



PREZES
NAJWYŻSZEJ IZBY KONTROLI
Krzysztof Kwiatkowski

LLO.410.005.02.2018
P/18/082

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

I. Dane identyfikacyjne kontroli

Numer i tytuł kontroli

P/18/082 – Nadzór nad stosowaniem dodatków do żywności.

Jednostka
przeprowadzająca
kontrolę

Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Łodzi.

Kontrolerzy

1. Andrzej Pietrzyk, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LLO/46/2018 z dnia 21 marca 2018 r.
2. Stanisław Wlazło, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LLO/70/2018 z dnia 12 kwietnia 2018 r.

(dowód: akta kontroli str. 1-3)

Jednostka
kontrolowana

Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Pl. Powstańców Warszawy 1, 00-001 Warszawa, zwany dalej „UOKiK” lub „Urząd”.

Kierownik jednostki
kontrolowanej

Marek Niechciał, Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, zwany dalej „Prezesem UOKiK”.

(dowód: akta kontroli str. 4)

II. Ocena kontrolowanej działalności¹

Ocena ogólna

W ramach systemu nadzoru nad stosowaniem dodatków do żywności Inspekcja Handlowa przeprowadzała urzędowe kontrole jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych zawierających substancje dodatkowe, znajdujących się w obrocie detalicznym. Nadzór nad jakością handlową tych artykułów nie był szczegółowo wyodrębniony w kierunkach działania Inspekcji Handlowej i w planach kontroli. Zagadnienia te konkretyzowały dopiero programy kontroli, w których dodatki do żywności stanowiły jeden z elementów. W badanym okresie spośród 35 programów kontroli planowych, w zakresie przedmiotowym 30 z nich zawarto zagadnienia dotyczące kontroli dodatków do żywności.

Sprawdzenie prawidłowości stosowania substancji dodatkowych w żywności odbywało się, co najmniej na podstawie oznakowania, tj. sprawdzenia czy substancje wymienione na etykiecie produktu zostały dopuszczone do stosowania w danej kategorii produktów i informacja o ich zastosowaniu została umieszczona w oznakowaniu (na etykiecie) w sposób zgodny z przepisami. Drugim sposobem sprawdzenia prawidłowości stosowania dodatków do żywności było badanie laboratoryjne pod kątem wykrywania obecności dodatków niezadeklarowanych w wykazie składników lub takich, których nieobecność w produkcie została podkreślona w oznakowaniu² oraz przestrzegania ustalonych limitów dla dodatków³.

¹ Najwyższa Izba Kontroli stosuje 3-stopniową skalę ocen: pozytywna, pozytywna mimo stwierdzonych nieprawidłowości, negatywna. Jeżeli sformułowanie oceny ogólnej według proponowanej skali byłoby nadmiernie utrudnione, albo taka ocena nie dawałaby prawdziwego obrazu funkcjonowania kontrolowanej jednostki w zakresie objętym kontrolą, stosuje się ocenę opisową, bądź uzupełnia ocenę ogólną o dodatkowe objaśnienie

² np. komunikatami „bez konserwantów”, „bez barwników”.

³ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności w zakresie zasadności stosowania substancji dodatkowych (Dz. U. L. 354 z 31.12.2008 str. 16 ze zm.), zwane dalej „rozporządzeniem nr 1333/2008

W laboratoriach UOKiK oznaczano przede wszystkim te substancje dodatkowe, których badanie było istotne z punktu widzenia jakości handlowej artykułu spożywczego lub gdy zagrożony był interes ekonomiczny konsumentów.

Spośród 16.386 kontroli jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych przeprowadzonych w okresie objętym kontrolą przez organy Inspekcji Handlowej, w 3.604 kontrolach dokonano badania tych artykułów w zakresie substancji dodatkowych. Pobrano łącznie do badania pod kątem weryfikacji obecności lub ilości substancji dodatkowych 6.103 próbek. Badania laboratoryjne ukierunkowane były na sprawdzenie zawartości wybranych substancji dodatkowych limitowanych z grupy konserwantów, substancji słodzących, stabilizatorów oraz barwników. W latach 2016 – 2017 z uwagi na niezgodność stosowania dodatków z przepisami lub deklaracją producenta zakwestionowano łącznie 15 próbek. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły głównie nieuprawnionego opatrywania produktów komunikatami o nieobecności dodatku w żywności oraz o stosowaniu dodatków w żywności opisanej jako tradycyjna, domowa, a faktycznie wyprodukowanej metodami przemysłowymi oraz sporadycznie niewykazania substancji dodatkowej bądź przekroczenia dopuszczonych prawem limitów.

W przypadku stwierdzenia niewłaściwej jakości handlowej kontrolowanych artykułów rolno - spożywczych stosowano wobec przedsiębiorców detalicznych odpowiednie sankcje.

W związku z brakiem kompetencji Inspekcji Handlowej do przeprowadzania kontroli jakości handlowej u producenta oraz brakiem kompetencji w zakresie badania jakości zdrowotnej artykułów żywnościowych - w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości związanych z jakością handlową środków spożywczych powiadamiano właściwe wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, a uchybienia w jakości zdrowotnej zgłaszano do właściwych organów nadzoru sanitarnego lub weterynaryjnego.

W ramach działań edukacyjnych związanych z substancjami dodatkowymi Prezes UOKiK publikował na stronie internetowej Urzędu informacje o wynikach przeprowadzonych kontroli w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wraz z poradami dla konsumentów i przedsiębiorców detalicznych. Nie podejmował natomiast innych inicjatyw badawczych edukacyjnych i społecznych związanych z jakością handlową lub zdrowotną produktów spożywczych z zawartością substancji dodatkowych tłumacząc to tym, że organizacje pozarządowe zainteresowane tematyką dodatków do żywności nie zwracały się do niego o współpracę w tym zakresie.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego

Nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych w obrocie detalicznym, zawierających substancje dodatkowe.

Opis stanu
faktycznego

1. Zadania z obszaru nadzoru nad jakością handlową artykułów rolno–spożywczych w obrocie detalicznym zostały powierzone Wydziałowi Artykułów Żywnościowych⁴ utworzonemu w Departamencie Inspekcji Handlowej.

Do zadań Wydziału należało m.in. organizowanie i koordynowanie kontroli o znaczeniu krajowym artykułów rolno-spożywczych, w tym objętych unijnymi systemami jakości (CHOG⁵, CHNP⁶, GTS⁷), przygotowywanie propozycji do kierunków i planu kontroli Inspekcji Handlowej w ww. zakresie, opracowywanie programów kontroli, projektów wytycznych i zaleceń zapewniających jednolitość

⁴ Dalej „Wydział”.

⁵ Chronione oznaczenie geograficzne.

⁶ Chroniona nazwa pochodzenia.

⁷ Gwarantowana tradycyjna specjalność.

postępowania Inspekcji Handlowej oraz nadzór nad ich realizacją w powyższym zakresie, analiza informacji i sprawozdań z realizacji zadań kontrolnych nadsyłanych przez wojewódzkie inspektoraty Inspekcji Handlowej oraz opracowywanie informacji zbiorczych z wyników przeprowadzonych kontroli, uczestnictwo w systemach RASFF⁸ oraz AAC⁹, współpraca z właściwymi krajowymi i zagranicznymi organami urzędowej kontroli żywności i instytucjami w zakresie nadzoru nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych.

Powyższe zadania realizowali pracownicy Wydziału, którym przydzielone zostały obszary merytoryczne odnoszące się do branż, jak np. produkty mleczarskie, rolnictwo ekologiczne, gastronomia, produkty mięsne. Realizowane przez Wydział zadania obejmowały m.in. kwestię dodatków do żywności jako zagadnienia z obszaru jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

(dowód: akta kontroli str. 5-72, 472-476, 483-489)

2. W badanym okresie pracownicy Wydziału uczestniczyli w jednym szkoleniu zorganizowanym przez UOKiK w zakresie dodatków do żywności, w którym udział brali również pracownicy laboratoriów UOKiK oraz wojewódzkich inspektoratów inspekcji handlowej (WIIH). Przedmiotem szkolenia były najnowsze zmiany w przepisach dotyczących dodatków do żywności oraz interpretacje z grup roboczych i Komisji Europejskiej w zakresie tych dodatków.

(dowód: akta kontroli str. 73-75, 483-489)

3. Zgodnie z art. 9 ust. 3 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej¹⁰, Prezes UOKiK opracował kierunki działania Inspekcji Handlowej oraz okresowe plany kontroli. W okresie objętym kontrolą obowiązywały:

- opracowanie pn. Kierunki działania Inspekcji Handlowej,
- plany kontroli Inspekcji Handlowej na poszczególne lata okresu 2016-2018.

W ww. dokumentach nadzór nad jakością handlową artykułów rolno – spożywczych zawierających dodatki do żywności w obrocie detalicznym nie był wyodrębniony szczegółowo ze względu na – jak wyjaśnił Prezes UOKiK - ogólny charakter tych dokumentów. Prezes UOKiK wskazał, że w planach kontroli uwzględniane są ogólne tematy kontroli, dopiero na poziomie programów konkretyzowane są zagadnienia, które powinny zostać objęte kontrolą w danej kontroli tematycznej.

Przy opracowywaniu kierunków działania Inspekcji Handlowej brano m.in. pod uwagę nowe prawodawstwo i zobowiązania wynikające z prawa UE, wyniki audytów KE w organach urzędowej kontroli żywności, wyniki poprzednich kontroli oraz produkty wchodzące w skład koszyka przeciętnego konsumenta.

Według wyjaśnień Wiceprezes UOKiK plany kontroli Inspekcji Handlowej opracowywane były z uwzględnieniem propozycji nadesłanych przez wojewódzkich inspektorów Inspekcji Handlowej oraz innych organów administracji państwowej i samorządowej, a także organizacji konsumenckich. Typowanie tematów do kontroli odbywało się na podstawie analizy skarg i informacji otrzymanych od konsumentów, przedsiębiorców, przedstawicieli mediów lub innych organów krajowych i zagranicznych. Uwzględniane były również wyniki kontroli z lat poprzednich.

(dowód: akta kontroli str. 76-140, 472-479)

4. W badanym okresie realizowano kontrole planowe na podstawie 42 programów kontroli opracowanych przez UOKiK. Spośród tych programów 35 programów

⁸ RASFF - ang. Rapid Alert System for Food and Feed, system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach.

⁹ AAC - ang. Administrative Assistance and Cooperation, narzędzie służące eliminacji produktów zafalszowanych na rynku europejskim.

¹⁰ Dz. U. z 2017 r. poz. 1063 ze zm., zwana dalej „ustawą o Inspekcji Handlowej”.

dotyczyło kontroli jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych, w tym 30 z nich zawierało w zakresie przedmiotowym zalecenia dotyczące kontroli dodatków do żywności. Nie planowano kontroli wyłącznie w zakresie dodatków do żywności. Ponadto Prezes UOKiK w badanym okresie zlecił wojewódzkim inspektorom Inspekcji Handlowej przeprowadzenie 40 kontroli¹¹. Spośród czterech kontroli o zasięgu ogólnokrajowym, w trzech uwzględniono kontrolę oznakowania w zakresie dodatków do żywności.

(dowód: akta kontroli str. 472-476, 490-494)

Analiza 16 programów kontroli dotyczących artykułów rolno – spożywczych wykazała, że we wszystkich z nich zawarte były zagadnienia dotyczące kontroli substancji dodatkowych.

Przykładowo: w 12 programach wskazano na konieczność sprawdzenia oznakowania produktów na zgodność m.in. z rozporządzeniem nr 1333/2008. W siedmiu programach kontroli wskazano m.in., że badania należy przeprowadzić głównie w kierunku wykrywania zafalszowań, a także prawidłowości stosowania dozwolonych substancji dodatkowych oraz, że sprawdzić należy czy wykazane substancje dodatkowe zastosowano na zasadach i warunkach określonych w rozporządzeniu nr 1333/2008. W sześciu z tych programów wskazano dodatkowo, że w przypadku zaopatrzenia produktów deklaracją np. „bez konserwantów”, „bez barwników” zaleca się sprawdzenie czy podanie takich informacji było zasadne.

W jednym programie w zakresie przedmiotowym zwrócono uwagę na kwestię limitu dodatku do żywności i podano jaka jest jego dopuszczalna ilość¹².

W analizowanych programach kontroli nie wskazano narzędzi kontrolnych umożliwiających dokonanie weryfikacji funkcji technologicznej w danym produkcie żywnościowym.

(dowód: akta kontroli str. 141-364, 778-782)

Wiceprezes UOKiK wyjaśniła, że sprawdzenie prawidłowości stosowania dodatków do żywności odbywa się, co najmniej na podstawie oznakowania, tj. sprawdzenia czy substancje wymienione na etykiecie produktu zostały dopuszczone do stosowania w danej kategorii produktów i informacja o ich zastosowaniu została umieszczona w oznakowaniu (na etykiecie) w sposób zgodny z przepisami. Drugim sposobem sprawdzenia prawidłowości stosowania dodatków do żywności jest badanie laboratoryjne pod kątem wykrywania obecności dodatków niezadeklarowanych w wykazie składników lub takich, których nieobecność w produkcie została podkreślona w oznakowaniu np. komunikatami „bez konserwantów”, „bez barwników” oraz przestrzegania ustalonych w przepisach rozporządzenia nr 1333/2008 limitów dla dodatków.

Laboratoria UOKiK nie oznaczają wszystkich dozwolonych substancji dodatkowych. Wiceprezes UOKiK wyjaśniła, że oznaczane są przede wszystkim te substancje, których badanie jest istotne z punktu widzenia jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych lub gdy zagrożony jest interes ekonomiczny konsumentów. Analizy laboratoryjne wykonywane są metodą jakościową lub ilościową w zależności od rodzaju produktu. Np. produkty opatrzone w oznakowaniu deklaracją „bez sztucznych barwników” badane są metodą jakościową pozwalającą wykryć samą obecność syntetycznych barwników, bez określenia zawartości ww. substancji,

¹¹ z czego 4 kontrole realizowane były przez wszystkie inspektoraty Inspekcji Handlowej, jedna przez 8 inspektoratów, a 35 przez jeden do pięciu inspektoratów.

¹² W programie kontroli jakości i prawidłowości oznakowania ryb i przetworów rybnych w tym mrożonych produktów w glazurze z uwzględnieniem badań w kierunku zgodności gatunku z deklarowanym podano m.in. jaki jest maksymalny dopuszczalny dodatek kwasu fosforowego i fosforanów (E 338-452) w filetach z nieprzetworzonych ryb mrożonych i głęboko mrożonych oraz w nieprzetworzonych mięczakach i skorupiakach mrożonych i głęboko mrożonych.

z kolei produkty zawierające według deklaracji w wykazie składników np. substancje konserwujące, są badane metodami ilościowymi określającymi zawartość substancji konserwujących. Wiceprezes wyjaśniła, że generalnie badania laboratoryjne ukierunkowane są na sprawdzenie zawartości substancji dodatkowych limitowanych takich jak konserwanty, słodziki i niektóre stabilizatory, a także barwniki.

Wiceprezes podała również, że w programie kontroli nie wskazuje się narzędzi do weryfikacji funkcji technologicznej. Kontrola na etapie handlu detalicznego z uwagi na brak dostępu do dokumentacji produkcyjnej w tym zakresie pozwala na ujawnienie jedynie ewidentnych nadużyć w stosowaniu dodatków. W przypadkach, co do których kontrolujący mieli wątpliwości kierowano wystąpienia pokontrolne do producentów w celu uzyskania wyjaśnień jaki był cel technologiczny zastosowania danego dodatku do żywności, a także do właściwych z uwagi na miejsce produkcji wojewódzkich inspektoratów jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych, jeśli odpowiedzi producentów nie wyjaśniły wątpliwości organów inspekcji handlowej.

(dowód: akta kontroli str. 472-497)

5. W 2016 r. przeprowadzono 8.375 kontroli artykułów rolno – spożywczych w obrocie detalicznym, a w 2017 r. - 7.331 kontroli, z tego w przypadku odpowiednio 1.100 i 1.840 kontroli w zakresie przedmiotowym wskazano do kontroli zagadnienia substancji dodatkowych. Kierunki badań tych substancji dotyczyły weryfikacji ich obecności lub ilości. W 2016 r. pobrano do badania w tym kierunku 2.839 próbek, a w 2017 r. - 2.706 próbek.

W I kwartale 2018 r. liczba kontroli artykułów rolno – spożywczych wynosiła 680¹³, z tego 664 kontrole zawierały w zakresie przedmiotowym zagadnienia dotyczące substancji dodatkowych. W tym czasie pod kątem weryfikacji obecności lub ilości substancji dodatkowych pobrano do badania 558 próbek.

W latach 2016 – 2017, z uwagi na niezgodność stosowania dodatków z przepisami lub deklaracją producenta zakwestionowano łącznie 15 próbek.

Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły głównie nieuprawnionego opatrywania produktów komunikatami o nieobecności dodatku w żywności oraz o stosowaniu dodatków w żywności opisanej jako tradycyjna, domowa, a faktycznie wyprodukowanej metodami przemysłowymi oraz sporadycznie niewykazania substancji dodatkowej bądź przekroczenia dopuszczonych prawem ilości.

W badanym okresie zbadano następujące substancje dodatkowe: azotany i azotyny, barwniki sztuczne, konserwanty, ksylitol, kwas cytrynowy, maltitol, mannitol, siarczyny, skrobia i zagęstniki skrobiowe, słodziki, sorbitol, kwas D-izocytrynowy, kwas L-glutaminowy, kwas propionowy, witamina B1, B6, C.

(dowód: akta kontroli str. 365-425, 472-497)

6. Wśród analizowanych programów, dokonano m.in. przeglądu „Programu kontroli jakości handlowej środków spożywczych oferowanych za pomocą środków porozumiewania na odległość, w tym sprzedaży internetowej”.

W programie tym określono m.in., że badania należy przeprowadzić głównie w kierunku wykrywania zafałszowań, a także prawidłowości stosowania dozwolonych substancji dodatkowych. Należy sprawdzić czy substancje dodatkowe (tj. słodzące, konserwujące i zagęszczające) są stosowane w danej grupie towarowej na warunkach określonych w przepisach rozporządzenia nr 1333/2008. Należy zwrócić uwagę na obecność substancji dodatkowych, których udziału nie wykazano w oznakowaniu. W przypadku produktów opatrzonych deklaracją „bez konserwantów, barwników” itp. zaleca się sprawdzenie czy zamieszczenie tej informacji było zasadne.

(dowód: akta kontroli str. 238-250, 778-782)

¹³ Liczba kontroli wynikająca z planu kontroli

7. W okresie objętym kontrolą przeprowadzono jedną tematyczną ogólnokrajową kontrolę sprzedaży produktów przez Internet (na podstawie ww. opisanego Programu kontroli) oraz w przypadku czterech innych ogólnokrajowych kontroli planowych wskazywano w programach kontroli, aby również skontrolować produkty sprzedawane przez ten kanał dystrybucji.

Łącznie w analizowanym okresie wojewódzkie inspektoraty przeprowadziły 89 kontroli podmiotów prowadzących sprzedaż internetową środków spożywczych stwierdzając różnego rodzaju nieprawidłowości w 67 przypadkach. Tylko w jednym przypadku stwierdzono nieprawidłowe stosowanie substancji dodatkowych tj. w dzemie różnym pochodzącym z importu z Jordanii. Dżem został zakwestionowany z uwagi na obecność niedopuszczonych do tego rodzaju produktów konserwantów: kwasu benzoowego i jego soli oraz kwasu sorbowego i jego soli.

(dowód: akta kontroli str. 238-250, 472-497, 778-782)

8. W badanym okresie Prezes UOKiK współpracował z organami urzędowej kontroli żywności w oparciu o porozumienia o współpracy zawarte z Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych¹⁴ oraz z Głównym Inspektorem Sanitarnym¹⁵. Ponadto w ramach urzędowej kontroli żywności Prezes UOKiK współpracował z Głównym Lekarzem Weterynarii oraz Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi. Współpraca ta w przypadku żywności polegała m.in. na:

- wspólnym opracowaniu zintegrowanego wieloletniego planu urzędowej kontroli żywności dla Polski na lata 2014 – 2019 oraz sprawozdań rocznych z realizacji ww. planu,
- badaniu próbek pobranych w toku kontroli Inspekcji Handlowej w laboratoriach innych organów urzędowej kontroli żywności,
- wspólnych działaniach w zakresie podejmowania równoległych kontroli organów Inspekcji Handlowej i organów urzędowej kontroli żywności. W badanym okresie przeprowadzono 2 kontrole w porozumieniu z Głównym Inspektorem Sanitarnym¹⁶ i jedną z Głównym Lekarzem Weterynarii¹⁷,
- podejmowaniu współpracy w obszarach jednolitej interpretacji przepisów, m.in. przy współpracy UOKiK, w GIJHARS opracowano przewodnik (który podlegał aktualizacji) dotyczący stosowania rozporządzenia nr 1169/2011¹⁸,
- uczestniczeniu przedstawicieli Inspekcji Handlowej i Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych w organizowanych przez te organy wspólnych naradach dotyczących problematyki związanej z kontrolami żywności¹⁹.

(dowód: akta kontroli str. 639-749)

9. W badanym okresie do UOKiK wpłynęły cztery wnioski konsumenckie dotyczące potencjalnych nieprawidłowości w stosowaniu dodatków do żywności oraz jedna propozycja ograniczenia przez producentów stosowania substancji dodatkowych

¹⁴ Porozumienie w sprawie zasad współpracy przy wykonywaniu kontroli w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych z dnia 29 grudnia 2009 r.

¹⁵ Porozumienie o współdziałaniu i współpracy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Handlowej z dnia 28 grudnia 2010 r.

¹⁶ Kompleksowa kontrola dotycząca żywienia pacjentów szpitali. Przeprowadzone w laboratoriach UOKiK analizy dotyczyły m.in. zawartości substancji słodzących, konserwujących, syntetycznych barwników oraz azotanów i azotanów. Wyniki badań laboratoryjnych przeprowadzonych przez Inspekcję Handlową wykazały m.in. obecność niedozwolonej substancji konserwującej w jednym produkcie.

¹⁷ Kontrola dotyczyła mięsa drobiowego oferowanego na rynku pod marką sprzedawcy detalicznego opatrzonego komunikatem „Kurczak Babuni bez antybiotyków”. W toku kontroli pobrano próbki mięsa i przekazano do Państwowego Instytutu Weterynarii. Ustalenia kontroli potwierdziły rzetelność ww. komunikatu

¹⁸ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE. L 304 z 22.11.2011 r., s.18).

¹⁹ m.in. w dniach 8-9 września 2016 r. i 23-24 marca 2017 r.

w środkach spożywczych. We wszystkich przypadkach podjęto niezwłoczne działania, przy czym w dwóch przypadkach przekazano sprawę do właściwego wojewódzkiego inspektoratu Inspekcji Handlowej celem wykorzystania zawartych w nich informacji w toku bieżących działań kontrolnych. W jednym przypadku przeprowadzona kontrola nie stwierdziła na stanie w sklepach kontrolowanej jednostki produktu, którego dotyczył wniosek konsumenta, a w kolejnym - na dzień zakończenia kontroli NIK- sprawa była w toku.

(dowód: akta kontroli str. 426-471)

10. W badanym okresie Prezes UOKiK w ramach działań edukacyjnych publikował na stronie internetowej UOKiK informacje o wynikach przeprowadzonych kontroli w zakresie jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych wraz z poradami dla konsumentów i przedsiębiorców detalicznych. Nie podejmował natomiast innych inicjatyw badawczych i społecznych związanych z jakością handlową lub zdrowotną produktów spożywczych z zawartością substancji dodatkowych.

Wiceprezes UOKiK wyjaśniła, że organizacje pozarządowe zainteresowane tematyką dodatków do żywności nie zwracały się do Prezesa UOKiK o jakąkolwiek współpracę.

(dowód: akta kontroli str. 639-645)

IV. Uwagi i wnioski

UOKiK i podległa Inspekcja Handlowa nie badali i nie dokonywali analiz zagadnień dotyczących substancji dodatkowych pochodzących z różnych źródeł, z odniesieniem się do ich kumulacji oraz ewentualnego działania synergicznego lub utajonego oraz możliwych negatywnych interakcji substancji dodatkowych z innymi składnikami produktu i diety. Nie dokonywali także oceny ryzyka narażenia konsumentów na działanie substancji dodatkowych. Wiceprezes UOKiK wskazała na brak w tym zakresie kompetencji oraz, że powyższe zagadnienia dotyczą obszaru bezpieczeństwa żywności.

(dowód: akta kontroli str. 472-497)

W ocenie Najwyższej Izby Kontroli obecny system kontroli żywności jest dysfunkcyjny. Trudno bowiem przyjąć, aby organy, w których kompetencjach leży ocena jakości handlowej mogły w pełni realizować swoje zadania ustawowe bez uwzględnienia kwestii bezpieczeństwa żywności. NIK stoi na stanowisku, że nie powinno się w praktyce, ale także ustawowo, odrywać pojęcia jakości handlowej od bezpieczeństwa żywności. Skoro naczelnym celem dbałości o zapewnienie jakości handlowej ma być ochrona konsumentów, to trudno wyobrazić sobie, aby cel ten był zrealizowany już tylko wtedy, gdy produkt spełnia wymagania w zakresie właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych, bez względu na to, czy w efekcie jest korzystny, niekorzystny, czy obojętny dla zdrowia.

Wnioski pokontrolne

Przedstawiając powyższe oceny 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 Kontroli²⁰, odstępuje od formułowania wniosków pokontrolnych.

V. Pozostałe informacje i pouczenia

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

²⁰ Dz. U. z 2017 r. poz. 524, ze zm., zwanej dalej „ustawą o NIK”.

Prawo zgłoszenia
zastrzeżeń

Zgodnie z art. 54 ustawy o NIK przysługuje prawo zgłoszenia na piśmie umotywowanych zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, w terminie 21 dni od dnia jego przekazania. Zastrzeżenia zgłasza się do Prezesa Najwyższej Izby Kontroli.

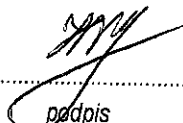
Obowiązek
poinformowania
NIK o sposobie
wykorzystania uwag

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 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.

Warszawa, dnia 19 lipca 2018 r.

Prezes
Najwyższej Izby Kontroli
Krzysztof Kwiatkowski


.....
podpis

