



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Olsztynie

LOL.410.007.02.2019

Janusz Dzisko
Warmińsko-Mazurski Państwowy Wojewódzki
Inspektor Sanitarny
Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna
w Olsztynie
ul. Żołnierska 16, 10-561 Olsztyn

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/19/086

System bezpieczeństwa obrotu środkami ochrony roślin.

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Olsztynie (dalej: WSSE lub Wojewódzka Stacja).
Kierownik jednostki kontrolowanej	Warmińsko-Mazurski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny, od 1 stycznia 2001 r. (dalej: PWIS lub Dyrektor).
Zakres przedmiotowy kontroli	1. Przygotowanie organizacyjne do wykonywania zadań w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin. 2. Realizacja zadań w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin (dalej: ŚOR). 3. Skuteczność systemu kontroli pozostałości w żywności ŚOR. 4. Działania informacyjne, promocyjne, edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa żywności pod kątem pozostałości ŚOR.
Okres objęty kontrolą	Lata 2016-2018, z wykorzystaniem dowodów sporządzanych przed lub po tym okresie.
Podstawa prawna podjęcia kontroli	Art. 2 ust. 1 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ¹ .
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Olsztynie.
Kontroler	Janusz Dobek – główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LOL/58/2019 z 18 kwietnia 2019 r.

(akta kontroli str.1-3)

II. Ocena ogólna² kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA	W latach 2016-2018 Wojewódzka Stacja była przygotowana organizacyjnie do wykonywania zadań dotyczących nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości ŚOR. Zakres i ilość badań był realizowany na podstawie planów, opracowanych w oparciu o wytyczne i dodatkowe zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego (dalej: GIS). Zadania w tym zakresie wykonywali, we współpracy z podmiotami zewnętrznymi, pracownicy wyodrębnionych komórek WSSE. Postępowania prowadzone w ramach systemu RASFF³, dotyczące wykrycia niedozwolonych środków ochrony roślin w żywności, skutkowały m.in. wycofaniem części produktów z obrotu. Ponadto wspólnie z innymi inspekcjami podejmowano działania, mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. Prowadzono również działania informacyjne, promocyjne i edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa żywności pod kątem pozostałości ŚOR, w tym przed zanieczyszczeniem mikrobiologicznym i chemicznym.
--------------	--

¹ Dz. U. z 2019 r. poz. 489, dalej „ustawa o NIK”.

² Najwyższa Izba Kontroli formułuje ocenę ogólną jako ocenę pozytywną, ocenę negatywną albo ocenę w formie opisowej.

³ System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego

OBSZAR

1. Przygotowanie organizacyjne do wykonywania zadań w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin

Opis stanu faktycznego

1.1. Działania w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin, zaplanowane przez WSSE na lata 2016-2018⁴, obejmowały w szczególności:

- opracowanie, na podstawie wytycznych GIS, i przesłanie do Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych (dalej: PSSE) rocznych „Planów pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w województwie” oraz sprawozdań z realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w Państwowej Inspekcji Sanitarnej”,
- sporządzenie, na podstawie sprawozdań z PSSE, raportu rocznego z urzędowej kontroli i monitoringu żywności w zakresie pozostałości pestycydów i przekazywanie jego (on-line) do Europejskiego Urzędu Bezpieczeństwa Żywności (dalej: EFSA),
- podejmowanie działań, w ramach funkcjonowania systemu RASFF, w celu koordynowania i doskonalenia procedur jego funkcjonowania oraz utrzymywanie stałej współpracy z jednostkami na terenie województwa – w przypadku powiadomień o niewłaściwej jakości środków spożywczych,
- współdziałanie z Wojewódzkim Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Olsztynie (dalej: WIORiN) oraz Wojewódzkim Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w Olsztynie (dalej: WIJHAR-S) w realizacji zadań wynikających z zawartego porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r.⁵ (dalej: Porozumienie).

(akta kontroli str. 4-6)

1.2. PWIS wydawał, podległym PSSE, wytyczne do planów pracy na lata 2016-2018 w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, żywności prozdrowotnej, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych. Wytyczne te odnosiły się również do kontroli pozostałości ŚOR w żywności i obejmowały zagadnienia problemowe do uwzględnienia w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością⁶, wskazówki w zakresie oceny jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa żywności oraz żywności prozdrowotnej⁷.

(akta kontroli str.7-25)

⁴ W rocznych planach pracy WSSE.

⁵ W sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

⁶ W tym m.in.: realizację w ramach Porozumienia działań dotyczących produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego we współpracy z innymi Inspekcjami, kontynuację nadzoru nad podmiotami działającymi na rynku spożywczym prowadzącymi produkcję pierwotną w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, nadzór nad bezpieczeństwem żywności w zakresie identyfikacji i śledzenia pochodzenia towarów w zakładach produkcji i obrotu żywnością oraz zakładach żywienia zbiorowego.

⁷ W tym m.in.: opracowanie po otrzymaniu szczegółowych wytycznych Planu pobierania próbek do badań żywności w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności; sporządzanie opinii do sprawozdań z badań przekazanych przez Zintegrowane Laboratorium Badania Żywności oraz podejmowanie stosownych działań w przypadku stwierdzenia nieprawidłowej jakości zdrowotnej żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością; podejmowanie działań zapewniających właściwe funkcjonowanie systemu RASFF oraz współpraca w tym zakresie z jednostkami urzędowej kontroli żywności na terenie nadzorowanego powiatu.

1.3. Zgodnie z obowiązującą w badanym okresie strukturą organizacyjną WSSE⁸, wykonywanie zadań w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości ŚOR, zostało zawarte w ramach ogólnych zadań poszczególnych komórek organizacyjnych i należało do:

- Sekcji Higieny Żywności, wchodzącej w skład Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotu Użytku, która była odpowiedzialna m.in. za: podejmowanie działań zapobiegających produkcji i wprowadzaniu do obrotu żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, zbieranie informacji o niebezpiecznych produktach żywnościowych oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością i dokonywanie ich oceny ryzyka, koordynowanie działań w ramach systemu RASFF w województwie, sporządzanie wojewódzkich planów pobierania próbek żywności do badań w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu oraz sprawozdań z ich realizacji, a także koordynowanie działań w tym zakresie,
- Laboratorium Badań Środowiskowych i Żywności w Olsztynie oraz Laboratorium w Elblągu, które odpowiadały m.in. za badania produktów żywnościowych, dodatków do żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, jak również za pobieranie próbek do badań,
- Oddziału Promocji Zdrowia i Oświaty Zdrowotnej, odpowiedzialnego m.in. za: inicjowanie oraz koordynowanie działalności oświatowo-zdrowotnej i promocji zdrowia, a także organizowanie konferencji, szkoleń i konkursów.

Zadania w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i jakością zdrowotną żywności zostały określone w zakresach czynności pracowników Sekcji Higieny Żywności i Sekcji Nadzoru Sanitarnego⁹. Nadzór merytoryczny nad działalnością tej sekcji, kontrola w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, jak również bieżąca analiza otrzymywanych materiałów obejmujących aktualną sytuację w zakresie bezpieczeństwa żywności w województwie warmińsko-mazurskim należał do Kierownika Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku.

Regulamin organizacyjny WSSE nie precyzował szczegółowo zadań komórek organizacyjnych w zakresie badania żywności pod kątem pozostałości ŚOR. Z wyjaśnień Dyrektora wynikało, że określony w regulaminie organizacyjnym WSSE zakres zadań dotyczy całego obszaru bezpieczeństwa żywności, nadzoru nad jej jakością zdrowotną, wszystkich kierunków związanych z zagrożeniami bezpieczeństwa żywności, w tym również zagrożeń związanych z pozostałościami ŚOR w żywności. Wskazał również, że przyjęte rozwiązanie oznacza, iż katalog przypisanych zadań mających na celu ochronę zdrowia ludzkiego przed niekorzystnym wpływem szkodliwości i uciążliwości środowiska, zapobieganie powstawania chorób, w tym chorób zakaźnych i zawodowych oraz kształtowanie odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych, jest otwarty.

(akta kontroli str.26-49)

1.4. W latach 2016-2018 w szkoleniach¹⁰, dotyczących bezpieczeństwa żywności w zakresie pozostałości ŚOR, wzięło udział dziewięciu pracowników Oddziału Higieny Żywności, Żywnienia Przedmiotów Użytku WSSE. Zakres tematyczny szkoleń obejmował m.in.: zasady i plany pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu dla Państwowej Inspekcji

⁸ Struktura organizacyjna WSSE została określona w dwóch Regulaminach organizacyjnych, stanowiących załącznik do zarządzenia Nr 2/2012 W-M Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Olsztynie z dnia 23 sierpnia 2012 r. oraz zarządzenia nr 4/2018 z dnia 16 maja 2018 r.

⁹ Współpracującej w dochodzeniach likwidacji przyczyn ognisk zatruc i zakażeń pokarmowych oraz odpowiedzialnej za planowanie i organizację kontroli i nadzoru sanitarnego w zakładach produkcji.

¹⁰ Dziewięć szkoleń przeprowadzili przedstawiciele: Głównego Inspektoratu Sanitarnego, Laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie, Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego Państwowego Zakładu Higieny w Warszawie.

Sanitarnej (dalej: PIS), raportowanie wyników pozostałości pestycydów w systemie on-line, praktyczne konsekwencje zmian toksykologicznych – wartości odniesienia i definicji pozostałości pestycydu, ocenę ryzyka związanego z obecnością chemicznych zanieczyszczeń w żywności – na przykładzie pestycydów i dioksyn, prace EFSA w zakresie oceny ryzyka z uwzględnieniem pestycydów i dioksyn.

(akta kontroli str.50-51)

1.5. W planach pracy WSSE na lata 2016-2018 w zakresie higieny żywności i przedmiotów użytku ujęto następujące zadania:

- opracowanie „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w województwie” na następny rok i przesłanie go do PSSE,
- opracowanie rocznych i półrocznych sprawozdań z realizacji „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS”, a także raportu rocznego z urzędowej kontroli i monitoringu żywności w zakresie pozostałości pestycydów (on-line),
- współdziałanie z Wojewódzkim Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Wojewódzkim Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w realizacji zadań wynikających z zawartego Porozumienia,
- podejmowanie działań, w ramach funkcjonowania systemu RASFF, w celu koordynowania i doskonalenia procedur jego funkcjonowania oraz utrzymywanie stałej współpracy z jednostkami współpracującymi na terenie województwa.

Ponadto plany pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS obejmowały także (jako jeden z kierunków badań) plany pobierania próbek i zakres badanych pestycydów – w odniesieniu do poszczególnych powiatów województwa warmińsko-mazurskiego. Zawierały one wykazy środków spożywczych uwzględnionych w monitoringu i urzędowej kontroli pozostałości pestycydów w żywności, w tym: produkty pochodzenia roślinnego (owoce i warzywa), ziarna zbóż i przetwory zbożowo-mączne, produkty przetworzone inne niż dla niemowląt i małych dzieci, pewne produkty pochodzenia zwierzęcego, tłuszcze jadalne, napoje alkoholowe. Produkty były podzielone w zależności od kraju pochodzenia. Zakres badań pestycydów dla produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego określał związki chemiczne i techniki analityczne. Do planów dla PSSE załączono także wytyczne GIS dotyczącym badania na pozostałość pestycydów.

(akta kontroli str.52-260)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości

OCENA CZĄSTKOWA

Struktura organizacyjna Wojewódzkiej Stacji i jej kompetencje w zakresie kontroli pozostałości środków ochrony roślin w żywności były adekwatne do realizacji celów. Właściwie przypisano, pracownikom poszczególnych komórek organizacyjnych WSSE, realizację zadań dotyczących bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności, w tym m.in. w zakresie środków ochrony roślin. Opracowane plany pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS obejmowały również zakres badanych pestycydów.

2. Realizacja przez PWIS zadań w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin

Opis stanu faktycznego

2.1. W latach 2016-2018 PWIS zaplanował pobranie łącznie 430 próbek żywności do badania na zawartość pozostałości ŚOR, w zakresie zgodnym z wytycznymi GIS¹¹. W okresie tym przebadano 458 próbek¹², a zwiększona ich liczba w stosunku do planowanej wynikała z zaleceń GIS. I tak:

- W 2017 r. pobrano dodatkowo 22 próbki mięsa drobiowego i jaj kurzych w związku z doniesieniami dotyczącymi obecności niedozwolonej substancji (fipronil) w jajach i mięsie drobiowym na terenie krajów członkowskich UE. Pobrano również jedną próbkę żywności specjalnego przeznaczenia, tj. produktu warzywno-mięsnego dla niemowląt i małych dzieci w ramach bieżącego nadzoru.
- W 2018 r. pobrano trzy próbki jabłek i jedną próbkę truskawek, w związku z napływającymi do resortu rolnictwa sygnałami dotyczącymi przywożenia do Polski z państw trzecich oraz państw członkowskich UE ziemniaków i innych warzyw, które sprzedawano jako produkty pochodzenia polskiego, a nie zawsze spełniały one wymagania przepisów prawa żywnościowego. W związku z informacjami dotyczącymi niewłaściwej jakości surowców i półproduktów stosowanych w zakładach przetwórstwa owocowo-warzywnego, pobrano również jedną próbkę ziemniaka.

Spośród zbadanych 458 próbek przekroczenie NDP¹³ wykryto w 5 z nich (1,1%).

(akta kontroli str. 261)

2.2. W okresie objętym kontrolą WSSE uczestniczył w realizacji krajowego „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS” (dalej: Plan), który opracowywany był w Głównym Inspektoracie Sanitarnym. GIS określał w tym planie: kierunki i zakresy badań, a także grupy i podgrupy asortymentów wraz z podziałem liczby próbek na województwa. Natomiast propozycje do planu opracowywane były przez: instytuty naukowo-badawcze, Laboratoria referencyjne Ministra Zdrowia¹⁴ oraz Departament Żywności Prozdrowotnej w GIS. GIS dokonywał zmian w Planie na dany rok, w tym wskazywał pobór próbek dodatkowych w przypadku wystąpienia sytuacji kryzysowych dotyczących m.in. zagrożenia zdrowia lub życia konsumentów w związku z pojawieniem się na rynku produktów niebezpiecznych. Zmiany w rocznym Planie pobierania próbek dokonywane były przez GIS, w oparciu o analizę ryzyka sporządzaną przez jednostki naukowo-badawcze. Laboratorium WSSE było natomiast odpowiedzialne za realizację Planu zgodnie z wytycznymi, tj. w określonych kierunkach i zakresach badań.

W 2016 r. GIS nie wprowadził zmian w Planie poboru próbek w zakresie badań na pozostałości ŚOR w żywności, natomiast w 2017 r. polecił pobrać dodatkowo próbki jaj i mięsa drobiowego w kierunku obecności fipronilu. W 2018 r. zmiany Planu dotyczyły m.in.: zbadania próbek ziemniaków w kierunku pozostałości pestycydów, w związku z sygnałami wpływającymi do resortu rolnictwa. Dodatkowo GIS zlecił pobranie próbek malin i jabłek do badań w kierunku pozostałości pestycydów. Z wyjaśnień Dyrektora WSSE wynikało, że analiza wyników próbek badanych

¹¹ Do planu pobierania próbek w kierunku pozostałości pestycydów.

¹² 140 badań w 2016 r. i po 145 w latach 2017-2018.

¹³ Najwyższy prawnie dopuszczalny poziom stężenia pozostałości pestycydów w żywności i paszy lub na ich powierzchni, określony rozporządzeniem, w oparciu o dobrą praktykę rolniczą i najniższy poziom narażenia konsumenta konieczny do ochrony szczególnie wrażliwych konsumentów – art. 3 ust. 2 pkt d rozporządzenia (WE) Nr 396/2005.

¹⁴ Laboratorium Badania Pozostałości Pestycydów w Warszawie, Laboratorium Badania Żywności Genetycznie Modyfikowanej w Tarnobrzegu.

w zakresie pozostałości ŚOR w żywności nie miała wpływu na zmianę kierunków, zakresów badań w planie w latach następnych¹⁵. Jego zdaniem w województwie warmińsko-mazurskim w latach 2016-2018 nie wystąpiły sytuacje powodujące konieczność utworzenia dodatkowej rezerwy pobierania próbek w zakresie pozostałości środków ochrony roślin w żywności.

(akta kontroli str.262-264)

2.3. Do zadań Laboratorium Badań Środowiskowych i Żywności WSSE należała organizacja transportu, pobranych przez PSSE próbek żywności do badania pod kątem ŚOR, do pięciu laboratoriów badawczych wyznaczonych przez GIS¹⁶. Na podstawie wytycznych do Planu na dany rok, określano podział asortymentu produktów na laboratoria dla województwa warmińsko-mazurskiego. Laboratorium WSSE nie dokonywano uaktualnienia lub rozszerzenia akredytacji w zakresie badań na pozostałości ŚOR w żywności.

(akta kontroli str.265-266)

2.4. W badanym okresie PWIS przeprowadził łącznie osiem kontroli¹⁷ przestrzegania przez PSSE, procedur kontroli żywności opracowanych przez GIS pod kątem spełnienia warunków dotyczących pozostałości ŚOR w żywności. Z ustaleń tych kontroli wynikało m.in, że działalność PSSE oraz sprawozdawczość w zakresie realizacji planu poboru próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu (w tym próbek do badania pozostałości ŚOR) była prawidłowa. Stwierdzone w trzech jednostkach nieprawidłowości dotyczyły naruszeń procedury pobierania próbek GIS i polegały na tworzeniu dodatkowych kopii protokołów pobrania próbek do badań laboratoryjnych, jak również niewłaściwego ich oznakowania. PWIS wydał zalecenia w celu wyeliminowania nieprawidłowości i zostały one przyjęte do realizacji przez PSSE.

(akta kontroli str.267-269)

2.5 W latach 2016-2018 nie wpłynęły do PWIS skargi, wnioski i petycje na producentów żywności i sprzedawców, dotyczące nieprawidłowości w zakresie jakości zdrowotnej żywności, pod kątem pozostałości środków ochrony roślin.

(akta kontroli str.351)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości

OCENA CZĄSTKOWA

W Wojewódzkiej Stacji identyfikowano zagrożenia związane z bezpieczeństwem żywności pod kątem środków ochrony roślin. Dokonywano badań na ich zawartość, w ilości zgodnej z wytycznymi i zaleceniami GIS. W okresie objętym kontrolą nie zaistniały okoliczności, które miałyby wpływ na zmianę kierunków i zakresów przeprowadzanych badań. WSSE kontrolowała również działania i jakość sprawozdań podległych PSSE w zakresie realizacji planu poboru próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu.

¹⁵ Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni w ramach bieżącego nadzoru mają możliwość dokonania dodatkowo poboru próbek w sytuacji podejrzenia zatrucia pokarmowego, w związku z interwencją konsumenta czy innymi sygnałami dot. bezpieczeństwa żywności produkowanej przez podmiot będący pod nadzorem.

¹⁶ W WSSE w Warszawie, Łodzi, Rzeszowie, Opolu i Wrocławiu.

¹⁷ Jedna w 2016 r., trzy w 2017 r. i cztery w 2018 r.

3. Skuteczność systemu kontroli pozostałości środków ochrony roślin w żywności przeznaczanej do obrotu

Opis stanu faktycznego

3.1. W badanym okresie PWIS przeprowadził dwa postępowania w ramach systemu RASFF, dotyczące zawartości ŚOR w żywności. Powiadomienia alarmowe dokonane w ramach tego systemu¹⁸ dotyczyły:

- rośliny *Physalis* importowanej z Kolumbii, gdzie stwierdzono wysoki poziom karbofuranu,
- nasion goji importowanych z Chin, gdzie przekroczony był najwyższy dopuszczalny poziom pozostałości pestycydów (amitrazu i karbofuranu).

Po otrzymaniu powiadomień od trzech PWIS¹⁹ następowała wymiana informacji pomiędzy organami PIS, a następnie udzielano odpowiedzi o podjętych działaniach. W tych przypadkach działania podjęto następnego dnia roboczego i trwały one odpowiednio trzy dni i cztery dni. W ich wyniku wycofano z obrotu 24 sztuk rośliny *Physalis* oraz 158 szt. opakowań nasion goji. Zbiórce informacje od PPIS przekazano organom PIS.

(akta kontroli str.274-348)

3.1.1. W wyniku badania przez PSSE próbek w zakresie oznaczania pozostałości pestycydów, uzyskiwano informacje o wykryciu niedozwolonych ŚOR. Informacje te wykorzystano do analizy ryzyka. I tak:

- W latach 2016-2017 w ramach dwóch zgłoszeń informacyjnych RASFF, poinformowano o przekroczeniu NDP pestycydów chlorpiryfosu i spiroksaminy w selerze naciowym oraz fluazifopu-P w kalafiorze świeżym. W wyniku tego PWIS przekazał informacje dotyczące tych produktów na formularzu zgłoszenia RASFF do Krajowego Punktu Kontaktowego²⁰. Zgłoszenie te następnie zostało przekazane do oceny ryzyka sporządzanej przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego – Państwowy Zakład Higieny²¹ (dalej: NIZP-PZH). Otrzymane za pośrednictwem KPK Systemu RASFF oceny ryzyka wykazały, że w jednym produkcie przekroczenie NDP pozostałości pestycydów mogło stwarzać zagrożenie dla zdrowia człowieka. Podjęte działania przez PPIS wykazały, że produkt został sprzedany odbiorcom indywidualnym na terenie województwa warmińsko-mazurskiego.
- W 2018 roku dokonano:
 - zgłoszenia alarmowego o przekroczeniu NDP pestycydu fenmedifamu w szpinaku mrożonym, gdzie ocena ryzyka NIZP-PZH wykazała, że mogło to stwarzać zagrożenie dla zdrowia konsumentów. W wyniku działań podjętych przez PPIS ustalono, że hurtownia wycofała od kontrahenta kilka sztuk produktu, a pozostała ilość została sprzedana klientom indywidualnym.
 - Zgłoszenia informacyjnego o przekroczeniu NDP pestycydów-chlorpiryfosu w sałacie masłowej, gdzie ocena ryzyka NIZP-PZH wykazała, że mogło to stwarzać zagrożenie dla zdrowia konsumentów. Kontrola PPIS wykazała, że u sprzedawcy gdzie została pobrana próbka do badań, nie znajdował się

¹⁸ W dniach 28 stycznia 2016 r. i 23 października 2018 r.

¹⁹ W Warszawie, Gdańsku i Wrocławiu.

²⁰ Dalej: KPK, który powołany był przez GIS. Zadaniem jego było przyjmowanie informacji o niebezpiecznej żywności, materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością i paszami, przesyłanych przez organy PIS, Podpunkt KPK, Inspekcję Handlową oraz Komisję Europejską. KPK przysyłał powiadomienia do odpowiednich stron w celu podjęcia przez nie działań zmierzających do wyeliminowania zagrożenia.

²¹ Dokonuje indywidualnej oceny ryzyka każdego przypadku zidentyfikowania nowego rodzaju zagrożenia, które dotychczas nie było stwierdzane lub też istnieje dla niego odniesienie w ustawodawstwie w postaci np. kryteriów mikrobiologicznych, najwyższych dopuszczalnych poziomów, listy substancji dopuszczonych do żywności, limitów migracji, czy dopuszczalnych wartości.

kwestionowany produkt (został sprzedany klientom indywidualnym). Informację w tym zakresie przekazano do PPIS, właściwego ze względu na lokalizację dostawcy, celem podjęcia dalszych działań.

Z wyjaśnień Kierownika Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku WSSE wynikało, że w przypadku wykazania w sprawozdaniu z badań produktów przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pestycydów, od momentu przekazania informacji na formularzu zgłoszenia RASFF do KPK, a otrzymaniem oceny ryzyka, przeprowadzano kontrole interwencyjne w obiektach, gdzie pobrano próbki do badań w kierunku pestycydów. W ich wyniku nie stwierdzono w obrocie zakwestionowanych partii produktów. Kontrole te wykazały natomiast, że produkty z krótkim terminem przydatności do spożycia zostały sprzedane klientom indywidualnym. W przypadku, gdy uzyskano informacje o dalszej dystrybucji produktów przez hurtownie z podległego terenu informowano właściwe PPIS (na terenie których znajdowali się odbiorcy hurtowni), celem monitorowania procesu wycofania zakwestionowanych produktów z obrotu.

(akta kontroli str.270-273 i 349-350)

3.2. W latach 2016-2018 WSSE przeprowadził kontrole 52 przedsiębiorców. W wyniku tych kontroli stwierdzono, że 31 przedsiębiorców monitorowało produkcję żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin w ramach badań laboratoryjnych. Badania te były prowadzone w dziewięciu laboratoriach posiadających akredytację²².

(akta kontroli str.352)

3.3. Porozumienie z dnia 20 stycznia 2015 r. określało sposób współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Inspekcji Ochrony Środowiska, przy podejmowaniu działań mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego. Poza realizacją zadań dla poszczególnych inspekcji w zakresie ich ustawowych kompetencji, Porozumienie przewidywało m.in. opracowywanie „Planu działania dotyczącego produkcji żywności pochodzenia roślinnego”, jak również wzajemne przekazywanie informacji o wynikach kontroli przeprowadzonych w zakresie wymienionym w Porozumieniu, w tym o stwierdzonych niezgodnościach i podjętych działaniach. W ramach realizacji Porozumienia: pracownicy WSSE uczestniczyli w opracowywaniu planów działania na poszczególne lata, spotkaniach przedstawicieli stron Porozumienia. WSSE przekazywało informacje o wynikach kontroli przeprowadzonych przez WSSE²³, jak również (na podstawie informacji zebranych od PSSE), zaktualizowane listy podmiotów wytypowanych do kontroli.

(akta kontroli str.353-430)

3.4. W latach 2016-2018 PWIS nie wydawał w trybie art. 104 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia²⁴ decyzji o wymierzeniu kar pieniężnych, w zakresie pozostałości środków ochrony roślin w żywności. Nie kierowano również zawiadomień w tym zakresie do organów ścigania. Przyczyną tego był fakt, że w okresie tym do WSSE nie wpłynął żaden wniosek PPIS o wymierzenie takich kar.

(akta kontroli str.431-432)

3.5. W latach 2016-2018 nie wystąpiły przypadki odstąpienia od wymierzenia kary pieniężnej w zakresie pozostałości środków ochrony roślin w żywności (brak decyzji w tym zakresie). Na podstawie informacji przekazanych przez PSSE z terenu

²² W tym 8 laboratoriów krajowych.

²³ Po cztery w każdym roku objętym kontrolą.

²⁴ Dz.U. z 2018 poz. 1541 ze zm.

województwa warmińsko-mazurskiego, w okresie tym nie stwierdzono także naruszenia przepisów w zakresie pozostałości ŚOR, które skutkowałyby złożeniem przez PPIS wniosku w trybie art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, o wymierzenie kary pieniężnej.

(akta kontroli str.433-434)

3.6. W badanym okresie, w związku z niestwierdzeniem nieprawidłowości dotyczących środków ochrony roślin określonych w art. 96 i 103 ww. ustawy, PWIS nie kierował zawiadomień do organów ścigania.

(akta kontroli str.431-432 i 435)

3.7. W latach 2016-2018 PWIS nie rozpatrywał odwołań od decyzji PPIS w sprawach dotyczących pozostałości środków ochrony roślin w żywności z uwagi na fakt, że w okresie tym decyzji takich nie wydano.

(akta kontroli str.436)

3.8. W latach 2016-2018, w ramach określonych funkcji, zadań i podzadań w budżecie Wojewody Warmińsko-Mazurskiego zostało określone dla WSSE i PSSE zadanie pn. „Badania wody, żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością, kosmetyków i innych czynności mających wpływ na zdrowie ludzi oraz badania mikrobiologiczne ludności”. Celem tego zadania było „Pokazanie danych na temat czynników mających wpływ na zdrowie ludzi”, którego miernikiem była liczba wykonanych oznaczeń laboratoryjnych i pomiarów.

W badanym okresie PWIS nie określił szczegółowo mierników umożliwiających ocenę stopnia realizacji zadań związanych z kontrolą pozostałości środków ochrony roślin, prowadzoną przez podległe PSSE. Z wyjaśnień Dyrektora wynikało, że:

- W budżecie zadaniowym PSSE określone były cele w zakresie realizacji zadań związanych z całym obszarem bezpieczeństwa żywności dla poszczególnych komórek organizacyjnych, natomiast w planie działania każda PSSE miała wyznaczone i określone mierniki umożliwiające ocenę stopnia realizacji tych zadań. Ocena stopnia realizacji zadań była dokonywana i dotyczyła całego obszaru związanego z bezpieczeństwem żywności. Dokumentem zawierającym ewaluację realizowanych programów była Karta efektywności i skuteczności, bez wyszczególniania oceny stopnia realizacji zadań związanych z kontrolą pozostałości środków ochrony roślin.
- Stopień realizacji Planu pracy PSSE był kontrolowany przez WSSE, w ramach nadzoru merytorycznego, podczas przeprowadzania kontroli kompleksowych i audytów, a także na podstawie korespondencji wpływającej do WSSE związanej m.in. z kontrolą pozostałości środków ochrony roślin w żywności.
- Podległe PSSE były rozliczane z działań w zakresie realizacji Planu poboru próbek, kontroli u producentów produkcji pierwotnej, czy dodatkowych działań przeprowadzanych zgodnie z poleceniem GIS.

(akta kontroli str.437-452)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości

OCENA CZĄSTKOWA

W WSSE prawidłowo prowadzono postępowania w systemie RASSF, a niezwłoczne podjęte działania skutkowały wyeliminowaniem z obrotu żywności z przekroczonym najwyższym dopuszczalnym poziomem pozostałości pestycydów. Informacje o wykryciu niedozwolonych środków ochrony roślin w żywności zostały wykorzystane w procesie analizy ryzyka. WSSE, w ramach zawartego Porozumienia, współdziała z innymi inspekcjami przy podejmowaniu

działań mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

OBSZAR

4. Działania informacyjne, promocyjne, edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności w aspekcie pozostałości środków ochrony roślin

Opis stanu faktycznego

4.1. W badanym okresie WSSE, w ramach działalności oświatowo-zdrowotnej oraz edukacyjno-informacyjnej w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności, dotyczącej m.in. środków ochrony roślin, podejmowała następujące działania:

- prowadzono z inicjatywy PWIS akcję pn.: „Zdrowe wakacje” dla osób przebywających na wypoczynku letnim na Warmii i Mazurach oraz uczniów szkół podstawowych i ponadpodstawowych w okresie przedwakacyjnym²⁵.
- Przygotowano, na zlecenie PWIS, 12 odcinków programu, które miały 48 emisji na antenie TVP3 Olsztyn, o tematyce żywienia i bezpieczeństwa żywności z cyklu "Smaczny temat". Grupą docelową odbiorców byli widzowie TVP3 Olsztyn oraz osoby odwiedzające platformę www.warmiamazury.tv i profil facebook [warmiamazury.tv](https://www.facebook.com/warmiamazury.tv)²⁶. W programach tych podejmowano tematykę mycia warzyw i owoców w celu ochrony żywności przed zanieczyszczeniem mikrobiologicznym i chemicznym.
- Pracownicy WSSE organizowali konferencje i seminaria skierowane do rolników i przedstawicieli Ośrodka Doradztwa Rolniczego w zakresie bezpieczeństwa żywności pochodzenia roślinnego, wprowadzanej do obrotu przez rolników²⁷.
- Eksperti WSSE udzielali wywiadów w lokalnych mediach, do programów w zakresie bezpieczeństwa żywności, skierowanych do słuchaczy „Radia Olsztyn” i czytelników „Gazety Olsztyńskiej”.
- W marcu 2019 r. na stronie internetowej WSSE zamieszczono broszurę informacyjną „Kupuj świadomie”²⁸. Przekazano ją również do wszystkich PSSE województwa w celu zamieszczenia jej na ich stronach internetowych. Ponadto przekazywano do PSSE informacje/zalecenia WIORiN, dotyczące bezpieczeństwa i właściwego stosowania ŚOR.

(akta kontroli str. 453-463)

4.2. W latach 2017-2018 WSSE współpracowała z Katedrą Żywienia Człowieka Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, w zakresie wsparcia merytorycznego przy realizacji programów telewizyjnych w dziedzinie racjonalnego żywienia i bezpieczeństwa żywności. Z wyjaśnień PWIS wynikało, że WSSE nie współpracowała z organizacjami ekologicznymi i konsumenckimi zajmującymi się tematyką środków ochrony roślin, gdyż nie występowały one z inicjatywą współpracy w tym zakresie. Natomiast podejmując działania w zakresie edukacji zdrowotnej z uwzględnieniem szerokiego obszaru zagrożeń bezpieczeństwa żywności opierano się na sugestiiach wielu grup konsumentów, w tym m.in. młodzieży, osób starszych, czy pracowników służby zdrowia, a działania informacyjne, promocyjne i edukacyjne kierowano do różnych grup odbiorców.

(akta kontroli str.453-463)

²⁵Realizowana przy współpracy z 19 Powiatowymi Stacjami Sanitarно-Epidemiologicznymi woj. warmińsko-mazurskiego, promowała ona m.in. zasady mycia owoców i warzyw przed spożyciem w celu pozbycia się zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych żywności.

²⁶ Łącznie, czas trwania jednego odcinka wynosił około 14 minut. Natomiast oglądalność jednego odcinka wraz z powtórkami wyniosła średnio 35 000 widzów.

²⁷ Ww. działania edukacyjne objęły ok. 200 osób rocznie.

²⁸ Publikacja Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi (broszura zachęca konsumentów do czytania etykiet, robienia świadomych zakupów, opierając się na systemie znakowania jakości produktów).

4.3. Skuteczność prowadzonych działań promocyjnych, edukacyjnych i informacyjnych weryfikowano poprzez analizę wniosków przekazywanych przez pracowników prowadzących działania w poszczególnych powiatach oraz sprawozdań przesyłanych przez PSSE, po zakończeniu realizacji poszczególnych akcji. Efektami tych działań, były: objęcie edukacją 36 968 uczestników 795 obozów i kolonii, udzielenie 370 instruktaży dla 537 kierowników, pielęgniarek i wychowawców kolonijnych, a także zorganizowanie 177 zajęć edukacyjnych dla 9 417 uczniów szkół podstawowych.

(akta kontroli str.453-463)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości

OCENA CZĄSTKOWA

Wojewódzka Stacja prowadziła działalność oświatowo-zdrowotną oraz edukacyjno-informacyjną w zakresie bezpieczeństwa i jakości żywności. Upowszechniano wśród dzieci i młodzieży oraz ich opiekunów, a także widzów programów telewizyjnych zasady mycia owoców i warzyw przed spożyciem w celu pozbycia się zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych. Organizowano także konferencje i seminaria skierowane do rolników i przedstawicieli Ośrodka Doradztwa Rolniczego w zakresie bezpieczeństwa żywności pochodzenia roślinnego, wprowadzanej do obrotu przez rolników. Współpracowano również z Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, w zakresie wsparcia merytorycznego przy realizacji programów telewizyjnych w dziedzinie racjonalnego żywienia i bezpieczeństwa żywności.

IV. Wnioski

Wnioski

W związku z niestwierdzeniem nieprawidłowości Najwyższa Izba Kontroli nie formułuje uwag i wniosków.

V. Pozostałe informacje i pouczenia

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

Prawo zgłoszenia
zastrzeżeń

Zgodnie z art. 54 ustawy 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 Olsztynie. Prawo zgłaszania zastrzeżeń, zgodnie z art. 61b ust. 2 ustawy o NIK, nie przysługuje do wystąpienia pokontrolnego zmienionego zgodnie z treścią uchwały w sprawie zastrzeżeń.

Olsztyn, 11 czerwca 2019 r.

Kontroler
Janusz Dobek
Główny Specjalista
Kontroli Państwowej

Dyrektor Delegatury
Najwyższej Izby Kontroli w Olsztynie
z up.
Barbara Zajdel
Wicedyrektor

.....
podpis

.....
podpis