



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Łodzi

LLO.411.006.02.2017

R/17/003

# 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

520

## I. Dane identyfikacyjne kontroli

Numer i tytuł kontroli	R/17/003 – Sprawowanie nadzoru nad stosowaniem dodatków do żywności
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Łodzi
Kontrolerzy	Marcin Kuzan – specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LLO/105/2017 z dnia 21 czerwca 2017 r. [Dowód: akta kontroli str. 1]
Jednostka kontrolowana	Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Łodzi, zwana dalej „Powiatową Stacją”, 93-189 Łódź, ul. S. Przybyszewskiego 10, REGON: 471570221.
Kierownik jednostki kontrolowanej	Urszula Jędrzejczyk – Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi, od dnia 15 kwietnia 2013 r., zwany dalej Powiatowy Inspektor Sanitarny. [Dowód: akta kontroli str. 2]

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

### Ocena ogólna

Powiatowy Inspektor Sanitarny zapewnił właściwe warunki organizacyjno-prawne do sprawowania nadzoru oraz kontroli nad stosowaniem w produktach spożywczych dodatków do żywności. Zadania w tym zakresie realizowali pracownicy Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku, posiadający odpowiednie kwalifikacje.

Na podstawie obowiązujących przepisów prawa oraz regulacji i procedur wewnętrznych prowadzono kontrole zakładów stosujących do produkcji dodatki do żywności.

W latach 2015-2016 w ramach urzędowej kontroli i monitoringu, weryfikując dokumentację dotyczącą procesów technologicznych, skontrolowano ogółem 282 zakłady stosujące w trakcie tych procesów dodatki do żywności, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Na zakres kontroli importowanych partii produktów wpływała zaś analiza ryzyka oparta na długoletnim doświadczeniu pracowników Powiatowej Stacji, wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego (GIS) i Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Łodzi (PWIS), czy przepisach unijnych o szczególnym nadzorze nad określonymi rodzajami produktów. Importowane środki spożywcze analizowane były pod kątem dokumentacji, historii importera, zaufania do firmy importującej oraz eksportera, a przede wszystkim oceny wizualnej przeprowadzanej w miejscu kontroli.

W ramach kontroli granicznej dokonano oceny jakości zdrowotnej 3.301 partii środków spożywczych pochodzących z importu oraz wysyłanych do państw trzecich. Do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości substancji dodatkowych pobrano łącznie 24 próbki środków spożywczych. Również te badania nie były badaniami kompleksowymi, mającymi na celu określenie poziomu oraz ujawnienie wszystkich substancji wchodzących w skład analizowanej żywności. Przedmiotowe próbki

<sup>1</sup> 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.

przebadano więc wyłącznie w kierunku zawartości siarki (stosowanej jako konserwant).

Powiatowa Stacja realizowała plany poboru próbek produktów zawierających dodatki do żywności zgodnie z wytycznymi GIS i PWIS. Kierunek badań określano na dany rok w harmonogramach poboru próbek dla celów urzędowych kontroli. W planach nie wskazywano jednak kompleksowych badań próbek środków spożywczych zawierających wiele dodatków, w tym substancji zagęszczających, konserwantów, aromatów, przeciwutleniaczy itp. Powiatowa Stacja nie realizowała więc takich badań.

W ww. okresie pobrano łącznie 77 próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych w kierunku stosowanych substancji dodatkowych (zakwestionowano łącznie 12 próbek, z tego jedną zawierającą substancje dodatkowe niedozwolone i 11 w związku z nieprawidłowym znakowaniem).

### III. Opis ustalonego stanu faktycznego

#### Działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Łodzi w zakresie sprawowania nadzoru nad stosowaniem dodatków do żywności

Opis stanu faktycznego

1. Obszarem Działania Powiatowej Stacji jest miasto Łódź oraz powiat łódzki wschodni. Zgodnie z regulaminem organizacyjnym<sup>2</sup> Powiatowa Stacja prowadzi badania, analizy, pomiary oraz inne czynności wykonywane w ramach sprawowanego nadzoru według zasad określonych w odrębnych przepisach. Ponadto na podstawie statutu<sup>3</sup> zapewnia realizację zadań w zakresie sprawowania nadzoru m.in. nad warunkami bezpieczeństwa żywności i żywienia.

W strukturach Powiatowej Stacji wyodrębniono m.in. Oddział Nadzoru Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku<sup>4</sup>, w ramach którego działa sekcja - Graniczny Punkt Kontroli. Do podstawowych zadań realizowanych przez Oddział należały w szczególności: nadzór nad przestrzeganiem przez podmioty kontrolowane przepisów w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia; postępowanie zabezpieczające w przypadku stwierdzenia w obrocie produktów niezgodnych oraz zgłoszonych w systemie RASFF<sup>5</sup>, wycofanie tych produktów z obrotu; pobieranie do badań próbek środków spożywczych, dostarczanie ich do właściwych laboratoriów oraz ocena ich bezpieczeństwa; realizacja zadań w zakresie granicznej kontroli sanitarnej żywności (eksport-import).

[Dowód: akta kontroli str. 3-31]

W zakresach obowiązków pracowników Powiatowej Stacji, w zależności od zajmowanego stanowiska, wpisano czynności związane bezpośrednio z tematyką dodatków do żywności, tj. m.in.: pobieranie próbek środków spożywczych do badań laboratoryjnych, ocena jakości zdrowotnej surowców oraz wyprodukowanych, przechowywanych i wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, przeprowadzanie granicznej kontroli sanitarnej produktów (środków spożywczych, substancji dodatkowych dozwolonych, składników żywności, substancji pomagających w przetwarzaniu) przekraczających granicę w urzędach celnych, agencjach celnych, magazynach, zakładach produkujących żywność,

<sup>2</sup> Zarządzenie nr 3/2010 Dyrektora Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi z dnia 1 lutego 2010 r. w sprawie ustalenia Regulaminu Organizacyjnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi (ze zm.).

<sup>3</sup> Zarządzenie nr 297/2009 Wojewody Łódzkiego z dnia 2 grudnia 2009 r. w sprawie nadania Statutu Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi (ze zm.).

<sup>4</sup> Zwany dalej „Oddziałem”.

<sup>5</sup> RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed of the European Union) to europejski system szybkiego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych obowiązujący we wszystkich krajach Unii.

przygotowywanie świadectw jakości zdrowotnej produktów przekraczających granicę, decyzji o zakazie wprowadzania do obrotu produktu przekraczającego granicę, niespełniającego wymagań bezpieczeństwa zdrowotnego.

[Dowód: akta kontroli str. 32-56]

W 2015 i 2016 r. Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Łodzi zorganizował sześć szkoleń dla kierowników Oddziałów Nadzoru Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku Powiatowych Stacji z terenu województwa łódzkiego, w których poruszane były zagadnienia dodatków do żywności, tj. m.in.: substancji dodatkowych w suplementach diety i środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego; znakowania środków spożywczych; substancji dodatkowych oraz problemów w nadzorze w świetle zapowiedzianej misji FVO<sup>6</sup>, substancji dodatkowych w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego z uwzględnieniem zasad stosowania i kontroli wg przepisów Unii Europejskiej; substancji dodatkowych w produktach mięsnych – wymagania prawne.

Pracownicy oddelegowani do uczestnictwa w szkoleniach przeprowadzali następnie szkolenia wewnętrzne tzw. kaskadowe z wybranego zakresu dla pracowników Powiatowej Stacji. Jedno ze szkoleń wewnętrznych kaskadowych dotyczyło szkolenia organizowanego przez PZH w Warszawie, które swym zakresem obejmowało przepisy i metodologie pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń chemicznych. Ponadto w 2016 r. przeprowadzono szkolenie wewnętrzne w temacie regulacji prawnych dodatków do żywności, enzymów i aromatów.

[Dowód: akta kontroli str. 57-66]

2. Kontrole sanitarne zakładów produkcji/obrotu żywnością przeprowadzano na podstawie art. 4 ust. 1 pkt 3 i 3a oraz art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej<sup>7</sup>. Upoważnieni przedstawiciele Powiatowego Inspektora Sanitarnego przeprowadzali kontrole według właściwego arkusza oceny. Wypełnienie arkusza oceny w części pierwszej dotyczącej informacji szczegółowych o kontrolowanym zakładzie polegało na przyporządkowaniu każdemu obszarowi jednej z trzech ocen zagrożenia tj. niskie, średnie, wysokie. Zakres kontroli w tej części dotyczył stanu techniczno-sanitarnego (siedem obszarów<sup>8</sup>), higieny produkcji, dystrybucji i sprzedaży (trzy obszary<sup>9</sup>), zarządzania zakładem, kontroli wewnętrznej i systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności (siedem obszarów<sup>10</sup>). Uzyskana punktacja wyznaczała poziom ryzyka, który to bezpośrednio wpływał na częstotliwość kontroli obiektów. W zależności od poziomu ryzyka kontrole miały być przeprowadzane nie rzadziej niż co rok przy wysokim ryzyku, co 1,5 roku przy średnim i co 2 lata przy ryzyku niskim.

W przypadku kontroli sanitarnej zakładów produkcji żywności stosujących dodatki do żywności weryfikowano poprawność ich stosowania na podstawie listy pytań kontrolnych. Pytania podzielono na pięć obszarów dotyczących:

- wiadomości ogólnych na temat dodatków do żywności stosowanych w procesie technologicznym (np. czy stosowane w zakładzie dodatki odpowiadają specyfikacjom zawartym w przepisach prawa żywnościowego, czy są prawidłowo oznakowane?);

<sup>6</sup> Biuro Żywności i Weterynarii komisji Europejskiej (FVO).

<sup>7</sup> Dz.-U. z 2017 r. poz. 1261.

<sup>8</sup> Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu, stan techniczny pomieszczeń zakładu, powierzchnie stykające się z żywnością – maszyny, urządzenia, sprzęt itp., instalacja wodna i kanalizacyjna oraz systemy wentylacyjne, zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie, gospodarka odpadami, zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.

<sup>9</sup> Czystość pomieszczeń zakładu (procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji itp., jakość wody), warunki magazynowania pakowania itp., higiena osobista pracowników oraz stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.

<sup>10</sup> Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników, wiarygodność przedsiębiorcy, prawidłowość procedur i ich realizacji i (GHP, GMP, HACCP), działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach, śledzenie produktu, kontrola surowców i wyrobów przez producenta – w tym badania właścicielskie, znakowanie.

- zarządzania zakładem oraz kontrolą wewnętrzną (np. czy dokumenty dotyczące procesu technologicznego określające stosowanie dodatków do żywności są dostępne dla pracowników na poszczególnych stanowiskach?; czy są na bieżąco aktualizowane lub wycofywane?; czy wdrożone w zakładzie systemy kontroli wewnętrznej uwzględniają konieczność monitorowania prawidłowości stosowania dodatków do żywności?; czy w zakładzie są dostępne dokumenty umożliwiające identyfikację dodatków do żywności?);
- dobrej praktyki produkcyjnej (np. czy dodatki do żywności są stosowane zgodnie z założonym procesem technologicznym – z uwzględnieniem maksymalnych poziomów określonych w obowiązujących przepisach?; czy w ramach kontroli wewnętrznej prowadzone są badania właścicielskie potwierdzające, że ilość dodatku/ów w gotowych środkach spożywczych nie przekracza maksymalnych poziomów określonych w obowiązujących przepisach?; czy w środkach spożywczych produkowanych w zakładzie obecne są dodatki do żywności, które nie zostały do nich bezpośrednio dodane, a są obecne w gotowym produkcie w wyniku wprowadzenia wraz z jednym ze składników – zasada przenoszenia?);
- znakowania wyrobów gotowych (np. czy znakowanie gotowych wyrobów zawiera informację o nazwie lub symbolu oraz funkcji technologicznej, jaką te dodatki pełnią w tym wyrobie);
- substancji pomocniczych w przetwórstwie.

[Dowód: akta kontroli str. 405-407, 426-430]

Powiatowa Stacja w latach 2015-2016 skontrolowała łącznie 282<sup>11</sup> zakłady, w których w trakcie procesów technologicznych używane były dodatki do żywności. Stosowanie dodatków do żywności skontrolowano w 60 z ww. zakładów (21% poddanych kontroli). Nieprawidłowości nie stwierdzono.

[Dowód: akta kontroli str. 476-491, 518-519]

Powiatowy Inspektor Sanitarny wyjaśnił m.in., że stosowanie dodatków do żywności z uwzględnieniem maksymalnych poziomów określonych w obowiązujących przepisach jest weryfikowane poprzez fakt, że kontrolowany podmiot, w ramach systemu HACCP, prowadzi dokumentację dotyczącą procesów technologicznych (receptury, wykaz dodatków do żywności ze stosowanymi dawkami). W trakcie kontroli prowadzona jest weryfikacja dokumentacji na zgodność z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności.

[Dowód: akta kontroli str. 418-433, 497, 500-501]

**3. Zgodnie z Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowych kontroli i monitoringu na lata 2015 i 2016 Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zwanego dalej: planem pobierania próbek), w kierunku badania zawartości substancji dodatkowych, badaniem należało objąć 19 grup produktów<sup>12</sup>. Poszczególne grupy środków spożywczych, liczba próbek i kierunki badań zostały określone na podstawie: dostępnych wyników urzędowych kontroli żywności w kierunku substancji dodatkowych w ostatnich latach, powiadomień zgłaszanych w systemie RASFF dotyczących środków spożywczych nieodpowiadających przepisom w zakresie substancji dodatkowych, specyfiki rynku spożywczego w Polsce, wraz**

<sup>11</sup> M.in. piekarnie, ciastkarnie, browary, zakłady i wytwórnie garmazeryjne.

<sup>12</sup> Grupy: 01 - Mięso, podroby i produkty mięsne; 02 - Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja i produkty jajeczne; 03 - Ryby, owoce morza i ich przetwory; 04 - Mleko i przetwory mleczne; 05 - Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne; 06 - Wyroby cukiernicze i ciastkarskie; Grupa 10 - warzywa (w tym strączkowe); Grupa 11 - Owoce; Grupa 12 - Grzyby; Grupa 14 - Napoje alkoholowe; Grupa 15 - Ocet; Grupa 16 - Wody mineralne i napoje bezalkoholowe; Grupa 17 - Tłuszcze roślinne; Grupa 19 - Koncentraty spożywcze; Grupa 20 - Majonezy, musztardy, sosy; Grupa 21 - Zioła przyprawy; Grupa 23 - Wyroby garmazeryjne i kulinarnie; Grupa 24 - Środki spożywcze specjalnego przeznaczenia żywieniowego; Grupa 26 - Suplementy Diety.

z uwzględnieniem liczby konsumentów w poszczególnych województwach, danych naukowych, w tym wyników ponownej oceny EFSA (Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności) dotyczącej substancji dodatkowych.

[Dowód: akta kontroli str. 342-401]

Z planów pobierania próbek w latach 2015-2016 wynikało, że zakresy badań laboratoryjnych były różne w zależności od grupy produktu. Wszystkie 19 rodzajów produktów, za wyjątkiem Grupy zioła, przyprawy, były badane na obecność substancji konserwujących. Siedem z 19 grup (37%) produktów badanych było w kierunku substancji dodatkowych innych niż barwniki i substancje słodzące (oprócz konserwantów), których zawartość w środkach spożywczych jest limitowana. Dwanaście z 19 grup produktów (63%) analizowano w kierunku barwników, a 11 grup produktów (58%) badano w kierunku substancji słodzących. Zawartość w środkach spożywczych barwników i substancji słodzących jest także limitowana. Jak wynikało z planów poboru próbek na lata 2015 i 2016 możliwe było ograniczenie zakresu badań danej próbki tylko do tych substancji dodatkowych, których obecności w danym produkcie można się spodziewać<sup>13</sup>. Jak wskazano w analizowanych planach poboru próbek do oznaczania zawartości substancji dodatkowych w żywności muszą być stosowane akredytowane metody analityczne. Badania zawartości dozwolonych substancji dodatkowych w ramach urzędowej kontroli żywności, powinny być wykonywane w celu oceny zgodności z limitami ustalonymi w Rozporządzeniu Komisji (UE) nr 1129/2011 z dnia 11 listopada 2011 r. zmieniającym załącznik nr II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności<sup>14</sup>.

[Dowód: akta kontroli str. 342-401]

Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Łodzi zaznaczył<sup>15</sup> m.in., że przy ustalaniu liczby próbek, częstotliwości pobierania bierze się pod uwagę zakres produkcji i obrotu żywnością w zakładach funkcjonujących na terenie powiatu, ocenę i sposób realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej w obiektach, ocenę prawidłowości i skuteczności wprowadzania lub funkcjonowania systemu HACCP z uwzględnieniem krytycznych punktów kontroli i sposobu ich monitorowania, ogólną ocenę potencjalnego ryzyka w zakresie bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej, na które narażona może być żywność w procesie produkcji lub obrotu.

[Dowód: akta kontroli str. 402-404]

W latach 2015-2016 Powiatowa Stacja pobrała łącznie 77 próbek środków spożywczych w kierunku substancji dodatkowych (w tym 64 wynikające z harmonogramu poboru), zakwestionowano 12 próbek, w tym 11 w związku z nieprawidłowym znakowaniem, a jedną z uwagi na zastosowanie w produkcji (surowym wyrobie mięsny) substancji dodatkowych niedozwolonych do stosowania w przedmiotowej kategorii żywności. Powiatowy Inspektor Sanitarny o stwierdzonych nieprawidłowościach poinformował właściwego lekarza weterynarii.

Powiatowy Inspektor Sanitarny nie badał próbek spożywczych kompleksowo w kierunku deklarowanych przez producenta dodatków do żywności. Wyjaśnił, że próbki środków spożywczych pobiera się do badań w kierunkach określonych w harmonogramie poboru próbek na dany rok. Ponadto Powiatowy Inspektor Sanitarny przy poborze prób oraz zleceniu kierunków badań bierze pod uwagę: interwencje klientów, powiadomienia RASFF, przypadki podejrzeń zatruc pokarmowych, podejrzenia niewłaściwej jakości i możliwości zagrożenia zdrowia,

<sup>13</sup> Np. w herbatnikach słodzonych wyłącznie cukrem można nie badać zawartości substancji słodzących, analizę tę należy jednak wykonać w przypadku herbatników o obniżonej wartości energetycznej, słodzonych za pomocą substancji słodzących.

<sup>14</sup> Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008 r., str. 16, ze zm., zwane dalej „rozporządzeniem 1333/2008”.

<sup>15</sup> W piśmie PWIS.NSHŻ.9052.1.2.2016.AKR z dnia 12 lutego 2016 r. kierowanym do wszystkich Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych z terenu województwa łódzkiego.

wcześniej stwierdzone przekroczenia. Części dodatków do żywności nie bada się, gdyż są one używane zgodnie z zasadą quantum satis.

[Dowód: akta kontroli str. 477-491, 499, 502]

4. W latach 2015-2016 pracownicy Powiatowej Stacji - Sekcji Graniczny Punkt Kontroli w ramach kontroli granicznej jakości zdrowotnej przywożonych z zagranicy i wywożonych za granicę środków spożywczych dokonali oceny ogółem 3 301 partii środków spożywczych tj. 2 264 partii z importu oraz 1 037 partii wysyłanych do państw trzecich.

Jak wyjaśnił Powiatowy Inspektor Sanitarny każda kontrola graniczna przywożonej z krajów trzecich żywności polega między innymi na ocenie zgodności składu z obowiązującymi przepisami o stosowaniu substancji dodatkowych Rozporządzenia (UE) nr 1333/2008.

[Dowód: akta kontroli str. 492-494]

Z 2 264 kontrolowanych partii środków spożywczych z importu pobrano w latach 2015-2016 56 prób (2,5%), w tym 24 próby w kierunku dodatków do żywności, tj. zawartości SO<sub>2</sub> (stosowanej jako konserwant), pozostałe 32 próby badano na zawartość aflatoksyn.

[Dowód: akta kontroli str. 492-495]

Badania laboratoryjne, jak wskazał Powiatowy Inspektor Sanitarny, prowadzone są głównie w kierunku zgodności ze specyfikacjami składu produktów bądź na potwierdzenie deklaracji o braku zanieczyszczeń lub o braku stosowania substancji dodatkowych np. niestosowaniu konserwantu SO<sub>2</sub> w owocach suszonych, figach, rodzynkach. (...). W kontroli granicznej nie przeprowadza się badań monitoringowych żywności ze względu na bardzo szerokie możliwości stosowania różnych substancji dodatkowych w produktach, trudność w określeniu wszystkich potencjalnych kierunków badań oraz koszty badań ponoszone przez importerów. Przeprowadzanie badań w bardzo szerokim zakresie rodziłoby protesty importerów na zasadność badania produktów w nieuzasadnionych kierunkach. Badania monitoringowe żywności prowadzone są w ramach ogólnokrajowego harmonogramu poboru próbek produktów, w tym również produktów z importu.

[Dowód: akta kontroli str. 492,496]

Powiatowy Inspektor Sanitarny wyjaśnił, że Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 8 grudnia 2011 r. w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli<sup>16</sup> reguluje zakres obowiązkowych kontroli towarów importowanych z krajów trzecich. Każdy transport produktów objętych procedurą celną dopuszczenia do obrotu na terenie Polski, znajdujących się w załączniku do rozporządzenia, podlega kontroli granicznej. Oprócz kontroli towarów ujętych w załączniku, przeprowadzane są również kontrole towarów nieujętych w załączniku, na zlecenie importera.

Powiatowy Inspektor Sanitarny dodał, że na wybór sposobu postępowania z importowanymi partiami produktów tzn. kontrole identyfikacyjne, kontrole bezpośrednie, wpływa ocena, analiza ryzyka przeprowadzana przez pracowników sekcji Graniczny Punkt Kontroli oraz kierownictwa Oddziału oparta na długoletnim doświadczeniu, wytycznych władz zwierzchnich, przepisach wspólnotowych o szczególnym nadzorze nad określonymi rodzajami produktów (np. Rozporządzenia (UE) 884/2014, 669/2009, które narzucają określoną częstotliwość poboru prób z określonych grup produktów w specyficznych kierunkach badań). Transport analizowany jest pod kątem dokumentacji, historii importera, zaufania do firmy importującej oraz eksportera, a przede wszystkim oceny wizualnej przeprowadzanej w miejscu kontroli w Urzędzie Celnym lub innym,

<sup>16</sup> Dz.U. z 2011 r., Nr 272 poz. 1612.

wyznaczonym miejscu. W przypadku powzięcia podejrzeń co do jakości zdrowotnej importowanej partii produktu, podejmowane są adekwatne środki administracyjne

[Dowód: akta kontroli str. 494-496]

W okresach półrocznych Powiatowa Stacja przekazuje PWIS formularze obrazujące wyniki pobranych próbek środków spożywczych w kierunku substancji dodatkowych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu.

[Dowód: akta kontroli str. 354-355, 392-393]

5. Pracownicy Powiatowej Stacji, w okresie objętym kontrolą, w jednym przypadku zastosowali procedurę zgłaszania RASFF. Po przeprowadzonej w dniu 8 marca 2016 r. kontroli granicznej zainicjowano w systemie RASFF powiadomienie o odrzuceniu na granicy żelków energetycznych z uwagi na występowanie w produkcie substancji dodatkowej – barwnika annato E 160b, który jest niedopuszczony do stosowania w środkach spożywczych, zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1333/2008.. Decyzją nr 1/Imp./2016 z dnia 30 marca 2016 r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Łodzi zakazał wprowadzenia do obrotu całej importowanej partii żelków energetycznych w ilości 28,8 kg netto wyprodukowanych w USA, jako środka spożywczego zawierającego niedozwoloną substancję dodatkową. Niniejszej decyzji w zakresie wprowadzenia do obrotu nadano rygor natychmiastowej wykonalności ze względu na ochronę zdrowia ludzkiego zgodnie z art. 108 § 1 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego<sup>17</sup>. Z przedłożonej dokumentacji wynikało, że zakwestionowana partia towaru została odesłana do USA. W dniu 30 marca 2016 r. Inspektor Sanitarny wydał Świadectwo nr 202/2016 określające, że żelki energetyczne nie spełniały wymagań w zakresie wymagań zdrowotnych i nie mogły być przeznaczone do spożycia przez ludzi.

[Dowód: akta kontroli str. 81-92]

W latach 2015-2016 do Powiatowej Stacji zostało przesłanych 18 powiadomień informacyjnych z systemu RASFF. W 4 przypadkach nie zadeklarowano obecności dwutlenku siarki, natomiast w trzech obecności siarczynów. Przekroczenie limitu kwasu sorbowego głównie w owocach suszonych dotyczyło 6 zgłoszeń. Trzy zgłoszenia dotyczyły przekroczenia dopuszczalnego limitu barwników E104, E124 oraz E151, a jedno zgłoszenie wskazywało na zastosowanie w produkcie niedozwolonego barwnika Rodaminy B. W jednym przypadku poinformowano o przekroczeniu dozwolonego limitu jodanu potasu w soli warzonej. W ramach powiadomień przeprowadzono 160 kontroli dotyczących niezgodnych z prawem zastosowań w produktach spożywczych dodatków do żywności.

[Dowód: akta kontroli str. 93-341]

Ustalone  
nieprawidłowości

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

Uwagi dotyczące  
badanej działalności

NIK zauważa, iż metody oceny jakości żywności wprowadzanej do obrotu oparte na podejściu eksperckim są w dużej mierze subiektywne. Wprowadzenie takie podejście jest zgodne z wytycznymi i instrukcjami, może jednak skutkować zwiększeniem ryzyka wprowadzenia do obrotu żywności niespełniającej norm w zakresie zastosowanych w niej substancji dodatkowych. W opinii NIK ryzyko takie zwiększa także fakt ograniczonego stosowania badań fizykochemicznych w kierunku dodatków do żywności oraz niewykonywanie badań kompleksowych produktów spożywczych je zawierających. Prowadzenie systematycznych, kompleksowych badań próbek żywności w kierunku zawartych w nich substancji dodatkowych, motywowałoby zakłady produkujące żywność z dodatkami oraz importerów

<sup>17</sup> Dz. U. z 2017 r., poz. 1257

i eksporterów do przestrzegania zasad bezpieczeństwa żywności oraz do stałej dbałości o jakość produktów spożywczych.

#### IV. 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 Kontroli<sup>18</sup>, nie formułuje wniosków pokontrolnych.

#### 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.

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.

Łódź, dnia 16 listopada 2017 r.

Kontroler  
Marcin Kuzan  
specjalista k.p.

*Marcin Kuzan*  
.....  
podpis

Najwyższa Izba Kontroli  
Delegatura w Łodzi  
Dyrektor  
Przemysław Szewczyk

*P. Szewczyk*  
.....  
podpis

<sup>18</sup> Dz. U. z 2017 r. poz. 524

*21/10/17*

( )

( )

---