



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI  
Delegatura w Kielcach

LKI.410.004.03.2018  
P/18/082

# WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

# I. Dane identyfikacyjne kontroli

<i>Numer i tytuł kontroli</i>	P/18/082 – Nadzór nad stosowaniem dodatków do żywności.
<i>Okres objęty kontrolą</i>	Lata 2016-2018 (I kwartał).
<i>Jednostka przeprowadzająca kontrolę</i>	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Kielcach.
<i>Kontroler</i>	Stanisław Łuczyński, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LKII/27/2018 z dnia 19 marca 2018 r. [Dowód: akta kontroli str. 1]
<i>Jednostka kontrolowana</i>	Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Końskich, ul. Sportowa 7, 26-200 Końskie (dalej: PSSE lub Powiatowa Stacja Sanitarna).
<i>Kierownik jednostki kontrolowanej</i>	Anna Wojtasińska – Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Końskich (dalej: PPIS) dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Końskich. [Dowód: akta kontroli str. 2]

## II. Ocena kontrolowanej działalności<sup>1</sup>

<i>Ocena</i>	<p>Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Końskich zapewnił w kontrolowanym okresie 2016-2018 (I kwartał) właściwe warunki organizacyjno-prawne do sprawowania nadzoru oraz kontroli nad stosowaniem w produktach spożywczych dodatków do żywności. Zadania w tym zakresie realizowali pracownicy Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku<sup>2</sup>, którzy brali udział w szkoleniach dotyczących m.in.: stosowania dodatków w suplementach diety, w środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i w żywności wzbogacanej, a także stosowania azotynów/azotanów oraz aromatów dymu wędzarniczego w surowych wyrobach mięsnych i produktach mięsnych.</p> <p>W latach 2016-2018 (I kwartał) Sekcja Higieny Żywności – stosownie do Planów zasadniczych przedsięwzięć PSSE na poszczególne lata, zgodnych z Wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego<sup>3</sup> i z zasadniczymi przedsięwzięciami ustalonymi przez Świętokrzyskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego – prowadziła kontrole zakładów zajmujących się produkcją i obrotem artykułami żywnościowymi. Ww. plany nie określały przedsięwzięć bezpośrednio odnoszących się do bezpieczeństwa żywności zawierającej substancje dodatkowe. Spośród 456 kontroli zrealizowanych w 2016 r. – w 10 kontrolach uwzględniono badanie w kierunku substancji dodatkowych w żywności. W 2017 r. było to odpowiednio: 457 i 23, a w I kwartale 2018 r. – 61 i 1. W trakcie kontroli prowadzonych u producentów żywności (łącznie 111 kontroli zrealizowanych w badanym okresie) ocenie podlegały: znakowanie substancji dodatkowych, specyfikacje surowców, warunki magazynowania i etykiety gotowych wyrobów, a w podmiotach obrotu żywnością – prawidłowość znakowania artykułów żywnościowych. W wyniku tych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.</p> <p>W latach 2016-2017 PPIS zrealizował plan pobierania próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych, pobierając po 13 próbek w każdym roku, w tym: po 12 w kierunku badań substancji dodatkowych (konserwujących, słodzących i innych) oraz po jednej próbce (w każdym roku) w kierunku badań parametrów czystości, tj. na zawartość metali ciężkich. W I kwartale 2018 r. pobrano do badania dwie próbki w kierunku badań wybranych substancji dodatkowych. Z ww. liczby pobranych próbek tylko</p>
--------------	---

<sup>1</sup> Najwyższa Izba Kontroli stosuje 3-stopniową skalę ocen: pozytywna, pozytywna mimo stwierdzonych nieprawidłowości, negatywna. Jeżeli sformułowanie oceny ogólnej według 3-stopniowej skali ocen jest nadmiernie utrudnione, albo taka ocena nie daje prawdziwego obrazu funkcjonowania kontrolowanej jednostki w zakresie objętym kontrolą, NIK stosuje ocenę opisową.

<sup>2</sup> Dalej: Sekcja Higieny Żywności lub Sekcja HŻŻ i PU.

<sup>3</sup> Dalej: GIS z dnia: 21 września 2015 r., 21 września 2016 r. i 25 września 2017 r. do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej odpowiednio: w 2016 r., 2017 r. i 2018 r.

trzy zostały pobrane w wyniku kontroli u producentów żywności (jedna zbadana w kierunku zawartości acesulfamu K, jedna - benzooesanu sodu i jedna na zawartość metali ciężkich). Badania laboratoryjne próbek żywności prowadzone były zarówno na obecność wybranych substancji dodatkowych w żywności<sup>4</sup>, jak również na określenie poziomu (ilości) dodatków. Liczba próbek żywności pobranych w poszczególnych latach w kierunku badania substancji dodatkowych stanowiła odpowiednio: 6,6%, 5,7% i 9,1% łącznej liczby pobranych próbek żywnościowych. PPIS nie kwestionował przebadanych próbek w kierunku zawartości substancji dodatkowych.

PPIS nie zlecał do wykonania kompleksowych badań próbek żywności pod kątem zgodności faktycznego składu w zakresie substancji dodatkowych ze składem wykazanim na etykietach produktów głównie z uwagi na brak kompetencji w tym zakresie, a dodatkowo wskazując, że poszczególne laboratoria zlokalizowane na terenie Polski posiadają akredytację na wybrane parametry badawcze np. w kierunku zanieczyszczeń metalami, azotanami, oznaczenia pozostałości pestycydów, zawartości mikotoksyn, zawartości substancji dodatkowych konkretnie w kierunku substancji konserwujących (np. kwas sorbowy, kwas benzooesowy), barwników, substancji słodzących itp.

W badanym okresie PPIS prowadził edukację społeczeństwa realizując program krajowy pn. „Trzymaj Formę”, którego celem była edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety.

### **III. Opis ustalonego stanu faktycznego**

#### **1. Przygotowanie organizacyjne do wykonywania zadań i sprawowanie nadzoru nad stosowaniem substancji dodatkowych w żywności**

Opis stanu faktycznego

1.1. Zgodnie ze statutem<sup>5</sup> PSSE, Powiatowa Stacja Sanitarna jest podmiotem leczniczym prowadzonym w formie jednostki budżetowej, finansowanym z budżetu państwa, w stosunku do którego uprawnienia organu założycielskiego posiada Wojewoda Świętokrzyski. Zapewnia ona realizację zadań z zakresu zdrowia publicznego w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiskowych, zapobiegania powstawaniu chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych. PSSE wykonuje zadania z zakresu m.in.: bezpieczeństwa żywności, żywienia i przedmiotów użytku; higieny środowiska; chorób zakaźnych i innych spowodowanych warunkami środowiska; działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia. Powyższe zadania realizuje poprzez prowadzenie nadzoru sanitarnego, w tym czynności kontrolnych w ramach:

- nadzorowania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności, żywienia i przedmiotów użytku;
- nadzoru zapobiegawczego i działalności przeciwepidemicznej;
- inicjowania, organizowania, koordynowania, prowadzenia i nadzorowania działalności na rzecz promocji zdrowia;
- opracowywania planów pracy oraz sprawozdań ze swojej działalności;
- przygotowywania wniosków o ukaranie w sprawach o wykroczenia. [Dowód: akta kontroli str. 3 – 5]

Zgodnie z Regulaminem Organizacyjnym PSSE, do zadań Sekcji Higieny Żywności należy m.in.:

- sprawowanie kontroli przestrzegania przez podmioty działające na rynku spożywczym przepisów prawa żywnościowego w zakresie bezpieczeństwa żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

<sup>4</sup> Kierunki badań laboratoryjnych substancji dodatkowych w żywności dotyczyły obecności: kwasu sorbowego (E200) i sorbinianów (E202, E203); kwasu benzooesowego (E210) i benzooesanów (E211, E212, E213); dwutlenku siarki (E220) i siarczynów (E221); aspartamu (E951); acesulfamu K (E950); sacharyny i jej soli (E954); innych dodatków jak glutaminian sodu (E621).

<sup>5</sup> Statut stanowił załącznik nr 5 do zarządzenia nr 45/12 Wojewody Świętokrzyskiego z dnia 21 maja 2012 r.

- prowadzenie urzędowych kontroli żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- pobieranie próbek do badań w ramach urzędowej kontroli żywności oraz do badań monitoringowych żywności;
- współpraca z inspekcją weterynaryjną i innymi organami kontrolnymi w zakresie bezpieczeństwa żywności, w tym informowanie o wynikach kwestionujących jakość zdrowotną próbek. [Dowód: akta kontroli str. 6-11]

W zakresach czynności kierownika Sekcji Higieny Żywności oraz czterech pracowników tej Sekcji (zatrudnionych na stanowiskach młodszego oraz starszego asystenta) ujęto zadania związane z nadzorem nad stosowaniem w żywności substancji dodatkowych. Kierownikowi Sekcji HŻŻ i PU przypisano do realizacji m.in.:

- kontrolowanie jakości zdrowotnej importowanej żywności, dozwolonych substancji dodatkowych oraz substancji pomagających w przetwarzaniu, przywożonych z zagranicy w składach celnych oraz miejscach docelowego przeznaczenia.

W zakresach czynności młodszego oraz starszego asystenta Sekcji Higieny Żywności przypisano do wykonywania m.in.:

- nadzór nad jakością zdrowotną produkowanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych z uwzględnieniem stosowanych substancji dodatkowych dozwolonych i warunków określonych w decyzjach GIS;
- kontrolowanie stanu sanitarno-higienicznego obiektów żywienia, żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków, a także kontrolowanie wdrażania systemów jakości w zakładach żywności i żywienia. [Dowód: akta kontroli str. 16-31]

W okresie objętym kontrolą przeciętne zatrudnienie w PSSE wynosiło:

- w 2016 r. – 26,21 etatu, w tym w Sekcji Higieny Żywności – 4,92 etatu;
- w 2017 r. – 26,14 etatu, w tym w Sekcji Higieny Żywności – 5,21 etatu;
- w I kwartale 2018 r. – 25,88 etatu, w tym w Sekcji Higieny Żywności – 5,0 etatów. [Dowód: akta kontroli str. 14-15]

1.2. W badanych latach pracownicy Sekcji HŻŻ i PU uczestniczyli w trzech szkoleniach, tj.: w dniu 31 maja 2016 r., 15 grudnia 2016 r. i 13 marca 2018 r. zorganizowanych przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Kielcach (dalej: WSSE). Przedmiotem szkoleń były m.in. zagadnienia dotyczące stosowania dodatków do żywności. W trakcie szkolenia w dniu 31 maja 2016 r. omawiano (zgodnie z programem szkolenia) wnioski wynikające z misji FVO<sup>6</sup> (zespołu audytorów) przeprowadzonej w Polsce w dniach od 23 listopada do 4 grudnia 2015 r. Celem misji było zgromadzenie informacji na temat wdrożenia prawodawstwa Unii Europejskiej (UE) w zakresie dodatków do żywności i aromatów dymu wędzarniczego. W trakcie szkolenia szczególną uwagę zwrócono na stosowanie azotynów/azotanów oraz aromatów dymu wędzarniczego w surowych wyrobach mięsnych i produktach mięsnych. Zwrócono też uwagę na skuteczność działań właściwych organów w zakresie kontroli m.in.:

- przywozu, handlu, produkcji i przechowywania (w tym kontroli produkcji premiksów<sup>7</sup>, dystrybucji, znakowania i czystości) dodatków do żywności oraz aromatów dymu wędzarniczego;
- znakowania produktów spożywczych zawierających dodatki do żywności i aromaty dymu wędzarniczego. [Dowód: akta kontroli str. 49-60]

W trakcie szkolenia w dniu 15 grudnia 2016 r. omawiano (zgodnie z programem szkolenia) problematykę substancji dodatkowych w suplementach diety, w środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz w żywności wzbogacanej. [Dowód: akta kontroli str. 86-94]

<sup>6</sup> Misje Urzędu ds. Żywności i Weterynarii Komisji Europejskiej (Food and Veterinary Office – FVO).

<sup>7</sup> Premiksi wyselekcjonowany zestaw uzupełniających minerałów i witamin o szerokim zastosowaniu w produkcji mieszanek i koncentratów paszowych. Mieszanki mineralno-witaminowe najczęściej w swoim składzie zawierają m.in. dodatki w postaci symulatorów wzrostu, przeciwutleniacze i substancje smakowo-zapachowe.

Podczas szkolenia w dniu 13 marca 2018 r. omawiano (zgodnie z programem szkolenia) problematykę dodatków do żywności w aspekcie występujących zafałszowań. [Dowód: akta kontroli str. 96-102]

W sprawie przyczyn nie zorganizowania w 2017 r. szkolenia dla pracowników Sekcji Higieny Żywności PSSE z zakresu stosowania dodatków do żywności, dyrektor Anna Wojtasińska wyjaśniła, że w 2017 r. nie delegowała pracowników ww. Sekcji na szkolenia odpłatne z zakresu stosowania dodatków do żywności z uwagi na ograniczone środki finansowe do wykorzystania w ramach § 4700 klasyfikacji budżetowej („szkolenia pracowników niebędących członkami korpusu służby cywilnej”) ujętego w planie jednostkowym dochodów i wydatków budżetowych PSSE na 2017 r.

Biorąc pod uwagę koszty szkoleń i delegacji (dojazdy, noclegi, diety), pracownicy kierowani są w pierwszej kolejności na szkolenia bezpłatne i organizowane przez jednostkę nadrzędną, tj. WSSE w Kielcach, a także odbywające się na terenie powiatu koneckiego i województwa świętokrzyskiego. Szkolenia o przedmiotowej tematyce nie były w 2017 r. organizowane w pobliżu siedziby PSSE w Końskich. W styczniu 2017 r. do PSSE wpłynęło zaproszenie w sprawie udziału w szkoleniu dotyczącym substancji dodatkowych, aromatów, mikrobiologii oraz opakowań do kontaktu z żywnością. Koszt szkolenia dla: inspekcji sanitarnych i handlowych, inspekcji weterynaryjnych, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (dalej: IJHARS) – wyniósł 490 zł (dla jednej osoby).

W związku z powyższym PSSE delegując na szkolenie dwóch pracowników Sekcji HŻŻ i PU poniosłaby koszty w wysokości 980 zł nie wliczając kosztów delegacji, zakwaterowania oraz diety. Całkowity koszt oddelegowania dwóch pracowników Sekcji HŻŻ i PU na przedmiotowe szkolenie odbywające się w Warszawie wyniósłby ok. 1200 zł (koszt szkolenia i delegacji), co stanowiłoby 60% środków zabezpieczonych w planie finansowym PSSE na 2017 r. z przeznaczeniem na szkolenia. [Dowód: akta kontroli str. 124]

1.3. Na lata 2016-2018 PPIS opracował plany zasadniczych przedsięwzięć realizowanych przez Sekcję Higieny Żywności PSSE. Ww. plany nie określały przedsięwzięć bezpośrednio odnoszących się do bezpieczeństwa żywności zawierającej substancje dodatkowe. Plany zasadniczych przedsięwzięć na ww. lata dotyczyły natomiast m.in.:

- opracowania planu pobierania próbek (w każdym z badanych lat) oraz sprawozdania z jego realizacji;
- opracowania rocznego sprawozdania z nadzoru nad produktami wprowadzanymi do obrotu, w szczególności suplementami diety, środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środkami spożywczymi wzbogaconymi;
- oceny wdrożenia przez podmioty, systemów kontroli wewnętrznej ze szczególnym uwzględnieniem jej dokumentowania dla potrzeb oceny ryzyka zagrożenia bezpieczeństwa żywności;
- oceny współpracy PPIS z organami Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie realizowanym przez Sekcję Higieny Żywności PSSE. [Dowód: akta kontroli str. 104-122]

Plany zasadniczych przedsięwzięć PSSE na ww. lata, zgodne były z zasadniczymi przedsięwzięciami ustalonymi przez WSSE w Kielcach i przekazanymi dla PSSE. [Dowód: akta kontroli str. 104-122, 445-452, 481-489]

Wytyczne GIS<sup>8</sup> w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia na lata 2016-2018 dotyczyły m.in.: prowadzenia przez PPIS skutecznych działań kontrolnych w zakładach, których stan sanitarny wymagał poprawy; realizowania planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej; prowadzenia skutecznego nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. [Dowód: akta kontroli str. 437-438, 456-457, 477-478]

1.4. Na lata 2016-2018, PPIS opracował plany kontroli realizowane przez Sekcję Higieny Żywności PSSE dotyczące m.in.: zakładów zajmujących się produkcją artykułów

<sup>8</sup> Wytyczne GIS z dnia: 21 września 2015 r., 21 września 2016 r. i 25 września 2017 r. do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej odpowiednio: w 2016 r., 2017 r. i 2018 r.

żywnościowych, podmiotów zajmujących się obrotem żywnością, zakładów żywienia zbiorowego otwartego (restauracje, małe gastronomie), zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego (stołówki szkolne, stołówki w przedszkolach i w domach pomocy społecznej oraz bloki żywienia w szpitalach), a także kontrole aptek i sklepów zielarskich. Zgodnie z planami kontroli PSSE na ww. lata zaplanowano i wykonano 10 kontroli w 2016 r. oraz 23 kontrole w 2017 r. artykułów rolno-spożywczych w kierunku substancji dodatkowych, w ramach prowadzonych kontroli kompleksowych podmiotów zajmujących się produkcją i wprowadzających do obrotu żywność. W wyniku tych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Wzrost liczby kontroli w 2017 r. w porównaniu do 2016 r. spowodowany był, jak wyjaśniła kierownik Sekcji HŻŻ i PU Aneta Śliwak, wzmożonym nadzorem ze strony PPIS nad żywnością przetworzoną, do której dodaje się coraz więcej substancji dodatkowych. Podczas szkoleń zorganizowanych w WSSE w Kielcach, w których uczestniczyli pracownicy Sekcji HŻŻ i PU, informowano ich, aby w toku kontroli u producentów żywności oceniać wybraną substancję dodatkową i prześledzić jej drogę użycia, aż do wyprodukowania wyrobu gotowego. [Dowód: akta kontroli str. 126-128, 496-502, 539-577, 595-597]

Kierownik Sekcji Higieny Żywności wyjaśniła również, że zakłady zajmujące się produkcją artykułów żywnościowych, co rocznie ujmowane są w planach kontroli na dany rok kalendarzowy, ze względu na fakt, iż żywność powinna być ciągle bezpieczna o odpowiedniej jakości mikrobiologicznej i chemicznej, a gotowy produkt wprowadzany do obrotu powinien być prawidłowo oznakowany, aby nie wprowadzać w błąd konsumentów. W planach kontroli PPIS na lata 2016-2018 nie wystąpiły przypadki nie uwzględniania podmiotów zajmujących się produkcją i wprowadzających do obrotu żywność, w której stosowane były substancje dodatkowe do żywności. [Dowód: akta kontroli str. 427]

Z planowanych 336 kontroli na 2016 r. zakładów zajmujących się produkcją artykułów żywnościowych oraz podmiotów zajmujących się obrotem żywności zrealizowano 256 kontroli (76% planu). Kontroli ponadplanowych wykonano natomiast 200 (tj. łącznie 456 kontroli).

Z planowanych 377 kontroli na 2017 r. ww. zakładów zrealizowano 256 kontroli (68% planu). Kontroli ponadplanowych wykonano natomiast 201 (tj. łącznie 457 kontroli). Przeprowadzanie ponadplanowych kontroli wynikało z powodu: nowo zatwierdzonych obiektów żywnościowo-żywnościowych, kontroli interwencyjnych wykonywanych w związku ze skargami konsumentów, kontroli akcyjnych wykonywanych np. wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną oraz kontroli wykonywanych w związku z powiadomieniami uzyskanymi z Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (dalej: System RASFF). [Dowód: akta kontroli str. 126-127, 427-428, 491-533, 535-594]

Częstotliwość przeprowadzania kontroli ww. zakładów (producentów i podmiotów zajmujących się obrotem żywnością) ustalana była przez PPIS (do kwietnia 2017 r.) na podstawie kategorii ryzyka określonej w *arkuszu oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością* stanowiącym załącznik nr 6 do zarządzenia nr 153/2014 GIS z 1 lipca 2014 r. w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W przypadku wysokiego ryzyka – częstotliwość kontroli określana była nie rzadziej niż jeden raz na 12 miesięcy; w przypadku średniego ryzyka – nie mniej niż jeden raz na 18 miesięcy; w przypadku niskiego ryzyka – nie mniej niż jeden raz na 2 lata. [Dowód: akta kontroli str. 430-434]

Zgodnie z procedurą urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością stanowiącą załącznik nr 1 do zarządzenia nr 104/17 GIS z 8 maja 2017 r., proponowana przez GIS częstotliwość przeprowadzania kontroli producentów i podmiotów zajmujących się obrotem żywnością według kategorii ryzyka ustalona została następująco:

- w przypadku wysokiego ryzyka – nie rzadziej niż co 12 miesięcy dla zakładów produkcyjnych oraz nie mniej niż jeden raz na 18 miesięcy dla zakładów obrotu żywnością;

- w przypadku średniego ryzyka – nie rzadziej, niż jeden raz na 18 miesięcy dla zakładów produkcyjnych oraz nie mniej niż jeden raz na 24 miesiące dla zakładów obrotu żywnością;
- w przypadku niskiego ryzyka – nie rzadziej, niż jeden raz na 24 miesiące dla zakładów produkcyjnych oraz nie mniej niż jeden raz na 36 miesięcy dla zakładów obrotu żywnością. [Dowód: akta kontroli str. 276-277, 280-281, 288-290]

Kierownik Sekcji Higieny Żywności Aneta Śliwak wyjaśniła, że na etapie opracowywania planu kontroli dla Sekcji Higieny Żywności, PPIS stosuje zasadę, aby corocznie ujmować w planach kontroli na dany rok kalendarzowy wszystkie zakłady produkujące artykuły żywnościowe z terenu powiatu koneckiego. [Dowód: akta kontroli str. 428]

1.5. W planach kontroli Sekcji Higieny Żywności PSSE na lata 2016-2018 nie ujmowano sprzedawców internetowych. Zgodnie z wpisem zawartym w „Wykazie zakładów”<sup>9</sup>, na terenie powiatu koneckiego znajdowała się jedna apteka prowadząca sprzedaż m.in. leków oraz suplementów diety przez Internet.

W okresie objętym kontrolą, PPIS nie inicjował kontroli dotyczących wyłącznie dodatków do żywności, które byłyby przypisane do realizacji przez Sekcję Higieny Żywności PSSE.

Kierownik ww. Sekcji wyjaśniła: aptekę prowadzącą sprzedaż m.in. leków oraz suplementów diety przez Internet nie uwzględniano w planie kontroli PSSE na lata 2016-2018 ze względu na niskie ryzyko zagrożenia zdrowia i życia konsumentów. Apteka wprowadza do obrotu suplementy diety, które uzupełniają dietę zdrowego człowieka w witaminy i składniki mineralne, ale nie są one niezbędne w normalnej diecie.

W sprawie przyczyn nie inicjowania kontroli dotyczących wyłącznie dodatków do żywności kierownik ww. Sekcji wyjaśniła, że w trakcie kontroli kompleksowych oceniany był przez PPIS obszar: znakowania substancji dodatkowych użytych do produkcji, specyfikacja surowców, warunki magazynowania substancji dodatkowych oraz ocena etykiet gotowych wyrobów żywnościowych u producentów żywności. W podmiotach obrotu żywnością PPIS ocenił prawidłowość znakowania wyrobów gotowych (wędlin, pieczywa) z uwzględnieniem stosowanych substancji dodatkowych. [Dowód: akta kontroli str. 428-429]

1.6. W latach 2016-2017 PPIS zrealizował plan pobierania próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych. W badanych latach pobrano po 13 próbek żywności w każdym roku, w tym: po 10 próbek w kierunku badań substancji konserwujących<sup>10</sup>; dwie w 2016 r. i jedną w 2017 r. w kierunku substancji słodzących<sup>11</sup>; jedną w 2017 r. w kierunku innych dodatków (tj. glutamianu sodu) oraz po jednej próbce w każdym roku w kierunku badań parametrów czystości (tj. na zawartość metali ciężkich: ołowiu, kadmu, arsenu).

W pierwszym kwartale 2018 r. PPIS pobrał dwie próbki żywności do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych – konserwujących. Badania laboratoryjne próbek żywności prowadzone były zarówno na obecność wybranych substancji dodatkowych w żywności, jak również na określenie poziomu (ilości) dodatków.

W poszczególnych 13-tu grupach przebadanych artykułów rolno-spożywczych (w latach 2016-2017), liczba zbadanych substancji dodatkowych zawartych w danym produkcie, w stosunku do liczby substancji dodatkowych zadeklarowanych przez producenta znajdujących się w badanym produkcie (np. „Rodzynki sułtańskie”; „Syrop o smaku malinowym”; „Dżem wieloowocowy”) kształtowała się na poziomie od 20% do 50%, 75% i 100%. Niższy od 100% wskaźnik udziału liczby zbadanych substancji dodatkowych w relacji do liczby zadeklarowanych substancji dodatkowych znajdujących się w badanym produkcie wynikał z faktu, iż badaniu mogły być poddane tylko te substancje dodatkowe, na które akredytację posiadało laboratorium WSSE w Kielcach. W związku z powyższym Sekcja Higieny Żywności PSSE nie zlecała badania prób takich substancji dodatkowych zawartych w produktach spożywczych, na które laboratorium nie miało akredytacji.

<sup>9</sup> Wpis nr 1690/1304/2015 z dnia 6 maja 2015 r. zawarty w „Wykazie zakładów” podlegających urzędowej kontroli PPIS, prowadzonym w Sekcji Higieny Żywności PSSE.

<sup>10</sup> Na zawartość: kwasu sorbowego i sorbinianego, kwasu benzooesowego i benzooesanów, dwutlenku siarki i siarczynów.

<sup>11</sup> Na zawartość: aspartam, acesulfam K, sacharyna i jej sole.

W latach 2016-2017 PPIS nie kwestionował przebadanych próbek żywności w kierunku zawartości substancji dodatkowych.

W okresie objętym kontrolą PPIS przeprowadził ogółem 153 kontrole tematyczne związane z poborem próbek żywnościowych do badań laboratoryjnych w ramach urzędowych kontroli i monitoringu. W toku tych kontroli pobrano: 198 próbek żywności w 2016 r., 229 w 2017 r. oraz 22 próbki w I kwartale 2018 r.

Liczba 13 pobranych próbek żywnościowych w 2016 r. i 2017 r. oraz dwóch próbek pobranych w I kwartale 2018 r. do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości substancji dodatkowych stanowiła odpowiednio: 6,6%; 5,7% oraz 9,1% w stosunku do liczby ogółem pobranych próbek żywnościowych (tj.: 198, 229 i 22) w ramach urzędowych kontroli i monitoringu. [Dowód: akta kontroli str. 126-128, 321-323, 326, 328, 350, 352, 598]

1.7. Na ogółem 913 kontroli wykonanych przez PPIS w latach 2016-2017 (456 w 2016 r. oraz 457 w 2017 r.), liczba kontroli producentów artykułów rolno-spożywczych wyniosła łącznie 110 (tj. 12% ogólnej liczby kontroli). W ww. latach PPIS pobrał po jednej próbce żywnościowej (w toku kontroli u producentów) do badań laboratoryjnych na obecność substancji dodatkowych, tj. w 2016 r. na zawartość acesulfamu K. oraz w 2017 r. na zawartość benzoesanu sodu.

W I kwartale 2018 r. na ogółem 61 kontroli artykułów rolno-spożywczych, przeprowadzono jedną kontrolę u producenta żywności w związku z pobieraniem próby żywnościowej chleba żytniego w kierunku zawartości metali ciężkich (ołowiu, kadmu, rtęci i arsenu).

W okresie objętym kontrolą PPIS nie przeprowadzał kontroli u dystrybutorów artykułów rolno-spożywczych, ponieważ podmioty te nie występowały na terenie powiatu koneckiego. [Dowód: akta kontroli str. 137]

1.8. W okresie objętym kontrolą PPIS nie wykonywał granicznej kontroli sanitarnej żywności w zakresie substancji dodatkowych. [Dowód: akta kontroli str. 490-495, 534-538]

1.9. W latach 2016-2017 i w I kwartale 2018 r., PPIS przeprowadzając kontrole sanitarne dokonywał oceny znakowania wyprodukowanych wyrobów spożywczych pod względem ich zgodności z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności<sup>12</sup> oraz zgodności z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności<sup>13</sup>.

Natomiast w toku kontroli przeprowadzanych w zakładach produkujących artykuły żywnościowe, PPIS sprawdzał, czy wszystkie substancje dodatkowe (lub gotowe „miksi”<sup>14</sup>) zastosowane były w procesie produkcyjnym w odpowiednich proporcjach do liczby wyprodukowanej partii wyrobów. Następnie sprawdzane były rejestry zawierające informacje o ilości dawek lub poziomów substancji dodatkowych stosowanych do produkcji konkretnego produktu żywnościowego. PPIS dokonywał oceny specyfikacji dla stosowanych dodatków (lub gotowych „miksów”) pod względem prawidłowego ich znakowania. Jeśli zakład produkcyjny używał do produkcji artykułów spożywczych – dodatki lub substancje pomocnicze w przetwarzaniu żywności (stosowane dla osiągnięcia określonego celu technologicznego w trakcie obróbki lub przetwarzania) np. jeśli dodatkiem tym był polepszacz, wówczas dokonywano oceny, czy polepszacz stosowany był zgodnie z pełnioną funkcją technologiczną oraz jakie informacje w tym zakresie umieszczał producent na opakowaniu gotowego produktu np. chleba. [Dowód: akta kontroli str. 298]

1.10. W związku z prowadzonymi kontrolami w ww. latach, PPIS analizował dokumentację posiadaną przez producentów żywności HACCP<sup>15</sup>, w której w części dotyczącej „Dobrej Praktyki Produkcyjnej” był opisany proces technologiczny z uwzględnieniem maksymalnych poziomów stosowania substancji dodatkowych określonych w ww. rozporządzeniu

<sup>12</sup> Dz. U. UE L 304/18

<sup>13</sup> Dz. U. UE L 354/15

<sup>14</sup> Mieszanki typu „miks” stosowane są w zakładach piekarniczo-cukierniczych np. mieszanka do przygotowania nadzienia makowego, babka wysmienita piaskowa, piernik świąteczny, gotowa mieszanka do chleba orkiszowego itp.

<sup>15</sup> Skrót HACCP w języku angielskim - Hazard Analysis and Critical Control Point, tłumaczy się jako Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli.



Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008, o którym stanowi art 11 rozdziału II i załącznika II do tego rozporządzenia.

Według wyjaśnień Wioletty Nowak starszego asystenta Sekcji Higieny Żywności, PPIS dokonywał oceny sposobu ustalania i stosowania przez producentów artykułów spożywczych, dodatków do żywności, w szczególności czy dodatki do żywności ustalone były na najniższym poziomie dla osiągnięcia zamierzonego efektu (uzyskania dobrego wyrobu), bez szkody dla zdrowia konsumentów, które mogłoby wystąpić w przypadku kumulacji wielu substancji dodatkowych pochodzących z różnych źródeł oraz ewentualnego działania synergicznego<sup>16</sup> tych substancji. [Dowód: akta kontroli str. 298]

1.11. W toku kontroli prowadzonych przez PPIS (w ww. latach), sprawdzany był rodzaj substancji dodatkowych stosowanych do produktów spożywczych. W wyniku analizy dokumentacji posiadanej przez zakłady produkcyjne: piekarnie, cukiernie, lodziarnie, wytwórnię wód gazowanych, wytwórnie wafli i inne, PPIS oceniał prawidłowość przeliczania przez producentów stosujących substancje dodatkowe (lub „miksi”) do produkcji wyrobów, w odniesieniu do najniższego poziomu stosowania tych substancji. PPIS oceniał substancje dodatkowe stosowane do produkcji żywności, tj. głównie: polepszacze do produkcji pieczywa i bułek oraz gotowe „miksi” do wyrobów ciastkarskich. Stwierdzano, że substancje dodatkowe stosowane były zgodnie z zaleceniami producentów dodatków, jak również wynikały ze specyfikacji gotowego produktu. W ocenie PPIS w latach 2016-2017 i w I kwartale 2018 r., stosowane substancje dodatkowe przez producentów w środkach spożywczych nie stanowiły ryzyka narażenia zdrowia konsumentów.

Pracownicy PSSE wykorzystywali w edukacji żywieniowej, literaturę popularno-naukową Instytutu Żywności i Żywienia pt. „Normy żywienia dla populacji Polski” głównie w zakresie edukacji młodzieży szkolnej, pouczając o zasadach prawidłowego żywienia w ramach realizowanego programu krajowego „Trzymaj Formę”. Przy ocenie przez PPIS, jadłospisów stosowanych w szkołach i przedszkolach, domach pomocy społecznej oraz szpitalach sprawdzane były grupy środków spożywczych wykorzystywane do przygotowywania posiłków, pod względem spełniania wymagań w zakresie zawartości substancji dodatkowych, niektórych składników odżywczych (tłuszczów i cukrów), a także, aby produkty były jak najmniej przetworzone. [Dowód: akta kontroli str. 298-320]

1.12. W okresie objętym kontrolą nie były pobierane poza planem, próby żywności do badań w kierunku substancji dodatkowych.

Anna Wojtasińska PPIS w Końskich wyjaśniła: *w latach 2016-2017 oraz w pierwszym kwartale 2018 r. nie pobierano poza planem próbek żywności w kierunku substancji dodatkowych, ponieważ nie było interwencji konsumentów w zakresie stosowania substancji dodatkowych przez producentów. Podczas wykonywania czynności kontrolnych w obiektach żywnościowo-żywieniowych nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie oceny znakowania wybranych środków spożywczych, o której stanowi rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności. W związku z powyższym nie było przesłanek do pobierania dodatkowych próbek żywnościowych, poza planem, w kierunku substancji dodatkowych.* [Dowód: akta kontroli str. 124-125]

1.13. W okresie objętym kontrolą nie były wykonywane na zlecenie PSSE kompleksowe badania prób żywności pod względem faktycznego składu substancji dodatkowych ze składem umieszczonym na opakowaniu.

Anna Wojtasińska PPIS w Końskich wyjaśniła: *w latach 2016-2017 i w pierwszym kwartale 2018 r. PSSE nie zlecała kompleksowych badań próbek żywności pod względem faktycznego składu substancji dodatkowych ze składem umieszczonym na opakowaniu, ponieważ laboratorium WSSE w Kielcach oraz laboratoria wojewódzkich i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych znajdujące się na terenie Polski nie posiadają kompetencji w zakresie kompleksowego badania próbek żywności pod względem faktycznego składu substancji dodatkowych ze składem umieszczonym na opakowaniu. Ponadto poszczególne laboratoria zlokalizowane na terenie Polski posiadają akredytację na*

<sup>16</sup> Synergia określa współlistnienie różnych czynników powodujące, że łączny efekt ich interakcji jest większy niż efekty ich osobnego działania.

*wybrane parametry badawcze np. w kierunku zanieczyszczeń metalami, azotanami, oznaczenia pozostałości pestycydów, zawartości mikotoksyn, zawartości substancji dodatkowych konkretnie w kierunku substancji konserwujących (np. kwas sorbowy, kwas benzoesowy), barwników, substancji słodzących itp. [Dowód: akta kontroli str. 125]*

1.14. W toku niniejszej kontroli pracownicy Sekcji Higieny Żywności PSSE przeprowadzili kontrolę<sup>17</sup> sklepu „TESCO” w Końskich w zakresie 20 artykułów spożywczych (wskazanych przez kontrolera), pod względem obecności substancji dodatkowych oraz prawidłowości ich oznaczania. Na okoliczność przeprowadzonej kontroli sporządzony został protokół kontroli sanitarnej.

W wyniku analizy etykiet 20 artykułów spożywczych, PPIS stwierdził że zawierały one wszystkie informacje wymagane rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. [Dowód: akta kontroli str. 145-171]

1.15. W dniu 18 kwietnia 2018 r. przeprowadzone zostały oględziny czynności kontrolnych wykonywanych (z upoważnienia PPIS w Końskich) przez Anetę Śliwak kierownika Sekcji Higieny Żywności oraz Wioletę Nowak starszego asystenta ww. Sekcji w zakresie związanym ze stosowaniem substancji dodatkowych do żywności w Zakładzie Piekarniczo-Ciastkarskim PSS „SPOŁEM” w Końskich (dalej: Zakład)<sup>18</sup>. Czynności kontrolne ww. pracowników PSSE realizowane były w ramach planowej kontroli sanitarnej Zakładu, której zakres przedmiotowy dotyczył oceny jego stanu sanitarnego na zgodność wymogów zawartych w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych<sup>19</sup>.

W wyniku oględzin stwierdzono, że upoważnieni pracownicy PSSE przeprowadzając czynności kontrolne zwracali uwagę na:

- sposób prowadzenia przez przedsiębiorcę rejestru umożliwiającego prześledzenie przychodu i rozchodu dodatków do żywności. Kierownik Zakładu prowadził rejestr przychodu i rozchodu produktów w systemie komputerowym;
- sposób stosowania i przenoszenia tzw. zasady „carry over”. Według PPIS w kontrolowanym Zakładzie była stosowana ww. zasada, tzn. że dopuszczone substancje dodatkowe znajdujące się w surowcach wchodzących w skład gotowego wyrobu jak np. „bułka pizza”, zostały przeniesione do wyprodukowanego wyrobu gotowego i nie pełnią one funkcji technologicznej w ostatecznym produkcie spożywczym (analiza PPIS ilości dodanego środka do przetwarzania mąki, tj. polepszacza „Active Super Free”, wykazała, że na masę mąki 15,750 kg dodano ok. 0,36% polepszacza, co stanowiło najniższy poziom do osiągnięcia zamierzonego efektu czyli gotowego wyrobu).

W kontrolowanym Zakładzie stosowany był również do pieczywa, polepszacz w płynie „Gamma Liquid Super L-1” – w odniesieniu do którego Zakład posiadał kartę produktu. Ww. polepszacz był stosowany tylko do produkcji pieczywa pszennego, tj. bułek wyborowych. Na podstawie okazanych receptur, PPIS ustalił, że ilość dodawanego polepszacza była zgodna z deklaracją producenta lub mniejsza. Polepszacz dodawany był do mąki lub ciasta w celu poprawy ich właściwości wypiekowych, co było zgodne z załącznikiem I rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności;

- sposób znakowania gotowych środków spożywczych, do których użyto dodatków do żywności (dodanych bezpośrednio do produktu lub wprowadzanych zgodnie z zasadą „carry over”). Według PPIS znakowanie używanych składników i substancji dodatkowych w Zakładzie było prawidłowe. Posiadane przez Zakład surowce do produkcji miały ważne terminy przydatności do spożycia;

<sup>17</sup> Kontrola przeprowadzona na zlecenie NIK na podstawie art. 12 pkt 3 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli (Dz. U. z 2017 r., poz. 524) w ramach posiadanych uprawnień przez PPIS w Końskich.

<sup>18</sup> Zgodnie z „Wykazem zakładów” produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli przez Państwową Inspekcję Sanitarną, Zakład ujęty był od dnia 14 września 2007 r. pod pozycją 0036/1304/2007 ww. Wykazu.

<sup>19</sup> Dz. Urz. UE L 139 z 30 kwietnia 2004 r., Dz. Urz. UE polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t 34, str. 319.

- sposób znakowania gotowych wyrobów (czy etykieta zawierała informację o nazwie lub symbolu oraz funkcji technologicznej, jaką dodatki pełnią w wyrobie gotowym). W dniu przeprowadzania kontroli, PPIS ustalił, że etykiety zamieszczone na wyrobach gotowych wyprodukowanych w Zakładzie były prawidłowe, zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.

PPIS przeprowadzając czynności kontrolne w Zakładzie, uwzględnił pytania wynikające z „listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności i stosujących dodatki do żywności” stanowiącej załącznik nr 14 do zarządzenia nr 104/17 GIS z dnia 8 maja 2017 r. W powyższym zakresie PPIS stwierdził:

- dokumenty dotyczące procesu technologicznego określające stosowanie dodatków do żywności były aktualizowane. Kierownik Zakładu posiadał dokumentację zawierającą specyfikację produktów stosowanych do produkcji podstawowych wyrobów (chleba) określającą m.in.: nazwę produktu; jego charakterystykę i opis; przeznaczenie; cechy organoleptyczne; wymagania fizykochemiczne; wymagania mikrobiologiczne; zawartość metali ciężkich; sposób znakowania oraz warunki przechowywania;
- w kontrolowanym Zakładzie funkcjonowała kontrola wewnętrzna. Zakład posiadał system dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej (HACCP)<sup>20</sup> opracowany w wersji papierowej. Krytyczne punkty kontroli (oznaczone jako CCP 1, CCP 2, CCP 3) były umieszczone w widocznych miejscach Zakładu. [Dowód: akta kontroli str. 404-416]

W sprawie sposobu weryfikowania listy pytań dotyczącej Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Aneta Śliwak kierownik Sekcji Higieny Żywności wyjaśniła, że w ramach kontroli wewnętrznej w piekarniach i cukierniach właściciele nie prowadzą badań właścicielskich potwierdzających, że ilość dodatków do żywności w gotowych produktach spożywczych nie przekracza maksymalnych poziomów określonych w obowiązujących przepisach, ponieważ stosują polepszacze, aromaty, czy też gotowe „miksy mieszanek” na najniższym poziomie dla osiągnięcia zamierzonego efektu (zgodnie z art. 11 oraz załącznikiem II rozporządzenia WE nr 1333/2008). W dokumentacji kontrolowanego Zakładu znajdował się harmonogram badań gotowego wyrobu w kierunku zawartości metali oraz badania przechowalnicze gotowego wyrobu. Podczas kontroli przedłożone były do wglądu wyniki badań potwierdzające przeprowadzenie ww. badań właścicielskich. Natomiast na terenie powiatu koneckiego jedynym producentem, który dodaje substancje dodatkowe i prowadzi badania właścicielskie (raz na dwa lata) potwierdzające ilość dodatków do żywności w gotowym produkcie nie przekraczającym maksymalnych poziomów określonych w obowiązujących przepisach – jest Wytwórnia Wód Gazowanych w Nałęczowie (gmina Końskie) działająca sezonowo. [Dowód: akta kontroli str. 598-599]

1.16. W toku kontroli dokonano sprawdzenia „Wykazu zakładów” prowadzonego w Sekcji Higieny Żywności PSSE pod względem sposobu jego prowadzenia oraz zgodności z wzorem rejestru zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, określonym w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów *dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej*<sup>21</sup>.

Stwierdzono, że nazwy kolumn zawarte w „Wykazie zakładów” zgodne były z nazwami określonymi w ww. rozporządzeniu. W trzech kolumnach ww. wykazu (oznaczonych numerem 13,14,15) o nazwach odpowiednio: *Informacje o przeprowadzonych kontrolach urzędowych zakładu; Zmiany danych objętych wpisem do rejestru; Decyzje w sprawie wykreślenia z rejestru*, brak było wpisów potwierdzających: przeprowadzenie przez PPIS kontroli urzędowych w zakładach, dokonywanie zmian objętych wpisem w ww. „Wykazie zakładów” oraz wydanie przez PPIS decyzji w sprawie wykreślenia z rejestru (z wykazu).

W związku z powyższym na podstawie posiadanych przez Sekcję Higieny Żywności odrębnych rejestrów: kontroli sanitarnych, rejestru decyzji o wykreśleniu zakładu z rejestru

<sup>20</sup> Skrót HACCP w języku angielskim - Hazard Analysis and Critical Control Point, tłumaczy się jako Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli.

<sup>21</sup> Dz. U. z 2007 r., nr 106, poz. 730.

w danym roku kalendarzowym oraz rejestru wydanych decyzji zatwierdzających w danym roku kalendarzowym stwierdzono, że:

- w latach 2016-2018 (I kwartał), PPIS przeprowadził odpowiednio: 465, 460 oraz 61 kontroli urzędowych zakładów;
- w ww. okresach, PPIS wydał (tylko w 2017 r.) – 11 decyzji administracyjnych o zmianie danych objętych wpisem do rejestru zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- w latach 2016-2018 (I kwartał), PPIS wydał odpowiednio: 22, 42 i 19 decyzji administracyjnych w sprawie wykreślenia z ww. rejestru. [Dowód: akta kontroli str. 139]

Na żądanie kontrolera przedłożenia dokumentów potwierdzających liczbę 1031 obiektów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej i wykazanych w sprawozdaniu rocznym Mz-48 za 2016 r. (z działalności w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku), kierownik Sekcji Higieny Żywności wyjaśniła m.in., że z „Wykazu zakładów” prowadzonego w Sekcji HŻŻ i PU nie wynika wprost liczba 1031 obiektów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność. Aby potwierdzić ww. liczbę należałoby ponownie sprawdzić cały odrębny „Rejestr obiektów” za 2016 r., co byłoby bardzo pracochłonne, ponieważ należy przy tym uwzględnić wszystkie wykreślone (na podstawie decyzji PPIS) zakłady (a więc nieprowadzące działalności w 2016 r. polegającej na produkowaniu lub wprowadzaniu do obrotu żywności), w konfrontacji z rejestrem wewnętrznym dotyczącym decyzji wykreślonych z rejestru w danym roku kalendarzowym.

Wyjaśniła również, że kolumna nr 13 „Wykazu zakładów” nie była wypełniana, ponieważ w wersji papierowej dane za okres 10 lat (tj. od 2007 r. do 2017 r.) trudno byłoby ująć wpisem w wąskim wierszu, a powyższe rozporządzenie nie określa, co należy zapisywać w kolumnie nr 13 o nazwie „Informacje o przeprowadzonych kontrolach urzędowych zakładu” – czy datę kontroli, czy numer protokołu z kontroli sanitarnej, itp. Przyczyną nie dokonania wpisów w kolumnie nr 14 o nazwie „Zmiany danych objętych wpisem do rejestru” był nadmiar obowiązków wynikający z opracowywania przez pracowników Sekcji HŻŻ i PU sprawozdań z działalności Sekcji za 2017 r. Jako kierownik ww. Sekcji podjęłam działania w dniu 4 kwietnia 2018 r. przy udziale informatyka PSSE w Końskich zmierzające do stworzenia elektronicznego rejestru „Wykazu zakładów”. Stworzenie takiego rejestru jest bardzo pracochłonne, należy w nim wpisać około 960 obiektów branży żywnościowo-żywnościowej, które działają na terenie powiatu koneckiego. Okres założenia rejestru w formie elektronicznej ze wszystkimi dotychczasowymi danymi szacuję na około 6 miesięcy. Stworzenie ww. rejestru oraz bieżące jego uaktualnianie przez pracowników Sekcji HŻŻ i PU zapewniłoby możliwość szybkiego uzyskiwania danych niezbędnych np. do opracowania rocznego sprawozdania Mz-48.

Nadmieniła, że w Sekcji HŻŻ i PU prowadzone są rejestry wewnętrzne w wersji papierowej tj.: rejestr kontroli sanitarnych, w którym wpisywane są wszystkie rodzaje kontroli wykonywanych przez PPIS; rejestr wydanych decyzji zatwierdzających w danym roku kalendarzowym; rejestr decyzji wykreślonych z rejestru w danym roku kalendarzowym; rejestr wydanych decyzji płatniczych w danym roku kalendarzowym; rejestr wszystkich obiektów działających na terenie powiatu koneckiego wraz z adnotacją o przeprowadzonej bieżącej kontroli, który uzupełniany jest na bieżąco. Dane do sprawozdania rocznego Mz-48 za 2016 r. i 2017 r. są wykorzystywane z ww. rejestrów w związku z brakiem wpisów w kolumnach: 13, 14, 15 „Wykazu zakładów”. [Dowód: akta kontroli str. 140, 143-144]

Na podstawie wewnętrznego „Rejestru obiektów”<sup>22</sup> działających na terenie powiatu koneckiego (prowadzonego w ww. Sekcji), kontrolujący dokonał sprawdzenia liczby 955 obiektów (zakładów) wprowadzających do obrotu żywność i podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej wykazanych w sprawozdaniu rocznym Mz-48 za

<sup>22</sup> Wewnętrzny dodatkowy rejestr o nazwie „Rejestr obiektów” zawierał wpisy dotyczące m.in.: daty przeprowadzenia kontroli obiektu przez PPIS; informacji o nałożonych mandatach karnych; wyniki punktowej oceny ryzyka zagrożenia występującego w kontrolowanym zakładzie produkcji lub obrotu żywnością. Rejestr ten prowadzony był w układzie rodzajów obiektów (np. piekarni, ciastkarni; obiektów ruchomych i tymczasowych; środków transportu; zakładów żywienia zbiorowego zamkniętych; zakładów żywienia zbiorowego otwartych; innych wytwórni żywności; sklepów spożywczych).

2017 r., z liczbą zakładów zawartą w „Rejestrze obiektów” według stanu na koniec grudnia 2017 r. Stwierdzono, że liczba 955 zakładów wykazana w sprawozdaniu Mz-48 za 2017 r., zgodna była z powyższym rejestrem.

Według stanu na koniec marca 2018 r. na terenie powiatu koneckiego znajdowało się ogółem 960 zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (w tym: 955 zakładów według stanu na 31 grudnia 2017 r. oraz 5 „nowych” zakładów zarejestrowanych w okresie od stycznia do marca 2018 r. w „Wykazie zakładów” prowadzonym w Sekcji Higieny Żywności. [Dowód: akta kontroli str. 140-141]

Ustalone  
nieprawidłowości

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

Uwagi dotyczące  
badanej działalności

Zdaniem NIK, dla ułatwienia sprawnego uzyskiwania danych o liczbie funkcjonujących zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność na terenie powiatu koneckiego służących m.in. do sporządzania rocznych sprawozdań Mz-48 (z *działalności w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku*), PPIS może wykorzystywać elektroniczną formę prowadzenia rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Na żądanie kontrolera przedłożenia dokumentów potwierdzających liczbę 1031 obiektów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli i wykazanych w sprawozdaniu rocznym Mz-48 za 2016 r. kierownik Sekcji Higieny Żywności wyjaśniła, że z „Wykazu zakładów” prowadzonego w Sekcji HŻŻiPU nie wynikała wprost liczba 1031 obiektów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność. Aby potwierdzić ww. liczbę należałoby ponownie sprawdzić cały odrębny „Rejestr obiektów” za 2016 r., co byłoby bardzo pracochłonne.

Ocena cząstkowa

PPIS w Końskich zapewnił w kontrolowanym okresie 2016-2018 (I kwartał) właściwe warunki organizacyjno-prawne do sprawowania nadzoru oraz kontroli nad stosowaniem w produktach spożywczych dodatków do żywności. Zadania w tym zakresie realizowali pracownicy Sekcji Higieny Żywności, którzy brali udział w szkoleniach dotyczących m.in.: stosowania dodatków w suplementach diety, w środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego i w żywności wzbogacanej, a także stosowania azotynów/azotanów oraz aromatów dymu wędzarniczego w surowych wyrobach mięsnych i produktach mięsnych.

W latach 2016-2018 (I kwartał) Sekcja Higieny Żywności – stosownie do Planów zasadniczych przedsięwzięć PSSE na poszczególne lata, zgodnych z Wytocznymi GIS i z zasadniczymi przedsięwzięciami ustalonymi przez Świętokrzyskiego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego – prowadziła kontrole zakładów zajmujących się produkcją i obrotem artykułami żywnościowymi. Ww. plany nie określały przedsięwzięć bezpośrednio odnoszących się do bezpieczeństwa żywności zawierającej substancje dodatkowe. Spośród 456 kontroli zrealizowanych w 2016 r. – w 10 kontrolach uwzględniono badanie w kierunku substancji dodatkowych w żywności. W 2017 r. było to odpowiednio: 457 i 23, a w I kwartale 2018 r. – 61 i 1. W trakcie kontroli prowadzonych u producentów żywności (łącznie 111 kontroli zrealizowanych w badanym okresie) ocenie podlegały: znakowanie substancji dodatkowych, specyfikacje surowców, warunki magazynowania i etykiety gotowych wyrobów, a w podmiotach obrotu żywnością – prawidłowość znakowania artykułów żywnościowych. W wyniku tych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W latach 2016-2017 PPIS zrealizował plan pobierania próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych, pobierając po 13 próbek w każdym roku, w tym: po 12 w kierunku badań substancji dodatkowych (konserwujących, słodzących i innych) oraz po jednej próbce (w każdym roku) w kierunku badań parametrów czystości, tj. na zawartość metali ciężkich. W I kwartale 2018 r. pobrano do badania dwie próbki w kierunku badań wybranych substancji dodatkowych. Z ww. liczby pobranych próbek tylko trzy zostały pobrane w wyniku kontroli u producentów żywności (jedna zbadana w kierunku zawartości acesulfamu K, jedna - benzoenu sodu i jedna na zawartość metali ciężkich).

Badania laboratoryjne próbek żywności prowadzone były zarówno na obecność wybranych substancji dodatkowych w żywności<sup>23</sup>, jak również na określenie poziomu (ilości) dodatków. Liczba próbek żywności pobranych w poszczególnych latach w kierunku badania substancji dodatkowych stanowiła odpowiednio: 6,6%, 5,7% i 9,1% łącznej liczby pobranych próbek żywnościowych. PPIS nie kwestionował przebadanych próbek w kierunku zawartości substancji dodatkowych.

PPIS nie zlecał do wykonania kompleksowych badań próbek żywności pod kątem zgodności faktycznego składu w zakresie substancji dodatkowych ze składem wykazanym na etykietach produktów głównie z uwagi na brak kompetencji w tym zakresie, a dodatkowo wskazując, że poszczególne laboratoria zlokalizowane na terenie Polski posiadają akredytację na wybrane parametry badawcze np. w kierunku zanieczyszczeń metalami, azotanami, oznaczenia pozostałości pestycydów, zawartości mikotoksyn, zawartości substancji dodatkowych konkretnie w kierunku substancji konserwujących (np. kwas sorbowy, kwas benzoesowy), barwników, substancji słodzących itp.

Przeprowadzone w trakcie kontroli oględziny czynności kontrolnych wykonywanych przez upoważnionych pracowników Sekcji Higieny Żywności, w Zakładzie Piekarniczo-Ciastkarskim PSS „SPOŁEM” w Końskich w zakresie związanym ze stosowaniem substancji dodatkowych do żywności wykazały, że pracownicy PSSE przeprowadzali czynności kontrolne prawidłowo zwracając uwagę m.in. na sposób prowadzenia rejestru umożliwiającego prześledzenie przychodu i rozchodu dodatków do żywności oraz sposób stosowania i przenoszenia tzw. zasady „carry over”.

## **2. Współpraca państwowego powiatowego inspektora sanitarnego z innymi instytucjami oraz działalność edukacyjna w zakresie bezpieczeństwa stosowania w żywności substancji dodatkowych**

Opis stanu faktycznego

2.1. W 2016 r. z ogółem 33 powiadomień alarmowych otrzymanych przez PPIS w ramach Systemu RASFF, jedno powiadomienie dotyczyło stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego limitu dla kwasu sorbowego (tj. substancji dodatkowej konserwującej) znajdującej się w produkcie pn. „Morele suszone TESCO” pochodzącym z Turcji. W związku z powyższym PPIS po uzyskaniu wyjaśnień od kierownika sklepu „TESCO” w Końskich, poinformował Świętokrzyskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Kielcach (dalej: ŚPWIS w Kielcach), że kwestionowany produkt ze wskazanej partii produktów, nigdy nie został dostarczony do sklepu „TESCO” w Końskich.

W 2017 r. i I kwartale 2018 r. wpłynęło do PPIS odpowiednio: 35 i 9 powiadomień w ramach Systemu RASF, lecz nie dotyczyły one nieprawidłowości w stosowaniu substancji dodatkowych w żywności. W okresie objętym kontrolą nie wpłynęły do PPIS informacje z WIJHARS i WIH w Kielcach o przekroczeniach dozwolonych limitów substancji dodatkowych.

W latach 2016-2017 i I kwartale 2018 r., nie wystąpiły przypadki wykrycia przez PPIS niebezpieczeństwa grożącego zdrowiu w wyniku stosowania substancji dodatkowych w żywności. W związku z powyższym PPIS nie wydawał zaleceń pokontrolnych w przedmiotowym zakresie. [Dowód: akta kontroli str. 206-207, 210-213, 598]

2.2. W okresie objętym kontrolą nie wpłynęły do PSSE w Końskich powiadomienia od innych powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych o nieprawidłowościach w stosowaniu substancji dodatkowych w żywności przez producentów lub dystrybutorów żywności będących pod nadzorem PPIS. [Dowód: akta kontroli str. 207]

2.3. W okresie objętym kontrolą PPIS nie zawierał porozumień z instytucjami działającymi na terenie województwa świętokrzyskiego w zakresie współpracy na rzecz bezpieczeństwa stosowania substancji dodatkowych w żywności.

<sup>23</sup> Kierunki badań laboratoryjnych substancji dodatkowych w żywności dotyczyły obecności: kwasu sorbowego (E200) i sorbinianów (E202, E203); kwasu benzoesowego (E210) i benzoesanów (E211, E212, E213); dwutlenku siarki (E220) i siarczynów (E221); aspartamu (E951); acesulfamu K (E950); sacharyny i jej soli (E954); innych dodatków jak glutaminian sodu (E621).

Natomiast PPIS współpracował z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Końskich (dalej: PLW) w zakresie określonym w porozumieniu zawartym w dniu 21 listopada 2007 r. pomiędzy Państwowym Wojewódzkim Inspektorem Sanitarnym w Kielcach, a Świętokrzyskim Wojewódzkim Lekarzem Weterynarii w Kielcach<sup>24</sup>. Z powyższego porozumienia wynikało m.in., że:

- w ramach współdziałania i współpracy, organy szczebla podstawowego obu inspekcji zobowiązały się do przekazywania sobie nawzajem wyników badań laboratoryjnych wskazujących na niewłaściwą jakość środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego mogących mieć wpływ na zdrowie ludzi lub zwierząt;
- organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej sprawują nadzór nad obiektami usytuowanymi na targowiskach, w których produkuje się lub wprowadza do obrotu środki spożywcze niezwiędzonego pochodzenia oraz w których dokonuje się dzielenia, porcjowania, a także mielenia mięsa na życzenie konsumentów. [Dowód: akta kontroli str. 231-238]

I tak np. w 2017 r. PPIS przeprowadził wspólną kontrolę z PLW w dwóch sklepach mięsnych na targowicy w Końskich będących pod nadzorem PPIS, w zakresie nadzoru na legalnością wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego w obiektach żywnościowo-żywnościowych. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. [Dowód: akta kontroli str. 225-229, 417-420, 424]

W ramach planów działania<sup>25</sup> przyjętych do realizacji na 2016 r. i 2017 r. zakładających współpracę Państwowej Inspekcji Sanitarnej z: Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Kielcach (dalej: PIORiN), IJHARS oraz Inspekcją Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, PPIS współdziałał głównie z PIORiN. I tak:

- w 2016 r. przeprowadził cztery wspólne kontrole z PIORiN w gospodarstwach rolnych produkujących: truskawki, sałatę, jabłka i czarną porzeczkę. Kontrole dotyczyły prawidłowości prowadzonej produkcji owoców i warzyw z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu WE nr 852/2004 i wytycznymi GIS. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie higieny. W toku kontroli PPIS pobrał do badania dwie próbki truskawek świeżych: jedną w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, drugą w kierunku azotanów. Pobrane próbki wykazały zgodność z obowiązującym prawem żywnościowym;
- w 2017 r. PPIS przeprowadził jedną wspólną kontrolę sanitarną z PIORiN w gospodarstwie rolnym produkującym pomidory, ogórki i sałatę, która dotyczyła prawidłowości prowadzonej produkcji warzyw z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu WE nr 852/2004 i wytycznymi GIS. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie higieny. W toku ww. kontroli PPIS pobrał jedną próbkę ogórków do badania chemicznego w kierunku zawartości metali ciężkich (ołowiu, kadmu i rtęci). Pobrana próbka wykazała zgodność z obowiązującym prawem żywnościowym. [Dowód: akta kontroli str. 239-260]

W latach 2016-2017, PPIS nie przeprowadzał wspólnych kontroli z Inspekcją Handlową. W ocenie PPIS nie zachodziła konieczność przekazywania sobie informacji stosownie do posiadanych kompetencji przez ww. inspekcje. PPIS nie prowadził w ww. latach wspólnych kontroli z Państwową Inspekcją Farmaceutyczną, jednak w 2016 r. był zawiadomiony przez Świętokrzyskiego Wojewódzkiego Inspektora Farmaceutycznego w Kielcach o wynikach kontroli sklepu zielarsko medycznego w Końskich. W związku z tym PPIS przeprowadził kontrolę tego sklepu i wydał decyzję na poprawę stanu sanitarno-higienicznego w sklepie. Zalecenia wynikające z decyzji PPIS zostały wykonane.

W 2017 r., PPIS przeprowadził 9 kontroli tematycznych w aptekach na terenie powiatu koneckiego w zakresie oceny prawidłowego znakowania, reklamy i prezentacji wybranych suplementów diety i środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego.

<sup>24</sup> Porozumienie o współdziałaniu i współpracy organów państwowej Inspekcji Sanitarnej i organów Inspekcji Weterynaryjnej.

<sup>25</sup> Plany działania na 2016 r. i 2017 r. dotyczące pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowane w ramach porozumienia z 20 stycznia 2015 r. pomiędzy: GIS, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, GIJHARS oraz GIOŚ.

Z ogółem 58 ocenianych preparatów (w tym 55 suplementów diety i trzech środków spożywczych specjalnego przeznaczenia medycznego) zakwestionowano znakowanie trzech preparatów. W związku z powyższym PPIS w Końskich powiadomił odpowiednio: w jednym przypadku – PPIS w Poznaniu<sup>26</sup>, a w dwóch przypadkach – PPIS w Białymstoku<sup>27</sup>. [Dowód: akta kontroli str. 261-264, 402-403]

2.4. W zakresie prowadzenia przez PPIS edukacji społeczeństwa, w tym zwłaszcza dzieci i rodziców na temat doboru produktów spożywczych składających się na całodzienną dietę oraz inicjowania działań mających na celu zwiększenie świadomości społecznej w zakresie pobierania substancji dodatkowych z dietą stwierdzono, co następuje:

- w 2016 r. PPIS przy udziale pracowników Sekcji Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej (dalej: Sekcja Oświaty) realizował program krajowy „Trzymaj Formę”, w ramach którego przeprowadzono pięć spotkań edukacyjnych (12 lutego, 22 kwietnia, 17 maja oraz 7 i 13 grudnia 2016 r.), w tym jedno dla szkolnych koordynatorów ww. programu, tj. nauczycieli. Tematami spotkań edukacyjnych było prawidłowe i racjonalne odżywianie oraz skutki nieprawidłowego żywienia. W programie wzięło udział 2.701 osób, w tym 1.761 uczniów i 940 rodziców.  
Celem powyższego programu była edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety w oparciu o odpowiedzialność indywidualną i wolny wybór jednostki.
- W 2017 r. PPIS realizował również program „Trzymaj Formę”, w ramach którego przeprowadzono trzy spotkania edukacyjne (21 lutego, 12 maja i 17 listopada 2017 r.), w tym jedno dla szkolnych koordynatorów ww. programu – nauczycieli. Tematami spotkań były zaburzenia stanu zdrowia związane z nieprawidłowym odżywianiem oraz racjonalne odżywianie i skutki nieprawidłowego żywienia. W programie wzięło udział 3.039 osób, w tym 1.852 uczniów i 1.187 rodziców.
- W pierwszym kwartale 2018 r. PPIS (przy udziale pracowników Sekcji Oświaty) realizował nadal program „Trzymaj Formę”, w ramach którego przeprowadzono dwa spotkania edukacyjne (w dniu 1 lutego 2018 r.). Wzięło w nich udział 53 uczniów. Tematy spotkań edukacyjnych dotyczyły: diety zbilansowanej; piramidy zdrowego żywienia i aktywności fizycznej; doboru produktów spożywczych składających się na całodzienną dietę; zaburzeń stanu zdrowia i rozwoju związanego z nieprawidłowym odżywianiem; informacji zamieszczanych na etykietach produktów spożywczych w tym: wykazu substancji alergennych, substancji dodatkowych w żywności, terminu przydatności do spożycia, daty minimalnej trwałości, warunków przechowywania oraz informacji o wartości odżywczej. [Dowód: akta kontroli str. 207-209, 213-224]

2.5. W latach 2016-2017 i w okresie I kwartału 2018 r. zarejestrowano w Sekcji Higieny Żywności PSSE ogółem 12 skarg (osiem w 2016 r., trzy w 2017 r. oraz jedną w pierwszym kwartale 2018 r.). Z rejestru wynikało, że skargi nie dotyczyły nieprawidłowości w stosowaniu dodatków do żywności.

W odniesieniu do każdej zarejestrowanej skargi, PPIS przeprowadził kontrole udokumentowane protokołami kontroli. Z ogółem 12 wykonanych kontroli, cztery przeprowadzone w 2016 r. potwierdziły zasadność wniesionych skarg, co skutkowało nałożeniem trzech mandatów karnych na łączną kwotę 1.500 zł, natomiast w 2017 r. jedna kontrola potwierdziła częściowo zarzuty podniesione w skardze, co skutkowało nałożeniem czterech mandatów karnych na łączną kwotę 400 zł. Kontrola PPIS przeprowadzona w pierwszym kwartale 2018 r., nie potwierdziła zasadności wniesionej skargi. [Dowód: akta kontroli str. 138]

2.6. W okresie objętym kontrolą, PPIS nie wydawał decyzji nakazujących usunięcie nieprawidłowości lub uchybień w stosowaniu dodatków do żywności, ponieważ nie stwierdzono nieprawidłowości w tym zakresie.

PPIS wydał natomiast ogółem 47 decyzji dla zakładów produkcji żywności oraz dla podmiotów zajmujących się obrotem żywnością (23 decyzje w 2016 r., 21 w 2017 r. oraz

<sup>26</sup> Pismem z dnia 12 grudnia 2017 r. znak: SEIIa-4315/11/17.

<sup>27</sup> Pismem z dnia 29 grudnia 2017 r. znak: SEIIa-4315/14/17.



trzy w pierwszym kwartale 2018 r.) w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i sprzętu technicznego w ww. zakładach oraz nieprawidłowej jakości zdrowotnej wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych.

W badanym okresie PPIS tylko w jednym przypadku, tj. w 2016 r. wystąpił z wnioskiem do ŚPWIS w Kielcach o nałożenie kary finansowej za wprowadzenie do obrotu artykułów spożywczych nieodpowiadających jakości zdrowotnej. Decyzją z 15 lutego 2017 r. ŚPWIS w Kielcach wymierzył karę pieniężną w kwocie 850 zł za:

- prowadzenie działalności w zakresie obrotu środkami spożywczymi z ruchomego punktu sprzedaży, niezgodnie z zakresem określonym w decyzji zatwierdzającej wydanej przez PPIS w dniu 3 marca 2015 r.;
- nieprzestrzeganie wymagań w zakresie znakowania środków spożywczych określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności. [Dowód: akta kontroli str. 176-177, 196-205]

Spośród ww. 23 decyzji wydanych przez PPIS w 2016 r.:

- osiem nakazywało poprawę stanu sanitarno-technicznego w piekarniach i wytwórni wafli z powodu zanieczyszczonych ścian, sufitów oraz sprzętu produkcyjnego, w tym jedna dotyczyła unieruchomienia piekarni. Zalecenia pokontrolne zawarte w wydanych decyzjach zostały zrealizowane zgodnie z wyznaczonymi terminami. W odniesieniu do ww. ośmiu decyzji, PPIS nałożył na właścicieli zakładów produkcyjnych cztery mandaty karne na łączną kwotę 1.900 zł;
- pozostałe 15 decyzji (z ww. 23) dotyczyło również poprawy stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i sprzętu technicznego w związku z nieprawidłowościami stwierdzonymi w tym zakresie w sklepach i hurtowniach. W związku z powyższym, PPIS nałożył na właścicieli sklepów i hurtowni ogółem sześć mandatów karnych na łączną kwotę 4.000 zł.

Spośród 21 decyzji wydanych przez PPIS w 2017 r.:

- jedna nakazywała poprawę stanu sanitarno-technicznego w piekarni z powodu zanieczyszczonych ścian i sufitu. Zalecenia pokontrolne określone w decyzji zostały zrealizowane w dniu 31 lipca 2017 r., zgodnie z wyznaczonym terminem;
- dwie decyzje z 5 września 2017 r. nakazywały poprawę jakości zdrowotnej wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych (lodów z „automatu”). Termin wykonania decyzji określony został do 31 maja 2018 r. W odniesieniu do ww. trzech decyzji, PPIS nałożył na właścicieli zakładów produkcyjnych dwa mandaty karne na łączną kwotę 700 zł;
- pozostałe 18 decyzji (z ww. 21) dotyczyło nieprawidłowości stwierdzonych w sklepach i hurtowniach (na terenie powiatu koneckiego) w zakresie stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i sprzętu technicznego. W związku z powyższym PPIS nałożył na właścicieli (sklepów i hurtowni) siedem mandatów karnych na łączną kwotę 3.400 zł.

Spośród trzech decyzji wydanych przez PPIS w I kwartale 2018 r., jedna nakazywała poprawę stanu sanitarno-technicznego w piekarni, w terminie do 31 sierpnia 2018 r. Pozostałe dwie dotyczyły nieprawidłowości stwierdzonych w sklepach również w zakresie stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i sprzętu technicznego. W związku z powyższym PPIS nałożył na właścicieli piekarni i sklepów trzy mandaty karne na łączną kwotę 1.500. [Dowód: akta kontroli str. 176-195]

Ustalone  
nieprawidłowości

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

Ocena cząstkowa

W okresie objętym kontrolą PPIS nie stwierdził nieprawidłowości w stosowaniu dodatków do żywności, które stanowiłyby podstawę do wydania decyzji w tym zakresie. Wydał natomiast 47 decyzji zakładom produkującym żywność oraz podmiotom zajmującym się obrotem żywnością w związku ze stwierdzeniem nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń i sprzętu technicznego w ww. zakładach oraz nieprawidłowej jakości zdrowotnej wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych.

Skargi zarejestrowane w Sekcji Higieny Żywności PSSE, nie dotyczyły nieprawidłowości w stosowaniu dodatków do żywności. Nie wystąpiły również w badanym okresie przypadki

wykrycia przez PPIS niebezpieczeństwa grożącego zdrowiu ludzi w wyniku stosowania substancji dodatkowych w żywności.

PPIS aktywnie współpracował z PIORiN w Kielcach w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, przeprowadzając m.in. w 2016 r. wspólne kontrole w gospodarstwach rolnych producentów: truskawek, sałaty, jabłek i czarnej porzeczki. Pobrane w toku tych kontroli próbki owoców do badania pod względem zawartości metali szkodliwych dla zdrowia oraz w kierunku zawartości azotanów, wykazały zgodność z obowiązującym prawem żywnościowym.

Współdziałał również z Powiatowym Lekarzem Weterynarii przeprowadzając wspólną kontrolę w 2017 r. dwóch sklepów mięsnych na targowicy w Końskich w zakresie legalności wprowadzania do obrotu żywności pochodzenia zwierzęcego oraz zagospodarowania odpadów pochodzenia zwierzęcego w obiektach żywnościowo-żywniowych. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W badanym okresie PPIS prowadził aktywną edukację społeczeństwa realizując program krajowy pn. „Trzymaj Formę”, którego celem była edukacja w zakresie trwałego kształtowania prozdrowotnych nawyków wśród młodzieży szkolnej poprzez promocję zasad aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety. W spotkaniach edukacyjnych uczestniczyło łącznie 5 793 osoby, w tym 3 666 uczniów oraz 2 127 rodziców.

## IV. Wnioski

W związku z niestwierdzeniem nieprawidłowości w zakresie nadzoru sprawowanego przez PPIS w Końskich nad stosowaniem dodatków do żywności, Najwyższa Izba Kontroli 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 z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli<sup>28</sup> 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 Kielcach.

Obowiązek  
poinformowania NIK  
o sposobie  
wykorzystania uwagi

Zgodnie z art. 62 ustawy o NIK proszę o poinformowanie Najwyższej Izby Kontroli, w terminie 21 dni od otrzymania wystąpienia pokontrolnego, o sposobie wykorzystania uwagi zawartej w niniejszym wystąpieniu pokontrolnym.

W przypadku wniesienia zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, termin przedstawienia informacji liczy się od dnia otrzymania uchwały o oddaleniu zastrzeżeń w całości lub zmienionego wystąpienia pokontrolnego.

Kielce, dnia           maja 2018 r.

Najwyższa Izba Kontroli  
Delegatura w Kielcach

Dyrektor  
Grzegorz Walendzik

Kontroler

Stanisław Łuczyński  
główny specjalista kontroli państwowej

.....  
Podpis

.....  
Podpis

<sup>28</sup> Dz. U. z 2017 r., poz. 524.