



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Bydgoszczy

LBY.410.020.05.2015
P/15/050

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

I. Dane identyfikacyjne kontroli

Numer i tytuł kontroli	P/15/050 – Działania organów administracji rządowej na rzecz bezpieczeństwa żywności
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Bydgoszczy
Kontrolerzy	1. Artur Nierebiński, starszy inspektor k.p., upoważnienie do kontroli nr 96947 z 6 listopada 2015 r. 2. Wiesław Warzocha, doradca ekonomiczny, upoważnienie do kontroli nr 96948 z 6 listopada 2015 r. 3. Jacek Kalas, główny specjalista k.p., upoważnienie do kontroli nr 98321 z 7 grudnia 2015 r. (dowód: akta kontroli str. 4 – 9)
Jednostka kontrolowana	Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Świeciu ul. Sądowa 5, 86-100 Świecie ¹
Kierownik jednostki kontrolowanej	Małgorzata Gackowska, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Świeciu ² (dowód: akta kontroli str. 10 – 11)

II. Ocena kontrolowanej działalności³

Ocena ogólna

W okresie objętym kontrolą⁴ Powiatowy Inspektor prawidłowo i skutecznie sprawował nadzór nad bezpieczeństwem żywności. Rzetelnie i na bieżąco prowadził ewidencję podmiotów będących pod nadzorem PSSE oraz terminowo realizował plany kontroli. Po otrzymaniu zgłoszenia o nieprawidłowościach występujących na terenie powiatu świeckiego każdorazowo przeprowadzał kontrole doraźne. Czynności kontrolne prowadził rzetelnie, stosując właściwe procedury oraz skutecznie egzekwował realizację zaleceń pokontrolnych i nałożonych kar pieniężnych. Efektem przeprowadzonych 1914 kontroli było wydanie 234 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości oraz 70 mandatów na łączną kwotę 13,4 tys. zł. Pracownicy PSSE byli odpowiednio przygotowani do wykonywania powierzonych im zadań oraz posiadali wymagane wykształcenie i staż pracy.

Powiatowy Inspektor prawidłowo reagował na sytuacje objęte systemem RASFF⁵, a jego współpraca z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Świeciu⁶ przyczyniała się do prowadzenia prawidłowego nadzoru nad bezpieczeństwem żywności.

¹ Dalej: „PSSE” lub „Powiatowa Stacja”.

² Dalej: „Powiatowy Inspektor” lub „PPIS” – na stanowisku od 22 października 2012 r. (od 20 października 2010 r. p.o. PPIS).

³ Najwyższa Izba Kontroli stosuje 3-stopniową skalę ocen: pozytywna, pozytywna mimo stwierdzonych nieprawidłowości, negatywna. Jeżeli sformułowanie oceny ogólnej według proponowanej skali byłoby nadmiernie utrudnione, albo taka ocena nie dawałaby prawdziwego obrazu funkcjonowania kontrolowanej jednostki w zakresie objętym kontrolą, stosuje się ocenę opisową, bądź uzupełnia ocenę ogólną o dodatkowe objaśnienie.

⁴ Lata 2013-2015 (I półrocze). W uzasadnionych przypadkach możliwe było objęcie badaniami kontrolnymi zdarzeń wcześniejszych oraz późniejszych (do dnia zakończenia czynności kontrolnych).

⁵ System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia (z ang. Rapid Alert System for Food and Feed).

⁶ Dalej: „PLW”.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego

1. Działania PPIS w zakresie zgodności z prawem

Opis stanu
faktycznego

1.1. W okresie objętym kontrolą PPIS prowadził rejestr zakładów podlegających urzędowej kontroli organów inspekcji sanitarnej w powiecie świeckim, który zawierał podmioty:

- wprowadzające do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej,
- produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego,
- produkujące lub wprowadzające do obrotu żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego,
- działające na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Rejestr prowadzony był w wersji elektronicznej. Na koniec 2013 r. wpisane w nim były 872 podmioty, 2014 r. – 911, a na 30 czerwca 2015 r. – 951. Podmioty będące producentami żywności ujęto odpowiednio: 102, 120, oraz 123, a wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zarejestrowano: sześć w 2013 r. oraz po osiem w 2014 i na koniec I półrocza 2015.

(dowód: akta kontroli str. 12 – 25, 79 – 123)

We wskazanym okresie PPIS wydał 271 decyzji ostatecznych w sprawie zatwierdzenia podmiotu (110 w 2013 r., 107 w 2014 r. oraz 54 w I półroczu 2015 r.) oraz 15 decyzji warunkowych. Kontrola 29⁷ decyzji ostatecznych i czterech warunkowych wykazała, że wydanie decyzji PSSE każdorazowo poprzedził kontrolą.

(dowód: akta kontroli str. 26 – 28)

W celu sprawdzenia kompletności prowadzonego rejestru porównano go z danymi przedsiębiorców dostępnymi w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej⁸, deklarującymi prowadzenie na terenie Świecia działalności mogącej stanowić działalność podlegającą nadzorowi PSSE, a którzy tego zamiaru nie zgłosili. Wszystkie skontrolowane podmioty z bazy CEiDG znajdowały się w rejestrze PSSE⁹.

(dowód: akta kontroli str. 29)

1.2. W okresie objętym badaniem z rejestru prowadzonego przez PSSE wykreślono 102 podmioty (w 2013 r. – 3, 2014 r. – 59, 2015 r. – 40). Wydanie decyzji o wykreśleniu następowało na wniosek uprawnionej osoby lub z urzędu po stwierdzeniu zaprzestania działalności przez dany podmiot. We wszystkich skontrolowanych przypadkach wydanie decyzji o wykreśleniu było połączone ze sprawdzeniem, czy działalność gospodarcza podmiotu zastała faktycznie zakończona, co było dokumentowane notatką służbową pracownika PSSE¹⁰.

(dowód: akta kontroli str. 12 – 23)

⁷ Wybranych losowo przez kontrolera.

⁸ Na stronie internetowej www.ceidg.gov.pl

⁹ Badaniem objęto 3 wpisy spośród 5 podmiotów z PKD 46.33.Z, 3 spośród 29 z PKD 47.22.Z, 9 z 90 podmiotów z PKD 47.11.Z oraz 2 spośród 17 podmiotów z PKD 46.32.Z.

¹⁰ Badaniem szczegółowym objęto 20 decyzji PPIS o wykreśleniu podmiotu wybranych losowo przez kontrolera (trzech z 2013 r., ośmiu z 2014 r. i dziewięciu z 2015 r.)

1.3. Powiatowy Inspektor w latach 2013–2015 (I półrocze) nie wydawał zakładom produkującym żywność tradycyjną decyzji przyznających indywidualne odstępstwa od wymagań higienicznych¹¹.

(dowód: akta kontroli str. 30 – 32)

1.4. W kontrolowanym okresie PPIS stwierdził trzy przypadki (dwa w 2013 r. i jeden w 2014 r.) funkcjonowania zakładu produkującego bądź wprowadzającego do obrotu żywność lub materiały bądź wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, który nie zgłosił swojej działalności i nie został wpisany do rejestru zakładów (lub nie uzyskał decyzji o zatwierdzeniu i nie został wpisany do rejestru). Przypadki z 2013 r. dotyczyły prowadzenia małej gastronomii oraz produkcji tłuszczów roślinnych. W 2014 r. stwierdzono natomiast prowadzenie działalności w zakresie niezgodnym z ustalonym w decyzji. O ustaleniach tych każdorazowo powiadamiano Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Bydgoszczy¹². W związku z powyższym PWIS nałożył dwie kary pieniężne w wysokości 2 tys. zł w 2013 r. i 3 tys. zł w 2014 r., a w jednym przypadku w 2013 r. odstąpił od nałożenia kary pieniężnej.

(dowód: akta kontroli str. 12 – 23)

1.5. W PSSE utworzono komórkę Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotu Użytku. Zatrudnione w niej osoby posiadały wyższe wykształcenie. Wszyscy zatrudnieni na stanowiskach zajmujących się warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia posiadali odpowiednie¹³ przygotowanie zawodowe do tej pracy.

(dowód: akta kontroli str. 12 – 23, 79 – 123)

1.6. Powiatowy Inspektor opracowywał plany kontroli zakładów. W 2013 r. zaplanowano kontrolę w 537 podmiotach spośród 872 (61,5%) objętych nadzorem PSSE, w 2014 r. – w 411 spośród 911 (45,1%), a w I półroczu 2015 r. – w 173 spośród 951 (18,2%) podmiotów będących pod nadzorem PSSE.

W badanym okresie przeprowadzono ogółem 1914 kontroli i rekontroli (882 w 2013 r., 714 w 2014 r. oraz 318 w I półroczu 2015 r.); 141 przeprowadzono w związku z interwencjami na podstawie otrzymanych zgłoszeń (64, 66 i 11). Kontrolami objęto 672 podmioty w 2013 r., 537 w 2014 r. oraz 318 w I półroczu 2015 r., co stanowiło odpowiednio 77,1%, 58,9,7% oraz 33,4% ogółu podmiotów znajdujących się pod nadzorem PSSE. Z zaplanowanych kontroli nie zrealizowano 85 (49 w 2013 r. i 36 w 2014 r.) w związku z likwidacją lub zawieszeniem działalności gospodarczej przez wskazane podmioty.

(dowód: akta kontroli str. 12 – 23, 79 – 123)

Do lipca 2014 r. podstawę planowania kontroli uwzględniającą analizę ryzyka stanowiły wytyczne zawarte w Krajowym ramowym programie kontroli kompleksowej obiektów żywności i żywienia. Program ten określał minimalną częstotliwość kontroli w zależności od rodzajów obiektów, np. „raz w roku” lub „nie rzadziej niż raz na dwa lata”. PPIS uwzględniając powyższe dokonywał ponadto własnej oceny ryzyka, w wyniku której w odniesieniu do niektórych podmiotów zwiększano częstotliwość kontroli. W lipcu 2014 r. Główny Inspektor Sanitarny¹⁴ wprowadził nową procedurę urzędowej kontroli żywności, instrukcję planowania kontroli oraz wzory protokołów kontroli sanitarnej wraz z arkuszem oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością. W arkuszu zawarta była ocena zagrożenia: ryzyko niskie, średnie lub wysokie, na

¹¹ Określonych w rozdziale II pkt 1 i rozdziale V pkt 1 załącznika II do Rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L Nr 139 z 30 kwietnia 2004 r., str. 1 ze zm.).

¹² Dalej: „PWIS”

¹³ Określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 22 marca 2010 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych na poszczególne stanowiska pracy w stacji sanitarno-epidemiologicznej (Dz.U. Nr 48, poz. 283).

¹⁴ Dalej: „GIS”.

podstawie której ustalano częstotliwość przeprowadzania kontroli. W związku z tym, iż procedura została wdrożona w lipcu 2014 r., do czasu kontroli NIK nie wszystkie zakłady zostały skontrolowane zgodnie z powyższym arkuszem. Kierownik Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotu Użytku wyjaśnił, że dopiero po zakończonym pełnym cyklu kontrolnym będzie możliwe planowanie kontroli wszystkich obiektów zgodnie z nową analizą ryzyka.

Instrukcja planowania kontroli z dnia 3 lipca 2013 r. wprowadzona przez GIS¹⁵ z terminem stosowania od 16 lipca 2014 r. wprowadziła zasadę opracowania harmonogramu kontroli na podstawie uprzedniej analizy ryzyka. PWIS wydał wytyczne do planowania działalności Powiatowej Stacji w latach 2013, 2014 i 2015. W wytycznych przewidywano kontrolę w podmiotach mających wpływ na bezpieczeństwo żywności m.in. poprzez nadzór nad programem RASFF, zwiększenie nadzoru nad zakładami, które wykazują niezgodny z wymaganiami stan sanitarny, realizowanie planu pobierania próbek do badań żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu, wzmocnienie nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, wzmocnienie nadzoru nad zakładami produkcji i dystrybucji suplementów diety, środków spożywczych wzbogaconych i żywności dietetycznej, prowadzenie na bieżąco bazy danych obiektów branży żywnościowej, wzmocnienie nadzoru w obszarze procedur i/lub systemów identyfikowalności przedsiębiorstw dla suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywnościowego.

(dowód: akta kontroli, str. 33 – 67)

1.7. Do Powiatowej Stacji w badanym okresie wpłynęły łącznie 103 zgłoszenia (32 w 2013 r., 45 w 2014 r. oraz 26 I półroczu 2015), które stanowiły podstawę do podjęcia przez jej pracowników interwencji. Analiza 21 zgłoszeń¹⁶ wykazała, że Powiatowy Inspektor każdorazowo podejmował kontrolę w związku z otrzymanym zgłoszeniem. Postępowanie sprawdzające przeprowadzano niezwłocznie¹⁷, najpóźniej w ciągu miesiąca od wpływu zgłoszenia (nawet w formie anonimu). W efekcie prowadzonych czynności służbowych nałożono kary pieniężne (czterokrotnie), wydano decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości (pięciokrotnie) lub kierowano sprawę do PLW (dwukrotnie); w większości przypadków (10) okoliczności wskazane w zgłoszeniu nie potwierdziły się.

(dowód: akta kontroli, str. 12 – 23)

W latach 2013-2014 do PPIS nie wniesiono skarg ani wniosków (w rozumieniu art. 227 i 241 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego¹⁸), natomiast w 2015 r. wpłynęła jedna skarga na pracownika PSSE, w związku z którą pouczono podległego pracownika o właściwym wykorzystaniu czasu pracy.

(dowód: akta kontroli str. 68)

1.8. W okresie objętym kontrolą nie stwierdzono przypadków utrudniania lub uniemożliwienia PPIS przeprowadzenia kontroli zakładu produkującego żywność.

(dowód: akta kontroli str. 30 – 32, 69)

1.9. W badanym okresie pięciu pracowników PSSE złożyło ogółem 16 wniosków o wyrażenie zgody na wykonywanie dodatkowego zajęcia zarobkowego. Ponadto jeden pracownik złożył wniosek o wyrażenie zgody na prowadzenie działalności

¹⁵ IK/PK/BŻ/01/01.

¹⁶ Wybranych losowo przez kontrolera, po siedem z każdego badanego roku.

¹⁷ Najczęściej przed upływem tygodnia od zgłoszenia.

¹⁸ Dz. U. z 2013 r., poz. 267 ze zm.

gospodarczej. Powiatowy Inspektor każdorazowo wydawał zgody na wykonywanie dodatkowej pracy zarobkowej oraz na prowadzenie działalności gospodarczej z zaznaczeniem, że powinno się to odbywać w czasie niekolidującym z godzinami pracy w PSSE oraz poza jej obszarem działania.

Małgorzata Gackowska – Dyrektor PSSE w Świeciu wyjaśniła m.in., że posiadała wiedzę o podmiotach, dla których jej pracownicy świadczą usługi w ramach dodatkowych zajęć zarobkowych i nie stwierdziła występowania tzw. „konfliktu interesów”.

(dowód: akta kontroli str. 70 – 75)

Podczas analizy dokumentacji kontrolnej¹⁹ nie ujawniono przypadków, w których pracownicy PSSE w ramach dodatkowej pracy zarobkowej wykonywaliby czynności na rzecz producentów żywności lub opiniowali projekty w charakterze rzeczoznawcy higienicznosanitarnego dla podmiotów będących pod nadzorem Powiatowej Stacji.

(dowód: akta kontroli str. 72)

Ustalone
nieprawidłowości

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

Ocena częściowa

Najwyższa Izba Kontroli ocenia, że ewidencja podmiotów będących pod nadzorem PSSE w zakresie bezpieczeństwa i higieny żywności była uaktualniana na bieżąco i prowadzona w sposób rzetelny. W ocenie NIK pracownicy PSSE byli odpowiednio przygotowani do wykonywania powierzonych im zadań oraz posiadali wymagane wykształcenie, terminowo realizowali plany kontroli oraz prowadzili kontrole doraźne.

2. Egzekwowanie przez PPIS wydanych zaleceń pokontrolnych

Opis stanu
faktycznego

2.1. W wyniku analizy 29 postępowań kontrolnych²⁰ stwierdzono, że podczas przeprowadzanych inspekcji podmiotów objętych nadzorem PPIS, sprawdzeniem każdorazowo obejmowano istotne elementy ich funkcjonowania, takie jak:

- stan sanitarno-techniczny pomieszczeń produkcyjnych, magazynowych, socjalnych, maszyn, urządzeń, linii produkcyjnych, środków transportu;
- warunki przechowywania surowców, substancji dodatkowych dozwolonych, półproduktów, innych składników żywności;
- zgodność z wymaganiami zdrowotnymi surowców, dozwolonych substancji dodatkowych, substancji wzbogacających, półproduktów, wyrobów gotowych, użytej wody, itp.;
- prawidłowość procesów stosowanych w produkcji lub w przetwarzaniu żywności;
- prawidłowość i skuteczność przeprowadzonych procesów mycia i dezynfekcji maszyn, urządzeń, sprzętu, rąk personelu;
- środki czystości i konserwacji urządzeń, a także ochrony przed szkodnikami;
- materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, a w szczególności urządzenia, drobny sprzęt produkcyjny, naczynia, opakowania jednostkowe i transportowe;
- etykiety i sposób znakowania;
- warunki magazynowania wyrobów gotowych;

¹⁹ Opisanych w punkcie 1.1 oraz 2 niniejszego wystąpienia.

²⁰ Kontrola szczegółową objęto: po trzy kontrole dotyczące zakładów wprowadzających do obrotu produkty pochodzenia niezwierzęcego, zwierzęcego oraz mieszane w latach 2013 i 2014 oraz trzy dotyczące produktów zwierzęcych i po cztery dotyczące produktów niezwierzęcych i mieszanych z 2015 r., w których PSSE ustalił nieprawidłowości. Wyboru dokonano w sposób losowy.

- stan higieny i zdrowotności pracowników biorących udział w procesie produkcji lub obrocie żywnością oraz odbyte szkolenia wymagane w zakresie przestrzegania zasad higieny odpowiednio do wykonywanej pracy;
- prowadzenie dokumentacji i zapisów dotyczących stosowania systemu kontroli wewnętrznej, w tym w szczególności systemu HACCP²¹;
- prawidłowość przekazywania wyspecjalizowanym firmom utylizacyjnym żywności niezdatnej do spożycia.

Korzystano z ustaleń kontroli wewnętrznej, gdy funkcjonowała ona w zakładzie producenta żywności oraz badano zagadnienia dotyczące zastosowania przez producentów żywności barier uniemożliwiających wprowadzanie wadliwych produktów (składników) wytworzonych poza ich zakładami.

(dowód: akta kontroli str.124 – 132)

2.2. W 2013 r. skontrolowano łącznie 672 podmioty spośród 872 będących pod nadzorem PSSE, w 2014 r. 537 spośród 911, a w I półroczu 2015 r. – 318 spośród 951. Przyczynami spadku liczby podmiotów objętych kontrolą było wprowadzenie nowych procedur dotyczących urzędowych kontroli żywności, w związku z którymi zmieniła się częstotliwość ich przeprowadzania.

(dowód: akta kontroli str. 12 – 23, 79 – 123, 224 – 226)

Powiatowy Inspektor, w wyniku przeprowadzonych przez PSSE kontroli, wydał 234 decyzje administracyjne dotyczące usunięcia nieprawidłowości (148 w 2013 r., 55 w 2014 r. oraz 31 w I półroczu 2015 r.) oraz nałożył 70 mandatów na łączną kwotę 13,4 tys. zł (35 na łączną kwotę 7,9 tys. zł, 22 na łączną kwotę 3,4 tys. zł oraz 13 na łączną kwotę 2,1 tys. zł). Ponadto w 2013 r. wydano decyzję zawieszającą zatwierdzenie zakładu w związku z wystąpieniem zatrucia o charakterze masowym.

(dowód: akta kontroli str. 76 – 123)

Stwierdzone nieprawidłowości podczas kontroli prowadzonych przez pracowników Powiatowej Stacji dotyczyły głównie niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego pomieszczeń, w których produkowana lub przechowywana była żywność oraz znajdujących się w nich urządzeń. Ujawniano także brak bieżącej lub ciepłej wody, niewystarczającą dokumentację w ramach HCCAP, przeterminowane artykuły spożywcze w obrocie oraz brak segregacji produktów od wyrobów gotowych.

(dowód: akta kontroli str. 76 – 123, 133 – 141)

Oględziny²² dwóch czynności kontrolnych wykonywanych przez pracowników PSSE wykazały, że prawidłowo stosowano procedury kontrolne w zakresie postępowania z żywnością przeterminowaną. Podczas kontroli pracownicy PSSE sprawdzali m.in. prawidłowość oznakowania produktów znajdujących się w sprzedaży wraz z terminem przydatności do spożycia, prawidłowość procedur wewnętrznych związanych z wycofywaniem przeterminowanych i wadliwych produktów (w tym dokumenty potwierdzające przekazanie do utylizacji wycofanych produktów), ważność badań lekarskich osób pracujących przy kontakcie z żywnością oraz stan zaplecza sanitarnego. Kontrola w jednym ze sklepów ujawniła 26,9 kg mięsa, w przypadku którego nie było możliwe ustalenie stosownego oznakowania²³, w związku z czym nakazano jego utylizację.

(dowód: akta kontroli str. 142 – 154)

²¹ Analiza Zagrożeń Krytyczny Punkt Kontroli (z ang. Hazard Analysis Critical Control Point).

²² Przeprowadzone przez kontrolerów NIK w dniu 24 listopada 2015 r.

²³ W jednym pojemniku znajdowały się dwie lub trzy wymieszane partie mięsa, bez możliwości przypisania konkretnego kawałka/porcji do danej partii. Oznaczenia partii wraz z datą przydatności i nazwą producenta znajdowały się na pojemnikach (były to dwie lub trzy etykiety z różną datą przydatności do spożycia i różnym numerem partii produkcyjnej).

2.3. Analiza 29 postępowań kontrolnych wykazała, że Powiatowy Inspektor każdorazowo, po wydaniu decyzji nakazującej usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, przeprowadzał kontrole sprawdzające wykonanie zaleceń. W przypadku niezrealizowania zawartych w decyzji nakazów w terminie, wystawiano upomnienie, a następnie przeprowadzano powtórna kontrolę sprawdzającą. Taka sytuacja wystąpiła w dwóch badanych przypadkach.

(dowód: akta kontroli str. 155 – 158)

2.4. W badanym okresie Powiatowy Inspektor nie kierował zawiadomień do organów ścigania.

(dowód: akta kontroli str. 76 – 123)

Ustalone
nieprawidłowości

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

Ocena cząstkowa

Najwyższa Izba Kontroli ocenia, że PPIS rzetelnie prowadził czynności kontrolne stosując właściwe procedury oraz skutecznie egzekwował realizację zaleceń pokontrolnych.

3. Współpraca między inspekcjami

Opis stanu
faktycznego

3.1. W kontrolowanym okresie do PSSE wpłynęło 107 powiadomień alarmowych w ramach systemu RASFF (62 w 2013 r., 37 w 2014 r. i 8 w I półroczu 2015 r.). Analiza dziewięciu z nich²⁴ wykazała, że Powiatowy Inspektor reagował niezwłocznie po otrzymaniu powiadomienia o kwestionowanych produktach. W związku z otrzymanymi powiadomieniami przeprowadzono osiem kontroli we wskazanych placówkach sprawdzając obecność kwestionowanych produktów, a w dwóch przypadkach przeprowadzono rozmowę telefoniczną z przedstawicielem sklepu, który potwierdził wdrożenie procedury wycofania produktu²⁵.

(dowód: akta kontroli str. 159 – 160)

Powiatowy Inspektor wyjaśniła m.in., że przedsiębiorcy mają świadomość powagi składanych oświadczeń, w tym także odpowiedzialności karnej. Podała, że zgodnie z przepisami²⁶ organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej dysponują instrumentami prawnymi w przypadku złożenia oświadczeń niezgodnych z prawdą, czyli utrudniania działalności tym organom, lub niezastosowania się do obowiązku wycofania przedmiotowego produktu.

(dowód: akta kontroli str. 161 – 163)

Powiatowy Inspektor wskazała na niewystarczającą skuteczność systemu RASFF, w tym na długotrwałość procedury. Doświadczenie Powiatowej Stacji wskazuje, że w momencie podejmowania działań przez jej pracowników produkty w sklepach sieciowych często były już wycofane z obrotu. Ponadto z uwagi na fakt, iż PPIS nadzoruje 11 gmin i stanowi największy pod względem powierzchni powiat w województwie kujawsko-pomorskim, bezpośrednie dotarcie w krótkim czasie (zazwyczaj 24 lub 48 godzin) do każdego zakładu wymienionego w liście dystrybucyjnej nie zawsze było możliwe. W takich sytuacjach przeprowadzane postępowanie wyjaśniające polegało na przekazaniu telefonicznej informacji o zakazie wprowadzania do obrotu zakwestionowanego produktu oraz przyjmowaniu oświadczeń od właścicieli zakładów lub osób upoważnionych o sposobie wycofania go z obrotu oraz zabezpieczenia. W opinii PPIS istotnym

²⁴ Wybranych losowo czterech z 2013 r., trzech z 2014 r. oraz dwóch z I półrocza 2015 r.

²⁵ W jednym powiadomieniu wskazano dwie placówki, które nabyły kwestionowany produkt, w pozostałych badanych wskazano po jednej takiej placówce

²⁶ Art. 38 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2015 r., poz. 1412) oraz art. 96 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594 ze zm.).

wsparciem dla istniejącego systemu byłoby bezpośrednie dotarcie do konsumentów indywidualnych poprzez umieszczanie informacji o produkcie niebezpiecznym w ogólnokrajowych mediach.

(dowód: akta kontroli str. 161 – 163)

3.2. Dnia 10 stycznia 2008 r. Powiatowy Inspektor oraz Powiatowy Lekarz Weterynarii w Świeciu podpisali „Porozumienie ramowe o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej”, które określało warunki współpracy obu inspekcji²⁷. W ramach porozumienia wskazano podmioty będące pod wspólnym nadzorem oraz ustalono zasady nadzoru nad targowiskami, a także zasadę przekazywania listy podmiotów nadzorowanych przez PSSE dwa razy do roku.

Ponadto Powiatowy Inspektor w okresie objętym kontrolą m.in.:

- wysyłał pisma z informacją o konieczności poddania obserwacji weterynaryjnej zwierząt podejrzanych o zakażenie (339 pism);
- przekazywał informacje i materiały o uchybieniach, stwierdzonych w związku z dokonywaniem urzędowej kontroli żywności (23 pisma);
- udzielał pomocy PLW w zakresie przeprowadzania i wykonywania badań laboratoryjnych (trzykrotnie);
- uzgadniał plany urzędowych kontroli, uwzględniając sytuację epidemiczną i epizootyczną na terenie powiatu świeckiego (w 2013 i 2014 roku);
- przekazywał informacje o przypadkach chorób odzwierzęcych i zatruc pokarmowych mających związek ze spożyciem środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, stwarzających zagrożenia sanitarno-epidemiologiczne oraz pisma z informacją o konieczności poddania obserwacji weterynaryjnej zwierząt, które miały kontakt z ludźmi (czterokrotnie).

Ponadto pracownicy obu inspekcji brali udział łącznie w trzech spotkaniach w sprawach dotyczących realizacji zadań z zakresu nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz wzięli udział w jednym szkoleniu dotyczącym systemów mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności i żywienia, w tym HACCP.

(dowód: akta kontroli str. 164 – 222)

3.3. W ramach współpracy z Państwową Inspekcją Ochrony i Nasiennictwa oraz Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w 2013 r. PPIS otrzymał trzy informacje dotyczące eksportu jabłek do Federacji Rosyjskiej, pochodzących od producenta znajdującego się na terenie powiatu świeckiego. Eksporterami byli przedsiębiorcy z Warszawy oraz Białej Podlaskiej, a świadectwa jakości jabłek wydał właściwy miejscowo Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny. W wyniku powyższego Powiatowy Inspektor poinformował producenta jabłek o konieczności zarejestrowania produkcji pierwotnej w rejestrze zakładów podlegających nadzorowi organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, co przedsiębiorca niezwłocznie uczynił. Żaden inny przedsiębiorca będący pod nadzorem PSSE nie zgłosił zamiaru sprzedaży produktów roślinnych przeznaczonych do spożycia przez ludzi i wywożonych z terytorium Rzeczypospolitej Polskiej do Federacji Rosyjskiej. Również podczas prowadzonych kontroli nie ujawniono takiego podmiotu.

Dyrektor PSSE wyjaśniła m.in., że biorąc pod uwagę charakter prowadzonej produkcji pierwotnej – uprawa jabłek – oraz obowiązujące procedury GIS dotyczące

²⁷ Porozumienie to było tożsame z Porozumieniem ramowym o współdziałaniu i współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej zawartym 21 września 2007 r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym i Głównym Lekarzem Weterynarii.

planowania kontroli i analizy ryzyka, PPIS nie ujął na przestrzeni lat 2013 – I połowa 2015 ww. produkcji pierwotnej w rocznych planach kontroli kompleksowych ze względu na bardzo niskie ryzyko zagrożenia dla finalnego konsumenta. Najbardziej istotne zagrożenia (chemiczne) mogące wystąpić w uprawie jabłek nadzoruje Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

(dowód: akta kontroli str. 223 – 247)

Ustalone
nieprawidłowości

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

Ocena częściowa

Najwyższa Izba Kontroli ocenia pozytywnie współpracę Powiatowego Inspektora z PLW, w związku z którą na bieżąco wymieniano informacje dotyczące bezpieczeństwa żywności w powiecie świeckim. PSSE niezwłocznie i zgodnie ze swoimi kompetencjami podejmowała działania w związku z powiadomieniami alarmowymi otrzymanymi w ramach systemu RASFF.

IV. Pozostałe informacje i pouczenia

Prawo zgłoszenia
zastrzeżeń

Wystąpienie pokontrolne zostało sporządzone w dwóch egzemplarzach; jeden dla kierownika jednostki kontrolowanej, drugi do akt kontroli.

Zgodnie z art. 54 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli²⁸ kierownikowi jednostki kontrolowanej przysługuje prawo zgłoszenia na piśmie umotywowanych zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, w terminie 21 dni od dnia jego przekazania. Zastrzeżenia zgłasza się do dyrektora Delegatury NIK w Bydgoszczy.

Najwyższa Izba Kontroli, odstępując od formułowania wniosków pokontrolnych, nie oczekuje przedstawienia przez Panią Inspektor informacji, o której mowa w art. 62 ustawy o NIK.

Bydgoszcz, dnia grudnia 2015 r.

Kontroler
Artur Nierebiński
starszy inspektor k.p.

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Bydgoszczy

Dyrektor
Barbara Antkiewicz

.....
Podpis

.....
Podpis

²⁸ Dz. U. z 2015 r., poz. 1096, dalej: „ustawa o NIK”.