



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI
Delegatura w Szczecinie

LSZ.410.004.01.2018
P/18/082

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI
Delegatura w Szczecinie
ul. Jacka Odrowąża 1, 71-420 Szczecin
T +48 91 831 39 00, F +48 91 831 39 66
lsz@nik.gov.pl

I. Dane identyfikacyjne kontroli

Numer i tytuł kontroli	P/18/082 - Sprawowanie nadzoru nad stosowaniem dodatków do żywności.
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli Delegatura w Szczecinie.
Kontroler	Małgorzata Chabiniak specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LSZ/45/2018 z dnia 20 marca 2018 r. (Dowód: akta kontroli str. 1-2)
Jednostka kontrolowana	Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Pyrzycach ¹ , ul. Młodych Techników 5a, 74-200 Pyrzyce.
Kierownik jednostki kontrolowanej	Monika Wróbel, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Pyrzycach i Dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach od 1 kwietnia 2015 r. ² . (Dowód: akta kontroli str. 3)

II. Ocena kontrolowanej działalności³

Ocena ogólna

W okresie objętym kontrolą⁴ Powiatowy Inspektor zapewniła właściwe warunki organizacyjno-prawne do sprawowania rzetelnego nadzoru nad stosowaniem dodatków do żywności w produktach spożywczych.

W planach zasadniczych przedsięwzięć opracowywanych corocznie dla PSSE⁵, jak i w ustalanych planach kontroli podmiotów zajmujących się produkcją lub dystrybucją żywności, nie przewidziano realizacji odrębnych przedsięwzięć dotyczących bezpieczeństwa żywności zawierającej substancje dodatkowe. Badanie takich substancji stanowiło jeden z elementów prowadzonych kontroli sanitarnych warunków produkcji, przechowywania, obrotu i jakości zdrowotnej środków spożywczych. Spośród 204 przeprowadzonych w badanym okresie kontroli jakości artykułów rolno-spożywczych (w trakcie których przebadano 398 produktów), w 50 z nich (24,5%) przebadano 103 artykuły (25,9%) pod kątem zgodności zawartych w nich substancji dodatkowych ze składem umieszczonym na opakowaniu. Kontrole substancji dodatkowych prowadzono zgodnie z przepisami prawa i wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego⁶. Realizując plan poboru próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu, PSSE pobrała do badań laboratoryjnych w kierunku pięciu wybranych grup substancji dodatkowych 23 próbki żywności. Kierunek oraz zakres badań wynikał głównie z otrzymywanego od Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie⁷ harmonogramu poboru próbek, który nie przewidywał kompleksowych badań próbek środków spożywczych pod kątem wszystkich zawartych w nich substancji dodatkowych.

W przypadku stwierdzonej nieprawidłowości dotyczącej oznakowania produktu niezgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011

¹ Dalej: PSSE lub Stacja.

² Dalej: Powiatowy Inspektor.

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

⁴ Lata 2016-2018 (I kw.).

⁵ Dalej: Plan przedsięwzięć.

⁶ Dalej: Główny Inspektor.

⁷ Dalej: Wojewódzki Inspektor.

z dnia 25 października 2011 r.⁸, rzetelnie i skutecznie wyegzekwowano od przedsiębiorcy realizację wydanych zaleceń.

Pracownicy Stacji w ramach programów edukacyjnych, wykładów i prelekcji podnosili świadomość społeczeństwa w zakresie informacji zawartych na etykietach produktów spożywczych, w szczególności ich składu obejmującego m.in. dodatki do żywności.

Stwierdzona w toku kontroli NIK nieprawidłowość dotyczyła nieaktualniania na bieżąco prowadzonego rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w zakresie informacji o przeprowadzonych kontrolach urzędowych zarejestrowanych podmiotów, jak również niezapewnienia wprowadzenia w przypadku 95,3% wpisów dokonanych w tym rejestrze, w latach 2016-2018 (I kw.), dat rozpoczęcia działalności objętej wpisem, tj. danych wymaganych przepisami art. 67 pkt 7 i 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia⁹.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego

1. Przygotowanie organizacyjne do wykonywania zadań i sprawowanie nadzoru nad stosowaniem substancji dodatkowych w żywności

Opis stanu faktycznego

1.1. Zgodnie z regulaminem organizacyjnym PSSE¹⁰, zadania związane z nadzorem nad stosowaniem w żywności substancji dodatkowych, realizowane były przez czterech pracowników zatrudnionych w wymiarze 3,5 etatu na Stanowisku Pracy ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku¹¹. Zadania te mieściły się w następujących działaniach:

- kontrola i nadzór sanitarny warunków produkcji, przechowywania, obrotu i jakości zdrowotnej środków spożywczych, kosmetyków, używek oraz przedmiotów użytku, mających wpływ na zdrowie człowieka;
- kontrola procesów technologicznych i receptur w zakresie niezbędnym dla ochrony zdrowia ludzkiego.

Pracownikom Stanowiska ds. Żywności powierzono zadania związane z kontrolą i nadzorem sanitarnym warunków produkcji, przechowywania, obrotu i jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz kontrolą procesów technologicznych i receptur poprzez:

- pobieranie próbek środków spożywczych;
- sprawowanie nadzoru sanitarnego nad żywnością importowaną oraz nad zakładami produkcyjnymi i wprowadzającymi do obrotu środki spożywcze;
- ocenę działania służb kontroli wewnętrznej w zakładach żywienia i żywności oraz ocenę i analizę systemu GHP¹², GMP¹³, HACCP¹⁴;

⁸ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004 (Dz. U. UE. L 304 z 22.11.2011 r., s.18), dalej: rozporządzenie nr 1169/2011.

⁹ Dz.U. z 2017 r., poz. 149 ze zm., dalej: ustawa o bezpieczeństwie żywności.

¹⁰ Wprowadzonym Zarządzeniem nr 020/03/2012 Dyrektora Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach z 28 czerwca 2012 r. w sprawie ustalenia Regulaminu Organizacyjnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Pyrzycach.

¹¹ Dalej: Stanowisko ds. Żywności. Do 2017 r. przez trzech pracowników w wymiarze 3 etatów.

¹² Dobra praktyka higieniczna (Good Hygienic Practice).

¹³ Dobra praktyka produkcyjna (Good Manufacturing Practice).

¹⁴ System analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points).

- działania w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach - System Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywnienia Zwierząt¹⁵;
- wydawanie postanowień zabezpieczających środki spożywcze w przypadkach uzasadnionego podejrzenia, co do zdrowotnej jakości tych środków, do czasu przeprowadzenia potrzebnych badań;
- prowadzenie postępowań administracyjno-egzekucyjnych w zakresie zagadnień dotyczących higieny żywienia i żywności.

Zagadnienia dotyczące dodatków do żywności były realizowane przez pracowników PSSE w ramach ww. obowiązków, bez ich szczególnego wyodrębnienia w *Kartach uprawnień, obowiązków i odpowiedzialności pracowników*.

(dowód: akta kontroli str. 347-353)

Powiatowy Inspektor wyjaśniła: *Moim zdaniem obecnie ilość osób zatrudnionych w tym pionie jest wystarczająca. Nie występowało o zwiększenie zatrudnienia. W 2017 r., po analizie sytuacji kadrowej, zatrudniono 1 osobę w wymiarze 0,5 etatu w ramach posiadanych środków finansowych.*

(dowód: akta kontroli str. 5, 360)

W latach 2016 – 2018 (I kw.) pracownicy Stanowiska ds. Żywności uczestniczyli w sześciu szkoleniach zewnętrznych¹⁶ organizowanych przez Wojewódzką Stację Sanitarno - Epidemiologiczną w Szczecinie¹⁷, dotyczących nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i poboru próbek środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W trakcie ww. szkoleń poruszane były m.in. zagadnienia związane z dodatkami do żywności, w szczególności: podsumowanie Misji FVO¹⁸ ze zwróceniem szczególnej uwagi na nadzór nad prawidłowością stosowania przez producentów dodatków do żywności zgodnie z obowiązującymi wymaganiami przepisów prawa, problematyka znakowania środków spożywczych i postępowanie wyjaśniające w zakresie obecności substancji dodatkowych w środkach spożywczych. Na ww. szkoleniach poruszano również zagadnienia m.in.: zgłaszania powiadomień do RASFF i wytycznych Głównego Inspektora, dotyczących planu poboru próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu. Pracownicy oddelegowani do uczestnictwa w ww. szkoleniach, przeprowadzali następnie szkolenia wewnętrzne dla pozostałych pracowników Stanowiska ds. Żywności. Ponadto przeprowadzono trzy szkolenia wewnętrzne dotyczące nadzoru nad bezpieczeństwem żywności obejmujące m.in. analizę regulacji prawnych w zakresie dodatków do żywności, enzymów i aromatów, opublikowanych w Dziennikach Urzędowych Unii Europejskiej¹⁹ oraz problematykę nadzoru nad stosowaniem dodatków do żywności²⁰.

Ponadto w grudniu 2015 r. pracownik Stanowska ds. Żywności uczestniczył w szkoleniu organizowanym przez Narodowy Instytut Zdrowia Publicznego –

¹⁵ *Rapid Alert System for Food*, dalej: RASFF.

¹⁶ 3 w 2016 r., 2 w 2017 r. i 1 w 2018 r.

¹⁷ Dalej: WSSE.

¹⁸ Misja kontrolna Biura Żywności i Weterynarii Komisji Europejskiej.

¹⁹ M.in. zawiadomienie Komisji z 13 lipca 2017 r. dotyczące przekazywania informacji o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji wymienionych w załączniku II do rozporządzenia nr 1169/2011.

²⁰ M.in. listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności stosujących dodatki do żywności, przepisy dotyczące znakowania środków spożywczych zawierających substancje dodatkowe lub aromaty, problemy w nadzorze w świetle zapowiedzianej misji FVO, zasady stosowania i kontroli wg przepisów UE, substancje dodatkowe w suplementach diety, w środkach spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz żywności wzbogacanej, mięsach i produktach mięsnych, aromatach dymu wędzarniczego, enzymy w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego, postępowanie wyjaśniające w zakresie obecności substancji dodatkowych w środkach spożywczych, analiza pism przesłanych przez Wojewódzkiego Inspektora w latach ubiegłych dot. nadzoru nad stosowaniem dodatków do żywności.

Państwowy Zakład Higieny w Warszawie pt. *Przepisy i metodologia pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń chemicznych*, w trakcie którego poruszane były zagadnienia dotyczące przepisów i metodologii pobierania próbek żywności w kierunku badania zawartości substancji dodatkowych.

Koszty udziału pracowników Stanowiska ds. Żywności w szkoleniach zewnętrznych pokrywała WSSE. PSSE ponosiła wyłącznie koszty dojazdu pracowników na szkolenie.

(dowód: akta kontroli str. 349-350, 354-359)

Na sfinansowanie swojej działalności Stacja poniosła wydatki w kwocie: 968 tys. zł w 2016 r., 1.008 tys. zł, w 2017 r. i 315,9 tys. zł w I kw. 2018 r. W budżetach rocznych PSSE nie były wyodrębniane środki na zlecenie zewnętrznym akredytowanym laboratoriom badań, związanych z kontrolą środków spożywczych, w tym dodatków do żywności.

(dowód: akta kontroli str. 361-369)

Powiatowy Inspektor wyjaśniła: *Stacja nie ponosiła kosztów badań laboratoryjnych artykułów rolno-spożywczych, ponieważ wykonywane one były głównie w laboratoriach WSSE na ich koszt. PSSE dokonywała jedynie poboru i przewozu żywności do badań, a koszty własne Stacji związane były z wydatkami osobowymi pracowniczymi i kosztami transportu wynikającymi z bieżącej działalności. Badanie żywności odbywało się w ramach łącznego rocznego planu wydatków PSSE, który w pełni wystarczał na pokrycie funkcjonowania jednostki. Stacja nie zlecała badań zewnętrznym laboratoriom. Gdyby wyniki badań laboratoryjnych wykazały, że produkt nie spełniał wymagań określonych w przepisach odrębnych lub w deklaracji, zostałoby wszczęte postępowanie administracyjne, zmierzające do wydania decyzji, zobowiązującej kontrolowanego przedsiębiorcę do uiszczenia kwoty, stanowiącej równowartość przeprowadzonych badań. Jednakże w okresie 2016-2018 (I kw.) nie obciążano przedsiębiorców za przeprowadzane badania.*

(dowód: akta kontroli str. 535, 542)

1.2. Powiatowy Inspektor opracowała na poszczególne lata objęte kontrolą plany zasadniczych przedsięwzięć, które każdorazowo przed ich zatwierdzeniem, podlegały uzgodnieniu ze Starostą Pyrzyckim i Wojewódzkim Inspektorem. Plany te opracowano zgodnie z *Wytycznymi Zachodniopomorskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Szczecinie do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej na terenie województwa zachodniopomorskiego na poszczególne lata objęte kontrolą*²¹. Ujęto w nich zasadnicze przedsięwzięcia Stacji poprzez określenie m.in: tematu przedsięwzięcia, wykonawcy oraz przewidywanego terminu realizacji, nie wypełniono natomiast kolumny *Uwagi/Planowane środki finansowe/wskaźnik realizacji*. W załączniku nr IV do Planu przedsięwzięć pn. *Harmonogram nadzoru nad obiektami na rok 2016, 2017 i 2018*²² ujęto plany kontroli PSSE.

(dowód: akta kontroli str. 370-374, 546-585)

Powiatowy Inspektor wyjaśniła: *Wytyczne otrzymywane z jednostek nadrzędnych, a także sprawozdawczość za dany rok, nie nakładały obowiązku specjalnego wyróżniania substancji dodatkowych w harmonogramach lub planach, nie wymagały też wypełnienia kolumny Uwagi/Planowane środki finansowe/wskaźnik realizacji. (...) Plan przedsięwzięć opracowywany jest w listopadzie w roku poprzedzającym jego wykonanie. W związku z tym nie jest możliwym zaplanowanie ilości poboru próbek w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu w tym dokumencie. Roczny plan pobierania próbek w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu*

²¹ Dalej: Wytyczne Wojewódzkiego Inspektora.

²² Dalej: Harmonogram.

dla parametrów mikrobiologicznych opracowywany jest w WSSE indywidualnie dla każdej Stacji i przesyłany w I kwartale roku bieżącego celem realizacji. Dodatkowo w miesiącu poprzedzającym miesiąc realizacji przesyłany jest miesięczny harmonogram zawierający próbki przeznaczone do badań zarówno mikrobiologicznych jak i fizyko-chemicznych. Ponadto dla każdej PSSE przydzielana jest pula próbek rezerwowych, której część przewidziana jest na interwencje oraz część po przeprowadzonej analizie rozdzielana jest na lokalnych producentów.

(dowód: akta kontroli, str. 534, 538)

Dla pracowników Stanowiska ds. Żywności, w ramach sprawowania nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia, przewidziano w Planach przedsięwzięć na każdy rok po dwa przedsięwzięcia związane z bezpieczeństwem żywności zawierającej substancje dodatkowe:

- 1) *sprawozdania nadzoru nad dodatkami do żywności stosowanymi w zakładach produkcji żywności.*

Przedsięwzięcie realizowane było poprzez:

- przeprowadzanie kontroli zgodnie z Harmonogramem i w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości, prowadzenie działań nadzorowanych;
- sporządzenie sprawozdań z kontroli przeprowadzonych w zakładach produkcyjnych używających dodatków do żywności i przekazanie ich drogą elektroniczną do WSSE (w 2016 r. co kwartał, w 2017 r. i 2018 r. co sześć miesięcy).

W Harmonogramie założono przeprowadzenie łącznie 29 kontroli w zakładach, w których potencjalnie mogły być wprowadzane do produkcji substancje dodatkowe (10 w 2016 r., 7 w 2017 r. i 12 w 2018 r.).

- 2) *realizacja Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w Państwowych Inspekcjach Sanitarnych²³ w 2016 r., 2017 r. i 2018 r.*

Przedsięwzięcie realizowane było poprzez:

- pobór próbek laboratoryjnych zgodnie z zarządzeniami Głównego Inspektora²⁴;
- przekazywanie próbek do badań laboratoryjnych do Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku w WSSE;
- sporządzanie meldunków z poboru próbek i przekazywanie ich drogą elektroniczną do piątego dnia każdego miesiąca.

Zgodnie z planem pobierania próbek na lata 2016 - 2018 w kierunku badania zawartości substancji dodatkowych, badaniem należało objąć odpowiednio: w 2016 r. - 14 grup produktów²⁵, w 2017 r. - osiem grup produktów²⁶ i do 31 marca 2018 r. – jedną grupę²⁷.

(dowód: akta kontroli str. 206-310)

²³ Dalej: plan pobierania próbek.

²⁴ Zarządzenia Głównego Inspektora w sprawie procedury pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych nr 146/17 z 7 lipca 2017 r. oraz nr 133/2014 z 9.06.2014. (obowiązujące do 7 lipca 2017 r.).

²⁵ Grupy: 01 Mięso, podroby i produkty mięsne (0105 Inne produkty mięsne); 02 Drób, podroby i produkty drobiarskie, jaja, produkty jajeczne (0205 Inne produkty drobiowe); 03 Ryby, owoce morza i ich przetwory; 04 Mleko i przetwory mleczne; 05 Ziaro zbóż i przetwory zbożowo-mączne (0510 Przekąski typu snack); 06 Wyroby cukiernicze i ciastkarskie; 10 Warzywa w tym strączkowe (1005 Przetwory i produkty warzywne); 11 Owoce (1102 Suszone owoce i 1104 Przetwory i produkty owocowe), 12 Grzyby, 16 Wody mineralne i napoje bezalkoholowe (1608 Napoje niegazowane); 17 Tłuszcze roślinne; 20 Majonezy, musztardy, sosy; 26 Suplementy diety.

²⁶ Grupy: 03 Ryby, owoce morza i ich przetwory; 06 Wyroby cukiernicze i ciastkarskie; 10 Warzywa w tym strączkowe (1005 Przetwory i produkty warzywne); 11 Owoce (1102 Suszone owoce i 1104 Przetwory i produkty owocowe); 17 Tłuszcze roślinne (1702 Margaryny); 23 Wyroby garmażeryjne i kulinarne; 21 Ziola i przyprawy.

²⁷ Grupa 16 Wody mineralne i napoje bezalkoholowe (1607 Napoje gazowane).

Dla poszczególnych przedsięwzięć nie określono mierników do weryfikacji stopnia realizacji zadań związanych z oceną jakości zdrowotnej żywności zawierającej substancje dodatkowe. Powiatowy Inspektor wyjaśniła, że najważniejsze cele przyjęte do realizacji oraz przypisane im mierniki określające stopień realizacji tych celów są ujęte w budżecie zadaniowym jednostki. Stopień realizacji zadań mierzono: liczbą przeprowadzonych kontroli oraz liczbą pobranych do badań próbek.

(dowód: akta kontroli str. 5, 360-368, 539)

1.3. Powiatowy Inspektor opracowała plany kontroli na rok: 2016, 2017 i 2018 w oparciu o Wytyczne Wojewódzkiego Inspektora oraz zarządzenia Głównego Inspektora w sprawie procedury przeprowadzania kontroli urzędowej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością²⁸. Kontrole planowane były dla poszczególnych jednostek objętych nadzorem PSSE. W planach wskazano termin (miesiąc) planowanej kontroli. Częstotliwość kontroli ustalona została w oparciu o wytyczne zawarte w *Instrukcji planowania kontroli, stanowiącej załącznik nr 2 do Procedur kontroli* i uwzględniała m.in.:

- 1) ogólną ocenę potencjalnego ryzyka w zakresie bezpieczeństwa, na które narażona może być żywność, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością w procesie produkcji lub w obrocie.

W zależności od kategorii ryzyka kontroli, kontrole miały być przeprowadzane dla:

- zakładów produkcyjnych nie rzadziej niż: co 12 miesięcy przy ryzyku wysokim; raz na 18 miesięcy przy ryzyku średnim i raz na 24 miesiące przy ryzyku niskim;
 - zakładów obrotu nie rzadziej niż raz na: 18 miesięcy przy ryzyku wysokim; 24 miesiące przy ryzyku średnim i 36 miesięcy przy ryzyku niskim;
- 2) rodzaj asortymentu produkowanego/wprowadzanego do obrotu przez kontrolowany zakład i przeznaczenie żywieniowe produktu;
 - 3) ocenę realizacji zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej oraz systemu HACCP w zakładach produkcji i obrotu żywnością;
 - 4) kryterium oceny wystawionej na podstawie arkusza oceny zakładu produkcji/obrotu żywnością/materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktów z żywnością²⁹.

(dowód: akta kontroli str. 370-372, 382, 546-585)

1.4. Na terenie działania PSSE pod nadzorem sanitarnym Powiatowego Inspektora znajdowało się 335 w 2016 r., 328 w 2017 r. i 330 w 2018 r. (I kw.) zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność zawierającą substancje dodatkowe, w tym w latach 2016-2018 (I kw.):

- od 16 do 18 zakładów produkcyjnych (w tym 13 zakładów w 2016 r. i 2017 r. oraz 16 w 2018 r., w których potencjalnie mogły być stosowane do produkcji substancje dodatkowe);
- od 222 do 230 obiektów obrotu żywnością i od 92 do 93 obiektów żywienia zbiorowego, wprowadzających do obrotu żywność zawierającą substancje dodatkowe.

W Harmonogramie zaplanowano przeprowadzenie: w 2016 r. – 171 kontroli, w 2017 r. – 190 i w 2018 r. – 190³⁰, w tym 29 w zakładach produkcyjnych, w których potencjalnie mogły być stosowane do produkcji substancje dodatkowe. Kontrole te nie dotyczyły bezpośrednio kwestii stosowania w produktach spożywczych dodatków do żywności. W 2017 r. i w 2018 r. zaplanowano również kontrolę

²⁸ Zarządzenia Głównego Inspektora nr 153/2014 z 1 lipca 2014 r. i nr 104/17 z 8 maja 2017 r. w sprawie procedury przeprowadzania kontroli urzędowej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Dalej: Procedura kontroli.

²⁹ Załącznik nr 6 do Procedur kontroli.

³⁰ Łącznie 551 kontroli, w tym 77 w zakładach produkcji żywności.

sprzedawcy internetowego. Jej zakres nie obejmował problematyki substancji dodatkowych. Przy wyznaczaniu obiektów do kontroli, uwzględniano częstotliwość wynikającą z przeprowadzonej oceny ryzyka.

(dowód: akta kontroli str. 384-400)

1.5. W latach 2016-2018 (I kw.) pracownicy Stacji dokonywali poboru próbek w ramach urzędowej kontroli i monitoringu badania żywności zgodnie z ustalonym planem. W trakcie 111 kontroli³¹ do badań laboratoryjnych pobrano i przebadano 305³² próbek żywności, w tym 28 w ramach puli próbek rezerwowych. W okresie tym nie planowano i nie dokonywano poboru próbek od sprzedawców internetowych. W kierunku zawartości substancji dodatkowych przebadano 23 próbki³³ (9,2% pobranych). Substancje dodatkowe objęte badaniami należały głównie do: substancji konserwujących (kwas sorbowy i jego sole, kwas benzoowy i jego sole, dwutlenek siarki siarczyny), substancji słodzących (sacharyna, acesulfam K, aspartam), barwników (tartrazyna, żółcień chinolinowa, żółcień pomarańczowa FCF, czerwień koszenilowa, czerwień Allura AC), azotynów (azotan potasu).

(dowód: akta kontroli str. 437-488)

W jednej z badanych próbek stwierdzono niezgodne z art. 21 ust. 1 rozporządzenia nr 1169/2011 oznaczenie substancji alergicznej na opakowaniu śliwki suszonej³⁴, sprzedawanej pod własną marką. Sprzedawca zrealizował zalecenie dotyczące usunięcia nieprawidłowości (zmienił dostawcę produktu oraz sposób oznakowania, dostosowując je do wymagań ww. rozporządzenia, o czym poinformował Powiatowego Inspektora). Innych nieprawidłowości w zakresie substancji dodatkowych, nie stwierdzono w badanym okresie.

(dowód: akta kontroli str. 489-510)

Powiatowy Inspektor wyjaśniała, że w planie poboru próbek nie zawarto wytycznych dotyczących miejsc poboru próbek. Przy ustalaniu planu poboru próbek rezerwowych, analizowany był skład produktu, pod kątem ewentualnych zagrożeń z poszczególnych składników żywności. W wyjaśnieniach podała także, że w przypadku zawartości substancji dodatkowych brała pod uwagę substancje, których obecności w danym produkcie można się spodziewać oraz ocenę dotychczasowej działalności przedsiębiorcy, na podstawie wyników sprawowanego nadzoru nad jego działalnością. Cała pula próbek rezerwowych wykorzystana została do badania produktów żywnościowych, które w ocenie PSSE, stwarzały istotne zagrożenie sanitarno-epidemiologiczne. Wskazała również, że z inicjatywy PSSE przebadano na obecność substancji dodatkowych (*Sudan I-IV, Para-Red, biksyna*) jedną próbkę w ramach puli próbek rezerwowych, nieprawidłowości nie stwierdzono.

(dowód: akta kontroli str. 535, 541-542)

Próbek żywności nie badano w kierunku wszystkich zawartych w nich substancji dodatkowych. Powiatowy Inspektor wyjaśniła: *organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, określając zakres badań próbki tylko do konkretnych substancji dodatkowych, opierają się na odpowiedzialności przedsiębiorcy. W ramach funkcjonującego w zakładzie systemu HACCP przedsiębiorca określa wszelkie zagrożenia, którym należy zapobiec, wyeliminować lub ograniczyć do akceptowalnych poziomów oraz przeprowadza badania w ramach systemu kontroli wewnętrznej opartego na zasadach HACCP. Całościowe urzędowe badania produktów danego*

³¹ 85 w 2016 r., 83 w 2017 r. i 63 w 2018 r.

³² W 2016 r.-158 (w tym 15 próbek rezerwowych), w 2017 r.-135 (w tym 13 próbek rezerwowych) i w 2018 r.-12.

³³ W 2016 r. – 14, 2017 r. – 8 (w tym jedna próbka rezerwowa), w I kw.2018 r. – 1.

³⁴ Nazwa substancji alergicznej na opakowaniu (dwutlenku siarki), nie była podkreślona za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników.

przedsiębiorcy zwalniałyby go z obowiązku realizowania badań właścicielskich oraz tym samym ponoszenia ich kosztów, których ciężar niezasadnie obciążałby budżet państwa. Urzędowe badania szerokiego wachlarza substancji dodatkowych przy wysokim koszcie sprzętu oraz metod badawczych, jak również ich akredytacji, stanowiłoby istotny czynnik finansowy dla organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Ponadto zgodnie z rozporządzeniem nr 1333/2008, dla części dodatków do żywności nie wyznacza się żadnego maksymalnego poziomu liczbowego. W takim przypadku dodatek ten stosuje się zgodnie z zasadą quantum satis³⁵.

(dowód: akta kontroli str. 437-441, 535, 540)

1.6. W okresie objętym kontrolą PSSE przeprowadziła łącznie 725 kontroli, z tego 111 w ramach urzędowej kontroli i monitoringu oraz 614³⁶ (planowych i pozaplanowych) producentów i dystrybutorów żywności, w ramach kontroli sanitarnych warunków produkcji, przechowywania, obrotu i jakości zdrowotnej środków spożywczych, Spośród ww. kontroli 204³⁷ dotyczyły oceny jakości łącznie 398 produktów rolno-spożywczych, a w 50 z nich (27 kontrolach sanitarnych i 23 kontrolach urzędowych)³⁸ zbadano substancje dodatkowe w 103 produktach³⁹. Należały one m.in. do grup substancji emulgujących, konserwujących, barwiących, słodzących, wiążących, stabilizujących, zagęszczających, żelujących, spulchniających, przeciwbrylających, glazurujących, regulatorów kwasowości, wzmacniaczy smaku, przeciwutleniaczy. Kontrole tych substancji prowadzone były w kierunku badania zgodności oznakowania (etykietowania) produktów z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności substancji dodatkowych⁴⁰ oraz były przeprowadzane badania laboratoryjne.

Żadna z ww. 27⁴¹ kontroli sanitarnych (17 w zakładach produkcyjnych i 10 pozaplanowych w obiektach obrotu żywnością), nie dotyczyła bezpośrednio kwestii stosowania w produktach spożywczych substancji dodatkowych. Zagadnienia dotyczące substancji dodatkowych były jednymi z wielu elementów badanych podczas kontroli sanitarnych warunków produkcji, przechowywania, obrotu i jakości zdrowotnej środków spożywczych⁴². Ponadto w trakcie jednej z ww. kontroli pobrano próbkę (w ramach puli próbek rezerwowych) i przeprowadzono badanie w kierunku wykrycia obecności substancji dodatkowych (Sudan I-IV, Para-Red i biksyna). Powiatowy Inspektor wyjaśniła, że kontrole w kierunku wyłącznie substancji dodatkowych prowadzone były podczas poboru prób żywności zgodnie z planem poboru próbek.

(dowód: akta kontroli str. 386-435, 511-521)

Z inicjatywy Powiatowego Inspektora przeprowadzono dwie kontrole sprzedawcy internetowego w zakresie zgodności z przepisami rozporządzenia nr 1169/2011

³⁵ Potrzebnej ilości. Dla dodatków nie określono maksymalnego poziomu liczbowego i substancje te stosowane są zgodnie z zasadami dobrej praktyki produkcyjnej, na poziomie nie wyższym niż poziom niezbędny do osiągnięcia zamierzonego celu i pod warunkiem, że konsument nie jest wprowadzany w błąd.

³⁶ W 2016 r. - 256, w 2017 r. - 273 i I kw. 2018 r. - 85.

³⁷ 98 w 2016 r., 80 w 2017 r. i 26 w I kw. 2018 r.

³⁸ 25 w 2016 r., 18 w 2017 r. i 7 w I kw. 2018 r.

³⁹ W 2016 r. 54, w 2017 - 46 i w 2018 - 15.

⁴⁰ Dz. U. UE L 354 z 31.12.2008, s. 16 ze zm., dalej: rozporządzenie nr 1333/2008.

⁴¹ 11 w 2016 r.: osiem planowych w zakładach produkcyjnych (dwa w trakcie roku uległy likwidacji) i trzy kontrole pozaplanowe (dwie w obiektach obrotu żywnością i jedna w obiekcie żywienia zbiorowego), 10 w 2017 r. (siedem kontroli planowych w zakładach produkcyjnych oraz trzy kontrole pozaplanowe w obiektach obrotu żywnością (w tym jedna u sprzedawcy internetowego) i sześć w I kw. 2018 r.: dwie kontrole planowe w zakładach produkcyjnych i cztery pozaplanowe w obiektach obrotu żywnością (w tym dwie u sprzedawcy internetowego).

⁴² W ich trakcie dokonano analizy zgodności oznakowania (etykietowania) z rozporządzeniem nr 1333/2008. W ramach tych 27 kontroli zbadano substancje dodatkowe należące m.in. do grup: emulgujących, barwiących, przeciwbrylających, zagęszczających, stabilizujących, spulchniających, żelujących, konserwujących, wzmacniaczy smaku, regulatorów kwasowości, przeciwutleniaczy.

znakowania, prezentacji i reklamy produktów. W trakcie ww. kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w stosowaniu substancji dodatkowych.

(dowód: akta kontroli str. 389-397)

1.7. Powiatowy Inspektor nie realizowała zadań w zakresie granicznej kontroli sanitarnej (na obszarze objętym działaniem PSSE nie było punktu kontroli granicznej). Do PSSE w badanym okresie nie wpłynęły również wnioski o przeprowadzenie takiej kontroli.

(dowód: akta kontroli str. 19, 30, 138, 204)

1.8. Przeprowadzone przez PSSE kontrole umożliwiły dokonanie weryfikacji pod kątem oznakowania wszystkich substancji dodatkowych zastosowanych w danym produkcie. Kontrole były prowadzone m.in. w kierunku zgodności tego oznakowania (etykietowania) z obowiązującymi w tym zakresie przepisami. Na podstawie badań laboratoryjnych pobranych próbek, dokonywano weryfikacji zawartości⁴³ niektórych substancji dodatkowych zastosowanych w danym produkcie żywnościowym. Weryfikacja pełnionych przez substancje dodatkowe funkcji technologicznych w danym produkcie żywnościowym, prowadzona była na podstawie deklaracji producenta wskazanej na etykiecie (PSSE nie miała możliwości przebadania laboratoryjnego wszystkich zadeklarowanych przez producenta dodatków pod względem jakościowym i ilościowym).

(dowód: akta kontroli str. 401-402, 407-413, 415-417, 420-429, 431-46, 511-521, 540)

1.9. W latach 2016-2018 (I kw.) Stacja nie przeprowadzała analiz skutków kumulacji wielu substancji dodatkowych pochodzących z różnych źródeł oraz ewentualnego działania synergicznego lub utajonego, a także możliwych negatywnych interakcji z innymi składnikami produktu.

(dowód: akta kontroli str. 523-524)

Powiatowy Inspektor wyjaśniła: *W kompetencji Inspekcji Sanitarnej jest sprawdzanie stosowanych substancji dodatkowych w danym produkcie zgodnie z rozporządzeniem nr 1333/2008. Dodatki, które są dopuszczone w środkach spożywczych oraz warunki ich stosowania są wymienione w załączniku II do ww. rozporządzenia. Dozwolone są tylko te dodatki, które znajdują się w tym wykazie i to pod pewnymi warunkami. Dodatki te są wyszczególnione w wykazie według kategorii żywności, do której mogą być dodawane. W przypadku zaistnienia zagrożenia zdrowia pochodzącego z żywności m.in. zastosowania substancji dodatkowych w żywności niezgodnie z przepisami o substancjach dodatkowych, informacje przekazywane są do systemu RASFF, w ramach którego dokonywana jest ocena stopnia zagrożenia dla zdrowia ludzi. Wyjaśniła także, że: na podstawie przeprowadzonych kontroli nie ustalano jakie substancje dodatkowe występują w żywności spożywanej przez populację polską i nie dokonywano oceny spożycia substancji dodatkowych z dietą, ani nie dokonywano oceny ryzyka populacji polskiej na działanie substancji dodatkowych. Działania powyższe nie leżą w kompetencji Inspekcji Sanitarnej.*

(dowód: akta kontroli str. 524, 536, 545)

1.10. W wyniku zleconej Powiatowemu Inspektorowi⁴⁴ przez NIK kontroli doraźnej w zakresie prawidłowości oznakowania artykułów spożywczych, głównie pod kątem obecności substancji dodatkowych i prawidłowego ich zastosowania, ustalono, że:

- producenci zadeklarowali w oznakowaniu dozwolone dodatki do żywności, na warunkach określonych w przepisach;

⁴³ Dawka, poziom.

⁴⁴ W trybie art. 12 pkt 3 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli (Dz.U. z 2017 r. poz. 524, ze zm.), dalej: ustawa o NIK.

- dozwolone substancje dodatkowe zastosowano do określonych rodzajów ww. środków spożywczych, zgodnie z ich funkcjami technologicznymi;
- substancjom tym przydzielono zasadnicze i właściwe funkcje technologiczne.

W ramach przeprowadzonej kontroli sprawdzono również prawidłowość dobrowolnego oznakowania produktów zawierającego m.in. informacje typu: *100%, bez konserwantów*. W badanym zakresie nie stwierdzono nieprawidłowości. Objęte kontrolą produkty nie posiadały dobrowolnego oznakowania, typu: *staropolska, tradycyjna, wiejski naturalny, domowy naturalny, bez polepszaczy, bez barwników (sztucznych barwników)* itp.

(dowód: akta kontroli str. 206-300)

1.11. W wyniku dokonanych przez NIK oględzin czynności kontrolnych przeprowadzonych przez PSSE u przedsiębiorcy, w ramach kontroli planowej, ustalono m.in., że:

- czynności te były realizowane rzetelnie oraz zgodnie z obowiązującymi Procedurami kontroli. W trakcie czynności kontrolnych wykorzystano listę pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności stosujących dodatki do żywności nr F/PK/BŻ/01/10 (załącznik nr 14 do Procedur kontroli);
- do kontroli wybrano wyłącznie produkty spełniające kryteria wskazane w upoważnieniu do kontroli⁴⁵, sprawdzono pochodzenie surowca, termin ważności, sposób przechowywania;
- jakość handlowa produktów została zweryfikowana w oparciu o badanie zgodności oznakowania i jego prezentacji, sprawdzono dokumenty umożliwiające identyfikację dodatków do żywności, specyfikacje jakościową oraz inne dokumenty świadczące o jakości handlowej produktu gotowego. Na przykładzie jednego produktu sprawdzono zasadę przenoszenia - *carry over*⁴⁶;
- przebieg czynności kontrolnych i ich wyniki zostały rzetelnie udokumentowane w protokole kontroli wraz z załącznikami, który został podpisany przez uprawnioną osobę reprezentującą przedsiębiorcę.

(dowód: akta kontroli str. 301-346)

1.12. Realizując obowiązki określone w art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności, Powiatowy Inspektor prowadził rejestr zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność, podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Rejestr prowadzony był zgodnie ze wzorem określonym w załączniku nr 1 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2017 r. *w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej*⁴⁷. W rejestrze ujęto w 2016 r. - 55 podmiotów, w 2017 r. - 44, w I kw. 2018 r. – 8. Liczba zakładów objętych nadzorem (łącznie z zakładami produkcji pierwotnej – rolnikami) w tych latach wynosiła odpowiednio: 1.329, 1.346 i 1.348.

(dowód: akta kontroli, str. 525-533)

⁴⁵ Do kontroli wybrano 4 etykiety surowców i 4 etykiety gotowego produktu zawierającego w swoim składzie substancje dodatkowe (w tym 2 produkty gotowe, do których użyto dodatku do żywności, wprowadzonego zgodnie z zasadą przenoszenia).

⁴⁶ Zasada przenoszenia opisana w rozporządzeniu nr 1333/2008 dotyczy przypadku, gdy substancja dodatkowa jest wnoszona do produktu wraz ze składnikiem.

⁴⁷ Dz. U. Nr 106, poz. 730.

W działalności kontrolowanej jednostki w przedstawionym wyżej zakresie stwierdzono następującą nieprawidłowość:

Powiatowy Inspektor nie zapewnił wprowadzenia do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, części wymaganych danych oraz uaktualniania na bieżąco danych zawartych w tym rejestrze w zakresie przeprowadzonych kontroli.

W wyniku kontroli wpisów dokonanych w ww. rejestrze w latach 2016-2018 (I kw.) stwierdzono, że w przypadku 102 ze 107 (95,3%) wpisów dokonanych w tym okresie, nie podano terminu rozpoczęcia działalności objętej wpisem do rejestru zakładów. Ponadto, w rejestrze tym nie odnotowywano informacji o przeprowadzanych urzędowych kontrolach zakładu tj. danych, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 7 i 8 ustawy o bezpieczeństwie żywności.

(dowód: akta kontroli, str. 525-533)

Zgodnie z obowiązkiem określonym w art. 62 ust. 1 pkt. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności, właściwy ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia przez zakład działalności państwowy powiatowy inspektor sanitarny, winien prowadzić rejestr zakładów, o których mowa w art. 61, podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz uaktualniać na bieżąco dane zawarte w tym rejestrze. Rodzaj danych zawartych w rejestrze określony został w art. 67 ust. 1 ww. ustawy.

Powiatowy Inspektor wyjaśniła: *Obowiązek prowadzenia rejestru zakładów przez powiatowego inspektora oraz uaktualniania na bieżąco danych zawartych w rejestrze, wynikający z art. 61-62 ustawy o bezpieczeństwie żywności realizowano poprzez prowadzenie Centralnego Rejestru Obiektów Będących pod Nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej (SBŻ II), który zawiera aktualne dane o podmiotach znajdujących się na terenie danego powiatu. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2014 r. w sprawie systemów wymiany informacji w zakresie dotyczącym zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej⁴⁸ oraz zgodnie z wytycznymi Wojewódzkiego Inspektora, PSSE jest zobowiązana do wprowadzania danych do systemu SBŻ II. W związku z powyższym w PSSE prowadzono w wersji elektronicznej w ramach SBŻ II, ewidencję podmiotów i kontroli. System ten służy do gromadzenia danych dotyczących: obiektów (podmiotów), przeprowadzonych kontroli, do przeglądania wyników kontroli, ponadto daje możliwość wygenerowania danych, o których mowa w art. 67 ust. 1 ustawy o bezpieczeństwie żywności w formie tabeli Excel. W rejestrze ujmowane są nadzorowane obiekty i uaktualniane są dane ich dotyczące. Ponadto zgodnie z rozporządzeniem w sprawie wzorów dokumentów, nadawano nr wpisu do rejestru obejmujący: numer kolejny wpisu do rejestru, numer identyfikacji stacji sanitarno-epidemiologicznej, rok wpisu, natomiast wszystkie wymagane dane dotyczące informacji o przeprowadzonych kontrolach urzędowych zakładu, aktualizowano w centralnym rejestrze obiektów będących pod nadzorem Inspekcji Sanitarnej (SBŻ II).*

(dowód: akta kontroli, str. 537-538)

Wprowadzanie danych do Systemu Bezpieczeństwa Żywności (SBŻ II), który jest systemem wymiany informacji w zakresie dotyczącym zadań Państwowej Inspekcji Sanitarnej, ustanowionym na podstawie art. 8a ust. 2 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej⁴⁹, nie zwalnia Powiatowego Inspektora z obowiązku rzetelnego prowadzenia rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, o którym mowa w art. 62 ust. 1 pkt 1

⁴⁸ Dz. U. poz. 1474.

⁴⁹ Dz. U. z 2017 r. poz. 1261, ze zm.

ustawy o bezpieczeństwie żywności i uaktualniania na bieżąco zawartych w nim danych.

Ocena częściowa

Powiatowy Inspektor zapewnił właściwe warunki organizacyjno-prawne do rzetelnego sprawowania nadzoru nad bezpieczeństwem artykułów rolno-spożywczych w aspekcie stosowanych w nich substancji dodatkowych. Żadna z przeprowadzonych przez Stację kontroli nie dotyczyła bezpośrednio kwestii stosowania w produktach spożywczych dodatków do żywności. Kontrole substancji dodatkowych, stanowiły jeden z elementów kontroli sanitarnych warunków produkcji, przechowywania, obrotu i jakości zdrowotnej środków spożywczych. Zrealizowano także ustalony plan poboru próbek, zgodnie z którym do badania laboratoryjnego w kierunku substancji dodatkowych pobrano 23 próbki, celem zweryfikowania rzetelności przekazanych informacji o żywności (weryfikacja deklaracji producenta umieszczonych na opakowaniach produktów żywnościowych) oraz sprawdzenia czy zastosowane substancje dodatkowe nie przekraczały maksymalnych poziomów określonych w przepisach prawa. Czynności kontrolne obejmujące m.in. substancje dodatkowe, zostały przeprowadzone przez pracowników PSSE w sposób prawidłowy, tj. rzetelnie oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i ustalonymi Procedurami kontroli. Nie zapewniono jednak w pełni prawidłowego sposobu prowadzenia rejestru zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność, podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

2. Współpraca Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Pyrzycach z innymi instytucjami oraz działalność edukacyjna w zakresie bezpieczeństwa stosowania w żywności substancji dodatkowych

Opis stanu faktycznego

2.1. W okresie objętym kontrolą na obszarze działania PSSE nie wystąpiły przypadki wykrycia niebezpieczeństwa grożącego zdrowiu pochodzącego z substancji dodatkowych, które wymagałyby zgłoszenia w formie powiadomienia w systemie RASFF. Powiatowy Inspektor nie otrzymała również w tym systemie powiadomień dotyczących substancji dodatkowych.

(dowód: akta kontroli str. 31-32)

2.2. W latach 2016-2018 (I kw.) w jednym przypadku Powiatowy Inspektor zakwestionowała sposób oznakowania produktu spożywczego, wydając zalecenia pokontrolne, co zostało opisane w punkcie 1.5 wystąpienia pokontrolnego. W okresie tym nie formułowała innych zaleceń pokontrolnych, wniosków i uwag do przeprowadzonych kontroli środków spożywczych zawierających substancje dodatkowe.

(dowód: akta kontroli str. 33, 489-510)

2.3. W badanym okresie Powiatowy Inspektor nie otrzymała powiadomień o nieprawidłowościach stwierdzonych przez inną powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną w zakresie bezpieczeństwa żywności zawierającej substancje dodatkowe.

(dowód: akta kontroli str. 7, 34-44)

2.4. Powiatowy Inspektor współpracowała z innymi organami kontroli w ramach porozumień o współdziałaniu i współpracy m.in. z: Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno –

Spożywczych, Inspekcją Ochrony Środowiska⁵⁰, Inspekcją Handlową⁵¹, Państwową Inspekcją Farmaceutyczną⁵², Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Pyrzycach⁵³. Współpraca polegała m.in. na przekazywaniu informacji nt. bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego, wymianie dokumentacji z wynikami kontroli do wiadomości i wykorzystania w nadzorze bieżącym, nadzoru nad środkami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego. W badanym okresie Powiatowy Inspektor nie była informowana przez inne organy, instytucje i organizacje o nieprawidłowościach dotyczących substancji dodatkowych, nie podejmowała współpracy z innymi instytucjami (organizacjami pozarządowymi, lekarzami, dietetykami) w tym zakresie. W latach 2016-2018 (I kw.) Powiatowy Inspektor nie przeprowadzała wspólnych kontroli z innymi organami kontroli w zakresie bezpieczeństwa żywności zawierającej substancje dodatkowe.

(dowód: akta kontroli str. 7, 46, 134-138, 200-204)

2.5. W ramach realizacji zadań, o których mowa w art. 6 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w latach 2016 – 2018 (I kw.) Powiatowy Inspektor koordynowała na terenie powiatu pyrzyckiego realizację ogólnopolskiego programu edukacyjnego *Trzymaj Formę*⁵⁴, którego głównym celem było zwiększenie świadomości dotyczącej wpływu żywienia i aktywności fizycznej na zdrowie. Program był adresowany do uczniów gimnazjów i starszych klas szkół podstawowych, a uczestniczyli w nim także m.in.: dyrektorzy szkół, nauczyciele, pielęgniarki środowiska szkolnego, samorządy lokalne i społeczność lokalna. W ramach koordynacji realizacji ww. programu, pracownicy Stacji m.in.: wizytowali szkoły celem oceny realizacji programu, przeprowadzali narady, szkolenia, wykłady i pogadanki (w szczególności dla szkolnych koordynatorów programu, rodziców i opiekunów, uczniów), nadzorowali organizację finałów podsumowujących realizację programu (organizowanych w formie festynów rodzinnych), przeprowadzali konkursy wiedzy o zdrowym stylu życia⁵⁵, dystrybuowali materiały edukacyjne. Ponadto w 2017 r. przeprowadzono zajęcia warsztatowe i pogadanki na temat zdrowego stylu życia dla uczniów szkół podstawowych, na których propagowano zasady racjonalnego żywienia, zgodnie ze schematem opracowanym przez Instytut Zdrowego Żywienia w Warszawie (ulotki, plakaty), zapoznano uczniów z produktami żywnościowymi, ich składem i zawartością poszczególnych składników produktu spożywczego oraz z głównymi grupami substancji dodatkowych do żywności, doskonalono umiejętność odczytywania etykiet na produkcie spożywczym.

(dowód: akta kontroli str. 47-69)

2.6. W okresie objętym kontrolą do Powiatowego Inspektora nie wpłynęły skargi oraz wnioski o interwencje w zakresie nieprawidłowości w stosowaniu substancji dodatkowych w żywności.

(dowód: akta kontroli str. 70)

⁵⁰ Porozumienie z 20 stycznia 2015 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno – Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

⁵¹ Porozumienie z 1 czerwca 2011 r. dotyczące respektowania kompetencji obu Inspekcji wynikających z obowiązujących przepisów. Za pośrednictwem Wojewódzkiego Inspektora otrzymywano dokumentację z wynikami kontroli przeprowadzanych przez Inspekcję Handlową do wiadomości i wykorzystania w nadzorze bieżącym.

⁵² Porozumienie z 22 września 2008 r.

⁵³ Porozumienie z 12 grudnia 2017 r. zawarte z Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Pyrzycach, dotyczące nadzoru nad mięsem, środkami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego, nad handlem jajami i produktami z jaj w zakładach obrotu detalicznego oraz w sprzedaży pośredniej.

⁵⁴ Założenia programu dostępne na stronie: <http://trzymajforme.pl/strona-glowna-11>.

⁵⁵ On-line za pośrednictwem Internetowego Systemu Konkursowego.

2.7. W latach 2016-2018 (I kw.) Powiatowy Inspektor nie wydawał decyzji nakazujących: usunięcie stwierdzonych uchybień zdrowotnych w stosowaniu dodatków do żywności, unieruchomienie zakładu pracy lub jego części, wycofanie z obrotu środka spożywczego, podjęcie lub zaprzestanie innych działań z uwagi na stwierdzone nieprawidłowości w stosowaniu dodatków do żywności.

Wydane w tym okresie decyzje dotyczyły głównie: wycofania z obrotu środka spożywczego⁵⁶, w związku z utratą terminu przydatności do spożycia oraz podjęcia działań w celu doprowadzenia zakładu do prawidłowego stanu sanitarno-technicznego⁵⁷. Przeprowadzone kontrole sprawdzające potwierdziły wykonanie ww. decyzji, w związku z powyższym nie stosowano sankcji karnych.

(dowód: akta kontroli str. 71-73)

2.8. W badanym okresie Powiatowy Inspektor nie kierował do Wojewódzkiego Inspektora wniosków o nałożenie kary finansowej za wprowadzanie do obrotu artykułów spożywczych nieodpowiadających jakości zdrowotnej lub deklarowanej przez producenta w oznakowaniu tych artykułów lub zafałszowanych oraz nieprawidłowości związanych ze stosowaniem substancji dodatkowych. W badanym okresie Wojewódzki Inspektor wymierzył dwie kary pieniężne w łącznej wysokości 3 000 zł. Nie były one związane z substancjami dodatkowymi.

(dowód: akta kontroli str. 71-73)

Ustalone
nieprawidłowości

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

Ocena częściowa

W okresie objętym kontrolą na obszarze działania PSSE nie wystąpiły przypadki naruszenia bezpieczeństwa żywności w związku ze stosowaniem substancji dodatkowych, wymagające powiadamiania w systemie RASFF. Do Powiatowego Inspektora nie wpływały również skargi oraz wnioski o interwencję w zakresie nieprawidłowości w stosowaniu substancji dodatkowych w żywności. W związku z ujawnionym przez pracowników PSSE przypadkiem nieprawidłowego oznakowania produktu, Powiatowy Inspektor podjęła wymagane działania. Pracownicy Stacji w ramach wykładów, warsztatów i prelekcji, podnosili świadomość społeczeństwa w zakresie informacji zawartych na etykietach produktów spożywczych, obejmujących m.in. dodatki do żywności. Ponadto prowadzono działania edukacyjne wśród dzieci i młodzieży, dotyczące zdrowego stylu życia, w tym stosowania odpowiedniej diety.

IV. Wnioski

Wnioski pokontrolne

Przedstawiając powyższe oceny wynikające z ustaleń kontroli, Najwyższa Izba Kontroli, na podstawie art. 53 ust. 1 pkt 5 ustawy o NIK, wnosi o zapewnienie wprowadzania wymaganych danych do rejestru zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność, podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz bieżącej ich aktualizacji.

⁵⁶ Łącznie 15 decyzji: 4 w 2016 r. i 11 w 2017 r.

⁵⁷ Łącznie 51 decyzji: 16 w 2016 r., 33 w 2017 r. i 2 w I kw. 2018 r.

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 ust. 1 i 2 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 Szczecinie.

Obowiązek
poinformowania
NIK o sposobie
wykorzystania uwag i
wykonania wniosków

Zgodnie z art. 62 ustawy o NIK proszę o poinformowanie Najwyższej Izby Kontroli, w terminie 21 dni od dnia otrzymania wystąpienia pokontrolnego, o sposobie wykonania wniosku oraz o podjętych działaniach lub przyczynach niepodjęcia tych działań.

W przypadku wniesienia zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, termin przedstawienia informacji liczy się od dnia otrzymania uchwały o oddaleniu zastrzeżeń w całości lub zmienionego wystąpienia pokontrolnego.

Szczecin, dnia 18 czerwca 2018 r.

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Szczecinie

Kontroler
Małgorzata Chabiniak
Specjalista kontroli państwowej

Dyrektor

.....
podpis

.....
podpis