



LRZ-4101-07-00/2012
Nr ewid. 179/2012/P/12/169/LRZ

Informacja o wynikach kontroli

**NADZÓR WETERYNARYJNY I SANITARNY
NAD PRZESTRZEGANIEM
PRZEZ PRODUCENTÓW ŻYWNOŚCI
STANDARDÓW WETERYNARYJNYCH
I SANITARNYCH
W WOJEWÓDZTWIE PODKARPACKIM**

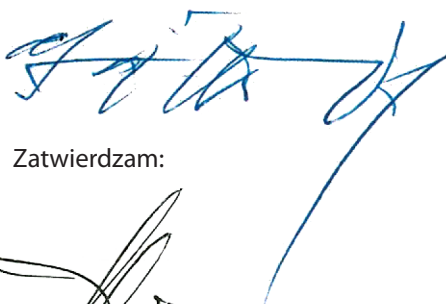
MISJA

Najwyższej Izby Kontroli jest dbałość o gospodarność i skuteczność w służbie publicznej dla Rzeczypospolitej Polskiej

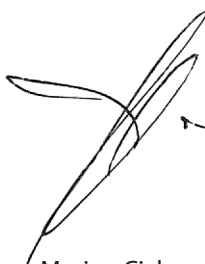
WIZJA

Najwyższej Izby Kontroli jest cieszący się powszechnym autorytetem najwyższy organ kontroli państwowej, którego raporty będą oczekiwanym i poszukiwanym źródłem informacji dla organów władzy i społeczeństwa

Dyrektor Delegatury w Rzeszowie:
Stanisław Sikora



Zatwierdzam:



Marian Cichosz
Wiceprezes Najwyższej Izby Kontroli
dnia 24. 01 2013

Najwyższa Izba Kontroli
ul. Filtrowa 57
02-056 Warszawa
T/F +48 22 444 50 00

www.nik.gov.pl

1. ZAŁOŻENIA KONTROLI	7
2. PODSUMOWANIE WYNIKÓW KONTROLI	9
2.1. Ocena kontrolowanej działalności	9
2.1.1. Ocena ogólna wraz z uzasadnieniem	9
2.1.2. Oceny cząstkowe dotyczące działań państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych (Powiatowych Inspektorów)	9
2.1.3. Oceny dotyczące działań powiatowych lekarzy weterynarii (Powiatowych Lekarzy)	12
2.2. Uwagi końcowe	13
3. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE	14
3.1. Uwarunkowania	14
3.1.1. Uwarunkowania organizacyjne	14
3.1.2. Charakterystyka stanu prawnego	15
3.2. Wyniki kontroli (ustalenia szczegółowe)	16
3.2.1. Wyniki kontroli w zakresie nadzoru sanitarnego sprawowanego przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych (Powiatowych Inspektorów)	16
3.2.2. Wyniki kontroli w zakresie nadzoru weterynaryjnego sprawowanego przez powiatowych lekarzy weterynarii (Powiatowych Lekarzy)	28
3.3. Informacje pozyskane w związku z kontrolą	39
4. INFORMACJE DODATKOWE	40
4.1. Organizacja i metodyka kontroli	40
4.2. Przebieg kontroli	40
4.3. Finansowe rezultaty kontroli	42
4.4. Wyniki kontroli przeprowadzonych przez Najwyższą Izbę Kontroli w latach poprzednich	42
5. ZAŁĄCZNIKI	44

Wykaz stosowanych skrótów i pojęć

Inspekcja Sanitarna	Państwowa Inspekcja Sanitarna,
Powiatowy Inspektor	państwowy powiatowy inspektor sanitarny,
Wojewódzki Inspektor	Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Rzeszowie,
Powiatowa Stacja	powiatowa stacja sanitarno-epidemiologiczna,
Powiatowy Lekarz	powiatowy lekarz weterynarii,
Wojewódzki Lekarz	Wojewódzki Lekarz Weterynarii z siedzibą w Krośnie
Powiatowy Inspektorat	powiatowy inspektorat weterynarii,
ustawa o NIK	ustawa z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli (Dz. U. z 2012 r. poz. 82 ze zm.),
ustawa o PIS	ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212 poz. 1263 ze zm.),
ustawa o IW	ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2010 r. Nr 112 poz. 744 ze zm.),
ustawa obżiż	ustawa z dnia 25 września 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 ze zm.),
ustawa oppz	ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17 poz. 127 ze zm.),
Kpa	ustawa z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2000 r. Nr 98 poz. 1071 ze zm.),
rozporządzenie nr 882/2004	rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, ze zm.),
rozporządzenie nr 852/2004	rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319, ze zm.),
rozporządzenie nr 853/2004	rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14, ze zm.),
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points – System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli. Jest to system zarządzania i kontroli bezpieczeństwa żywności, polegający na analizie potencjalnych zagrożeń w produkcji żywności, identyfikacji miejsc niebezpiecznych z punktu widzenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności oraz eliminowaniu (lub minimalizowaniu) zagrożeń mających wpływ na bezpieczeństwo żywności, ze szczególnym uwzględnieniem wyznaczonych punktów krytycznych.

Kontrola planowa niekoordynowana, podjęta z własnej inicjatywy przez Najwyższą Izbę Kontroli.

Zagwarantowanie odpowiedniej jakości żywności i żywienia, mającej wpływ na ochronę zdrowia publicznego i konsumenta, spowodowało, że w ostatnich latach znacznie wzrosło zainteresowanie problemem bezpieczeństwa żywności. Artykuły żywnościowe muszą być produktami bezpiecznymi. Bezpieczny produkt to taki, który w typowych warunkach – uwzględniając termin jego przydatności – nie stwarza niebezpieczeństwa, albo stwarza niskie, akceptowalne zagrożenie, w ramach przyjętego poziomu ochrony zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.

Jednym z podstawowych celów prawa żywnościowego zawartego w rozporządzeniach Parlamentu Europejskiego i Rady oraz w prawie krajowym, jest ochrona zdrowia publicznego, poprzez zagwarantowanie odpowiedniej jakości zdrowotnej dostarczanej konsumentom żywności.

Zagrożeniem dla produktów żywnościowych są w szczególności wszystkie biologiczne, chemiczne lub fizyczne czynniki, powodujące niekorzystne skutki dla zdrowia konsumenta, a tym samym zagrażające zdrowiu ludzkiemu.

Największe zagrożenie dla zdrowia konsumentów, spowodowane nieodpowiednią żywnością, stanowią zagrożenia biologiczne, ponieważ mogą one powodować zatrucia pokarmowe. Są to zagrożenia makrobiologiczne np. muchy i inne owady oraz mikrobiologiczne np. bakterie, wirusy, grzyby itp.

Zagrożenia chemiczne powodowane są przez substancje chemiczne, które mogą pojawić się w każdym etapie produkcji. Mogą być one pochodzenia naturalnego (mikrobiologiczne substancje chemiczne pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego) lub powstają w wyniku dodania substancji chemicznych takich jak barwniki, konserwanty, antyutleniacze, środki ochrony roślin itp. Obecność tych substancji w produktach lub przekroczenie określonych norm powoduje, że produkty żywnościowe nie nadają się do spożycia przez ludzi.

Zagrożenia fizyczne takie jak: szkło, metale, drewno, plastik, folia, pestki, ości, skórki, smary itp., mogą przedostać się na każdym etapie procesu technologicznego produkowanej żywności i mogą powodować u konsumentów różnego rodzaju urazy albo choroby¹.

Zasadnicze znaczenie dla bezpieczeństwa żywności mają warunki i zasady higieniczno-sanitarne, które powinny być przestrzegane przez zakłady działające na rynku spożywczym, w czasie całej drogi jaką przebywają produkty spożywcze zanim trafią do konsumentów. Pomieszczenia, w których produkowane i przechowywane są produkty żywnościowe, powinny być wykończone materiałami zapewniającymi odpowiedni stan sanitarno-higieniczny. Stan urządzeń i sprzętów wykorzystywanych w procesie technologicznym oraz sposób ich mycia i dezynfekcji powinny gwarantować odpowiednie bezpieczeństwo żywności. Do produkcji żywności mogą być dopuszczeni pracownicy o odpowiednim stanie zdrowia i przeszkoleniu w zakresie przestrzegania zasad higieny.

Artykuły spożywcze powinny być produkowane z odpowiednich surowców. Substancje dodatkowe chemiczne (barwniki, konserwanty, antyutleniacze, itp.) mogą być stosowane w ilościach określonych limitami. Ważnym elementem wpływającym na bezpieczeństwo żywności jest też jakość wody wykorzystywanej w procesie technologicznym oraz używanej do mycia maszyn, urządzeń i rąk personelu zakładów produkcyjnych.

¹ Źródło – artykuł „Bezpieczeństwo żywności *Od pola do stołu* ze szczególnym uwzględnieniem produkcji pierwotnej”, dostępny na stronie http://www.pssebrzeg.pol.pl/art/bezp_zywnosci

Na przestrzeni ostatnich lat, w mediach pojawiały się różne informacje na temat złej jakości żywności. Informacje te wskazują, że producenci żywności nie zawsze przestrzegają standardów sanitarnych i weterynaryjnych, co może mieć wpływ na bezpieczeństwo żywności. Występują także sytuacje, gdzie zakłady produkujące żywność (np. masarnie, piekarnie, ciastkarnie, itp.), mimo przestrzegania standardów weterynaryjnych i sanitarnych, produkują żywność, która może stwarzać zagrożenie dla zdrowia ludzkiego. Jest to spowodowane tym, że producenci żywności, w procesie technologicznym wykorzystują produkty innych zakładów, które nie zawsze spełniają określone normy. Produkty te były niejednokrotnie podrobione i niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego, a zostały wprowadzone do obrotu, w celu osiągnięcia wyższych zysków przez zakłady je produkujące.

Przykład taki mogą stanowić informacje jakie pojawiły się w mediach, na przełomie lutego i marca 2012 r., mówiące o wykorzystywaniu do produkcji żywności soli technicznej (przemysłowej), zamiast soli jadalnej. Niektórzy producenci (dostawcy) soli wprowadzali do obrotu sól techniczną, która sprzedawana była jako sól jadalna. Producenci żywności, nieświadomi powyższego oszustwa, zakupioną sól techniczną wykorzystywali – jako sól jadalną – do produkcji żywności.

W kwietniu 2012 r., w mediach ujawniony został następny skandal spożywczy związany z suszem jajecznym. Niektórzy producenci, do produkcji żywności używali podrobiony susz jajeczny, który zawierał kadm, ołów, a także bardzo niebezpieczne bakterie coli. Podobnie jak w przypadku soli technicznej, podrobiony susz jajeczny był produkowany przez nieuczciwych producentów i wprowadzany na rynek jako produkt spożywczy. Susz jajeczny wykorzystywany jest do produkcji żywności, przede wszystkim do produkcji ciast, słodkich bułek, pączków, makaronów, wędlin, pasztetów, klusek śląskich, gotowych pierogów itp.

Celem niniejszej kontroli była ocena skuteczności sprawowanego nadzoru sanitarnego i weterynaryjnego nad produkowaną żywnością w województwie podkarpackim, oraz przedstawienie czy producenci żywności przestrzegali obowiązujące standardy sanitarne i weterynaryjne.

Numer i tytuł kontroli

P/12/169 – Nadzór weterynaryjny i sanitarny nad przestrzeganiem przez producentów żywności standardów weterynaryjnych i sanitarnych w województwie podkarpackim.

Cel główny kontroli

Ocena sprawowanego nadzoru weterynaryjnego i sanitarnego nad przestrzeganiem przez producentów żywności standardów weterynaryjnych i sanitarnych, mających wpływ na bezpieczeństwo żywności, na terenie województwa podkarpackiego.

Cele częściowe**A) w powiatowych stacjach sanitarno-epidemiologicznych (Powiatowych Stacjach)****Dokonanie oceny:**

1. Zatwierdzania i rejestracji zakładów i innych podmiotów produkujących żywność oraz działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
2. Sprawowania przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych (Powiatowych Inspektorów) zapobiegawczego i bieżącego nadzoru nad produkcją żywności oraz podejmowania stosownych działań w przypadku stwierdzenia nieprzestrzegania przez producentów żywności standardów sanitarnych;
3. Przestrzegania przez pracowników powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych (Powiatowych Stacji) zakazu wykonywania dodatkowych zajęć wywołujących podejrzenie o ich stronniczość lub interesowność;
4. Pobierania, egzekwowania i przekazywania przez Powiatowych Inspektorów na właściwy rachunek dochodów budżetu państwa, opłat za czynności wykonywane w związku ze sprawowaniem bieżącego i zapobiegawczego nadzoru nad produkcją żywności;

B) w powiatowych inspektoratach weterynarii (Powiatowych Inspektoratach)**Dokonanie oceny:**

1. Zatwierdzania i rejestracji zakładów oraz innych podmiotów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego;
2. Sprawowania przez powiatowych lekarzy weterynarii (Powiatowych Lekarzy) nadzoru nad produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego oraz podejmowania stosownych działań w przypadku stwierdzenia nieprzestrzegania przez producentów żywności standardów weterynaryjnych;
3. Przestrzegania przez pracowników powiatowych inspektoratów weterynarii (Powiatowych Inspektoratów) zakazu wykonywania dodatkowych zajęć wywołujących podejrzenie o ich stronniczość lub interesowność;
4. Pobierania, egzekwowania i przekazywania przez Powiatowych Lekarzy na właściwy rachunek dochodów budżetu państwa, opłat za czynności wymienione w art. 30 ust. 1 ustawy o *Inspekcji Weterynaryjnej*².

² Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 112 poz. 744 ze zm).

Podstawa prawna, kryteria i standardy kontroli

Kontrolę zaplanowano i przeprowadzono na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o *Najwyższej Izbie Kontroli*³, zwanej dalej ustawą o *NIK*. Z uwagi, iż czynności kontrolne we wszystkich jednostkach rozpoczęto w maju 2012 r., postępowanie kontrolne zostało przeprowadzone na podstawie przepisów ustawy o *NIK*, w brzmieniu obowiązującym do dnia 1 czerwca 2012 r.⁴ Zgodnie z art. 5 ust. 1 ustawy o *NIK*, kontrolę przeprowadzono z uwzględnieniem kryteriów legalności, gospodarności, celowości i rzetelności.

Zakres przedmiotowy kontroli

Zakres przedmiotowy kontroli obejmował w szczególności zbadanie poprawności:

- zatwierdzania zakładów produkujących żywność i wydawanie w tym zakresie stosownych decyzji;
- prowadzenia rejestrów zakładów działających na rynku spożywczym;
- opracowywania przez Powiatowych Inspektorów i Powiatowych Lekarzy, planów kontroli zakładów działających na rynku spożywczym oraz wykonanie tych planów w poszczególnych latach badanego okresu;
- podjętych przez Powiatowych Inspektorów i Powiatowych Lekarzy działań w stosunku do zakładów, w których przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości oraz egzekwowanie wydanych wniosków i zaleceń pokontrolnych;
- przestrzegania przez pracowników Powiatowych Stacji i Powiatowych Inspektoratów, zakazu wykonywania dodatkowych zajęć zarobkowych wywołujących podejrzenie o ich stronniczość lub interesowność;
- naliczania, egzekwowania i przekazywania na rachunek dochodów budżetu państwa, opłat z tytułu sprawowanego nadzoru nad produkcją i obrotem żywnością w 2011 r.

Zakres podmiotowy kontroli

Kontrolą objęto organy administracyjne szczebla powiatowego, sprawujące nadzór nad bezpieczeństwem żywności. Kontrolę przeprowadzono w 14 jednostkach, tj.:

- w 7 Powiatowych Stacjach – Powiatowi Inspektorzy, sprawują nadzór sanitarny nad produkowaną żywności pochodzenia niezwierzęcego oraz nadzór nad żywnością znajdującą się w obrocie, a także nadzór nad produkcją i obrotem materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- w 7 Powiatowych Inspektoratach – Powiatowi Lekarze, sprawują nadzór weterynaryjny nad produkowaną żywnością pochodzenia zwierzęcego.

Wykaz jednostek objętych kontrolą przedstawia załącznik Nr 1

Okres objęty kontrolą oraz termin przeprowadzenia czynności kontrolnych

Kontrolą objęto lata 2009 – I połowa 2012. Okres kontroli ustalono odpowiednio do skali zagadnień objętych kontrolą. Badanie zagadnień na przestrzeni tego okresu pozwoliło na dokonanie obiektywnej oceny kontrolowanego obszaru.

Czynności kontrolne przeprowadzono w terminie od 18 maja 2012 r. do 31 października 2012 r.

³ Ustawa z dnia 23 grudnia 1994 r. (Dz. U. z 2012 r., poz. 82 ze zm.).

⁴ Stosownie do art. 2 ustawy z dnia 22 stycznia 2010 r. o *zmianie ustawy o Najwyższej Izbie Kontroli* (Dz. U. Nr 227, poz. 1482 ze zm.).

2.1 Ocena kontrolowanej działalności

2.1.1. Ocena ogólna wraz z uzasadnieniem

Najwyższa Izba Kontroli pozytywnie, mimo stwierdzonych nieprawidłowości⁵, ocenia nadzór sanitarny i weterynaryjny nad przestrzeganiem przez producentów żywności standardów sanitarnych i weterynaryjnych, w województwie podkarpackim.

Stwierdzone nieprawidłowości w zakresie sprawowanego nadzoru, dotyczyły w szczególności nielegalnego i nierzetelnego działania organów sprawujących nadzór nad bezpieczeństwem żywności.

Kontrola wykazała, że niektóre produkty żywnościowe znajdujące się w obrocie nie spełniały właściwej jakości zdrowotnej, co mogło mieć wpływ na bezpieczeństwo żywnościowe konsumentów. Także niektóre zakłady produkujące żywność lub zajmujące się jej obrotem, nie przestrzegały standardów sanitarnych lub weterynaryjnych, mających wpływ na jakość zdrowotną żywności. Organy sprawujące nadzór nad bezpieczeństwem żywności, podejmowały w tych przypadkach właściwe działania, mające na celu wyeliminowanie z obrotu niebezpiecznej żywności oraz usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

Oceny cząstkowe wraz z uzasadnieniem

2.1.2. Oceny cząstkowe dotyczące działań państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych (Powiatowych Inspektorów)

2.1.2.1. Najwyższa Izba Kontroli pozytywnie, mimo stwierdzonych nieprawidłowości, ocenia działania Powiatowych Inspektorów, w zakresie zatwierdzania i rejestracji zakładów działających na rynku spożywczym oraz zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Powiatowi Inspektorzy prowadzili rejestry nadzorowanych zakładów i aktualizowali dane zawarte w tych rejestrach. Zakłady podlegające zatwierdzeniu były zatwierdzane na podstawie decyzji administracyjnych, wydawanych po kontrolach przeprowadzonych w tych zakładach. Decyzje administracyjne w sprawach zatwierdzenia zakładów oraz decyzje w sprawach warunkowego zatwierdzenia zakładów, wydawane były na podstawie wniosków zawierających informacje wymagane przepisami prawa. Powyższe decyzje, jak również decyzje w sprawach wykreślenia zakładów z rejestru, zawierały elementy wymagane art. 107 § 1 Kpa. W przypadkach, gdy Powiatowi Inspektorzy stwierdzali, że na rynku funkcjonują podmioty, które prowadzą działalność w zakresie produkcji lub obrotu żywnością, a nie zgłosiły swojej działalności i nie zostały ujęte w rejestrze nadzorowanych zakładów, w stosunku do właścicieli tych podmiotów podejmowane były odpowiednie działania sankcyjne przewidziane ustawą *obziż*.

W zakresie tym, stwierdzono następujące nieprawidłowości:

- w dwóch Powiatowych Stacjach rejestry nadzorowanych zakładów prowadzone były z naruszeniem obowiązujących zasad – rejestr prowadzony przez Powiatowego Inspektora w Rzeszowie, nie był aktualizowany i nie obejmował wszystkich nadzorowanych zakładów, natomiast rejestr zakładów prowadzony przez Powiatowego Inspektora w Brzozowie, nie zawierał wszystkich wymaganych informacji, o których mowa w przepisie art. 67 ust. 1 ustawy *obziż* – (str. 16-17);

⁵ Ocena dokonana według przyjętej przez Najwyższą Izbę Kontroli czterostopniowej skali ocen: pozytywna, pozytywna mimo stwierdzonych uchybień, pozytywna mimo stwierdzonych nieprawidłowości, negatywna.

- Powiatowy Inspektor w Brzozowie wydawał decyzje w sprawach zatwierdzenia niektórych zakładów działających na rynku spożywczym, mimo iż po dacie złożenia wniosków przez te podmioty, nie zostały przeprowadzone kontrole w tych zakładach, co naruszało przepisy art. 31 ust. 2 lit b i c rozporządzenia (WE) nr 882/2004 – (str. 17-18);
- niektóre decyzje w sprawach zatwierdzenia zakładów lub warunkowego zatwierdzenia zakładów, były wydawane przez Powiatowego Inspektora w Brzozowie, mimo iż wnioski o wydanie tych decyzji nie zawierały wszystkich dokumentów wymaganych przepisem art. 64 ust. 2 ustawy *obżiż.* – (str. 18);
- Powiatowy Inspektor w Mielcu, niektóre decyzje w sprawach zatwierdzenia zakładów lub warunkowego zatwierdzenia zakładów, wydawał z przekroczeniem miesięcznego terminu, co naruszało przepisy art. 35 § 3 *Kpa.* – (str. 18).

2.1.2.2. Najwyższa Izba Kontroli pozytywnie, mimo stwierdzonych nieprawidłowości, ocenia sprawowanie przez Powiatowych Inspektorów zapobiegawczego i bieżącego nadzoru nad produkowaną żywnością. Organy te opiniowały pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dokumentację projektową obiektów budowlanych zakładów produkujących żywność oraz uczestniczyły w odbiorach tych obiektów przed wydaniem przez powiatowych inspektorów nadzoru budowlanego decyzji w sprawach pozwolenia na użytkowanie przedmiotowych obiektów. Powiatowi Inspektorzy, w oparciu o analizę ryzyka, opracowywali na każdy rok, plany kontroli zakładów działających na rynku spożywczym oraz przeprowadzali w tych zakładach kontrole sanitarne. W przypadkach stwierdzenia nieprawidłowości, do zakładów kierowane były stosowne decyzje administracyjne nakazujące – w określonym terminie – usunięcie nieprawidłowości. Wykonanie nakazów określonych w decyzjach, sprawdzane było w trakcie kontroli sprawdzających lub w trakcie następnych kontroli okresowych przeprowadzonych w tych podmiotach. W razie stwierdzenia, że nakazy określone w decyzjach nie zostały wykonane, Powiatowi Inspektorzy wysyłali do tych zakładów upomnienia, w których wzywali do natychmiastowego wykonania wydanych nakazów. Oprócz kontroli planowanych, Powiatowi Inspektorzy przeprowadzali: kontrole doraźne (tematyczne) – zlecane przez organy zwierzchnie; kontrole sprawdzające – dotyczące wykonania zaleceń pokontrolnych oraz kontrole interwencyjne – na podstawie zgłoszonych skarg dotyczących niewłaściwych warunków sanitarnych produkcji lub sprzedaży środków spożywczych bądź niewłaściwej ich jakości. W wyniku przeprowadzonych kontroli Powiatowi Inspektorzy wydawali decyzje w sprawach zawieszenia lub wstrzymania działalności zakładu oraz decyzje nakazujące wycofanie z obrotu środków spożywczych bądź materiałów lub wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Decyzje te podejmowane były dlatego, że środki spożywcze nie spełniały właściwej jakości zdrowotnej, natomiast materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, zagrażały zdrowiu osób korzystających z nich. Powiatowi Inspektorzy przeprowadzali też kontrole w zakresie wykorzystywania do produkcji żywności soli technicznej (przemysłowej) oraz zanieczyszczonego suszu jajecznego.

W zakresie tym stwierdzono nieprawidłowości spełniające kryteria nierzetelności i nielegalności, o których mowa w art. 5 ust. 1 ustawy o *NiK*, polegające na tym, że:

- Powiatowy Inspektor w Brzozowie wycofał z obrotu niektóre środki spożywcze nie wydając w tym zakresie decyzji administracyjnych – (str. 23-24);
- ten sam organ, po kontroli przeprowadzonej w jednym zakładzie produkującym żywność wydał decyzję, w której nakazał usunąć stwierdzoną nieprawidłowości w terminie 15 miesięcy od dnia

wydania decyzji. W ocenie NIK termin ten był nieproporcjonalnie długi w stosunku do zakresu robót jakie należało wykonać w celu usunięcia nieprawidłowości – (str. 22);

- Powiatowy Inspektor w Jarosławiu, na wniosek zakładów wydłużył terminy wykonania decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych w trakcie kontroli nieprawidłowości. Prolongaty terminów wykonania tych decyzji, dokonano na podstawie wniosków zakładów, w których wnioskodawcy wskazywali, iż nie mogą wykonać nakazów w wyznaczonym terminie z uwagi na trudną sytuację finansową. Wnioskodawcy jednak, nie przedstawili żadnych dokumentów potwierdzających taki stan faktyczny – (str. 22);
- Powiatowy Inspektor w Rzeszowie, w ocenie Najwyższej Izby Kontroli, osiągnął niskie wskaźniki wykonania planów kontroli. Taki stan był spowodowany przede wszystkim licznymi kontrolami doraźnymi, zleconymi przez organy zwierzchnie oraz problemami logistycznymi – (str. 21-22).

2.1.2.3. Najwyższa Izba Kontroli – poza jednym przypadkiem (Powiatowego Inspektora w Jarosławiu) – pozytywnie ocenia przestrzeganie przez pracowników wykonujących czynności kontrolne, zatrudnionych w Powiatowych Stacjach, zakazu wykonywania dodatkowych zajęć zarobkowych mogących pozostawać w sprzeczności z obowiązkami służbowymi lub wywołujących podejrzenie o ich stronniczość lub interesowność. W kontroli ustalono, że niektórzy pracownicy Inspekcji Sanitarnej, na podstawie udzielonych zgód, prowadzili działalność gospodarczą lub byli zatrudniani w innych podmiotach na podstawie umów o pracę lub umów cywilnych. Dodatkowe zajęcia zarobkowe wykonywane przez pracowników Inspekcji, nie były wykonywane w zakładach (lub na rzecz zakładów) działających na rynku spożywczym bądź na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, funkcjonujących na terenie działania Stacji, w których zatrudnione były te osoby.

W kontroli stwierdzono, że Powiatowy Inspektor w Jarosławiu zatrudniona była w 3 podmiotach leczniczych, podlegających kontroli i nadzorowi temu organowi, co było działaniem nielegalnym i wywołującym podejrzenie o jej stronniczość lub interesowność – (str. 27-28).

2.1.2.4. Najwyższa Izba Kontroli pozytywnie, mimo stwierdzonych nieprawidłowości, ocenia naliczanie, egzekwowanie i odprowadzanie w 2011 r. na rachunek dochodów budżetu państwa, opłat za czynności wykonywane przez Inspekcję Sanitarną, w związku ze sprawowaniem nadzoru nad produkcją żywności. Kontrola wykazała, że Powiatowi Inspektorzy, w drodze decyzji administracyjnych, ustalali opłaty za ww. czynności, zgodnie z obowiązującymi stawkami. Opłaty te w całości odprowadzone zostały na rachunek dochodów budżetu państwa. Powstałe na koniec 2011 r. zaległości od nadzorowanych zakładów z tytułu tych opłat, objęte zostały postępowaniami egzekucyjnymi.

W zakresie tym stwierdzono następujące nieprawidłowości spełniające kryteria nielegalności i nierzetelności, o których mowa w art. 5 ust. 1 ustawy o NIK:

- część dochodów budżetowych pobranych przez Powiatowych Inspektorów w Mielcu i w Rzeszowie, w kwotach odpowiednio: 1.161,60 zł i 1.753,40 zł, odprowadzone zostały na rachunek dochodów budżetu państwa, z naruszeniem terminów określonych w § 4 rozporządzenia w sprawie szczegółowego sposobu wykonania budżetu państwa⁶ – (str. 28);
- zaległości z tytułu dochodów budżetowych, wykazane w sprawozdaniu Rb-27 – z wykonania planu dochodów budżetowych, sporządzonym na koniec 2011 r. przez Powiatowego Inspektora w Rzeszowie, zostały zaniżone o kwotę 1.752 zł, w stosunku do faktycznego ich stanu – (str. 28).

⁶ Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2010 r. (Dz. U. Nr 245 poz. 1637 ze zm.).

2.1.3. Oceny dotyczące działań powiatowych lekarzy weterynarii (Powiatowych Lekarzy)

2.1.3.1. Najwyższa Izba Kontroli pozytywnie, mimo stwierdzonych nieprawidłowości, ocenia proces zatwierdzania i rejestracji zakładów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego. Powiatowi Lekarze prowadzili rejestry zakładów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego oraz wykazy podmiotów podlegających rejestracji i wykazy zakładów zatwierdzonych. Wykazy i rejestry zawierały informacje wymagane przepisami rozporządzenia w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego⁷, a informacje zawarte w tych rejestrach przekazywane były Głównemu Lekarzowi Weterynarii. Zakłady podlegające zatwierdzeniu, zatwierdzane były na podstawie decyzji administracyjnych, które wydawane były na podstawie wniosków zawierających informacje wymagane przepisami prawa. Decyzje w sprawach zatwierdzenia oraz w sprawach warunkowego zatwierdzenia zakładów, jak również decyzje w sprawach wykreślenia z rejestru zakładów, zawierały elementy przewidziane przepisem art. 107 § 1 *Kpa*. Przed wydaniem decyzji w sprawach zatwierdzenia lub warunkowego zatwierdzenia zakładów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego, Powiatowi Lekarze przeprowadzali w tych pomiotach kontrole w zakresie wymagań weterynaryjnych. Wobec zakładów, które nie zgłosiły swojej działalności i nie zostały wpisane do rejestru i wykazu zakładów, bądź nie uzyskały decyzji o zatwierdzeniu zakładu, Powiatowi Lekarze podejmowali właściwe działania przewidziane przepisami ustawy *oppz*.

W zakresie tym stwierdzono następujące nieprawidłowości spełniające kryteria nielegalności i nierzetelności, o których mowa w art. 5 ust. 1 ustawy o *NIK*:

- żaden z kontrolowanych Powiatowych Lekarzy nie powiadomił właściwych organów o dokonanych skreśleniach z rejestrów zakładów – (*str. 29*);
- Powiatowy Lekarz w Rzeszowie, w uzasadnieniach 2 decyzji w sprawach warunkowego zatwierdzenia zakładu, nie wskazał powodów podjęcia takich rozstrzygnięć – (*str. 30*).

2.1.3.2. Najwyższa Izba Kontroli pozytywnie, mimo stwierdzonych nieprawidłowości, ocenia nadzór Powiatowych Lekarzy nad zakładami produkującymi żywność pochodzenia zwierzęcego. W kontroli ustalono, że organy te zatwierdzały projekty technologiczne zakładów oraz sprawowały bieżący nadzór weterynaryjny nad warunkami produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, wydawane były decyzje administracyjne lub wnioski bądź zalecenia pokontrolne, w zakresie ich usunięcia. Kontrole weterynaryjne planowane, przeprowadzane były w zakładach na podstawie planów kontroli, które zostały opracowane z uwzględnieniem analizy ryzyka wystąpienia nieprawidłowości. Prócz kontroli planowanych, Powiatowi Lekarze w nadzorowanych zakładach przeprowadzali kontrole doraźne (tematyczne), zlecone przez Głównego Lekarza Weterynarii oraz Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii w Rzeszowie, a także kontrole interwencyjne na podstawie zgłoszonych skarg oraz kontrole sprawdzające wykonania wniosków i zaleceń pokontrolnych. Powiatowi Lekarze, podejmowali też właściwe decyzje, w sytuacjach gdy stwierdzono przypadki wprowadzania na rynek produktów pochodzenia zwierzęcego, pozyskanych ze zwierząt, którym podawano środki lecznicze, jeżeli produkty te pozyskano przed upływem karencji określonego dla danego produktu leczniczego.

W zakresie tym stwierdzono nieprawidłowości spełniające kryteria nierzetelności i nielegalności, o których mowa w art. 5 ust. 1 ustawy o *NIK*, polegające na tym, że:

⁷ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 28 września 2010 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 187 poz. 1258).

- Powiatowy Lekarz w Rzeszowie, w 4 protokołach kontroli okresowych przeprowadzonych w jednym zakładzie (lub innych dokumentach pokontrolnych) nie wyznaczył terminów usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości – (str. 35-36);
- Powiatowy Lekarz w Jarosławiu, wydał decyzję w sprawie zatwierdzenia projektu technologicznego zakładu, mimo iż wnioskodawca nie przedłożył informacji o planowanej wielkości produkcji – (str. 32-33);
- Powiatowy Lekarz w Mielcu, na 26 decyzji w sprawach zatwierdzeń projektów technologicznych, 5 decyzji wydał z naruszeniem terminu określonego przepisami ustawy *oppz* – (str. 33);
- Powiatowi Lekarze w Mielcu i w Łąncucie, nieterminowo wypłacili część wynagrodzeń w I połowie 2012 r., dla wyznaczonych lekarzy weterynarii niebędących pracownikami Inspekcji Weterynaryjnej, za wykonane przez nich czynności – (str. 33).

2.1.3.3. Najwyższa Izba Kontroli pozytywnie ocenia przestrzeganie przez pracowników wykonujących czynności kontrolne, zatrudnionych w Powiatowych Inspektoratach, zakazu wykonywania dodatkowych zajęć zarobkowych pozostających w sprzeczności z ich obowiązkami służbowymi i wywołujących podejrzenie o ich stronnictwo lub interesowność, w stosunku do zakładów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego. Kontrola wykazała, że niektórzy pracownicy Powiatowych Inspektoratów, na podstawie otrzymanych zgód, wykonywali dodatkowe zajęcia zarobkowe, które nie kolidowały z ich obowiązkami służbowymi i nie wywoływały podejrzeń o ich stronnictwo lub interesowność – (str. 38).

2.1.3.4. Najwyższa Izba Kontroli pozytywnie, mimo stwierdzonych nieprawidłowości, ocenia pobieranie egzekwowanie i przekazywanie w 2011 r. na rachunek dochodów budżetu państwa, opłat naliczonych przez Powiatowych Lekarzy. W kontroli ustalono, że opłaty za czynności wymienione w art. 30 ust. 1 ustawy o *IW*, naliczane były w kwotach określonych przepisami prawa, a pobrane wpływy w 2011 r. z tego tytułu, w całości zostały odprowadzone na rachunek budżetu państwa. Część dochodów pobranych przez Powiatowego Lekarza w Dębicy i Powiatowego Lekarza w Łąncucie, została odprowadzona na ww. rachunek z naruszeniem obowiązujących terminów, co wskazywało na nielegalne działania tych organów – (str. 38-39).

2.2 Uwagi końcowe

Kontrola wykazała, że powiatowe organy Inspekcji Sanitarnej, jak też powiatowe organy Inspekcji Weterynaryjnej prawidłowo, mimo stwierdzonych nieprawidłowości, wykonywały swoje zadania związane z nadzorem nad bezpieczeństwem żywności. Organy te w ramach swoich kompetencji ustawowych prowadziły wymagane przepisami rejestry i wykazy nadzorowanych zakładów oraz sprawowały bieżący nadzór nad tymi podmiotami, poprzez kontrole przeprowadzane w tych zakładach.

W kontroli stwierdzono, że zakłady działające na rynku, zajmujące się produkcją oraz obrotem żywności, często nie przestrzegały obowiązujących w tym zakresie standardów sanitarnych i weterynaryjnych. Również artykuły spożywcze oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością, znajdujące się w obrocie, nie spełniały wymaganej jakości zdrowotnej, co mogło mieć wpływ na zdrowie osób spożywających tę żywność lub korzystających z takich materiałów i wyrobów. Objęte kontrolą powiatowe organy Inspekcji Sanitarnej oraz Inspekcji Weterynaryjnej, w takich sytuacjach podejmowały odpowiednie działania, mające na celu usunięcie nieprawidłowości występujących w nadzorowanych zakładach oraz wycofanie z obrotu rynkowego produktów niespełniających wymaganej jakości zdrowotnej.

3.1 Uwarunkowania

3.1.1. Uwarunkowania organizacyjne

Na terenie województwa podkarpackiego funkcjonuje 20 Powiatowych Stacji i 21 Powiatowych Inspektoratów. Jednostkami nadrzędnymi nad tymi jednostkami są odpowiednio: Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rzeszowie i Wojewódzki Inspektorat Weterynarii z siedzibą w Krośnie.

Jednym z ustawowych zadań Powiatowych Inspektorów i Powiatowych Lekarzy, jest sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności. W ramach nadzoru, organy te wydają decyzje w sprawach zatwierdzenia zakładów, prowadzą rejestry i wykazy zakładów produkujących żywność i zajmujących się jej obrotem oraz przeprowadzają kontrole w zakresie przestrzegania zasad sanitarnych i weterynaryjnych przez te zakłady.

Najwyższa Izba Kontroli, ze względu na swoje kompetencje określone w art. 2 ust. 3 ustawy o NIK, nie może przeprowadzać kontroli w zakładach produkujących żywność oraz zajmujących się obrotem żywności (w podmiotach gospodarczych), w zakresie przestrzegania przez nich standardów sanitarnych i weterynaryjnych.

Niniejsza kontrola została przeprowadzona w 14 wybranych jednostkach nadzorujących produkcję żywności (w 7 Powiatowych Stacjach i w 7 Powiatowych Inspektoratach), funkcjonujących na terenie województwa podkarpackiego.

Kontrole przeprowadzone przez NIK w Powiatowych Stacjach, dotyczyły sprawowania nadzoru nad zakładami produkującymi żywność pochodzenia niezwierzęcego. Z kolei kontrole NIK przeprowadzone w Powiatowych Inspektoratach dotyczyły sprawowania nadzoru nad zakładami produkującymi żywność pochodzenia zwierzęcego.

Dobór jednostek do kontroli (Powiatowych Stacji i Powiatowych Inspektoratów) został dokonany na podstawie informacji o liczbie zakładów produkujących żywność i wielkości ich produkcji, funkcjonujących na terenie działania tych Inspekcji. Typując jednostki do kontroli uwzględniono liczbę producentów żywności pochodzenia zwierzęcego i niezwierzęcego objętych nadzorem ww. organów oraz skalę prowadzonej przez nich działalności. W tym zakresie wykorzystano dostępne informacje o zakładach produkujących żywność, funkcjonujących na terenie województwa podkarpackiego.

W kontroli wykorzystane zostały dokumenty (w szczególności: rejestry i wykazy zakładów, wydane decyzje, protokoły kontroli, zalecenia pokontrolne, itp.) związane z nadzorem nad bezpieczeństwem zdrowotnym żywności.

Nadzór nad jakością żywności – oprócz ww. organów – sprawują także Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych i Inspekcja Handlowa. Inspekcje te działają na podstawie przepisów, odpowiednio: ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych*⁸ (przepisy rozdz. 3 i 4 ustawy) i ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. *o Inspekcji Handlowej*⁹. Organy te, m.in. kontrolują jakość handlową artykułów spożywczych w produkcji i obrocie, w tym wywożonych za granicę oraz przywożonych spoza państw członkowskich Unii Europejskiej.

Niniejsza kontrola, nie obejmowała zagadnień dotyczących kontroli jakości handlowej produktów spożywczych i związanej z tym działalności Inspekcji Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i Inspekcji Handlowej.

⁸ Ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. (Dz. U. z 2005 r. Nr 187 poz. 1577 ze zm.).

⁹ Ustawa z dnia 15 grudnia 2000 r. (Dz. U. z 2009 r. Nr 151 poz. 1219 ze zm.).

Kontrolą objęto nadzór sanitarny i weterynaryjny nad produkcją i obrotem żywności w województwie podkarpackim, sprawowany przez Państwową Inspekcję Sanitarną i Inspekcję Weterynaryjną.

3.1.2. Charakterystyka stanu prawnego

Podstawowymi aktami prawnymi polskiego prawa żywnościowego są: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. *o bezpieczeństwie żywności i żywienia*¹⁰ oraz ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. *o produktach pochodzenia zwierzęcego*¹¹. Ustawy te nie regulują całościowo problematyki bezpieczeństwa żywności, lecz odwołują się do przepisów rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady. Zaś przepisy tych rozporządzeń, regulujące problematykę bezpieczeństwa żywności, zawierają unormowania ogólne i brak jest w nich regulacji szczegółowych. Takie uregulowania prawne sprawiają, że obowiązujące przepisy prawa żywnościowego są nieprecyzyjne, a w związku z tym mogą powodować problemy interpretacyjne.

Szczegółowa charakterystyka stanu prawnego, dotyczącego kontrolowanego obszaru i okresu objętego kontrolą, została przedstawiona w załączniku Nr 2.

Najwyższa Izba Kontroli zwraca uwagę na fakt, iż Polska przystępując w 2004 r. do Wspólnoty Europejskiej i dostosowując przepisy krajowe do wymogów prawnych Wspólnoty, znacznie podwyższyła m.in. dopuszczalne normy stosowania w produkcji żywności fosforanów, które mają wpływ na jakość artykułów spożywczych.

W okresie przed przystąpieniem Polski do Unii Europejskiej, na podstawie zarządzenia *w sprawie wykazu substancji dodatkowych dozwolonych i zanieczyszczeń technicznych w środkach spożywczych i używkach*¹² oraz decyzji Głównego Inspektora Sanitarnego nr ZPU-4434-Ms-90/IG/93/94 z dnia 15 kwietnia 1994 r., związki fosforu (fosforany), w wyrobach mięsnych mogły być dodawane tylko do szynek wołowych w ilościach 3g/kg produktu gotowego oraz do wędzonek, za wyjątkiem boczku (np. do szynki wędzonej, polędwicy wędzonej, schabu wędzonego) w ilościach 1,5 g/kg produktu gotowego.

W obecnie w obowiązującym rozporządzeniu *w sprawie dozwolonych substancji dodatkowych*¹³, wprowadzono możliwość stosowania fosforanów we wszystkich produktach mięsnych, w ilości 5 g/kg produktu gotowego.

Związki fosforu (fosforany) dodawane są m.in. do produkcji wyrobów mięsnych w celu zwiększenia wydajności zastosowanych surowców. Mięso z dodatkiem fosforanów wiąże więcej wody i w tym celu substancje te są dodawane do produktów mięsnych. Mięso takie jest bardziej wydajne – czyli z 1 kg mięsa można wyprodukować ok. 1,3 kg (a w skrajnych przypadkach nawet 1,5 kg) gotowego wyrobu (np. szynki), w sytuacji gdy z takiej samej ilości mięsa można wyprodukować tylko ok. 0,7 – 0,8 kg wyrobów tradycyjnych tj. wyrobów, które nie zawierają fosforanów. Wyroby mięsne zawierające fosforany są mokre, wycieka z nich woda, w ich smaku mięso jest mało wyczuwalne.

¹⁰ Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 ze zm.).

¹¹ Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. (Dz. U. z 2006 r. Nr 17 poz. 127 ze zm.).

¹² Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 31 marca 1993 r. (M.P. z 1993 r. Nr 22 poz. 233).

¹³ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 22 listopada 2010 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 232 poz. 1525 ze zm.).

3.2 Wyniki kontroli (ustalenia szczegółowe)

3.2.1. Wyniki kontroli w zakresie nadzoru sanitarnego sprawowanego przez państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych (Powiatowych Inspektorów)

3.2.1.1. Powiatowi Inspektorzy, w ramach swoich kompetencji ustawowych sprawują nadzór nad zakładami działającymi na rynku spożywczym oraz na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W ramach podmiotów działających na rynku spożywczym wyróżnia się m.in. następujące rodzaje zakładów:

- zakłady produkujące żywność pochodzenia niezwierzęcego, do których zalicza się w szczególności: piekarnie, ciastkarnie, zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego (młyny zbożowe), zakłady garmażeryjne, wytwórnie wyrobów cukierniczych, automaty do lodów, wytwórnie naturalnych wód mineralnych oraz wytwórnie wód źródłanych i stołowych;
- obiekty obrotu żywnością, do których zalicza się m.in. sklepy spożywcze i kioski, magazyny hurtowe, obiekty ruchome i tymczasowe oraz środki transportu;
- obiekty żywienia zbiorowego – są to zakłady żywienia zbiorowego otwarte (restauracje, bary, pizzerie, puby, itp.) oraz zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (stołówki: szkolne, przedszkolne, na koloniach oraz bloki żywienia: w domach pomocy społecznej, w szpitalach itp.).

Najliczniejszą grupę zakładów, nadzorowanych przez Powiatowych Inspektorów, stanowiły zakłady zajmujące się obrotem żywnością. Zakłady produkujące żywność stanowiły ok. 4%-8% nadzorowanych podmiotów.

Do zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zalicza się podmioty produkujące takie produkty oraz zakłady zajmujące się ich obrotem (sprzedają).

Powiatowi Inspektorzy, w ramach sprawowanego nadzoru, prowadzili rejestry zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Inspekcji Sanitarnej. Rejestry te prowadzone były wg wzoru określonego w rozporządzeniu w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej¹⁴, zwanego dalej rozporządzeniem w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji, i zawierały informacje wymagane przepisem art. 67 ust. 1 ustawy obżiż. Dane zawarte w tych rejestrach, były na bieżąco uaktualniane.

W dwóch przypadkach stwierdzono, że rejestry nadzorowanych zakładów nie odpowiadały wymaganiom ustawowym:

- Rejestr prowadzony przez **Powiatowego Inspektora w Rzeszowie**, w badanym okresie, nie był aktualizowany i nie obejmował wszystkich zatwierdzonych i nadzorowanych przez ten organ podmiotów. W okresie tym w rejestrze ujętych było: w 2009 r. – 2.207 zakładów, w 2010 r. – 2.233 zakłady, w 2011 r. – 2.509, a w I połowie 2012 r. – 2.617 zakładów. W 2009 r. ww. organ, nie wprowadził do rejestru 354 zakładów, w 2010 r. – 377 zakładów, w 2011 r. – 203 zakładów, natomiast w I półroczu 2012 r. – 218 zakładów funkcjonujących na obszarze jego działania. Stanowiło to naruszenie przepisu art. 62 ust. 1 pkt 1 ustawy obżiż, nakazującego uaktualnianie na bieżąco danych, zawartych w rejestrze. Brak aktualnych danych w rejestrze, w znacznym stopniu utrudnia określenie ilości i rodzajów decyzji, wydawanych przez Powiatowego Inspektora, w stosunku do nadzorowanych zakładów, jak też sporządzanie przez ten organ, rocznych sprawozdań z działalności w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku (sprawozdanie MZ-48). Powiatowy Inspektor, z uwagi na brak bieżących wpisów do rejestru, nie dysponował w trakcie kontroli danymi o ilościach dokonanych wykreśleń zakładów w badanym okresie.
- **Powiatowy Inspektor w Brzozowie** w badanym okresie, do rejestru wprowadził 212 zakładów. Wpisy do rejestru nie zawierały informacji o kontrolach urzędowych przeprowadzonych w zakładach, mimo takiego wymogu określonego w art. 67 ust. 1 pkt 8 ustawy obżiż. Ponadto, 70 wpisów (33 %) nie zawierało daty dokonania wpisu

¹⁴ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. (Dz. U. Nr 106 poz. 730).

do rejestru (bądź wskazano tylko rok, w którym ten wpis został dokonany), 90 wpisów (42%) nie zawierało daty (terminu) rozpoczęcia działalności zakładu, a w 122 wpisach (58 %) datę rozpoczęcia działalności podano poprzez wskazanie tylko roku, co naruszało przepisy art. 67 ust. 1 pkt 7 ustawy obżiż.

3.2.1.2. Zakłady podlegające urzędowej kontroli organom Inspekcji Sanitarnej, inne niż wymienione w art. 63 ust. 2 ustawy *obżiż*, były zatwierdzane przez Powiatowych Inspektorów w drodze decyzji administracyjnych. Powiatowi Inspektorzy wydawali w tym zakresie decyzje w sprawach zatwierdzenia zakładów, warunkowego zatwierdzenia oraz przedłużenia warunkowego zatwierdzenia zakładów. Decyzje w sprawach zatwierdzenia zakładów dla określonego rodzaju działalności, wydawane były w stosunku do zakładów, które spełniały odpowiednie wymagania przepisów prawa żywnościowego. W sytuacjach gdy zakład spełniał wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia, lecz nie spełniał innych wymogów (np. brak lub błędnie opracowane procedury HACCP), podmiot taki był warunkowo zatwierdzany, na okres 3 miesięcy. Jeżeli zakład dokonał wyraźnego postępu, lecz nadal nie spełniał wszystkich odpowiednich wymagań, Powiatowi Inspektorzy przedłużali warunkowe zatwierdzenie, na okres nie dłuższy niż kolejne 3 miesiące. Działanie takie było zgodne z postanowieniami przepisu art. 31 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004. Na podstawie powyższych decyzji, podmioty działające na rynku spożywczym wprowadzane były do rejestru zakładów.

Przedmiotowe decyzje wydawane były na podstawie wniosków składanych przez zakłady działające na rynku spożywczym. Wnioski zakładów sporządzane były wg wzoru określonego w przywołanym powyżej rozporządzeniu Ministra Zdrowia w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji, i zawierały dane oraz dokumenty, o których mowa w art. 64 ust. 2 i 3 ustawy *obżiż*.

Po złożeniu wniosków o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów, Powiatowi Inspektorzy w podmiotach tych przeprowadzali urzędowe kontrole, w zakresie spełniania wymagań przepisów prawa żywnościowego. Na podstawie wyników kontroli wydawane były decyzje w sprawach zatwierdzenia zakładów (warunkowego zatwierdzenia) bądź decyzje o odmowie zatwierdzenia zakładów.

Przeprowadzona kontrola wykazała, że:

- a) **Powiatowy Inspektor w Brzozowie** na 40 badanych decyzji (21% wydanych decyzji w badanym okresie) w sprawach zatwierdzenia lub warunkowego zatwierdzenia zakładów, 10 decyzji wydał, mimo iż po dacie złożenia wniosków do Powiatowej Stacji, nie zostały przeprowadzone kontrole w tych zakładach, z tego:
- 7 decyzji zostało wydanych w sytuacji, gdy kontrole w tych zakładach były przeprowadzane w okresach wcześniejszych tj. przed złożeniem wniosków. Kontrole w tych podmiotach zostały przeprowadzone od kilku dni do kilkunastu miesięcy przed datą złożenia wniosku. Np.: wniosek o zatwierdzenie i o wpis do rejestru (firmy M.) został złożony do Powiatowej Stacji w dniu 4 czerwca 2009 r. Decyzję w sprawie zatwierdzenia tego zakładu, powyższy organ wydał w tym samym dniu. Kontrole tego zakładu zostały przeprowadzone w następujących terminach:
 - ♦ 26 czerwca 2008 r. tj. 11 miesięcy przed złożeniem wniosku;
 - ♦ 16 czerwca 2009 r. tj. 12 dni po wydaniu decyzji.
 - 3 decyzje zostały wydane w sytuacji, gdy kontrole w tych zakładach nie były przeprowadzane. Działanie takie naruszało przepisy art. 31 ust. 2 lit b i c rozporządzenia (WE) nr 882/2004, które stanowią, że „po otrzymaniu wniosku o zatwierdzenie od podmiotu prowadzącego przedsiębiorstwo paszowe lub żywnościowe, właściwy organ składa wizytę na miejscu”.

Powyższe nieprawidłowości zostały wyjaśnione przez ww. Inspektora tym, „że w 7 przypadkach, o których mowa powyżej, zatwierdzenie zakładów i wpis do rejestru nastąpił z urzędu. Natomiast wydanie decyzji o zatwierdzeniu nastąpiło na wniosek strony. W 3 przypadkach dotyczyło to obiektów znanych pracownikom Powiatowej Stacji, w których prowadzona była już działalność. Stan techniczno – sanitarny w tych obiektach nie budził zastrzeżeń, a zakres działalności nie ulegał zmianie. Zmiana dotyczyła tylko właściciela w obrębie rodziny (...)”;

- b) ten sam organ wydawał decyzje w sprawach zatwierdzenia zakładów lub warunkowego zatwierdzenia, na podstawie wniosków, które zawierały nieprawidłowości. Kontrola 40 wniosków o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów wykazała że, do 21 z nich nie zostały dołączone przez przedsiębiorców odpisy z Krajowego Rejestru Sądowego lub zaświadczenia o wpisie do Ewidencji Działalności Gospodarczej, bądź dołączone zaświadczenia o wpisie do Ewidencji były nieaktualne – wydane zostały przez urzędy gmin w terminach od kilkunastu miesięcy do kilkunastu lat przed datą złożenia wniosku. W tych przypadkach – stosownie do art. 64 § 2 *Kpa*, w związku z art. 64 ust. 2 ustawy *obżiż* – Powiatowy Inspektor powinien wezwać wnioskodawców do usunięcia braków w terminie siedmiu dni, z pouczeniem, że nieusunięcie ich spowoduje pozostawienie wniosku bez rozpoznania;
- c) Kontrola 40 losowo wybranych decyzji (2% wydanych decyzji w badanym okresie) w sprawach zatwierdzenia lub warunkowego zatwierdzenia zakładów, wydanych przez **Powiatowego Inspektora w Rzeszowie** wykazała, że 3 podmioty działające na rynku spożywczym zatwierdzone tymi decyzjami, nie zostały wprowadzone do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Inspekcji Sanitarnej. Działanie takie stanowiło naruszenie przepisu art. 65 ust. 1 pkt 2 ustawy *obżiż*, który stanowi, że wpis do rejestru zakładów następuje na podstawie decyzji o zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu zakładów, jeżeli są spełnione wymagania określone w art. 31 ust. 2 lit b-d rozporządzenia (WE) nr 882/2004;
- d) **Powiatowy Inspektor w Mielcu** wydawał decyzje w sprawach zatwierdzenia zakładów lub warunkowego zatwierdzenia zakładów, nie zachowując ustawowego terminu rozstrzygnięcia sprawy. W kontroli ustalono, że 9 – spośród 40 ww. decyzji – zostało wydanych z przekroczeniem miesięcznego terminu od dnia złożenia wniosku, z tego:
 - 6 wydano w terminie od 34 do 44 dni po dacie złożenia wniosku;
 - w przypadku 3 decyzji, termin ten wynosił – odpowiednio: 64, 117, a nawet 176 dni.

Działanie takie naruszało przepisy art. 35 § 3 *Kpa*, który stanowi, że *załatwienie sprawy wymagającej postępowania wyjaśniającego powinno nastąpić nie później niż w ciągu miesiąca (...)*.

3.2.1.3. Przeprowadzona kontrola wykazała, że niektóre podmioty działające na rynku spożywczym, składające wnioski o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów, nie spełniały standardów sanitarnych. W tych przypadkach, Powiatowi Inspektorzy podejmowali właściwe decyzje o odmowie zatwierdzenia tych podmiotów. Przykłady takich decyzji przedstawiono poniżej. W okresie objętym kontrolą:

- **Powiatowy Inspektor w Rzeszowie** wydał łącznie 2.030 decyzji w sprawach zatwierdzenia zakładów, warunkowego zatwierdzenia lub przedłużenia warunkowego zatwierdzenia. W stosunku do 11 podmiotów, w drodze decyzji administracyjnej, organ ten odmówił ich zatwierdzenia.
- **Powiatowy Inspektor w Jarosławiu** wydał 799 decyzji w sprawach zatwierdzenia zakładów, warunkowego zatwierdzenia lub przedłużenia warunkowego zatwierdzenia. W stosunku do 8 podmiotów organ wydał decyzje o odmowie ich zatwierdzenia.
- **Powiatowy Inspektor w Mielcu** wydał 625 decyzji w sprawach zatwierdzenia zakładów, warunkowego zatwierdzenia lub przedłużenia warunkowego zatwierdzenia. W jednym przypadku organ wydał decyzję o odmowie zatwierdzenia zakładu.

Decyzje w sprawach odmowy zatwierdzenia zakładów, o których mowa powyżej, wydawane były z uwagi na to, iż kontrole sanitarne w tych podmiotach, przeprowadzane po złożeniu wniosków o ich zatwierdzenie i wpis do rejestru, wykazały nieprawidłowości mogące mieć wpływ na jakość artykułów spożywczych produkowanych bądź sprzedawanych przez te podmioty. Nieprawidłowości te dotyczyły w szczególności: niewłaściwego wyposażenia zakładu zgodnego z profilem i zakresem wnioskowanej działalności, braku bieżącej wody lub jej nieodpowiedniej jakości, braku wymaganej ilości toalet, braku aktualnych orzeczeń lekarskich personelu zakładu, braku odpowiedniego zaplecza, braku procedur HACCP, niezgodności przedłożonej dokumentacji ze stanem faktycznym.

3.2.1.4. Niektóre podmioty działające na rynku spożywczym, nie przestrzegały obowiązku zgłoszenia Powiatowym Inspektorom prowadzonej działalności i uzyskania decyzji w sprawie zatwierdzenia zakładu oraz wpisu do rejestru zakładów. Również, po zakończeniu prowadzonej działalności, podmioty nie składały wniosków do tych organów o wykreślenie ich z rejestru zakładów. Sytuacje takie stwierdzono m.in. w trakcie kontroli następujących organów:

- **Powiatowy Inspektor w Rzeszowie**, w okresie objętym kontrolą, stwierdził 37 przypadków funkcjonowania zakładów działających nielegalnie, tj. podmiotów, które nie zgłosiły swojej działalności temu organowi i nie uzyskały decyzji o zatwierdzeniu i nie zostały wpisane do rejestru zakładów. Zakłady te nie złożyły wniosków o zatwierdzenie i o wpis do rejestru. Wobec tych zakładów – na podstawie przepisu art. 103 w związku z art. 104 ustawy obciąż – Powiatowy Inspektor kierował do Wojewódzkiego Inspektora, stosowne wnioski o ukaranie właścicieli zakładów. W 33 sprawach Wojewódzki Inspektor wydał decyzje o ukaraniu przedsiębiorców karami pieniężnymi w łącznej kwocie 71.800 zł, w 3 przypadkach postępowanie umorzył, natomiast 1 postępowanie nie zostało zakończone.
- **Powiatowy Inspektor w Jasle**, w badanym okresie stwierdził 4 przypadki funkcjonowania zakładów, które nie zgłosiły swojej działalności, nie zostały zatwierdzone oraz nie były ujęte w rejestrze zakładów. Każdorazowo powyższy organ kierował stosowne wnioski o ukaranie właścicieli zakładów. Wobec 2 przedsiębiorców, Wojewódzki Inspektor wydał decyzje o ukaraniu karami pieniężnymi w łącznej kwocie 3.000 zł, w 1 przypadku nie znalazł przesłanek do ukarania, natomiast 1 postępowanie nie zostało zakończone.
- **Powiatowy Inspektor w Mielcu** ujawnił funkcjonowanie 2 zakładów prowadzących nielegalną działalność. Jeden z nich nie zgłosił swojej działalności, nie uzyskał decyzji o zatwierdzeniu i nie był wpisany do rejestru, natomiast drugi zakład wprowadzał do obrotu żywność w zakresie niezgodnym z decyzją o zatwierdzeniu zakładu i wadliwie znakował produkty. Powiatowy Inspektor – wobec tych podmiotów – złożył wnioski o ukaranie, a Wojewódzki Inspektor – na podstawie art. 103 ust. 1 w związku z art. 104 ust. 1 ustawy obciąż, nałożył kary pieniężne na oba zakłady, w wysokości – odpowiednio: 2.500 zł oraz 10.500 zł.
- **Powiatowy Inspektor w Jarosławiu** stwierdził funkcjonowanie 5 zakładów, produkujących żywność lub zajmujących się obrotem żywnością, które nie zgłosiły swojej działalności i nie zostały wpisane do rejestru zakładów, lub prowadziły działalność w zakresie szerszym, niż określono to w decyzjach o ich zatwierdzeniu. W stosunku do 3 spośród tych zakładów, Wojewódzki Inspektor, na podstawie art. 103 ust. 1 w związku z art. 104 ust. 1 ustawy obciąż, nałożył kary pieniężne w łącznej wysokości 6.000 zł, a w pozostałych dwóch przypadkach postępowania zostały umorzone, ze względu na niską szkodliwość społeczną czynu.
- **Powiatowy Inspektor w Przemyślu** stwierdził funkcjonowanie 3 zakładów, zajmujących się obrotem żywnością, które nie zgłosiły swojej działalności i nie zostały wpisane do rejestru zakładów. Na podstawie wyżej powołanych przepisów, Wojewódzki Inspektor nałożył na te zakłady kary pieniężne.
- **Powiatowy Inspektor w Jarosławiu**, w okresie objętym kontrolą wydał 419 decyzji w sprawach wykreślenia zakładów z rejestru. Spośród nich, 314 decyzji zostało wydanych na podstawie wniosków zakładów, zaś pozostałe 105 – Powiatowy Inspektor wydał z urzędu, z uwagi na to, iż podmioty te zostały zlikwidowane, a ich właściciele nie złożyli wniosków o wykreślenie zakładu z rejestru. W tych przypadkach, organ uzyskał informacje o likwidacji zakładów, w trakcie próby ich kontroli.
- **Powiatowy Inspektor w Brzozowie**, w okresie objętym kontrolą, dokonał 101 wykreśleń zakładów z rejestru, z tego 1 wykreślenia dokonano na podstawie decyzji cofnięcia zatwierdzenia. Pozostałych 100 wykreśleń, w tym 6 wykreśleń zakładów produkujących żywność, dokonano na podstawie decyzji tego organu wydanych z urzędu, w związku z likwidacją prowadzonej działalności. Przedstawiciele tych podmiotów nie złożyli wniosków o wykreślenie ich zakładów z rejestru. Informacje o likwidacji prowadzonej działalności organ uzyskał w trakcie próby kontroli tych zakładów.

3.2.1.5. Kontrola wykazała, że w jednym przypadku zostało cofnięte zatwierdzenie zakładu, z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości zagrażające zdrowiu i życiu ludzi. Sprawa ta dotyczyła zakładu prowadzącego działalność w zakresie obrotu żywnością, działającego na terenie powiatu brzozowskiego.

Powiatowy Inspektor w Brzozowie wydał w stosunku do tego zakładu 2 decyzje w sprawie wstrzymania działalności zakładu, odpowiednio w dniach: 8 października 2010 r. i 18 sierpnia 2011 r. Decyzjom tym został nadany rygor natychmiastowej wykonalności. Przedmiotowe decyzje zostały wydane z uwagi na to, iż kontrole przeprowadzone w zakładzie wykazały m.in. obecność gryzoni, brudne urządzenia chłodnicze, brak zimnej i ciepłej wody, brak podstawowych środków toaletowych i czystościowych, brak aktualnych badań lekarskich właściciela i osób obsługujących. Ponadto kontrole wykazały wprowadzanie do obrotu dużej ilości artykułów spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości bądź daty gwarancji (artykułów przeterminowanych). Za stwierdzone nieprawidłowości Powiatowy Inspektor, na właściciela zakładu, nałożył mandat karny w wysokości 500 zł.

Nieprawidłowości stwierdzone w 2010 r. zostały usunięte przez właściciela zakładu. Na podstawie art. 162 § 1 pkt 1 *Kpa*, decyzją dnia z 22 października 2010 r. organ stwierdził wygaśnięcie swojej decyzji wydanej w dniu 8 października 2010 r.

Po wydaniu w dniu 18 sierpnia 2011 r. decyzji w sprawie wstrzymania działalności zakładu, Powiatowy Inspektor w przedmiotowym zakładzie przeprowadził ponowną kontrolę, która wykazała, że właściciel nie wykonał nakazu wynikającego z powyższej decyzji (zakład nie został zamknięty, lecz kontrola nie stwierdziła sprzedaży żywności). W dniu 16 września 2011 r. Powiatowy Inspektor wydał decyzję w sprawie cofnięcia zatwierdzenia zakładu i wykreślił ten podmiot z rejestru zakładów.

W ocenie NIK, powyższy przykład potwierdza właściwe działanie Powiatowego Inspektora wobec zakładu działającego na rynku spożywczym, w sytuacji gdy podmiot ten nie przestrzegał wymagań sanitarnych i wprowadzał do obrotu produkty niespełniające właściwej jakości zdrowotnej.

3.2.1.6. Powiatowi Inspektorzy, w ramach zapobiegawczego nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia, m.in. opiniowali pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych, dokumentację projektową obiektów budowlanych zakładów działających na rynku spożywczym. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, organy te zgłaszały zastrzeżenia lub odmawiały wydania opinii. Po wybudowaniu obiektów budowlanych, Powiatowi Inspektorzy na podstawie art. 56 ust. 1 pkt 2 ustawy *Prawo budowlane*¹⁵, zajmowali stanowiska w sprawach zgodności wykonania obiektów z projektami budowlanymi.

W ramach bieżącego nadzoru nad warunkami zdrowotnymi żywności i żywienia, Powiatowi Inspektorzy w nadzorowanych zakładach przeprowadzali kontrole sanitarne. W zależności od badanego zakresu, organy te przeprowadzały następujące rodzaje kontroli:

a) okresowe (planowane), które obejmowały:

- stan techniczny obiektu, w tym: decyzję Powiatowego Inspektora na prowadzenie działalności, usytuowanie zakładu, stan techniczny pomieszczeń, czystość pomieszczeń, ochrona przed szkodnikami, umywalki, ubikacje, oświetlenie pomieszczeń, pomieszczenia szatni, stan stolarki drzwiowej i okiennej, stan powierzchni używanych do produkcji, stan urządzeń, sprzętu i innych składników wyposażenia, przechowywanie odpadów itp.;

¹⁵ Ustawa z dnia 7 lipca 1994 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 243 poz. 1623 ze zm.).

- zaopatrzenie zakładu w wodę, w tym: stan instalacji wody do celów gospodarczych, warunki do mycia żywności itp.;
 - higienę i stan zdrowia personelu zakładu, w tym: higiena osobista pracowników, odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością, orzeczenia lekarskie;
 - higienę produkcji, w tym: jakość surowców, magazynowanie surowców, obecność szkodników, ciągłość łańcucha chłodniczego, segregacja żywności, magazynowanie i oznaczanie substancji niebezpiecznych, opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością, pakowanie żywności, procesy technologiczne, itp.;
 - dystrybucję żywności, w tym: jakość żywności, znakowanie żywności, transport żywności;
 - dokumentację zakładu, w tym: opracowanie, wdrażanie i przestrzeganie instrukcji dobrej praktyki higienicznej, opracowanie, wdrażanie i utrzymanie systemu HACCP, prowadzenie dokumentacji umożliwiającej zidentyfikowanie dostawcy składników, przechowywanie dokumentacji dotyczącej procesów produkcyjnych, itp.;
- b) doraźne (tematyczne), które obejmowały określony rodzaj zagadnień. Przeważnie zakres tych kontroli określany był przez Wojewódzkiego Inspektora lub Głównego Inspektora Sanitarnego;
- c) sprawdzające, w trakcie których sprawdzana była realizacja wniosków i nakazów pokontrolnych;
- d) interwencyjne – podejmowane na podstawie informacji zgłoszonych przez inne organy lub przez konsumentów, dotyczących nieprawidłowości w funkcjonowaniu zakładów lub wadliwej jakości artykułów spożywczych.

Wszystkie Powiatowe Stacje objęte kontrolą, w ramach swojej struktury, wyodrębniły komórki organizacyjne (Sekcje) zajmujące się bezpieczeństwem żywności i żywienia. W regulaminach organizacyjnych Powiatowych Stacji określono szczegółowy katalog zadań powierzonych tym Sekcjom.

3.2.1.7. Kontrole okresowe przeprowadzane były na podstawie rocznych planów kontroli. Powiatowi Inspektorzy, na każdy rok opracowywali plany kontroli w oparciu o analizę potencjalnego ryzyka wystąpienia zagrożeń bezpieczeństwa żywności i żywienia. W tym zakresie przestrzegane były, przez powyższe organy, wytyczne zawarte w „Instrukcji roboczej – Planowanie kontroli” Głównego Inspektora Sanitarnego nr IK/PK/HŻ/01/01 z dnia 28 października 2006 r. (tekst niepublikowany) oraz wytyczne do planowania na dany rok przedstawiane przez Wojewódzkiego Inspektora oraz przez Głównego Inspektora Sanitarnego.

W latach 2009–2011 kontrole przez Powiatowych Inspektorów realizowane były zgodnie z planem. Niewielkie różnice pomiędzy liczbą zaplanowanych kontroli a wykonanymi kontrolami, wynikały przeważnie z powodów likwidacji zakładów przed planowanym terminem przeprowadzenia kontroli. Zakłady te nie zgłaszały Powiatowym Inspektorom likwidacji prowadzonej działalności. Pracownicy Powiatowych Stacji podczas próby kontroli tych zakładów, stwierdzali w formie notatek służbowych, iż podmioty zaprzestały prowadzenia działalności, i na tej podstawie, Powiatowi Inspektorzy wydawali z urzędu decyzje w sprawach wykreślenia zakładów z rejestru. Decyzje te doręczane były właścicielom zakładów.

W jednym przypadku stwierdzono niskie wykonanie planów kontroli. **Powiatowy Inspektor w Rzeszowie** plany kontroli za lata 2009, 2010 i 2011 wykonał na poziomie odpowiednio: 83%, 80% i 73%, w stosunku do zaplanowanych liczb kontrolowanych zakładów. W I półroczu 2012 r. powyższy organ wykonał zaledwie 18% zaplanowanych kontroli na 2012 r. Jak wyjaśniono w trakcie kontroli, niepełne wykonanie planów kontroli wynikało głównie z konieczności przeprowadzenia innych

kontroli doraźnych zleczanych przez Głównego Inspektora Sanitarnego i Wojewódzkiego Inspektora, a także z problemów logistycznych np. brak środków transportu w celu przeprowadzenia kontroli w zakładach usytuowanych w odległych miejscowościach.

3.2.1.8. Powiatowi Inspektorzy po przeprowadzonych kontrolach w nadzorowanych zakładach, podejmowali odpowiednie działania wobec tych podmiotów. W przypadkach, gdy w trakcie kontroli stwierdzano, że zakłady nie przestrzegały obowiązujących standardów sanitarnych, w stosunku do tych podmiotów, wydawane były decyzje administracyjne, w których – w określonym terminie – nakazywano usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. W sporadycznych przypadkach termin usunięcia nieprawidłowości, zamiast w decyzjach, był określany w protokołach kontroli. Po wyznaczonych terminach, Powiatowi Inspektorzy przeprowadzali w zakładach kontrole sprawdzające wykonanie nakazów określonych w decyzjach. W sytuacjach gdy zakłady nie wykonały decyzji w wyznaczonym terminie lub decyzje zostały wykonane w części, Powiatowi Inspektorzy wysyłali upomnienia wzywające do natychmiastowego wykonania nakazów określonych w decyzjach, lub wyznaczali nowe terminy usunięcia nieprawidłowości.

Najwyższa Izba Kontroli, w jednym przypadku stwierdziła, iż decyzja nakazująca usunięcie nieprawidłowości, określała nadmiernie długi termin jej wykonania, natomiast dwóch Powiatowych Inspektorów – na wniosek zakładów – przesunęło terminy wykonania decyzji pokontrolnych:

- **Powiatowy Inspektor w Brzozowie**, podczas kontroli przeprowadzonej w dniu 29 czerwca 2009 r. w zakładzie produkującym żywność stwierdził, że posadzka magazynu wyrobów gotowych jest częściowo wykonana z drewna i jest trudna do utrzymania w czystości. Po kontroli, w tym samym dniu, organ ten wydał decyzję, w której nakazał doprowadzić do należytego stanu techniczno-sanitarnego posadzkę magazynu, do 31 października 2010 r. tj. w terminie 15 miesięcy od dnia wydania przedmiotowej decyzji. W ocenie NIK, określony termin wykonania tej decyzji był nieproporcjonalnie długi, w stosunku do zakresu robót jakie należało wykonać w celu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości;
- kontrola dokumentacji 5 największych zakładów produkujących żywność, działających na terenie powiatu mieleckiego wykazała, że **Powiatowy Inspektor w Mielcu**, w stosunku do 3 zakładów wydłużył termin realizacji 4 decyzji pokontrolnych. Przesunięcia terminów wykonania decyzji wynosiły od 1 do 5 miesięcy i zostały dokonane na wniosek tych zakładów. W złożonych wnioskach o wydłużenie terminu realizacji decyzji, producenci żywności wskazywali na trudności w znalezieniu wykonawców robót budowlanych, które należało wykonać w celu wykonania decyzji oraz na potrzeby zsynchronizowania tych robót z cyklami produkcyjnymi zakładów. Z uwagi iż wykonanie tych decyzji nie miało bezpośredniego wpływu na bezpieczeństwo produkowanej żywności, powyższy organ dokonał prolongaty terminów wykonania nakazów określonych w decyzjach pokontrolnych;
- kontrola dokumentacji 5 największych zakładów produkujących żywność działających na terenie powiatu jarosławskiego wykazała, że **Powiatowy Inspektor w Jarosławiu**, w 2 przypadkach przesunął termin wykonania decyzji – odpowiednio o: 1,5 miesiąca i 12 miesięcy – na podstawie wniosków zakładów wskazujących na trudną sytuację finansową tych podmiotów. Wnioskodawcy nie przedstawili jednak dokumentów, potwierdzających taki stan faktyczny. Jednakże Powiatowy Inspektor dokonał zmiany ww. terminów, gdyż – jak wyjaśnił – nieprawidłowości, których dotyczyły te decyzje, nie wpływały na bezpieczeństwo produkowanej żywności.

3.2.1.9. Powiatowi Inspektorzy, w trakcie kontroli przeprowadzanych w nadzorowanych zakładach, stwierdzali szereg nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego pomieszczeń i urządzeń wykorzystywanych do prowadzonej działalności, warunków sanitarnych zakładów oraz jakości zdrowotnej produkowanej lub sprzedawanej żywności. Niejednokrotnie stwierdzano złą jakość produktów, które nie zapewniały bezpieczeństwa żywnościowego. W tych przypadkach, Powiatowi Inspektorzy podejmowali właściwe decyzje administracyjne, na podstawie których zawieszano lub wstrzymywano działalność zakładów, zakazywano wprowadzania do obrotu lub nakazywano wycofać z obrotu określone artykuły spożywcze bądź produkty przeznaczone do kontaktu z żywnością. Decyzje takie wydawane były na podstawie kontroli planowanych, doraźnych,

a także na podstawie kontroli interwencyjnych – podejmowanych na podstawie informacji i skarg zgłaszanych przez konsumentów, co obrazują poniższe przykłady:

1) **Powiatowy Inspektor w Brzozowie** na podstawie przeprowadzonych kontroli wydał m.in. 5 decyzji w sprawach zawieszenia działalności zakładów:

a) 2 takie decyzje wydane były w stosunku do zakładów zajmujących się obrotem żywnością – decyzje te zostały wydane z uwagi, iż:

- w jednym zakładzie, stwierdzono zaniedbania natury sanitarnej tj.: brudne pomieszczenia sklepu, za urządzeniami chłodniczymi i regałami ślady (odchody) gryzoni, brudne urządzenia chłodnicze, brak bieżącej wody, obecność zepsutych owoców i warzyw, osoby obsługujące zakład nie posiadały aktualnych książeczek zdrowia;
- w drugim zakładzie, w pomieszczeniach handlowych i zapleczu, stwierdzono wysoką temperaturę (33°C), co w przypadku większości towarów, dla których producent określił warunki przechowywania, było temperaturą za wysoką i mającą wpływ na jakość zdrowotną tych produktów. Ponadto kontrola zakładu wykazała, że witryna chłodnicza do przetrzymywania nabiału była zepsuta, a nabiał i inne artykuły spożywcze usunięto z tego urządzenia i umieszczono na posadzce w pomieszczeniu magazynowym. Lada chłodnicza była zniszczona – nieszczelna pleksa nie zapewniająca prawidłowych warunków przechowywania. Władzie dla wędlin temperatura wynosiła + 13°C, a dla mięsa + 8°C. Powyższym decyzjom nadano rygor natychmiastowej wykonalności;

b) 2 decyzje w stosunku do zakładów zajmujących się żywieniem zbiorowym – zostały wydane z uwagi, iż w obydwu zakładach stwierdzono niewłaściwą jakość wody, która była wykorzystywana do przygotowania posiłków, mycia sprzętu, naczyń i rąk personelu. Badania wykazały obecność w wodzie bakterii grupy coli – w jednym zakładzie, oraz bakterie grupy coli i enterokoki – w drugim zakładzie. Decyzjom tym nadano rygor natychmiastowej wykonalności;

c) 1 decyzja w stosunku do zakładu zajmującego się produkcją żywności – została wydana z uwagi na to, iż wyniki badań laboratoryjnych, w pobranych próbkach wykazały obecność żywych szkodników zbożowo-mącznych, co świadczyło o niewłaściwych warunkach sanitarno-higienicznych, mogących mieć wpływ na jakość zdrowotną produkowanych wyrobów. Decyzji tej nadano rygor natychmiastowej wykonalności.

Organ ten, w badanym okresie, wydał także 2 decyzje w sprawach wstrzymania prowadzonej działalności. Decyzje te zostały wydane w stosunku do jednego zakładu zajmującego się obrotem żywnością. Przedmiotowe decyzje zostały wydane z uwagi na to, iż przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości w zakresie stanu sanitarnego. W zakładzie stwierdzono m.in. obecność gryzoni, brudne urządzenia chłodnicze, brak bieżącej wody oraz brak podstawowych środków toaletowych i czystościowych.

Oprócz powyższych decyzji, Powiatowy Inspektor w Brzozowie, w badanym okresie, wycofał z obrotu:

- 18 sztuk smalcu i 23 sztuki pasztetu z uwagi na dioksyne jakie zostały stwierdzone w tych produktach,
- 2 opakowania makaronu ryżowego „TAO-TAO” z uwagi na zawartość ryżu 601 (ryżu genetycznie modyfikowanego),
- 19 opakowań sucharów bezcukrowych, w których stwierdzony został susz jajeczny z nielegalnej produkcji, który zawierał kadm, ołów, a także bardzo niebezpieczne bakterie coli,
- 3.000 kg mąki znajdującej się w zakładzie produkującym żywność z uwagi, iż w surowcu tym stwierdzono przekroczenie dopuszczalnej ilości ochratoxyny A,
- 11 sztuk kubków szklanych z kolorowym nadrukiem (indeks SCT 5), wyprodukowanych w Chinach. Przeprowadzone badania wykazały, że nadruki na tych kubkach znacznie

przekraczały dopuszczalne zawartości kadmu i ołowiu, co stanowiło zagrożenie dla zdrowia ludzi, szczególnie w przypadku ich używania przez kobiety w ciąży, karmiące lub przez dzieci. W kontroli ustalono, że ww. 2 opakowania makaronu ryżowego „TAO-TAO” i 19 opakowań sucharów bezcukrowych, znajdujących się w 4 zakładach, zostało wycofanych z obrotu przez Powiatowego Inspektora w Brzozowie, bez wydania decyzji administracyjnych w tym zakresie. Działanie takie naruszało postanowienia art. 27 ust. 1 i 2 ustawy o *PIS*.

2) **Powiatowy Inspektor Rzeszowie**, w okresie objętym kontrolą – na podstawie skarg zgłoszonych przez konsumentów – przeprowadził 353 kontrole interwencyjne, w zakładach działających na rynku spożywczym, z tego 212 kontroli zostało przeprowadzonych w dniu zgłoszenia skarg lub w dniu następnym, 133 kontrole przeprowadzono w terminie 2-15 dni po zgłoszeniu skarg, a 8 kontroli przeprowadzono w terminie powyżej 15 dni po zgłoszeniu skarg. Analiza 37 (losowo wybranych) skarg wykazała, że dotyczyły one: niewłaściwej jakości bądź przeterminowania sprzedawanych produktów żywnościowych, złego stanu sanitarnego obiektów, obecności ciał obcych lub owadów w produktach, oraz objawów zatrucia po spożyciu zakupionych artykułów żywnościowych. W 10 tych sprawach stwierdzono zasadność zgłoszonych skarg i w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami: nałożono 7 grzywien na kierowników zakładów (łącznie 1.250 zł); wydano 5 decyzji nakazujących wycofanie z obrotu środków spożywczych i 2 decyzje nakazujące poprawę stanu technicznego obiektów, a w 1 przypadku kwestionowany towar zniszczono na miejscu.

W badanym okresie, ww. organ wydał 131 decyzji zakazujących wprowadzania do obrotu lub nakazujących wycofanie z obrotu produktów, z tego: 110 decyzji dotyczyło środków spożywczych, a 21 materiałów lub wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Decyzje dotyczące środków spożywczych wydane zostały z uwagi na upływ terminów przydatności do spożycia, stwierdzone zanieczyszczenia chemiczne i mikrobiologiczne, zanieczyszczenia fizyczne, niewłaściwą organoleptykę oraz niewłaściwe oznakowanie produktów.

Ponadto, po kontrolach, Powiatowy Inspektor w Rzeszowie wydał 8 decyzji w sprawach wstrzymania działalności zakładów, bądź zaprzestania przez nich określonego rodzaju działalności. Przedmiotowe decyzje zostały wydane z uwagi na to, iż w podmiotach tych stwierdzono m.in. obecność żywych i martwych szkodników w zakładzie, zły stan sanitarny pomieszczeń i urządzeń wykorzystywanych do prowadzonej działalności, brak ciepłej wody, zepsute potrawy przetrzymywane w niesprawnym urządzeniu chłodniczym, wykorzystywanie do produkcji żywności przypraw i artykułów niewiadomego pochodzenia, brak dokumentacji HACCP.

Powyższy organ na podstawie pism Głównego Inspektora Sanitarnego w I półroczu 2012 r. przeprowadził w 99 zakładach kontrole w zakresie wykorzystywania do produkcji żywności suszu jajecznego, nieodpowiadającego wymaganiom bezpieczeństwa żywności. W ich wyniku, w 2 hurtowniach i w 1 zakładzie produkującym żywność, stwierdzono łącznie 757 kg wadliwego suszu jajecznego i 295 kg kruszki makaronowej, zawierającej taki susz. Inspektor zabezpieczył te produkty, a następnie wydał decyzje nakazujące ich utylizację.

3) **Powiatowy Inspektor w Jaśle**, w badanym okresie – na podstawie zgłoszonych skarg przez konsumentów – przeprowadził 26 kontroli interwencyjnych. Kontrole te zostały przeprowadzone w terminie od 2-5 dni po zgłoszeniu interwencji. Skargi dotyczyły, między innymi: złych warunków sanitarnych zakładów oraz niewłaściwej higieny personelu, negatywnej oceny organoleptycznej środków spożywczych, obecności w obrocie przeterminowanych

środków spożywczych, obecności zanieczyszczeń biologicznych w środkach spożywczych, niewłaściwej temperatury przechowywania żywności, hałasu emitowanego przez zakład spożywczy. W wyniku tych kontroli, organ nałożył 10 mandatów karnych, na łączną kwotę 2.000 zł oraz wydał 2 decyzje nakazujące.

W badanym okresie, ww. organ wydał, w stosunku do zakładów produkujących żywność, 2 decyzje zakazujące wprowadzania do obrotu produktów spożywczych. Jedna decyzja dotyczyła suplementu diety z uwagi na nieprawidłowe jego oznakowanie, natomiast druga dotyczyła marmolady w liczbie 1.222 opakowań (o masie jednostkowej netto opakowania 1,05 kg) oraz dżemu wiśniowego w liczbie 680 sztuk opakowań (o masie jednostkowej netto 250 g), w których stwierdzono zawyżoną zawartość pleśni i drożdży.

- 4) **Powiatowy Inspektor w Jarosławiu**, w okresie objętym kontrolą, przeprowadził 74 kontrole interwencyjne na podstawie zgłoszonych skarg, z tego: 32 skargi dotyczyły niewłaściwej jakości środków spożywczych, a 42 – niewłaściwej higieny ich sprzedaży.

W badanym okresie, organ ten wydał 69 decyzji, dotyczących wycofania z obrotu środków spożywczych niespełniających właściwej jakości zdrowotnej, tj. produktów: po terminie przydatności do spożycia, nieświeżych lub nieoznakowanych. Decyzje te dotyczyły m.in.: mięsa, wędlin, nabiału, artykułów mlecznych, majonezów, wyrobów cukierniczych, zup w proszku, kawy, surówek, przypraw.

Ponadto, organ ten wydał: 2 decyzje – dotyczące unieruchomienia dwóch zakładów produkujących żywność, ze względu na nieprzestrzeganie warunków higieny produkcji, 1 decyzję – zakazującą używania naczyń stołowych wielokrotnego użytku do czasu zapewnienia sprawnego urządzenia do ich mycia i wyparzenia, oraz 1 decyzję – zakazującą magazynowania i konfekcjonowania orzechów włoskich w pomieszczeniu garażu.

W jednym przypadku, Inspektor stwierdził wykorzystywanie do produkcji żywności naleśników gotowych i gofrów, które zawierały zanieczyszczony susz jajeczny, niespełniający wymagań bezpieczeństwa żywności. Powiatowy Inspektor zabezpieczył te produkty i nakazał ich wycofanie z obrotu, a w kontroli sprawdzającej ustalił, że nakaz ten został wykonany.

- 5) **Powiatowy Inspektor w Mielcu**, w badanym okresie, wydał 9 decyzji w sprawie wycofania z obrotu środków spożywczych i suplementu diety, z uwagi na przekroczone terminy ich przydatności oraz ze względu na stwierdzone w tych produktach wysokie poziomy dioksan lub zawyżone zawartość barwników.

W związku ze wzmożonym nadzorem w zakresie wykorzystywania do produkcji żywności suszu jajecznego, w I połowie 2012 r. organ ten – w wyniku przeprowadzonych kontroli – wydał 1 decyzję zakazującą wykorzystywania do produkcji żywności „mieszanki piekarniczej” w ilości 8 kg, oraz 4 decyzje nakazujące wycofanie z obrotu 33 opakowań środków spożywczych. Do wytworzenia tych produktów został wykorzystany zanieczyszczony susz jajeczny, niespełniający wymagań bezpieczeństwa żywności.

- 6) **Powiatowy Inspektor w Sanoku**, w badanym okresie, wydał:
- 1 decyzję nakazującą wycofanie z obrotu suplementu diety (witaminy B), który nie spełniał wymagań określonych dla takiego produktu;
 - 10 decyzji dotyczących wycofania środków spożywczych ze względu na upływ terminów ich przydatności lub stwierdzonych w nich zanieczyszczeń;

- 7 decyzji w sprawie wycofania kubków, kieliszków i szklanek wyprodukowanych w Chinach. Nadruki na tych produktach znacznie przekraczały dopuszczalne zawartości kadmu i ołowiu, co stanowiło zagrożenie dla zdrowia ludzi;
- 8 decyzji nakazujących wstrzymanie działalności zakładów produkujących żywność. Kontrole przeprowadzone w tych podmiotach wykazały m.in. obecność szkodników zbożowo-mącznych, zanieczyszczenia mikrobiologiczne w produkowanej żywności lub niewłaściwą jakość wody używaną do produkcji żywności oraz do mycia urządzeń i rąk personelu.

Ponadto, w jednym zakładzie produkującym żywność, stwierdzono 6 kg zanieczyszczonego suszu jajecznego, który był wykorzystywany do produkcji żywności. Organ zabezpieczył wadliwy susz, a następnie wydał decyzję nakazującą jego utylizację.

3.2.1.10. Na podstawie informacji medialnych, dotyczących wprowadzania do obrotu, przez nieuczciwych producentów, soli technicznej (przemysłowej) jako soli spożywczej, Powiatowi Inspektorzy, w I połowie 2012 r., przeprowadzili kontrole doraźne, w zakresie wykorzystywania tego artykułu przemysłowego przez zakłady produkujące żywność. Żaden z Powiatowych Inspektorów objętych niniejszą kontrolą, nie stwierdził aby sól techniczna była wykorzystywana przez zakłady, do celów produkcji żywności.

3.2.1.11. W kontroli stwierdzono, iż 2 zakłady działające na rynku spożywczym utrudniały bądź uniemożliwiały pracownikom Powiatowych Stacji, przeprowadzenie kontroli sanitarnych.

Przedstawiciel podmiotu produkującego żywność, działającego na terenie powiatu mieleckiego, uniemożliwił przeprowadzenia kontroli interwencyjnej w jego zakładzie. O zaistniałej sytuacji Powiatowy inspektor w Mielcu poinformował Wojewódzkiego Inspektora, który na podstawie art. 103 ust. 1 pkt 7 w związku z art. 104 ust 1 ustawy *obżiż*, nałożył na tego przedsiębiorcę karę pieniężną w wysokości 10.000 zł.

W drugim przypadku, właściciel zakładu zbiorowego żywienia działającego na terenie powiatu jasielskiego, utrudniał przeprowadzenie kontroli oraz odmówił podpisania dwóch protokołów kontroli, podczas których stwierdzono, że zakład przygotowuje posiłki metodą „*od surowca do gotowej potrawy*”, mimo iż posiadał decyzję o zatwierdzeniu na przygotowywanie posiłków w oparciu o półprodukty. Powiatowy Inspektor w Jaśle, na właściciela zakładu nałożył mandat karny w wysokości 100 zł i złożył do Wojewódzkiego Inspektora, wniosek o jego ukaranie. Do czasu zakończenia przez NIK czynności kontrolnych w Powiatowej Stacji w Jaśle, Wojewódzki Inspektor nie wydał decyzji w przedmiotowej sprawie.

3.2.1.12. Najwyższa Izba Kontroli stwierdza, że pracownicy wykonujący czynności kontrolne, zatrudnieni w Powiatowych Stacjach, w tym Powiatowi Inspektorzy oraz ich zastępcy, przestrzegali zakazu prowadzenia dodatkowej działalności gospodarczej oraz wykonywania dodatkowych zajęć zarobkowych, wywołujących podejrzenie o ich stronnictwo lub interesowność, w stosunku do zakładów działających na rynku spożywczym, usytuowanych na obszarach właściwości Stacji, w których pracownicy ci byli zatrudnieni. Zgodnie z art. 13a ust. 2 ustawy *o PIS, prowadzenie działalności gospodarczej, zarządzanie taką działalnością lub bycie przedstawicielem czy pełnomocnikiem w prowadzeniu takiej działalności albo wykonywanie dodatkowych zajęć zarobkowych, nie może pozostawać w sprzeczności z obowiązkami pracownika (Inspekcji) lub wywoływać podejrzenia o jego stronnictwo lub interesowność*. Natomiast zgodnie z ust. 1 tego artykułu, pracownik Inspekcji może prowadzić działalność gospodarczą, a także zarządzać taką działalnością lub być przedstawicielem czy pełnomocnikiem w prowadzeniu takiej działalności oraz

może wykonywać dodatkowe zajęcia zarobkowe, na podstawie zgody właściwego państwowego inspektora sanitarnego.

W kontroli ustalono, że pracownicy Powiatowych Stacji wykonywali dodatkowe zajęcia zarobkowe oraz prowadzili działalność gospodarczą, na podstawie zgód udzielonych przez Powiatowych Inspektorów, natomiast Powiatowi Inspektorzy zajęcia takie wykonywali na podstawie zgód udzielonych przez Wojewódzkiego Inspektora. I tak np.:

- Powiatowy Inspektor w Brzozowie na podstawie zgód udzielonych przez Wojewódzkiego Inspektora wykonywał audyty systemów zarządzania jakością, na zlecenie Zakładu Systemów Jakości i Zarządzania w Warszawie oraz Polskiego Centrum Akredytacji w Warszawie. W okresie objętym kontrolą, ww. przeprowadzał audyty w zakładach opieki zdrowotnej, w sanatoriach, w zakładach produkujących żywność i zajmujących się dystrybucją żywności oraz w laboratoriach badawczych, zlokalizowanych poza województwem podkarpackim, z wyjątkiem jednego podmiotu, zlokalizowanego na terenie powiatu dębickiego;
- Zastępca Powiatowego Inspektora w Rzeszowie oraz 5 pracowników tej Stacji, na podstawie zgód udzielonych przez Powiatowego Inspektora w Rzeszowie, wykonywali dodatkowe zajęcia w zakresie: szkoleń na temat promocji zdrowia, czynności agenta ubezpieczeniowego, prowadzenia zajęć na wyższej uczelni, szkoleń z zakresu systemów jakości, prowadzenie bufetu;
- 8 pracowników Powiatowej Stacji w Mielcu, na podstawie zgód Powiatowego Inspektora, wykonywało dodatkowe zajęcia zarobkowe, w ramach których prowadzili kancelarie prawnicze, działali jako agenci ubezpieczeniowi, świadczyli usługi opiekuńcze nad chorymi oraz zatrudnieni byli w gabinetach lekarskich lub weterynaryjnych, a także jako wykładowcy na wyższej uczelni;
- Powiatowy Inspektor w Sanoku na podstawie zgody Wojewódzkiego Inspektora, pełnił dyżury lekarskie na oddziale Obserwacyjno-Zakaźnym i Pulmonologii w Samodzielnym Publicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej w Sanoku. Zastępca Powiatowego Inspektora w Sanoku prowadził wykłady w na wydziale Pielęgniarstwa w Wyższej Szkole Zawodowej w Sanoku, a jeden pracownik tej Stacji, wykonywał pomiary pola elektromagnetycznego w Laboratorium Pomiarów Promieniowania Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Rzeszowie;
- Powiatowy Inspektor w Przemyślu, w ramach zgody Wojewódzkiego Inspektora, prowadził szkolenia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy w oparciu o umowę zlecenie w Firmie Rachunkowo-Konsultingowej. Ponadto 5 pracowników Powiatowej Stacji w Przemyślu wykonywało dodatkowe zajęcia zarobkowe w ramach których: wykonywali usługi rzeczoznawców ds. higieniczno-sanitarnych, zatrudnieni byli jako przedstawiciele firmy Provident, wykonywali czynności specjalisty ds. ochrony środowiska oraz prowadzili szkolenia z zagadnień higieniczno-sanitarnych. Pracownicy ci, nie świadczyli pracy na rzecz podmiotów prowadzących produkcję lub obrót żywnością na terenie działania Powiatowej Stacji w Przemyślu.

Najwyższa Izba Kontroli – sprawdzając przestrzeganie przez pracowników Inspekcji Sanitarnej zakazu wykonywania dodatkowych zajęć zarobkowych, wywołujących podejrzenia o ich stronniczość lub interesowność względem zakładów działających na rynku spożywczym – stwierdziła, że **Powiatowy Inspektor w Jarosławiu**, na podstawie zgód Wojewódzkiego Inspektora, była dodatkowo zatrudniona m.in. w 3 niepublicznych zakładach opieki zdrowotnej (w podmiotach leczniczych), działających na terenie Jarosławia. W zakładach tych ww. świadczyła usługi medyczne w zakresie podstawowej opieki zdrowotnej oraz w zakresie medycyny pracy.

Najwyższa Izba Kontroli stwierdza, iż Powiatowy Inspektor – na podstawie przepisów art. 13 ust. 1 ustawy o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi¹⁶ oraz art. 1 pkt 7 w związku z art. 12 ust. 1 ustawy o PIS, sprawuje nadzór sanitarno-techniczny i higieniczny oraz kontrolę nad podmiotami leczniczymi.

W ocenie NIK, fakt zatrudnienia osoby – sprawującej jednocześnie funkcję Powiatowego Inspektora – w 3 NZOZ-ach działających na obszarze jego właściwości, może wywoływać podejrzenie o jej stronniczość lub interesowność jako organu nadzoru i kontroli tych podmiotów.

¹⁶ Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. (Dz. U. z 2008 r. Nr 234 poz. 1570 ze zm.).

Z uwagi na powyższe, Najwyższa Izba Kontroli skierowała do Wojewódzkiego Inspektora wystąpienie pokontrolne, w którym m.in. wniosła o cofnięcie, udzielonej Powiatowemu Inspektorowi w Jarosławiu, zgody na dodatkowe zatrudnienie w podmiotach leczniczych, nad którymi organ ten sprawuje nadzór i kontrolę.

3.2.1.13. Za czynności wykonywane w ramach zapobiegawczego i bieżącego nadzoru, w tym za czynności wykonane w ramach urzędowej kontroli żywności, Powiatowi Inspektorzy pobierali opłaty. W kontroli ustalono, że w 2011 r. opłaty za czynności wykonane w ramach urzędowej kontroli żywności ustalane były według stawki, określonej w § 4 rozporządzenia w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności¹⁷, z uwzględnieniem czasu trwania przeprowadzonych kontroli, stawki ryczałtowej z tytułu przeprowadzenia czynności kontrolnych oraz stawki ryczałtowej za każdą rozpoczętą godzinę przeprowadzonych czynności kontrolnych.

Oprócz ww. opłat w 2011 r. Powiatowi Inspektorzy, pobierali także dochody budżetowe z tytułu przeprowadzonych badań laboratoryjnych.

W kontroli ustalono, że Powiatowi Inspektorzy pobrane w 2011 r. dochody budżetowe w całości odprowadzili na rachunek dochodów budżetu państwa.

W dwóch przypadkach stwierdzono, że pobrane dochody zostały odprowadzone przez Powiatowych Inspektorów na ww. rachunek nieterminowo tj. z naruszeniem przepisów § 4 ust. 2 rozporządzenia w sprawie szczegółowego sposobu wykonania budżetu państwa¹⁸.

Powiatowy Inspektor w Mielcu dochody budżetowe w kwocie 1.161,60 zł odprowadził z 4-ro dniowym opóźnieniem, a **Powiatowy Inspektor w Rzeszowie** dochody w kwocie 1.753,40 zł odprowadził z 1-no dniowym opóźnieniem.

Powstałe na koniec 2011 r. zaległości z tytułu naliczonych opłat, zostały objęte postępowaniami egzekucyjnymi. W kontroli ustalono, że **Powiatowy Inspektor w Brzozowie**, pozew o zapłatę zaległości w kwocie 290,36 zł powstałej w 2006 r. z tytułu przeprowadzonych badań laboratoryjnych, złożył do sądu dopiero w dniu 14 września 2009 r. Sąd wydał nakaz zapłaty w dniu 21 września 2009 r., a pismem z dnia 22 grudnia 2009 r. zaległość ta została zgłoszona przez powyższy organ do Komornika przy Sądzie Rejonowym w Sanoku. W dniu 30 grudnia 2011 r. Komornik umorzył postępowanie z uwagi, iż 2 listopada 2010 r. dłużnik zmarł. W dniu 10 lutego 2012 r. Powiatowy Inspektor umorzył powyższą zaległość.

Stwierdzono także, że **Powiatowy Inspektor w Rzeszowie**, w sprawozdaniu budżetowym Rb-27 - z wykonania planu dochodów budżetowych, sporządzonym na koniec 2011 r., błędnie wykazał kwotę zaległości z tytułu naliczonych dochodów budżetowych. W sprawozdaniu podano, że ww. zaległości wynoszą 6.335,75 zł, w sytuacji gdy rzeczywista ich wartość wynosiła 8.087,75 zł. Główna Księgowa Powiatowej Stacji wyjaśniła, że pomyłka ta powstała w wyniku błędu rachunkowego.

3.2.2. Wyniki kontroli w zakresie nadzoru weterynaryjnego sprawowanego przez powiatowych lekarzy weterynarii (Powiatowych Lekarzy)

3.2.2.1. Inspekcja Weterynaryjna w ramach swoich kompetencji ustawowych realizuje zadania z zakresu ochrony zdrowia zwierząt oraz bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego w celu zapewnienia ochrony zdrowia publicznego. Jednym z podstawowych obowiązków Inspekcji

¹⁷ Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009 r. (Dz. U. z 2008 r. Nr 78 poz. 656 ze zm.).

¹⁸ Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2010 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 245 poz. 1637 ze zm.).

Weterynaryjnej jest badanie zwierząt rzeźnych oraz produktów pochodzenia zwierzęcego, a także sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym nad wymogami weterynaryjnymi przy ich produkcji, umieszczaniu ich na rynku oraz sprzedaży bezpośredniej.

Powiatowi Lekarze w ramach sprawowanego nadzoru nad bezpieczeństwem żywności m.in. prowadzili:

- rejestry zakładów obejmujące zakłady prowadzące sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego, zakłady będące gospodarstwami, na terenie których dokonuje się uboju zwierząt pochodzących z innych gospodarstw w celu pozyskania mięsa na użytek własny, zakłady które podlegały rejestracji, w tym zakłady zatwierdzone;
- wykazy podmiotów podlegających rejestracji, z wyłączeniem podmiotów prowadzących działalność w zakresie podlegającym zatwierdzeniu;
- wykazy zakładów zatwierdzonych.

Rejestr i wykazy, prowadzone przez kontrolowanych Powiatowych Lekarzy, zawierały informacje, o których mowa w § 2 i § 5 rozporządzenia w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego, lub wprowadzających na rynek te produkty oraz wykazów takich produktów¹⁹. Informacje, zawarte w rejestrze i wykazach, przekazywane były Głównemu Lekarzowi Weterynarii, stosownie do wymogów przepisu art. 22 ust. 1 pkt 1 ustawy *oppz*.

W kontroli ustalono, że żaden z kontrolowanych Powiatowych Lekarzy nie powiadamiał właściwych organów o skreśleniach zakładów z rejestru, z tym że:

- 5 Powiatowych Lekarzy (w Łańcucie, w Mielcu, w Jasle, w Dębicy i w Jarosławiu), o dokonanych skreśleniach zakładów nie powiadomiło zarówno Wojewódzkiego Inspektora Inspekcji Handlowej w Rzeszowie oraz właściwych państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych;
- 2 Powiatowych Lekarzy (w Rzeszowie i w Strzyżowie), o skreśleniach zakładów z rejestru powiadomiło tylko państwowych powiatowych inspektorów sanitarnych właściwych ze względu na lokalizację tych zakładów, natomiast powiadomień takich nie przekazali Wojewódzkiemu Inspektoratowi Inspekcji Handlowej w Rzeszowie.

Działanie takie stanowiło naruszenie przepisu art. 22 ust. 1 pkt 2 ustawy *oppz*, który stanowi, że powiatowy lekarz weterynarii powiadamia o skreśleniu zakładu z rejestru państwowego powiatowego inspektora sanitarnego i wojewódzkiego inspektora inspekcji handlowej. W złożonych wyjaśnieniach Powiatowi Lekarze wskazali, m.in. iż błędnie interpretowali powyższy przepis ustawy *oppz* tj. w taki sposób, że powiadomienie ww. organów powinno nastąpić w sytuacjach, gdy zakłady zostały wykreślone z rejestrów ze względu na istotne naruszenie przepisów i cofnięcie zatwierdzenia.

3.2.2.2. Zakłady podlegające zatwierdzaniu były zatwierdzane przez Powiatowych Lekarzy w drodze decyzji administracyjnych. Powiatowi Lekarze wydawali w tym zakresie decyzje w sprawach zatwierdzenia zakładów, warunkowego zatwierdzenia oraz przedłużenia warunkowego zatwierdzenia zakładów. Decyzje w sprawach zatwierdzenia zakładów dla określonego rodzaju działalności, wydawane były w stosunku do zakładów, które spełniały odpowiednie wymagania przepisów prawa żywnościowego. W sytuacjach gdy zakład spełniał wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia, lecz nie spełniał innych wymogów (np. brak lub błędnie opracowane procedury HACCP), podmiot taki był warunkowo zatwierdzany, na okres 3 miesięcy. Jeżeli zakład

¹⁹ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 28 września 2010 r. (Dz. U. Nr 187, poz. 1258).

dokonał wyraźnego postępu, lecz nadal nie spełniał wszystkich odpowiednich wymagań, Powiatowi Lekarze przedłużali warunkowe zatwierdzenie na okres nie dłuższy niż kolejne 3 miesiące. Działanie takie było zgodne z postanowieniami przepisu art. 31 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

W kontroli ustalono, że **Powiatowy Lekarz w Rzeszowie**, w uzasadnieniach 2 decyzji w sprawach warunkowego zatwierdzenia, wydanych dla jednego zakładu, nie wskazał powodów podjęcia takich rozstrzygnięć. W treści uzasadnień faktycznych w tych decyzjach, nie podano faktów, które organ uznał za udowodnione, jak też dowodów na których się oparł. Treść uzasadnień tych decyzji wskazywała, że zakład powinien uzyskać decyzję zatwierdzającą, a nie warunkowego zatwierdzenia.

3.2.2.3. Decyzje w sprawach zatwierdzenia i warunkowego zatwierdzenia zakładów wydawane były na podstawie wniosków składanych przez zakłady produkujące żywność pochodzenia zwierzęcego. Wnioski o wydanie tych decyzji zawierały elementy, określone w art. 21 ust. 2 i 3 ustawy *oppz*, oraz dołączano do nich zaświadczenia z ewidencji działalności gospodarczej lub odpisy z Krajowego Rejestru Sadowego.

Decyzje Powiatowych Lekarzy w ww. sprawach spełniały wymagania, przewidziane w art. 107 § 1 *Kpa*. Na podstawie tych decyzji dokonywane były wpisy zakładów do rejestru i wykazów. Powiatowi Lekarze wydając powyższe decyzje nadawali zakładom weterynaryjne numery identyfikacyjne, zgodnie z przepisami rozporządzenia w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego²⁰.

Po złożeniu wniosków o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów, Powiatowi Lekarze – zgodnie z wymogami przepisu art. 31 ust. 2 lit. b rozporządzenia (WE) nr 882/2004 – przeprowadzali urzędowe kontrole w tych zakładach, w zakresie spełniania wymagań przepisów prawa żywnościowego. Na podstawie wyników tych kontroli wydawane były decyzje, w sprawach zatwierdzenia lub warunkowego zatwierdzenia zakładów.

3.2.2.4. Najwyższa Izba Kontroli stwierdza, iż niektóre zakłady produkowały żywność pochodzenia zwierzęcego, mimo iż nie zgłosiły tej działalności właściwym Powiatowym Lekarzom i nie zostały wprowadzone do rejestru i wykazu zakładów.

W tych przypadkach Powiatowi Lekarze podejmowali odpowiednie działania wobec takich podmiotów, przewidziane art. 26 ust 1 pkt 1 lit a, ustawy *oppz*:

- **Powiatowy Lekarz w Jasle**, w badanym okresie, stwierdził funkcjonowanie zakładu, który prowadził produkcję mięsa mielonego i wprowadzał ten produkt do obrotu, mimo iż podmiot ten nie był wpisany do rejestru zakładów i nie został zatwierdzony do takiego rodzaju działalności. W stosunku do tego zakładu, ww. organ wydał decyzję zakazującą prowadzenia takiej działalności, a także nałożono na ten podmiot karę pieniężną w wysokości 1.000 zł.
Powyższy organ, stwierdził także funkcjonowanie podmiotu, który nie wystąpił o wpis i nie został ujęty w rejestrze zakładów. W wyniku przeprowadzonych czynności organ ustalił, iż na terenie powiatu jasielskiego funkcjonuje punkt skupu dziczyzny, którego właściciel nie wystąpił z wnioskiem o wpis do rejestru zakładów. Powiatowy Lekarz na zakład ten nałożył karę pieniężną w wysokości 200 zł.
- **Powiatowy Lekarz w Mielcu**, w okresie objętym kontrolą, stwierdził 2 przypadki funkcjonowania zakładów, które nie zgłosiły swojej działalności i nie zostały ujęte w rejestrze zakładów. Obydwa te zakłady prowadziły produkcję i wprowadzały na rynek produkty pochodzenia zwierzęcego, przy czym jeden z tych zakładów nie spełniał wymagań weterynaryjnych dla takiej produkcji. Ww. organ, na zakłady te nałożył kary pieniężne w kwotach, odpowiednio: 4.000 zł i 6.000 zł.

Ponadto stwierdzono, że **Powiatowy Lekarz w Łańcucie**, w badanym okresie, otrzymał dwie anonimowe informacje, w których podano, że wskazana osoba fizyczna prowadzi niezarejestrowaną

²⁰ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r. (Dz. U. z 2010 r Nr 173, poz. 1178).

działalność. Pierwsza skarga dotyczyła rzekomego nielegalnego uboju trzody chlewnej, druga – prowadzenia niezarejestrowanej masarni. Na podstawie pierwszej informacji organ ten podjął czynności sprawdzające we wskazanym gospodarstwie, które nie potwierdziły podnoszonych zarzutów. Drugą informację Powiatowy Lekarz, przekazał Powiatowemu Komendantowi Policji w Łańcucie, który odmówił wszczęcia dochodzenia w tej sprawie, z uwagi na brak danych, uzasadniających podejrzenie popełnienia przestępstwa.

3.2.2.5. Zgodnie z przepisem art. 69 ust. 4 ustawy *obżiż*, Powiatowi Lekarze oraz Powiatowi Inspektorzy są organami właściwymi do wydawania 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 853/2004. W kontroli ustalono, że ww. organy sporadycznie wydawały decyzje w zakresie indywidualnych odstępstw od wymagań higienicznych. Spośród 14 kontrolowanych jednostek (7 Powiatowych Inspektoratów i 7 Powiatowych Stacji), w okresie objętym kontrolą, tylko Powiatowy Lekarz w Mielcu wydał 3 decyzje w tym zakresie – w pozostałych kontrolowanych jednostkach, zakłady nie wniosowały o wydanie takich decyzji.

Powyższe decyzje Powiatowego Lekarza wydane zostały w stosunku do zakładów produkujących żywność tradycyjną i dotyczyły następujących odstępstw, od wymagań higienicznych:

- 2 zakłady zwolniono z obowiązku posiadania zagrody dla zwierząt chorych lub podejrzanych o chorobę, z oddzielnym systemem odprowadzania ścieków i zlokalizowanych w sposób uniemożliwiający zakażenia innych zwierząt. W tych przypadkach decyzje zostały wydane z uwagi na to, iż Powiatowy Lekarz uznał, że zakłady przyjmować będą wyłącznie zwierzęta zdrowe;
- 1 zakładowi udzielono zezwolenia na przyjmowanie informacji dotyczących łańcucha pokarmowego zwierząt do rzeźni wraz ze zwierzętami – zamiast, co najmniej na 24 godziny przed przybyciem zwierząt. Na wydanie takiego zezwolenia pozwalał przepis ust. 3 sekcja III załącznika nr II rozporządzenia (WE) nr 853/2004.

O wydaniu ww. indywidualnych odstępstw Powiatowy Lekarz, zgodnie z przepisem art. 69 ust. 5 ustawy *obżiż*, poinformował Głównego Lekarza Weterynarii.

3.2.2.6. Przepis art. 21a ust. 1 ustawy *oppz* stanowi, że jeżeli państwo trzecie uzależnia wysyłkę produktów pochodzenia zwierzęcego do tego państwa, od nadania zakładowi uprawnienia do produkcji na rynek danego państwa trzeciego, powiatowy lekarz weterynarii, w drodze decyzji nadaje zakładowi takie uprawnienia. Zgodnie z art. 23 ust.1 tej ustawy, jeżeli zostanie stwierdzone, że w zakładach uprawnionych do produkcji na rynek państw trzecich, nie są spełnione wymagania określone przez państwa trzecie, powiatowy lekarz, z zależności od stopnia uchybienia, wydaje decyzje w których: nakazuje usunięcie uchybień, zakazuje produkcji na rynek państw trzecich niektórych rodzajów produktów pochodzenia zwierzęcego, zakazuje wprowadzania partii produktów lub zakazuje produkcji na rynki państw trzecich.

W kontroli ustalono, że żaden kontrolowany Powiatowy Lekarz, w okresie objętym kontrolą, nie wydawał decyzji w sprawach usunięcia uchybień lub zakazu produkcji na rynki państw trzecich, ze względu na stwierdzone uchybienia. Decyzje w zakresie cofnięcia uprawnień do produkcji na rynki państw trzecich, wydawane były na podstawie wniosków zakładów, bądź uchylano je ze względu, iż stały się one bezprzedmiotowe, z uwagi na porozumienia handlowe zawarte pomiędzy państwami.

- **Powiatowy Lekarz w Mielcu** wydał na podstawie wniosku jedną decyzję uchylającą jednemu zakładowi uprawnienia do produkcji na rynek Ukrainy, ze względu, iż podmiot ten zaprzestał kontaktów z tym państwem. Natomiast przyznane uprawnienia do produkcji na rynki Bułgarii i Rumunii stały się zbędne ze względu na to, że państwa te stały się członkami Unii Europejskiej.
- **Powiatowy Lekarz w Rzeszowie** we wrześniu 2010 r. – w związku z utworzeniem Unii Celnej pomiędzy Federacją Rosyjską a Kazachstanem – powiadomił podmioty eksportujące produkty pochodzenia zwierzęcego do Kazachstanu, o zmianie wymagań weterynaryjnych przy eksporcie do tego kraju, co skutkowało obowiązkiem złożenia ponownego wniosku o zamiarze prowadzenia eksportu do tego kraju oraz gotowości poddania się kontroli spełniania obowiązujących wymagań weterynaryjnych. W odpowiedzi na powyższe pismo, 3 zakłady stwierdziły, że rezygnują z zamiaru prowadzenia eksportu produktów pochodzenia zwierzęcego do tego państwa, natomiast 1 zakład w wymaganym terminie nie złożył wniosku o nadanie nowych uprawnień, do produkcji na rynek tego państwa. Na tej podstawie Powiatowy Lekarz wykreślił powyższe podmioty z rejestru zakładów uprawnionych do produkcji na rynki państw trzecich.

3.2.2.7. Kontrolowani Powiatowi Lekarze nie stwierdzali przypadków wprowadzania do obrotu produktów pozyskanych od zwierząt, w których w tkankach lub narządach stwierdzono obecność substancji niedozwolonych.

Jednakże Powiatowy Lekarz w Jarosławiu, stwierdził 2 przypadki wprowadzania na rynek produktów pochodzenia zwierzęcego, pozyskanych ze zwierząt lub od zwierząt, przed upływem karencji podanych im środków leczniczych.

W pierwszym przypadku, organ ten, na podstawie informacji przekazanych przez Powiatowego Lekarza w Dębicy, stwierdził przekroczenie dopuszczalnego poziomu kokcydiostatyków – salinomycyny z grupy B2b, w próbce wątrobowej drobiu pochodzącej z fermy drobiu rzeźnego. W trakcie prowadzonego postępowania wyjaśniającego ferma ta nie była obsadzona, a właściciel zakładu stwierdził, iż nie stosował leczenia podczas odchowu, a stado karmione było paszami produkowanymi przez inny podmiot. W związku ze stwierdzeniem w produktach substancji mogącej niekorzystnie wpływać na zdrowie człowieka, fermę objęto wzmożonym nadzorem, a na właściciela zakładu nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego. Ponadto właściciela fermy zobowiązano do informowania Powiatowego Lekarza o terminie następnej obsady fermy oraz o planowanych wysyłkach drobiu do uboju. Dwukrotne badania próbek, pobranych z następnej obsady drobiu tej fermy, nie wykazały przekroczeń dopuszczalnych stężeń kokcydiostatyków.

W drugim przypadku Powiatowy Lekarz w Jarosławiu, na fermie kur niosek, stwierdził w jajach obecność nikarobazyny w stężeniu niezgodnym z obowiązującymi normami. W trakcie prowadzonego postępowania stwierdzono, że ferma nie była obsadzona, a właściciel zakładu poinformował o zamiarze nowej obsady fermy. Powiatowy Lekarz uznał fermę za podejrzaną i zobowiązał właściciela do informowania go o rozpoczęciu cyklu niośności nowo wstawionego stada. W ramach nadzoru nad fermą podejrzaną, pobrano ponownie do badania jaja kurze, w których stwierdzono wynik dodatni. Właścicielowi fermy nakazano zniszczenie jaj przez utylizację i poinformowano go, że ferma nadal zachowuje status podejrzanej i będzie podlegała wzmożonemu nadzorowi. Właściciel zakładu dokonał utylizacji jaj, na co przedłożył stosowne dokumenty, natomiast kolejne badania monitoringowe jaj tej fermy nie wykazały obecności kokcydiostatyków, w stężeniach przekraczających dopuszczalne normy.

3.2.2.8. W kontroli ustalono, że Powiatowi Lekarze w ramach sprawowanego nadzoru, m.in. zatwierdzali projekty technologiczne zakładów zamierzających prowadzić, lub poszerzyć dotychczasową działalność, w zakresie produkcji wyrobów pochodzenia zwierzęcego. Decyzje administracyjne dotyczące zatwierdzeń projektów technologicznych wydawane były na podstawie wniosków, złożonych z załączonymi projektami technologicznymi.

- **Powiatowy Lekarz w Jarosławiu**, w okresie objętym kontrolą zatwierdził 4 projekty technologiczne zakładów. Stwierdzono, że jeden zakład wnioskujący o zatwierdzenie projektu technologicznego sortowni i pakowni jaj konsumpcyjnych, nie powiadomił ww. organu o planowanej wielkości produkcji, co było wymagane przepisem art. 19 ust. 1 pkt 2 ustawy oppz. Jak wyjaśnił Powiatowy Lekarz, przyjęcie wniosku bez wymaganych danych nastąpiło omyłkowo, na skutek nieuwagi pracownika Inspektoratu.
W przypadku pozostałych kontrolowanych jednostek stwierdzono, że zakłady wnioskujące o zatwierdzenie projektów technologicznych, powiadamiały Powiatowych Lekarzy o zakresach i wielkościach produkcji oraz o rodzaju produktów pochodzenia zwierzęcego, które mogą być produkowane w tych zakładach.
- **Powiatowy Lekarz w Mielcu**, w badanym okresie wydał 25 takich decyzji, z tego 20 zostało wydanych w terminie określonym w art. 19 ust. 2 ustawy oppz tj. 30 dni od dnia wszczęcia postępowania, natomiast pozostałe 5 decyzji wydano w terminie od 30 do 56 dni od daty złożenia wniosku, z powodu konieczności wprowadzania zmian w projektach technologicznych, w trakcie ich zatwierdzania. W powyższym okresie, organ ten wydał 1 decyzję odmawiającą zatwierdzenia projektu technologicznego. Niezatwierdzony projekt nie zawierał m.in. wymaganych parametrów fizycznych zakładu, opisu sposobu czyszczenia, odkażania, dezynfekcji i deratyzacji zakładu.
Decyzje w sprawach zatwierdzenia projektów technologicznych zakładów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego, pozostałych kontrolowanych Powiatowych Lekarzy, wydawane były w ustawowym terminie 30 dni, od daty złożenia wniosków.

3.2.2.9. Najwyższa Izba Kontroli stwierdza, iż Powiatowi Lekarze w sytuacjach gdy z przyczyn finansowych lub organizacyjnych, nie byli w stanie wykonać ustawowych zadań – na podstawie przepisów art. 16 ust. 1-3 ustawy o IW – wyznaczali lekarzy weterynarii niebędących pracownikami Inspekcji, do wykonania określonych czynności. Wszyscy kontrolowani Powiatowi Lekarze, w okresie objętym kontrolą, korzystali z powyższych możliwości i część zadań ustawowych, w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, wykonywali przy pomocy lekarzy weterynarii spoza Inspekcji.

Wyznaczanie lekarzy odbywało się w drodze decyzji administracyjnych Powiatowych Lekarzy, które stanowiły podstawę do zawarcia umowy z poszczególnymi lekarzami. W umowach ustalano: terminy i miejsca wykonywania czynności, zakresy czynności, wysokości wynagrodzeń oraz terminy ich płatności. Kwoty wynagrodzeń dla tych osób zostały ustalone według stawek, określonych w przepisach rozporządzenia w sprawie warunków i wysokości wynagrodzenia za wykonywane czynności przez lekarzy weterynarii i inne osoby wyznaczone przez powiatowego lekarza weterynarii²¹.

W kontroli ustalono, że 2 Powiatowych Lekarzy wypłacało wynagrodzenia dla wyznaczonych lekarzy weterynarii po terminie określonym w umowie, co wskazuje na działania nielegalne tych organów:

- **Powiatowy Lekarz w Mielcu** – na 55 analizowanych płatności wynagrodzeń – 8 wypłat (w 2012 r.), w kwocie łącznej 25.505,21 zł, dokonał nieterminowo. Zgodnie z umowami, wypłata wynagrodzeń dla wyznaczonych lekarzy weterynarii miała nastąpić w terminie do 14 dni po przedłożeniu przez nich rachunków wraz z zestawieniem wykonanych czynności. Powiatowy Lekarz nie dotrzymał tego terminu, przekraczając go od 12-tu, do nawet 31 dni.
- **Powiatowy Lekarz w Łańcucie** – na 59 analizowanych płatności wynagrodzeń, 2 wypłaty (po jednej w 2009 r. i w 2010 r.) – w kwocie łącznej 2.785,02 zł – dokonał nieterminowo. Zgodnie z umowami, wypłata wynagrodzeń dla wyznaczonych lekarzy weterynarii miała nastąpić w terminie do 14 dni po przedłożeniu przez nich rachunków wraz z zestawieniem wykonanych czynności. Powiatowy Lekarz nie dotrzymał tego terminu, przekraczając go – odpowiednio: o 4 i 5 dni.

3.2.2.10. Kontrolowane Powiatowe Inspektoraty, w ramach swojej struktury, posiadały komórki organizacyjne (Zespoły) zajmujące się nadzorem nad bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego. Do zadań tych Zespołów należało, m.in., badanie zwierząt rzeźnych oraz sprawowanie nadzoru nad: ubojem tych zwierząt, rozbiorem i przetwórstwem mięsa, bezpieczeństwem

²¹ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 2 sierpnia 2004 r. (Dz. U. z 2004 r. Nr 178, poz. 1837 ze zm.).

produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym nad wymogami weterynaryjnymi przy ich produkcji oraz badanie mięsa zwierząt łownych.

W ramach sprawowanego nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, Powiatowi Lekarze w zakładach produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego, przeprowadzali następujące kontrole weterynaryjne:

- a) planowane (okresowe), których zakres obejmował w szczególności: prowadzoną przez zakłady dokumentację, warunki produkcji i przechowywania produktów, stan sanitarno-techniczny pomieszczeń, maszyn produkcyjnych i środków transportu, sposób ochrony zakładu przed szkodnikami, etykiety i sposób znakowania produktów, procesy stosowane w produkcji żywności, a także stan higieny i zdrowia pracowników zakładów oraz odbyte przez nich szkolenia;
- b) doraźne (tematyczne), które obejmowały określony rodzaj zagadnień, Przeważnie zakres tych kontroli określany był przez Wojewódzkiego Lekarza lub przez Głównego Lekarza Weterynarii;
- c) sprawdzające, w trakcie których sprawdzana była realizacja wniosków i zaleceń pokontrolnych;
- d) interwencyjne – podejmowane na podstawie informacji zgłoszonych przez inne organy lub przez konsumentów, dotyczących nieprawidłowości w funkcjonowaniu zakładów lub wadliwej jakości produktów pochodzenia zwierzęcego.

Kontrole planowane przeprowadzane były w zakładach na podstawie rocznych planów kontroli, opracowanych przez Powiatowych Lekarzy. Podstawę planowania tych kontroli stanowiły kategorie oceny ryzyka, zawarte w Instrukcjach Głównego Lekarza Weterynarii – odpowiednio: nr GIWbż-500-11/07 z dnia 14 sierpnia 2007 r. i nr GIWbż-500-2/11 z dnia 1 września 2011 r., w *sprawach określenia na podstawie analizy ryzyka częstotliwości kontroli podmiotów sektora spożywczego objętych urzędowym nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej* (teksty niepublikowane).

Zgodnie z tymi Instrukcjami, szacowano stopień wystąpienia ryzyka nieprawidłowości, opracowując „arkusz oceny zakładu”.

W przypadkach, gdy przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości w funkcjonowaniu zakładów, Powiatowi Lekarze do podmiotów tych kierowali decyzje nakazujące, w wyznaczonych terminach, usunięcie tych nieprawidłowości, lub terminy usunięcia nieprawidłowości były określane w protokołach kontroli. Po upływie tych terminów, Powiatowi Lekarze przeprowadzali kontrole sprawdzające wykonania wniosków i zaleceń pokontrolnych. W sytuacjach, gdy zakłady nie wykonały zaleceń pokontrolnych w wyznaczonym terminie lub zalecenia zostały wykonane w części, Powiatowi Lekarze wysyłali upomnienia wzywające do natychmiastowego wykonania zaleceń lub wyznaczali nowe terminy usunięcia nieprawidłowości.

W jednej kontrolowanej jednostce stwierdzono niskie wykonanie planów kontroli. **Powiatowy Lekarz w Mielcu**, w 2009 r. przeprowadził 16 kontroli na 22 zaplanowane, w 2010 r. 34 kontrole na 38 zaplanowanych, w 2011 r. przeprowadził 22 zaplanowane kontrole, natomiast w I połowie 2012 r. przeprowadził zaledwie 8 kontroli na 47 zaplanowanych na 2012 r. Powiatowy Lekarz wyjaśnił, iż przyczyną niewykonania planów kontroli w latach 2009 – 2010 oraz niewielkie zaawansowanie w realizacji takiego planu w 2012 r., była zbyt mała liczba pracowników oraz dodatkowe kontrole przeprowadzone na podstawie skarg oraz zlecone przez Wojewódzkiego Lekarza.

W kontroli ustalono, że niektórzy Powiatowi Lekarze, przesuwali – wcześniej ustalone przez nich – terminy usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych w zakładach produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego.

- **Powiatowy Lekarz w Jaśle**, w stosunku do jednego zakładu produkującego żywność, przedłużał ustalone w 2 decyzjach terminy usunięcia nieprawidłowości, dotyczące stanu technicznego ścian i sufitów pomieszczeń hali obróbki termicznej i korytarza oraz oblodzeń sufitów w mroźni. W jednym przypadku termin wykonania decyzji wydłużono o 11 miesięcy, w drugim o 3 miesiące. Zmiany terminów wykonania decyzji uzasadnione były trudną sytuacją finansową zakładu.
- **Powiatowy Lekarz w Mielcu**, na wniosek 2 zakładów, przesunął im terminy usunięcia nieprawidłowości odpowiednio o dodatkowe: 3 i 2 miesiące. Przesunięcie terminów nastąpiło z uwagi na: problemy z dobraniem właściwej zaprawy do warunków występujących w pierwszym zakładzie oraz ze względu na planowaną modernizację drugiego zakładu i możliwością uzyskania na ten cel dofinansowania z funduszy Unii Europejskiej.

3.2.2.11. Na podstawie wyników kontroli przeprowadzonych przez Powiatowych Lekarzy, Najwyższa Izba Kontroli stwierdza, że niektóre zakłady produkujące żywność pochodzenia zwierzęcego, nie przestrzegały zasad higieny produkcji żywności.

Kontrole weterynaryjne przeprowadzone w tych podmiotach, często stwierdzały nieprawidłowości mogące mieć wpływ na jakość zdrowotną produkowanej żywności. Powiatowi Lekarze, po przeprowadzonych kontrolach, wydawali w stosunku do tych zakładów decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości lub w protokołach kontroli zamieszczane były wnioski i zalecenia pokontrolne. Oprócz nieprawidłowości, które nie wpływały bezpośrednio na bezpieczeństwo żywności, jak:

- brak wyposażenia urządzenia do ogłuszania w dźwiękowy lub optyczny sygnalizator wskazujący czas aplikacji;
- brak w komorach do ogłuszania świń urządzeń alarmujących o spadku dwutlenku węgla poniżej wymaganego poziomu;
- niewystarczające oddzielenie pomieszczenia poczekalni przedubojowej od pomieszczenia oszłamiania oraz pomieszczenia oszłamiania od pomieszczenia wykrwawiania;
- uszkodzone drzwi w pomieszczeniach technologicznych oraz socjalnych;
- błoto w obejściu zakładu;

to Powiatowi Lekarze, stwierdzali także nieprawidłowości mogące mieć bezpośredni wpływ na jakość produkowanych wyrobów, co przedstawiono w poniższych przykładach.

- **Powiatowy Lekarz w Mielcu** przeprowadzając kontrole w 5 największych zakładach produkujących żywność, stwierdził w tych podmiotach następujące nieprawidłowości: ślady korozji na urządzeniach i elementach konstrukcyjnych, ściany i sufit w magazynie chłodniczym były wykonane z materiałów uniemożliwiających zachowanie wymaganego poziomu czystości, powierzchnie podłóg utraciły nienasiąkliwość i gładkość umożliwiającą skuteczne ich mycie i dezynfekcję, nieaktualne projekty technologiczne, miejscowe ubytki kafelek na powierzchni ścian, ślady korozji oraz łuszczące się farby na kolejce transportu tusz, niesprawny sterylizator. W każdym przypadku gdy przeprowadzone kontrole wykazały nieprawidłowości, powyższy organ wydawał decyzje, w których zobowiązywał zakłady do usunięcia tych nieprawidłowości w określonym terminie.
- **Powiatowy Lekarz w Rzeszowie** w trakcie kontroli przeprowadzonych w 3 największych oraz w 2 losowo wybranych zakładach produkujących żywność, stwierdził nieprawidłowości dotyczące m.in.: występowania skroplin na suficie w pomieszczeniu obróbki mechanicznej mięsa, ubytków tynku na ścianach w pomieszczeniach żywca, brudnych osłon w miejscu przyjmowania mięsa, zardzewiałych osłon kanałów wentylacyjnych, odprysków i łuszczących się farb na ścianach w pomieszczeniach produkcji i rozmrażania, skorodowanych elementów konstrukcji przenośnika w pomieszczeniach rozlewu, skorodowanych elementów metalowych podnośnika nożycowego, usytuowania stołów i urządzeń w bezpośrednim kontakcie ze ścianami, co utrudniło ich skuteczne mycie i dezynfekcję. Ustalono, że organ ten, w badanym okresie, w ww. podmiotach przeprowadził łącznie 31 kontroli, w tym 20 okresowych. W 4 protokołach kontroli okresowych, przeprowadzonych w jednym zakładzie, Powiatowy Lekarz nie wyznaczył terminu usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, mimo iż druk protokołu tego wymagał,

co wskazuje na nierzetelne działanie tego organu. Po tych kontrolach organ nie wydawał też decyzji w sprawie usunięcia nieprawidłowości. W pozostałych 4 zakładach, organ ten wyznaczał w protokołach kontroli terminy usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości, nie wydając decyzji.

- **Powiatowy Lekarz w Jarosławiu** w trakcie kontroli 5 największych producentów żywności pochodzenia zwierzęcego, stwierdzał m.in. następujące nieprawidłowości: ubytki posadzek w części komunikacyjnej i produkcyjnej zakładów, brak stałego monitorowania temperatury w komorach zamrażalniczych, nieaktualne projekty technologiczne, nieodpowiednie stany techniczne pomieszczeń socjalnych i produkcyjnych. Po kontrolach, w których stwierdzane były nieprawidłowości, organ wydawał decyzje nakazujące ich usunięcie w wyznaczonym terminie lub w protokołach kontroli wpisywano zalecenia i wnioski pokontrolne wraz z terminem ich realizacji.
- **Powiatowy Lekarz w Jasle** podczas kontroli 5 największych zakładów produkujących żywność stwierdził m.in.: zły stan techniczny podłóg, brudne ściany, odpryski farb na sufitach, niepełne wykonanie badań wyznaczonych w planach rocznych, brak oznakowania surowców, miejscowe odpryski farb, zepsute pojemniki na mydło, brak oznakowania ćwierćtuszy wołowych, niejednoznaczny sposób dokumentowania monitorowania punktów krytycznych produkcji żywności, podarte i brudne fartuchy ochronne, brak ciepłej wody w umywalce usytuowanej w pomieszczeniu produkcyjnym, skorodowane urządzenia, przetrzymywanie w pomieszczeniach produkcyjnych rzeczy, które nie miały związku z produkcją, otwarte okna bez zabezpieczeń otworów przed szkodnikami, ślady pleśni na drzwiach magazynu, zły stan techniczny wózków wędzarniczych, skorodowane konstrukcje mieszadek, brak aktualnych wyników badań wody używanej przez zakład, brak szkoleń personelu, brak podpisów w książce HACCP oraz brak niektórych procedur w tej książce. Powiatowy Lekarz po przeprowadzonych kontrolach nakazywał usunięcie powyższych nieprawidłowości, poprzez wydanie decyzji pokontrolnych lub wnioski i zalecenia dotyczące tych nieprawidłowości wpisywane były w protokołach kontroli.
- **Powiatowy Lekarz w Strzyżowie**, w trakcie kontroli 5 największych zakładów produkujących żywność, stwierdził m.in. następujące nieprawidłowości: brudne sufity oraz skropliny na sufitach w pomieszczeniach technologicznych, brudne ściany oraz odpryski farb na ścianach, brudne lampy i wentylatory nadmuchu powietrza, ubytki płytek w pomieszczeniu pekłowni, brak termometrów w sterylizatorach, korozje belek nadproża, złuszczone farby na sufitach, nieszczelne zabezpieczenia przeciw owadom, ślady rdzy na urządzeniach, braki w oznakowaniu produktów, brak ręczników papierowych, brak nakrycia głowy właściciela jednego zakładu. W okresie objętym kontrolą, ww. organ nie wydawał decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Po kontrolach wydawane były wnioski i zalecenia z 30-dniowym terminem ich realizacji.
- **Powiatowy Lekarz w Łańcucie**, w trakcie kontroli 5 największych zakładów produkujących żywność, stwierdził m.in.: zabrudzone i uszkodzone sufity w pomieszczeniach produkcyjnych oraz w pomieszczeniach ekspedycji, skropliny wody na suficie pomieszczenia pekłowni, błędny sposób oznakowania półproduktów niepozwalający na pełną ich identyfikację z surowcem, zniszczoną odzież roboczą pracowników zakładów, ślady rdzy na wykorzystywanych urządzeniach, brak aktualnych projektów technologicznych, ubytki w powierzchniach posadzek, uszkodzone pojemniki wykorzystywane w procesie technologicznym, w oknach brak lub uszkodzone siatki zabezpieczające przed owadami, uszkodzone termometry sterylizatora, ślady rdzy na blacie metalowym w pomieszczeniu uboju, brak śluzu załadowczej produktów gotowych, sterylizatory na uboju i rozbiorze z odłączonymi odpływami, zastoiny wody na posadzkach (nieczynne kanalizacje), brak krtek zabezpieczających w otworach wentylacyjnych pomieszczeń obróbki cieplnej i chłodni wyrobów gotowych, brak aktualnych badań wody używanej przez zakład. Po kontrolach, w których stwierdzane były nieprawidłowości, organ wydawał decyzje nakazujące ich usunięcie w wyznaczonym terminie lub w protokołach kontroli wpisywano zalecenia i wnioski pokontrolne wraz z terminem ich realizacji.

3.2.2.12. Kontrole doraźne przeprowadzane były przez Powiatowych Lekarzy, głównie na zlecenie Wojewódzkiego Lekarza lub Głównego Lekarza Weterynarii.

Dotyczyły one m.in. stosowania soli przemysłowej oraz skażonego suszu jajecznego w procesie produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego, przestrzegania dopuszczalnego poziomu dioksyn w jajach kurzych oraz sprowadzania wadliwego mięsa drobiowego pochodzącego z Austrii. Na podstawie wyników tych kontroli stwierdzane były przez Powiatowych Lekarzy, następujące nieprawidłowości:

- **Powiatowy Lekarz w Mielcu** w 8 zakładach produkujących żywność stwierdził stosowanie soli przemysłowej do produkcji żywności, oraz przekroczenie dopuszczalnego poziomu metali toksycznych w produktach, wytwarzanych przez 2 zakłady. Po kontrolach dotyczących wykorzystywania soli przemysłowej, Powiatowy Lekarz zabezpieczył tę sól, nakazał jej wycofanie z ww. zakładów, ustalił listę nabywców produktów wytworzonych w tych zakładach oraz poinformował o nich Wojewódzkiego Lekarza.

- **Powiatowy Lekarz w Dębicy**, na 13 skontrolowanych zakładów, w 2 z nich stwierdził używanie soli przemysłowej do produkcji żywności. W trakcie kontroli w tych podmiotach sól ta została zabezpieczona oraz pobrano z niej próbki do badania. Dalsze działania w tym zakresie prowadzone były wspólnie z Policją.

Kontrole doraźne przeprowadzone przez Powiatowych Lekarzy, w zakresie suszu jajecznego wykazały, że zakłady zlokalizowane na terenie właściwości tych organów, do produkcji żywności nie wykorzystywały zanieczyszczonego (wadliwego) suszu jajecznego.

3.2.2.13. Najwyższa Izba Kontroli stwierdza, iż Powiatowi Lekarze podejmowali właściwe działania po otrzymaniu informacji i skarg wskazujących na niewłaściwe warunki produkcji żywności pochodzenia zwierzęcego lub złą jakość żywności.

W kontroli ustalono, że do Powiatowych Inspektoratów wpływały skargi od konsumentów i innych podmiotów, wskazujące na nieprawidłowości w zakresie produkcji żywności. W tych sytuacjach Powiatowi Lekarze, przeprowadzali kontrole interwencyjne we wskazanych zakładach. W sytuacjach, gdy w trakcie takich kontroli zostały stwierdzone nieprawidłowości, organy te podejmowały właściwe działania:

- **Powiatowy Lekarz w Jarosławiu**, w okresie objętym kontrolą, otrzymał 2 skargi: jedna skarga dotyczyła gromadzenia odpadów (przepełnione pojemniki) przez zakład produkujący żywność pochodzenia zwierzęcego, druga – ponadnormatywnej ilości bakterii *listeria monocytogenes* w produkcie „kaszanka domowa” (powiadomienie z systemu RASFF – system wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności). W obydwu przypadkach Powiatowy Lekarz podjął czynności kontrolne w dniu otrzymania skarg. W pierwszym przypadku właściciela zakładu zobowiązano do natychmiastowego usunięcia stwierdzonej nieprawidłowości, a kontrola sprawdzająca – przeprowadzona w dniu następnym – wykazała, że polecenie to zostało wykonane. W drugim przypadku organ wydał decyzję administracyjną, w której zakazał wprowadzania do obrotu wadliwego produktu, nakazał jego wycofanie z obrotu oraz nakazał wdrożenie procedur sanitarnych i podjęcie działań, zapewniających bezpieczeństwo żywności. Na zakład ten Powiatowy Lekarz nałożył też karę pieniężną w wysokości 1.500 zł, za niespełnienie kryteriów mikrobiologicznych;
- **Powiatowy Lekarz w Rzeszowie**, otrzymał 3 skarg, które zostały przekazane przez Podkarpackiego Wojewódzkiego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie. Dotyczyły one: złej jakości zakupionego towaru wyprodukowanego przez nadzorowany zakład, prowadzenia działalności bez uzyskania odpowiedniego wpisu do rejestru oraz sprzedaży parówek zanieczyszczonych folią. Po otrzymaniu tych informacji, Powiatowy Lekarz podejmował czynności kontrolne we wskazanych podmiotach, w wyniku których – na właściciela jednego zakładu nałożono karę pieniężną, jedną informację przekazano organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a w jednym przypadku zakazano zakładowi prowadzenia działalności do czasu jej zarejestrowania;
- **Powiatowy Lekarz w Strzyżowie**, otrzymał 1 skargę od Wojewódzkiego Lekarza, w sprawie stwierdzenia ciała obcego w wyrobie „Galaretki z kurczaka”, wyprodukowanego przez zakład działający na terenie powiatu strzyżowskiego. Po kontroli interwencyjnej w tym zakładzie, Powiatowy Lekarz na właściciela zakładu nałożył mandat karny za brak nadzoru w procesie produkcji na etapie segregacji surowców używanych do produkcji galaretek oraz zalecono podjęcie odpowiednich czynności nadzorczych.

3.2.2.14. W kontroli stwierdzono, iż 1 zakład produkujący żywność pochodzenia zwierzęcego, utrudniał pracownikom Powiatowego Inspektoratu w Rzeszowie przeprowadzenie kontroli weterynaryjnej.

W dniu 26 kwietnia 2010 r. Powiatowy Lekarz skierował do Sądu Rejonowego w Rzeszowie wniosek o ukaranie właścicieli zakładu, za utrudnianie przeprowadzenia kontroli w okresie od 23 marca 2007 r. do 22 marca 2010 r. Wyrokiem z dnia 14 maja 2010 r. Sąd wymierzył obwinionym karę grzywny, od którego złożyli oni apelację. Sąd Okręgowy w Rzeszowie w marcu 2012 r. umorzył postępowanie w tej sprawie.

W dniu 11 października 2010 r. Powiatowy Lekarz skierował drugi wniosek do Sądu, o ukaranie właścicieli tego zakładu, za utrudnianie przeprowadzenia kontroli w okresie od 23 marca do 1 października 2010 r. Wyrokiem z dnia 20 października 2010 r. Sąd wymierzył obwinionym karę grzywny, od której złożyli oni apelację, a postępowanie w tej sprawie nie zostało zakończone.

Niezależnie od postępowań sądowych, Powiatowy Lekarz, na podstawie przepisu art. 26 ust. 1 pkt 1 lit b ustawy *oppz*, decyzją z dnia 19 sierpnia 2011 r., nałożył na właścicieli zakładu karę grzywny.

3.2.2.15. Najwyższa Izba Kontroli stwierdza, że pracownicy kontrolowanych Powiatowych Inspektoratów przestrzegali zakazu wykonywania dodatkowych zajęć zarobkowych wywołujących podejrzenie o ich stroniczość lub interesowność.

Zgodnie z przepisami art. 76 ust. 1 pkt 4 i art. 80 ust. 1 ustawy *o służbie cywilnej*²², członek korpusu służby cywilnej jest zobowiązany rzetelnie i bezstronnie, sprawnie i terminowo wykonywać powierzone zadania i nie może podejmować dodatkowego zatrudnienia bez pisemnej zgody dyrektora generalnego urzędu, ani wykonywać czynności lub zajęć sprzecznych z obowiązками wynikającymi z ustawy, lub podważających zaufanie do służby cywilnej.

Stosownie do przepisów art. 9 ust. 2 pkt 2 i art. 11 ust. 2 ustawy *o IW*, czynności wynikające ze stosunku pracy wobec powiatowych lekarzy weterynarii i ich zastępców – wykonuje wojewódzki lekarz weterynarii, natomiast powiatowi lekarze weterynarii są kierownikami powiatowych inspektoratów weterynarii.

W kontroli ustalono, że na 7 kontrolowanych przez NIK Powiatowych Inspektoratów, pracownicy wykonujący czynności kontrolne zatrudnieni w 6 tych jednostkach²³, podejmowało dodatkowe zajęcia zarobowe. Zajęcia te były wykonywane na podstawie zgód udzielonych przez właściwych Powiatowych Lekarzy. Pracownicy Powiatowych Inspektoratów w ramach posiadanych zgód m.in.: świadczyli usługi w zakresie leczenia zwierząt i sprzedaży pasz, zajmowali się sprzedażą wysyłkową, świadczyli usługi budowlane, byli zatrudnieni w lecznicach weterynaryjnych oraz prowadzili prywatne praktyki lekarsko-weterynaryjne.

Kontrola wykazała, że kontrolowani Powiatowi Lekarze oraz ich zastępcy, w okresie objętym kontrolą, nie wykonywali dodatkowych zajęć zarobkowych.

3.2.2.16. Za czynności wymienione w przepisie art. 30 ust. 1 ustawy *o IW*, Powiatowi Lekarze pobierali opłaty, których wysokość ustalana była zgodnie z przepisami rozporządzenia *w sprawie sposobu ustalania i wysokości opłat za czynności wykonywane przez Inspekcję Weterynaryjną, sposobu i miejsc pobierania tych opłat oraz sposobu przekazywania informacji w tym zakresie Komisji Europejskiej*²⁴.

Dochody budżetowe z tytułu powyższych opłat w 2011 r., w całości zostały odprowadzone na rachunek dochód budżetu państwa. Stwierdzono, że 2 Powiatowych Lekarzy, w 2011 r. część dochodów budżetowych z ww. tytułu, przekazało na rachunek budżetu państwa, po upływie terminów określonych w przepisach § 4 ust. 2 rozporządzenia *w sprawie szczególnego sposobu wykonania budżetu państwa*²⁵:

- **Powiatowy Lekarz w Dębicy**, pobrane dochody w kwotach: 11.402 zł; 11.201,86 zł i 5.836,50 zł, odprowadził na rachunek budżetu państwa ze zwłoką, wynoszącą odpowiednio: 10 dni, 5 dni i 1 dzień.
- **Powiatowy Lekarz w Łańcut**e, pobrane dochody w kwocie łącznej 8.487,99 zł odprowadził na ww. rachunek ze zwłoką wynoszącą od 1 do 7 dni.

²² Ustawa z dnia 21 listopada 2008 r. (Dz. U. Nr 227 poz. 1505 ze zm.).

²³ Dodatkowe zajęcia zarobkowe wykonywało 1 lub 2 pracowników kontrolowanych Inspektoratów, za wyjątkiem pracowników zatrudnionych w Powiatowym Inspektoracie w Dębicy. Pracownicy tej jednostki, w okresie objętym kontrolą, nie występowali o zgody na podjęcie dodatkowych zajęć zarobkowych.

²⁴ Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2006 r. (Dz. U. z 2007 r. Nr 2 poz. 15 ze zm.).

²⁵ Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2010r. (Dz. U. Nr 245, poz. 1637).

Pozostali kontrolowani Powiatowi Lekarze, pobrane wpływy w 2011 r., odprowadzali na rachunek dochodów budżetu państwa, w terminach określonych przepisami przywołanego wcześniej rozporządzenia.

W kontroli ustalono, że występujące na koniec 2011 r. zaległości w kwocie 53.412 zł, z tytułu naliczonych przez Powiatowych Lekarzy ww. opłat, w kwocie 7.364 zł zostały wpłacone w 2012 r. na rachunki bankowe tych organów. Pozostała część zaległości 46.048 zł, została objęta postępowaniami egzekucyjnymi.

3.3 Informacje pozyskane w związku z kontrolą

Na podstawie przepisu art. 29 pkt 2 lit. f ustawy o *NIK*, kontrolerzy prowadzący kontrolę w Powiatowych Stacjach zwracali się do właściwych starostów powiatów lub powiatowych inspektorów nadzoru budowlanego, o udzielenie informacji o osobach opiniujących projekty budowlane pod względem higieniczno-sanitarnym, obiektów budowanych zakładów działających na rynku spożywczym. Na podstawie uzyskanych informacji sprawdzano, czy projekty te były opiniowane przez pracowników Powiatowych Stacji, w ramach wykonywanych przez nich dodatkowych zajęć zarobkowych.

Kontrolerzy prowadzący kontrolę w Powiatowych Inspektoratach zwracali się do właściwych starostów powiatów, o udzielenie informacji w zakresie terminów wydanych pozwoleń na budowę obiektów budowanych, dla zakładów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego. Na podstawie otrzymanych informacji sprawdzano, czy zakłady te, zgodnie z art. 19 ust. 1 ustawy *oppz*, przed uzyskaniem pozwolenia na budowę, przysyłały projekty technologiczne Powiatowym Lekarzom, celem ich zatwierdzenia i powiadamiały tych Lekarzy o zakresie i wielkości produktów oraz o rodzaju produktów, które będą produkowane w tych zakładach.

Ponadto w trakcie kontroli, zasięgnięto informacji Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie, dotyczących zgód udzielonych Powiatowym Inspektorom w Sanoku i Jarosławiu, na wykonywanie dodatkowych zajęć zarobkowych.

4.1 Organizacja i metodyka kontroli

Kontrolą objęto okres 2009 r. – I połowa 2012 r.

Kontrola została przeprowadzona w 14 jednostkach nadzorujących produkcję żywności (w 7 Powiatowych Stacjach i w 7 Powiatowych Inspektoratach), funkcjonujących na terenie województwa podkarpackiego.

Kontrole przeprowadzone przez NIK w Powiatowych Stacjach dotyczyły sprawowania nadzoru nad zakładami produkującymi żywność pochodzenia niezwierzęcego, a kontrole w Powiatowych Inspektoratach dotyczyły sprawowania nadzoru nad zakładami produkującymi żywność pochodzenia zwierzęcego.

Dobór jednostek do kontroli został dokonany na podstawie informacji o liczbie zakładów produkujących żywność i wielkości ich produkcji, funkcjonujących na terenie działania tych Inspekcji.

W kontroli nie współpracowano z innymi organami kontroli, rewizji i inspekcji w trybie art. 12 ustawy o NIK, a także nie korzystano z pomocy biegłych i specjalistów.

4.2 Przebieg kontroli

Postępowanie kontrolne

Czynności kontrolne w jednostkach – zgodnie z założeniami programu kontroli – zostały przeprowadzone w terminie od 18 maja 2012 r. do 31 października 2012 r. Kontrola została przeprowadzona według zasad postępowania kontrolnego obowiązujących do dnia 1 czerwca 2012 r.

Kierownicy jednostek kontrolowanych nie zgłaszali zastrzeżeń do ustaleń zawartych w protokołach kontroli, a także nie było przypadków odmowy ich podpisania.

W trakcie kontroli nie zwoływano narad śródkontrolnych, a po zakończeniu kontroli nie kierowano zawiadomień o popełnieniu przestępstw lub wykroczeń oraz wniosków w sprawach o naruszenie dyscypliny finansów publicznych.

Do kierowników jednostek kontrolowanych skierowano wystąpienia pokontrolne, zawierające oceny, uwagi i wnioski pokontrolne w sprawach usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Ponadto przekazano jedno wystąpienie pokontrolne do kierownika jednostki nadrzędnej tj. do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie, w związku z udzieloną przez ten organ zgodą, na wykonywanie dodatkowych zajęć zarobkowych Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Jarosławiu.

Realizacja wniosków

W 3 wystąpieniach pokontrolnych skierowanych do Powiatowych Inspektorów (w Jaśle, w Przemyślu i w Sanoku), Najwyższa Izba Kontroli nie formułowała wniosków pokontrolnych. Pozostałe wystąpienia zawierały od 1 – 4 wniosków, w których NIK wnioskowała o zapewnienie:

- 1) wydawania decyzji w sprawach zatwierdzenia oraz warunkowego zatwierdzenia zakładów w terminach określonych w art. 35 § 3 *Kpa*;
- 2) przeprowadzania kontroli w zakładach, które złożyły wnioski o zatwierdzenie i o wpis do rejestru, przed wydaniem decyzji w sprawach zatwierdzenia tych zakładów, stosownie do art. 31 ust. 2 lit b i c rozporządzenia (WE) nr 882/2004;
- 3) uaktualnienia do dnia 1 stycznia 2013 r. rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, zgodnie z przepisem art. 62 ust 1 pkt 1 ustawy *obżiż*;

- 4) ujmowania w rejestrze zakładów podlegających nadzorowi Powiatowego Inspektora, wszystkich informacji przewidzianych w art. 67 ust. 1 ustawy *obziż*;
- 5) podejmowania działań, przewidzianych art. 64 § 2 *Kpa*, w sytuacjach, gdy wnioski o zatwierdzenie zakładów i o wpis do rejestru zakładów, nie spełniają wymogów art. 64 ust. 2 i 3 ustawy *obziż*;
- 6) realizacji planu kontroli w 2012 r. i w latach następnych;
- 7) wydawania decyzji administracyjnych w sytuacjach wycofania przez Powiatowego Inspektora z obrotu środków spożywczych, stosownie do przepisu art. 27 ust. 1 i 2 ustawy o *PIS*;
- 8) przekazywania pobranych opłat, na rachunek dochodów budżetu państwa, w terminach określonych § 4 ust. 2 rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie szczegółowego sposobu wykonania budżetu państwa;
- 9) wykazywania w sprawozdaniach budżetowych rzetelnych danych o stanie zaległości z tytułu opłat za czynności wykonywane w związku ze sprawowaniem bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego;

oraz o:

- 10) zaniechanie wykonywania, przez Powiatowego Inspektora w Jarosławiu, dodatkowych zajęć zarobkowych w NZOZ-ach, mogących wywoływać podejrzenie o stronniczość lub interesowność tej osoby.

W wystąpieniu pokontrolnym skierowanym do Podkarpackiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego (kierownika jednostki nadrzędnej) – w związku z kontrolą przeprowadzoną w Powiatowej Stacji w Jarosławiu – NIK wniosła o cofnięcie udzielonej Powiatowemu Inspektoratowi w Jarosławiu zgody na dodatkowe zatrudnienie w podmiotach leczniczych, nad którymi sprawuje nadzór i kontrolę, w celu wyeliminowania podejrzeń o stronniczość lub interesowność tej osoby jako pracownika Inspekcji Sanitarnej.

Na podstawie powyższego wniosku pokontrolnego, w dniu 19 listopada 2012 r., Wojewódzki Inspektor cofnął Powiatowemu Inspektorowi w Jarosławiu, zgodę na dodatkowe zatrudnienie w podmiotach leczniczych nadzorowanych przez ten organ.

W wystąpieniu pokontrolnym skierowanym do Powiatowego Lekarza w Strzyżowie, NIK nie formułowała wniosków pokontrolnych. W wystąpieniach przekazanych pozostałym Powiatowym Lekarzom, Izba ujmowała od 1 – 3 wniosków, w których wnioskowała o zapewnienie:

- 1) zamieszczania w decyzjach w sprawach warunkowego zatwierdzenia zakładów, faktów i dowodów, na których oparto rozstrzygnięcia, zgodnie z przepisami art. 107 § 3 *Kpa*;
- 2) przekazywania – państwowemu powiatowemu inspektoratowi sanitarnemu oraz wojewódzkiemu inspektorowi inspekcji handlowej – informacji o dokonanych skreśleniach zakładów z prowadzonych wykazów i z rejestrów, stosownie do postanowień przepisu art. 22 ust. 1 pkt 2 ustawy *oppz*;
- 3) wyznaczania w protokołach kontroli terminów usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości i uchybień w sytuacji, gdy terminów takich nie określono w innych dokumentach pokontrolnych;
- 4) wypłacania wynagrodzeń, wyznaczonym lekarzom weterynarii, niebędącym pracownikami powiatowych inspektoratów weterynarii, w terminach określonych w zawartych umowach;
- 5) przekazywania pobranych opłat, na rachunek dochodów budżetu państwa, w terminach określonych § 4 ust. 2 rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie szczegółowego sposobu wykonania budżetu państwa;

oraz o:

- 6) podejmowanie działań przewidzianych w art. 64 § 2 *Kpa* w sytuacjach, gdy wnioski o zatwierdzenie projektów technologicznych zakładów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego, nie spełniają wymogów określonych w art. 19 ust. 1 pkt 2 ustawy *oppz*.

Adresaci wystąpień pokontrolnych, nie zgłaszali do dyrektora Delegatury NIK w Rzeszowie, zastrzeżeń do ocen uwag i wniosków zawartych w przekazanych im wystąpieniach.

Według stanu na dzień 10 grudnia 2012 r., 5 wniosków pokontrolnych (4 zawarte w wystąpieniu skierowanym do Powiatowego Inspektora w Brzozowie i 1 w wystąpieniu skierowanym do Powiatowego Inspektora w Rzeszowie), było w trakcie realizacji. Pozostałe wnioski pokontrolne zostały zrealizowane.

4.3 Finansowe rezultaty kontroli

Zgodnie z obowiązującą w Najwyższej Izbie Kontroli metodyką, finansowe rezultaty niniejszej kontroli wyniosły:

- 1.752 zł – grupa: *A. Finansowe lub sprawozdawcze skutki nieprawidłowości*,
z tego:
- 1.752 zł – kategoria: *A6. Sprawozdawcze skutki nieprawidłowości*.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rzeszowie, w rocznym sprawozdaniu budżetowym Rb-27 „z wykonania planu dochodów budżetowych”, sporządzonym na koniec 2011 r., zaniżyła zaległości z tytułu dochodów budżetowych o kwotę 1.752 zł. Jednostka wykazała w ww. sprawozdaniu, zaległości w kwocie 6.335,75 zł, podczas gdy faktyczna ich wartość na dzień 31 grudnia 2011 r. wynosiła 8.087,75 zł.

4.4 Wyniki kontroli przeprowadzonych przez Najwyższą Izbę Kontroli w latach poprzednich

Kontrole przeprowadzone w latach poprzednich, obejmowały niektóre zagadnienia stanowiące przedmiot niniejszej kontroli.

W 2008 r. Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Kielcach, przeprowadziła 2 kontrole S/08/012 w zakresie realizacji wybranych zadań Inspekcji Sanitarnej w latach 2006–2008 (I półrocze):

- w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej (WSSE) w Kielcach – NIK m.in. negatywnie oceniła udzielenie w 2005 r. przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Kielcach zgody na wykonywanie przez ówczesnego kierownika Działu Bieżącego Nadzoru Sanitarnego WSSE dodatkowych zajęć zarobkowych, polegających na uzgadnianiu dokumentacji projektowej jako rzeczoznawcy ds. sanitarno-higienicznych. Z zakresu udzielonej ww. rzeczoznawcy zgody nie wyłączono zadań związanych z zadaniami WSSE w Kielcach i Powiatowych Stacji z terenu województwa świętokrzyskiego, co powodowało, że wykonywane przez niego czynności pozostawały w sprzeczności z obowiązkami służbowymi oraz mogły wywoływać podejrzenie o stronnictwo i interesowność. Udzielenie temu pracownikowi powyższej zgody stanowiło zatem naruszenie art. 13a ust. 2 ustawy o PIS. Kontrola wykazała, że w badanym okresie ww. pracownik uzgodnił dokumentację 148 obiektów będących w nadzorze stacji sanitarno-epidemiologicznych z terenu województwa świętokrzyskiego. Dodatkowe zajęcia zarobkowe wykonywane przez pozostałych 19 pracowników WSSE nie pozostawały w sprzeczności z ich obowiązkami służbowymi.
- w Powiatowej Stacji w Kielcach – NIK negatywnie oceniła działalność w zakresie realizacji zadań związanych z udzielaniem zgody pracownikom Stacji na wykonywanie dodatkowych

zajęć zarobkowych. W kontroli ustalono, że niektórzy pracownicy tej Stacji posiadali zgodę Powiatowego Inspektora na wykonywanie dodatkowych zajęć, a z zakresu tej zgody nie wyłączono zadań związanych z zadaniami Stacji, co powodowało, że wykonywane przez nich czynności pozostawały w sprzeczności z ich obowiązkami służbowymi. W ocenie NIK, mogło to wywoływać podejrzenie o stronniczość i interesowność oraz stanowiło naruszenie art. 13a ust. 2 ustawy o PIS.

W 2009 r. Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Kielcach przeprowadziła kontrolę S/08/016, w Głównym Inspektoracie Sanitarnym w Warszawie, której przedmiotem było sprawowanie przez Głównego Inspektora Sanitarnego koordynacji i nadzoru w zakresie działań antykorupcyjnych, wynikających z przepisów ustawy o PIS.

NIK negatywnie oceniła działalność Głównego Inspektora Sanitarnego w powyższym zakresie, a ocena ta uzasadniona została m.in.:

- zaniechaniem działań sprawdzających przestrzeganie przez pracowników Inspekcji Sanitarnej przepisów antykorupcyjnych i zasad postępowania określonych w tym zakresie w stanowisku interpretacyjnym Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 22 lipca 2005 r.;
- nieokreśleniem terminu i sposobu weryfikacji udzielonych pracownikom Inspekcji Sanitarnej zgód na prowadzenie działalności gospodarczej i wykonywanie dodatkowych zajęć zarobkowych, do czego państwowi wojewódzcy inspektorzy sanitarni zobowiązani zostali pismem Głównego Inspektora Sanitarnego z 3 stycznia 2008 r.;
- dopuszczeniem do uzgadniania przez rzeczoznawców ds. sanitarno-higienicznych zatrudnionych w stacjach sanitarno-epidemiologicznych dokumentacji projektowej opracowanej na terenie objętym właściwością danej stacji;
- niepodaniem do publicznej wiadomości listy rzeczoznawców ds. sanitarno-higienicznych.

Wykaz jednostek objętych kontrolą oraz ocen zawartych w wystąpieniach pokontrolnych

Lp.	Jednostka	Ocena
<i>Powiatowe Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne</i>		
1.	Powiatowa Stacja w Brzozowie	Pozytywna mimo stwierdzonych nieprawidłowości
2.	Powiatowa Stacja w Jarosławiu	Pozytywna
3.	Powiatowa Stacja w Jaśle	Pozytywna
4.	Powiatowa Stacja w Mielcu	Pozytywna mimo stwierdzonych uchybień
5.	Powiatowa Stacja w Przemyśle	Pozytywna
6.	Powiatowa Stacja w Rzeszowie	Pozytywna mimo stwierdzonych nieprawidłowości
7.	Powiatowa Stacja w Sanoku	Pozytywna
<i>Powiatowe Inspektoraty Weterynarii</i>		
1.	Powiatowy Inspektorat w Dębicy	Pozytywna mimo stwierdzonych uchybień
2.	Powiatowy Inspektorat w Jarosławiu	Pozytywna
3.	Powiatowy Inspektorat w Jaśle	Pozytywna
4.	Powiatowy Inspektorat w Łańcucie	Pozytywna mimo stwierdzonych uchybień
5.	Powiatowy Inspektorat w Mielcu	Pozytywna mimo stwierdzonych uchybień
6.	Powiatowy Inspektorat w Rzeszowie	Powozywana mimo stwierdzonych uchybień
7.	Powiatowy Inspektorat w Strzyżowie	Pozytywna

Analiza stanu prawnego

Podstawowymi aktami prawnymi regulującymi problematykę bezpieczeństwa żywności i nadzoru nad produkcją żywności są:

- a) ustawa o *bezpieczeństwie żywności i żywienia*²⁶, która określa prawa i obowiązki w szczególności Powiatowych Inspektorów w sprawach dotyczących bezpieczeństwa żywności, w tym procedurę zatwierdzania i rejestracji zakładów produkujących wyroby pochodzenia niezwierzęcego oraz reguluje zagadnienia dotyczące urzędowych kontroli żywności;
- b) ustawa o *produktach pochodzenia zwierzęcego*²⁷ określająca prawa i obowiązki Powiatowych Lekarzy w zakresie bezpieczeństwa żywności pochodzenia zwierzęcego, w tym zatwierdzanie i rejestrację zakładów i podmiotów produkujących żywność;
- c) ustawa o *Państwowej Inspekcji Sanitarnej*²⁸, w której określono zadania i zakres działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, jej organizację i uprawnienia;
- d) ustawa o *Inspekcji Weterynaryjnej*²⁹, określająca zadania Inspekcji Weterynaryjnej oraz jej organizację;
- e) rozporządzenie nr 882/2004 w *sprawie kontroli urzędowych przeprowadzonych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt*³⁰, regulujące m.in. zakres, sposób przeprowadzania kontroli urzędowych żywności oraz właściwość organów w tym zakresie;
- f) rozporządzenie nr 852/2004 w *sprawie higieny środków spożywczych*³¹, regulujące obowiązki przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny;
- g) rozporządzenie nr 853/2004 *ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego*³², regulujące szczególne obowiązki dla przedsiębiorców produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego.

Definicja żywności została określona w art. 2 rozporządzenia nr 178/2002³³, który stanowi że „żywność” („środek spożywczy”) oznacza jakiegokolwiek substancje lub produkty, przetworzone, częściowo przetworzone lub nieprzetworzone, przeznaczone do spożycia przez ludzi lub których spożycia przez ludzi można się spodziewać.

Według tego przepisu „środek spożywczy” obejmuje napoje, gumę do żucia i wszelkie substancje, łącznie z wodą, świadomie dodane do żywności podczas jej wytwarzania, przygotowania lub obróbki.

Do powyższej definicji żywności i środka spożywczego odwołuje się również przepis art. 3 ust. 1 ustawy *obciąż.*

²⁶ Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 ze zm.).

²⁷ Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. (Dz. U. z 2006 r. Nr 17 poz. 127 ze zm.).

²⁸ Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. (Dz. U. z 2011 r. Nr 212 poz. 1263).

²⁹ Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 112 poz. 744 ze zm.).

³⁰ Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200).

³¹ Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319).

³² Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14).

³³ Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w sprawie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 01.02.2002, str. 1, ze zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463).

Podstawowym aktem prawnym określającym wymagania higieniczne dla wszystkich producentów żywności jest rozporządzenie nr 852/2004. Przepisy tego rozporządzenia dotyczą wszystkich przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych. Zgodnie z art. 1 ust. 1 tego rozporządzenia, przedsiębiorców sektora spożywczego obowiązują następujące zasady:

- główna odpowiedzialność za bezpieczeństwo żywności spoczywa na przedsiębiorstwie sektora spożywczego;
- niezbędne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w ramach całego łańcucha produkcji żywności, począwszy od produkcji podstawowej;
- istotne jest, w odniesieniu do żywności, która nie może być bezpiecznie przechowywana w temperaturze otoczenia, w szczególności żywności zamrożonej, utrzymanie łańcucha chłodniczego;
- ogólne zastosowanie procedur opartych na zasadach HACCP, wraz z zastosowaniem dobrej praktyki higieny, powinno wzmocnić odpowiedzialność przedsiębiorstw sektora spożywczego;
- wytyczne do dobrej praktyki są ważnym instrumentem mającym na celu pomoc przedsiębiorstwom sektora spożywczego na wszystkich szczeblach łańcucha produkcji żywności w zakresie zachowania zgodności z zasadami higieny żywności oraz ze stosowaniem zasad HACCP;
- niezbędne jest ustanowienie kryteriów mikrobiologicznych i wymogów kontroli temperatury opartych na naukowej ocenie ryzyka;
- niezbędne jest zapewnienie, że przywożona żywność podlega przynajmniej takim samym normom higieny jak żywność produkowana we Wspólnocie, lub normom równoważnym.

Rozporządzenie ma zastosowanie w odniesieniu do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności oraz do wywozu, bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych wymogów odnoszących się do higieny żywności.

Zgodnie z art. 3 tego rozporządzenia, przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że na wszystkich etapach produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności odbywających się pod ich kontrolą, spełniane są właściwe wymogi higieny ustanowione w rozporządzeniu.

Przepis art. 5 ust. 1 i 2 przedmiotowego rozporządzenia stanowi, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego opracowują, wykonują i utrzymują stałą procedurę lub procedury na podstawie zasad HACCP, które obejmują:

- a) określanie wszelkich zagrożeń, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów;
- b) określanie krytycznych punktów kontroli w działaniu lub działaniach, w których kontrola jest konieczna do zapobieżenia lub wyeliminowania zagrożenia lub do ograniczenia go do akceptowalnych poziomów;
- c) ustanowienie limitów krytycznych w punktach kontroli krytycznej, które oddzielają poziom akceptowalny od nieakceptowalnego w celu zapobieżenia, wyeliminowania lub ograniczenia zidentyfikowanych zagrożeń;
- d) ustanowienie i wprowadzenie w życie skutecznych procedur monitorowania w krytycznych punktach kontroli;
- e) ustanowienie działań naprawczych, gdy monitoring wykazuje, że krytyczny punkt kontroli jest poza kontrolą;
- f) ustanowienie procedur, które powinny być regularnie wykonywane, w celu sprawdzenia, czy środki wyszczególnione w lit. a) - e) działają skutecznie; oraz

- g) ustanowienie dokumentów i archiwów proporcjonalnych do charakteru i rozmiaru przedsiębiorstwa sektora spożywczego w celu wykazania skutecznego stosowania środków wyszczególnionych w lit. a) - f).

Jeżeli dokonuje się jakiegokolwiek modyfikacji w produkcji, procesie lub jakimkolwiek działaniu, przedsiębiorstwa sektora spożywczego dokonują przeglądu procedury i wprowadzają niezbędne w niej zmiany.

W załączniku nr I i nr II do rozporządzenia określono szczegółowe wymagania dotyczące zasad higieny dotyczące przedsiębiorców sektora spożywczego. Odnoszą się one w szczególności do wymagań dotyczących: pomieszczeń w których prowadzona jest działalność, transportu, sprzętu, odpadów żywnościowych, zaopatrzenia w wodę, higieny osobistej pracowników, surowców, opakowań itp.

Jak wskazano wcześniej, rozporządzenie nr 852/2004 dotyczy wszystkich przedsiębiorstw działających na rynku spożywczym. W stosunku do zakładów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego szczegółowe wymagania higieniczne zostały określone dodatkowo w rozporządzeniu Nr 853/2004. W załączniku Nr III do tego rozporządzenia, poprzez podział przepisów na sekcje, określono szczegółowe wymagania dotyczące:

- 1) mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych;
- 2) mięsa drobiu i zajęczaków;
- 3) mięsa zwierząt dzikich i utrzymywanych w warunkach fermowych;
- 4) mięsa zwierząt łownych;
- 5) mięsa mielonego, wyrobów mięsnych i mięsa odkostnionego mechanicznie;
- 6) produktów mięsnych;
- 7) żywych małż;
- 8) produktów rybołówstwa;
- 9) surowego mleka, siary, przetworów mlecznych i produktów na bazie siary;
- 10) jaj i produktów jajecznych;
- 11) żabich udek i ślimaków;
- 12) wytapianych tłuszczów zwierzęcych i skwarków;
- 13) żołądków, pęcherzy i jelit poddawanych obróbce;
- 14) żelatyny i kolagenu;
- 15) etykietowania.

Do każdej ww. sekcji, rozporządzenie określa szczegółowe przepisy dotyczące pozyskania (uboju, połowu) surowców, zasad przechowywania, przetwórstwa i transportu tych surowców oraz inne uregulowania związane z produkcją wyrobów pochodzenia zwierzęcego.

Każdy przedsiębiorca produkujący żywność pochodzenia niezwierzęcego lub wprowadzający do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjęty urzędową kontrolą Inspekcji Weterynaryjnej oraz działający na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, podlega zatwierdzeniu i rejestracji przez Powiatowego Inspektora. Stosownie do postanowień art. 31 ust. 2 lit c) i b) rozporządzenia 882/2004 właściwy organ zatwierdza zakład do celów określonej działalności jedynie wtedy, gdy podmiot prowadzący przedsiębiorstwo paszowe lub żywnościowe wykazał, że spełnia odpowiednie wymagania prawa paszowego i żywnościowego.

Właściwy organ może udzielić warunkowego zatwierdzenia jeżeli stwierdzi, że zakład spełnia wszystkie wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia. Właściwy organ udziela

bezwarunkowego zatwierdzenia jedynie wtedy gdy z nowej kontroli urzędowej zakładu, przeprowadzonej w ciągu trzech miesięcy od chwili udzielenia zatwierdzenia warunkowego, wynika że zakład spełnia inne odpowiednie wymagania prawa paszowego lub żywnościowego. Jeżeli dokonano wyraźnego postępu, ale zakład nadal nie spełnia wszystkich odpowiednich wymagań, właściwy organ może przedłużyć urzędowe zatwierdzenie. Jednakże zatwierdzenie warunkowe nie może przekraczać łącznie sześciu miesięcy.

Zgodnie z art. 61 ustawy *obżiż*, Powiatowy Inspektor jest organem właściwym w sprawach rejestracji oraz zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzenia, zawieszania oraz cofania zatwierdzenia zakładów, które:

- 1) produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia niezwierzęcego;
 - 2) wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjętych urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej;
 - 3) produkują lub wprowadzają do obrotu żywność zawierającą jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego, o której mowa w art. 1 ust. 2 rozporządzenia nr 853/2004, z zastrzeżeniem art. 73 ust. 6;
 - 4) działają na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym zakładów prowadzonych przez podmioty zajmujące się recyklingiem³⁴;
- w trybie i na zasadach określonych w rozporządzeniu nr 852/2004 i rozporządzeniu nr 882/2004.

Zakłady te mogą rozpocząć działalność po ich zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu. Zatwierdzenie zakładu jest dokonywane na podstawie wniosku podmiotu działającego na rynku spożywczym prowadzącego zakład (art. 63 ust. 1 i 1a ustawy *obżiż*³⁵). Rodzaje działalności, które nie wymagają zatwierdzenia zostały wymienione w art. 63 ust. 2 ustawy *obżiż*. I tak zatwierdzenie nie jest wymagane w odniesieniu do:

- 1) działalności w zakresie dostaw bezpośrednich;
- 2) urzędzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności;
- 3) obiektów lub urzędzeń ruchomych lub tymczasowych, uprzednio dopuszczonych do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie produkcji lub obrotu żywnością w innym państwie członkowskim Unii Europejskiej;
- 4) gospodarstw agroturystycznych;
- 5) podmiotów prowadzących działalność w zakresie produkcji win gronowych uzyskanych z winogron pochodzących z upraw własnych w ilości mniejszej niż 1 000 hl w ciągu roku kalendarzowego zgodnie z zasadami określonymi w przepisach o wyrobie i rozlewie wyrobów winiarskich, obrocie tymi wyrobami i organizacji rynku wina;
- 6) aptek, punktów aptecznych i hurtowni farmaceutycznych określonych przepisami prawa farmaceutycznego;
- 7) sklepów zielarskich;
- 8) przedsiębiorców prowadzących sprzedaż detaliczną innych niż środki spożywcze produktów oraz wprowadzających do obrotu środki spożywcze opakowane, trwałe mikrobiologicznie;
- 9) producentów gazów technicznych na potrzeby podmiotów działających na rynku spożywczym;
- 10) zakładów prowadzących działalność gospodarczą w zakresie pośrednictwa w sprzedaży żywności „na odległość” (sprzedaży wysyłkowej), w tym sprzedaży przez Internet;

³⁴ Przepis art. 61 pkt 3 i 4 ustawy *obżiż*, został dodany z dniem 11 marca 2010 r.

³⁵ Z dniem 11 marca 2010 r. w ustawie *obżiż* zmieniono art. 63 ust 1 i dodano ust 1a.

- 11) zakładów działających na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, w tym zakładów prowadzonych przez podmioty zajmujące się recyklingiem;
- 12) podmiotów działających na rynku spożywczym prowadzących produkcję pierwotną³⁶.

W przypadkach, gdy zatwierdzenie nie jest wymagane, podmiot działający na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością jest obowiązany złożyć wniosek o wpis do rejestru zakładów.

Podmioty działające na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością składają wnioski o wpis do rejestru zakładów albo o zatwierdzenie zakładu i o wpis do rejestru zakładów według określonych wzorów, w terminie co najmniej 14 dni przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności (art. 64 ust. 1 i 1a ustawy o bżiż³⁷). Informacje jakie powinien zawierać wniosek składany przez producenta żywności, oraz rodzaje dokumentów, które powinny zostać dołączone do wniosku, określa art. 64 ust. 2 i 3 ustawy obżiż³⁸.

W przypadku wystąpienia zmian, podmioty działające na rynku spożywczym oraz na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, składają wnioski, według określonego wzoru, o dokonanie zmian w rejestrze zakładów, w terminie 30 dni od dnia powstania zmiany.

Wpis do rejestru zakładów następuje na podstawie:

- 1) wniosku podmiotu działającego na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w przypadkach, gdy zatwierdzenie nie jest wymagane;
- 2) decyzji o zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu zakładów, jeżeli są spełnione wymagania określone w art. 31 ust. 2 lit. b-d rozporządzenia nr 882/2004 (art. 65 ust. 1 ustawy obżiż);

Wykreślenie z rejestru zakładów następuje na podstawie (art. 65 ust 3 ustawy obżiż³⁹):

- 1) wniosku podmiotu działającego na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 2) decyzji właściwego Powiatowego Inspektora o cofnięciu zatwierdzenia zakładu,
- 3) decyzji właściwego Powiatowego Inspektora lub państwowego granicznego inspektora sanitarnego, jeżeli zakład zaprzestał działalności w zakresie produkcji lub obrotu żywnością lub materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, a podmiot działający na rynku spożywczym lub na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nie złożył wniosku, o wykreślenie z rejestru zakładów;
- 4) braku aktualizacji wykazu urządzeń dystrybucyjnych do sprzedaży żywności, o którym mowa w art. 65 ust. 2 ustawy obżiż.

Dane, które powinny zostać wprowadzone do rejestru zakładów zostały wymienione w art. 67 ust. 1 ustawy obżiż⁴⁰. Wzór rejestru zakładów oraz wzory wniosków składanych przez zakłady działające na rynku spożywczym oraz na rynku materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością: o wpis zakładu do rejestru, o zatwierdzenie i o wpis do rejestru zakładów, o dokonanie zmian w rejestrze zakładów, o wykreślenie z rejestru zakładów, zostały określone w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji

³⁶ Z dniem 11 marca 2010 r. w ustawie obżiż zmieniono art. 63 ust. 2 pkt 2 i 4 i dodano punkty od 5-12.

³⁷ Z dniem 11 marca 2010 r. został zmieniony art. 64 ust. 1 ustawy obżiż i dodano ust 1a.

³⁸ Z dniem 11 marca 2010 r. został zmieniony art. 64 ust. 2 pkt 1 i ust 3 pkt 3 oraz uchylony ust. 3 pkt 2 ustawy obżiż. Z dniem 1 lipca 2011 r. w art. 64 ust. 3 zostały uchylone pkt 1 i 3.

³⁹ Z dniem 11 marca 2010 r. został zmieniony art. 65 ust. 3 pkt 1 i 3 ustawy obżiż.

⁴⁰ Z dniem 11 marca 2010 r. został uchylony art. 67 ust. 1 pkt 4 ustawy obżiż który stanowił że rejestr zakładów zwiera numer zezwolenia na pobyt rezydenta długoterminowego WE, o którym mowa w art. 64 ust. 3 pkt 2.

i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106 poz. 730).

Zgodnie z art. 66 ust. 1 ustawy *obziż*, w związku z art. 31 ust. 2 lit e rozporządzenia nr 882/2004, w przypadkach gdy organ odkryje poważne braki lub musi wielokrotnie wstrzymać produkcję w zakładzie, a podmiot prowadzący przedsiębiorstwo paszowe lub żywnościowe nie jest w stanie przedstawić odpowiednich gwarancji dalszej produkcji, właściwy organ wydaje decyzję w sprawie cofnięcia zatwierdzenia zakładu. Jeżeli producent żywności może zagwarantować, że wyeliminuje braki w rozsądnym terminie, organ ten wydaje decyzję w sprawie zawieszenia zatwierdzenia zakładu. Decyzjom tym nadaje się rygor natychmiastowej wykonalności.

Rejestracja i zatwierdzanie zakładów i podmiotów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego została uregulowana przepisami ustawy *oppz*. Zgodnie z art. 20 tej ustawy⁴¹, Powiatowy Lekarz prowadzi:

- a) rejestr zakładów obejmujący zakłady prowadzące sprzedaż bezpośrednią produktów pochodzenia zwierzęcego, zakłady będące gospodarstwami, na terenie których dokonuje się uboju zwierząt pochodzących z innych gospodarstw w celu pozyskania mięsa na użytek własny, zakłady, które podlegają rejestracji zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia nr 852/2004, w tym zakłady zatwierdzone zgodnie z art. 4 ust. 2 rozporządzenia nr 853/2004, ze wskazaniem zakładów zatwierdzonych korzystających z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 10 ust. 3 rozporządzenia nr 853/2004 oraz zakłady prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną;
- b) wykaz podmiotów podlegających rejestracji, z wyłączeniem podmiotów prowadzących działalność w zakładach podlegających zatwierdzeniu w trybie i na zasadach określonych w art. 31 ust. 2 rozporządzenia nr 882/2004;
- c) wykaz zakładów zatwierdzonych w trybie i na zasadach określonych w art. 31 ust. 2 rozporządzenia nr 882/2004, ze wskazaniem zakładów zatwierdzonych korzystających z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 10 ust. 3 rozporządzenia nr 853/2004.

Powiatowy Lekarz wydaje decyzje administracyjne w stosunku do powyższych zakładów, w sprawach: wpisu do rejestru, zatwierdzenia, warunkowego zatwierdzenia, przedłużenia warunkowego zatwierdzenia, zawieszenia zatwierdzenia, cofnięcia zatwierdzenia, wykreślenia z rejestru.

Decyzje o wpis zakładu do rejestru oraz o zatwierdzenie zakładu wydawane są na podstawie wniosku. Wniosek powinien zostać złożony do Powiatowego Lekarza, w terminie co najmniej 30 dni, przed dniem rozpoczęcia planowanej działalności. Informacje jakie powinien zawierać wniosek o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładu oraz dokumenty jakie należy dołączyć do wniosku, zostały określone w art. 21 ustawy *oppz*⁴².

Sposób prowadzenia:

- rejestru zakładów;
- wykazu podmiotów prowadzących działalność rejestrową;
- wykazu zatwierdzonych zakładów

oraz zakres danych i informacji objętych rejestrem zakładów i wykazami, o których mowa powyżej, zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 28 września 2010 r.

⁴¹ Z dniem 29 maja 2010 r. uległ zmianie przepis art. 20 ust. 1 i 2 ustawy *oppz*.

⁴² Z dniem 29 maja 2010 r. w ustawie *oppz*, w art. 21 dodano w ust 2 pkt 4 i w ust. 3 pkt 5-7 oraz zmieniono w ust 3 pkt 4 i zmieniono ust. 4 tego artykułu.

w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub wprowadzających na rynek te produkty oraz wykazów takich zakładów (Dz. U. Nr 187 poz. 1258). Rozporządzenie to było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 grudnia 2006 r. w sprawie sposobu prowadzenia rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2007 r. Nr 2 poz. 18).

Powiatowy Lekarz wydając decyzję o wpisie do rejestru, zatwierdzeniu lub warunkowym zatwierdzeniu zakładu, nadaje zakładowi weterynaryjny numer identyfikacyjny. Sposób ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego określają przepisy rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz. U. Nr 173 poz. 1178). Rozporządzenie to było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 grudnia 2006 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz. U. z 2007 r. Nr 2 poz. 19).

Nadzór nad zakładami produkującymi żywność pochodzenia niezwierzęcego oraz wprowadzającymi do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nieobjętymi kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, sprawuje Powiatowy Inspektor. Zgodnie z art. 3 pkt 2 i 3 oraz art. 4 ust. 1 pkt 3-4 ustawy o PIS, do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego należy m.in. uzgadnianie dokumentacji projektowej pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych dotyczących:

- a) budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych;
- b) nowych materiałów i procesów technologicznych przed ich zastosowaniem w produkcji lub budownictwie;

oraz uczestniczenie w dopuszczeniu do użytku obiektów budowlanych.

Do zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie bieżącego nadzoru sanitarnego należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne dotyczących m.in.

- warunków produkcji, transportu, przechowywania i sprzedaży żywności oraz żywienia zbiorowego;
- nadzoru nad jakością zdrowotną żywności;
- warunków zdrowotnych produkcji i obrotu przedmiotami użytku, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, kosmetykami oraz innymi wyrobami mogącymi mieć wpływ na zdrowie ludzi.

Nadzór nad producentami żywności pochodzenia zwierzęcego sprawuje Powiatowy Lekarz. Zgodnie z art. 3 ust. 1 i ust. 2 pkt 5 lit a i b ustawy o IW, Inspekcja Weterynaryjna realizuje zadania z zakresu ochrony zdrowia zwierząt oraz bezpieczeństwa produktów pochodzenia zwierzęcego w celu zapewnienia ochrony zdrowia publicznego. Inspekcja wykonuje swoje zadania m.in. poprzez sprawowanie nadzoru nad:

- a) bezpieczeństwem produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym nad wymaganiami weterynaryjnymi przy ich produkcji, umieszczaniu na rynku oraz sprzedaży bezpośredniej,
- b) wprowadzaniem na rynek zwierząt i ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.

Jeżeli Powiatowy Lekarz, z przyczyn finansowych lub organizacyjnych nie jest w stanie wykonać ustawowych zadań, może wyznaczyć na czas określony lekarzy weterynarii niebędących pracownikami Inspekcji, do wykonywania niektórych czynności określonych w art. 16 ust. 1 ustawy o IW⁴³, w tym m.in. do:

- sprawowania nadzoru nad ubojem zwierząt rzeźnych, w tym badania przedubojowego i poubojowego, oceny mięsa i nadzoru nad przestrzeganiem przepisów o ochronie zwierząt w trakcie uboju;
- badania mięsa zwierząt łownych;
- sprawowania nadzoru nad rozbiorem, przetwórstwem lub przechowywaniem mięsa i wystawiania wymaganych świadectw zdrowia.

Wyznaczenie lekarzy weterynarii do wykonania czynności, wymienionych w art. 16 w ust. 1 ustawy o IW, następuje w drodze decyzji administracyjnej Powiatowego Lekarza, określającej rodzaj i zakres czynności przekazanych do wykonania (art. 16 ust 2 ustawy o IW).

Wykonywanie powyższych czynności, następuje po zawarciu przez Powiatowego Lekarza umowy z lekarzami weterynarii lub podmiotami prowadzącymi zakład leczniczy dla zwierząt. Umowa powinna określać zakres, terminy i miejsce wykonywania tych czynności, wysokość wynagrodzenia za ich wykonanie oraz termin płatności, a w przypadku, o którym mowa w ust. 1 pkt 1a, dodatkowo imię i nazwisko wyznaczonego lekarza weterynarii świadczącego usługi weterynaryjne w ramach zakładu leczniczego dla zwierząt (art. 16 ust. 3 ustawy o IW).

Powiatowy Lekarz prowadzi listę osób wyznaczonych do wykonywania ww. czynności (art. 16 ust. 4 ustawy o IW).

Za czynności wykonywane przez Powiatowych Inspektorów i Powiatowych Lekarzy, w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności pobierane są opłaty.

Zgodnie z art. 36 ustawy o PIS, za badania laboratoryjne oraz inne czynności wykonywane przez organy Inspekcji Sanitarnej, w związku ze sprawowaniem bieżącego i zapobiegawczego nadzoru sanitarnego pobiera się opłaty w wysokości kosztów ich wykonania. Opłaty ponosi osoba lub jednostka organizacyjna obowiązana do przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych.

Za badania laboratoryjne i inne czynności wykonywane w związku ze sprawowaniem bieżącego nadzoru sanitarnego przez organy Inspekcji Sanitarnej, nie pobiera się opłat od osób oraz jednostek organizacyjnych obowiązanych do przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych, jeżeli w wyniku badań nie stwierdzono naruszenia tych wymagań.

Sposób naliczania oraz wysokość stawek opłat za czynności wykonywane w ramach urzędowej kontroli żywności, zostały określone przepisami rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności (Dz. U. Nr 78 poz. 656 ze zm.).

Zgodnie z art. 30 ust. 1 pkt 3 i 5 ustawy o IW, Inspekcja Weterynaryjna pobiera opłaty m.in. za:

- nadzór nad ubojem zwierząt rzeźnych, w tym badanie przedubojowe i poubojowe, ocenę mięsa i nadzór przestrzegania w czasie uboju przepisów o ochronie zwierząt;
- nadzór nad rozbiorem mięsa, przechowywaniem mięsa i produktów mięsnych oraz przetwórstwem mięsa.

Wysokość opłat za wykonanie czynności, o których mowa w 30 ust. 1 ustawy o IW oraz sposób i miejsce pobrania opłat, zostały określone w rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi

⁴³ Z dniem 28 kwietnia 2010 r. w ustawie o IW w art. 16 ust. 1 pkt 1 została dodana litera l.

z dnia 15 grudnia 2006 r. w sprawie sposobu ustalania i wysokości opłat za czynności wykonywane przez Inspekcję Weterynaryjną, sposobu i miejsc pobierania tych opłat oraz sposobu przekazywania informacji w tym zakresie Komisji Europejskiej (Dz. U. z 2007 r. Nr 2 poz. 15 ze zm.).

Opłaty pobierane przez Powiatowych Inspektorów, za czynności wykonywane w ramach bieżącego i zapobiegawczego nadzoru, oraz opłaty pobierane przez Powiatowych Lekarzy, za czynności wymienione w art. 30 ust. 1 ustawy o IW, od 1 stycznia 2011 r. odprowadzane są w całości na rachunek dochodów budżetu państwa. W latach poprzednich (do 31 grudnia 2010 r.) część tych opłat przekazywana była na rachunek dochodów własnych jednostki budżetowej. Po 31 grudnia 2010 r., tj. po utracie mocy art. 22 ustawy z dnia 30 czerwca 2005 r. o finansach publicznych (Dz. U. Nr 249, poz. 2104, ze zm.), uległy likwidacji rachunki dochodów własnych jednostek budżetowych i od tej pory, pobrane opłaty przez Powiatowych Inspektoratów i Powiatowych Lekarzy, w całości odprowadzane są na rachunek dochodów budżetu państwa.

Zgodnie z § 4 ust. 2 rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2010 r. w sprawie szczegółowego sposobu wykonywania budżetu państwa (Dz. U. Nr 245 poz. 1637), dochody pobierane przez urzędy obsługujące organy podatkowe i przez państwowe jednostki budżetowe są przekazywane przez te jednostki, według stanu środków na:

- 1) 5 dzień miesiąca - do 10 dnia danego miesiąca;
 - 2) 10 dzień miesiąca - do 15 dnia danego miesiąca;
 - 3) 15 dzień miesiąca - do 20 dnia danego miesiąca;
 - 4) 20 dzień miesiąca - do 25 dnia danego miesiąca;
 - 5) 25 dzień miesiąca - do ostatniego dnia danego miesiąca;
 - 6) ostatni dzień danego miesiąca - do 5 dnia następnego miesiąca
- na odpowiedni rachunek dochodów centralnego rachunku bieżącego budżetu państwa.

Lista osób będących kierownikami jednostek objętych kontrolą.

Lp.	Jednostka	Osoba
<i>Powiatowe Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne</i>		
1.	Powiatowa Stacja w Brzozowie	Tadeusz Pióro
2.	Powiatowa Stacja w Jarosławiu	Beata Mędrala
3.	Powiatowa Stacja w Jaśle	do 3.09.2011 r. – Edward Chruszcz od 4.09-31.12.2011 r. – p.o. Grażyna Tusińska od 1.01.2012 r. – Dariusz Pomprończ
4.	Powiatowa Stacja w Mielcu	Anna Maria Babula
5.	Powiatowa Stacja w Przemyśle	Adam Sidor
6.	Powiatowa Stacja w Rzeszowie	Maria Banaszekiewicz
7.	Powiatowa Stacja w Sanoku	Stanisław Kwolek
<i>Powiatowe Inspektoraty Weterynarii</i>		
1.	Powiatowy Inspektorat w Dębicy	Władysław Rutkowski
2.	Powiatowy Inspektorat w Jarosławiu	Roman Strokoń
3.	Powiatowy Inspektorat w Jaśle	Andrzej Smyka
4.	Powiatowy Inspektorat w Łańcucie	Leszek Bar
5.	Powiatowy Inspektorat w Mielcu	Roman Tomas
6.	Powiatowy Inspektorat w Rzeszowie	Maria Domiszewska
7.	Powiatowy Inspektorat w Strzyżowie	Wiesław Ziobro

Wykaz aktów prawnych dotyczących kontrolowanego zakresu

1. Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r. Nr 212 poz. 1263),
2. Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2010 r. Nr 112 poz. 744 ze zm.),
3. Ustawa z dnia 25 września 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 ze zm.),
4. Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2006 r. Nr 17 poz. 127 ze zm.),
5. Ustawa z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2000 r. Nr 98 poz. 1071 ze zm.),
6. Ustawa z dnia 21 listopada 2008 r. o służbie cywilnej (Dz. U. Nr 227 poz. 1505 ze zm.),
7. Rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE L 191 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 200, ze zm.),
8. Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str. 319, ze zm.),
9. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiającym szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004, str. 55; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 3, t. 45, str. 14, ze zm.),
10. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106 poz. 730).
11. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 28 września 2010 r. w sprawie rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego lub wprowadzających na rynek te produkty oraz wykazów takich zakładów (Dz. U. Nr 187 poz. 1258). Rozporządzenie to było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 grudnia 2006 r. w sprawie sposobu prowadzenia rejestru zakładów produkujących produkty pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2007 r. Nr 2 poz. 18).
12. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 września 2010 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz. U. Nr 173 poz. 1178). Rozporządzenie to było poprzedzone rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 grudnia 2006 r. w sprawie sposobu ustalania weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego (Dz. U. z 2007 r. Nr 2 poz. 19).
13. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 8 maja 2009 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowych kontroli żywności (Dz. U. Nr 78 poz. 656 ze zm.)

14. Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 5 marca 2010 r. w sprawie sposobu ustalania wysokości opłat za badania laboratoryjne oraz inne czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 36 poz. 203),
15. Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2006 r. w sprawie sposobu ustalania i wysokości opłat za czynności wykonywane przez Inspekcję Weterynaryjną, sposobu i miejsc pobierania tych opłat oraz sposobu przekazywania informacji w tym zakresie Komisji Europejskiej (Dz. U. z 2007 r. Nr 2 poz. 15 ze zm.).
16. Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2010 r. w sprawie szczegółowego sposobu wykonywania budżetu państwa (Dz. U. Nr 245 poz. 1637).

Wykaz literatury fachowej dotyczącej przedmiotu kontroli

1. NORBERG-HODGE Helena, GORELICK Steven, MERRIFIELD Todd: *Powrót gospodarki żywieniowej do korzeni lokalne alternatywy wobec globalnego przemysłu rolnego* - Kraków „Zielone Brygady”, 2007;
2. SOBCZYK Wiktoria : *Substancje obce w żywności: żywność bezpieczna.* - Kraków: Wydaw. Nauk. Akademii Pedag., 2000;
3. WIĄCKOWSKI Stanisław Kazimierz: *Próba ekologicznej oceny żywienia, żywności i składników pokarmowych* - Warszawa: Wydawnictwo Naukowe PWN, 1995;
4. WOYNAROWSKA Barbara: *Edukacja zdrowotna: podręcznik akademicki* - Warszawa Wydaw. Nauk. PWN, 2007. - S. 294-297: Zdrowe żywienie i aktywność fizyczna;
5. ŻUKOWSKI, Paweł: *Zdrowa żywność a degradacja środowiska* - Rzeszów: „FOSZE”, 1994;
6. Wydział Prawa i Administracji Uniwersytetu Warszawskiego, praca zbiorowa pod redakcją Małgorzaty Korzyckiej-Iwanow: *Studia z prawa żywnościowego* – LIBER, Warszawa 2006 r.

Wykaz podmiotów, którym przekazano informację o wynikach kontroli

1. Przewodniczący Sejmowej Komisji do Spraw Kontroli Państwowej
2. Przewodniczący Sejmowej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi
3. Przewodniczący Sejmowej Komisji Zdrowia
4. Przewodniczący Senackiej Komisji Rolnictwa i Rozwoju Wsi
5. Przewodniczący Senackiej Komisji Zdrowia
6. Szef Kancelarii Prezydenta RP
7. Szef Kancelarii Prezesa Rady Ministrów
8. Szef Kancelarii Sejmu
9. Szef Kancelarii Senatu
10. Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi
11. Minister Zdrowia
12. Posłowie i senatorowie z województwa podkarpackiego
13. Posłowie do Parlamentu Europejskiego z województwa podkarpackiego
14. Główny Inspektor Sanitarny
15. Główny Lekarz Weterynarii
16. Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Rzeszowie
17. Wojewódzki Lekarz Weterynarii z siedzibą w Krośnie
18. Wojewoda Podkarpacki
19. Marszałek Województwa Podkarpackiego
20. Przewodniczący Sejmiku Województwa Podkarpackiego