



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Łodzi

LLO.410.016.05.2015

P/15/050

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Łodzi

ul. Kilińskiego 210, 90-980 Łódź

T +48 42 239 32 00, F +48 42 239 32 90

llo@nik.gov.pl

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 Łodzi
Kontroler	Marianna Rejnuś-Sałek, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr 97886 z dnia 9 października 2015 r. (dowód: akta kontroli str. 1-2)
Jednostka kontrolowana	Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Kutnie, kod pocztowy 99-300 Kutno, ul. Kościuszki 14, REGON 610946334
Kierownik jednostki kontrolowanej	Celina Marciszewska, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Kutnie od dnia 11 maja 2006 r. – Dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej, zwana dalej „Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym” lub „PPIS”. (dowód: akta kontroli str. 3-4)

II. Ocena kontrolowanej działalności

Ocena ogólna

Powiatowa Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Kutnie¹ sprawowała powierzony jej bieżący nadzór sanitarny nad warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia i przedmiotów użytku, wynikający z art. 1-4 ustawy z 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej². W celu realizacji powierzonych jej zadań wyodrębniła komórkę organizacyjną zajmującą się warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia. Przeprowadzała urzędowe kontrole obiektów znajdujących się w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej³, które zawierały istotne elementy funkcjonowania poszczególnych obiektów oraz egzekwowała i sprawdzała realizację usunięcia uchybień stwierdzonych podczas kontroli. Ponadto realizując powierzone jej zadania prawidłowo postępowała z otrzymanymi interwencjami wskazującymi na niewłaściwą jakość żywności znajdującą się w obrocie i podejmowała prawidłowe działania w ramach funkcjonowania systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach i środkach żywienia zwierząt Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt (RASFF).

W ocenie NIK, wbrew postanowieniom art. 65 ust. 3 pkt 3 ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia⁴, PPIS nie wydał w siedmiu przypadkach decyzji o wykreśleniu obiektu z rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.

Uwagi NIK dotyczyły m.in.:

- nie ewidencjonowania informacji o przeprowadzanych kontrolach w rejestrze zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS;

¹ Zwanej dalej „PSSE” lub „Stacją Sanitarną”

² Dz. U. z 2015 r., poz. 1412, zwanej dalej „ustawą o PIS”

³ Zwanej dalej „PIS”

⁴ Dz. U. z 2015 r., poz. 594 ze zm., zwana dalej „ustawą o bezpieczeństwie żywności”

- braku aktualizacji danych w rejestrze zakładów na bieżąco;
- przeprowadzania kontroli obiektów z artykułami spożywczymi na targowiskach tylko w okresie letnim, w tym w 2014 r. w ciągu tylko jednego dnia.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego

1 *Działania Inspekcji w zakresie zgodności z prawem*

Opis stanu
faktycznego

1. Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna zgodnie z postanowieniem art. 62 ust. 1 pkt. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności prowadziła rejestr zakładów, które:

- produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego,
- wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej;
- produkują lub wprowadzają do obrotu żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego;
- działają na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z żywnością⁵.

Rejestr zakładów prowadzony był w wersji elektronicznej (w programie Excel) wg wzorów rejestru określonego w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z 29 maja 2007 r. w sprawie wzoru dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej⁶. Ponadto, PSSE prowadzi Rejestr zakładów w wersji papierowej osobno dla każdego roku, w których ewidencjonowano obiekty wg prowadzonej działalności (np. automaty do lodów, zakłady garmazeryjne, ciastkarnie, sklepy itp.) z zaznaczeniem opracowanych i wdrożonych zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej⁷/Dobrej Praktyki Higienicznej⁸ i zasad systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli⁹, w celu zbierania danych oraz sprawozdawczości. Obiekty znajdujące się w tym rejestrze na koniec roku kalendarzowego stanowią bazę wyjściową dla danych na kolejny rok, w którym odnotowywano wprowadzone zmiany łącznie z rejestracją nowych zakładów oraz wykreślenia z rejestru. (dowód: akta kontroli str. 5-24)

Liczba zarejestrowanych zakładów w Rejestrze zakładów wynosiła na koniec 2013 r. – 1.105 obiektów, która wzrosła o 14,9% na koniec 2014 r. (1270 obiektów) i o 22,6 % na koniec czerwca 2015 r. (1355 obiektów) w stosunku do 2013 r. Liczba producentów żywności na koniec 2013 r. wynosiła 322, w tym 260 rolników, na koniec 2014 r. – 461, w tym 400 rolników oraz 509 na koniec czerwca 2015 r., w tym 440 rolników. Na koniec 2013 r. zarejestrowano 5 wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością i 8 miejsc obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Na koniec 2014 r. i I półrocza 2015 zaewidencjonowano po dziewięć wytwórni i odpowiednio 12 i 15 miejsc obrotu przedmiotami użytku. (dowód: akta kontroli str. 25-33)

⁵ Zwany dalej „Rejestrem zakładów”;

⁶ Dz. U. z 2007 r., Nr 106, poz. 730;

⁷ Zwane dalej „GMP”;

⁸ Zwane dalej „GHP”;

⁹ Zwane dalej HACCP

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał łącznie 307 decyzji zatwierdzających zakład, w tym 109 w 2013 r., 155 w 2014 r. i 43 do 30 czerwca 2015 r. Na podstawie wydanych przez PPIS decyzji zatwierdzających lub warunkowo zatwierdzających zakład w miesiącach: luty i czerwiec w latach 2013 – 2015 oraz września w latach 2013-2014 ustalono, że każdorazowo wydanie takich decyzji¹⁰ zostało poprzedzone kontrolą w zakładzie, którego wniosek dotyczył, tj. zgodnie z postanowieniem art. 31 ust. 2 lit. b rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzonych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt¹¹.

Do Rejestru zakładów wpisywano dane określone w art. 67 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności z wyjątkiem informacji o przeprowadzonych urzędowych kontrolach zakładu. Informacje dotyczące terminów i rodzajów przeprowadzonych kontroli ewidencjonowano w programie komputerowym – System Bezpieczeństwa Żywności¹². Prowadzono również w formie papierowej rejestr protokołów kontroli z podziałem na poszczególnych pracowników wykonujących czynności kontrolne z podaniem nazwy obiektu kontrolowanego, daty kontroli i numeru protokołu kontroli. Przeprowadzone kontrole odnotowywano również w harmonogramach kontroli na poszczególne lata.

(dowód: akta kontroli str. 5-24,33-36, 183-186)

Z 34 podmiotów prowadzących działalność gospodarczą o kodzie PKD 47.22.Z oraz 100 podmiotów o kodzie PKD 47.11 Z w mieście Kutnie, wybrano celowo odpowiednio pięć oraz dwadzieścia podmiotów w celu sprawdzenia, czy obiekty te znajdują się w Rejestrze zakładów. W Rejestrze tym znajdowały się odpowiednio cztery i trzynaście zakładów, a w pozostałych przypadkach nie ma żadnych sklepów pod adresami wymienionymi w Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej.

Z informacji otrzymanych z ośmiu gmin powiatu kutnowskiego wynikało m.in., że na ich terenie funkcjonuje 170 podmiotów dokonujących obrotu żywnością, z których celowo wybrano do badania 31 podmiotów, w tym jedną hurtownię mięsa i jego przetworów (gmina Bedlno). Ustalono, że wybrane 31 podmioty znajdują się w Rejestrze Zakładów.

(dowód: akta kontroli str. 427-470).

2. Prawidłowość dokonywania wykreśleń zakładów z Rejestru zakładów sprawdzono na podstawie lutego i czerwca w latach 2013 – 2015 oraz września w latach 2013 – 2015. W okresie tym wykreślono z rejestru łącznie 24 zakłady, w tym dziesięć w 2013 r., sześć w 2014 r. i siedem do 30 czerwca 2015 r. Wykreślenia z Rejestru zakładów dokonano w 14 (58,3%) przypadkach (w tym siedem z 2015 r. oraz trzy w 2014 r. i cztery w 2013 r.) na podstawie wniosków podmiotów (zaprzestanie i likwidacja działalności, wygaśnięcie zezwolenia na prowadzenie hurtowni) oraz decyzji PPIS o wykreśleniu z rejestru. W 2014 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał trzy decyzje o wykreśleniu z Rejestru zakładów, (w tym jedna dotyczyła wykreślenia podmiotu w 2013 r.) podmioty te nie złożyły wniosków w tym zakresie, a planowanych kontroli nie przeprowadzono z uwagi na to, że zakłady te zaprzestały działalności. Natomiast w siedmiu (jeden w 2014 r. i sześć w 2013 r.) przypadkach wykreślono z Rejestru zakładów podmioty działające na rynku spożywczym,

¹⁰ W wybranych do kontroli miesiącach PPIS wydał łącznie 58 decyzje zatwierdzające (tj. 18,2% ogólnej liczby), w tym 26 w 2013 r., 18 w 2014 r. i 14 w 2015 r.;

¹¹ Dz. U. UE. L.2004. 165 s. 1 ze zm., zwane dalej „rozporządzeniem 882/2004”;

¹² Zwany dalej „SBŻ”

które nie złożyły wniosków o wykreśleniu z rejestru i PPIS nie wydawał decyzji w tym zakresie.

Analiza interwencji wpływających do PSSE w latach objętych kontrolą wykazała, że żadna z nich nie dotyczyła wprowadzania żywności do obrotu przez podmiot wykreślony z Rejestru zakładów.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w sprawie sprawdzania czy żywność jest wprowadzana do obrotu przez obiekt wykreślony z Rejestru wyjaśniła, że sprawdzania takiego dokonują pracownicy przy okazji wyjść na kontrole, ale działania te nie są udokumentowane.

(dowód: akta kontroli str. 5-24, 37-78, 111-115, 198-205, 480-483)

3. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w latach 2013 – 2015 (I półrocze) nie wydawał zakładom produkującym żywność tradycyjną decyzji przyznających indywidualne odstępstwa od wymagań higienicznych, określonych w rozdziale II pkt. 1 i rozdziale V pkt 1 załącznika nr II do rozporządzenia (WE) nr Parlamentu Europejskiego i Rady z 852/2004z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych¹³.

(dowód: akta kontroli str. 79-80)

4. Pracownicy PSSE podczas kontroli przeprowadzonej w czasie „Święta Żychlina”¹⁴ stwierdzili funkcjonowanie ruchomego punktu „Małej Gastronomii” – sprzedaż waty cukrowej, popcornu i gofrów, który nie uzyskał decyzji o zatwierdzeniu w trybie i na zasadach określonych w art. 6 rozporządzenia 852/2004 oraz w art. 63 ustawy o bezpieczeństwie żywności. Zgodnie z postanowieniem art. 63 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności, zakład wprowadzający do obrotu żywność może rozpocząć działalność po zatwierdzeniu zakładu przez właściwy PPIS, które jest dokonywane na podstawie wniosku podmiotu działającego na rynku spożywczym prowadzącego zakład. Strona poinformowała PPIS, że była to jednorazowa działalność, którą zakończyła z dniem 31 maja 2013 r. z uwagi na wyjazd za granicę. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny, działając na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 4 i art. 104 ustawy o bezpieczeństwie żywności wystąpił do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi¹⁵ o nałożenie kary pieniężnej dla prowadzącego ruchomy punkt sprzedaży. PWIS w Łodzi, decyzją z 29 lipca 2007 r. wymierzył przedsiębiorcy karę pieniężną w wysokości 1.000 zł. Na wysokość kary wpływ miał m.in. fakt, że podczas kontroli przedmiotowego obiektu ruchomego nie stwierdzono uchybień dotyczących stanu sanitarno – technicznego i sprzętu stosowanego do produkcji gofrów, waty cukrowej i popcornu oraz warunków przechowywania żywności.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w latach objętych kontrolą nie stwierdził funkcjonowania zakładu, wobec którego wydano decyzje o cofnięciu lub zawieszeniu zatwierdzenia bądź o czasowym zamknięciu całego albo części zakładu. W latach 2013 – 2015 (I półrocze) nie wpłynęła żadna interwencja dotycząca prowadzenia działalności przez zakład niewpisany do rejestru zakładów, niezatwierdzonych lub po wykreśleniu z rejestru.

(dowód: akta kontroli str. 79-101, 198-205)

5. W PSSE funkcjonuje Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku, do którego zadań należy m.in.:
 - przeprowadzanie kontroli w zakładach produkujących i wprowadzających do obrotu środki spożywcze, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością,

¹³ Dz. U.UE.L.2004.139.1 ze zm., zwane dalej „rozporządzeniem 852/2004”;

¹⁴ W dniu 25 maja 2013 r.;

¹⁵ Zwany dalej „PWIS w Łodzi”

- udział we wspólnych kontrolach w ramach organizowanych akcji lub na polecenie PWIS w Łodzi;
- działanie w ramach funkcjonowania systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych produktach i środkach żywienia zwierząt RASFF;
- nadzór nad realizacją prawidłowego żywienia w zamkniętych zakładach żywienia zbiorowego;
- opracowywanie ognisk zatruc pokarmowych;
- współdziałanie z instytucjami zewnętrznymi np. Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Farmaceutyczną, Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Pracownicy Oddziału Higieny posiadają kwalifikacje określone w załączniku do rozporządzenia Ministra Zdrowia z 22 marca 2010 r. w sprawie kwalifikacji wymaganych na poszczególne stanowiska pracy w stacji sanitarno – epidemiologicznej¹⁶. Kierownik Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku¹⁷ legitymuje się wykształceniem wyższym z tytułem magistra w zakresie chemii, specjalność: chemia i technologia organiczna oraz ukończonymi studiami podyplomowymi w zakresie zarządzania jakością w sektorze spożywczym, których zakres obejmował m.in.: urzędową kontrolę żywności, prawo żywnościowe w UE, zasady HACCP oraz żywność ekologiczna, modyfikowaną genetycznie. Dwóch pracowników posiadało wykształcenie wyższe z zakresu higieny i epidemiologii, dwóch kolejnych legitymuje się wykształceniem średnim – instruktor higieny, a pozostali posiadają wykształcenie mające zastosowanie w realizacji zadań PIS, tj. ukończyli studia wyższe, w tym dwoje z tytułem magistra oraz studia podyplomowe.

(dowód: akta kontroli str. 102 – 110, 124-139, 471-479)

6. Typując zakłady do kontroli uwzględniano wytyczne przedstawione przez Głównego Inspektora Sanitarnego¹⁸ oraz Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego¹⁹. Przy planowaniu kontroli uwzględniano m.in. ogólną ocenę ryzyka w zakresie bezpieczeństwa, na które narażona może być żywność, rodzaj asortymentu produkcji, ocenę zasad GHP, GMP oraz zasad systemu HACCP, przeznaczenie żywieniowe produktu. PSSE nie prowadzi w formie udokumentowanej analizy ryzyka wystąpienia zagrożeń bezpieczeństwa żywności. Przyjęto zasadę, że obiekty produkcyjne i żywienia zbiorowego kontrolowane są przynajmniej jeden raz do roku, a pozostałe zakłady jeden raz na 24 miesiące. Szczegółową kontrolą objęto planowanie kontroli producentów żywności oraz wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, które PWIS w Łodzi w wytycznych do planowania i działalności PIS województwa łódzkiego wymienił, jako obiekty, które należy objąć wzmożonym nadzorem. Planowanie kontroli na następny rok odbywa się w październiku-listopadzie poprzedniego roku i obejmuje obiekty ujęte w Rejestrze zakładów. Ustalono, że na wszystkie lata zaplanowano kontrole we wszystkich obiektach produkujących żywność oraz w wytwórniach materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, przy czym na każdy rok zaplanowano po dwie kontrole w ciągu każdego roku w następujących obiektach: wytwórniach lodów, zakładach wykorzystujących automaty do lodów, zakładach

¹⁶ Dz. U. z 2010 r., nr 48, poz. 283, zwanym dalej „rozporządzeniem w sprawie kwalifikacji”;

¹⁷ Zwany dalej „Oddziałem Higieny ŻŻ”;

¹⁸ Zwany dalej „GIS”. Na lata 2013 – 2014 wg. Instrukcji planowania kontroli GIS nr IK/PK/HŻ/01/01 z 18 lipca 2012 r. i załącznika „Krajowy ramowy program kontroli kompleksowej obiektów żywności i żywienia. Na 2015 r. Instrukcja planowania kontroli z 1 lipca 2014 r.;

¹⁹ Zwany dalej „PWIS”

garmazeryjnych i ciastkarniach oraz w jednej przetwórni owocowo-warzywnej²⁰. Według wytycznych GIS częstotliwość kontroli ww. obiektów na lata 2013-2014 wynosiła jeden raz w roku, a w 2015 r. w zależności od oceny ryzyka. Wykonanie zaplanowanych kontroli dla wybranych obiektów wynosiło:

- 89,9% w 2013 r. z zaplanowanych 99 kontroli (w 77 zakładach) wykonano 89 (w 68 zakładach), nie wykonano kontroli w sześciu obiektach z powodu ich likwidacji, w tym w jednym zaplanowano dwie kontrole, w dwóch nie prowadzono produkcji i jeden zakład zawiesił działalność;
- 92,6% w 2014 r. – z zaplanowanych 95 kontroli (72 zakładach) wykonano 88 (w 69 zakładach), co spowodowane było zawieszeniem działalności lub likwidacją obiektu. Nie wykonano jednej kontroli w ciastkarni z powodu przejścia na emeryturę pracownika wykonującego w tym obiekcie kontrole, a druga kontrola przeprowadzona w tym zakładzie nie wykazała nieprawidłowości;
- 90,9% w I półroczu 2015 r. – z zaplanowanych do końca czerwca 22 kontroli (22 zakłady) wykonano 20 (w 20 zakładach). Niewykonanie planu kontroli wynikało z zawieszenia działalności przez jeden zakład oraz przeprowadzenie jednej kontroli w drugim półroczu 2015 r.

Ponadto, kontroli poddano 11 zakładów²¹ w celu sprawdzenia występowania przypadków niekontrolowania przez PPIS w okresie 2013 – 2015 (I półrocze) podmiotów ujętych w Rejestrze zakładów. Ustalono, że:

- w siedmiu obiektach przeprowadzono kontrole oceny stanu sanitarnego minimum jeden raz na dwa lata, w tym w przedszkolu i sklepie mięsnym, co roku;
- w trzech sklepach przeprowadzono kontrolę w okresie 11 marca do 2 lipca 2013 r., a następnie ujęto je w planie na 2015 r., w tym w jednym sklepie przeprowadzono kontrolę 8 grudnia 2015 r, w drugim zaplanowano na 15 grudnia 2015 r. W trzecim przypadku (poprzednia kontrola z 11 marca 2013 r., kontrola zaplanowana na maj 2015 r. nie została przeprowadzona z uwagi na wykonywanie innych zadań). PPIS zobowiązał się do przeprowadzenia jej do końca grudnia br.;
- w jednym sklepie zaplanowaną kontrolę na styczeń 2015 r. (nie przeprowadzono ze względu na „racjonalizację środka transportu”) zrealizowano dopiero 8 grudnia 2015 r., a poprzednia kontrola w zakresie oceny stanu sanitarnego była przeprowadzona 2 lutego 2011 r. (nieprawidłowości nie stwierdzono).

(dowód: akta kontroli str.140-195, 480-485)

7. W kontrolowanym okresie wpłynęło do PSSE łącznie 97 interwencji wskazujących na złą jakość żywności znajdującej się w obrocie, w tym 42 w 2013 r., 34 w 2014 oraz 21 w I półroczu 2015 r. Prawie 61% (59 szt.) interwencji złożono anonimowo. Powiatowa Stacja Sanitarno Epidemiologiczna z otrzymanych interwencji pięć przekazała do rozpatrzenia przez inne organy zgodnie z kompetencjami (m.in. do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Kutnie i Łasku, do PPIS w Sochaczewie). W pozostałych przypadkach PSSE przeprowadzała kontrole doraźne celem sprawdzenia zasadności reklamacji łącznie z anonimowymi. Szczegółowa kontrola wybranych celowo 20 interwencji, tj. 20,6%, wszystkich interwencji (w tym jednej anonimowej) z tego dziewięciu złożonych w 2013 r., siedmiu w 2014 i trzech w I półroczu 2015 r. wykazała, że PSSE rozpoczynał kontrole średnio w ciągu dwóch dni od

²⁰ Przedsiębiorstwo Produkcji Rolnej (...) o zakresie działalności: produkcja surówek i kielków z nasion zbóż i warzyw;

²¹ W tym: osiem sklepów oraz po jednym: kiosku, hurtowni i przedszkolu

otrzymania interwencji, a okres ten wynosił od „0” dni, tj. w dniu jej otrzymania (w czterech przypadkach) do ośmiu dni (interwencja wpłynęła 30 października 2013 r., kontrole przeprowadzono 7 listopada 2013 r.). Konsumenci w reklamacjach sygnalizowali m.in. na następujące problemy: niewłaściwą jakość świeżego mięsa, ryb, wędlin, drobiu, sera twarogowego, sprzedaż artykułów przeterminowanych, braku zachowania czystości w sklepie oraz higieny sprzedaży. W wyniku kontroli stwierdzono jedenaście interwencji zasadnych oraz dziewięć niezasadnych. We wszystkich sprawach, w których podczas kontroli stwierdzono uchybienia, PSSE przeprowadzał kontrole sprawdzające, w których nie stwierdzano nieprawidłowości. Podczas kontroli w sklepie wielkopowierzchniowym nie stwierdzono w sprzedaży mięsa świeżego o zmienionych cechach organoleptycznych (przedmiot interwencji), stwierdzono natomiast uchybienia bieżącego porządku i czystości. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wydał 16 marca 2015 r. decyzję nakazującą doprowadzenie do właściwego stanu technicznego podłogi, półek i regałów w magazynie mięsa świeżego oraz do zapewnienia wydzielonego miejsca na przechowywanie odpadów kat. 3 w warunkach chłodniczych, tak, aby nie dopuścić do gromadzenia odpadów wraz ze środkami spożywczymi, w terminie do 30 maja 2015 r. Decyzja ta na wniosek podmiotu została przedłużona do 31 sierpnia 2015 r., a kontrola sprawdzająca przeprowadzona 3 września 2015 r. wykazała usunięcie uchybień i nie stwierdziła innych nieprawidłowości. W przypadkach stwierdzenia przeterminowanych artykułów spożywczych, przekazywano do PSSE protokoły utylizacji/zniszczenia przeterminowanych środków spożywczych i kolejne kontrole sprawdzające nie stwierdzały artykułów po terminie ważności i dacie minimalnej trwałości. W innym przypadku dotyczącym złej jakości szynki konserwowej, PPIS poinformował o złożonej reklamacji Powiatowego Inspektora Weterynarii w Ostródzie, na którego terenie znajduje się producent szynki. PIW w Ostródzie w odpowiedzi wskazał, że proces produkcji przebiega prawidłowo i nie odnotowano innych reklamacji. Kontrola sprawdzająca w sklepie spożywczym wykazała, że doposażono sklep w ladę chłodniczą do mięsa, zakupiono wagę do mięsa świeżego oraz wagę do warzyw okopowych.

W przypadkach nieprawidłowości podmioty, w których je stwierdzono obciążano opłatami za czynności kontrolne, w których stwierdzono niezgodności z przepisami prawa żywnościowego oraz za ponowne czynności kontrolne w celu sprawdzenia, czy niezgodności te zostały usunięte, tj. zgodnie z postanowieniem art. 75 ust. 1 i 2 ustawy o bezpieczeństwie żywności. Opłaty te zostały uregulowane.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny udzielał odpowiedzi składającym interwencję średnio w ciągu 5 dni od daty jej złożenia, a okres ten wynosił od jednego dnia (w 3 przypadkach) do 16 dni od dnia złożenia interwencji.

(dowód: akta kontroli str. 198-222)

8. W okresie objętym kontrolą nie występowały przypadki utrudnienia lub uniemożliwienia przeprowadzenia kontroli zakładu produkującego żywność, a tym samym nie zachodziły okoliczności do stosowania sankcji wynikających z art. 103 ust. 1 pkt 7 ustawy o bezpieczeństwie żywności.

(dowód: akta kontroli str. 79-80)

9. Pracownicy PSSE wykonujący czynności kontrolne w latach objętych kontrolą nie prowadzili działalności gospodarczej, nie zarządzali taką działalnością, nie byli przedstawicielami lub pełnomocnikami w prowadzeniu takiej działalności i nie wykonywali dodatkowych zajęć zarobkowych. Na powyższą okoliczność wszyscy pracownicy PSSE składali na każdy rok objęty kontrolą oświadczenia.

(dowód: akta kontroli str. 223-226)

Ustalono
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie stwierdzono następującą nieprawidłowość:

- nie przestrzegano postanowień art. 65 ust. 3 pkt. 3 ustawy o bezpieczeństwie żywności, który stanowi, że wykreślenie z rejestru zakładów następuje na podstawie decyzji PPIS, jeżeli zakład zaprzestał działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością, a podmiot działający na rynku spożywczym nie złożył wniosku. Bowiem:
 - a) w siedmiu przypadkach (sześć w 2013 r. i jeden w 2014 r.), tj. 29,2 % badanych, podmioty nie złożyły wniosków o wykreślenie z Rejestru zakładów i PPIS nie wydawał decyzji w tym zakresie, a dokonano wykreślenia z Rejestru zakładów w lutym 2013 i 2014 r. (po jednym), w czerwcu 2013 r. i cztery we wrześniu 2013 r.,
 - b) w jednym przypadku wykreślono z Rejestru Zakładów sklep spożywczy w czerwcu 2013 r., a PPIS wydał dopiero decyzję o wykreśleniu z Rejestru zakładów w dniu 30 stycznia 2014 r., tj. po upływie 7 miesięcy od daty wykreślenia.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wyjaśnił, że decyzje w sprawie wykreślenia sklepu wydano dopiero 30 stycznia 2014 r. celem uporządkowania dokumentów. Ponadto, w 2013 r. w sytuacjach, gdy podmiot nie złożył wniosku o wykreślenie, nie wydawano decyzji wykreślających. Dopiero od stycznia 2014 r. po ustaleniach z radcą prawnym podjęto decyzje o obowiązku wystawiania decyzji wykreślających.

Zdaniem NIK, decyzje o wykreśleniu podmiotu z Rejestrów zakładów, winny być wydawane w każdym przypadku, gdy podmiot zlikwidował działalność, a nie złożył wniosku o wykreślenie.

(dowód: akta kontroli str. 5-24, 37-78, 480-483)

Uwagi dotyczące
badanej działalności

Uwagi NIK dotyczyły:

1. Rejestr zakładów nie zawierał informacji o przeprowadzonych urzędowych kontrolach zakładu, do czego zobowiązywał art. 67 ust. 1 pkt. 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności. Spowodowane to było – wg wyjaśnień PPIS – dużym obciążeniem pracowników wynikającym z ustawowych obowiązków określonych w ustawie o PIS i dlatego pracownicy ci nie wpisywali tych samych informacji po raz trzeci, które zapisywano w systemie SBZ i rejestrach kontroli (protokołów kontroli).

NIK zauważyła, że działanie takie było wprawdzie racjonalne, jednak w obowiązujących przepisach nie określono możliwości odstępstwa w tym zakresie.

(dowód: akta kontroli str. 5-24, 33-36, 471-479)

2. W czterech przypadkach nie przestrzegano postanowień art. 62 ust. 1 pkt 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności, który stanowi, że PPIS prowadzi rejestr zakładów oraz uaktualnia na bieżąco dane zawarte w tym rejestrze. Dopiero we wrześniu 2013 r. wykreślono z Rejestru zakładów cztery podmioty, pomimo, że w aktach trzech spraw zamieszczono adnotacje o nie przeprowadzeniu kontroli w poprzedzającym okresie z powodu zamknięcia/zlikwidowania obiektów. W czwartym przypadku w protokole kontroli z 18 stycznia 2013 r. zamieszczono informacje o zakończeniu działalności z dniem 25 stycznia 2013 r. i przeniesieniu jej do innej siedziby.

Z wyjaśnień PPIS wynikało, że obiekty te zostały wykreślone we wrześniu 2013 r. po przeglądzie dokumentacji obiektów, które nie prowadzą już działalności i nie złożyły wniosków o wykreślenie w związku z opracowywanym w miesiącach październik – listopad harmonogramu kontroli na przyszły rok.

NIK nie podziela zdania PPIS, gdyż stosownie do postanowień art. 62 ust. 1 pkt. ustawy o bezpieczeństwie żywności, PPIS uaktualnia na bieżąco Rejestr zakładów.

(akta kontroli str. 5-24, 52-78, 111-115, 471-479)

3. Kontrolę oceny stanu sanitarnego w jednym ze sklepów przeprowadzono 8 grudnia 2015 r., tj. po upływie ponad czterech lat od ostatniej kontroli w tym obiekcie, tj. 2 lutego 2011 r. Działanie takie było niezgodne z częstotliwością kontroli określoną w Instrukcji roboczej GIS IK/PKK/HŻ/01/01 – Planowanie kontroli – w załączniku: „Krajowy ramowy program kontroli kompleksowej obiektów żywności i żywienia” z 18 lipca 2012 r., w której podano, że sklepy spożywcze winny być kontrolowane nie rzadziej niż jeden raz na dwa lata. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny wyjaśnił, że kontrolę tego obiektu zaplanowano na 2013 r., ale nie wykonano ze względu na długotrwałe zwolnienie lekarskie pracownika, któremu przydzielono ten obiekt do kontroli i nie zgłoszeniu przez niego kierownikowi, że obiekt ten nie zostanie skontrolowany w 2013 r., co skutkowało nie ujęciem tego obiektu w planie kontroli na 2014 r. Kontrole tego obiektu przeprowadzono dopiero w grudniu 2015 r. po weryfikacji planu kontroli pracownika, któremu przydzielono obiekt do kontroli, a który w czerwcu 2015 r. rozwiązał umowę o pracę.

W ocenie NIK przyczyny te nie mogą stanowić przesłanek do niezachowania częstotliwości przeprowadzania kontroli określonej przez GIS, co może mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności.

(akta kontroli str.140-146, 188-190, 192-193)

Ocena cząstkowa

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli, PPIS podejmował prawidłowe działania w zakresie m.in.: w strukturze organizacyjnej PSSE wyodrębnił komórke organizacyjną zajmującą się warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia; prawidłowo postępował z otrzymanymi interwencjami wskazującymi na niewłaściwą jakość żywności znajdującą się w obrocie, opracowywania planów kontroli zakładów działających na rynku spożywczym oraz na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Wbrew postanowieniom art. 65 ust. 3 pkt 3 ustawy o bezpieczeństwie żywności, PPIS nie wydał w siedmiu przypadkach decyzji o wykreśleniu obiektu z rejestru zakładów, a w innym wydał ją z opóźnieniem. Uwagi NIK dotyczyły: nieewidencjonowania w rejestrze zakładów informacji o przeprowadzanych kontrolach i nieaktualniania w nim danych na bieżąco oraz przeprowadzenie w jednym sklepie kontroli po upływie ponad czterech lat.

2. Egzekwowanie przez Inspekcję wydanych zaleceń pokontrolnych

Opis stanu faktycznego

1. Analiza protokołów kontroli za lata 2013 – 2015 (I półrocze) wybranych 15 zakładów, tj. siedmiu super/hiper marketów oraz zakładu produkcyjnego czekolady, dwóch zakładów garmażeryjnych, jednego zakładu gastronomicznego oraz dwóch stołówek i dwóch sklepów spożywczych, wykazała, że kontrole oceny stanu sanitarnego obiektów obejmowały istotne elementy ich funkcjonowania, w tym m.in. następujący zakres:
- stan sanitarno – techniczny pomieszczeń: produkcyjnych, magazynowych, socjalno – biurowych, sal sprzedaży, środków transportu,
 - warunki przechowywania wszystkich składników żywności (m.in.: surowców, półproduktów, artykułów spożywczych) ze szczególnym zwróceniem uwagi na przechowywanie i segregację artykułów łatwo psujących się – każdorazowo dokonywano weryfikacji temperatury w urządzeniach chłodniczych przy pomocy termometrów wzorcowanych i ich zgodność

z zaleceniami producentów – nie stwierdzano nieprawidłowości. W zakładach garmażeryjnych i gastronomicznych zwracano uwagę na prawidłowości obróbki cieplnej/termicznej oraz wychładzanie gotowego wyrobu;

- terminy przydatności artykułów spożywczych, w tym surowców i półfabrykatów do spożycia i daty minimalnej trwałości oraz zawartości składników GMO;
- sposób znakowania i etykietowania wyrobów oraz warunki ich magazynowania,
- procesy stosowane w produkcji lub przetwarzaniu żywności (w przypadku producentów żywności) i ich zgodność z recepturami;
- warunki dostaw artykułów spożywczych oraz zachowanie tzw. „zimnego łańcucha”;
- procesy mycia i dezynfekcji poszczególnych pomieszczeń, sprzętu, urządzeń oraz zapewnienia odpowiedniej ilości środków myjących i dezynfekujących, w tym również dla personelu;
- deklaracje zgodności na materiały i wyroby przeznaczone dla kontaktu z żywnością,
- monitoring szkodników i jego skuteczność;
- sposób postępowania z odpadami i prawidłowość ich przechowywania wraz z wymieniem odbiorców tych odpadów w szczególności odpadów kategorii trzeciej;
- stanu higieny i zdrowotności personelu poszczególnych obiektów;
- opracowanie, wdrożenie i prowadzenie dokumentacji dotyczących systemu kontroli wewnętrznej, w tym zasady GMP/GHP i zasady systemu HACCP;
- do każdej dostawy składników do produkcji czekolady załączana była specyfikacja zawierająca m.in. informacje, że partia jest wolna od GMO oraz atesty, w tym m.in. wyniki badań na pozostałość pestycydów, pleśni, salmonelli i metali ciężkich. Poza tym, każdą dostawę ocenia laboratorium zakładu.

(dowód: akta kontroli str. 227-258, 320)

2. W wybranych do kontroli 15 zakładach żywności w latach 2013 – 2015 przeprowadzono łącznie 37 kontroli z zakresu oceny stanu sanitarnego (kompleksowa), a nieprawidłowości stwierdzono w pięciu obiektach, dotyczyły one:

- złego stanu technicznego urządzeń chłodniczych (widoczne ślady rdzy) znajdujących się na sali sprzedaży z artykułami spożywczymi (nabiał, wędlin, kiszonek, wyrobów rybnych oraz artykułów spożywczych poddanych obniżce cenowej). Ponadto stwierdzono niewłaściwy stan ścian (odpryski farby) w magazynie i w ciągu komunikacyjnym oraz sufity w sanitariatach dla personelu. Osoby kontrolujące w trakcie kontroli (25 kwietnia 2015 r.) poinformowały dyrektora sklepu wielkopowierzchniowego, że zgromadzony materiał dowodowy stanowi podstawę do zakończenia sprawy decyzją administracyjną. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny podjął prawidłowe działania, tj. na podstawie art. 61 § 4 ustawy z 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego²² zawiadomił stronę o wszczęciu postępowania oraz na podstawie art. 10 Kpa o możliwości zapoznania się z aktami sprawy i wypowiedzenia się, co do materiałów i dowodów. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w dniu 27 maja 2015 r. wydał decyzję nakazującą doprowadzenie do właściwego stanu

²² Dz. U. z 2013 r., poz. 267 ze zm., zwanej dalej „Kpa”

technicznego urządzeń chłodniczych oraz ścian i sufitów w terminie do 31 grudnia 2015 r.;

- niewłaściwego rozplanowania pomieszczeń, gdyż krzyżują się drogi surowców i wyrobów gotowych (w zakładzie garmażeryjnym) oraz czynności brudne i czyste (w stołówce gimnazjum), jednym wejściem odbywają się dostawy towarów i wchodzi klienci (w dwóch sklepach). We wszystkich obiektach nie istniała możliwość zastosowania innego rozwiązania. W obiektach tych stosowany jest rozdział czasowy czynności tzw. brudnych i czystych.

(dowód: akta kontroli str. 227-261)

Poza tym w siedmiu wybranych do kontroli hipermarketach przeprowadzono osiem kontroli interwencyjnych, z których w pięciu stwierdzono nieprawidłowości polegające na:

- nieprawidłowej częstotliwości odbioru odpadów organicznych i braku zachowania bieżącej czystości i porządku;
- niewłaściwego przechowywania w magazynie świeżych kurczaków (w podwyższonej temperaturze w stosunku do zaleceń producenta);
- obecność much na stoisku krojenia wędlin i braku zachowania bieżącego porządku;
- niezachowaniu świeżości ryb (z ważnym terminem spożycia) i niewłaściwa temperatura ich przechowywania;
- niezachowaniu bieżącego porządku.

Podczas kontroli pouczone m.in. o wnikliwej kontroli sprawdzania i monitorowania szkodników oraz utrzymania właściwego porządku w obiekcie. W trzech przypadkach ukarano mandatami karnymi – łącznie w wysokości 800 zł. Podmioty przekazały do PSSE protokoły utylizacji kurczaków oraz ryb, częstotliwość odbioru odpadów uzależniono również od potrzeb. We wszystkich przypadkach przeprowadzono kontrole sprawdzające, w których nie stwierdzano ponownie nieprawidłowości.

(dowód: akta kontroli str. 227-238)

W 2013 r. skontrolowano 617 obiektów, co stanowiło 55,8% liczby obiektów będących w Rejestrze zakładów (1.105) przeprowadzając w nich 1.090 kontroli. W 2014 r. liczba skontrolowanych obiektów i kontroli zmniejszyła się odpowiednio do 540 obiektów, tj. 42,5% i 906 kontroli. Niska liczba skontrolowanych obiektów w poszczególnych latach w stosunku do Rejestru zakładów wynikała m.in. z:

- przeprowadzania kontroli sklepów i kiosków z częstotliwością jeden raz na dwa lata - w Rejestrze zakładów zaewidencjonowano łącznie - bez sklepów wielkopowierzchniowych, w 2013 r. - 419 obiektów i 407 w 2014 r.;
- sporadycznego przeprowadzania kontroli gospodarstw rolnych, których liczba wynosiła 260 w 2013 r. i 399 w 2014 r. (wzrost o 139, co miało również wpływ na odsetek przeprowadzonych kontroli);
- kontroli środków transportu przeprowadzanych przy okazji kontroli innych obiektów – 25 w 2013 r. i 28 w 2014 r.

Ponadto, na liczbę skontrolowanych podmiotów i przeprowadzonych kontroli – zdaniem PPIS - wpływ miała duża absencja chorobowa pracowników (długotrwałe zwolnienia lekarskie, urlop rodzicielski i wychowawczy) oraz duża ilość zadań merytorycznych wynikających z działalności PIS, tj. powiadomienia alarmowe, kontrole akcyjne, kontrole związane z wysyłką produktów za granicę do państw trzecich.

(dowód: akta kontroli str. 25-32, 262, 480-483)

Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Łodzi pismem z 14 maja 2013 r. zwrócił się do PSSE o wzmożenie nadzoru nad obiektami ruchomymi, tymczasowymi i stacjonarnymi na terenie targowisk, w których wprowadzane są do obrotu środki spożywcze nietrwałe mikrobiologicznie. W planach kontroli sanitarnych nie były ujmowane obiekty sprzedające artykuły spożywcze na targowiskach, gdyż nie ma obiektów stacjonarnych i według PPIS nie można ocenić ile podmiotów w danym dniu będzie prowadziło sprzedaż. Na terenie powiatu kutnowskiego znajdują się trzy targowiska: w Kutnie, Żychlinie i Krośniewicach. Z wyjaśnień PPIS wynikało, że na targowisku w Żychlinie i w Krośniewicach głównie w sprzedaży są płody rolne i przemysłowe. W okresie od 21 maja do 13 września 2013 r. przeprowadzono kontrolę 12 obiektów na targowiskach, w tym siedem na targowisku w Kutnie (przy czym dwa obiekty skontrolowano po dwa razy, tj. w maju i sierpniu oraz drugi w maju i we wrześniu), dwa w Żychlinie i trzy w Krośniewicach. W 2014 r. przeprowadzono kontrole tylko w dniu 31 maja obejmując nimi cztery obiekty na targowisku w Kutnie. Dnia 27 czerwca 2015 r. przeprowadzono kontrole trzech obiektów na targowisku w Kutnie. Podczas kontroli tych obiektów nie stwierdzano nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego. Przedsiębiorcy posiadali decyzje o zatwierdzeniu obiektu i prowadzili działalność zgodną z tymi decyzjami. Artykuły przechowywane były w sprawnych urządzeniach chłodniczych (sprawdzono temperaturę przy pomocy termometrów wzorcowanych) z zachowaniem segregacji i zabezpieczone przed zanieczyszczeniami zewnętrznymi. Nie stwierdzono artykułów po terminie ważności, zepsutych, przedstawiono faktury zakupów produktów, prawidłowe etykietowanie i znakowanie wyrobów. Opracowano i wdrożono zasady GHP i systemu HACCP, rejestry prowadzono na bieżąco, w tym m.in. rejestr mycia skrzyni bagażowej, lody chłodniczej. Personel posiadał aktualne orzeczenia dla celów sanitarno-epidemiologicznych we właściwej odzieży ochronnej, zapewniono dostęp do wody zimnej i ciepłej

(dowód: akta kontroli str. 263-290, 471-479)

W 2013 r. na terenie działania PSSE było 12 super/hipermarketów, a w kolejnych latach liczba ta wzrosła do 13. W obiektach tych nie prowadzi się rozbioru tusz i przetwarzania mięsa. Liczba przeprowadzonych kontroli w tych obiektach wynosiła w:

- 2013 r. – 112, w tym 52 interwencyjnych oraz 12, w których dokonano oceny na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego;
- 2014 r. – 82, w tym 35 interwencyjnych i 13, w których dokonano oceny na podstawie arkuszy oceny stanu sanitarnego;
- w I półroczu 2015 r. – 42 kontrole, w tym 35 interwencyjnych oraz siedem planowanych.

W siedmiu super/hipermarketach wybranych do kontroli w każdym roku objętym kontrolą wykonywano po jednej kontroli tzw. kompleksowej (z wyjątkiem jednego z marketów w 2015 r. - kontrolę zaplanowano w drugiej połowie roku), podczas których dokonano oceny na podstawie arkusza oceny stanu sanitarnego. Ponadto wykonywano kontrole interwencyjne (m.in. reklamacje klientów, powiadomienia alarmowe) oraz kontrole tematyczne. Wyniki kontroli przeprowadzonych w tych obiektach opisano powyżej.

(dowód: akta kontroli str. 25-32, 227-250, 321-323, 471-479)

Dokonano oględzin czynności kontrolnych wykonywanych przez PPIS w zakresie bieżącej kontroli sanitarnej przeprowadzonej w sklepie wielkopowierzchniowym oraz jednego obiektu dokonującego sprzedaży świeżego mięsa i jego przetworów na targowisku w Kutnie. Ustalono, że pracownicy PSSE wykonujący czynności kontrolne w ww. obiektach

przestrzegali procedur urzędowej kontroli żywności kontrolnych określonych przez GIS (nr PK/BŻ/01 z 1 lipca 2014 r.). Podczas tych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

(dowód: akta kontroli str. 291-319).

3. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w latach objętych kontrolą wydał – zgodnie m.in. z postanowieniem art. 27 ust. 1 ustawy o PIS - łącznie 84 decyzje²³ administracyjne, w których nakazał usunięcie w ustalonym terminie stwierdzonych podczas kontroli uchybień. Szczegółową kontrolą objęto 21 spraw zakończonych wydaniem decyzji administracyjnych, co stanowiło 25% wszystkich decyzji. Decyzjami tymi PPIS nakazał m.in.:

- doprowadzić do właściwego stanu higieniczno – technicznego ściany, sufity i podłogi w wyszczególnionych pomieszczeniach oraz urządzenia chłodnicze;
- zapewnić odpowiednie warunki przechowywania pieczywa półcukierniczego poprzez zabezpieczenie przed dostępem klientów;
- dokonać weryfikacji zasad systemu HACCP oraz analizy ich wyników w ramach kontroli wewnętrznej;
- zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniach produkcyjnych.

We wszystkich analizowanych sprawach PPIS egzekwował wykonanie zaleceń pokontrolnych wydanych w wyniku stwierdzonych nieprawidłowości. Każdorazowo dokonywano sprawdzenia usunięcia uchybień w ponownych kontrolach tzw. sprawdzających, w których stwierdzano wykonanie zaleceń pokontrolnych i nie stwierdzano innych nieprawidłowości.

(dowód: akta kontroli str. 324-340)

4. W latach objętych kontrolą PPIS nie kierował zawiadomień do organów ścigania.

(dowód: akta kontroli str. 341)

Ustalone
nieprawidłowości

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

Uwagi dotyczące
badanej działalności

Uwagi NIK dotyczyły przeprowadzania kontroli obiektów z artykułami spożywczymi tylko w okresie letnim, przy czym w 2014 r. przeprowadzono je tylko w jednym dniu. Ponadto, w 2014 r. i do 30 czerwca 2015 r. kontrolą objęto tylko obiekty na targowisku w Kutnie. W ocenie NIK kontrole na targowiskach – biorąc pod uwagę ciągłość możliwości wystąpienia zagrożeń sanitarnych - powinny być planowane i przeprowadzane w ciągu całego roku, uwzględniając także zwiększone ryzyko wystąpienia zagrożeń w sezonie letnim.

(dowód: akta kontroli str. 269-279, 471-479)

Ocena częściowa

Najwyższa Izba Kontroli ocenia pozytywnie działania PSSE w zakresie przeprowadzania urzędowych kontroli obiektów znajdujących się w rejestrze zakładów oraz egzekwowania i sprawdzania realizacji usunięcia uchybień stwierdzonych podczas tych kontroli. Uwagi NIK dotyczyły przeprowadzania kontroli obiektów żywności na targowiskach tylko w okresie letnim.

3 Współpraca pomiędzy inspekcjami

Opis stanu
faktycznego

1. W okresie objętym kontrolą w ramach RASFF zarejestrowano łącznie 82 powiadomienia alarmowe i interwencyjne, w tym 28 w 2013 r, 43 w 2014 r.

²³ W tym 43 w 2013 r., 35 w 2014 r. i sześć do 30 czerwca 2015 r.

oraz 11 w I półroczu 2015 r. Powiadomienia dotyczyły m.in. następujących produktów: owoców suszonych, mąki, ryb, mięsa i przetworów garmażeryjnych. Prawidłowość postępowania PPIS w wyniku uzyskanych informacji sprawdzono na podstawie 20 powiadomień²⁴, co stanowiło 24,4% wszystkich powiadomień. W wyniku uzyskanych informacji PPIS podejmował prawidłowe działania, w tym przeprowadzał w dniu otrzymania powiadomienia, bądź w dniu następnym kontrole interwencyjne. W dziewięciu przypadkach stwierdzono brak artykułów spożywczych objętych powiadomieniem w systemie RASFF, zostały one sprzedane indywidualnym klientom bez możliwości ustalenia danych. W pozostałych przypadkach nie stwierdzono produktów spożywczych na sali sprzedaży, gdyż podmioty te otrzymały wcześniej komunikaty o wycofaniu produktów i część niesprzedana była już zabezpieczona w magazynach do zwrotu do producenta lub centrali dystrybucyjnej. Podczas kontroli zobowiązano właścicieli obiektów do przekazania dokumentu zwrotu/utylizacji artykułu spożywczego objętego powiadomieniem. PPIS terminowo (w dniu przeprowadzenia kontroli lub następnego dnia) przysyłał do PWIS w Łodzi informacje o ustaleniach, a po otrzymaniu dowodów zwrotu/utylizacji artykułów objętych powiadomieniami również niezwłocznie przekazywał je do PWIS w Łodzi.

(dowód: akta kontroli str. 31-32, 342-357)

2. W dniu 9 stycznia 2008 r. zawarto porozumienie o współdziałaniu organów PIS i organów Inspekcji Weterynaryjnej na szczeblu powiatowym²⁵. Kserokopie porozumienia przesłano pismem z 15 stycznia 2008 r. do PWIS w Łodzi, tj. w terminie określonym przez PWIS (do 18 stycznia). Wypełniając postanowienia § 2 porozumienia z Powiatowym Lekarzem Weterynarii²⁶, strony przekazały sobie wzajemnie listy zakładów produkujących środki spożywcze określone w § 2, które aktualizowano dwa razy do roku w terminach wynikających z § 5 ust. 5 porozumienia z PLW, tj. do dnia 28 lutego i 31 sierpnia w latach 2013 – 2015 (I półrocze).

W ramach współpracy w trzech obiektach każdego roku objętego kontrolą przeprowadzano wspólne kontrole. W wyniku tych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

(dowód: akta kontroli str. 358-407)

PPIS w ramach współpracy z Inspekcją Weterynaryjną podjął m.in. następujące działania;

- przekazywał interwencje dotyczące mięsa i jego wyrobów otrzymane od klientów do załatwienia zgodnie z kompetencjami;
- po otrzymaniu informacji z PLW w Nowym Sączu o uszkodzeniu części ładunkowej samochodu chłodni oraz braku dokumentacji potwierdzającej mycie i dezynfekcję środka transportu, przeprowadził w styczniu 2013 r. kontrolę. Ustalono, że samochód obecnie nie służy do przewozu artykułów spożywczych, a po naprawie właściciel zgłosił go do ponownego odbioru z przeznaczeniem do przewozu artykułów spożywczych. Pouczono właściciela o obowiązku mycia oraz dezynfekcji środka transportowego i posiadania dokumentacji potwierdzającej wykonanie tych zabiegów;
- po przeprowadzonych kontrolach interwencyjnych w 2013 r. wystosowano pisma do wiadomości i załatwienia zgodnie z kompetencjami do PLW w Ostródzie i PIW w Łodzi o złożonych reklamacjach dotyczących odpowiednio jakości zakupionego mięsa i wyrobu garmażeryjnego,

²⁴ W tym 7 z 2013 r, 9 z 2014 r. i 4 z 2015 r.

²⁵ Zwane dalej „Porozumieniem z PLW”.

²⁶ Zwanym dalej „PLW”

a producenci tych artykułów znajdują się pod nadzorem ww. organów Inspekcji Weterynaryjnej;

- po kontroli przeprowadzonej w lutym 2015 r. w sklepie spożywczo przemysłowym, PPIS poinformował PLW w Kutnie o przekazywaniu odpadów kat. 3 w ilościach około 600 kg/tydzień do schroniska dla zwierząt;
- nie kwestionowano próbek środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego i nie stwierdzano przypadków sprzedaży bezpośredniej, marginalnej, lokalnej, ograniczonej i na „odległość” produktów pochodzenia zwierzęcego, w związku z tym nie zachodziła okoliczność informowania o powyższym IW;
- podjął współpracę z IW przy eksporcie produktów przeznaczonych dla niemowląt do krajów spoza UE. PPIS po analizie wyników badań danej partii produktu i przeprowadzonej kontroli wydawał „Świadectwo spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy”, które były podstawą dla IW do wydania ostatecznych dokumentów dla wysyłek eksportowych.

(dowód: akta kontroli str. 198-218, 408- 419, 480—483, 486-500)

3. Współpraca organów PPIS, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych przy kontroli produktów roślinnych przeznaczonych do spożycia przez ludzi i wywożonych z terytorium RP do Federacji Rosyjskiej polegała na przesyłaniu kwartalnych wykazów podmiotów prowadzących eksport produktów roślinnych do Federacji Rosyjskiej oraz wykazów zarejestrowanych podmiotów prowadzących działalność w zakresie handlu świeżymi owocami i warzywami na rynku wspólnotowym (w tym krajowym), jak i do Federacji Rosyjskiej. W czerwcu 2015 r. przeprowadzono wspólną kontrolę w gospodarstwie rolnym, podczas której pobrano próbki truskawek w kierunku badania pozostałości pestycydów. W wyniku badania stwierdzono, że truskawki pod względem przebadanych parametrów (pozostałość pestycydów i cech organoleptycznych) były produktem bezpiecznym dla zdrowia.

(dowód: akta kontroli str. 420-426)

Ustalone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości

Ocena częściowa

Najwyższa Izba Kontroli ocenia pozytywnie działalność PSSE w zakresie współpracy z innymi inspekcjami.

IV. Uwagi i wnioski

Wnioski pokontrolne

Przedstawiając powyższe oceny i uwagi wynikające z ustaleń kontroli, Najwyższa Izba Kontroli, na podstawie art. 53 ust. 1 pkt 5 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli²⁷, wnosi o:

1. Ewidencjonowanie w Rejestrze zakładów informacji o przeprowadzonych kontrolach oraz uaktualnianie zawartych w nim danych na bieżąco.
2. Wydawanie decyzji o wykreśleniu podmiotu z Rejestru zakładów, w sytuacji, gdy podmiot zlikwidował działalność, a nie złożył wniosku o wykreślenie.
3. Podjęcie działań zmierzających do przeprowadzania kontroli w ciągu całego roku obiektów żywności na wszystkich targowiskach.

²⁷ Dz.U. z 2015 r., poz.1096

V. 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 o NIK kierownikowi jednostki kontrolowanej przysługuje prawo zgłoszenia na piśmie umotywowanych zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, w terminie 21 dni od dnia jego przekazania. Zastrzeżenia zgłasza się do dyrektora Delegatury NIK w Łodzi.

Zgodnie z art. 62 ustawy o NIK proszę o poinformowanie Najwyższej Izby Kontroli, w terminie 21 dni od otrzymania wystąpienia pokontrolnego, o sposobie wykorzystania uwag i wykonania wniosków pokontrolnych oraz o podjętych działaniach lub przyczynach niepodjęcia tych działań.

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.

Łódź, dnia 18 grudnia 2015 r.

Kontroler
Marianna Rejnuś-Salek
gł. specjalista k.p.


Podpis

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Łodzi

Dyrektor
Przemysław Szewczyk


Podpis

