



**NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI**

Delegatura we Wrocławiu

LWR.410.005.03.2018

**Andrzej Kellner**  
**Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny**  
**w Zgorzelcu**  
**Dyrektor Powiatowej Stacji**  
**Sanitarno-Epidemiologicznej w Zgorzelcu**

ul. Warszawska 11  
59-900 Zgorzelec

# WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

**P/19/086 „System bezpieczeństwa obrotu środkami ochrony roślin”**

## I. Dane identyfikacyjne

|                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jednostka kontrolowana              | Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Zgorzelcu (dalej: „PSSE” lub „PPIS”).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Kierownik jednostki kontrolowanej   | Andrzej Kellner, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Zgorzelcu, jednocześnie Dyrektor Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Zgorzelcu, na stanowisku od 10 marca 2018 r.<br><br>Poprzednio: Alina Tyc, od 10 marca 2013 r. do dnia 9 marca 2018 r.<br><br>(akta kontroli str. 3-5)                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Zakres przedmiotowy kontroli        | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Przygotowanie organizacyjne do wykonywania zadań w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin.</li><li>2. Realizacja zadań w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin.</li><li>3. Skuteczność systemu kontroli pozostałości w żywności środków ochrony roślin.</li><li>4. Działania informacyjne, promocyjne, edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa żywności pod kątem pozostałości ŚOR.</li></ol> |
| Okres objęty kontrolą               | 2016-2018                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Podstawa prawna podjęcia kontroli   | Art. 2 ust. 1 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Jednostka przeprowadzająca kontrolę | Najwyższa Izba Kontroli<br>Delegatura we Wrocławiu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Kontroler                           | Maria Ossowska, główny specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LWR/61/2019 z dnia 10 kwietnia 2019 r.<br><br>(akta kontroli str. 1-2)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

---

<sup>1</sup> Dz. U. z 2019 r. poz. 489.

## II. Ocena ogólna<sup>2</sup> kontrolowanej działalności

### OCENA OGÓLNA

PSSE była organizacyjnie przygotowana do wykonywania zadań w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin<sup>3</sup>. Struktura systemów bezpieczeństwa żywności w aspekcie pozostałości ŚOR w żywności i kompetencje kontrolowanej jednostki były adekwatne do realizacji celów w tym zakresie. Kompetencje PPIS w kwestii bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności z perspektywy ŚOR miały odzwierciedlenie w zakresie działania komórki organizacyjnej - Sekcji Higieny Żywnienia, Żywności i Przedmiotów Użytku oraz stanowisk pracy w ramach tej komórki. Pracownikom zapewniono szkolenia z zakresu bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem pozostałości ŚOR w żywności.

Plany pobierania próbek żywności w zakresie pozostałości środków ochrony roślin na lata 2016, 2017 i 2018 zostały zrealizowane w całości. Przeprowadzone kontrole w ramach nadzoru nad jakością zdrowotną środków spożywczych krajowych produkowanych w nadzorowanych zakładach oraz znajdujących się w obrocie w obiektach zlokalizowanych na terenie działalności PPIS, pod kątem pozostałości środków ochrony roślin w żywności, nie dostarczyły podstaw do występowania z wnioskami o nałożenie kar pieniężnych.

Rozpoczęcie realizacji powiadomień w ramach systemu RASFF, dotyczących pozostałości ŚOR w żywności wyprodukowanej za granicą następowało bezzwłocznie i przebiegało prawidłowo. PPIS nie dysponował wiedzą, ilu z objętych kontrolą przedsiębiorców monitoruje produkcję żywności pod kątem środków ochrony roślin badaniami laboratoryjnymi, jak też o liczbie oraz kompetencjach laboratoriów, z których korzystają producenci żywności zlecający badania pozostałości środków ochrony roślin.

PPIS w ramach swoich działań nie współpracował z innymi instytucjami na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa żywności z perspektywy ŚOR, jak też z organizacjami ekologicznymi/konsumenckimi. Działania informacyjne i edukacyjne (oświatowo-zdrowotne) w zakresie bezpieczeństwa żywności i jakości zdrowotnej produktów kierowane były do młodzieży, a ponadto – w zakresie nawożenia płodów rolnych, do rolników i plantatorów. Nie podlegały one jednak ewaluacji bądź innemu mechanizmowi weryfikującemu skuteczność.

### Uzasadnienie oceny ogólnej

Powyższa ocena wynika z ocen cząstkowych sformułowanych w poszczególnych obszarach kontrolowanej działalności PSSE.

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

<sup>3</sup> Dalej: ŚOR.

### **III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny częstkowe<sup>4</sup> 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

W głównych kierunkach działań opracowanych w ramach Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej / Granicznej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej zaplanowano działania zmierzające do zapewnienia bezpieczeństwa żywności z perspektywy pozostałości ŚOR, tj.:

- sprawowanie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego;
- realizowanie „Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS”;
- powadzenie działań w systemie RASFF oraz współpracowanie w tym zakresie z innymi jednostkami urzędowej kontroli żywności na terenie województwa;
- realizowanie Planu działania dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego we współpracy z innymi Inspekcjami, zgodnie z Porozumieniem z dnia 20 stycznia 2015 r. pomiędzy Głównym Inspektorem Sanitarnym, Głównym Inspektorem Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Głównym Inspektorem Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Głównym Inspektorem Ochrony Środowiska w sprawie współdziałania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego.

(akta kontroli str. 6-20)

Zgodnie ze Statutem PPIS<sup>5</sup>, Powiatowa Stacja zapewnia realizację zadań Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w zakresie sprawowania nadzoru nad warunkami m.in.: higieny środowiska oraz zdrowotnymi żywności i żywienia w celu ochrony zdrowia ludzkiego przed wpływem czynników szkodliwych lub uciążliwych. Na podstawie Regulaminu Organizacyjnego PSSE<sup>6</sup> w Oddziale Nadzoru Bieżącego wyodrębniono Sekcję Higieny Żywnienia, Żywności i Przedmiotów Użytku, do zadań której należało:

- 1) sprawowanie nadzoru sanitarnego nad produkcją, magazynowaniem i obrotem środkami spożywczymi, kosmetykami, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością;
- 2) pobór próbek do badań oraz prowadzenie orzecznictwa w zakresie spełnienia wymagań zdrowotnych żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;

<sup>4</sup> Oceny częstkowe to oceny działalności w poszczególnych obszarach badań kontrolnych. Ocena cząstkowa może być sformułowana jako ocena pozytywna, ocena negatywna albo ocena w formie opisowej.

<sup>5</sup> Stanowiącym załącznik do Zarządzenia nr 1 Wojewody Dolnośląskiego z dnia 4 stycznia 2010 r.

<sup>6</sup> Wprowadzonego zarządzeniem Nr 05/DYR./14 Dyrektora PSSE w Zgorzelcu z dnia 17 listopada 2014 r.

- 3) wycofywanie z obrotu niebezpiecznych produktów żywnościowych, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków w ramach systemu RASFF i RAPEX;
- 4) prowadzenie granicznej kontroli sanitarnej, wydawanie świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych przez środek spożywczy i materiał przeznaczony do kontaktu z żywnością;

Kierownikowi Sekcji oraz sześciu pracownikom powierzono zadania w zakresie m.in.:

- prowadzenia kontroli sanitarnych i poboru próbek do badań laboratoryjnych;
- opracowania harmonogramu i sprawozdań poboru próbek;
- prowadzenia orzecznictwa sprawozdań zbadanych próbek żywności;
- przeprowadzania wstępnej oceny ryzyka oraz przygotowanie powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych w ramach systemu RASFF;
- prowadzenia działań sprawdzających i zapobiegawczych związanych z powiadomieniami w ramach systemu RASFF.

(akta kontroli str. 31-34, 35-46, 47-60, 61-72, 73-81)

W PSSE były prowadzone szkolenia pracowników z zakresu bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem pozostałości ŚOR w żywności. Szkoleni byli pracownicy prowadzący nadzór w zakresie bezpieczeństwa żywności, tj. ogółem 7 osób zatrudnionych w sekcji HŻŻiPU i jedna osoba odpowiedzialna za kontrolę graniczną żywności. Głównie były to szkolenia przeprowadzane kaskadowo po szkoleniach przeprowadzanych w WSSE we Wrocławiu, jak też w GIS. W szkoleniach w WSSE we Wrocławiu oraz w GIS uczestniczył kierownik sekcji lub/i pracownicy sekcji HŻŻiPU, którzy następnie przeprowadzali szkolenia kaskadowe w PSSE dla pozostałych pracowników prowadzących nadzór w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Szkolenia obejmowały następujące tematy/zagadnienia:

W 2016 r.: „Pestycydy w żywności - zgłaszanie powiadomień do RASFF” (18 lutego); „Pestycydy w żywności - właściwe postępowanie organów urzędowej kontroli żywności w kontekście zgłaszania powiadomień do RASFF” (4 kwietnia); „Raportowanie wyników pozostałości pestycydów w systemie on-line (2015 r.)” (13 maja); „Monitoring UKŻ – pestycydy 2015” (29 września).

W 2017 r.: „Ocena ryzyka związana z obecnością chemicznych zanieczyszczeń w żywności na przykładzie pestycydów i dio” (3 stycznia); „Bezpieczeństwo żywności wprowadzanej do obrotu, w tym w zakresie rozporządzenia (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005r w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni” (14 grudnia).

W 2018 r.: „Podstawowe informacje dotyczące pozostałości pestycydów w żywności” (1 marca); „Zasady pobierania próbek w kierunku pestycydów” (29 października); Omówienie zagadnień związanych z oceną dokumentacji podczas kontroli granicznej, przedstawienie stanowiska GIS w sprawie ogólnych zasad przeprowadzania kontroli granicznej żywności, zawartego w piśmie z dnia

20 marca 2018 r.” (13 kwietnia); „Istotne zagadnienia dotyczące planu w zakresie pozostałości pestycydów” (14 czerwca).

(akta kontroli str. 82, 83-102)

Stwierdzone  
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

Struktura systemów bezpieczeństwa żywności w aspekcie pozostałości ŚOR w żywności i kompetencje kontrolowanej jednostki były adekwatne do realizacji celów w tym zakresie. Kompetencje PPIS w kwestii bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności z perspektywy ŚOR miały odzwierciedlenie w zakresie działania komórki organizacyjnej - Sekcji Higieny Żywnienia, Żywności i Przedmiotów Użytku oraz stanowisk pracy w ramach tej komórki. Pracownikom zapewniono szkolenia z zakresu bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem pozostałości ŚOR w żywności.

OBSZAR

## **2. Realizacja zadań mających na celu zapewnienie bezpieczeństwa i jakości konsumowanej żywności w zakresie pozostałości środków ochrony roślin**

Opis stanu  
faktycznego

Plany pobierania próbek żywności w zakresie pozostałości środków ochrony roślin na lata 2016, 2017 i 2018 zostały zrealizowane w całości.

Do objęcia kontrolami w ramach poboru prób do badań pod kątem pozostałości ŚOR zaplanowano:

W latach 2016-2018 łącznie: 1 hurtownię, w której pobrano 1 próbę, 7 placówek handlu detalicznego, w tym 5 wielkopowierzchniowych, w których pobrano ogółem 18 prób, w tym 15 w wielkopowierzchniowych. W 2016 r. zaplanowano: 4 wielkopowierzchniowe placówki handlu detalicznego, w których pobrano ogółem 11 prób. W 2017 r. zaplanowano 1 hurtownię, w której pobrano 1 próbę, 4 placówki handlu detalicznego, w tym 2 wielkopowierzchniowe, w których pobrano ogółem 5 prób, w tym 2 w wielkopowierzchniowych. W 2018 r. zaplanowano 2 wielkopowierzchniowe placówki handlu detalicznego, w których pobrano 2 próby.

Przy typowaniu podmiotów do poboru prób, brano pod uwagę: dostępność produktów zaplanowanych do pobrania, rodzaj zakładów znajdujących się pod nadzorem PPIS w Zgorzelcu oraz ryzyko dotyczące liczby konsumentów narażonych w przypadku zakupu i spożycia niebezpiecznej żywności (zakłady obsługujące dużą liczbę konsumentów).

W latach 2016-2018 liczba badań prób dotyczących pozostałości ŚOR w żywności nie była zwiększana, nie wykazywała tendencji rosnących ani malejących. Nie miała miejsca sytuacja zmiany planu pobierania próbek na dany rok z uwagi na wystąpienie sytuacji zagrożenia zdrowia lub życia konsumentów.

„Rezerwa” pobranych próbek z perspektywy jej wykonania oraz kierunków badań nie obejmowała badań pod kątem ŚOR. PWIS nie polecił PPIS wykonania badań na ŚOR w ramach wymienionej rezerwy. Pula rezerwowa dotyczyła próbek pobieranych:

- w przypadku podejrzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej i możliwości zagrożenia zdrowia;
- w przypadku zatruć, skarg składanych przez konsumentów;
- w ramach kontroli i pobierania próbek w tych podmiotach, u których wcześniej stwierdzono przekroczenia.

Nie stwierdzono przypadków podejrzenia niewłaściwej jakości zdrowotnej i możliwości zagrożenia zdrowia wynikające z pozostałości ŚOR, dlatego też nie wykorzystywano puli rezerwowej do badań pozostałości ŚOR.

(akta kontroli str. 103-110, 111-123)

W ramach nadzoru nad jakością zdrowotną środków spożywczych krajowych produkowanych w nadzorowanych zakładach oraz znajdujących się w obrocie w obiektach zlokalizowanych na terenie działalności PPIS, pod kątem pozostałości środków ochrony roślin w żywności przeprowadzono: w 2016 r. 7 kontroli (pobór prób); w 2017 r. 6 kontroli (pobór prób, w tym jedna próbka pora wyprodukowanego w zakładzie wpisanym do rejestru PPIS w Zgorzelcu); w 2018 r. 2 kontrole (pobór prób).

W ramach nadzoru nad jakością zdrowotną środków spożywczych na terenie działalności PGIS przeprowadzono, pod kątem ŚOR: w 2016 roku – 444 kontrole graniczne, w 2017 roku – 619 kontroli granicznych, w 2018 roku – 626 kontroli granicznych. Wskazane kontrole graniczne obejmowały ocenę dokumentacji, w tym wyników badań pozostałości pestycydów.

Czas oczekiwania na wyniki analiz od daty przekazania próbek do laboratoriów PWIS w celu badań na obecność pozostałości ŚOR wynosił: w latach 2016 i 2017 od jednego miesiąca, do 2 miesięcy; w 2018 roku - dwa tygodnie.

W latach 2016-2018 nie stwierdzono przekroczenia dopuszczalnego poziomu ŚOR lub obecność niedozwolonych ŚOR.

(akta kontroli str. 111-123, 124-125)

W kontrolowanym okresie nie występowało z wnioskami do PWIS o nałożenie kar pieniężnych w trybie art. 103 ust. 1 pkt 3 i 7 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia<sup>7</sup>.

(akta kontroli str. 24-30)

W latach 2016-2018 nie wpływały skargi i wnioski oraz petycje (na producentów żywności, sprzedawców) dotyczących nieprawidłowości w zakresie jakości zdrowotnej żywności pod kątem pozostałości ŚOR.

(akta kontroli str. 126-135)

Stwierdzone  
nieprawidłowości

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

**OCENA CZĄSTKOWA**

Plany pobierania próbek żywności w zakresie pozostałości środków ochrony roślin na lata 2016, 2017 i 2018 zostały zrealizowane w całości. Przeprowadzone kontrole w ramach nadzoru nad jakością zdrowotną środków spożywczych krajowych produkowanych w nadzorowanych zakładach oraz znajdujących się w obrocie w obiektach zlokalizowanych na terenie działalności PPIS, pod kątem pozostałości środków ochrony roślin w żywności nie dostarczyły podstaw do występowania z wnioskami o nałożenie kar pieniężnych.

<sup>7</sup> Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 ze zm., dalej: ustawa o bżż.

### 3. Skuteczność systemu kontroli pozostałości w żywności środków ochrony roślin

Opis stanu  
faktycznego

W 2018 r. PPIS zarejestrował 2, dotyczące pozostałości ŚOR w żywności wyprodukowanej za granicą, powiadomienia przychodzące w ramach systemu RASFF:

- powiadomienie alarmowe władz Niemiec nr 2018.0437 z dnia 20 lutego 2018 r. w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu cyjanowodoru w produkcie Pestki gorzkich moreli marki „hanoju” (produkt pochodzący z Pakistanu). Powiadomienie to wpłynęło 23 lutego 2018 r. Informacja o wynikach podjętych działań została przekazana do DPWIS we Wrocławiu dnia 26 lutego 2018 r., tj. kolejnego dnia roboczego po otrzymaniu powiadomienia.

W wyniku kontroli przeprowadzonej w zakładzie wskazanym na liście odbiorców stwierdzono, iż ww. produkt został dostarczony do zakładu w dniu 6- lutego 2018 r. w ilości 4 szt. oraz w dniu 16 lutego 2018 r. w ilości 2 sztuk. Łącznie 6 sztuk po 250 g. 22 lutego 2018 r. dostawca poinformował podmiot do którego dostarczył produkt o konieczności wycofania go z rynku i ewentualnego zwrotu do dostawcy, jednakże do czasu otrzymania tej informacji kwestionowany produkt został w całości wyprzedany klientom indywidualnym.

- powiadomienie alarmowe władz Wielkiej Brytanii nr 2018.1978 z dnia 12 lipca 2018 r. w sprawie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu cyjanowodoru w produkcie pn. „Pestki gorzkich moreli” marki „Wellsstore UK” (produkt pochodzący z Turcji). Powiadomienie wpłynęło do PPIS w Zgorzelcu 23 lipca 2018 r. Informacja o wynikach podjętych działań została przekazana do DPWIS we Wrocławiu 24 lipca 2018 r., tj. kolejnego dnia po otrzymaniu powiadomienia.

Działania podjęto tego samego dnia, tj. udano się do zakładu wskazanego na liście dostawców. Kontroli interwencyjnej w obiekcie nie przeprowadzono, gdyż był on nieczynny z powodu urlopu. W wyniku rozmowy telefonicznej przeprowadzonej z właścicielką uzyskano informację, iż otrzymała ona informację od dostawcy o konieczności wycofania z obrotu ww. produktu, jednakże w chwili otrzymania tej informacji wszystkie dostarczone do zakładu opakowania „Pestek gorzkich moreli”, w ilości trzech zostały wysprzedane klientom indywidualnym, bez możliwości dalszej identyfikacji.

(akta kontroli str. 136-159, 160-170)

PPIS w Zgorzelcu nie dysponował wiedzą, ilu z objętych kontrolą przedsiębiorców monitoruje produkcję żywności pod kątem środków ochrony roślin badaniami laboratoryjnymi. Informacje te są dostępne dopiero w wyniku kontroli, a nie wszystkie zakłady produkcji pierwotnej zostały dotychczas skontrolowane.

PPIS w Zgorzelcu nie dysponował wiedzą o liczbie oraz kompetencjach laboratoriów, z których korzystają producenci żywności zlecający badania pozostałości środków ochrony roślin. Informacje dotyczące laboratoriów były dostępne jedynie podczas kontroli – z okazanych wyników badań wynikają informacje o nazwie i siedzibie laboratorium oraz czy są to laboratoria akredytowane. w latach 2016-2019 w wyniku przeprowadzonych kontroli stwierdzono, że dwa przedsiębiorstwa prowadzą monitoring produkcji żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin.



Stosowanie przez przedsiębiorstwa monitoringu produkcji i wyrobów gotowych, także w ramach badań laboratoryjnych, nie było kryterium przyjętym przy analizie ryzyka opracowywanej dla planowania kontroli/pobierana prób, z uwagi na to, iż próby pobierane były zgodnie z planem opracowanym przez GIS na dany rok.

(akta kontroli str. 24-30, 171)

PPIS w Zgorzelcu nie kierował zawiadomień do organów ścigania w trybie art. 96 ustawy o bżz związanych z pozostałością ŚOR w żywności.

(akta kontroli str. 24-30)

Stwierdzone  
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

Rozpoczęcie realizacji powiadomień w ramach systemu RASFF, dotyczących pozostałości ŚOR w żywności wyprodukowanej za granicą następowało bezzwłocznie. W opisanych przypadkach, ze względu na uprzednią sprzedaż produktów odbiorcom indywidualnym, nie było możliwości wycofania ich z obrotu detalicznego. PPIS nie dysponował wiedzą, ilu z objętych kontrolą przedsiębiorców monitoruje produkcję żywności pod kątem środków ochrony roślin badaniami laboratoryjnymi, jak też o liczbie oraz kompetencjach laboratoriów, z których korzystają producenci żywności zlecający badania pozostałości środków ochrony roślin.

OBSZAR

#### **4. Działania informacyjne, promocyjne, edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa żywności pod kątem pozostałości ŚOR**

Opis stanu  
faktycznego

W prowadzonej przez PPIS działalności oświatowo-zdrowotnej uwzględniono bezpieczeństwo i jakość żywności w zakresie dotyczącym ŚOR propagując wśród mieszkańców powiatu zgorzeleckiego zdrowe odżywianie oraz realizowanie ogólnokrajowych programów edukacyjno-zdrowotnych, których przesłaniem jest m.in. zachowanie właściwej diety, aktywność fizyczna dzieci młodzieży. Działania edukacyjne w przedmiocie m.in. nawożenia płodów rolnych, kierowane do rolników i plantatorów prowadzone były także przez zamieszczenie komunikatów prasowych na stronie internetowej PSSE w Zgorzelcu.

Monitorowanie skuteczności działań edukacyjnych prowadzone było przez stałe analizowanie ilości zatruć pokarmowych, którego powodem mogły być niewłaściwe produkty żywnościowe.

(akta kontroli str. 24-30, 172-184)

PPIS w ramach swoich działań nie współpracował z organizacjami ekologicznymi/konsumenckimi zajmującymi się tematyką ŚOR. Natomiast w opracowywaniu materiałów informacyjnych oraz edukacyjnych dotyczących zdrowego odżywiania oraz zdrowej żywności korzystano z sugestii Światowej Organizacji Zdrowia. (Zalecenia Światowej Organizacji Zdrowia dotyczące bezpieczeństwa żywności skierowane do konsumentów, w tym zagrożenia występowania niebezpiecznych mikroorganizmów i substancji chemicznych w produktach żywnościowych dostępnych na danym terenie oraz bezpiecznego i świadomego sposobu przechowywania żywności).

(akta kontroli str. 24-30, 172-184)

Prowadzone przez PPIS działania promocyjne, edukacyjne i informacyjne w zakresie związanym ze ŚOR nie podlegały ewaluacji bądź innemu mechanizmowi weryfikującemu skuteczność.

(akta kontroli str. 24-30, 172-184)

Stwierdzone  
nieprawidłowości

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

**OCENA CZĄSTKOWA**

PPIS w ramach swoich działań nie współpracował z innymi instytucjami na rzecz zapewnienia bezpieczeństwa żywności z perspektywy ŚOR, jak też z organizacjami ekologicznymi/konsumenckimi. Działania informacyjne i edukacyjne (oświatowo-zdrowotne) w zakresie bezpieczeństwa żywności i jakości zdrowotnej produktów kierowane były do młodzieży, a ponadto – w zakresie nawożenia płodów rolnych, do rolników i plantatorów. Nie podlegały one jednak ewaluacji bądź innemu mechanizmowi weryfikującemu skuteczność.

## **IV. Uwagi i wnioski**

Najwyższa Izba Kontroli nie formułuje uwag i 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 we Wrocławiu. 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.

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.

Wrocław,                      czerwca 2019 r.

Kontroler:

Maria Ossowska  
główny specjalista  
kontroli państwowej

Najwyższa Izba Kontroli  
Delegatura we Wrocławiu

Dyrektor  
Radosław Kujawiński

.....  
*podpis*

.....  
*podpis*