z realizacji poszczególnych edycji programu.

(akta kontroli str. 269-270, 280-284)

4.3 W WSSE, podejmując działania dotyczące edukacji zdrowotnej, opierano się na sugestiach płynących od różnych grup konsumentów, tj. seniorów, nauczycieli, pielęgniarek środowiskowych. Propozycje tematyki z zakresu promocji zdrowia i bezpieczeństwa żywności często były przekazywane podczas realizacji innych działań edukacyjnych i były nakierowane na różne grupy odbiorców m.in. dzieci, młodzież, dorosłych i seniorów.

W okresie objętym kontrolą WSSE współpracowało m.in. z Narodowym Instytutem Zdrowia Publicznego Państwowym Zakładem Higieny i Warmińsko-Mazurskim Stowarzyszeniem Higieny i Zdrowia Publicznego w Olsztynie podczas organizowania corocznej Międzynarodowej Konferencji Naukowo-Szkoleniowej, Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim - Katedra Żywności Człowieka przy organizowaniu szkoleń, Wydziałem Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie poprzez udział w wykładach, a także z Uniwersytetem Trzeciego Wieku na Warmii i Mazurach. Jak podał kierownik oddziału PZiOZ, od 13 lat PWIS współpracował z Polską Federacją Przetwórców Żywności, jako współorganizator programu „Trzymaj formę”.

(akta kontroli str. 271-275)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

WSSE aktywnie współpracowała z innymi instytucjami na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa żywności i jakości zdrowotnej. Działania informacyjne, promocyjne i edukacyjne (oświatowo-zdrowotne) w tym zakresie były kierowane do wielu grup społecznych i dotyczyły m.in. zdrowego stylu życia oraz unikania produktów niezalecanych do spożycia. Na bieżąco monitorowano efekty tych działań dostosowując je do oczekiwań odbiorców.

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 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, 6 maja 2019 r.

Kontroler
Beata Saba
Starszy inspektor kontroli państwowej

.....
podpis

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

.....
podpis