



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Rzeszowie

LRZ. 410.007.03.2019

Adam Sidor
Podkarpacki Państwowy
Wojewódzki Inspektor Sanitarny
ul. Wierzbowa 16
35-959 Rzeszów

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/19/086 System bezpieczeństwa obrotu środkami ochrony roślin

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rzeszowie, ul. Wierzbowa 16, 35-959 Rzeszów, zwana dalej WSSE w Rzeszowie
Kierownik jednostki kontrolowanej	Adam Sidor, Podkarpacki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny ¹ , od dnia 1 września 2016 r. Poprzednio stanowisko to zajmowała: Katarzyna Siekierzyńska-Zapała - w okresie od 4 marca 2015 r. do 31 sierpnia 2016 r.
Zakres przedmiotowy kontroli	Przygotowanie organizacyjne do wykonywania zadań w zakresie nadzoru oraz realizacja nadzoru, nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin. Skuteczność systemu kontroli pozostałości w żywności środków ochrony roślin. Działania informacyjne, promocyjne, edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa żywności.
Okres objęty kontrolą	Lata 2016–2018, z wykorzystaniem dowodów sporządzanych przed lub po tym okresie.
Podstawa prawna podjęcia kontroli	Art. 2 ust. 1 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ²
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Rzeszowie
Kontroler	Agnieszka Pomykała, starszy inspektor kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LRZ/70/2019 z 24 kwietnia 2019 r.

(akta kontroli str.1-2)

¹ Dalej PWIS w Rzeszowie

² Dz. U. z 2019 r. poz. 489, dalej: ustawa o NIK

II. Ocena ogólna³ kontrolowanej działalności.

OCENA OGÓLNA I JEJ UZASADNIENIE

Najwyższa Izba Kontroli⁴ stwierdza, że WSSE w Rzeszowie była dobrze przygotowana pod względem organizacyjnym do wykonywania zadań w zakresie nadzoru, nad jakością zdrowotną żywności, w tym również w zakresie nadzoru nad pozostałościami ŚOR⁵. Pracownicy posiadali niezbędne kwalifikacje do wykonywania zadań w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz metod analiz pozostałości pestycydów w żywności. PWIS w Rzeszowie zapewnił pracownikom *Oddziału Higieny Żywności i Żywienia* udział w szkoleniach z zakresu bezpieczeństwa żywności, oceny ryzyka związanego z obecnością chemicznych zanieczyszczeń w żywności na przykładzie pestycydów i dioksyn, a pracownikom *Oddziału laboratoryjnego* udział w szkoleniach z tematyki dotyczącej wyzwań analitycznych w analizie pestycydów, wymagań dot. kompetencji badawczych i wzorcujących, ustawodawstwa i wpływu na kierunki prac laboratoriów urzędowej kontroli żywności.

W ocenie NIK, PWIS w Rzeszowie podjął prawidłowe działania w celu uaktualnienia akredytacji i rozszerzenia zakresu badań o nowe substancje aktywne wchodzące w skład ŚOR, zwiększając tym samym nadzór nad bezpieczeństwem żywności.

Oddział Laboratoryjny na bieżąco reagował na potrzeby badawcze. W 2017 r. w związku z zaistniałą sytuacją sanitarno-epidemiologiczną na terenie Unii Europejskiej dot. ujawnienia obecności *Fipronilu*⁶ w jajach kurzych, w WSSE w Rzeszowie w trybie pilnym wdrożono oznaczanie ww. substancji.

PWIS w Rzeszowie skutecznie nadzorował podległe PSSE⁷ w zakresie przestrzegania procedur kontroli żywności, w tym również pod kątem pozostałości ŚOR.

W ocenie NIK, PWIS w Rzeszowie działał zgodnie ze *Standardową procedurą operacyjną systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach*⁸. w ramach systemu RASFF.

NIK zwraca uwagę, na długi czas jaki upływał od momentu pobrania próbek, do czasu otrzymania wyników badań laboratoryjnych w kierunku pestycydów i złożenia powiadomienia w ramach systemu RASFF⁹, co uniemożliwiało podjęcie skutecznych działań mających na celu zabezpieczenie partii towaru wskazanego w powiadomieniu ze względu na wyprzedanie klientom indywidualnym bez możliwości dalszej identyfikacji.

W ocenie NIK, PWIS w Rzeszowie prawidłowo realizował zadania wynikające z realizacji Porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. dotyczącego współpracy PIS, PIORiN¹⁰ i IOŚ¹¹. NIK stwierdza, iż PWIS w Rzeszowie podejmował działania informacyjne, edukacyjne promujące bezpieczeństwo żywności, w tym pod kątem problematyki pozostałości ŚOR.

³ Najwyższa Izba Kontroli formułuje ocenę ogólną jako ocenę pozytywną, ocenę negatywną albo ocenę w formie opisowej.

⁴ Dalej NIK

⁵ Środki Ochrony Roślin

⁶ Fipronil – to składnik produktów biobójczych, który nie nadaje się do spożycia, wykorzystywany może być w obszarze ochrony roślin uprawnych i ozdobnych przed owadami i roztocznymi, do zwalczania szkodników w miastach i jako składnik preparatów weterynaryjnych.

⁷ Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych

⁸ Wersja 1 zmiana 5 (styczeń 2016 r.), dalej Standardowa procedura

⁹ Rapid Alert System for Food and Feed - System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Paszach dalej RASFF

¹⁰ Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa lub PIORiN.

¹¹ Inspekcja Ochrony Środowiska lub IOŚ

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny częściowej¹² kontrolowanej działalności.

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1.
W latach 2016-2018 w WSSE w Rzeszowie zaplanowano działania oraz sposób ich realizacji w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności i żywienia, w tym pod kątem pozostałości ŚOR. Zawarto je w *Planach zasadniczych zamierzeń*. Obejmowały one m.in.: *Plany pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu PIS*¹³ pod kątem pozostałości ŚOR, działania w ramach systemu RASFF i Porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego. *Plany zasadniczych zamierzeń WSSE w Rzeszowie w latach 2016-2018* były zgodne z *Wytycznymi GIS*¹⁴ do planowania i działalności PIS¹⁵ ww. okresie.

GIS wskazywał w *Planach pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu PIS* na poszczególne lata objęte kontrolą, kierunki i zakresy badań, grupy i podgrupy środków spożywczych, do pobrania i przebadania pod kątem pestycydów z terenu województwa podkarpackiego oraz laboratoria, do których należy dostarczyć próbki do badania. Zawarte w ww. planach ilości próbek do przebadania dla PWIS w Rzeszowie stanowiły obligatoryjne minimum, które musiało zostać zrealizowane. W ramach *puli rezerwowej*, która pozostawała w kompetencjach PWIS należało uwzględnić rezerwę umożliwiającą pobranie próbek podejrzanych i losowanych oraz właściwą kontrolę produktów importowanych.

W Planie pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu PIS na 2016 r. zaplanowano przebadanie pod kątem pestycydów 138

¹² Oceny częściowe to oceny działalności w poszczególnych obszarach badań kontrolnych. Ocena częściowa może być sformułowana jako ocena pozytywna, ocena negatywna albo ocena w formie opisowej.

¹³ Plany pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu PIS jest opracowywany przez GIS corocznie we współpracy z jednostkami badawczo-rozwojowymi.

Urzędowa kontrola żywności oznacza każdą formę kontroli, którą właściwy organ lub Wspólnota wykonuje do celów sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym, regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i ich dobrostanu, Rozporządzenie (WE) NR 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r., Dz. U.UE L z dnia 30 kwietnia 2004 r.

monitorowanie oznacza prowadzenie zaplanowanej sekwencji obserwacji i pomiarów w celu uzyskania obrazu stanu zgodności z prawem paszowym i żywnościowym, regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i ich dobrostanu, Rozporządzenie (WE) NR 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r., Dz. U.UE L z dnia 30 kwietnia 2004 r.

¹⁴ Główny Inspektor Sanitarny

¹⁵ Państwowa Inspekcja Sanitarna

próbek w ramach urzędowej kontroli i 130 próbek w ramach monitoringu żywności. Określono, że należy pobrać: 90 próbek żywności z grupy produkty pochodzenia roślinnego w tym owoce i warzywa, 10 próbek produktów mleczno-zbożowych dla niemowląt i małych dzieci, 30 próbek produktów pochodzenia zwierzęcego oraz 8 próbek tłuszczu jadalnych w ramach urzędowej kontroli żywności. W ramach monitoringu żywności liczba planowanych próbek była taka sama, za wyjątkiem grupy produkty pochodzenia zwierzęcego, gdzie zaplanowano pobrać 22 próbki.

W Planie pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu PIS na 2017 r. zaplanowano przebadanie pod kątem pestycydów 145 próbek w ramach urzędowej kontroli i 117 próbek w ramach monitoringu żywności. Zaplanowano pobranie: 86 próbek żywności z grupy produkty pochodzenia roślinnego w tym owoce i warzywa, 24 próbki ziaren zbóż i przetworów zbożowo-mącznych, 5 próbek produktów mleczno-zbożowych dla niemowląt i małych dzieci, 25 próbek produktów pochodzenia zwierzęcego oraz 5 próbek tłuszczu jadalnych w ramach urzędowej kontroli żywności. W ramach monitoringu żywności zaplanowano pobranie: 78 próbek żywności z grupy produkty pochodzenia roślinnego w tym owoce i warzywa, 14 próbek ziaren zbóż i przetworów zbożowo-mącznych, 20 próbek produktów pochodzenia zwierzęcego i 5 próbek tłuszczu jadalnych.

W Planie pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu PIS na 2018 r. zaplanowano przebadanie pod kątem pestycydów 144 próbki w ramach urzędowej kontroli i 119 próbek w ramach monitoringu żywności. Określono, że należy pobrać: 81 próbek żywności z grupy produkty pochodzenia roślinnego w tym owoce i warzywa, 10 próbek produktów dla niemowląt i małych dzieci, 45 próbek produktów pochodzenia zwierzęcego oraz 8 próbek tłuszczu jadalnych w ramach urzędowej kontroli żywności. W ramach monitoringu żywności liczba planowanych próbek była taka sama, za wyjątkiem grupy produkty pochodzenia zwierzęcego, gdzie zaplanowano pobrać 20 próbek.

W związku ze stwierdzeniem w próbkach jaj pochodzących z polskich ferm w 2017 r. pozostałości Fipronilu, zaplanowano kontynuowanie w 2018 r. badania jaj, mięśni drobiowych oraz tłuszczu drobiowego na obecność ww. pestycydu.

(akta kontroli str. 3-64, 99-122, 132-155, 188-215)

2.

W opracowanych przez PWIS wytycznych (wskazówkach) do planu zasadniczych przedsięwzięć dla podległych PSSE województwa podkarpackiego na lata 2016-2018 zostały zawarte zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia, w tym związane z kontrolą pozostałości ŚOR tj.:

- podejmowanie działań w ramach systemu RASFF oraz współpraca w tym zakresie z jednostkami urzędowej kontroli żywności,

- realizację *Planu pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu PIS*,

- realizowanie planu działania dot. produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego we współpracy z innymi Inspekcjami (Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska) zgodnie z Porozumieniem z 20 stycznia 2015 r. w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

Zawarte wytyczne były zgodne z kierunkami działań określonymi dla PWIS przez GIS na lata objęte kontrolą.

W okresie objętym kontrolą sposób realizacji wytycznych zawarto w opracowanych dla PSSE *Planach pobierania próbek do badania żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu*. Ww. planach PWIS w Rzeszowie zawarł m.in. liczbę próbek poszczególnych produktów żywności, które muszą zostać pobrane do badania w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu żywności pod kątem pozostałości pestycydów (ŚOR), określił grupy i podgrupy środków spożywczych, termin pobrania próbek oraz PPIS¹⁶, który dokonywał poboru próby.

(akta kontroli str. 65-97)

3.

Organizacja WSSE i jej zadania określone zostały w Statucie nadanym przez Wojewodę Podkarpackiego¹⁷ oraz Regulaminie Organizacyjnym wprowadzonym przez PWIS w Rzeszowie i zatwierdzonym przez Wojewodę Podkarpackiego¹⁸. Zgodnie z zapisami Statutu i Regulaminu Organizacyjnego do zadań WSSE należał m.in. nadzór nad bezpieczeństwem żywności i żywienia. Zadanie to realizował *Oddział Higieny Żywności i Żywienia*, który był odpowiedzialny za wykonywanie zadań w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i jakością zdrowotną żywności w tym za:

- określanie kierunków oraz koordynowanie działalności w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności,
- nadzór nad przestrzeganiem wymogów prawa żywnościowego przez podmioty prowadzące zakłady, dla których powiat jest organem założycielskim,
- prowadzenie działań w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF),
- nadzór nad PSSE w aspekcie skuteczności prowadzonych przez nie kontroli w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji i obrotu żywnością, żywieniem, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością,
- wdrażanie w województwie *Planu pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu PIS* w województwie podkarpackim w celu monitorowania zagrożeń zdrowotnych i identyfikacji zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych w żywności (w tym pozostałości pestycydów),
- współpracę z innymi służbami i inspekcjami (w tym: Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Handlową, Służbą Celną Państwową, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa) w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności. Zakresy czynności pracowników ww. komórki organizacyjnej zawierały zakresy obowiązków, które nawiązywały do podstawowych zadań określonych w Regulaminie Organizacyjnym *Oddziału Higieny Żywności i Żywienia*,
- sprawowanie nadzoru nad PSSE w zakresie skuteczności prowadzonych przez nie kontroli w aspekcie bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji i obrotu żywnością, żywienie.

¹⁶ Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny

¹⁷ Zarządzenie Nr 330/09 z dnia 28 grudnia 2009 r. w sprawie nadania Statutu Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rzeszowie wraz ze zmianami wprowadzonymi zarządzeniami Wojewody Podkarpackiego: Nr 197/10 z dnia 27 lipca 2010 r., Nr 309/10 z dnia 22 grudnia 2010 r., Nr 102/11 z dnia 2 maja 2011 r., Nr 149/12 z dnia 30 maja 2012 r. i Nr 189/16 z dnia 22 listopada 2016 r.

¹⁸ Aktualnie obowiązuje Regulamin Organizacyjny wprowadzony Zarządzeniem Nr 26/2016 zatwierdzonym przez Wojewodę Podkarpackiego w dniu 22 listopada 2016 r. Poprzednio obowiązywał Regulamin Organizacyjny wprowadzony zarządzeniem Nr 14/2012, zatwierdzonym przez Wojewodę Podkarpackiego w dniu 13 lipca 2013 r. wraz ze zmianami wprowadzonymi zarządzeniami Nr 27/2012, Nr 23/2014 i Nr 28/2015, zatwierdzonymi przez Wojewodę Podkarpackiego w dniach: 28 stycznia 2013 r., 9 stycznia 2015 r. i 12 grudnia 2015 r.

Komórką, która wykonywała badania żywności w zakresie pozostałości ŚOR (pestycydów) w WSSE w Rzeszowie był *Oddział Laboratoryjny w Rzeszowie*¹⁹. W ramach, którego działały m.in. *Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia* oraz *Laboratorium Analiz Instrumentalnych*. W latach 2016-2018 GIS określał w *Planie pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu PIS* liczbę próbek oraz grupy produktów, które mają zostać przekazane do badania pod kątem pestycydów w laboratorium WSSE w Rzeszowie.

Zakresy obowiązków pracowników laboratoriów zawierały m.in. wykonywanie badań metodami chromatograficznymi (metoda chromatografii cieczowej i gazowej) na obecność pestycydów w żywności, nadzór nad badaniami żywności w zakresie oznaczenia pestycydów.

(akta kontroli str. 229-263)

4.

PWIS w Rzeszowie zapewnił szkolenia pracowników z zakresu bezpieczeństwa żywności, w tym pozostałości ŚOR. W dwóch szkoleniach organizowanych przez GIS w 2016 r. z tematu *Bieżące zagadnienia z nadzoru bezpieczeństwa żywności i żywienia* obejmujących m.in. tematykę: *sprawozdawczości w zakresie badania pestycydów w żywności oraz oceny ryzyka związanego z obecnością chemicznych zanieczyszczeń w żywności na przykładzie pestycydów i dioksyn*, wzięło udział łącznie 2 pracowników z WSSE w Rzeszowie (*Oddziału Higieny Żywności i Żywienia*), którzy następnie na szkoleniu wewnętrznym przeszkolili pozostałych współpracowników.

W 9 szkoleniach z zakresu analityki laboratoryjnej dot. oznaczenia pozostałości ŚOR w żywności w 2016 r. wzięło udział łącznie 12 pracowników *Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia* oraz 11 pracowników *Laboratorium Analiz Instrumentalnych* WSSE w Rzeszowie. Szkolenia te obejmowały m.in. tematykę: *Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS w zakresie pozostałości pestycydów w żywności, Rozwoju i zastosowania metod analitycznych badania pozostałości pestycydów, Zmiany wymagań akredytacyjnych, Rozwoju i zastosowania metod analitycznych badania pozostałości pestycydów, Chromatografii i metod sprzężonych*. Pracownicy uczestniczący ww. szkoleniach przekazywali nabytą wiedzę na organizowanych szkoleniach wewnętrznych.

W 2017 r. w szkoleniu o tematyce: *Nadzór organów PIS nad bezpieczeństwem żywności importowanej pochodzenia niezwierzęcego* (w tym pobieranie próbek żywności w ramach granicznej kontroli sanitarnej - pozostałości pestycydów) brał udział 1 pracownik, który następnie przeszkolił 10 pracowników *Oddziału Higieny Żywności i Żywienia*. W 2017 r. pracownik WSSE w Rzeszowie uczestniczył również w szkoleniu dot. pozostałości *Fipronilu* w jajach.

W 11 szkoleniach w 2017 r. dot. oznaczenia zawartości pozostałości pestycydów w żywności uczestniczyło łącznie 11 pracowników *Laboratorium Higieny Żywności i Żywienia* oraz 7 pracowników *Laboratorium Analiz Instrumentalnych* WSSE w Rzeszowie. Ww. szkolenia dot. m.in.: metod analizy pojedynczych pozostałości ŚOR (w tym: *glifosat, glufosynat, amonowy, etefon*), analitycznej kontroli, jakości i procedur walidacji metod do analiz pozostałości pestycydów w żywności, kierunków zmian w wymaganiach dla laboratoriów badawczych.

W 2018 r. pracownik *Oddziału Higieny Żywności i Żywienia* WSSE w Rzeszowie uczestniczył w szkoleniu; *Wymagania dotyczące pobierania próbek w żywności*,

¹⁹ Laboratorium w WSSE w Rzeszowie jest jednym z 5 laboratoriów akredytowanych w Polsce, w którym prowadzone są badania pozostałości pestycydów w żywności.

które obejmowało omówienie założeń do planu pobierania próbek pod kątem badania pestycydów na 2019 r.

W 6 szkoleniach dot. oznaczenia zawartości pozostałości pestycydów w żywności uczestniczyło łącznie 17 pracowników *Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia* oraz 1 pracownik *Laboratorium Analiz Instrumentalnych* WSSE w Rzeszowie. Szkolenia obejmowały tematykę: wyzwań analitycznych w analizie pestycydów, wymagań dot. kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących, ustawodawstwa i wpływu na kierunki prac laboratoriów urzędowej kontroli żywności i materiałów do kontaktu z żywnością, żywności wysokiej jakości, wyzwań analitycznych w analizie pestycydów. Zdobytą wiedzę pracownicy przekazywali pozostałym współpracownikom na szkoleniach wewnętrznych.

W WSSE w Rzeszowie w 2018 r. zostało również zorganizowane szkolenie wewnętrzne, którego tematem było *Omówienie zmian wymagań w aktualnych aktach prawnych dot. pozostałości pestycydów w żywności*.

(akta kontroli str. 264-294)

5.

W opracowanych planach kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PSSE województwa podkarpackiego uwzględniono m.in. badania pozostałości ŚOR w żywności.

PWIS w Rzeszowie dokonał podziału zaplanowanych do pobrania w 2016 r. z terenu województwa 138 próbek w ramach urzędowej kontroli i 130 próbek w ramach monitoringu żywności na 5 PSSE (w Rzeszowie, w Ropczycach, w Dębicy, w Strzyżowie, w Leżajsku).

W 2017 r. PWIS w Rzeszowie podzielił zaplanowane do pobrania 145 próbek w ramach urzędowej kontroli i 117 próbek w ramach monitoringu żywności na 8 PSSE (w Rzeszowie, w Łańcucie, w Dębicy, w Strzyżowie, w Przemyśle, w Tarnobrzegu, w Sanoku, w Ustrzykach Dolnych).

PWIS w Rzeszowie dokonał podziału zaplanowanych do pobrania w 2018 r. 144 próbek w ramach urzędowej kontroli i 119 próbek w ramach monitoringu żywności na 7 PSSE (w Leżajsku, w Łańcucie, w Dębicy, w Strzyżowie, w Ropczycach, w Tarnobrzegu, w Mielcu).

W latach 2016-2018 PWIS w Rzeszowie podzielił pobór próbek na 11 PSSE, z tego 2 realizowały *Plan poboru próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu* w każdym roku, 5 dwukrotnie i 4 raz.

W okresie objętym kontrolą 9 PSSE województwa podkarpackiego nie zostało objęte *Planem poboru próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu*.

(akta kontroli str. 295-303)

PWIS w Rzeszowie wyjaśnił, że w zakresie ustalania dla poszczególnych PSSE ilości próbek do badań laboratoryjnych pod kątem pozostałości ŚOR, kierował się:

- koniecznością wykonania założonego przez GIS planu poboru próbek,
- Instrukcją planowania kontroli stanowiącą załącznik Nr 2 do Zarządzenia GIS z dnia 08.05.2018 r. zgodnie, z którą bierze się pod uwagę ogólną ocenę potencjalnego ryzyka w zakresie bezpieczeństwa, na które narażona może być żywność w procesie produkcji lub obrotu, rodzaj asortymentu produkowanego/wprowadzanego do obrotu przez zakład, wyniki analiz, zgłaszanych informacji o żywności, która nie spełnia wymagań zdrowotnych zagrażających zdrowiu i życiu człowieka. Wybór szczegółowego miejsca poboru zasadniczo leży w kompetencji PPIS i uzależniony jest od oceny ryzyka, którą powinien dokonać PPIS, gdyż tylko on posiada podstawowe dane do jej obiektywnej oceny,

- dostępnością na danym terenie konkretnego asortymentu żywności oraz logistycznymi możliwościami PPIS,
- wielkością powiatu.

(akta kontroli str. 687-689)

NIK stwierdza, iż PWIS w Rzeszowie planując w latach 2016-2018 realizację planu pobierania próbek przez poszczególnych PPIS, zlecał jego realizację 7 PPIS kilkakrotnie, mimo nie wykrycia przez nich przekroczeń NDP lub niedozwolonych ŚOR. W tym okresie, 9 PPIS nie było objętych realizacją tych planów.

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości

OCENA CZĄSTKOWA

NIK pozytywnie ocenia przygotowanie organizacyjne WSSE w Rzeszowie do wykonywania zadań w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności, w tym pod kątem pozostałości ŚOR. PWIS w Rzeszowie powołał komórkę organizacyjną odpowiedzialną za nadzór nad bezpieczeństwem żywności i jakością zdrowotną żywności. *Oddział Higieny Żywności i Żywienia* odpowiadał m.in. za realizację *Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS* w województwie podkarpackim w celu monitorowania zagrożeń zdrowotnych i identyfikacji zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych i mikrobiologicznych w żywności, w tym pestycydów, prowadzenie działań w ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności, sprawowanie nadzoru nad PSSE w aspekcie skuteczności prowadzonych przez nie kontroli w zakresie bezpieczeństwa zdrowotnego produkcji i obrotu żywnością.

PWIS w Rzeszowie zapewnił pracownikom podnoszenie kwalifikacji zawodowych przez udział w szkoleniach, w tym dot. zagadnień nadzoru bezpieczeństwa żywności, oceny ryzyka związanego z obecnością chemicznych zanieczyszczeń w żywności na przykładzie pestycydów i dioksyn, metod analizy pojedynczych pozostałości pestycydów, procedur walidacji metod do analiz pozostałości pestycydów w żywności.

NIK zwraca uwagę, że w latach 2016-2018 PWIS w Rzeszowie planując pobór próbek do badania pod kątem ŚOR, nie objął realizacją tego zadania terenu całego województwa.

2. Realizacja przez Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego zadań w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin.

Opis stanu
faktycznego

1.

W latach 2016–2018 na terenie województwa podkarpackiego przebadano na zwartość pozostałości ŚOR wszystkie zaplanowane próbki w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu.

W ramach przebadanych w 2016 r. 138 (urzędowa kontrola żywności) i 130 (monitoring żywności) próbek nie wykryto żadnych przekroczeń wartości NDP²⁰ lub niedozwolonych ŚOR.

W 2017 r. wśród przebadanych w ramach urzędowej kontroli żywności 145 próbkach i w 117 próbkach w ramach monitoringu żywności wykryto przekroczenia wartości NDP w 1 próbce. Ww. przekroczenie zostało wykryte w grupie *Ziarno zbóż i przetwory zbożowo-mączne* dotyczyło próbki mąki żytniej.

W 2017 r. PWIS w Rzeszowie przebadał w ramach dodatkowego poboru próbek żywności 24 próbki żywności w kierunku występowania *Fipronilu*. ŚOR zawierające w swoim składzie *Fipronil* zarejestrowane były w Belgii i Holandii. W Polsce nie było zarejestrowanych ŚOR mających ten składnik. Poza zastosowaniem w rolnictwie *Fipronil* był składnikiem wielu produktów biobójczych stosowanych m.in. do zwalczania mrówek, karaluchów, a także licznych preparatów weterynaryjnych. *Fipronil* ulega biokoncentracji w tkance tłuszczowej zwierząt. W przypadku drobiu przedostawał się z tłuszczu do żółtek jaj. W przebadanych 24 próbkach żywności (12 próbek mięsa drobiowego, 12 próbek jaj) wykryto na terenie działania PWIS w Rzeszowie przekroczenie wartości NDP *Fipronilu* w 1 próbce produktów pochodzenia zwierzęcego (jaja).

W przebadanych w 2018 r. 144 próbkach w ramach urzędowej kontroli żywności i 119 próbkach w ramach monitoringu żywności wykryto przekroczenie wartości NDP w grupie; produkty pochodzenia roślinnego w tym owoce i warzywa dot. 1 próbki kapusty głowiastej.

W ramach tzw. *puli rezerwowej* próbek żywności PWIS w Rzeszowie przebadał w kierunku pozostałości pestycydów 6 próbek żywności. W przebadanych próbkach nie wykryto przekroczenia wartości NDP, ani niedozwolonych ŚOR.

(akta kontroli str.98-228)

2.

Ze względu na wyniki analizy ryzyka nie zmieniano kierunków i zakresów badań pozostałości ŚOR w żywności w rocznych planach pobierania próbek do badań z terenu województwa podkarpackiego. PWIS w Rzeszowie wyjaśnił, że w okresie objętym kontrolą na obszarze województwa podkarpackiego *biorąc pod uwagę analizę ryzyka dotyczącego wpływu pozostałości ŚOR nie ujawniono przypadków ich bezpośredniego działania na zdrowie i życie ludzi*. Ponadto wyjaśnił, że każdorazowo po otrzymaniu informacji, iż pobrana do badań laboratoryjnych na terenie województwa podkarpackiego jakakolwiek żywność zawierała pozostałości

²⁰ NDP – najwyższy prawnie dopuszczalny poziom stężenia pozostałości pestycydów w żywności, paszy, Rozporządzenie (WE) nr 396/2005

pestycydów, które przekraczały wartości NDP każdorazowo uruchamiał system RASFF.

W latach 2016-2018, w Oddziale Laboratorium WSSE w Rzeszowie zwiększono liczbę oznaczeń pozostałości pestycydów w wyznaczonych środkach spożywczych, monitorowano zmiany wymagań prawnych bieżących dokumentów Unii Europejskiej²¹ (m.in.; DG SANTE²², wieloletnich skoordynowanych unijnych planów kontroli). W związku z zaistniałą sytuacją sanitarno-epidemiologiczną na terenie Unii Europejskiej w 2017 r., dot. ujawnienia obecności niedozwolonej substancji w jajach kurzyc – *Fipronilu*, w Oddziale Laboratorium WSSE w Rzeszowie w trybie pilnym wdrożono oznaczenie ww. substancji. Przebadano dodatkowo 220 próbek jaj, a także 60 próbek tłuszczu drobiowego pobieranych z terenu całej Polski.

W latach 2016-2018 nie miała miejsca sytuacja zmiany planu pobierania próbek na dany rok z uwagi na wystąpienie sytuacji zagrożenia zdrowia lub życia konsumentów w wyniku wystąpienia na rynku produktów zawierających ŚOR i zakwalifikowanych, jako niebezpieczne.

W 2017 r. z uwagi na wystąpienie sytuacji zagrożenia zdrowia lub życia pobrano z terenu województwa podkarpackiego w ramach *puli rezerwowej* na polecenie GIS²³, 24 próbki żywności w celu badań laboratoryjnych na zawartość *Fipronilu*. W 2018 r. w związku z sygnałami dot. przywożonych do Polski z państw trzecich oraz państw członkowskich UE ziemniaków i innych warzyw sprzedawanych niejednokrotnie, jako produkty pochodzenia polskiego, w ramach *puli rezerwowej* na polecenie GIS²⁴, pobrano z terenu województwa podkarpackiego 6 próbek żywności do badań w kierunku pozostałości ŚOR.

WSSE w Rzeszowie nie dokonywano historycznej analizy wyników *prób rezerwowych*. PWIS w Rzeszowie wyjaśnił, że *GIS opracowuje ogólny Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a więc GIS dokonuje analizy ryzyka. Informacje o próbkach dodatkowych i ewentualnych przekroczeniach również posiada GIS choćby ze sprawozdań za dany rok kalendarzowy. Probki dodatkowe pobrane na terenie woj. podkarpackiego wynikały z pism GIS, wobec powyższego historyczną analizę wyników prób rezerwowych dokonuje GIS.*

(akta kontroli str. 304-334)

3.

Oddział Laboratorium WSSE w Rzeszowie dokonał uaktualnienia i rozszerzenia akredytacji w zakresie badań pozostałości ŚOR w żywności w latach 2016-2017. Laboratorium w Rzeszowie działało na podstawie *Certyfikatu Akredytacji Laboratorium Badawczego nr AB 343* Polskiego Centrum Akredytacji z 24 sierpnia 2001 r., który uaktualniło 23 sierpnia 2017 r. Certyfikat Akredytacji Oddziału Laboratorium WSSE w Rzeszowie pozostaje ważny do 23 sierpnia 2021 r. W 2016 r. dokonano rozszerzenia akredytacji o substancje aktywne wchodzące w skład ŚOR prowadzonych badań w ramach zakresu elastycznego *metodą chromatografii cieczowej ze spektrometrią mas LCMS/MS o: diazynon, indoksakarb, paration, pirymifos metylowy w mleku*.

W 2017 r. rozszerzono akredytację o substancje aktywne wchodzące w skład ŚOR wykonywanych badań w ramach zakresu elastycznego *metodą chromatografii cieczowej ze spektrometrią mas LCMS/MS w środkach spożywczych specjalnego*

²¹ Dalej UE

²² Dyрекję Generalną ds. Zdrowia i Bezpieczeństwa Żywności.

²³ Pisma GIS; z 17 sierpnia 2017 r., 21 sierpnia 2017 r., 2 października 2017 r.

²⁴ Pisma GIS; z 16 kwietnia 2018 r., 27 sierpnia 2018 r.

przeznaczenia żywieniowego²⁵ (m.in. o: *pirymifos etylowy, flutriafol, fosalon, azinfos etylowy, bupirymat, buprofazyne, etoprofos, malaokson, metaflumizon, spinosyn A i D, cypkonazol, dietofenkarb, zoksamid*), w miodzie (o: *karbofuran, difenkonazol, dimoksystrobina, roteno*).

W 2018 r. w ramach badań zakresu elastycznego metodą chromatografii cieczowej ze spektrometrią mas LCMS/MS Oddział Laboratorium WSSE w Rzeszowie rozszerzył akredytację wykonywanych badań o substancje aktywne wchodzące w skład ŚOR o: 20 związków w tłuszczach pochodzenia zwierzęcego (w tym; *karbaryl, etion, etoksazol, dimetoat, ometaf*), 21 związków w mięśniach zwierzęcych (w tym; *lufenuron, flufenoksuron, malation, mewinfos*), 24 związki w jajach (w tym; *trichlorfon, pirymikarb i pirymikarb desmetylu*). W ramach badań zakresu elastycznego metodą chromatografii gazowej ze spektrometrią mas (GC-MS/MS) akredytacja wykonywanych badań rozszerzono o substancje aktywne wchodzące w skład ŚOR tj. o: 47 związków w tłuszczach pochodzenia zwierzęcego (w tym; *etoprofos, HCB, β-HCH, siarczan endosulfanu*), 42 związki w mięśniach zwierzęcych, (w tym; *etoprofos, sulfotep, fenitrotion, oxy-chlordan*), 38 związków w jajach (w tym; *lindan, formotion, paration, cyflutryna*), 43 związki w żywności przeznaczonej dla niemowląt i małych dzieci, (w tym; *bifenyl, profam, mepronil, benalaksyl*).

(akta kontroli str. 335-428)

4.

PWIS w Rzeszowie w latach 2016-2018 kontrolował podległe PSSE²⁶ zgodnie z *Planami kontroli jednostek organizacyjnych PIS województwa podkarpackiego* zwanymi w *Planach zasadniczych zamierzeń WSSE w Rzeszowie* na poszczególne lata. PWIS w Rzeszowie przeprowadzał kontrole podległych PSSE w formie:

- audytów przeprowadzanych na podstawie Rozporządzenia 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 dot. zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt,
- kontroli kompleksowych obejmujących całość funkcjonowania podległych podmiotów,
- kontroli problemowych obejmujących wybrane zagadnienia pracy kontrolowanego podmiotu przeprowadzanych przez właściwe komórki organizacyjne WSSE.

Przestrzeganie przez PSSE procedur kontroli żywności, pod kątem spełnienia warunków dot. pozostałości ŚOR, PWIS w Rzeszowie oceniał w ramach kontroli:

- realizacji *Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu PIS*, obejmującego również pobór próbek żywności w celu sprawdzenia spełnienia m.in. warunków dot. pozostałości ŚOR w żywności,
- realizacji *Planu działania dot. produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach Porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. w sprawie współdziałania PIS, PIORiN, IHARS, IOŚ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego*,

²⁵ środek spożywczy specjalnego przeznaczenia żywieniowego,- środek spożywczy, który różni się od innych środków spożywczych powszechnie spożywanych poprzez specjalny skład lub sposób przygotowania. Zgodnie z informacją zamieszczoną na opakowaniu jest wprowadzany do obrotu z przeznaczeniem do zaspokajania szczególnych potrzeb żywieniowych osób, których procesy trawienia i metabolizmu są zachwiane lub osób, które ze względu na specjalny stan fizjologiczny mogą odnieść szczególne korzyści z kontrolowanego spożycia określonych substancji zawartych w żywności oraz zdrowych niemowląt i małych dzieci w wieku od roku do 3 lat Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia,

²⁶ Ustawa z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej, Dz. U. nr 185, poz. 1092, Zarządzenie nr 31/2011 Dyrektora Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-epidemiologicznej w Rzeszowie z dnia 12 grudnia 2011 r. w sprawie kontroli organów i jednostek podległych w ramach Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa podkarpackiego ze zm.

- wykonanie planu pracy oraz realizację planu poboru próbek z uwzględnieniem sposobu pobierania próbek (procedury, instrukcje) w tym próbek żywności do badania pod kątem ŚOR,
 - skuteczności nadzoru sanitarnego w zakresie produkcji pierwotnej.
- (akta kontroli str.429-436)

5.

PWIS w Rzeszowie posiadał wiedzę w zakresie wycofania produktów żywnościowych z obrotu z uwagi na przekroczenie wartości NDP ŚOR w żywności lub wykrycia niedozwolonych ŚOR w żywności w latach 2016-2018. Otrzymywał ww. informacje w ramach systemu RASFF. PWIS w Rzeszowie po otrzymaniu informacji o wycofaniu produktów żywnościowych ze względu na przekroczenie wartości NDP, przekazywał ją wraz z listami dystrybucyjnymi do właściwych PPIS województwa podkarpackiego, którzy przeprowadzali kontrole w miejscach dystrybucji w celu zabezpieczenia partii towaru. PWIS w Rzeszowie każdorazowo informował właściwego PWIS oraz GIS o podjętych działaniach w ramach RASFF. PWIS w Rzeszowie nie dokonywał analizy ryzyka pod tym względem, gdyż jego zdaniem GIS opracowując na poszczególne lata *Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS* dla każdego województwa, uwzględniał analizę ryzyka.

(akta kontroli str. 312-325, 470-492)

6.

W latach 2016-2018 do PWIS w Rzeszowie nie wpłynęły żadne skargi i wnioski oraz petycje na producentów żywności, sprzedawców dot. nieprawidłowości w zakresie, jakości zdrowotnej żywności pod kątem pozostałości ŚOR.

(akta kontroli str. 438, 440-463)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości

OCENA CZĄSTKOWA

W ocenie NIK PWIS w Rzeszowie prawidłowo uaktualnił akredytację, a dodatkowo rozszerzał zakres wykonywanych badań o nowe substancje aktywne wchodzące skład ŚOR.

Działania podejmowane przez PWIS w Rzeszowie w celu rozszerzenia zakresu akredytacji NIK ocenia jako dobrą praktykę w zakresie sprawowania nadzoru nad bezpieczeństwem żywności.

PWIS sprawował skuteczny nadzór nad podległymi PSSE w zakresie przestrzegania procedur kontroli żywności, w tym pod kątem spełnienia warunków dotyczących pozostałości ŚOR w żywności.

PWIS w sytuacjach otrzymania powiadomień w ramach systemu RASFF postępował zgodnie ze *Standardową procedurą operacyjną*.

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

Opis stanu
faktycznego

1.

W przypadkach powiadomień zgłaszanych w ramach systemu RASFF z terenu województwa podkarpackiego w sprawach, których przyczyną były ŚOR podejmowane działania oraz czas ich podjęcia był zgodny ze *Standardową Procedurą*.

W latach 2016-2018 w ramach systemu RASFF z terenu województwa podkarpackiego zgłoszono 3 powiadomienia dotyczące pestycydów w żywności.

W 2016 r. nie było żadnego powiadomienia. W 2017 r. w ramach systemu RASFF zgłoszono: 1 powiadomienie alarmowe dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego poziomu NDP pozostałości ŚOR (*permetryny*) w *Mące żytniej razowej typ 2000* i 1 powiadomienie informacyjne dot. przekroczenia NDP dla *Fipronilu* w jajach kurzych. W 2018 r. zgłoszono 1 powiadomienie informacyjne dot. przekroczenia wartości NDP pestycydów (*chlorpyryfosu, ometoatu, dimetoatu*) w kapuście głowiastej (kapuście młodej).

(akta kontroli str.470-492)

Próbka mąki żytniej, w której wykryto przekroczenie poziomu NDP *permetryny* została pobrana do badania w ramach *Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu* na rok 2017 przez PPIS w Łąncucie 6 listopada 2017 r. Laboratorium WSSE w Warszawie otrzymało ww. próbkę 16 listopada 2017 r.

Ustalono, że długi okres dystrybucji próbki wynikał z faktu, iż był to produkt trwały nie psujący się szybko, co pozwoliło na dostarczenie ich wraz z innymi próbkami żywności pobranymi 15 listopada 2017 r. do Laboratorium WSSE w Warszawie.

PPIS w Łąncucie w dniu otrzymania wyników badań tj. 11 grudnia 2017 r., dokonał kontroli w miejscu poboru próbek, w ramach, której stwierdził, iż sklep nie posiadał już na składzie magazynowym kwestionowanego produktu. PWIS w Rzeszowie po otrzymaniu informacji od PPIS w Łąncucie złożył 12 grudnia 2017 r., w ramach systemu RASFF powiadomienie alarmowe dot. przekroczenia wartości NDP pozostałości ŚOR w pobranej próbce żywności oraz poinformował o tym GIS.

PWIS w Rzeszowie nie otrzymał informacji zwrotnej od PWIS w Gdańsku o wynikach podjętych działań.

(akta kontroli str.493-526)

Próbka jaj kurzych, w których w wyniku badań laboratoryjnych wykazano przekroczenie wartości NDP *Fipronilu* została pobrana do badania w ramach *puli rezerwowej* przez PPIS w Rzeszowie w dniu 30 sierpnia 2017 r. i tego samego dnia przyjęta przez Laboratorium w Rzeszowie do badania.

PWIS w Rzeszowie po otrzymaniu wyników badań w dniu 8 września 2017 r. złożył w tym samym dniu w ramach systemu RASFF powiadomienie informacyjne oraz przekazał informację pismem do GIS.

Po otrzymaniu informacji od PPIS w Rzeszowie o podjętych działaniach (w tym o przeprowadzeniu kontroli w miejscu poboru próbek w dniu otrzymania wyników

badan) powiadomił GIS. PPIS w Rzeszowie wydał Decyzję²⁷ nakazującą wycofanie z obrotu jaj kurzych oraz poinformowanie klientów o możliwości zwrotu produktów.
(akta kontroli str. 527-551)

Próbka kapusty młodej (kapusty głowiastej), w której wykryto przekroczenie wartości NDP pestycydów (*chlorpyryfosu, ometoatu, dimetoatu*) została pobrana do badania w ramach *Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu* na rok 2018 przez PPIS w Leżajsku w dniu 22 maja 2018 r. i przyjęta przez Laboratorium WSSE w Łodzi w dniu 24 maja 2018 r.

PPIS w Leżajsku po otrzymaniu wyników badań z dnia 12 czerwca 2018 r. dokonał następnego dnia kontroli w miejscu poboru próbek, ustalił listę dystrybucyjną, poinformował właściwego z uwagi na siedzibę producenta PPIS w Sandomierzu oraz Świętokrzyskiego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa. PWIS w Rzeszowie po otrzymaniu informacji od PPIS w Leżajsku złożył w dniu 14 czerwca 2018 r. w ramach systemu RASFF powiadomienie informacyjne dot. przekroczenie wartości NDP ww. ŚOR w pobranej próbce żywności oraz poinformował pismem GIS. U żadnego odbiorcy kapusty młodej wskazanego na liście dystrybucyjnej z terenu województwa podkarpackiego nie stwierdzono na stanie magazynowym produktu, gdyż został on wyprzedany klientom indywidualnym bez możliwości dalszej identyfikacji.

W związku z powiadomieniem w ramach systemu RASFF Świętokrzyski PWIS poinformował o wynikach kontroli sanitarnej w gospodarstwie rolnym, w którym wyprodukowano kapustę. W dniu kontroli na stanie magazynowym gospodarstwa nie stwierdzono kapusty młodej, a pole, na którym była uprawiana zostało zaorane. W związku z tym właścicielka została pouczone o wymaganiach higieniczno-sanitarnych dla produkcji podstawowej²⁸. Kontroli ww. gospodarstwa dokonała również Wojewódzka Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Kielcach.

(akta kontroli str. 552-599)

2.

PWIS w Rzeszowie nie nadzorował przedsiębiorców, którzy byliby producentami żywności i stosowaliby ŚOR. PWIS w Rzeszowie. Nie dysponował również wiedzą o liczbie oraz kompetencjach laboratoriów, z których korzystają producenci żywności zlecając badania pozostałości ŚOR.

(akta kontroli str.437-439)

3.

Zgodnie z zawartym Porozumieniem z dnia 20 stycznia 2015 r. w sprawie *współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin²⁹ i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska³⁰ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego*, PWIS w Rzeszowie przygotowywał *Plan Działania* na poszczególne lata objęte kontrolą dot. produkcji pierwotnej pochodzenia roślinnego. Ww. *Plany działania* zawierały m.in. priorytetowe obszary z punktu widzenia zidentyfikowanych zagrożeń, harmonogram działań, grupy producentów produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego

²⁷Decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie z dnia 11 września 2017 r., znak sprawy PSŻ.444.1438.2017

²⁸ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych nr 853/2004, Dz. Urz. UE. L. 139 ze zm.

²⁹ Dalej PIORiN

³⁰ Dalej IOŚ

objętych nadzorem, podział zadań organów uczestniczących w jego wdrażaniu w zakresie koordynacji przeprowadzania kontroli, pobierania próbek, wydawania zaleceń, podejmowania działań w przypadku niezgodności. W WSSE w Rzeszowie w latach 2016-2018 opracowano 3 *Plany działania*, które każdorazowo przedstawiano i uzgadniano na spotkaniach organizowanych przez PWIS w Rzeszowie. Ustalano liczbę podmiotów prowadzących produkcję pierwotną żywności, które obejmowano wspólną kontrolę PIS i PIORiN oraz PIS i IOŚ. Ponadto omawiano kierunki działań wynikających ze specyfiki zagrożeń, które mogą powstać na etapie produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego oraz określano zasady współpracy, wzajemnego informowania o wynikach kontroli.

PWIS w Rzeszowie aktualizował w porozumieniu z PPIS z terenu województwa podkarpackiego listę zarejestrowanych podmiotów działających na rynku spożywczym i prowadzących produkcję pierwotną żywności, a następnie przekazywał ją Wojewódzkiemu Inspektorowi Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Wojewódzkiemu Inspektorowi Ochrony Środowiska.

W latach objętych kontrolą do WSSE w Rzeszowie nie wpłynęły powiadomienia z PIORiN dot. przekroczenia wartości NDP ŚOR w płodach rolnych znajdujących się jeszcze na polu przed zbiorami. Powiadomienia o przekroczeniu wartości NDP ŚOR lub o wykryciu ich pozostałości poniżej NDP przy jednoczesnym braku ujęcia w dokumentacji stosowania ŚOR oraz o ukaraniu grzywną w drodze mandatu karnego, wpływały bezpośrednio do PSSE (2 przypadki w 2016 r. oraz 4 przypadki w 2018 r.).

(akta kontroli str. 600-689)

4 - 8.

W latach 2016-2018 PWIS w Rzeszowie nie odnotował wniosków PPIS o nałożenie kar pieniężnych związanych z ŚOR, wobec czego nie wydawał decyzji administracyjnych nakładających kary pieniężne wynikające z art. 103 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia³¹.

(akta kontroli str. 437-439)

9.

W latach 2016-2018 z terenu województwa podkarpackiego PWIS w Rzeszowie oraz PPIS nie kierowali żadnych zawiadomień do organów ścigania w trybie art. 96 Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

(akta kontroli str. 467)

10.

PWIS w Rzeszowie nie wydawał decyzji administracyjnych nakładających kary pieniężne w odniesieniu do ŚOR, dlatego też nie odnotował odwołań, ani skarg do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego w Rzeszowie w tym zakresie.

(akta kontroli str. 437-439)

11.

Miernikiem umożliwiającym ocenę stopnia realizacji zadań związanych z kontrolą pozostałości ŚOR prowadzoną przez PWIS w Rzeszowie w podległych PSSE było wykonanie *Planu pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu*.

PWIS w Rzeszowie otrzymywał informacje od PPIS o realizacji *Planu pobierania próbek i badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu PIS*, w ramach, którego, pobierano próbki żywności do badania mi.in. w kierunku

³¹ DZ.U. z 2017 r. poz.149, ze zm., Ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia, art. 103

pozostałości ŚOR. PWIS w Rzeszowie w ramach przeprowadzanych kontroli problemowych i kompleksowych PSSE sprawdzał m.in. realizację ww. planu.
(akta kontroli str. 687-689)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości

OCENA CZĄSTKOWA

W ocenie NIK, PWIS w Rzeszowie prawidłowo dokonywał zgłoszenia powiadomień w ramach systemu RASFF o przekroczeniu wartości NDP pestycydów w pobranych próbkach żywności. Działania PWIS oraz czas ich podjęcia był zgodny ze *Standardową Procedurą*.

NIK zwraca uwagę, na długi czas niezależny od PWIS w Rzeszowie, jaki upływał od momentu pobrania próbek, do czasu otrzymania wyników badań laboratoryjnych w kierunku pestycydów i złożenia powiadomienia w ramach systemu RASFF, co uniemożliwiało podjęcie skutecznych działań mających na celu zabezpieczenie partii towaru wskazanego w powiadomieniu ze względu na wyprzedanie klientom indywidualnym bez możliwości dalszej identyfikacji.

PWIS w Rzeszowie wykonywał zadania wynikające z realizacji Porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. dotyczące wspólnych kontroli PIS i PIORiN oraz PIS i IOS.

OBSZAR

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

Opis stanu
faktycznego

1.
W latach 2016-2018, w ramach prowadzonej przez PWIS w Rzeszowie działalności oświatowo-zdrowotnej uwzględniono bezpieczeństwo i jakość żywności, w tym w zakresie dotyczącym ŚOR.

Zorganizowano szkolenia dla studentów odbywających praktyki studenckie w WSSE w Oddziale Higieny Żywności i Żywnienia. Studenci byli zapoznawani z zakresem nadzoru nad jakością zdrowotną żywności i żywienia, w tym z obowiązującymi przepisami m.in. dotyczącymi pozostałości ŚOR w żywności.

Zorganizowano szkolenia dla studentów odbywających praktyki studenckie w Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia WSSE. Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia oraz Laboratorium Analiz Instrumentalnych w Rzeszowie przedstawiły metody badań pozostałości pestycydów w środkach spożywczych wykonywanych w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności. Praktykanci zapoznali się z metodami: chromatografii gazowej ze spektrometrią mas (GC-MS/MS), chromatografii cieczowej ze spektrometrią mas (LC-MS/MS) i spektrofotometrii oraz o zagrożeniach, jakie niesie ze sobą chemiczna ochrona roślin dla bezpieczeństwa człowieka i środowiska. Omówiono również przepisy prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności w zakresie pozostałości ŚOR, zagrożenia toksykologiczne i analizy ryzyka w przypadkach wykrycia zawyżonej ich zawartości w środkach spożywczych oraz sposoby postępowania w celu minimalizacji ryzyka spożycia środków spożywczych zanieczyszczonych pozostałościami ŚOR.

(akta kontroli str. 690-703)

PWIS w Rzeszowie wraz z przedstawicielem Laboratorium Higieny Żywności i Żywnienia WSSE wziął udział w konferencji naukowej pn. *Żywność wysokiej jakości*, która odbyła się w 2018 r. na Uniwersytecie Rzeszowskim. W trakcie, którego zaprezentowano prezentacje pn. *Skażenie jaj fipronilem w Polsce, a skala problemu w UE* oraz wykład *Rozwój nowoczesnych technik badawczych w analizie żywności*. W konferencji uczestniczyli m.in.: członkowie Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, studenci, naukowcy, nauczyciele, pracownicy zakładów przemysłu spożywczego.

W 2017 r. na stronie internetowej WSSE w Rzeszowie zamieszczono informacje na temat obecności *Fipronilu* w jajach kurzych i mięsie drobiowym.

Przedstawiciele WSSE w Rzeszowie w brali udział w konferencjach organizowanych przez Podkarpacki Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Boguchwale, na których zaprezentowali wykłady; pn. *Wymogi sanitarne i fitosanitarne przy przetwórstwie owoców i warzyw* (w 2016 r.), *Wymagania sanitarne przy produkcji i sprzedaży przez rolników żywności pochodzenia roślinnego* (w 2018 r.). Jednym z elementów ww. prezentacji były pozostałości ŚOR w żywności pochodzenia roślinnego.

(akta kontroli str. 704- 732)

W ramach działań informacyjno-edukacyjnych zorganizowano na terenie województwa podkarpackiego w 2018 r. 6 wystawy grzybów, na których zwracano m.in. uwagę na absorbowanie przez grzyby toksyn ze środowiska, w tym pestycydów i zagrożeń jakie to niesie dla organizmu człowieka. W latach 2017-2018 przedstawiciele WSSE w Rzeszowie udzielili 5 wywiadów radiowych dot. bezpieczeństwa żywności, nadzoru prowadzonego przez PIS nad bezpieczeństwem żywności. W ramach audycji poruszano również tematykę zanieczyszczeń żywności w tym pozostałości ŚOR oraz postępowania konsumentów, jako *ostatecznego kontrolera żywności*.

PWIS w Rzeszowie nie monitorował skutków działalności oświatowo-zdrowotnych, w tym również w zakresie dot. ŚOR.

(akta kontroli str. 690-693)

2.

PWIS w Rzeszowie w ramach prowadzonej działalności dot. m.in. realizacji zadań związanych z bezpieczeństwem żywności z perspektywy ŚOR współpracował ze Stowarzyszeniem Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego, Podkarpackim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego³². PWIS w Rzeszowie nie korzystał z opinii, ani analiz ww. instytucji, ale uczestniczył w konferencjach przez nich organizowanych.

(akta kontroli str. 690-693)

3.

PWIS w Rzeszowie informował uczestników konferencji, w których brał udział, o bezpieczeństwie żywności w tym o problemach pozostałości ŚOR. Podejmowane działania promocyjne nie miały charakteru cyklicznego i nie podlegały ewaluacji.

(akta kontroli str. 690-693)

Stwierdzone
nieprawidłowości

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości

³² Dalej PODR

OCENA CZĄSTKOWA

NIK stwierdza, iż WSSE w Rzeszowie podejmowała współpracę ze Stowarzyszeniem Naukowo - Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego i PODR na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa żywności, w tym również z perspektywy ŚOR. WSSE nie korzystała z żadnych analiz, ani opinii w tym zakresie.

Przedstawiciele WSSE uczestniczyli w konferencjach, audycjach radiowych, na których omawiali zagadnienia wymogów sanitarnych przy produkcji żywności pochodzenia roślinnego, problematykę zanieczyszczeń żywności w tym ŚOR.

W zakresie prowadzonych działań informacyjnych, edukacyjnych, promocyjnych uwzględniano działania na rzecz bezpieczeństwa i jakości żywności w tym również problematykę ŚOR, jednak nie były one tematem przewodnim programów.

IV. Uwagi i wnioski.

Uwagi
Wnioski

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

V. Pozostałe informacje i pouczenia

Prawo zgłoszenia
zastrzeżeń

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

Zgodnie z art. 54 ustawy o NIK kierownikowi jednostki kontrolowanej przysługuje prawo zgłoszenia na piśmie umotywowanych zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, w terminie 21 dni od dnia jego przekazania. Zastrzeżenia zgłasza się do dyrektora Delegatury NIK w Rzeszowie. Prawo zgłaszania zastrzeżeń, zgodnie z art. 61b ust. 2 ustawy o NIK, nie przysługuje do wystąpienia pokontrolnego zmienionego zgodnie z treścią uchwały w sprawie zastrzeżeń.

Rzeszów, dnia 28 czerwca 2019 r.

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Rzeszowie
Dyrektor
Wiesław Motyka

Kontroler
Agnieszka Pomykała
Starszy inspektor kontroli państwowej

/.../

z up.
p.o. Wicedyrektora Delegatury
Najwyższej Izby Kontroli w Rzeszowie
/.../
Robert Łukasz