



***ZINTEGROWANY WIELOLETNI  
PLAN KONTROLI DLA POLSKI***

***RAPORT ROCZNY 2017***

**WARSZAWA, 2018**

## RAPORT AKCEPTUJĄ:

<b>Lp.</b>	<b>Nazwisko i imię</b>	<b>Funkcja</b>	<b>Podpis</b>
1.	Pan Paweł Niemczuk	Główny Lekarz Weterynarii	
2.	Pan Jarosław Pinkas	Główny Inspektor Sanitarny	
3.	Pan Andrzej Chodkowski	Główny Inspektor Ochrony Roślin i Nasiennictwa	
4.	Pan Andrzej Romaniuk	Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych	
5.	Pan Marek Niechciał	Prezes Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów	

## SPIS TREŚCI

WSTĘP .....	6
<b>ROZDZIAŁ 1. KONTROLE URZĘDOWE PRZEPROWADZANE ZGODNIE Z PLANEM W 2017 R.</b> .....	<b>7</b>
<b>1.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA</b> .....	<b>7</b>
1.1.1. Higiena produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego .....	7
1.1.2. Prawo paszowe .....	11
1.1.3. Systemy kontroli i procedury dotyczące ochrony zdrowia zwierząt i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt .....	17
1.1.4. Plany awaryjne na wypadek sytuacji kryzysowych .....	38
1.1.5. Nadzór nad identyfikacją i rejestracją zwierząt (IRZ) .....	39
1.1.6. Kontrole prowadzone przez Inspekcję Weterynaryjną w zakresie przestrzegania wymogów wzajemnej zgodności .....	42
1.1.7. Kontrole prowadzone przez Inspekcję Weterynaryjną w zakresie przestrzegania przepisów o ochronie zwierząt .....	44
1.1.8. Kontrola weterynaryjna w handlu zwierzętami .....	50
1.1.9. Systemy kontroli i procedury dotyczące weterynaryjnej kontroli granicznej ---	51
<b>1.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA</b> .....	<b>56</b>
1.2.1. Bezpieczeństwo i higiena żywności .....	56
<b>1.3. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa</b> .....	<b>70</b>
<b>1.4. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO – SPOŻYWCZYCH</b> .....	<b>82</b>
1.4.1. Kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych .....	82
<b>1.5. INSPEKCJA HANDLOWA</b> .....	<b>128</b>
<b>ROZDZIAŁ 2. OGÓLNA ZGODNOŚĆ Z PRZEPISAMI W PRZYPADKU PRZEDSIĘBIORCÓW I PRODUKTÓW</b> .....	<b>131</b>

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

---

<b>2.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA</b> .....	<b>131</b>
2.1.1. Higiena produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego .....	131
2.1.2. Sektor prawa paszowego .....	173
2.1.3. Weterynaryjna kontrola graniczna .....	180
<b>2.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA</b> .....	<b>181</b>
2.2.1. Bezpieczeństwo i higiena żywności .....	181
2.2.2. Graniczna kontrola sanitarna .....	203
<b>2.3. PAŃSTWOWA INSPEKCJA OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA</b> .....	<b>207</b>
<b>2.4. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO- SPOŻYWCZYCH</b> .....	<b>228</b>
<b>2.5. INSPEKCJA HANDLOWA</b> .....	<b>255</b>
<b>ROZDZIAŁ 3. AUDYTY PRZEPROWADZANE ZGODNIE Z ART. 4 UST. 6 ROZPORZĄDZENIA (WE) NR 882/2004</b> .....	<b>276</b>
3.1. Inspekcja Weterynaryjna .....	276
3.2. Państwowa Inspekcja Sanitarna .....	282
3.3. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych .....	287
3.4. Inspekcja Handlowa .....	289
<b>ROZDZIAŁ 4. DZIAŁANIA MAJĄCE NA CELU ZAPEWNIENIE SKUTECZNEGO DZIAŁANIA SŁUŻB KONTROLI URZĘDOWYCH</b> .....	<b>290</b>
4.1. DZIAŁANIA SZKOLENIOWE .....	290
4.1.1. Inspekcja Weterynaryjna (IW) .....	290
4.1.2. Państwowa Inspekcja Sanitarna .....	292
4.1.3. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa .....	299
4.1.4. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych .....	300
4.2.5. Inspekcja Handlowa .....	305
4.2. ZMIANY W ORGANIZACJI LUB ZARZĄDZIE URZĘDÓW WŁAŚCIWYCH	305

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

---

<b>4.3. NOWE USTAWODAWSTWO</b> .....	<b>305</b>
<b>4.4. KONTROLE WEWNĘTRZNE</b> .....	<b>305</b>
<b>4.4.1. Inspekcja Weterynaryjna</b> .....	<b>305</b>
<b>4.4.1.1. Kontrole przeprowadzane przez Biuro Kontroli GIW</b> .....	<b>305</b>
<b>4.4.1.2. Kontrole granicznych wojewódzkich i powiatowych lekarzy weterynarii</b> <b>lekarzy weterynarii prowadzone przez Biuro ds. Granic GIW</b> .....	<b>308</b>
<b>4.4.2 Państwowa Inspekcja Sanitarna</b> .....	<b>313</b>
<b>4.4.3. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa</b> .....	<b>318</b>
<b>4.4.4 Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych</b> .....	<b>321</b>
<b>4.5 LABORATORIA URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOŚCI</b> .....	<b>323</b>
<b>4.5.1. Inspekcja Weterynaryjna</b> .....	<b>323</b>
<b>4.5.2 Państwowa Inspekcja Sanitarna</b> .....	<b>353</b>
<b>4.5.3. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa</b> .....	<b>362</b>
<b>4.5.4. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych</b> .....	<b>367</b>
<b>4.5.5. Inspekcja Handlowa</b> .....	<b>369</b>
<b>ROZDZIAŁ 5. PODSUMOWANIE OGÓLNEJ SKUTECZNOŚCI SYSTEMU</b> <b>KONTROLI URZĘDOWYCH W POLSCE</b> .....	<b>371</b>
<b>SPIS TABEL</b> .....	<b>382</b>
<b>SPIS WYKRESÓW</b> .....	<b>387</b>

## WSTĘP

W raporcie przedstawiono zbiorcze dane uzyskane od organów sprawujących urzędową kontrolę w Polsce. Kluczową rolę w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności i sprawowaniu urzędowej kontroli odgrywają dwie Inspekcje: Państwowa Inspekcja Sanitarna i Inspekcja Weterynaryjna.

Dodatkowo uwzględniono dane z pozostałych Inspekcji działających w wąskich precyzyjnie określonych obszarach tj. Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Handlowej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa.

Ww. raport sporządzono w oparciu o Decyzję Komisji 2008/654/WE z dnia 24 lipca 2008 r. w sprawie wytycznych dla pomocy państwom członkowskim w sporządzaniu rocznego sprawozdania dotyczącego zintegrowanego wieloletniego krajowego planu kontroli, przewidzianego w rozporządzeniu (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.

Niezależnie od ww. raportu do Komisji Europejskiej przesłano w stosownych terminach inne szczegółowe raporty dot. urzędowej kontroli.

Do sporządzenia ww. raportu wykorzystano dane uzyskane od poszczególnych organów urzędowej kontroli za 2017 r., oficjalne formularze statystyczne (druki MZ-48 „Sprawozdanie z działalności w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku” dział 1, druk GUS RRW-5 „Sprawozdanie z działalności i stanu sanitarnego obiektów w zakresie higieny artykułów żywnościowych pochodzenia zwierzęcego”), dane z realizacji planów pobierania próbek i badania żywności, a także planów kontroli podmiotów prowadzących produkcję i obrót żywnością.

# Rozdział 1.

## Kontrole urzędowe przeprowadzane zgodnie z Planem w 2017 r.

### 1.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA

#### 1.1.1. Higiena produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego

##### Plany kontrolne

Organy Inspekcji Weterynaryjnej odgrywają podstawową rolę w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Inspekcja Weterynaryjna sprawuje nadzór nad pozyskiwaniem, chowem, wytwarzaniem, oczyszczaniem, ubojem, rozbiorem, przetwarzaniem, pakowaniem, przepakowywaniem, przechowywaniem oraz transportem produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego. Kontrole urzędowe podmiotów prowadzących ww. działalności są planowane i przeprowadzane przez organy IW szczebla powiatowego. Kontrole urzędowe planowane były przez powiatowych lekarzy weterynarii (PLW) w oparciu o *Instrukcję Głównego Lekarza Weterynarii (GLW) Nr GIWbż-500-2/11 z dnia 1 września 2011 r. w sprawie określenia na podstawie analizy ryzyka częstotliwości kontroli podmiotów sektora spożywczego objętych urzędowym nadzorem IW*, która wdraża postanowienia art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 882/2004. Zgodnie z tą Instrukcją każdy zakład produkujący żywność pochodzenia zwierzęcego jest oceniany i przyporządkowywany do jednej z trzech kategorii, a częstotliwość kontroli kompleksowych zakładu zależy od grupy ryzyka, do której został on przyporządkowany:

- niskie ryzyko (kontrola nie mniej niż raz do roku),
- średnie ryzyko (kontrola nie mniej niż raz na 6 miesięcy),
- wysokie ryzyko (kontrola nie mniej niż raz na 3 miesiące).

Powyższa ocena stanowi podstawę do sporządzenia przez powiatowego lekarza weterynarii, planu kontroli okresowych i kompleksowych, z częstotliwością nie mniejszą niż wynikająca z arkusza oceny.

Ponadto w 2017 r. Inspekcja Weterynaryjna realizowała również szczegółowe programy kontroli przewidziane na mocy następujących przepisów prawa wspólnotowego:

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- dyrektywy Rady 96/23/WE z dnia 29 kwietnia 1996 r. w sprawie środków monitorowania niektórych substancji i ich pozostałości u żywych zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. Urz. WE L 125, z 23.05.1996 z późn. zm.);
- zalecenia Komisji 2006/794/WE z dnia 16 listopada 2006 r. w sprawie monitorowania poziomu tła dioksyn, dioksynopochodnych PCB i niedioksynopochodnych PCB w środkach spożywczych (Dz. Urz. WE L 322, z 22.11.2006).

#### **Kontrole urzędowe przeprowadzane poza planem**

Oprócz zaplanowanych kontroli kompleksowych prowadzone są również kontrole tematyczne doraźne, wynikające m.in. z:

- sytuacji epizootycznej występującej w kraju, np. kontrole w rzeźniach prowadzących ubój świń z obszarów objętych restrykcjami w związku z występowaniem ASF, oraz prowadzących ubój ptaków z obszarów objętych HPAI,
- wymagań państw trzecich (kontrole przedwysyłkowe, wydawanie świadectw zdrowia lub innych dokumentów wymaganych prawem np. przy eksporcie do krajów trzecich),
- polecenia przeprowadzenia kontroli przez Głównego Lekarza Weterynarii lub WLW związanego z problemami występującymi w zakładzie lub danym sektorze przemysłu spożywczego,
- rozpatrywania skarg i wniosków,
- powiadomienia w ramach systemu RASFF,
- dokonywania czynności w ramach współpracy z innymi organami administracji publicznej,
- każdego podejrzenia powstania niezgodności z prawem.

W roku 2017 Główny Inspektorat Weterynarii przygotował założenia i zlecił przeprowadzenie kontroli tematycznych:

- 1) we wszystkich zakładach przetwórstwa jaj oraz produkcji płynnej masy jajecznej prowadzących działalność na terenie kraju w zakresie nielegalnych praktyk związanych z wykorzystywaniem jaj inkubowanych, wylewek, przeterminowanych oraz niewiadomego pochodzenia, w tym pobieranie próbek do badań laboratoryjnych w kierunku kwasu mlekowego, masłowego, *Salmonella* i *Enterobacteriaceae*. Na 19 skontrolowanych zakładów w 5 przypadkach stwierdzono nieprawidłowości w zakresie dokumentacji,



# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

---

struktury zakładu i wyposażenia, postępowania z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego. Na 188 przeprowadzonych urzędowych badań laboratoryjnych uzyskano 7 wyników niezgodnych w zakresie *Enterobacteriaceae* i 3 wyniki niezgodne w zakresie kwasu masłowego;

2) w zakładach pakowania jaj w zakresie nielegalnych praktyk związanych z wprowadzaniem do obrotu jaj inkubowanych, przeterminowanych oraz niewiadomego pochodzenia. Kontrola obejmowała następujące obszary:

- sprawdzenie legalności dostawców;
- oznakowanie opakowań jaj transportowanych z gospodarstwa do zakładu;
- dokumentacja towarzysząca dostawom jaj do zakładu pakowania;
- termin klasyfikacji, znakowania i pakowania jaj;
- możliwość śledzenia jaj, w tym bilans jaj wprowadzonych do zakładu pakowania i dostarczanych odbiorcom;
- cechy organoleptyczne jaj (czyste i suche);
- zwroty, reklamacje jaj dokonywane do zakładów;
- oznakowanie opakowań jaj przeznaczonych dla konsumenta końcowego;
- dokumentowanie usuwania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.

Kontrolą zostało objętych 372 zakłady pakowania jaj w 16 województwach. Najwięcej nieprawidłowości zostało stwierdzonych w zakresie dokumentacji towarzyszącej dostawom jaj do zakładów pakowania - 16%. Pozostałe nieprawidłowości oscylowały poniżej 5% kontrolowanych podmiotów. Wszystkie nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli w powyższym obszarze zostały usunięte pod nadzorem organów Inspekcji Weterynaryjnej. Ponadto w dwóch przypadkach zostało stwierdzone prowadzenie nielegalnej działalności, które zostały zgłoszone do organów ścigania;

3) gospodarstw utrzymujących drób pod kątem stosowania nielegalnych produktów biobójczych – kontrole związane z notyfikacjami RASFF i pobieraniem próbek do monitoringu ad hoc;

4) bazarów, targowisk, kiermaszy i festynów pod kątem sprzedaży mięsa wieprzowego i dziczyzny pochodzących z nielegalnych źródeł ze względu na możliwość rozprzestrzeniania wirusa ASF – we współpracy z Państwową Inspekcją Sanitarną i policją.

5) zakładów prowadzących ubój świń, rozbiór i przetwórstwo mięsa wieprzowego pozyskanego od świń z obszarów objętych ASF.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

W związku z informacjami przekazanymi do GIW w dniu 25/10/2017 r. po spotkaniu ekspertów EFSA Networking Group on Pesticide Monitoring, które odbyło się w Parmie, Inspekcja Weterynaryjna podjęła działania mające na celu realizację założeń monitoringu fipronilu ad hoc (wprowadzony we wszystkich państwach członkowskich UE). Program obejmował swym zakresem fipronil i inne substancje czynne, co do których istnieje podejrzenie niewłaściwego ich stosowania w środkach biobójczych przeznaczonych do zwalczania ektopasożytów w stadach drobiu ( amitraza, bifentryna, cypermetryna, diazynon, etoksazol, flufenoksuron, iwermektyna, pirydaben, piryproksyfen, tiametoksam i trichlorfon).

Założenia monitoringu ad hoc zrealizowano zgodnie z harmonogramem, na terenie 16 województw, pobrano w sumie 35 próbek mięśni drobiowych.

#### **Liczba kontroli planowanych i doraźnych**

Zgodnie z informacjami przekazanymi przez powiatowych lekarzy weterynarii w 2017r. przeprowadzono 109 347 kontroli (kompleksowych lub doraźnych) podmiotów sektora spożywczego. Ze względu na przepisy ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego, pod nadzorem Inspekcji Weterynaryjnej znajdowało się 148 686 zakładów sektora spożywczego. Na 5 216 zatwierdzonych przedsiębiorstwach skontrolowano 4652, z 66 zakładów zatwierdzonych korzystających z krajowych środków dostosowujących, o których mowa w art. 10 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 853/2004 skontrolowano 61, natomiast z 143 404 podmiotów podlegających jedynie obowiązkowi rejestracji skontrolowano 26 497.

Należy wyjaśnić, że ww. kontrole nie obejmują kontroli stałych w zakładach prowadzących ubój zwierząt rzeźnych lub zakładów obróbki dziczyzny w trakcie trwania procesów produkcyjnych.

#### **Realizacja specyficznych programów przewidzianych prawem wspólnotowym**

*Krajowy program monitoringu obecności substancji niedozwolonych oraz pozostałości chemicznych, biologicznych i produktów leczniczych u zwierząt i w żywności pochodzenia zwierzęcego (ang. NRCP – National Residue Control Plan).*

W 2017 roku w ramach programu pobrano do badań ogółem 34077 próbek (obejmujących program „target” i „suspect”). Materiał do badań, zgodnie z planem był pobierany w gospodarstwach i rzeźniach. Obejmował również produkty pochodzenia

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

zwierzęcego pochodzące z krajów trzecich lub innych krajów członkowskich. Szczegółowe wyniki z realizacji programu wraz z planem monitoringu na rok 2018 zostały przekazane Komisji Europejskiej - za pośrednictwem Krajowego Laboratorium Referencyjnego PIWet-PIB w Puławach, przy użyciu strony internetowej <https://dcf.efsa.europa.eu/dcf-war/dc>. (Data Collection Framework).

*Krajowy program badań kontrolnych dioksyn, furanów, dioksynopodobnych polichlorowanych bifenyli (dl-PCB) i niedioksynopodobnych PCB (ndl-PCB) u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego.*

W roku 2017, podobnie jak w latach poprzednich, celem realizacji Krajowego programu badań kontrolnych dioksyn, furanów, dl-PCB i ndl-PCB było wykrywanie przypadków przekroczenia dopuszczalnych poziomów dioksyn, furanów, dl-PCB i ndl-PCB u zwierząt i w produktach pochodzenia zwierzęcego, określonych w Rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1259/2011, ustalającym najwyższe dopuszczalne stężenia tych zanieczyszczeń w produktach żywnościowych. Ponadto celem realizacji programu było wykrywanie przyczyn występowania przekroczeń dopuszczalnych stężeń oraz kontrola artykułów spożywczych, w celu stwierdzenia zgodności z prawem żywnościowym.

### 1.1.2. Prawo paszowe

#### Plany kontrolne

W 2017 roku częstotliwość kontroli podmiotów sektora paszowego w ramach realizacji Planu Urzędowej Kontroli Pasz była określana ogólnie przez Główny Inspektorat Weterynarii zgodnie z poniższą tabelą:

*Tabela 1 Plan Urzędowej Kontroli Pasz w 2017 r.*

Rodzaj przedsiębiorstwa	Produkcja roczna w tonach	Liczba kontroli
Producenci mieszanek paszowych dla zwierząt gospodarskich	Bez względu na wielkość produkcji	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 2 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
Producenci dodatków paszowych: - zatwierdzeni	Bez względu na wielkość produkcji	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się 2-4 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

- zarejestrowani		częstotliwość.
<b>Producenci premiksów:</b> - zatwierdzeni - zarejestrowani	Bez względu na wielkość produkcji	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się 2-4 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
<b>Przedsiębiorstwa handlowe zatwierdzone</b>	Bez względu na wielkość obrotu	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
<b>Przedsiębiorstwa handlowe zarejestrowane</b>	Bez względu na wielkość obrotu	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
<b>Wytwórnice pasz leczniczych</b>	Bez względu na wielkość produkcji	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
<b>Dystrybutorzy pasz leczniczych</b>	Bez względu na wielkość obrotu	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
<b>Wytwórcy karmy dla zwierząt domowych</b>	Bez względu na wielkość produkcji	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 2 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
<b>Podmioty wprowadzające do obrotu pasze, lecz nie magazynujące ich („obrót papierowy”)</b>	Bez względu na wielkość obrotu	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku, w przypadku podwyższonego ryzyka w produkcji zwiększyć częstotliwość.
<b>Transport pasz</b>	Podmioty zajmujące się transportem i przechowywaniem pasz. Bez względu na wielkość obrotu	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Decyzja podejmowana przez PLW
<b>Podmioty zajmujące się produkcją</b>	Młyny, gorzelnie, zakłady przetwórcze i tłuszczowe	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

<b>materiałów paszowych</b>	Bez względu na wielkość produkcji	
<b>Podmioty zajmujące się produkcją pierwotną</b>	Gospodarstwa Kontrola w zakresie pasz może być łączona z innymi czynnościami urzędowymi.	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1% w ciągu roku
<b>Gospodarstwa produkujące pasze na własne potrzeby z udziałem dodatków paszowych i/lub premiksów spełniające wymagania załącznika II Rozporządzenia (WE) 183/2005</b>	Gospodarstwa zatwierdzone przez PLW zgodnie z art. 10 Rozporządzenia (WE) 183/2005	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku
<b>Podmioty produkujące pasze z udziałem dozwolonych białek pochodzenia zwierzęcego (Rozporządzenie 999/2001)</b>	Podmioty zatwierdzone przez PLW zgodnie z Rozporządzeniem (WE) 999/2001	Ustalać w oparciu o analizę zagrożeń i analizę ryzyka. Zaleca się minimum 1 x do roku
<b>Zakłady lecznicze dla zwierząt, zatwierdzone i zarejestrowane*</b>	Lokalizacja zakładu leczniczego: - zakłady lecznicze dla zwierząt mające siedziby w miastach wojewódzkich i m. stołecznym Warszawie - pozostałe zakłady lecznicze dla zwierząt	- 3% wszystkich zakładów leczniczych znajdujących się w RPP  - 5% wszystkich zakładów leczniczych znajdujących się w RPP
<b>Sklepy zoologiczne*</b>		(dotyczy podmiotów znajdujących się w RPP) 3% wszystkich sklepów zoologicznych

\* dotyczy podmiotów prowadzących obrót paszami przeznaczonymi dla zwierząt, od których pozyskiwane są produkty jadalne.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Częstotliwość urzędowych kontroli w gospodarstwach produkujących pasze na potrzeby własne oraz stosujących pasze w żywieniu zwierząt, została określona indywidualnie dla każdego powiatu. Procent gospodarstw poddanych kontroli w poszczególnych powiatach wahał się w 2017 roku od 0,5-30 %. Różnica procentowa wynika ze zróżnicowanego poziomu ilości gospodarstw w poszczególnych powiatach (od ok. 300 do ponad 10 000 gospodarstw). Ilość przeprowadzonych kontroli kształtuje się na podobnym poziomie we wszystkich powiatach.

Częstotliwość kontroli podmiotów zajmujących się zbieraniem, transportowaniem, przechowywaniem, operowaniem, przetwarzaniem oraz wykorzystaniem lub usuwaniem ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego określa Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr Giwpr-02010-11/2014 z dnia 30 grudnia 2014 r. w sprawie procedur obowiązujących przy nadzorze i kontroli zagospodarowania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego lub produktów pochodnych przez podmioty sektora utylizacyjnego oraz zasad postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie potwierdzania przesyłek ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego lub produktów pochodnych w systemie TRACES.

Tabela 2 Częstotliwość kontroli okresowych podmiotów, o których mowa w w/w instrukcji

Rodzaj działalności podlegającej kontroli	Częstotliwość kontroli okresowych
Zakład przetwórczy kategorii 1	2 razy/rok
Zakład przetwórczy kategorii 2 i 3	2 razy/rok
Zakłady wykonujące czynności pośrednie na ubocznych produktach pochodzenia zwierzęcego	1 raz/rok
Spalarnie/Współspalarnie	1 raz/rok
Podmioty zajmujące się transportem materiałów zwierzęcych	1 raz/rok
Podmioty wykorzystujące uboczne produkty pochodzenia zwierzęcego określone w art. 18 rozporządzenia 1069/2009	1 raz/rok
Podmioty zajmujące się wytwarzaniem karm dla zwierząt domowych	1 raz/rok
Zakłady technicznego wykorzystania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego lub produktów pochodnych	1 raz/rok
Podmioty wykorzystujące mączki mięsno – kostne kategorii 2 lub przetworzone białka pochodzenia zwierzęcego do wytwarzania nawozów organicznych lub polepszaczy gleby	1 raz/2 lata

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Podmioty zajmujące się obrotem ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego lub produktów pochodnych, włącznie z obrotem bez ich magazynowania (tzw. „obrót papierowy”)	1 raz/rok
Biogazownie, Biokompostownie, Składy	1 raz/rok
Punkty kontroli granicznej (BIP)	1 raz/rok
Rzeźnie, zakłady rozbioru i przetwórnice mięsa czerwonego, białego, ryb, jaj i zakłady mleczarskie	2 razy/rok – w zakresie postępowania z ubocznymi produktami pochodzenia zwierzęcego na terenie zakładu - prowadzą Powiatowi Inspektorzy ds. Bezpieczeństwa Żywności
Rzeźnie drobiu, trzody chlewnej i przeżuwaczy	2 razy/rok – w zakresie prawidłowości wystawiania dokumentów handlowych oraz bilansu - prowadzą Powiatowi Inspektorzy ds. Utylizacji

*\*Podana tabelarycznie liczba kontroli określa minimalną liczbę kontroli. Jednakże powiatowy lekarz weterynarii samodzielnie na podstawie analizy ryzyka oraz poprzednich kontroli, określa częstotliwość wizyt u poszczególnych podmiotów. Dane zawarte w tabeli nie uwzględniają kontroli sprawdzających realizację wydanych zaleceń.*

### **1) Zakres zrealizowania założeń w zakresie częstotliwości lub intensywności oraz charakteru kontroli urzędowych ustalone w krajowym planie kontroli**

W obowiązujących w 2017 roku krajowych przepisach prawnych prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie wytwarzania i/lub wprowadzania do obrotu pasz wymagało rejestracji lub zatwierdzenia przez właściwego terytorialnie Powiatowego Lekarza Weterynarii. Ewidencję tych podmiotów prowadzi Główny Lekarz Weterynarii i publikuje na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii: <http://www.wetgiw.gov.pl/pasze/>.

Nadzór nad wytwarzaniem, obrotem i stosowaniem pasz i pasz leczniczych w żywieniu zwierząt sprawuje w Polsce Inspekcja Weterynaryjna. W 2017 roku było 763 145 podmiotów gospodarczych działających w sektorze paszowym, w tym 1 451 podmiotów działało na podstawie zatwierdzenia wydanego przez powiatowego lekarza weterynarii, a 761 694 podmiotów działało na podstawie rejestracji. W 2017 r. poddano urzędowej kontroli 26 958 podmiotów sektora paszowego, u których przeprowadzono łącznie 31 764 kontrole urzędowe.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 3 Liczba dokonanych urzędowych kontroli (inspekcji) w 2017 roku.

Typ zakładu sektora paszowego	Liczba podmiotów nadzorowanych w 2017 roku	Liczba podmiotów poddanych kontroli w 2017 roku	Liczba dokonanych kontroli w 2017 roku
Zatwierdzenie wytwórcy pasz wprowadzanych do obrotu dla przeżuwaczy	180	173	707
Zatwierdzenie wytwórcy pasz wprowadzanych do obrotu dla zwierząt gospodarskich innych niż przeżuwacze	296	285	1 304
Zatwierdzeni wytwórcy karm wprowadzanych do obrotu dla zwierząt domowych	74	62	215
Zarejestrowani wytwórcy pasz wprowadzanych do obrotu dla przeżuwaczy	90	75	127
Zarejestrowani wytwórcy pasz wprowadzanych do obrotu dla zwierząt gospodarskich innych niż przeżuwacze	199	141	253
Zarejestrowani wytwórcy karm wprowadzanych do obrotu dla zwierząt domowych	194	132	219
Zarejestrowani producenci materiałów paszowych pozyskanych przy produkcji środków spożywczych (np. młyny, browary)	1 067	781	881
Zatwierdzeni wytwórcy pasz niewprowadzanych do obrotu	331	292	424
Zatwierdzeni dystrybutorzy pasz (obróć hurtowy)	278	190	263
Zatwierdzeni dystrybutorzy pasz (obróć detaliczny)	515	402	499
Zarejestrowani dystrybutorzy pasz (obróć hurtowy)	1404	700	815
Zarejestrowani dystrybutorzy pasz (obróć detaliczny)	6 410	4 605	5 158
Wytwórcy pasz leczniczych wprowadzanych do obrotu	62	43	55
Dystrybutorzy pasz leczniczych	51	26	28
Hodowcy zwierząt gospodarskich (żywienie zwierząt przeznaczonych do produkcji żywności – art. 2 rozporządzenia (WE) 183/2005)	571 581	14 296	16 322
Wytwórcy materiałów paszowych (produkcja)	172 111	2 917	3 076



# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Typ zakładu sektora paszowego	Liczba podmiotów nadzorowanych w 2017 roku	Liczba podmiotów poddanych kontroli w 2017 roku	Liczba dokonanych kontroli w 2017 roku
pierwotna)			
Podmioty zajmujące się transportem pasz	6 970	1 552	1 640
Producenci ekologiczni produkujący pasze na własne potrzeby	7 103	188	198
Podmioty zajmujące się magazynowaniem pasz	650	358	392

### 2) Kontrole bieżące

Kontrole bieżące były wykonane w przypadkach stwierdzenia w obrocie pasz niespełniających wymogów prawa paszowego.

### 3) Specjalne działania kontrolne poświęcone wybranemu zagadnieniu

W 2017 roku utrzymano w Planie Urzędowej Kontroli Pasz badania w kierunku obecności środków przeciwdrobnoustrojowych w wodzie. Łącznie pobrano 4 202 próbki wody do pojenia zwierząt, z czego w 151 próbkach stwierdzono obecność substancji przeciwdrobnoustrojowych na bardzo niskim poziomie, co wskazywało jako główny powód fakt niedostatecznego czyszczenia linii do pojenia zwierząt.

Przeprowadzono również kontrole wszystkich zakładów utylizacyjnych zatwierdzonych w oparciu o przepisy Rozporządzenia 1069/2009 i wytwarzających przetworzone białka zwierzęce i tłuszcze na cele paszowe pod kątem spełnienia wymogów Rozporządzenia 183/2005, w tym dopełnienia wymogu rejestracji zgodnie z prawem paszowym.

### 4) Kontrole urzędowe przeprowadzone poza planem

Kontrole wynikały również z informacji od podmiotów gospodarczych, obywateli (skargi, wnioski) wpływających do poszczególnych szczebli Inspekcji Weterynaryjnej. Dokonywane były także w oparciu o informacje umieszczane na stronach internetowych przedsiębiorstw sektora paszowego (w zakresie prawidłowości etykietowania pasz i umieszczanych na etykietach oświadczeniach).

#### 1.1.3. Systemy kontroli i procedury dotyczące ochrony zdrowia zwierząt i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt

W ramach wykonywanych przez Inspekcję Weterynaryjną zadań z zakresu ochrony

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

zdrowia zwierząt oraz zwalczania chorób zakaźnych zwierząt, w 2017 r. prowadzone były badania monitoringowe m.in. w zakresie brucelozy bydła (*B. abortus*), brucelozy owiec i kóz (*B. melitensis*), gruźlicy bydła wywołanej przez *Mycobacterium bovis*, enzootycznej białaczki bydła, przenośnych gąbczastych encefalopatii przeżuwaczy (TSE), enzootycznej białaczki bydła, klasycznego pomoru świń u świń i dzików, pryszczycy, choroby pęcherzykowej świń, grypy ptaków, choroby niebieskiego języka, gorączki Q, zakaźnego zapalenia nosa i tchawicy/otrętu bydła (Infectious bovine rhinotracheitis/infectious pustular vulvovaginitis IBR/IPV) oraz wścieklizny lisów wolno żyjących zgodnie z przepisami rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 grudnia 2004 r. w sprawie określenia jednostek chorobowych, sposobu prowadzenia kontroli oraz zakresu badań kontrolnych zakażeń zwierząt (Dz. U. Nr 282, poz. 2813, z późn. zm.). W zakresie choroby niebieskiego języka szczegółowy monitoring w 2017 r. realizowany był zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 stycznia 2017 r. w sprawie wprowadzenia programu wieloletniego wykrywania występowania zakażeń wirusem choroby niebieskiego języka na lata 2017–2019.

Ponadto, w 2017 roku prowadzone były również kontrole takich jednostek chorobowych jak:

- salmonelloza u drobiu w ramach programów zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach kur hodowlanych, kur niosek, brojlerów, indyków hodowlanych oraz indyków rzeźnych,
- choroba Aujeszkyego u świń w ramach programu zwalczania i monitorowania choroby Aujeszkyego,
- afrykański pomór świń w ramach programu mającego na celu wczesne wykrycie zakażeń wirusem wywołującym afrykański pomór świń i poszerzenie wiedzy na temat tej choroby oraz jej zwalczanie,
- grypa ptaków w ramach programu mającego na celu wykrycie występowania zakażeń wirusami wywołującymi grypę ptaków (Avian influenza).

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 4 Liczba wykonanych badań monitoringowych (kontrolnych) w kierunku poszczególnych jednostek chorobowych w 2017 r.

Nazwa choroby	Gatunek	2016		2017	
		Liczba przebadanych stad	Liczba przebadanych zwierząt	Liczba przebadanych stad	Liczba przebadanych zwierząt
Pryszczycza	Bydło	3 160	3 462	3 065	3 381
	Świnie	223	322	217	309
Choroba pęcherzykowa świń	Świnie	3 346	3 759	3 148	3 493
Klasyczny pomór świń	Świnie	6 793	9 149	6 719	8 573
	Dziki	X	17 207	x	18 126
TSE (BSE/Scrapie)	Bydło	X	169 187	x	162 206
	Owce	X	16 023	x	22 426
	Kozy	X	3352	x	3841
Gruźlica bydła	Bydło	176 751	1 298 705	129 234	1 323 938
Bruceleza bydła	Bydło	65 837	617 184	58 819	597 519
Bruceleza kóz i owiec	Owce i kozy	3 998	19 266	3975	19 934
Enzootyczna białaczka bydła	Bydło	68 014	647 821	60 602	638 336
Wścieklizna lisów wolno żyjących	Lisy*	X	10 769	x	4881
Choroba niebieskiego języka	Bydło	23 59	10 335	2 224	9 186
	Owce i kozy	1 621	9 133	666	927
IBR/IPV	Bydło	1 737	5 110	1 777	5 100
Grypa ptaków	Drób	597 (gospodarstw)	8680	612	8855
	Ptaki dzikie	X	75	x	206

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Nazwa choroby	Gatunek	2016		2017	
		Liczba przebadanych stad	Liczba przebadanych zwierząt	Liczba przebadanych stad	Liczba przebadanych zwierząt
Gorączka Q	Bydło	363	929	297	779
	Owce i kozy	1103	4 269	1094	4100

W wyniku przeprowadzonych badań w 2017 roku stwierdzono:

- 81 ognisk afrykańskiego pomoru świń i 741 przypadków tej choroby u dzików;
- 12 ognisk (58 zwierzęta) gruźlicy bydła;
- 18 ognisk (40 zwierząt) enzootycznej białaczki bydła;
- 7 przypadków atypowej trzęsawki (scrapie) u owiec;
- 71 ogniska IBR/IPV (282 chore zwierzęta);
- 9 przypadków wścieklizny u zwierząt dzikich oraz 1 przypadek wścieklizny u zwierząt domowych;
- 15 ognisk gorączki Q (176 chorych zwierząt);
- 43 ogniska wysoce zjadliwej grypy ptaków u drobiu i 63 przypadki u ptaków dzikich;

Nie uzyskano wyniku dodatniego w kierunku:

- choroby pęcherzykowej świń;
- pryszczycy;
- klasycznego pomoru świń;
  - gąbczastej encefalopatii bydła;
  - choroby niebieskiego języka.

Na podstawie art. 57 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt (Dz. U. z 2018 r. poz. 1855, z późn. zm.) Główny Lekarz Weterynarii opracował programy zwalczania i monitorowania niektórych chorób zakaźnych zwierząt, które były realizowane w 2017 r., a także przedłożył je do Komisji Europejskiej w celu uzyskania współfinansowania ich realizacji zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 652/2014 z dnia 15 maja 2014 r. ustanawiającym przepisy w zakresie zarządzania wydatkami odnoszącymi się do łańcucha żywnościowego, zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt oraz dotyczącymi zdrowia roślin i

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

materiału przeznaczanego do reprodukcji roślin, zmieniającym dyrektywy Rady 98/56/WE, 2000/29/WE i 2008/90/WE, rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002, (WE) nr 882/2004 i (WE) nr 396/2005, dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/128/WE i rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1107/2009 oraz uchylającym decyzje Rady 66/399/EWG, 76/894/EWG i 2009/470/WE.

W 2017 r. realizowano, zgodnie z założeniami, następujące programy:

1. Zwalczenia wścieklizny (Rabies),
2. Zwalczenia gąbczastej encefalopatii bydła (Bovine spongiform encephalopathy – BSE),
3. Program mający na celu wykrycie występowania zakażeń wirusami wywołującymi grype ptaków (Avian influenza),
4. Zwalczenia niektórych serotypów Salmonella w stadach hodowlanych, niosek i brojlerów gatunku kura (Gallus gallus),
5. Zwalczenia niektórych serotypów Salmonella w stadach indyków hodowlanych i rzeźnych,
6. Wykrywania występowania zakażeń wirusem choroby niebieskiego języka (Bluetongue),
7. Program mający na celu wczesne wykrycie zakażeń wirusem wywołującym afrykański pomór świń i poszerzenie wiedzy na temat tej choroby oraz jej zwalczanie.

### **Działania podejmowane w związku ze zwalczaniem afrykańskiego pomoru świń.**

Od dnia 1.01.2017 r. do dnia 31.12.2017 r. na terytorium Polski potwierdzono 741 przypadków ASF u dzików (oraz 81 ognisk ASF u świń utrzymywanych w gospodarstwie). W związku ze stwierdzeniem ww. ognisk choroby podjęto środki w celu jego likwidacji zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6.05.2015 r. w sprawie zwalczania afrykańskiego pomoru świń (Dz. U. z 2015 r. poz.754). Wszystkie świny w ognisko zostały zabite pod nadzorem PLW, a ich zwłoki bezpiecznie unieszkodliwione. Wokół ogniska wyznaczono obszary zagrożone o promieniu 10 km i obszary zapowietrzone o promieniu 3 km. W toku prowadzonych czynności związanych z likwidacją ogniska choroby, w obszarze zapowietrzonym przeprowadzono perlustrację gospodarstw.

W związku z wystąpieniem w Polsce 81 ognisk ASF u świń oraz 741 przypadków choroby u dzików, w regionalizacji ustanowionej decyzją wykonawczą Komisji nr 2014/709/UE dokonano szeregu zmian. Wykaz jednostek administracyjnych wchodzących w skład obszaru zagrożonego (tj. wymienionego w części III załącznika do ww. decyzji), objętego ograniczeniami (tj. wymienionego w części II załącznika do ww. decyzji), oraz

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

---

ochronnego (tj. wymienionego w części I załącznika do ww. decyzji), wg stanu na dzień 31 grudnia 2017 r. wynikał z decyzji wykonawczej Komisji nr 2017/2267 z dnia 7 grudnia 2017 r. i kształtował się następująco:

### 1) obszar zagrożenia:

- w województwie podlaskim:
  - powiat grajewski,
  - powiat moniecki,
  - gminy Jedwabne i Przytuły oraz część gminy Wizna, położona na wschód od linii wyznaczonej przez drogę łączącą miejscowości Jedwabne i Wizna oraz na północ od linii wyznaczonej przez drogę 64 (od skrzyżowania w miejscowości Wizna w kierunku wschodnim do granicy gminy) w powiecie łomżyńskim,
  - gmina Lipsk w powiecie augustowskim,
  - części gminy Czeremcha i Kleszczele położone na zachód od drogi nr 66 w powiecie hajnowskim,
  - gminy Drohiczyn, Mielnik, Milejczyce, Nurzec-Stacja, Siemiatycze z miastem Siemiatycze w powiecie siemiatyckim;
- w województwie mazowieckim:
  - gminy Platerów, Sarnaki, Stara Kornica i Huszlew w powiecie łosickim,
  - gminy Korczew i Paprotnia w powiecie siedleckim;
- w województwie lubelskim:
  - gminy Kodeń, Konstantynów, Janów Podlaski, Leśna Podlaska, Piszczac, Rokitno, Biała Podlaska, Zalesie i Terespol z miastem Terespol, Drelów, Międzyrzec Podlaski z miastem Międzyrzec Podlaski w powiecie bialskim,
  - powiat miejski Biała Podlaska,
  - gminy Radzyń Podlaski i Kąkolewnica w powiecie radzyńskim,
  - gminy Hanna, Hańsk, Wola Uhruska, Wiryki i gmina wiejska Włodawa w powiecie włodawskim,
  - gmina Podedwórze w powiecie parczewskim;

### 2) obszar objęty ograniczeniami:

- w województwie podlaskim:
  - gmina Dubicze Cerkiewne, Czyże, Białowieża, Hajnówka z miastem Hajnówka, Narew,

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

Narewka i części gmin Kleszczele i Czeremcha położone na wschód od drogi nr 66 w powiecie hajnowskim,

- część gminy Wizna położona na zachód od linii wyznaczonej przez drogę łączącą miejscowości Jedwabne i Wizna oraz na południe od linii wyznaczonej przez drogę nr 64 (od skrzyżowania w miejscowości Wizna w kierunku wschodnim do granicy gminy) w powiecie łomżyńskim,

- Grabowo i Stawiski w powiecie kolneńskim,

- gmina Kobylin-Borzymy w powiecie wysokomazowieckim,

- gminy Czarna Białostocka, Dobrzyniewo Duże, Gródek, Michałowo, Supraśl, Tykocin, Wasilków, Zabłudów, Zawady i Choroszcz w powiecie białostockim,

- część gminy Bielsk Podlaski położona na wschód od linii wyznaczonej przez drogę nr 19 (w kierunku północnym od miasta Bielsk Podlaski) i przedłużonej przez wschodnią granicę miasta Bielsk Podlaski i drogę nr 66 (w kierunku południowym od miasta Bielsk Podlaski),

- część gminy Orla położona na wschód od drogi nr 66 w powiecie bielskim,

- powiat sejneński,

- gminy Bargłów Kościelny, Płaska i Sztabin w powiecie augustowskim

- powiat sokólski,

• w województwie lubelskim:

- gminy Rossosz, Wisznice, Sławatycze, Sosnówka, Tucznia i Łomazy w powiecie białskim,

- gminy Komarówka Podlaska i Wołyn w powiecie radzyńskim,

- gminy Stary Brus i Urszulin w powiecie włodawskim,

- gminy Jabłoń, Milanów i Parczew w powiecie parczewskim,

- część gminy Sawin położona na północ od linii wyznaczonej przez drogę łączącą miejscowość Chutcze z miejscowością Sawin, wzdłuż ulic Brzeska, Wygon i Podgrabowa w miejscowości Sawin, a dalej wzdłuż drogi stanowiącej przedłużenie ulicy Podgrabowa w kierunku wschodnim do granicy gminy w powiecie chełmskim;

• w województwie mazowieckim:

- gmina Przesmyki w powiecie siedleckim,

- gmina Repki w powiecie sokołowskim,

- Brochów w powiecie sochaczewskim,

- gminy Czosnów, Leoncin i część miasta Nowy Dwór Mazowiecki ograniczona od

północy rzeką Narew i od południa rzeką Wisła w powiecie nowodworskim,  
- powiat warszawski zachodni,  
- gminy Jabłonna, Nieporęt, Wieliszew i Legionowo w powiecie legionowskim,  
- gminy Konstancin – Jeziorna, Piaseczno, Prażmów i część gminy Góra Kalwaria, położona na północ od linii wyznaczonej przez drogę nr 79 i północną granicę miasta Góra Kalwaria w powiecie piaseczyńskim,  
- część powiatu miejskiego Warszawa, położona na zachód od linii wyznaczonej przez Kanał Żerański i przedłużonej w kierunku południowym przez rzekę Wisłę;

**3) obszar ochronny:**

- w województwie warmińsko - mazurskim:
  - gminy Kalinowo i Prostki w powiecie ełckim.
- w województwie warmińsko-mazurskim:
  - gminy Stare Juchy i gmina wiejska Ełk w powiecie ełckim,
  - gminy Biała Piska, Orzysz i Pisz w powiecie piskim,
  - Miłki i Wydminy w powiecie giżyckim,
  - gminy Olecko, Świętajno i Wieliczki w powiecie oleckim,
  - gminy Górowo Iławeckie z miastem Górowo Iławeckie i Bartoszyce z miastem Bartoszyce w powiecie bartoszyckim;
- w województwie podlaskim:
  - gminy Juchnowiec Kościelny, Suraż, Turośń Kościelna, Łapy i Poświętne w powiecie białostockim,
  - gmina Brańsk z miastem Brańsk, gminy Boćki, Rudka, Wyszki, część gminy Bielsk Podlaski położona na zachód od linii wyznaczonej przez drogę nr 19 (w kierunku północnym od miasta Bielsk Podlaski) i przedłużonej przez wschodnią granicę miasta Bielsk Podlaski i drogę nr 66 (w kierunku południowym od miasta Bielsk Podlaski), miasto Bielsk Podlaski, część gminy Orla położona na zachód od drogi nr 66 w powiecie bielskim,
  - gminy Dziadkowice, Grodzisk i Perlejewo w powiecie siemiatyckim,
  - gminy Kolno z miastem Kolno, Mały Płock i Turośl w powiecie kolneńskim,
  - powiat zambrowski,
  - gminy Bakalarzewo, Raczki, Rutka-Tartak, Suwałki i Szypliszki w powiecie suwalskim,
  - gminy Sokoły, Kulesze Kościelne, Nowe Piekuty, Szepietowo, Klukowo,



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

Ciechanowiec, Wysokie Mazowieckie z miastem Wysokie Mazowieckie, Czyżew w powiecie wysokomazowieckim,

- gminy Augustów z miastem Augustów i Nowinka w powiecie augustowskim;

- gminy Łomża, Miastkowo, Nowogród, Piątnica, Śniadowo i Zbójna w powiecie łomżyńskim,

- powiat miejski Białystok,

- powiat miejski Łomża,

- powiat miejski Suwałki;

• w województwie mazowieckim:

- gminy Bielany, Ceranów, Jabłonna Lacka, Sabnie, Sterdyń i gmina wiejska Sokołów Podlaski w powiecie sokołowskim,

- gminy Domanice, Kotuń, Mokobody, Skórzec, Suchożebry, Mordy, Siedlce, Wiśniew i Zbuczyn w powiecie siedleckim,

- powiat miejski Siedlce,

- gminy Rzekuń, Troszyn, Czerwin i Goworowo w powiecie ostrołęckim,

- gminy Olszanka i Łosice w powiecie łosickim,

- powiat ostrowski,

- gmina Wyszogród w powiecie plockim,

- gminy Czerwińsk nad Wisłą i Załuski w powiecie płońskim,

- gminy Pomiechówek, Zakroczym i część miasta Nowy Dwór Mazowiecki położona na północ od rzeki Wisły w powiecie nowodworskim,

- gmina Pokrzywnica i Zatory w powiecie pułtuskim,

- gmina Serock w powiecie legionowskim,

- gmina Somianka w powiecie wyszkowskim,

- gminy Dąbrówka, Klembów, Marki, Poświętne, Radzymin, Wołomin, Zielonka i Ząbki w powiecie wołomińskim,

- gminy Halinów i Sulejówek w powiecie mińskim,

- gmina Józefów, Karczew i Otwock w powiecie otwockim,

- gminy Lesznówola, Tarczyn i część gminy Góra Kalwaria położona na południe od linii wyznaczonej przez drogę nr 79 i północną granicę miasta Góra Kalwaria w powiecie piaseczyńskim,

- gminy Chynów i Grójec w powiecie grójeckim,

- gminy Brwinów, Michałowice, Nadarzyn, Piastów, Pruszków i Raszyn w powiecie

pruszkowskim,

- gminy Baranów, Grodzisk Mazowiecki, Milanówek i Podkowa Leśna w powiecie grodziskim,

- gminy Iłów, Młodzieszyn, Sochaczew z miastem Sochaczew i Teresin w powiecie sochaczewskim,

- część powiatu miejskiego Warszawa, położona na wschód od linii wyznaczonej przez Kanał Żerański i następnie przedłużonej w kierunku południowym przez rzekę Wisłę.

•w województwie lubelskim:

- gminy Cyców, Ludwin, Puchaczów i Spiczyn w powiecie łączyńskim,

- gminy Borki, Czemierniki, miasto Radzyń Podlaski i Ulan-Majorat w powiecie radzyńskim,

- gminy Adamów, Krzywda, Serokomla, Stanin, Trzebieszów, Wojcieszków i gmina wiejska Łuków w powiecie łukowskim,

- gminy Dębowa Kłoda, Siemień i Sosnowica w powiecie parczewskim,

- gminy Dorohusk, Kamień, Chełm, Ruda – Huta, część gminy Sawin położona na południe od linii wyznaczonej przez drogę łącząca miejscowość Chutcze z miejscowością Sawin, wzdłuż ulic Brzeska, Wygon i Podgrabowa w miejscowości Sawin, a dalej wzdłuż drogi stanowiącej przedłużenie ulicy Podgrabowa w kierunku wschodnim do granicy gminy, Siedliszcze, Rejowiec, Rejowiec Fabryczny z miastem Rejowiec Fabryczny i Wierzbica w powiecie chełmskim,

- powiat miejski Chełm,

- gminy Firlej, Kock, Lubartów z miastem Lubartów, Serniki, Niedźwiada, Ostrówek, Ostrów Lubelski i Uścimów w powiecie lubartowskim.

#### **Działania podejmowane w związku ze zwalczaniem wysoce zjadliwej grypy ptaków**

Od dnia 1.01.2017r. do 31.12.2017r. na terytorium Polski stwierdzono 43 ogniska HPAI u drobiu oraz 63 przypadki u ptaków dzikich. W związku ze stwierdzeniem ww. ognisk choroby podjęto środki w celu jego likwidacji zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 18 grudnia 2007 r. w sprawie zwalczania grypy ptaków (Dz. U. z 2007 r. Nr 239 poz.1752). Wszystkie ptaki w ogniskach zostały zabite pod nadzorem PLW, a ich zwłoki bezpiecznie unieszkodliwione. Wokół ognisk wyznaczono obszary zagrożone w promieniu 10 km i obszary zapowietrzone o promieniu 3 km. W toku prowadzonych czynności związanych z likwidacją ogniska choroby, w obszarach

zapowietrzonych przeprowadzono perlustrację gospodarstw.

**Program mający na celu wczesne wykrycie zakażeń wirusem wywołującym afrykański pomór świń oraz poszerzenie wiedzy na temat tej oraz jej zwalczanie**

Po raz pierwszy program został wprowadzony w Polsce ze względu na wykrycie na terytorium Białorusi w czerwcu i lipcu 2013 roku ognisk ASF. Był on kontynuowany w 2014, 2015, 2016 i 2017 r. Prowadzony program miał na celu wczesne wykrycie zakażeń wirusem wywołującym afrykański pomór świń oraz zapobieganie przenoszenia się wirusa z obszarów państw Europy Wschodniej oraz zwalczanie ASF, poprzez m.in. następujące działania:

- badania laboratoryjne próbek pobranych od świń i dzików przeprowadzane na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- działania mające na celu wzmocnienie środków bioasekuracji na drogowych przejściach granicznych z Białorusią i Ukrainą;
- prowadzenie kampanii informacyjnych dla podmiotów prowadzących działalność nadzorowaną przez Inspekcję Weterynaryjną związaną z produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego oraz pasz, rolników, myśliwych, władz samorządowych oraz społeczeństwa mającej za zadanie podnieść świadomość oraz uwrażliwić społeczeństwo na zagrożenie, jakie wynika z wystąpienia ognisk ASF na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej;
- prowadzenie szkoleń przypominających dla lekarzy weterynarii i personelu pomocniczego mających za zadanie przypomnieć oraz utrwalić wiedzę teoretyczną i praktyczną odnośnie afrykańskiego pomoru świń, co jest nieodzowne w przypadku wystąpienia afrykańskiego pomoru świń na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

W odniesieniu do monitoringu ASF, realizacja programu pozwoliła na śledzenie rozwoju sytuacji epizootycznej w zakresie występowania ASF w populacji świń i dzików w 2017 r. W ramach programu pobrano próbki od 178 690 świń, 8 895 dzików padłych oraz 15 751 dzików odstrzelonych, co pozwoliło na wczesne wykrycie 81 ognisk u świń oraz stwierdzenie 741 przypadków ASF u dzików.

Główny Lekarz Weterynarii na bieżąco aktualizował dane o sytuacji epizootycznej i informował Komisję Europejską oraz Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także Grupę Ekspertów ds. ASF, a przypadki i ogniska afrykańskiego pomoru świń były stale raportowane za pośrednictwem systemu ADNS oraz do krajów trzecich i Światowej Organizacji ds. Zdrowia Zwierząt (OIE).

Inspekcja Weterynaryjna prowadziła kampanię informacyjną dla podmiotów

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

prowadzących działalność nadzorowaną, związaną z produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego i pasz, a także dla rolników, myśliwych, władz samorządowych oraz społeczeństwa.

W 2017 r. Inspekcja Weterynaryjna przeprowadziła szkolenia mające na celu przekazanie wiedzy na temat ASF podmiotom prowadzącym działalność nadzorowaną, związaną z produkcją żywności pochodzenia zwierzęcego i pasz, oraz dla rolników i myśliwych.

Tabela 5 Wyniki prowadzonego monitoringu w kierunku ASF u świń i dzików w 2017 roku.

Strefa	Liczba świń domowych, od których pobrano próbki	Liczba dzików, od których pobrano próbki	Liczba badań u świń i dzików			Liczba wyników dodatnich u świń domowych	Liczba wyników dodatnich u dzików
			ELISA	PCR	inne		
<b>Ogółem w 2017 roku</b>	178 690	24 646	15 234	78 618	617	<b>81</b>	<b>741</b>

Przyjęta w Polsce strategia zwalczania afrykańskiego pomoru świń u dzików w Polsce została opisana w opracowanym w Głównym Inspektoracie Weterynarii *Polskim planie środków podjętych w celu zwalczania afrykańskiego pomoru świń u dzików na obszarze objętym ograniczeniami i ochronnym opracowany na podstawie art. 16 dyrektywy Rady 2002/60/WE*. Pierwsza wersja planu została zatwierdzona przez Komisję Europejską w dniu 6 czerwca 2014 r. (decyzja wykonawcza Komisji formalnie zatwierdzająca przedmiotowy plan (2014/442/UE) została opublikowana w dniu 9 lipca 2014 r.).

### **Program zwalczania i monitorowania choroby Aujeszkiego u świń.**

W 2017 r. kontynuowano program zwalczania choroby Aujeszkiego u świń (ChA), którego realizacja, począwszy od 2011 roku, jest finansowana wyłącznie ze środków budżetu państwa. Komisja Europejska zakończyła współfinansowanie programu zwalczania ChA we wszystkich państwach członkowskich, prowadzących przedmiotowy program.

W ramach programu zwalczania ChA na terytorium Polski w 2016 r. przeprowadzono badania monitoringowe w stadach urzędowo wolnych od tej choroby. Badania te miały na celu potwierdzenie niewystępowania choroby w ww. stadach. Ponadto, w stadach zakażonych wirusem ChA kontynuowano zwalczanie tej choroby.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Od początku realizacji programu w 2008 r. liczba stad zakażonych wirusem choroby Aujeszkyego, stwierdzonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej systematycznie spada. W 2008 r. stwierdzono 12 659 stad zakażonych, w 2009 r. – 4 352, w 2010 r. – 1239, w 2011 r. – 444, w 2012 r. – 248, w 2013 r. – 188, w 2014 r. – 115, w 2015 r. – 67, w 2016 r. – 40, natomiast w 2017 r. - 20.

W 2017 r. Komisja Europejska uznała, decyzją wykonawczą Komisji nr 2017/888 z dnia 22 maja 2017 r., 11 powiatów województwa podlaskiego za urzędowo wolne od choroby Aujeszkyego u świń.

#### Program zwalczania wścieklizny (Rabies)

Celem realizacji programu jest wyeliminowanie przypadków wścieklizny u zwierząt na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. W 2017 r. liczba przypadków wścieklizny stwierdzonych u zwierząt uległa zmniejszeniu z 22 w 2016 r. do 10 w 2017 r.

W 2017 r. wojewódzcy lekarze weterynarii w większości województw przeprowadzili na terenie administrowanych przez siebie województw doustne szczepienia lisów wolno żyjących przeciwko wściekliznie. Wiosenna i jesienna akcja szczepień objęła całe województwo lubelskie, małopolskie, podkarpackie, podlaskie, śląskie, świętokrzyskie oraz część województwa pomorskiego, mazowieckiego i warmińsko-mazurskiego. Ponadto, w województwie małopolskim i podkarpackim przeprowadzono dodatkową jesienną akcję szczepień.

*Tabela 6 Liczba dawek szczepionki przeciwko wściekliznie wyłożonych w 2017 r. na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej*

	<b>Całkowita liczba dawek szczepionki</b>	<b>Średnia liczba dawek szczepionki/km<sup>2</sup></b>
<b>Akcja wiosenna</b>	3 080 811	Średnio 20 <sup>a)</sup>
<b>Akcja jesienna</b>	3 080 811	Średnio 20 <sup>a)</sup>
<b>Akcja dodatkowa</b>	961 920	Średnio 30

<sup>a)</sup> na obszarze części województwa lubelskiego oraz całego województwa małopolskiego i podkarpackiego wyłożono 30 dawek szczepionki/km<sup>2</sup>, natomiast na obszarze całego województwa świętokrzyskiego oraz części województwa mazowieckiego i podlaskiego wyłożono 25 dawek szczepionki/km<sup>2</sup>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

W 2010 r. stwierdzono 151 przypadków wścieklizny, z czego 145 przypadków stwierdzono u zwierząt innych niż nietoperze. Poziom uodpornienia i pobrania szczepionki u lisów wolno żyjących w Polsce wyniósł odpowiednio 84,90 % i 89,15 %.

W 2011 r. stwierdzono 160 przypadków wścieklizny u zwierząt, w tym 156 u zwierząt innych niż nietoperze. Poziom uodpornienia i pobrania szczepionki u lisów wolno żyjących w Polsce wyniósł odpowiednio 79,50 % i 86,49 %.

W 2012 r. stwierdzono 257 przypadków wścieklizny u zwierząt, w tym 254 u zwierząt innych niż nietoperze. Poziom uodpornienia i pobrania szczepionki u lisów wolno żyjących w Polsce wyniósł odpowiednio 79,29 % i 87,10 %.

W 2013 r. stwierdzono 204 przypadki wścieklizny u zwierząt, w tym 196 u zwierząt innych niż nietoperze. Poziom uodpornienia i pobrania szczepionki u lisów wolno żyjących w Polsce wyniósł odpowiednio 75,11 % i 86,05 %.

W 2014 r. stwierdzono 105 przypadków wścieklizny u zwierząt, w tym 98 u zwierząt innych niż nietoperze. Poziom uodpornienia i pobrania szczepionki u lisów wolno żyjących w Polsce wyniósł odpowiednio 59,77 % i 88,27 %.

W 2015 r. stwierdzono 97 przypadków wścieklizny u zwierząt, w tym 93 u zwierząt innych niż nietoperze. Poziom uodpornienia i pobrania szczepionki u lisów wolno żyjących w Polsce wyniósł odpowiednio 54,10 % i 89,10 %.

W 2016 r. stwierdzono 22 przypadki wścieklizny u zwierząt, w tym 16 u zwierząt innych niż nietoperze. Poziom uodpornienia i pobrania szczepionki u lisów wolno żyjących w Polsce wyniósł odpowiednio 54,59 % i 90,31 %.

W 2017 r. stwierdzono 10 przypadków wścieklizny u zwierząt, w tym 2 u zwierząt innych niż nietoperze. Poziom uodpornienia i pobrania szczepionki u lisów wolno żyjących w Polsce wyniósł odpowiednio 50,63 % i 87,73 %.

#### **Enzootyczna białaczka bydła**

Enzootyczna białaczka bydła zwalczana jest na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 marca 2004 r. *o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt* (Dz. U. z 2008 r. Nr 213, poz. 1342) oraz rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 5 marca 2008 r. *w sprawie zwalczania enzootycznej białaczki bydła* (Dz. U. Nr 47, poz. 278).

Badania kontrolne w kierunku enzootycznej białaczki bydła prowadzi się zgodnie z zapisem w §9 rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 grudnia 2004 r. *w sprawie określenia jednostek chorobowych, sposobu prowadzenia kontroli oraz zakresu*

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

*badania kontrolnych zakażeń zwierząt (Dz. U. Nr 282, poz. 2813, z późn. zm.).*

W celu kontroli występowania enzootycznej białaczki bydła corocznie bada się próbki krwi:

- pobrane od 1/5 stad bydła znajdujących się na obszarze powiatu należącego do regionu oficjalnie uznanego za wolny od enzootycznej białaczki bydła tak, aby w okresie 5 lat poddać badaniu wszystkie stada bydła znajdujące się na obszarze tego powiatu;

-pobrane od 1/3 stad bydła znajdującego się na obszarze powiatu uznanego za urzędowo wolny od enzootycznej białaczki bydła;

-pobrane ze wszystkich stad, w powiecie nie spełniającym powyższych kryteriów.

Powyższym badaniom poddaje się bydło powyżej 24 miesiąca życia.

W następstwie realizacji programu zwalczania i kontroli enzootycznej białaczki bydła na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej w 2017 r., na mocy decyzji wykonawczej Komisji nr 2017/888 z dnia 22 maja 2017 r., całe terytorium Polski zostało uznane urzędowo wolne od tej choroby.

W poniższej tabeli przedstawiona została liczba ognisk EBL oraz liczba zarażonych zwierząt w latach 2010- 2017.

*Tabela 7 Liczba ognisk oraz liczba zwierząt zakażonych EBL w latach 2010- 2017*

	<b>Liczba ognisk EBL</b>	<b>Liczba zarażonych zwierząt</b>
<b>2010</b>	351	2694
<b>2011</b>	131	549
<b>2012</b>	61	199
<b>2013</b>	47	163
<b>2014</b>	45	247
<b>2015</b>	37	120
<b>2016</b>	31	68
<b>2017</b>	18	40

### **Program zwalczania gąbczastej encefalopatii bydła (Bovine spongiform encephalopathy – BSE)**

Celem realizacji programu jest wykrycie przypadków BSE w populacji bydła na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Prowadzenie programu jest elementem systemu kontroli przenośnych gąbczastych encefalopatii przeżuwaczy.

Monitorowanie BSE odbywa się zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. *ustanawiającego zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii*, a w szczególności z art. 6 oraz załącznikiem III rozdział A tego rozporządzenia oraz zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 grudnia 2004 r. *w sprawie określenia jednostek chorobowych, sposobu prowadzenia kontroli oraz zakresu badań kontrolnych zakazów zwierząt* (Dz. U. Nr 282, poz. 2813, z późn. zm.).

Od 1 lipca 2011 r., zgodnie z decyzją wykonawczą Komisji z dnia 17 czerwca 2011r. Nr 2011/358/UE *zmieniająca decyzję 2009/719/WE upoważniającą niektóre państwa członkowskie do zmiany swoich rocznych programów monitorowania BSE*, 25 państw członkowskich, w tym Rzeczpospolita Polska, zostało upoważnionych do podwyższenia wieku bydła badanego w kierunku BSE, powyżej 72 miesiąca życia dla bydła przeznaczonego do uboju w celu spożycia przez ludzi, jak również powyżej 48 miesiąca życia dla bydła padłego oraz należącego do innych grup ryzyka. Od 1 stycznia 2014 r., zgodnie z decyzją wykonawczą Komisji z dnia 4 lutego 2013 r. Nr 2013/76/UE *zmieniająca decyzję 2009/719/WE upoważniającą niektóre państwa członkowskie do zmiany swoich rocznych programów monitorowania BSE*, podwyższono wiek kwalifikujący do badania w kierunku BSE bydła przeznaczonego do uboju w celu spożycia przez ludzi do wieku powyżej 96 miesiąca życia. Dla zwierząt z grupy ryzyka, wiek kwalifikujący do badania w kierunku BSE pozostał niezmienny – próby pobierane były od bydła powyżej 48 miesiąca życia. W 2015r. program był realizowany na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2014 r. *w sprawie wprowadzenia programu zwalczania gąbczastej encefalopatii bydła na 2015 r.* (Dz. U. z 2014 r. poz. 1981), w 2016 r. na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 grudnia 2015 r. *w sprawie wprowadzenia programu zwalczania gąbczastej encefalopatii bydła na 2016 r.*, a w 2017 r. na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016 r. *w sprawie wprowadzenia programu zwalczania gąbczastej encefalopatii bydła na 2017 r.*

W ramach realizacji programu w 2017 r. zbadano 124 492 szt. bydła w wieku powyżej



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

108 m-ca ż. oraz 37 701 szt. bydła w wieku powyżej 48 m-ca ż.

Liczba przypadków BSE w ciągu ostatnich 4 lat uległa spadkowi. W 2012 r. stwierdzono 3 przypadki, w 2013 – 1 przypadek, natomiast w ramach realizacji programu w 2014 r., 2015 r., 2016 r. i 2017 r. nie stwierdzono przypadku BSE na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Liczbę badań monitoringowych przeprowadzonych w kierunku BSE oraz liczbę przypadków choroby stwierdzonych w latach 2010 – 2017 przedstawia poniższa tabela.

*Tabela 8 Liczba badań monitoringowych przeprowadzonych w kierunku BSE oraz liczba przypadków choroby stwierdzonych w latach 2010 – 2017*

Rok	Liczba zwierząt objętych monitoringiem BSE	Liczba przypadków BSE
2010	637 240	2
2011	475 906	1
2012	326 280	3
2013	318 849	1
2014	207 503	0
2015	222 821	0
2016	169 187	0
2017	162 206	0
<b>Razem</b>	<b>2 519 992</b>	<b>7</b>

#### **Program mający na celu wykrycie występowania zakażeń wirusami wywołującymi grypę ptaków (Avian influenza)**

Celem realizacji programu jest wykrycie, przy pomocy badań serologicznych, zakażeń wirusami grypy ptaków u różnych kategorii drobiu oraz wsparcie systemu wczesnego wykrywania ww. wirusów, a także udokumentowanie wolności kraju/ regionu/gospodarstwa od grypy ptaków.

Program jest realizowany na całym terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

U dzikich ptaków w ramach monitoringu w 2017 r. prowadzony był monitoring bierny.

W ramach Programu mającego na celu wykrycie występowania zakażeń wirusami wywołującymi grypę ptaków (Avian influenza) w 2017 roku liczba zbadanych ptaków dzikich wyniosła 206, a drobiu - 8855 sztuk.

W ramach prowadzonego programu w 2017 r. nie stwierdzono ognisk wysoce zjadliwej grypy ptaków u drobiu i dzikich ptaków.

#### **Program zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach drobiu (hodowlanych, niosek, brojlerów) gatunku kura (*Gallus gallus*) oraz w stadach indyków hodowlanych i rzeźnych**

Od 2007 r. na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jest realizowany „Krajowy program zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach hodowlanych gatunku kura (*Gallus gallus*)”.

Celem programu w roku 2017 było dalsze ograniczenie występowania 5 serotypów *Salmonella*: *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Infantis*, *S. Virchow* oraz *S. Hadar* w dorosłych stadach hodowlanych gatunku *Gallus gallus* liczących przynajmniej 250 ptaków, aby osiągnąć cel unijny wyznaczony w art. 1 ust. 1 rozporządzenia Komisji (UE) nr 200/2010 z dnia 10 marca 2010 r. w sprawie wykonania rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do celu unijnego ograniczenia częstości występowania serotypów *Salmonella* w dorosłych stadach hodowlanych gatunku *Gallus gallus* (Dz. Urz. UE L 61 z 11.03.2010 r., s. 1), tj. poniżej 1 % dorosłych stad kur hodowlanych zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem.

Wartość procentowa dorosłych stad hodowlanych gatunku *Gallus gallus*, liczących przynajmniej 250 ptaków, zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem w 2010 r. wyniosła 2,55 %, w 2011 r. 1,74 %, w 2012 r. 1,84 %, w 2013 r. 1,73%, w 2014 1,54 % w 2015 r. 1,37%, w 2016 r. 1,46 %, natomiast w 2017 r. odsetek zakażonych dorosłych stad hodowlanych wyniósł 0,9%.

Od 2008 r. na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jest realizowany „Krajowy program zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach niosek gatunku kura (*Gallus gallus*)”.

W 2017 r. „Krajowy program zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach niosek gatunku kura (*Gallus gallus*)” był kontynuowany, tak aby możliwe było osiągnięcie celu unijnego określonego w art. 1 ust. 1 rozporządzenia 517/2011 z dnia 25 maja 2011 r. w sprawie wykonania rozporządzenia (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady w

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

odniesieniu do unijnego celu ograniczenia częstości występowania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach kur niosek gatunku *Gallus gallus* oraz zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 2160/2003 i rozporządzenie Komisji (UE) nr 200/2010 (Dz. Urz. UE L 138 z 26.05.2011, str. 45).

W 2010 r. odsetek zakażonych dorosłych stad kur niosek wyniósł 4,50%, w 2011 r. wyniósł 3,71 %, w 2012 r. wyniósł 2,84 %, natomiast w 2013 r. wyniósł 2,40%, a więc był wyższy niż ostateczny cel unijny, przewidujący obniżenie częstotliwości występowania pałeczek *Salmonella* do poziomu 2 % lub mniej. W związku z powyższym, Polska w 2014 r. kontynuowała realizację „Krajowego programu zwalczania pałeczek *Salmonella* w stadach niosek gatunku kura (*Gallus gallus*).” W 2014 r. odsetek dorosłych stad zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem wyniósł 1,90 %. Oznacza to osiągnięcie celu unijnego określonego w art. 1 ust. 1 rozporządzenia 517/2011.

W 2015 r. odsetek dorosłych stad zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem wyniósł 2,84 %. Cel unijny określony w art. 1 ust. 1 rozporządzenia 517/2011 nie został osiągnięty. Natomiast w 2016 r. odsetek dorosłych stad zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem wyniósł 7,15%. W 2017 r. odsetek dorosłych stad zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem wyniósł 3,41%. Oznacza to, że również w 2017 r. cel unijny określony w art. 1 ust. 1 rozporządzenia 517/2011 nie został osiągnięty.

Od roku 2009 r. na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej jest realizowany „Krajowy program zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach brojlerów gatunku kura (*Gallus gallus*)”. Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 200/2012 z dnia 8 marca 2012 r. w sprawie unijnego celu ograniczenia występowania *Salmonella* Enteritidis i *Salmonella* Typhimurium w stadach brojlerów zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz. Urz. UE L 71 z 9.3.2012, str. 31), w którym określono cel unijny i system badań konieczny do sprawdzenia osiągnięcia celu unijnego. W latach 2010-2016 wartość procentowa stad brojlerów gatunku kura (*Gallus gallus*), objętych programem z wynikiem dodatnim wyniosła odpowiednio 0,67 %, 0,50 %, 0,28 %, 0,19%, 0,15%, 0,23%, 0,14%.

Program był kontynuowany w 2017 r. Wartość procentowa stad brojlerów gatunku kura (*Gallus gallus*), objętych programem z wynikiem dodatnim wyniosła w 2017 r. 0,13%. W świetle powyższego, zakładany cel unijny został osiągnięty.

Od roku 2010 prowadzone są programy zwalczania niektórych serotypów *Salmonella*

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

w stadach indyków hodowlanych i indyków rzeźnych.

Celem programów jest ograniczenie występowania w dorosłych stadach indyków hodowlanych liczących przynajmniej 250 sztuk ptaków oraz w stadach indyków rzeźnych, serotypów *Salmonella* mających największe znaczenie dla zdrowia publicznego do poziomu wskazanego w art. 1, ust. 1 rozporządzenia Komisji (UE) nr 1190/2012 z dnia 12 grudnia 2012 r. w sprawie unijnego celu ograniczenia występowania *Salmonella Enteritidis* i *Salmonella Typhimurium* w stadach indyków zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 2160/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz. Urz. L 340 z 13/12/2012, str. 29).

W latach 2010-2011 nie stwierdzono wyniku dodatniego w kierunku *S. Enteritidis* i/lub *S. Typhimurium* w stadach indyków hodowlanych. W 2012 r. na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej w ramach Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach indyków hodowlanych stwierdzono w badaniach właścicielskich oraz urzędowych 5 stad indyków hodowlanych z wynikiem dodatnim w kierunku *S. Typhimurium*, a w 1 stadzie stwierdzono *S. Enteritidis*. Program zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach indyków hodowlanych był kontynuowany w latach 2013 - 2017 i nie stwierdzono wyniku dodatniego w kierunku *S. Enteritidis* i/lub *S. Typhimurium* w stadach indyków hodowlanych. W świetle powyższego, zakładany cel unijny określony w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1190/2012 został osiągnięty.

W przypadku stad indyków rzeźnych w 2010 r. wartość procentowa stad indyków rzeźnych zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem z wynikiem dodatnim wyniosła 0,7 %.

W 2011 r. wartość procentowa stad indyków rzeźnych zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem z wynikiem dodatnim wyniosła 0,45 %.

W 2012 r. wartość procentowa stad indyków rzeźnych zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem z wynikiem dodatnim wyniosła 0,29 %.

W 2013 r. wartość procentowa stad indyków rzeźnych zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem z wynikiem dodatnim wyniosła 0,27 %,

W 2014 r. wartość procentowa stad indyków rzeźnych zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem z wynikiem dodatnim wyniosła 0,31%.

W 2015 r. wartość procentowa stad indyków rzeźnych zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem z wynikiem dodatnim wyniosła 0,16%.

W 2016 r. wartość procentowa stad indyków rzeźnych zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem z wynikiem dodatnim wyniosła 0,12%.

Natomiast w 2017 r. wartość procentowa stad indyków rzeźnych zakażonych serotypami *Salmonella* objętymi programem z wynikiem dodatnim wyniosła 0,03%.

W świetle powyższego, zakładany cel unijny, odnoszący się do stad indyków rzeźnych, określony w rozporządzenia Komisji (UE) nr 1190/2012, został osiągnięty.

### **Program wykrywania występowania zakażeń wirusem choroby niebieskiego języka (Bluetongue)**

Obowiązek realizacji programu wykrywania występowania zakażeń wirusem choroby niebieskiego języka wynika z art. 4 rozporządzenia nr 1266/2007 z dnia 26 października 2007 r. w sprawie przepisów wykonawczych dotyczących dyrektywy Rady 2000/75/WE w odniesieniu do kontroli, monitorowania, nadzoru i ograniczeń przemieszczeń niektórych zwierząt należących do gatunków podatnych na zarażenie chorobą niebieskiego języka (Dz. Urz. UE L 283 z 27.10.2007, str. 37, z późn. zm.).

W 2017 r. program był realizowany na całym terytorium Rzeczypospolitej Polskiej na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 stycznia 2017 r. w sprawie wprowadzenia programu wieloletniego wykrywania występowania zakażeń wirusem choroby niebieskiego języka na lata 2017–2019 i obejmował bierny nadzór kliniczny i aktywny nadzór laboratoryjny.

W 2017 r. ujemne wyniki badań uzyskane w programie wykrywania, występowania zakażeń wirusem choroby niebieskiego języka, a także bierny nadzór kliniczny w kierunku choroby niebieskiego języka u zwierząt pochodzących z terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, udowodniły, że choroba ta nie występuje na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Od początku realizacji programu tj. od 2009 r. nie stwierdzono występowania zakażeń wirusem choroby niebieskiego języka.

Ponadto, w przedsiębiorstwach produkcyjnych sektora akwakultury przeprowadzane są kontrole urzędowe, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 października 2008 r. w sprawie szczegółowych wymagań weterynaryjnych dla prowadzenia działalności w zakresie sektora akwakultury (Dz. U. z 2008 r. Nr 190, poz. 1167). Kontrole są przeprowadzane z częstotliwością zależną od statusu epizootycznego oraz poziomu zagrożenia. W 2014 r. w jednej enklawie uznanej za wolną od wirusowej posocznicy krwotocznej (VHS) i zakaźnej martwicy układu krwiotwórczego ryb łososiowatych (IHN) stwierdzono VHS, w związku z czym enklawa ta utraciła status enklawy wolnej od tej choroby. W chwili obecnej w Polsce jest 1 enklawa uznana za wolną od KHV, 17 enklaw i 1

strefa uznane za wolne od IHN oraz 15 enklaw i 1 strefa uznane za wolne od VHS, na podstawie przedłożonych Komisji Europejskiej oświadczeń o uznaniu stref i enklaw położonych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej za wolne od tych chorób, zgodnie z art. 60a ustawy z dnia 11 marca 2004 r. *o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt* (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1855, z późn. zm.).

### **1.1.4. Plany awaryjne na wypadek sytuacji kryzysowych**

Plany gotowości zwalczania chorób zakaźnych zwierząt są opracowywane na podstawie art. 54 ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. *o ochronie zdrowia zwierząt oraz zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt* (Dz. U. 2008 nr 218 poz. 1397 ze zm.) oraz rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 21 listopada 2008 r. *w sprawie wykazu chorób zakaźnych zwierząt, dla których sporządza się plany gotowości ich zwalczania* (Dz. U. nr 218, poz. 1397).

Główny Lekarz Weterynarii posiada opracowane plany gotowości dla zwalczania następujących chorób zakaźnych zwierząt:

- pryszczycza – (FMD)
- klasyczny pomór świń – (CSF)
- afrykański pomór świń – (ASF)
- choroba pęcherzykowa świń – (SVD)
- gąbczasta encefalopatia bydła – (BSE)
- rzekomy pomór drobiu – Newcastle Disease (ND)
- wysoce zjadliwa grypa ptaków – Highly pathogenic avian influenza (HPAI)
- wirusowa posocznica krwotoczna ryb łososiowatych – (VHS)
- choroba niebieskiego języka (Bluetongue).

Osiem pierwszych wymienionych powyżej planów gotowości powstało lub zostało zaktualizowanych w ramach projektu PHARE 0006.04 PL – weterynaryjny system laboratoriów i kontroli chorób zakaźnych. W ich opracowaniu brali udział eksperci z krajów starej Unii Europejskiej. Współpraca z tymi ekspertami była gwarantem zgodności zastosowanych procedur ze standardami oraz przepisami obowiązującymi w UE. Plan gotowości zwalczania choroby niebieskiego języka został opracowany w 2009 r. głównie w związku z rozprzestrzenieniem się tej choroby w Europie i został przesłany do Komisji Europejskiej.

Plany gotowości dla tych chorób, przedstawione przez Polskę, uzyskały zatwierdzenie

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

---

Komisji. Decyzje zatwierdzające te plany to:

- **Decyzja Komisji 2007/18/WE** z dnia 22 grudnia 2006 r. zatwierdzająca plany interwencyjne w celu zwalczania pryszczycy na mocy dyrektywy Rady 2003/85/WE

- **Decyzja Komisji 2007/19/WE** z dnia 22 grudnia 2006 r. zatwierdzająca niektóre plany interwencyjne w celu zwalczania klasycznego pomoru świń na mocy dyrektywy Rady 2001/89/WE

- **Decyzja Komisji 2007/24/WE** z dnia 22 grudnia 2006 zatwierdzająca plany interwencyjne w zakresie zwalczania grypy drobiu i rzekomego pomoru drobiu.

Realizując procedury wynikające z krajowych przepisów, wszystkie dziewięć planów gotowości przekazano do województw i powiatów, które w oparciu o nie przygotowały odpowiednio wojewódzkie i powiatowe plany gotowości zwalczania poszczególnych w/w chorób zakaźnych.

W związku z sytuacją epizootyczną związaną z ASF w krajach sąsiadujących z Polską i występowaniem tej choroby w Polsce oraz zintensyfikowaniem prac związanych ze zwalczaniem tej choroby i zaangażowaniem w te prace pracowników Wydziału Zarządzania Kryzysowego Głównego Inspektoratu Weterynarii prace prowadzone w 2013 - 2014 roku nad opracowaniem nowych planów gotowości zwalczania chorób zakaźnych zwierząt uległy spowolnieniu. Planuje się ukończenie prac do końca 2018 roku.

Projekt nowych planów gotowości obejmuje:

- część ogólną (dokument główny), która zawiera wszystkie elementy wspólne każdego planu gotowości zwalczania chorób zwierząt m.in.: informacje na temat tworzenia planów gotowości i reagowania kryzysowego, zasad finansowania zwalczania chorób zakaźnych, informacje o łańcuchu decyzyjnym, organizacji Krajowego Zespołu Kryzysowego przy Głównym Lekarzu Weterynarii, zadania Głównego Lekarza Weterynarii, Wojewódzkiego Lekarza Weterynarii oraz Powiatowego Lekarza Weterynarii;

- część szczegółową (suplementy) w formie załączników, dotyczących poszczególnych jednostek chorobowych.

### **1.1.5. Nadzór nad identyfikacją i rejestracją zwierząt (IRZ)**

#### **Liczba przeprowadzonych kontroli – bydło**

W roku 2017 r. Inspekcja Weterynaryjna skontrolowała w zakresie identyfikacji i rejestracji bydła, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (UE) nr 1034/2010, 14 123 siedzib stad bydła, co stanowi 3,19% wszystkich siedzib stad utrzymujących bydło oraz 247 486

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

sztuk zwierząt tego gatunku, tj. 3,81 % pogłowia.

W 2 927 siedzibach stad spośród 14 123 poddanych kontroli w 2017 r., tj. w 20,72% przypadków, zostały stwierdzone nieprawidłowości w zakresie identyfikacji i rejestracji zwierząt. Dla porównania, w roku 2016 nieprawidłowości stwierdzono w 24,58% przypadków siedzib stad, a zatem liczba nieprawidłowości zmniejszyła się w roku 2017 w porównaniu z rokiem poprzednim. W odniesieniu do 123 siedzib stad, w których w 2017 r. odnotowano nieprawidłowości, zastosowano sankcje zgodnie z rozporządzeniem Komisji 494/98/WE z dnia 27 lutego 1998 r. *ustanawiającym szczegółowe zasady wykonania rozporządzenia Rady (WE) nr 820/97 w odniesieniu do stosowania minimalnych sankcji administracyjnych w przypadku bydła.*

*Tabela 9 Parametry analizy ryzyka dla wyboru siedzib stad bydła do kontroli identyfikacji i rejestracji w 2017 r.*

#### **Parametr analizy ryzyka**

Brak kontroli wymogów wzajemnej zgodności w gospodarstwie.	100
Uniemożliwienie przeprowadzenia kontroli wymogów wzajemnej zgodności w obszarze IRZ w 2017 roku lub uniemożliwienie weryfikacji realizacji działań naprawczych.	100
W trakcie kontroli wymogów wzajemnej zgodności w obszarze IRZ stwierdzono celowe naruszenia.	25
Procent zamówionych duplikatów kolczyków lub duplikatów paszportów dotyczył więcej niż 10% sztuk zwierząt utrzymywanych w siedzibie stada w 2017 r.	15
Zgłoszenia przemieszczeń, urodzin i śmierci zwierząt do ARiMR w terminie powyżej 7 dni od zaistnienia zdarzenia.	15
Procent zgłoszonych przemieszczeń zwierząt do siedziby stada o nieznanym numerze identyfikacyjnym dotyczył więcej niż 10 % bydła utrzymywanego w siedzibie stada w 2017 r.	15
Korekty zdarzeń zwierzęcych wynosiły co najmniej 10 % wszystkich zdarzeń zwierzęcych zgłoszonych w 2017 r.	15
Siedziby stad, w których pogłowie bydła wynosi od 6 do 50 sztuk zwierząt.	15
Procent zgłoszonych ubojów na użytek własny zwierząt dotyczył więcej niż 15% bydła utrzymywanego w siedzibie stada w 2017 r., ale nie mniej niż 3 szt. zwierząt.	15
Dla zwierzęcia złożono wnioski o więcej niż 1duplikat kolczyka.	15
Wyniki kontroli identyfikacji i rejestracji zwierząt w 2017 r. - stwierdzono obecność nie oznakowanych sztuk zwierząt powyżej 7 dnia życia.	15
Wyniki kontroli identyfikacji i rejestracji prowadzonych w 2017 r. - prawidłowość identyfikacji zwierząt (paszporty i oznakowanie).	10



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Sprzedż zwierząt podmiotowi prowadzącemu działalność w zakresie obrotu zwierzętami, pośrednictwa w tym obrocie lub skupu zwierząt w 2017 r. dotyczyła co najmniej 10 % stada.	10
Wyniki kontroli identyfikacji i rejestracji prowadzonych w 2017 r. - prawidłowość prowadzenia księgi rejestracji.	10
Zakup zwierząt od podmiotu prowadzącego działalność w zakresie obrotu zwierzętami, pośrednictwa w tym obrocie lub skupu zwierząt oraz prowadzenia miejsc gromadzenia zwierząt w 2017 r. dotyczył co najmniej 10 % stada.	10
Brak spisu zwierząt za 2016 r.	5

#### Liczba przeprowadzonych kontroli - owce i kozy

W 2017 r. Inspekcja Weterynaryjna skontrolowała 625 siedzib stad owiec i kóz tj. 3,83% takich siedzib stad oraz 21 377 sztuk zwierząt tego gatunku, co stanowi 6,46 % pogłowia. Dla porównania, w roku 2016 skontrolowano 3,80 % ww. siedzib stad oraz 22 545 sztuk zwierząt.

Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) nr 1505/2006 z dnia 11 października 2006 r. *wdrażającym rozporządzenie Rady (WE) nr 21/2004 w zakresie minimalnego poziomu kontroli prowadzonych w związku z identyfikacją i rejestrowaniem owiec i kóz*, każdego roku Inspekcja Weterynaryjna przeprowadza kontrole 3% siedzib stad owiec i kóz oraz 5% pogłowia tych zwierząt w skali kraju.

W 185 siedzibach stad na 625 skontrolowanych, a zatem w 29,6 % przypadków, zostały stwierdzone nieprawidłowości w zakresie identyfikacji i/lub rejestracji zwierząt. Dla porównania, w roku 2016 nieprawidłowości stwierdzono w 23,53 % przypadków siedzib stad, a zatem liczba nieprawidłowości w roku 2017 wzrosła w porównaniu z rokiem 2016. W stosunku do 63 siedzib stad ze 185, w których odnotowano nieprawidłowości w roku 2017, zostały nałożone kary.

*Tabela 10 Parametry analizy ryzyka dla wyboru siedzib stad owiec i kóz do kontroli identyfikacji i rejestracji w 2017 r.*

#### Parametr analizy ryzyka

Brak kontroli wymogów wzajemnej zgodności w gospodarstwie.	50
W trakcie kontroli wymogów wzajemnej zgodności w obszarze IRZ w 2017 r. stwierdzono celowe naruszenia.	50
Uniemożliwienie przeprowadzenia kontroli wymogów wzajemnej zgodności w obszarze IRZ w 2017 roku lub uniemożliwienie weryfikacji realizacji działań naprawczych .	25
Dla co najmniej jednego zwierzęcia złożono wniosek zarówno o duplikat kolczyka, jak i korektę zdarzenia rejestracji.	20

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Wyniki kontroli identyfikacji i rejestracji prowadzonych w 2017 r. - prawidłowość oznakowania zwierząt.	10
Wyniki kontroli identyfikacji i rejestracji prowadzonych w 2017 r - prawidłowość prowadzenia księgi rejestracji.	10
Zgłoszenia urodzeń zwierząt do ARiMR w terminie późniejszym niż 6 miesięcy.	10
Zgłoszenia dotyczące przemieszczeń, uboju, zabicia lub padnięcia zwierząt w terminie powyżej 7 dni od zaistnienia zdarzenia.	10
Brak spisu zwierząt za 2016 r.	5
Sprzedaż zwierząt podmiotowi prowadzącemu działalność w zakresie obrotu zwierzętami, pośrednictwa w tym obrocie lub skupu zwierząt oraz prowadzenia miejsc gromadzenia zwierząt w 2017 r. dotyczyła co najmniej 10 % stada.	5
Wyniki kontroli identyfikacji i rejestracji prowadzonych w 2017 r. - utrzymywanie we właściwy sposób dokumentów przewozowych.	5

#### **1.1.6. Kontrole prowadzone przez Inspekcję Weterynaryjną w zakresie przestrzegania wymogów wzajemnej zgodności**

Od lutego 2009 r. powiatowi lekarze weterynarii przeprowadzają kontrole wymogów wzajemnej zgodności w obszarze identyfikacji i rejestracji zwierząt (obszar A).

Od stycznia 2011 r. kontrole wymogów wzajemnej zgodności zostały rozszerzone o kontrole obejmujące przestrzeganie wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu, składowania i przechowywania pasz dla zwierząt, posiadania i przechowywania weterynaryjnych produktów leczniczych, wprowadzania na rynek żywności i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz zgłaszania podejrzenia wystąpienia niektórych chorób zakaźnych zwierząt, tzw. obszar B. Od 2015 r. kontrolowane choroby zakaźne zostały zredukowane wyłącznie do niektórych przenośnych encefalopatii.

Od stycznia 2013 r. w zakres kontroli wymogów wzajemnej zgodności został włączony obszar C, obejmujący kontrole dobrostanu zwierząt, na który składają się takie elementy takie jak właściwe obchodzenie się ze zwierzętami, warunki utrzymania, obsada na jednostce powierzchni oraz stopień przystosowania się zwierząt do warunków, w których przebywają. Wymogi te dotyczą posiadaczy bydła, świń, owiec, kóz, drobiu, zwierząt koniowatych, jeleniowatych i futerkowych.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 11 Sprawozdanie z kontroli wymogów wzajemnej zgodności w obszarze A, B i C, przeprowadzonych w 2017 r.

Okres sprawozdawczy:		01.01-31.12.2017		
		Obszar A	Obszar B	Obszar C
1.	Liczba Beneficjentów wytypowanych do kontroli CC	13777	4790	6138
2.	Liczba skontrolowanych Beneficjentów	13770	4787	6137
3.	Uniemożliwienie lub inne	8	3	1
4.	Liczba Beneficjentów pozostałych do kontroli CC	0	0	0
5.	Liczba kontroli przeprowadzonych w gosp. wyłączonych z CC	605	28	42
6.	Kontrole Sprawdzające	326	16	9
7.	KONTROLE DODATKOWE (suma)	2536	47	43
7.1	CC-INT	2400	11	4
7.2	CC-MR	1	5	3
7.3	CC-INNE	166	31	36

W 2017 roku Inspekcja Weterynaryjna przeprowadziła 13 770 kontroli wymogów wzajemnej zgodności w zakresie identyfikacji i rejestracji zwierząt, 4 787 kontroli w zakresie zdrowia publicznego, zdrowia zwierząt i zgłaszania chorób zakaźnych zwierząt oraz 6 137 kontroli w zakresie dobrostanu zwierząt. Ponadto, pracownicy Inspekcji Weterynaryjnej skontrolowali 326 gospodarstw w ramach kontroli sprawdzających usunięcie uchybień stwierdzonych podczas kontroli wymogów wzajemnej zgodności w 2016 r., 16 kontroli sprawdzających usunięcie uchybień w zakresie zdrowia publicznego oraz 9 kontroli sprawdzających usunięcie uchybień w zakresie dobrostanu zwierząt. W związku z wprowadzeniem nowego rodzaju płatności w ramach systemów wsparcia bezpośredniego, tj. Systemu dla małych gospodarstw, przeprowadzono 605 kontroli gospodarstw wyłączonych z wymogów wzajemnej zgodności. Poza tym, w 2017 roku Inspekcja Weterynaryjna przeprowadziła 2 536 dodatkowych kontroli w zakresie wymogów wzajemnej zgodności u producentów będących beneficjentami płatności bezpośrednich.

W porównaniu z ubiegłym rokiem, w 2017 r. spadła liczba gospodarstw, w których

stwierdzono nieprawidłowości dotyczące wymogów wzajemnej zgodności w zakresie identyfikacji i rejestracji zwierząt z 3 366 (tj. 22,8 %) do 2 665 (tj. 19,3 %). W przypadku obszarów zdrowia publicznego i zdrowia zwierząt oraz dobrostanu zwierząt, poziom nieprawidłowości w ostatnich dwóch latach utrzymuje się na tym samym poziomie ok. 3-4 %.

#### **1.1.7. Kontrole prowadzone przez Inspekcję Weterynaryjną w zakresie przestrzegania przepisów o ochronie zwierząt**

Inspekcja Weterynaryjna prowadzi nadzór nad przestrzeganiem przepisów o ochronie zwierząt. W ramach realizowanego nadzoru, prowadzone są corocznie kontrole dobrostanu podczas uboju w rzeźniach, podczas transportu oraz w gospodarstwach utrzymujących zwierzęta, w szczególności cielęta, świnie oraz kury nieśne.

#### **Kontrole przestrzegania przepisów o ochronie zwierząt podczas uboju (w rzeźniach)**

Odnośnie nadzoru nad dobrostanem zwierząt podczas uboju w rzeźniach w 2017 r. obowiązywała instrukcja Głównego Lekarza Nr GIWz.420 – 31/13 z dnia 28 marca 2013 r. w sprawie postępowania przy przeprowadzaniu kontroli w rzeźniach pod względem dobrostanu zwierząt oraz raportowania o przeprowadzonych w tym zakresie kontrolach.

#### **Nadzór nad rzeźniami pod względem dobrostanu**

Organy Inspekcji Weterynaryjnej w 2017 r. sprawowały nadzór nad 968 rzeźniami bydła, świń, owiec, kóz i domowych zwierząt jednokopytnych oraz drobiu.

#### **Podsumowanie przeprowadzonych kontroli**

Wyniki kontroli dobrostanu w rzeźniach wykonanych w 2017r. przedstawia poniższa tabela. Podczas kontroli dobrostanu zwierząt w rzeźni sprawdzane jest spełnianie wymagań strukturalnych, zapewnienie zwierzętom odpowiedniej opieki na terenie rzeźni, a także sposób postępowania ze zwierzętami przed oraz podczas uboju. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły pisemnych procedur operacyjnych dotyczących działań związanych z uśmiercaniem zwierząt, brak informacji o dacie i godzinie przybycia zwierząt oraz maksymalnej obsady w kojcach w magazynie żywca, brak informacji o konserwacji urządzeń do unieruchamiania zwierząt.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 12 Roczny raport z kontroli rzeźni pod względem dobrostanu zwierząt

Okres sprawozdawczy:	2017
Kraj (kod):	Polska
Liczba rzeźni zarejestrowanych na terenie kraju:	943
Liczba rzeźni skontrolowanych na terenie kraju:	750
Liczba kontroli przeprowadzanych na terenie kraju:	1216
Liczba rzeźni, w których stwierdzono nieprawidłowości na terenie kraju:	133
Liczba rzeźni na terenie powiatu, w których stwierdzono ponownie te same nieprawidłowości	18
Liczba rzeźni poddawanych rekontroli, w których stwierdzono nieprawidłowości na terenie kraju	51
Liczba stwierdzonych nieprawidłowości	<b>322</b>

Porównując wyniki kontroli przeprowadzonych w 2016 r. i 2017 r. to:

- odsetek skontrolowanych rzeźni obniżył się z 81% do 75,5%,
- spadła o 129 liczba wykonanych kontroli,
- nieznacznie spadła liczba rzeźni, w których stwierdzono nieprawidłowości z 144 do 133,
- nieznacznie spadła liczba stwierdzanych nieprawidłowości ze 338 do 322.

### Podsumowanie za lata 2011 -2017

W latach 2011 - 2017 założenia dotyczące poziomu kontroli nie uległy zmianie. Powiatowi lekarze weterynarii przeprowadzają w ciągu roku kontrolę pod względem dobrostanu zwierząt co najmniej 20% rzeźni, ale nie mniej niż 4 rzeźnie, natomiast nadzór urzędowego lekarza weterynarii jest prowadzony na bieżąco.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 13 Nadzór Inspekcji Weterynaryjnej nad rzeźniami w latach 2011 – 2017.

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<b>Liczba nadzorowanych rzeźni</b>	1047	1046	1027	1009	981	968	943
<b>Liczba skontrolowanych rzeźni:</b>	988	915	893	849	811	785	750
<b>Liczba przeprowadzonych kontroli</b>	1705	1750	1705	1361	1512	1345	1216
<b>Liczba rzeźni, w których stwierdzono nieprawidłowości</b>	224	165	275	210	199	144	133

### **Nadzór nad przestrzeganiem przepisów o ochronie zwierząt podczas transportu**

W 2017 r. w zakresie nadzoru nad dobrostanem zwierząt w transporcie obowiązywała instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWz.420/AW- 62/11 z dnia 7 października 2011 r. w sprawie postępowania powiatowych lekarzy weterynarii przy:

- zatwierdzaniu przewoźników oraz środków transportu drogowego wykorzystywanych do przewozu zwierząt,
- kontroli przewoźników,
- przeprowadzaniu kontroli wykonywania transportu drogowego zwierząt pod względem ich dobrostanu oraz w sprawie raportowania z przeprowadzonych w tym zakresie kontroli.

### **Liczba przeprowadzonych kontroli**

W ciągu całego 2017 r. zarejestrowanych i nadzorowanych było 4369 przewoźników, natomiast na koniec 2016 r. liczba zarejestrowanych przewoźników wynosiła 4205. Do długotrwałego przewozu zwierząt, tj. powyżej 8 godzin, w ciągu całego 2017 r. roku dopuszczonych było 1971 środków transportu drogowego, natomiast na koniec 2017 r. – 1848. Zgodnie z przepisami, odpowiednie kontrole powinny być prowadzone przez Inspekcję Weterynaryjną przy załadunku oraz rozładunku zwierząt, podczas transportu drogowego, w miejscach wysyłki, w miejscach docelowych, punktach kontroli i punktach przeładunku, w punktach skupu, podczas targów, wystaw, pokazów, konkursów zwierząt. Kontrole obejmują przede wszystkim weryfikację zgodności środków transportu z

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

wymaganiami, zdolności zwierząt do transportu oraz czasu transportu zwierząt.

W 2017 r. terenowe organy Inspekcji Weterynaryjnej przeprowadziły łącznie 399 188 kontroli, podczas których skontrolowano 1 015 844 426 zwierząt, 331 517 środków transportu oraz 347 013 dokumentacji towarzyszącej kontrolowanym przesyłkom zwierząt. W trakcie powyższych kontroli stwierdzono 1176 nieprawidłowości.

W porównaniu do roku 2016, w 2017 r. liczba przeprowadzonych kontroli była niższa o 4134, a liczba skontrolowanych zwierząt była wyższa o 19 513 376. Liczba środków transportu poddanych kontroli w roku 2017 była wyższa o 19 682 w porównaniu do roku 2016. W odniesieniu do liczby nieprawidłowości wykrytych podczas przeprowadzonych kontroli, w 2016 r. liczba stwierdzonych nieprawidłowości była wyższa o 295. W odniesieniu do poszczególnych kategorii uchybień, najczęściej stwierdzane nieprawidłowości dotyczyły dokumentacji towarzyszącej transportowanym przesyłkom zwierząt.

### Podsumowanie za lata 2011 – 2017

W latach 2011-2017 założenia dotyczące kontroli środków transportu nie ulegały zmianie.

Tabela 14 Liczba kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Weterynaryjną w latach 2011 – 2017 r.

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
<b>Liczba skontrolowanych środków transportu</b>	184735	347 588	362 323	354 068	336 395	311 835	331 517
<b>Liczba stwierdzonych niezgodności</b>	991	1 135	1 176	1 298	1 217	881	1176

### Nadzór nad przestrzeganiem przepisów o ochronie zwierząt w gospodarstwach.

#### Plany kontrolne

W 2017 r. obowiązywała Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr. 02010-1/2015 z dnia 11 lutego 2015 r. w sprawie postępowania powiatowych lekarzy weterynarii przy przeprowadzaniu kontroli gospodarstw utrzymujących zwierzęta pod względem dobrostanu zwierząt oraz raportowania o przeprowadzonych kontrolach gospodarstw utrzymujących zwierzęta pod względem dobrostanu zwierząt z elementami zwalczania chorób zakaźnych.

Zgodnie, z powyższą instrukcją kontrolą dobrostanu zwierząt w gospodarstwach

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

powinno zostać objętych w ciągu roku 5% gospodarstw. Inspekcja Weterynaryjna kontroluje gospodarstwa utrzymujące zwierzęta, sprawdzając przestrzeganie przepisów o ochronie zwierząt, ze szczególnym uwzględnieniem gospodarstw utrzymujących świnie, cielęta i kury nieśne.

Ponadto, zgodnie z poleceniem Głównego Lekarza Weterynarii od 2012 r. powiatowi lekarze weterynarii są zobowiązani do przeprowadzenia w ciągu roku kontroli we wszystkich fermach utrzymujących zwierzęta futerkowe.

#### Kontrole gospodarstw pod względem dobrostanu

W poniższych tabelach znajdują się dane dotyczące liczby gospodarstw, liczby skontrolowanych gospodarstw oraz liczby gospodarstw, w których stwierdzono nieprawidłowości podczas kontroli przeprowadzonych w 2017 r.

Tabela 15 Raport z kontroli gospodarstw utrzymujących zwierzęta gospodarskie

	Kury nioski			Cielęta	Świnie	Brojlery
	Wolny wybieg	Ściółka	Kl. wzbogaczone			
<b>Liczba gospodarstw</b>	331	425	490	399038	304436	4612
<b>Liczba skontrolowanych gospodarstw</b>	165	195	317	16693	12491	1532
<b>Liczba gospodarstw w których stwierdzono nieprawidłowości</b>	19	17	30	2030	1749	227
<b>Liczba stwierdzonych nieprawidłowości</b>	<b>23</b>	<b>39</b>	<b>46</b>	<b>3613</b>	<b>2961</b>	<b>452</b>



# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 16 Raport z kontroli gospodarstw utrzymujących zwierzęta gospodarskie

	Bydło z wyjątkiem m cieląt	Owce	Kozy	Kury z wyjątkiem niosek i brojlerów	Ptaki bezgrz ebienio we	Kaczki	Gęsi	Zwierzę ta futerko we	Indyki
<b>Liczba gospodarstw</b>	457379	9262	8694	765	58	742	1420	1055	1398
<b>Liczba skontrolowanych gospodarstw</b>	20094	616	518	348	25	148	288	930	282
<b>Liczba gospodarstw w których stwierdzono nieprawidłowości</b>	2970	96	90	25	2	10	18	52	11
<b>Liczba stwierdzonych nieprawidłowości</b>	<b>4767</b>	<b>191</b>	<b>210</b>	<b>32</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>29</b>	<b>91</b>	<b>13</b>

W porównaniu z rokiem 2016 spadła o ok. 64 tys. liczba gospodarstw utrzymujących zwierzęta gospodarskie. Skontrolowano mniej o 3917 gospodarstw. Liczba gospodarstw, w których stwierdzono nieprawidłowości utrzymuje się praktycznie na tym samym poziomie nieprawidłowości, zaś liczba stwierdzonych nieprawidłowości spadła o 1356.

### Podsumowanie za lata 2011 -2017

W latach 2011-2017 założenia dotyczące poziomu kontroli gospodarstw pod względem dobrostanu nie zmieniały się i poziom ten wynosił 5%. Jedynie w przypadku gospodarstw utrzymujących zwierzęta futerkowe od 2011 r. powiatowi lekarze weterynarii zostali zobowiązani do przeprowadzenia kontroli 100% gospodarstw.

Tabela 17 Wyniki kontroli przeprowadzonych przez Inspekcję Weterynaryjną w gospodarstwach w latach 2011 – 2017.

	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017
Liczba skontrolowanych gospodarstw	59 165	48 073	50 629	50 835	63847	58559	54642
Liczba gospodarstw, w których stwierdzono nieprawidłowości	12 513	11 528	10 463	10591	9096	7796	7346
Liczba stwierdzonych nieprawidłowości	24 189	23 593	20 349	17926	17312	13838	12482

### 1.1.8. Kontrola weterynaryjna w handlu zwierzętami

Zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 grudnia 2003 roku o kontroli weterynaryjnej w handlu, PLW przeprowadzają kontrole weterynaryjne przesyłek zwierząt wprowadzanych z Polski do handlu wewnątrzunijnego, jak również przeprowadzają w miejscu przeznaczenia niedyskryminujące kontrole przesyłek zwierząt wprowadzonych w ramach handlu wewnątrzunijnego do Polski.

W roku **2017**, w związku z wprowadzaniem zwierząt z państw członkowskich UE do Polski, dokonano niedyskryminujących kontroli:

- **4882** przesyłek bydła,
- **3024** przesyłek świń,
- **23** przesyłek owiec i kóz,
- **312** przesyłek koni,
- **10334** przesyłek drobiu.

Jednocześnie, w związku z wysyłką zwierząt z Polski do innych państw członkowskich, w roku **2017** przeprowadzono kontrole:

- **653** przesyłek bydła,
- **608** przesyłek świń,
- **101** przesyłek owiec i kóz,
- **1160** przesyłek koni,
- **3702** przesyłek drobiu.

W ramach nadzoru nad wprowadzaniem zwierząt do handlu oraz nad obrotem zwierzętami, Inspekcja Weterynaryjna sprawuje również stały nadzór m.in. nad podmiotami prowadzącymi działalność w zakresie obrotu zwierzętami, pośrednictwa w tym obrocie lub skupu zwierząt, targowiskami oraz miejscami gromadzenia zwierząt.

W roku **2017** nadzorem takim objętych było:

- **78** miejsc gromadzenia zwierząt,
- **3331** podmiotów prowadzących działalność w zakresie obrotu zwierzętami, pośrednictwa w tym obrocie lub skupu zwierząt,
- **1011** podmiotów zajmujących się organizowaniem targów, wystaw, pokazów i konkursów.

**1.1.9. Systemy kontroli i procedury dotyczące weterynaryjnej kontroli granicznej**

Weterynaryjna kontrola graniczna dotyczy wszystkich przesyłek zwierząt i produktów pochodzenia zwierzęcego oraz pasz wprowadzanych na terytorium UE z krajów trzecich i jest przeprowadzana na podstawie ustawy z dnia 27 sierpnia 2003 r. o weterynaryjnej kontroli granicznej (Dz. U. 2014, poz. 424, ze zm.) oraz ustawy z dnia 22 lipca 2006 r. o paszach (Dz. U. Nr 144, poz.1045, ze zm.).

W/w kontrole urzędowe przeprowadzane są w 11 posterunkach weterynaryjnej kontroli granicznej, natomiast pasze i pasze lecznicze niezawierające materiałów pochodzących z tkanek zwierząt dodatkowo na sześciu innych przejściach granicznych wyznaczonych rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

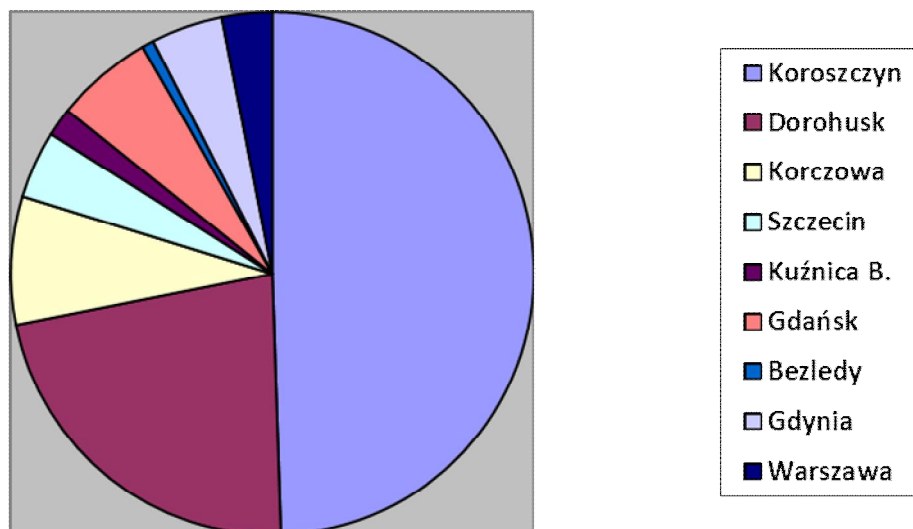
Liczba kontroli urzędowych przeprowadzonych przez wszystkie graniczne inspektoraty weterynarii (bez liczby przesyłek zweryfikowanych jako niepodlegające kontroli weterynaryjnej):

- **43213** w tym **188** kontroli negatywnych (odrzużenia).

Liczba urzędowych kontroli w rozbiciu na poszczególne graniczne inspektoraty weterynarii :

- **Koroszczyn** (4 jednostki kontrolne – Koroszczyn, Kobylany , Hrebenne, Hrubieszów) – **21337** , w tym odrzuconych **55**
- **Dorohusk** (2 jednostki kontrolne - Dorohusk drogowy , Dorohusk kolejowy) – 9636, w tym odrzuconych **17**
- **Korczowa** (1 jednostka kontrolna) – 3425, w tym odrzuconych **4**
- **Szczecin** (1 jednostka kontrolna) - 1802, w tym odrzuconych **8**
- **Kuźnica Białostocka** (1 jednostka kontrolna) – 753, w tym odrzuconych **1**
- **Gdańsk** ( 4 jednostki kontrolne - Gdańsk Nowy Port, Gdańsk – DCT, Elbląg, Gdańsk Chłodnia WOC) – 2608, w tym odrzuconych **11**
- **Bezledy** (1 jednostka kontrolna) – 312, w tym odrzuconych **0**
- **Gdynia** (1 jednostka kontrolna) – 1912, w tym odrzuconych **16**
- **Warszawa** (1 jednostka kontrolna) – **14416**, w tym odrzuconych **76**

Rysunek 1 Liczba urzędowych kontroli w rozbiciu na poszczególne graniczne inspektoraty weterynarii w 2017 r.



Liczba kontroli poszczególnych kategorii towarów:

- Zwierzęta żywe (kopytne, rejestrowane koniowate, pozostałe): 5674
- Produkty spożywcze (mrożone, chłodzone, w temperaturze otoczenia): 11438
- Produkty uboczne i niejadalne (mrożone, chłodzone w temperaturze otoczenia): 4338
- Pasze i pasze lecznicze (nie zawierające tkanek zwierzęcych): 19107

#### Kontrola pustych pojazdów (zabezpieczenie ASF)

Graniczni Lekarze Weterynarii dokonują kontroli czyszczenia i dezynfekcji pustych pojazdów powracających z krajów trzecich zgodnie z decyzją wykonawczą Komisji 2013/426/UE z dnia 5 sierpnia 2013 r. w sprawie środków mających na celu zapobieżenie wprowadzaniu do Unii wirusa afrykańskiego pomoru świń z niektórych państw trzecich lub części terytorium państw trzecich, w których potwierdzono obecność choroby, oraz uchylającą decyzję 2011/78/UE (z późn. zm.).

Na przejściach granicznych, gdzie nie funkcjonują graniczne inspektoraty weterynarii do kontroli czyszczenia i dezynfekcji pustych pojazdów zobowiązała się Służba Celna. **Od wejścia w życie ww. decyzji kwestia wyznaczenia służb odpowiedzialnych za jej realizację nie została uregulowana w przepisach krajowych.**

W związku z potrzebą zapewnienia identyfikacji środków transportu została

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

utworzona w porozumieniu z Ministerstwem Finansów „Procedura automatycznej identyfikacji środków transportu dla potrzeb kontroli w ramach wykonania postanowień decyzji 2013/426/UE (z późn. zm.)”, która zapewnia zastrzeżenie pojazdów podczas kontroli dobrostanu żywych zwierząt podczas ich wywozu do krajów trzecich. Pojazd jest zastrzeżony na 10 dni przez służbę celną na wszystkich polskich przejściach granicznych i nie może wjechać na teren Polski bez kontroli czyszczenia i dezynfekcji

W 2017 r. z łącznej liczby 2629 kontroli czyszczenia i dezynfekcji pustych pojazdów powracających z krajów trzecich, 0 kontrole zakończyły się z wynikiem niesatysfakcjonującym.

#### **Realizacja krajowego planu monitoringu pozostałości w żywności pochodzenia zwierzęcego wwożonej z krajów trzecich**

Tabela 18 Liczba pojazdów poddanych kontroli czyszczenia i dezynfekcji w Granicznych Inspektoratach Weterynarii w 2017

lp	PKG	Sty	lut	mar	kwi	maj	cze	lip	sie	wrz	paź	lis	gru	Razem
1	Kukuryki-Koroszczyń	104	45	70	87	138	187	170	134	163	207	187	302	1794
2	Hrebenne	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	2	0	4
3	Dorohusk	33	27	35	32	34	41	31	44	40	33	31	44	425
4	Korczowa	26	14	22	22	31	30	31	26	21	28	30	26	307
5	Kuźnica Białostocka	3	1	2	4	7	3	2	5	6	5	6	6	50
6	Bezledy	4	5	4	2	8	4	7	2	4	3	5	1	49
	SUMA	170	92	133	148	218	265	241	212	234	276	261	379	2 629

Realizacja „Krajowego programu badań kontrolnych substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych w produktach pochodzenia zwierzęcego przywożonych z krajów trzecich na terytorium Unii Europejskiej” odbywa się zgodnie z instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWbip.mon-83-1/2012 z dnia 7 marca 2012 r. w sprawie zakresu i sposobu realizacji krajowego programu badań kontrolnych substancji niedozwolonych, pozostałości chemicznych, biologicznych, produktów leczniczych i skażeń promieniotwórczych w produktach pochodzenia zwierzęcego, przywożonych z krajów trzecich na terytorium Unii Europejskiej.

Wykonanie programu jest jednym z podstawowych warunków właściwego

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

prowadzenia weterynaryjnej kontroli granicznej na zewnętrznej granicy UE zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) z dnia 22 stycznia 2004r. Nr 136/2004 *ustanawiającym procedury kontroli weterynaryjnej we wspólnotowych punktach kontroli granicznej, dotyczącej produktów przywożonych z państw trzecich* (Dz. Urz. UE L 21 z 28.01.2004, str. 11-23).

W 2017 r. program przewidywał pobranie przez Graniczne Inspektoraty Weterynarii 228 prób produktów pochodzenia zwierzęcego do spożycia przez ludzi, do badań monitoringowych. Ze względu na zmienność importowanych produktów pochodzenia zwierzęcego oraz ograniczenia przywozowe nie został on zrealizowany w 100%. **Pobrano 194 próby, z czego stwierdzono dwa wyniki niesatysfakcjonujące.**

*Tabela 19 Wyniki krajowego planu monitoringu pozostałości w żywności pochodzenia zwierzęcego wwożonej z krajów trzecich za rok 2017*

<b>Graniczny Inspektorat Weterynarii</b>	<b>Liczba pobranych prób</b>
<b>Koroszczyn</b>	12
<b>Dorohusk</b>	28
<b>Szczecin</b>	44
<b>Gdynia</b>	41
<b>Gdańsk</b>	48
<b>Korczoza</b>	13
<b>Kuźnica B.</b>	0
<b>Warszawa</b>	5
<b>Bezledy</b>	3
<b>RAZEM</b>	194

W 2017 r. kontrole wzmocnione produktów pochodzenia zwierzęcego były zarządzane przez Komisję Europejską, w ramach systemu TRACES. Polska, jako państwo członkowskie ma obowiązek wypełniać wszystkie kontrole wzmocnione zarządzane przez

Komisję Europejską jeśli tylko przesyłka, na którą jest nałożona kontrola wzmocniona pojawi się w polskim posterunku weterynaryjnej kontroli granicznej.

### **Kontrola dobrostanu zwierząt w transporcie**

Graniczni lekarze weterynarii dokonują kontroli dobrostanu zwierząt żywych wprowadzanych i wyprowadzanych z terytorium UE na podstawie art. 21 *rozporządzenia Rozporządzenie Rady (WE) NR 1/2005 z dnia 22 grudnia 2004r. o ochronie zwierząt w transporcie i związanych z tym działań oraz zmieniającego Dyrektywy 64/432/EWG i 93/113/WE oraz rozporządzenie (WE) Nr 1255/97 (Dz. Urz. UE L 3 z 5.1.2005, str. 1, z późn. zm.)* oraz na podstawie szczególnych przepisów dotyczących dobrostanu żywego bydła eksportowanego z krajów UE do krajów trzecich i objętego refundacjami wywozowymi.

Kontrola dobrostanu przeprowadzana w posterunku weterynaryjnej kontroli granicznej obejmuje w szczególności :

- Kontrole obecności ważnego zatwierdzenia przewoźnika (art. 10, a dla przewozów długotrwałych art. 11).
- Kontrole uprawnień dla kierowców oraz konwojentów przewożących zwierzęta koniowate, bydło, owce, kozy, trzodę chlewną i drób (art. 17).
- Kontrole zwierząt polegające na ocenie ich zdolności do podróży
- Kontrole środka transportu pod kątem zgodność z wymaganiami określonymi w rozdziale II lub rozdziale VI załącznika I.
- W przypadku eksportu, kontrole czy przewoźnik przedstawił dowody, że podróż od miejsca załadunku do pierwszego miejsca rozładunku w kraju ostatecznego przeznaczenia jest zgodna z umowami międzynarodowymi ujętymi z załączniku V.
- Kontrole czy zwierzęta koniowate, bydło, kozy, owce lub trzoda chlewna były lub mają być transportowane powyżej 8 godzin (przewozy długotrwałe).

W 2017 r. kontroli dobrostanu poddano 5655 przesyłek zwierząt (wjeżdżających na terytorium UE i wyjeżdżających z terytorium UE), z których 5 przesyłek bydła, 1 przesyłka owiec i 1 przesyłka kóz nie spełniało wymagań w zakresie dobrostanu zwierząt ustanowionych w rozporządzeniu 1/2005.

Stwierdzono nieprawidłowości dotyczące: braku dziennika podróży, braku możliwości weryfikacji zapisów systemu nawigacji, przekroczenie limitów podróży, brak zatwierdzenia przewoźnika, brak zatwierdzenia środka transportu, brak licencji kierowcy, brak zapisów w dzienniku podróży, brak możliwości przyjęcia naturalnej pozycji ciała.

Działania granicznego lekarza weterynarii w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości dotyczących dobrostanu zwierząt obejmowały nakazanie ich usunięcia przed dalszą kontynuacją podróży.

Raport za rok 2017 zawierający dane liczbowe dotyczące wyników wykonywania przepisów dotyczących przywozu z krajów trzecich mięsa i mleka przeznaczonych do indywidualnego spożycia, zgodny z załącznikiem V rozporządzenia Komisji (WE) 206/2009 z dnia 5 marca 2009 r. w sprawie wprowadzania do Wspólnoty osobistych przesyłek produktów pochodzenia zwierzęcego i zmieniającego rozporządzenie (WE) nr 136/2004, został wysłany do Komisji Europejskiej pocztą elektroniczną dnia 28 kwietnia 2018 r. pismem o nr GIWbip.-605-1/17 (10).

## 1.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA

### 1.2.1. Bezpieczeństwo i higiena żywności

#### **Liczba obiektów objętych nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2017 r.**

W roku 2017 organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej obejmowały nadzorem **481 122** obiekty żywności, żywienia i przedmiotów użytku, w tym:

- **obiekty produkcji żywności**, w tym: 1171 wytwórni lodów, 3702 automatów do lodów, 91 wytwórni tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi, 5093 piekarnie, 3375 ciastkarni, 1298 przetwórni owocowo-warzywnych i grzybowych, 182 browary i słodownie, 123 wytwórnie napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa, 125 wytwórni naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródłanych i wód stołowych, 925 zakładów garmazeryjnych, 501 zakładów przemysłu zbożowo-młynarskiego, 153 wytwórnie makaronów, 453 wytwórnie wyrobów cukierniczych, 200 wytwórni koncentratów spożywczych, 43 wytwórnie octu, majonezu i musztardy, 74 wytwórnie chrupek, chipsów i prażynek, 202 wytwórnie suplementów diety, 16 wytwórni środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego, 77 wytwórni substancji dodatkowych, 18 cukrowni oraz 76 918 innych wytwórni żywności,
- **obiekty obrotu żywnością**, w tym: 138 160 sklepów spożywczych (w tym 5781 super i hipermarketów), 15 061 kiosków spożywczych, 1465 kiosków na targowiskach sprzedających mięso, 4187 kiosków na targowiskach sprzedających inne środki



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- spożywcze, 12 315 magazynów hurtowych, 17 025 obiektów ruchomych i tymczasowych oraz 39 786 innych obiektów obrotu żywnością,
- **środki transportu żywności** – 32 299,
  - **zakłady żywienia zbiorowego otwarte** – 80 547, w tym m.in.: 40 927 zakładów małej gastronomii,
  - **zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego** – 45 380, w tym: 959 stołówek pracowniczych, 1700 bufetów przy zakładach pracy, 2156 stołówek w domach wczasowych, 1032 bloki żywienia w szpitalach, 132 kuchnie niemowlęce, 261 bloków żywienia w sanatoriach i prewentoriach, 2 005 bloków żywienia w domach opieki społecznej, 2 138 stołówek w żłobkach i domach małego dziecka, 11 922 stołówek szkolnych, 636 stołówek w bursach i internatach, 2 319 stołówki na koloniach, półkoloniach i obozach, 12 945 stołówki w przedszkolach, 423 stołówki w domach dziecka i młodzieży, 105 stołówek studenckich, 855 stołówek w zakładach specjalnych i wychowawczych, 1 307 zakładów usług cateringowych oraz 4 485 innych zakładów żywienia,
  - **wytwórni i miejsc obrotu przedmiotami użytku** – 5809, w tym m.in.: 904 wytwórnie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

#### **Plany kontrolne Państwowej Inspekcji Sanitarnej**

W celu zapewnienia skutecznego działania służb kontroli urzędowych jednostki Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzają urzędowe kontrole żywności zgodnie z kompetencjami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017r. 149, 60) oraz ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej z dnia 14 marca 1985 r. (Dz. U. z 2017r. poz. 1261, z późn. zm.) w oparciu o rozporządzenie (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

Kontrole i pobieranie próbek do badań odbywają się zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) nr 882/2004 oraz procedurami kontroli wprowadzonymi zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego:

a) w 2017r.:

-PK/BŻ/01 „Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów

przeznaczonych do kontaktu z żywnością”;

-PP/BŻ/01 „Procedura pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz próbek sanitarnych”;

b)W 2014r.:

-PK/NG/01 „Procedura urzędowej kontroli spełnienia wymagań zdrowotnych przez żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością objęte kontrolą graniczną”.

W procedurze PK/BŻ/01 „Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością” obiekty sektora spożywczego objęte nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej zostały podzielone na kategorie na podstawie oceny ryzyka z uwzględnieniem mikrobiologicznych i chemicznych kryteriów żywności. Nadzorowane obiekty zostały podzielone na obiekty o trzech kategoriach ryzyka: wysokim, średnim i niskim. W zależności od przyznanych ocen:

a) obiekty o wysokiej kategorii ryzyka kontrolowane są:

- nie rzadziej niż co 12 miesięcy zakłady produkcyjne;
- nie rzadziej niż raz na 18 miesięcy zakłady obrotu;

b) obiekty o średniej kategorii ryzyka kontrolowane są:

- nie rzadziej niż raz na 18 miesięcy zakłady produkcyjne;
- nie rzadziej niż raz na 24 miesiące zakłady obrotu;

c) obiekty o niskiej kategorii ryzyka kontrolowane są:

- nie rzadziej niż raz na 24 miesiące zakłady produkcyjne;
- nie rzadziej niż raz na 36 miesięcy zakłady obrotu.

Plany kontrole organów PIS uwzględniają również:

- Wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego z roku 2016 r. do planowania i działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w 2017 roku,
- Plan pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2017 rok.

Ponadto w niektórych jednostkach Państwowej Inspekcji Sanitarnej w poszczególnych województwach funkcjonuje system zarządzania jakością zgodny z normą PN-EN ISO 9001:2015 oraz wymogami normy PN-EN-ISO/IEC 17020: 2012 – „Ocena zgodności - Wymagania dotyczące działania różnych rodzajów jednostek przeprowadzających inspekcję”, w związku z czym opracowuje się i wdraża procedury wewnętrzne i instrukcje robocze dotyczące funkcjonowania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, które są na bieżąco

aktualizowane i uzupełniane.

Urzędowe kontrole w obiektach produkcji i obrotu żywnością w poszczególnych województwach w roku 2017 były realizowane na podstawie harmonogramów kontroli opracowanych przez Państwowych Wojewódzkich Inspektorów Sanitarnych oraz Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych w ramach zasadniczych przedsięwzięć wojewódzkiej i powiatowych stacji sanitarno-epidemiologicznych na 2017 r. Harmonogramy Powiatowych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych zostały zaakceptowane i zatwierdzone przez właściwych Państwowych Wojewódzkich Inspektorów Sanitarnych oraz, w przypadku Wojewódzkich i Granicznych Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych, przez Głównego Inspektora Sanitarnego.

W procesie planowania rocznego w poszczególnych jednostkach PIS uwzględniano następujące elementy:

- rodzaj produkowanych lub wprowadzanych do obrotu środków spożywczych, w tym ocenę jakości zdrowotnej żywności (wyniki badań producenta, wyniki badań próbek pobranych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu);
- rodzaj zakładu (produkcja, obrót, żywienie zbiorowe);
- znaczenie zakładu, zasięg produkcji (liczba konsumentów, znaczenie lokalne, regionalne, przeznaczenie żywności produkowanej w zakładzie np. dla wrażliwych grup konsumentów);
- ocenę stanu sanitarnego za rok 2016 (analiza stwierdzonych niezgodności, rodzaje niezgodności);
- podjęte działania represyjne (mandaty, decyzje);
- przedmiot prowadzonego postępowania administracyjnego, terminowość usuwania nieprawidłowości;
- systemy kontroli (GHP, GMP, HACCP) w zakładach;
- interwencje i skargi wnoszone przez konsumentów;
- wyniki urzędowej kontroli i monitoringu żywności,
- informacje nt. poprzednich przypadków niezgodności zgłaszanych w ramach systemu RASFF.

### **Liczba kontroli**

Dane dotyczące liczby przeprowadzonych kontroli zostały zestawione w tabeli zamieszczonej poniżej. Łącznie w 2017 roku przeprowadzono **271 553** kontrole. W 2017 roku

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

zaplanowano **161 616** kontroli podmiotów sektora spożywczego objętych nadzorem PIS, z czego zrealizowano **131 091** kontroli, co stanowi ok. 76% zrealizowanych kontroli planowych. Głównymi przyczynami niezrealizowania założeń kontrolnych było:

- zawieszenie działalności zakładów w okresie poprzedzającym termin ustalonych działań kontrolnych;
- remont zakładów;
- likwidacja części zakładów w ciągu 2017 roku lub zmiana w trakcie roku profilu działalności przedsiębiorstwa;
- powstawanie nowych obiektów, które obejmowane były nadzorem sanitarnym, co skutkowało koniecznością prowadzenia licznych działań kontrolnych nieplanowanych związanych z wnioskami przedsiębiorców o zatwierdzenie zakładu;
- prowadzenie licznych działań kontrolnych nieplanowanych związanych z powiadomieniami w ramach funkcjonowania systemu RASFF;
- innymi działaniami kontrolnymi prowadzonymi na polecenie Głównego Inspektora Sanitarnego;
- prowadzenie licznych działań kontrolnych nieplanowanych związanych z interwencjami zgłaszanymi przez konsumentów dot. niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu lub niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności;
- przeprowadzanie kontroli granicznych środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością przez Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych;
- braki kadrowe (urlopy, zwolnienia chorobowe, rotacja kadr);
- braki zasobów m.in. środków transportu.

Oprócz kontroli planowych organy PIS przeprowadziły **140 462** kontrole nieplanowe, w tym, m.in.: **37 579** rekontroli, **19 726** kontroli interwencyjnych oraz **18 323** kontrole akcyjne.

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2017**

*Tabela 20 Liczba kontroli przeprowadzonych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w podziale na województwa w 2017 r.*

Województwo	Liczba zaplanowanych kontroli w zakładach	Liczba przeprowadzonych kontroli planowanych	% realizacji planu kontroli	Liczba kontroli nieplanowanych	w tym			Łączna liczba przeprowadzonych kontroli
					Liczba rekontroli	Liczba kontroli interwencyjnych	Liczba kontroli akcyjnych	
Dolnośląskie	12820	10057	78,4	11778	4686	1487	699	21835
kujawsko-pomorskie	8265	7145	89	7441	2081	720	1437	14586
Lubelskie	10740	9251	86,2	7731	3044	974	714	16982
Lubuskie	5430	4530	83,43	3273	1231	457	335	7803
Łódzkie	12174	8542	70,2	8248	1271	1561	1395	16790
Małopolskie	15050	13020	86,51	13731	4125	2429	1294	26751
Mazowieckie	14048	10285	73	15711	4165	2613	1391	25996
Opolskie	3718	2844	76	3372	526	553	464	6216
podkarpackie	7812	6762	86,6	7590	1443	854	2023	14352

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2017**

Województwo	Liczba zaplanowanych kontroli w zakładach	Liczba przeprowadzonych kontroli planowanych	% realizacji planu kontroli	Liczba kontroli nieplanowanych	w tym			Łączna liczba przeprowadzonych kontroli
					Liczba rekontroli	Liczba kontroli interwencyjnych	Liczba kontroli akcyjnych	
podlaskie	5730	4844	84,5	2766	698	513	411	7610
pomorskie	9995	7953	83	8754	1485	1406	733	16707
śląskie	21728	16702	76,87	17925	3707	2379	2955	34627
świętokrzyskie	4873	4046	83,03	2661	1105	478	632	6707
warmińsko - mazurskie	6550	6056	92	6179	2641	637	394	12235
wielkopolskie	12640	11274	89,2	13434	2130	1141	1898	24708
zachodnio - pomorskie	9379	7229	77	9374	3185	1494	1548	16603
GSSE Dorohusk	5	5	100	2	2			7
GSSE Elbląg	52	51	98	2	1	0	0	53

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2017**

Województwo	Liczba zaplanowanych kontroli w zakładach	Liczba przeprowadzonych kontroli planowanych	% realizacji planu kontroli	Liczba kontroli nieplanowanych	w tym			Łączna liczba przeprowadzonych kontroli
					Liczba rekontroli	Liczba kontroli interwencyjnych	Liczba kontroli akcyjnych	
GSSE Gdynia	309	225	69.5	429	30	29		654
GSSE Hrebenne	2	2	100	3	0	0	0	5
GSSE Koroszczyń	Brak obiektów pod nadzorem	-	-	-	-	-	-	-
GSSE Przemyśl	72	66	92	7	1	0	0	73
GSSE Suwałki	1	0	0	-	-	-	-	0
GSSE Szczecin	29	24	83	7	0	1	0	31
GSSE Świnoujście	64	64	100	16	18	0	0	80

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

Województwo	Liczba zaplanowanych kontroli w zakładach	Liczba przeprowadzonych kontroli planowanych	% realizacji planu kontroli	Liczba kontroli nieplanowanych	w tym			Łączna liczba przeprowadzonych kontroli
					Liczba rekontroli	Liczba kontroli interwencyjnych	Liczba kontroli akcyjnych	
GSSE Warszawa	130	114	87,7	28	4	0	0	142
<b>Podsumowanie</b>	<b>161616</b>	<b>131091</b>	<b>75,9</b>	<b>140462</b>	<b>37579</b>	<b>19726</b>	<b>18323</b>	<b>271 553</b>



**Rekontrole** miały na celu sprawdzenie:

- wykonania zaleceń pokontrolnych, poprzez ocenę sposobu usunięcia stwierdzonych uchybień,
- skuteczności nałożonych sankcji karnych.

**Kontrole interwencyjne** zostały przeprowadzone w związku z:

- 1) informacjami zgłaszanymi przez konsumentów dot. niewłaściwego stanu sanitarnego obiektu, niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności lub podejrzenia zatruc pokarmowych.

Interwencje najczęściej dotyczyły:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości (m.in. mięsa i wyrobów mięsnych, ciast, nabiału),
- nieprawidłowego przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (poza urządzeniem chłodniczym, brak segregacji w urządzeniach chłodniczych, temperatura przechowywania żywności niezgodna z deklarowaną przez producenta),
- niewłaściwych warunków sanitarno-technicznych w obiektach,
- zgłoszenia faktu wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu różnych środków spożywczych, w tym potraw gastronomicznych,
- niewłaściwego składowania odpadów,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych bez oznakowania lub nieprawidłowo oznakowanych,
- wprowadzania do obrotu mięsa i wędlin niewiadomego pochodzenia,
- nieprawidłowego żywienia w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego (np. w szpitalach, przedszkolach),
- braku właściwego zabezpieczenia obiektu przed szkodnikami,
- niewłaściwej higieny personelu lub brak orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników zatrudnionych przy produkcji lub obrocie żywnością,
- prowadzenia sprzedaży internetowej suplementów diety z zakazanymi substancjami.

Konsumenci najczęściej składali skargi na następujące grupy obiektów:

- zakłady obrotu żywnością: sklepy spożywcze, w tym super i hipermarkety oraz kioski,
- zakłady produkcyjne: piekarnie, ciastkarnie,

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

---

- zakłady żywienia zbiorowego: otwarte (w tym zakłady małej gastronomii) oraz zamknięte,
- hurtownie,
- obiekty ruchome i tymczasowe,
- sprzedaż internetowa.

Osobom zgłaszającym skargę udzielano pisemnej odpowiedzi o wynikach przeprowadzonej kontroli oraz o ewentualnych działaniach pokontrolnych w przypadku potwierdzenia się wnoszonych uwag. W przypadku podejrzenia zatruc pokarmowych ściśle współdziałano z Sekcją Epidemiologii. Przeprowadzone kontrole sprawdzające (rekontrole) zazwyczaj wykazały poprawę stanu sanitarnego obiektów.

- 2) powiadomieniami otrzymanymi w ramach funkcjonowania systemu RASFF dot. żywności lub materiałów do kontaktu z żywnością, które mogą stwarzać pośrednie lub bezpośrednie zagrożenie dla zdrowia ludzi / konsumentów

Informacje przesyłane były przez Krajowy Punkt Kontaktowy (KPK) za pośrednictwem PWIS. Powiadomienia niezwłocznie przesyłano do właściwych Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych celem podjęcia działań wyjaśniających i zaradczych zmierzających do wycofania produktów niebezpiecznych z obrotu handlowego. Za każdym razem informacje zwrotne o wynikach podjętych czynności kontrolnych przekazywano do właściwego PWIS, a następnie PWIS przekazywał informacje do KPK.

**Kontrole akcyjne** stanowią stały element rocznego planu pracy działalności organów nadzoru sanitarnego nad żywnością i żywnieniem i wynikały z zaleceń GIS. W związku z ww. zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego były podejmowane następujące działania:

- w związku z wystąpieniem ognisk ASF (afrykańskiego pomoru świń) kontynuowano ponadplanowe, wzmożone kontrole w obiektach żywienia zbiorowego, zakładach obrotu handlowego oraz na terenie targowisk w zakresie legalności/ identyfikowalności mięsa i produktów z mięsa i dziczyzny oraz postępowania z odpadami w zakładach żywienia zbiorowego — również wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej;

- w II połowie 2017r. w związku z pojawiającymi się doniesieniami dot. obecności niedozwolonej substancji - fipronilu w jajach i mięsie drobiowym na terenie UE - działania mające na celu pobranie i zbadanie próbek jaj kurzych konsumpcyjnych oraz mięsa drobiowego (filety,

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

uda) znajdujących się w obrocie;

- nadzór nad sprzedażą sezonowych owoców miękkich pochodzących z Ukrainy (głównie truskawek, malin i borówek);

- realizacja „Planu działania na 2017r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20.01.2015r. w sprawie współdziałania 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”

- ocena identyfikowalności jaj spożywczych wykorzystywanych do produkcji środków spożywczych oraz wzmożony nadzór nad wprowadzaniem do obrotu produktów jajecznych (Salmonella);

- wzmożony nadzór nad producentami i importerami wód butelkowanych, w szczególności naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i stołowych.

Ponadto jednostki Państwowej Inspekcji Sanitarnej podejmowały kontrole akcyjne z własnej inicjatywy, w tym:

- kontrole w ramach akcji letniej – w obiektach znajdujących się w miejscowościach wypoczynkowych i przy trasach turystycznych oraz w miejscach zgromadzeń ludności; kontrole sanitarne obiektów letniego wypoczynku młodzieży; kontrole warunków i sposobu żywienia podczas wypoczynku dzieci i młodzieży;
- kontrole w ramach akcji zimowej - dotyczyły obiektów znajdujących się w miejscowościach wypoczynkowych i przy trasach turystycznych oraz w miejscach zgromadzeń ludności; kontrole sanitarne obiektów zimowego wypoczynku młodzieży;
- kontrole w super i hipermarketach oraz dużych sklepach spożywczych w okresach przedświątecznych;
- kontrole podczas odbywających się jarmarków, kiermaszy przedświątecznych, imprez okolicznościowych;
- kontrola asortymentu środków spożywczych oferowanych do sprzedaży w sklepikach szkolnych;
- kontrole aptek w związku z wprowadzeniem do obrotu suplementów diety – weryfikacja zgodności z przepisami prawa.

### **Podsumowanie przeprowadzonych kontroli**

Dzięki regularnym i konsekwentnym kontrolom prowadzonym przez organy PIS oraz dzięki rosnącej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), a także wprowadzaniu systemu HACCP - stan sanitarno-techniczny obiektów żywności i żywienia systematycznie poprawia się. Pracownicy wykonujący urzędowe kontrole prowadząc działania związane z egzekwowaniem przestrzegania przez podmioty obowiązujących przepisów prawa starają się również przekazywać rzetelną wiedzę w zakresie przeprowadzanych kontroli.

Podobnie jak w latach ubiegłych w okresie letnim pracownicy Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzali kontrole obiektów żywnościowo-żywnościowych zlokalizowanych przy trasach komunikacyjnych oraz w miejscowościach wypoczynkowych i turystycznych. Kontrole odbywały się również w dni wolne od pracy (soboty, niedziele i święta) z uwzględnieniem różnych pór dnia, poza urzędowymi godzinami pracy PIS. Kontrole obejmowały także domy wypoczynkowe, miejsca pobytu dzieci i młodzieży (kolonie letnie i obozowiska) oraz sanatoria itp.

Działania podjęte w czasie kontroli sanitarnych przeprowadzonych w związku ze zgłoszonymi interwencjami, w przypadku stwierdzenia obecności w sprzedaży towarów uznanych jako niebezpieczne dla zdrowia, polegały na spowodowaniu wycofania z obrotu zakwestionowanych towarów, powiadomieniu właściwych organów i instytucji o zaistniałym zagrożeniu dla zdrowia ludzkiego. W trybie pilnym podejmowano działania kontrolno-represyjne w przypadku wnoszonych informacji/skarg ze strony ludności, a także ze strony organów państwowych i instytucji na niewłaściwe warunki higieniczno-sanitarne w obiektach i zagrożenia bezpieczeństwa żywności. W przypadkach wskazujących na zatrucia pokarmowe, przeprowadzano wywiady epidemiologiczne, pobierano do badań próbki żywności i wymazy do badań sanitarnych. W uzasadnionych przypadkach wydawano decyzje o odsunięciu od pracy osób chorych, nosicieli, itp. w celu ochrony przed rozprzestrzenianiem chorób zakaźnych, a także wstrzymywano działalność produkcyjno-usługową. Wykonanie zaleceń weryfikowano podczas kontroli sprawdzających (rekontroli). Partie żywności niebezpiecznej dla zdrowia zabezpieczano lub wycofywano z obrotu. Ponadto, monitorowano zwroty zakwestionowanych towarów. Wobec sprawców zaistniałych zatruc/nieprawidłowości podejmowano działania ustalone prawem. Osobom wnoszącym interwencje, które podały dane osobowe, każdorazowo udzielano pisemnych odpowiedzi.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

W przypadku otrzymania powiadomienia w ramach systemu RASFF podejmowane były działania mające na celu sprawdzenie występowania w obrocie kwestionowanego produktu. W przypadku jego stwierdzenia następowało wycofanie z obrotu. Każdorazowo postępowanie w takich przypadkach prowadzone jest zgodnie z obowiązującą procedurą RASFF. Zakwestionowane produkty objęte powiadomieniami najczęściej były zwracane do dostawców bądź poddane procesowi utylizacji.

Inne działania podejmowane w wyniku kontroli doraźnych to:

- wydanie decyzji zatwierdzających zakład,
- zakwalifikowanie obiektu do wypoczynku dzieci i młodzieży,
- wydanie doraźnych zaleceń,
- wydanie decyzji nakazujących poprawę warunków sanitarnych,
- wydanie decyzji o wstrzymaniu działalności,
- wydanie decyzji o wstrzymaniu wprowadzania do obrotu i/lub wycofaniu z obrotu,
- wydanie świadectwa jakości zdrowotnej,
- ukaranie mandatem,
- sporządzenie wniosku o ukaranie do odpowiedniego organu.

Brak poprawy lub poprawa niezadowalająca ze strony podmiotów w zakresie stanu sanitarnego bądź technicznego zakładu stanowiły podstawę do wyznaczenia danego zakładu ponownie do wzmożonego nadzoru w kolejnym roku.

W niektórych wypadkach konieczne było przeprowadzanie kontroli we współpracy z przedstawicielami Policji i Straży Miejskiej.

W zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności organy PIS współpracowały z innymi inspekcjami urzędowej kontroli żywności, w tym z Inspekcją Weterynaryjną, Inspekcją Handlową, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Ochrony Środowiska, a także z Inspekcją Farmaceutyczną.

Współpraca z ww. inspekcjami polegała na przekazywaniu informacji o środkach spożywczych niespełniających wymagań jakości zdrowotnej znajdujących się w obrocie, przeprowadzaniu kontroli w obiektach będących pod wspólnym nadzorem z Inspekcją Weterynaryjną, przeprowadzanie wspólnych kontroli w gospodarstwach produkcji pierwotnej wspólnie z Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcją Ochrony Środowiska, w konsultowaniu lub uzyskiwaniu informacji dotyczących bezpieczeństwa żywności będących w zakresie kompetencji innych inspekcji.

Ponadto PIS utrzymuje stały kontakt służbowy i współpracę z innymi organami urzędowej kontroli żywności takimi jak, np. Strażą Rybacką, Urzędem Skarbowym, Izbą Celną.

### **1.3.Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa**

#### **Sektor nadzoru nad obrotem, konfekcjonowaniem i stosowaniem środków ochrony roślin**

Kontrole dotyczące nadzoru nad obrotem i konfekcjonowaniem środków ochrony roślin były planowane i przeprowadzane przez wojewódzkie inspektoraty ochrony roślin i nasiennictwa w oparciu o „Wytyczne Głównego Inspektora do planu pracy Wojewódzkich Inspektoratów Ochrony Roślin i Nasiennictwa na 2017 rok”.

Harmonogram pobierania próbek płodów rolnych pod kątem występowania pozostałości środków ochrony roślin przygotowany został w oparciu o „Wytyczne pobierania próbek w celu kontroli pozostałości środków ochrony roślin w płodach rolnych w 2018 r.” opracowane przez Instytut Ochrony Roślin – Państwowy Instytut Badawczy w Poznaniu w ramach realizacji Zadania 1.6 Programu Wieloletniego IOR-PIB na lata 2016-2020.

#### **Liczba kontroli**

Rejestracja podmiotów prowadzących działalność w zakresie wprowadzania do obrotu i konfekcjonowania środków ochrony roślin odbywa się na zasadach określonych w ustawie z dnia 8 marca 2013 r. o środkach ochrony roślin oraz w ustawie z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej. Na dzień 31 grudnia 2017 roku łączna liczba przedsiębiorców prowadzących działalność w zakresie wprowadzania do obrotu i konfekcjonowania środków ochrony roślin wyniosła 6 671. Zgodnie z ewidencją obrót środkami ochrony roślin na terenie kraju prowadzony był w 8 127 punktach sprzedaży, w tym w 205 oferowano wyłącznie preparaty dla użytkowników nieprofesjonalnych. W stosunku do 2016 roku nastąpił wzrost liczby punktów sprzedaży środków ochrony roślin o 279 (3,6%).

Na terenie kraju funkcjonuje 12 miejsc produkcji środków ochrony roślin. Konfekcjonowanie prowadzone jest w 54 punktach zlokalizowanych w 11 województwach.

W stosunku do ogólnej liczby 8 127 punktów obrotu środkami ochrony roślin 321 stanowią hurtownie środków ochrony roślin. Na terenie kraju zlokalizowanych jest 7 922 sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną środków ochrony roślin dla użytkowników profesjonalnych

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

i nieprofesjonalnych (w pełnym asortymencie).

W okresie sprawozdawczym Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadziła 31 176 kontroli w zakresie obrotu i stosowania środków ochrony roślin, w tym 2 078 kontroli interwencyjnych oraz 296 kontroli sprawdzających. Największy udział miały kontrole w miejscach stosowania środków ochrony roślin – 23 128, następnie kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu i konfekcjonowania – 6198.

Tabela 21 Rodzaj i liczba przeprowadzonych kontroli i re-kontroli przez PIORIN

Rodzaj kontroli	Liczba kontroli planowanych	Liczba kontroli interwencyjnych/problemowych	Liczba re-kontroli	Ogółem
Wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin	5 384	775	39	6 198
Stosowania środków ochrony roślin	21 613	1 279	236	23 128
Przedsiębiorców/podmiotów prowadzących badania sprawności technicznej sprzętu do stosowania środków ochrony roślin	681	9	20	710
Przedsiębiorców/podmiotów prowadzących szkolenia w zakresie środków ochrony roślin	487	3	0	490
Inne kontrole np. reklamy, internetowe oferty sprzedaży środków ochrony roślin, jednostki IP	637	12	1	650
Razem	28 802	2 078	296	31 176

Od 2015 r. ilość przeprowadzanych przez PIORiN kontroli utrzymuje się na stałym poziomie.

### Kontrole wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin

W ramach sprawowanego nadzoru nad przestrzeganiem przepisów ustawy o środkach ochrony roślin oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1107/2009 z dnia 21 października 2009 r. dotyczącego wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin i uchylającego dyrektywy Rady 79/117/EWG i 91/414/EWG, w 2017 roku Inspekcja przeprowadziła 6 198 kontroli wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin, w tym 39 kontroli sprawdzających wykonanie zaleceń pokontrolnych.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 22 Szczegółowe zestawienie kontroli produkcji, wprowadzania do obrotu i konfekcjonowania środków ochrony roślin

Typ kontroli	Liczba kontroli	Liczba kontroli bez nieprawidłowości	Odpowiedzialność karna		
			wnioski do sądu	mandaty	decyzje o opłacie sankcyjnej
sprzedaż hurtowa śró	462	433	0	13	2
sprzedaż detaliczna śró	4 706	4 536	6	110	8
sprzedaż materiału siewnego zaprawionego śró	581	580	0	1	0
konfekcjonowanie śró	53	51	0	1	0
produkcja śró (wytwarzanie śró)	22	20	0	1	0
producent śró	13	11	0	1	0
posiadacz zezwolenia/pozwolenia MRiRW	44	42	0	2	0
drogowe/kolejowe przejście graniczne z państwami trzecimi	18	18	0	0	0
usługowe składowanie śró	11	11	0	0	0
usługowe przemieszczanie śró (firmy logistyczne, transportowe, przewoźnicy, inne)	10	9	0	1	0
miejsca gdzie może być prowadzona niedozwolona sprzedaż śró	662	653	1	2	0
prowadzenie reklamy śró	9	9	0	0	2
inne *	46	45	0	0	0

\* wprowadzanie do obrotu, które nie wypełnia definicji działalności gospodarczej w rozumieniu SDG



Kontrole przeprowadzane były zarówno w miejscach zewidencjonowanych przez Inspekcję w rejestrach przedsiębiorców wykonujących działalność w zakresie konfekcjonowania lub wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin, tj. w hurtowniach, punktach obrotu detalicznego, punktach konfekcjonowania środków ochrony roślin, a także miejscach produkcji środków ochrony roślin, jak również w innych miejscach, w których jest lub może być prowadzony obrót takimi środkami i zaprawionym materiałem siewnym (np. targowiska). Ponadto przeprowadzano kontrole w grupach producenckich oraz u posiadaczy zezwoleń Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na wprowadzanie do obrotu środków ochrony roślin lub pozwoleń na handel równoległy tymi produktami, w miejscach składowania środków ochrony roślin oraz w firmach logistycznych, transportowych i u przewoźników środków ochrony roślin oraz na przejściach granicznych. Przedmiotem tych kontroli było sprawdzenie czy prowadzenie działalności w zakresie konfekcjonowania lub obrotu środkami ochrony roślin jest zgodne z wymogami określonymi w ustawie o środkach ochrony roślin oraz w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1107/2009 i w ustawie o swobodzie działalności gospodarczej.

### **Kontrole stosowania środków ochrony roślin**

W ramach nadzoru nad prawidłowością stosowania środków ochrony roślin w 2017 roku inspektorzy PIORiN przeprowadzili 23 128 kontroli, w tym: planowanych 21 613, interwencyjnych/problemowych 1 279 oraz 236 sprawdzających wykonanie zaleceń pokontrolnych, tzw. re-kontroli. W porównaniu z rokiem 2016 liczba kontroli zmniejszyła się o 2 %.

Kontrole stosowania środków ochrony roślin przeprowadzano w miejscach produkcji rolnej, leśnej, miejscach fumigacji i zaprawiania materiału siewnego oraz terenach kolejowych, zieleni miejskiej, u użytkowników profesjonalnych świadczących usługi w zakresie wykonywania zabiegów z zastosowaniem środków ochrony roślin, w miejscach, w których stosowanie środków ochrony roślin jest ograniczone (wyszczególnione w art. 36 ustawy o środkach ochrony roślin np.: na terenach placów zabaw, żłobków, przedszkoli, szkół podstawowych, szpitali, itp.) oraz innych, gdzie mogły być stosowane środki ochrony roślin.

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 23 Liczba kontroli stosowania środków ochrony roślin oraz ich wyniki, w zależności od miejsca kontroli

Typ kontroli	Liczba przeprowadzonych kontroli								Odpowiedzialność karna	
	planowanych	bez planowanych nieprawidłowości	interwencyjnych/problemowych	bez interwencyjnych/problemowych nieprawidłowości	re-kontroli	bez re-kontroli nieprawidłowości	łączna liczba	bez łącznej liczby nieprawidłowości	wnioski do sądu	mandaty
produkcja rolna - użytkownicy profesjonalni	19 472	18 314	853	423	233	196	20 558	18 933	2	1 037
produkcja rolna - użytkownicy nieprofesjonalni	186	168	142	84	1	1	329	253	0	69
produkcja leśna	65	65	3	3	0	0	68	68	0	0
zaprawianie materiału siewnego	125	125	4	3	0	0	129	128	0	0
miejsca fumigacji	174	163	37	11	1	1	212	175	0	35
tereny kolejowe	13	13	4	3	0	0	17	16	0	0
tereny zieleni miejskiej	132	125	8	5	1	1	141	131	0	7
użytkownicy profesjonalni świadczący usługi w zakresie wykonywania zabiegów z zastosowaniem środków ochrony roślin	55	49	12	1	0	0	67	50	0	12
miejsca wyszczególnione w art. 36 ust. 1 ustawy o środkach ochrony roślin	788	784	11	7	0	0	799	791	0	5
inne miejsca stosowania środków ochrony roślin	603	554	205	101	0	0	808	655	2	121
Ogółem	21 613	20 360	1 279	641	236	199	23 128	21 200	4	1 286

Przedmiotem kontroli było sprawdzenie wykonania, przez stosujących środki ochrony roślin, obowiązków wynikających z ustawy o środkach ochrony roślin oraz rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1107/2009. Sprawdzano w szczególności ukończenie szkolenia uprawniającego do stosowania środków ochrony roślin potwierdzonego aktualnym zaświadczeniem lub innych uprawnień w tym zakresie, poprawność prowadzenia dokumentacji wykonywanych zabiegów, sprawność techniczną sprzętu do wykonywania zabiegów i posiadanie dokumentów potwierdzających tę sprawność oraz wykonywanie zabiegów ochrony roślin zgodnie z zaleceniami zawartymi w etykiecie środka ochrony roślin.

### **Integrowana Produkcja Roślin**

W związku ze zmianą przepisów od 2014 roku wprowadzono modyfikację w Integrowanej Produkcji Roślin polegającą na umożliwieniu certyfikacji przez podmioty certyfikujące upoważnione przez wojewódzkiego inspektora ochrony roślin i nasiennictwa. Na dzień 31 grudnia 2017 roku na terenie kraju upoważnienia wojewódzkich inspektorów ochrony roślin i nasiennictwa do prowadzenia działalności w zakresie certyfikacji integrowanej produkcji roślin posiadało 9 podmiotów.

Certyfikacją IP w Polsce objęto 21 525 ha upraw. Powierzchnie upraw sadowniczych i warzywniczych stanowiły odpowiednio 19 860,6 ha i 360,1 ha. Największy udział w ogólnej powierzchni miały sady jabłoniowe (82,2 %). Powierzchnia upraw objętych certyfikacją, w stosunku do 2016 roku, zmniejszyła się o 5 980,2 ha.

W 2017 roku certyfikowano łącznie produkcję 645 279 ton płodów rolnych, z czego 87,4 % stanowiły jabłka. Największą produkcję w systemie IP odnotowano w województwach: mazowieckim (55,2 %) i łódzkim (16,3%). W stosunku do roku 2016 produkcja objęta certyfikacją zmniejszyła się o 204 790,8 tony.

Szczegółowe dane dotyczące certyfikacji Integrowanej Produkcji Roślin przedstawiono w poniższej tabeli.

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 24 Certyfikacja IP w podziale na certyfikowane gatunki

Rośliny		Liczba wydanych certyfikatów	Powierzchnia upraw na które udzielono certyfikacji (ha)	Wielkość certyfikowanego plonu (t)
w tym owoce:	Jabłka	2 321	17 698	563 812
	Gruszki	83	196	4 834
	porzeczki czarne i czerwone	98	561	3 094
	Maliny	48	135	1 086
	Śliwki	30	39	342
	brzoskwinie i morele	5	9	74
	Agrest	15	52	267
	borówki wysokie	95	660	4 413
	Wiśnie	124	330	2 596
	Truskawki	45	126	1 891
	Aronia	16	45	149
	Czereśnia	5	9	116
	razem:	2 885	19 860	582 675
w tym warzywa:	tomat pod osłonami	21	78	30 343
	ogórki gruntowe	2	1	73
	buraki ćwikłowe	29	30	1 128
	Marchew	86	162	8 990
	kapusta głowiasta	10	10	292
	Kalafior	8	5	132
	Cebula	11	21	1 140
	papryka pod osłonami	19	26	1 649
	Salata	3	1	19
	ogórki gruntowe	8	5	414
	ogórki pod osłonami	6	1	1 440
	kapusta pekińska	10	7	225
	Szparagi	2	10	56
	Brokuł	1	2	60
	Czosnek	1	0,14	1
	Szpinak	1	1	30
	razem:	218	360	45 990
w tym rośliny rolnicze:	Ziemniaki	58	183	8 499
	Rzepak	32	132	429
	Kukurydza	96	425	4 477
	Pszenica	339	565	3 210
	razem:	525	1305	16 614
Ogółem:		3 628	21 525	645 279

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

W 2017 r. Inspekcja przeprowadziła 121 kontroli u producentów IP, które miały na celu sprawdzenie prawidłowości przeprowadzania certyfikacji przez upoważnione podmioty. W wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### **Badania pozostałości środków ochrony roślin w płodach rolnych w ramach urzędowej kontroli prawidłowości stosowania środków ochrony roślin.**

W 2017 roku, w ramach urzędowej kontroli prawidłowości stosowania środków ochrony roślin pobrano 3 146 próbek płodów rolnych, w celu przebadania ich pod kątem obecności pozostałości środków ochrony roślin. Badania takie prowadzone były w Centralnym Laboratorium Głównego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa w Toruniu, laboratoriach Instytutu Ochrony Roślin – PIB w Poznaniu, Białymstoku i w Sońnicowicach oraz w laboratorium Zakładu Badania Bezpieczeństwa Żywności w Instytucie Ogrodnictwa w Skierniewicach.

*Tabela 25 Liczba próbek płodów rolnych przebadanych przez poszczególne laboratoria w roku 2017*

Rodzaj płodów rolnych:	IOR-PIB	IO	CL	Razem
Warzywa	653	442	370	1 465
Owoce	490	140	234	864
uprawy rolnicze -zboża	250	435	-	685
nasiona roślin strączkowych	26	-	-	26
nasiona oleiste (rzepak, soja)	69	-	-	69
rośliny cukrodajne	24	-	-	24
przyprawy	4	-	-	4
rośliny paszowe	9	-	-	9
Razem	1 525	1 017	604	3 146

## Sektor zdrowia roślin – nadzór fitosanitarny

### Plany kontrolne

Kontrole dotyczące występowania organizmów kwarantannowych, regulowanych oraz kontrole dokumentów były prowadzone przez wojewódzkie inspektoraty ochrony roślin i nasiennictwa, zgodnie z wytycznymi Głównego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa. Przy planowaniu brano pod uwagę spełnienie zdrowotnościowych wymagań specjalnych dla określonego materiału roślinnego, jak również konieczność przeprowadzenia w ciągu 1 roku co najmniej jednej kontroli dokumentów u podmiotów wpisanych do rejestru przedsiębiorców.

### Liczba przeprowadzonych kontroli

Rejestracja występowania organizmów kwarantannowych i innych organizmów, których zwalczanie regulowane jest odrębnymi przepisami i wytycznymi Unii Europejskiej (zwanymi dalej „regulowanymi”) była prowadzona przez wojewódzkie inspektoraty ochrony roślin i nasiennictwa (WIORiN) na tych samych zasadach jak w latach ubiegłych. Kontrole zdrowotności były realizowane w oparciu o wytyczne Głównego Inspektora Ochrony Roślin i Nasiennictwa (GIORiN), w tym w szczególności wytyczne do planu pracy wojewódzkich inspektoratów ochrony roślin i nasiennictwa na rok 2017. W zakresie kontroli uwzględniono również zdrowotnościowe wymagania specjalne dla roślin, produktów roślinnych lub przedmiotów. W 2017 r. w skali całego kraju pracownicy Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa (PIORiN) wykonali łącznie 121 331 kontroli zdrowotności pod kątem występowania ww. organizmów. Kontrolami zdrowotności objęto m.in. uprawy roślin, produkty roślinne i przedmioty w przechowalniach i magazynach, w miejscach przeładunku, na giełdach i targowiskach.

Ogółem kontrolom poddano 72 887 ha upraw roślin, 1 125 470 t, 1 096 376 183 szt. i 3 617 107 m<sup>3</sup> roślin, produktów roślinnych i przedmiotów. W poszczególnych województwach liczba przeprowadzonych kontroli zdrowotności była zróżnicowana i zależała od skali produkcji i obrotu oraz rodzaju upraw na danym terenie. W 2017 r. najwięcej kontroli zdrowotności przeprowadzono w województwach: mazowieckim – 13 811, lubelskim – 11 306, wielkopolskim – 10 912, dolnośląskim – 10 681 oraz łódzkim – 10 100. Najmniej kontroli wykonano w województwach: opolskim – 3 470, pomorskim – 3 632 i świętokrzyskim – 4 187.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

*Tabela 26 Zestawienie kontroli zdrowotności roślin, produktów roślinnych i przedmiotów wykonanych w 2017 roku przez Państwową Inspekcję Ochrony Roślin i Nasiennictwa.*

Województwo	Ogólna liczba kontroli zdrowotności	Wolumen produkcji roślin, produktów roślinnych i przedmiotów poddanych kontroli			
		ha	tony	sztuki	m3
dolnośląskie	10 681	9 238	47 376	67 955 570	280 104
kujawsko-pomorskie	7 297	7 633	73 506	47 357 020	531 432
lubelskie	11 306	5 975	38 698	27 430 417	112 272
lubuskie	4 975	4 113	6 201	23 316 577	213 615
łódzkie	10 100	6 240	64 890	189 597 002	274 732
małopolskie	7 541	1 524	6 170	28 714 017	69 688
mazowieckie	13 811	4 686	55 349	34 444 152	218 892
opolskie	3 470	1 589	19 571	9 943 787	179 562
podkarpackie	9 154	2 075	15 655	5 771 071	253 633
podlaskie	4 955	1 612	8 292	6 997 506	191 646
pomorskie	3 632	7 459	150 804	284 241	168 155
śląskie	10 010	1 750	16 817	418 839 184	272 661
świętokrzyskie	4 187	1 325	4 859	7 862 750	247 168
warmińsko-mazurskie	4 868	3 421	49 981	2 113 252	69 864
wielkopolskie	10 912	6 717	162 026	215 231 918	358 158
zachodniopomorskie	4 432	7 529	405 274	10 517 719	175 524
	<b>121 331</b>	<b>72 887</b>	<b>1 125 470</b>	<b>1 096 376 183</b>	<b>3 617 107</b>

W poniższej tabeli przedstawiono szczegółowe dane o liczbie kontroli zdrowotności, przeprowadzonych pod kątem występowania wybranych organizmów kwarantannowych i regulowanych na terenie kraju w 2017 roku.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

*Tabela 27 Liczba kontroli zdrowotności roślin, produktów roślinnych i przedmiotów wykonanych w 2017 roku pod kątem występowania wybranych organizmów kwarantannowych i regulowanych.*

ORGANIZM KWARRANTANN OWY/ REGULOWANY	dolnośląskie	kujawsko-pomorskie	lubelskie	lubuskie	łódzkie	małopolskie	mazowieckie	opolskie	podkarpackie	podlaskie	pomorskie	śląskie	świętokrzyskie	warmińsko- mazurskie	wielkopolskie	zachodniopomorskie	<b>RAZEM</b>
Apple proliferation mycoplasm	198	252	932	153	458	215	1 313	90	653	157	53	153	132	186	260	108	<b>5 313</b>
Chrysanthemum stunt viroid	0	39	15	4	60	0	19	23	0	18	0	34	0	3	6	17	<b>238</b>
Clavibacter michiganensis ssp. sepedonicus	1 863	1 729	1 991	1 130	1 728	1 441	2 056	653	769	1 273	1 345	1 309	812	925	3 103	1 612	<b>23 739</b>
Ditylenchus destructor	0	263	348	57	62	56	99	87	28	56	165	42	5	167	379	747	<b>2 561</b>
Ditylenchus dipsaci	19	54	29	7	126	27	94	13	8	23	1	29	17	15	140	6	<b>608</b>
Globodera rostochiensis	273	573	1 188	671	913	406	872	164	402	257	504	327	226	535	1 136	924	<b>9 371</b>
Pear decline mycoplasm	113	144	337	69	183	67	264	52	279	39	18	114	40	72	100	51	<b>1 942</b>
Phytophthora ramorum	1 579	355	798	507	643	867	1 214	468	647	323	205	977	286	407	719	418	<b>10 413</b>
Plum pox virus	232	459	1 923	184	755	250	1 209	114	1 085	84	98	509	78	205	569	172	<b>7 926</b>
Ralstonia	2 231	1 864	2 235	1 365	2 001	1 701	2 284	819	904	1 624	1 381	1 734	963	1	3 506	1 691	<b>27 404</b>



**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2017**

solanacearum														101			
Strawberry mild yellow edge virus	16	23	26	34	17	12	8	1	3	1	0	25	0	0	7	0	<b>173</b>
Synchytrium endobioticum	538	876	1 713	1 083	1 013	602	1 363	599	973	1 246	865	644	426	1 279	1 452	1 590	<b>16 262</b>
Xanthomonas campestris pv. phaseoli	23	38	88	0	80	2	10	7	41	0	0	0	28	0	43	0	<b>360</b>

## Sektor nasiennictwa

### Monitoring GMO

W roku 2017 kontynuowany był monitoring konwencjonalnego materiału siewnego w kierunku występowania domieszek nasion genetycznie zmodyfikowanych. Przebadano 150 prób materiału siewnego kukurydzy, 95 prób materiału siewnego rzepaku oraz 18 prób soi.

#### Kontrola stosowania materiału siewnego

W 2017 r. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa piąty rok z rzędu wykonywała zadanie związane z kontrolą przestrzegania zakazu stosowania materiału siewnego kukurydzy określonego w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 2 stycznia 2013 r. w sprawie zakazu stosowania materiału siewnego odmian kukurydzy MON810 (Dz. U. z 2013 r. poz. 39 z późn. zm.). Zadanie kontroli stosowania materiału siewnego, w tym modyfikowanego genetycznie, wynika z art. 81 ust. 3 ustawy z dnia 18 grudnia 2003 r. o ochronie roślin (Dz. U. z 2016 r., poz. 2041, z późn. zm.). W roku 2017 wykonano 5 356 kontroli oraz pobrano i przesłano w sumie do Centralnego Laboratorium GIORIN oraz Laboratorium WIORIN w Rzeszowie 915 prób materiału roślinnego.

## 1.4. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO – SPOŻYWCZYCH

### 1.4.1. Kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych

#### Kontrole planowe

Tematy kontroli planowych określone zostały w *Rocznym ramowym planie kontroli*, opracowywanym na podstawie analizy ryzyka opartej na wynikach kontroli z poprzednich lat, propozycjach zgłaszanych przez MRiRW, instytucje współpracujące z IJHARS oraz wojewódzkie inspektoraty JHARS. Ponadto, do kontroli w 2017 roku zostały wytypowane artykuły rolno-spożywcze, które zgodnie z Piramidą Zdrowego Żywienia (przedstawioną przez Instytut Żywności i Żywienia) powinny stanowić dominującą pozycję w diecie.

W 2017 roku kontrole planowe IJHARS dotyczyły:

1. jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w zakresie zgodności z obowiązującymi przepisami oraz deklaracją producenta, w tym: mięsa (drobiowego i czerwonego) i jego

przetworów (m.in. kielbas), wyrobów garmażeryjnych (m.in. pierogów, pyz, krokietów, kartaczy), napojów alkoholowych (m.in. napojów spirytusowych, nalewek, drinków gotowych do spożycia), przetworów zbożowych (m.in. kasz, płatków zbożowych), fermentowanych napojów winiarskich (m.in. aromatyzowanych napojów winnych owocowych, miodów pitnych, cydrów, win owocowych), przetworów owocowych i warzywnych (m.in. mrożonek, konserw, owoców suszonych i kandyzowanych), nasion roślin strączkowych i ich przetworów, orzechów, makaronu, przypraw ziołowych, soków, nektarów i musów, olejów roślinnych (m.in. oliwy z oliwek), ryb (m.in. mrożonych i wędzonych) i ich przetworów (m.in. marynat i konserw), przetworów mlecznych (m.in. napojów fermentowanych, serów i masła), jaj (z uwzględnieniem podmiotów zwolnionych ze znakowania), miodu oraz świeżych owoców i warzyw;

2. znakowania wybranych grup artykułów rolno-spożywczych, tj. pieczywa i wyrobów ciastkarskich (m.in. herbatników, wafli, biszkoptów, ciastek kruchych, wyrobów ciastkarskich o krótkim okresie przydatności do spożycia);
3. certyfikacji chmielu i produktów chmielowych, wina z winogron pochodzących z upraw własnych, produktów posiadających chronione nazwy pochodzenia, produktów ekologicznych;
4. warunków chowu i tuczu gęsi;
5. wprowadzania do obrotu i znakowania nawozów;
6. zadań związanych z nadzorem nad klasyfikacją tusz wołowych i wieprzowych w systemie EUROP oraz prawidłowością raportowania danych rynkowych dotyczących wołowiny;
7. wprowadzania do obrotu mięsa pochodzącego z bydła w wieku do dwunastu miesięcy;
8. zwalniania z obowiązku znakowania jaj przeznaczonych bezpośrednio do przetwórstwa spożywczego;
9. importowanych artykułów rolno-spożywczych.

### **Kontrole pozaplanowe**

Poza kontrolami planowymi Inspekcja przeprowadziła kontrole doraźne, zlecone w 2017 roku przez Głównego Inspektora JHARS. Tematyka tych kontroli obejmowała:

1. jakość handlową żywności dla niemowląt i małych dzieci,
2. jakość handlową suplementów diety,

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

3. sprawdzenie technologii pozyskiwania surowca z urządzenia służącego do odseparowywania tkanek miękkich od kości metodą niskociśnieniową,
4. jakość handlową wyrobów winiarskich,
5. jakość handlową świeżych owoców i warzyw,
6. jakość handlową mięsa drobiowego,
7. jakość handlową przetworów mlecznych,
8. prawidłowość wprowadzania do obrotu oraz znakowania: nawozów, nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE” oraz środków wspomagających uprawę roślin,
9. warunki transportu artykułów rolno-spożywczych.

Ponadto w związku z 3 powiadomieniami (2 ze Słowacji i 1 z Holandii) otrzymanymi w ramach *Systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznej żywności i paszach (RASFF)* dotyczącymi zawartości niedeklarowanych alergenów w lodach i przetworach mięsnych, Główny Inspektor JHARS zlecił przeprowadzenie kontroli doraźnych w ww. zakresie.

Wprowadzenie przez Federację Rosyjską w dniu 7 sierpnia 2014 r. embarga na świeże owoce i warzywa przywożone do tego kraju z państw unijnych, spowodowało przyjęcie przez Komisję Europejską tymczasowych nadzwyczajnych środków wsparcia dla producentów niektórych owoców i warzyw wywożonych do Federacji Rosyjskiej. W 2017 roku w ramach przedmiotowego mechanizmu IJHARS, na wniosek Agencji Rynku Rolnego (ARR), udzielającej nadzwyczajnego wsparcia producentom, sprawdziła jakość handlową 9 702 partii oraz wydała 9 428 *Świadectw zgodności z normami handlowymi Unii Europejskiej dla świeżych owoców i warzyw*, potwierdzając spełnienie przez partie objęte kontrolą wymagań określonych w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 roku *ustanawiającym szczegółowe zasady stosowania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w odniesieniu do sektora owoców i warzyw oraz sektora przetworów owoców i warzyw*. W wyniku przeprowadzonych kontroli wydano 36 *Protokołów niezgodności z normami handlowymi Unii Europejskiej dla świeżych owoców i warzyw*.

W ramach kontroli planowych oraz doraźnych Inspekcja JHARS sprawdzała również jakość handlową produktów polskich wprowadzanych do obrotu na rynek czeski i kwestionowanych przez czeskie służby kontrolne, ze względu na brak spełnienia wymagań jakości handlowej (informacje o tych produktach zamieszczane są na stronie internetowej uruchomionej przez Czeskie Ministerstwo Rolnictwa oraz czeską służbę kontroli).

Kontrole doraźne podjęte z inicjatywy wojewódzkich inspektorów JHARS dotyczyły głównie jakości handlowej: owoców i warzyw, ryb i przetworów rybnych, przetworów mlecznych, przetworów mięsnych, przetworów warzywnych, wyrobów garmażeryjnych i cukierniczych, makaronów, pieczywa i jaj. Ponadto, przeprowadzono kontrole doraźne prawidłowości wprowadzania do obrotu nawozów i środków wspomagających uprawę roślin.

**Kontrole IJHARS w zakresie przestrzegania przepisów dotyczących rolnictwa ekologicznego.**

**I.Kontrole w zakresie znakowania artykułów rolno-spożywczych – kontrole w zakresie bezprawnego stosowania odniesień do rolnictwa ekologicznego w znakowaniu produktów nieekologicznych**

**a)walka z bezprawnym znakowaniem produktów konwencjonalnych oznaczeniami nawiązującymi do ekologicznej metody produkcji**

Znakowanie produktów nieekologicznych w zakresie bezprawnego stosowania odniesień do rolnictwa ekologicznego sprawdzono w ramach planowych kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz w ramach 21 kontroli doraźnych w ramach nadzoru w rolnictwie ekologicznym. W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości dotyczących naruszenia wymagań dla rolnictwa ekologicznego, wojewódzcy inspektorzy JHARS wydali na podstawie art. 25 ust. 1 lit. 5 pkt a ustawy *o rolnictwie ekologicznym* 6 decyzji administracyjnych wymierzających kary pieniężne na łączną kwotę 119 158,50 zł oraz 1 decyzję o odstąpieniu od wymierzenia kary pieniężnej na podstawie art. 26 ust. 5 ustawy *o rolnictwie ekologicznym*.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości dotyczących bezprawnego znakowania produktów nieekologicznych terminami nawiązującymi do ekologicznej metody produkcji, wydano 5 decyzji administracyjnych nakładających kary pieniężne na podstawie ustawy *o rolnictwie ekologicznym*.

W 2017 r. wojewódzkie inspektoraty JHARS przeprowadziły 107 kontroli w zakresie prawidłowości wprowadzania do obrotu nawozów i środków wspomagających uprawę roślin, w ramach których sprawdzano m.in. czy oznakowanie nawozów lub ww. środków nieprzeznaczonych do stosowania w rolnictwie ekologicznym, zawiera terminy takie jak *ekologiczny*, *bio* lub *eko*, sugerujące możliwość ich stosowania w rolnictwie ekologicznym. W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania z powołaniem na rolnictwo ekologiczne.

## II . Kontrole u producentów ekologicznych

### a) liczba kontroli przeprowadzonych przez WIJHARS w gospodarstwach rolnych prowadzących produkcję metodami ekologicznymi.

Kontrole sprawdzające przeprowadzono u 161 producentów ekologicznych w ramach nadzoru nad jednostkami certyfikującymi i nad produkcją ekologiczną (tj. ok. 0,8% ogólnej liczby gospodarstw prowadzących produkcję żywności metodami ekologicznymi), w tym 20 kontroli nadzorowanych (tj. wykonane przez jednostki certyfikujące pod nadzorem WIJHARS).

Inspektorzy WIJHARS pobrali 67 próbek produktów w ekologicznych gospodarstwach rolnych w celu zbadania obecności niedozwolonych w rolnictwie ekologicznym środków ochrony roślin. W wyniku analizy próbek pobranych do badań laboratoryjnych w 4 próbkach stwierdzono obecność niedozwolonych w rolnictwie ekologicznym środków ochrony roślin.

### b) liczba kontroli przeprowadzonych przez WIJHARS w przetwórnictwie i u importerów produktów ekologicznych.

Kontrole sprawdzające przeprowadzono u 50 producentów ekologicznych, w tym 24 producentów wprowadziło działalność w zakresie przetwórstwa, 39 producentów wprowadziło działalność w zakresie wprowadzania do obrotu produktów rolnictwa ekologicznego oraz 7 producentów prowadziło działalność w zakresie importu produktów rolnictwa ekologicznego z krajów trzecich. Przeprowadzono 1 kontrolę nadzorowaną (tj. wykonane przez jednostkę certyfikującą pod nadzorem inspektorów WIJHARS).

Podczas kontroli WIJHARS pobrały 17 próbek w celu zbadania obecności niedozwolonych w rolnictwie ekologicznym środków ochrony roślin. W wyniku analizy próbek pobranych do badań laboratoryjnych w 1 próbce stwierdzono obecność niedozwolonych w rolnictwie ekologicznym środków ochrony roślin.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Szczegółowe informacje dotyczące nadzoru nad produkcją ekologiczną wymagane zgodnie z art. 92f i załącznikiem XIII B i XIIC do rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008 zawarte są w poniższych tabelach.

Tabela 28 Opis systemu kontroli (art. 92f i zał. XIII B do rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008)

Kod	Nazwa	Zakres odpowiedzialności	Adres	E-mail	Strona internetowa	Punkt kontaktowy/osoba do kontaktu (nieobligatoryjne)
	Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, w skład której wchodzi: Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz 16 wojewódzkich inspektoratów Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych	<p><b>- nadzór nad jednostkami certyfikującymi w rolnictwie ekologicznym oraz nadzór nad produkcją ekologiczną:</b></p> <p>-obejmuje przeprowadzanie audytów i inspekcji w siedzibach upoważnionych przez MRiRW jednostek certyfikujących, sprawdzanie prawidłowości kontroli przeprowadzanych przez inspektorów jednostek certyfikujących u producentów ekologicznych, pobieranie próbek z surowców oraz z produktów ekologicznych w ramach kontroli sprawdzających.</p> <p>Ponadto Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych: -dopuszcza do swobodnego obrotu we Wspólnocie produktów rolnictwa</p>	ul. Wspólna 30, 00-930 Warszawa (GIJHARS)	sekretariat@ijhars.gov.pl	<a href="http://www.ijhars.gov.pl">www.ijhars.gov.pl</a>	Artur Siedlarek, Dyrektor Biura Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

		<p>ekologicznego z krajów trzecich, przez sprawdzenie przesyłki i potwierdzenie świadectwa kontroli,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-gromadzi, przechowuje i przetwarza informacje o producentach w rolnictwie ekologicznym,</li> <li>-rozpatruje wnioski o pozwolenie na zastosowanie przewidzianych prawem odstępstw od zasad produkcji ekologicznej,</li> <li>-przejmuje uprawnienia jednostki certyfikującej, której zostało cofnięte upoważnienie (na okres nie dłuższy niż 90 dni),</li> <li>-informuje producentów żywności ekologicznej, objętych kontrolą przez daną jednostkę certyfikującą, o cofnięciu upoważnienia tej jednostce,</li> <li>-przeprowadza egzaminy na inspektorów rolnictwa ekologicznego oraz prowadzi rejestr tych inspektorów.</li> </ul>				
<b>1.b) Zasoby</b>						
Liczba pracowników (w pełnym wymiarze godzin)	12 pracowników Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych i 48 inspektorów w Wojewódzkich Inspektoratach Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wykonujących zadania w zakresie rolnictwa ekologicznego.					



<p><b>1.c) Audyty (przeprowadzone w IJHARS – wewnętrzne i zewnętrzne)</b></p>
<p><b>1.Audyty wewnętrzne (w zakresie systemu Zarządzania Jakością ISO 9001:2008):</b>  <u>Zagadnienia objęte audytem:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Nadzór nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi</li> <li>· Zarządzanie ryzykiem</li> </ul> <p><b>2.Audyty zewnętrzny (przeprowadzony przez DEKRA Certification Sp. z o.o., w zakresie systemu Zarządzania Jakością ISO 9001:2008):</b>  <u>Zagadnienia objęte audytem:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· Rozpatrywanie wniosków o odstępstwa w rolnictwie ekologicznych (WIJHARS Katowice, Łódź, Wrocław)</li> <li>· Nadzór nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi (GIJHARS)</li> <li>· Udostępnianie informacji o producentach w rolnictwie ekologicznym (GIJHARS)</li> <li>· Egzaminacje dla osób ubiegających się o wpis do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego (GIJHARS)</li> <li>· Dopuszczanie do obrotu produktów rolnictwa ekologicznego importowanych z krajów trzecich (WIJHARS Katowice, Łódź, Wrocław)</li> </ul>
<p><b>1.d) Procedury dotyczące produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych (należy podać z odniesieniem do aktów prawnych i/lub administracyjnych (numer, data, dziennik urzędowy lub link do strony internetowej, gdzie dokumenty te są dostępne) lub podać krótki opis tych procedur</b></p>
<p><b>1. Metody pobierania próbek do badań laboratoryjnych.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 listopada 2013 r. w sprawie pobierania próbek roślin, produktów roślinnych lub przedmiotów do badań na obecność pozostałości środków ochrony roślin (Dz.U. 2007 nr 207 poz. 1502)</li> <li>- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 7 marca 2003 r. w sprawie szczegółowych warunków pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych (Dz.U. 2003 nr 59 poz. 526 z późn. zm.).</li> </ul> <p><b>2. Przyznawanie odstępstw lub wyjątków, monitorowanie i nadzór nad ich stosowaniem</b></p> <p>Instrukcja BRE-07-IR-01, wydanie 5 z dnia 30.07.2015 r. <i>Instrukcja rozpatrywania przez WIJHARS wniosków o odstępstwa od zasad obowiązujących w rolnictwie ekologicznym.</i></p> <p>Celem instrukcji jest określenie jednolitego trybu postępowania przez wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych podczas rozpatrywania wniosków o wydanie, w drodze decyzji administracyjnej, zgody na odstępstwa od zasad rolnictwa ekologicznego, przewidziane w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 889/2008.</p> <p><b>3. Kontrola rynku (w nawiązaniu do planowania kontroli i zastosowane kryteria)</b></p> <p>Procedura PG-BRE-02, wydanie 5 z dnia 31.08.2010 r. <i>Kontrole sprawdzające w zakresie prawidłowości kontroli przeprowadzonych przez jednostki certyfikujące u producentów ekologicznych.</i> Celem procedury jest określenie jednolitego sposobu sporządzenia programu kontroli sprawdzających i informacji zbiorczych z kontroli przeprowadzonych przez jednostki certyfikujące u producentów ekologicznych.</p> <p>Porozumienie z dnia 21 grudnia 2009 r. pomiędzy Głównym Inspektorem JHARS, a Prezesem Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów, w sprawie zasad współpracy przy wykonywaniu kontroli w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.</p>

**4.Działania następcze w wyniku stwierdzenia nieprawidłowości, włączając sankcje i kary**

- ustawa z dnia z dnia 25 czerwca 2009 r. *o rolnictwie ekologicznym* (Dz. U. z 2017 r., poz. 1054)
- ustawa z dnia 21 grudnia 2000 r. *o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* (Dz. U. z 2017 r., poz. 2212)

**5.Nadzór nad jednostkami certyfikującymi**

Procedura PG-BRE-01, wydanie 5 z dnia 27.07.2017 r. *Kontrola upoważnionych jednostek certyfikujących*. Celem procedury jest określenie jednolitych zasad realizacji zadań związanych z przeprowadzeniem kontroli (audytów lub inspekcji) upoważnionych jednostek certyfikujących w ramach sprawowanego przez GIJHARS nadzoru nad tymi jednostkami.

**6.Przechowywanie i udostępnianie informacji o producentach w rolnictwie ekologicznym**

Procedura PG-BRE-03 *Gromadzenie, przechowywanie, przetwarzanie i udostępnianie danych i informacji o producentach ekologicznych i produkcji ekologicznej*. Celem procedury jest ustalenie trybu postępowania w zakresie gromadzenia, przechowywania i przetwarzania danych i informacji o producentach ekologicznych i produkcji ekologicznej oraz udostępniania tych danych i informacji, zgodnie z art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 25 czerwca 2009 r. *o rolnictwie ekologicznym*.

**7.Gromadzenie danych o wynikach analiz próbek pobranych od producentów ekologicznych**

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 26 maja 2015 r. *w sprawie laboratoriów urzędowych i referencyjnych oraz zakresu analiz wykonywanych przez te laboratoria* (Dz.U. z 2015 r., poz. 795, ze zm.),
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 28 kwietnia 2015 r. *w sprawie danych dotyczących wyników przeprowadzonych analiz* (Dz.U. z 2017 r., poz. 707).

**8.Organizacja i przeprowadzanie egzaminów dla osób ubiegających się o wpis do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego**

Procedura PG-BRE-08, wydanie 6 z dnia 08.03.2018 r. *Organizacja i przeprowadzanie egzaminów dla osób ubiegających się o wpis do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego*. Celem procedury jest ustalenie jednolitego trybu postępowania podczas organizacji i przeprowadzania egzaminów dla osób ubiegających się o wpis do *Rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego* prowadzonego przez Głównego Inspektora JHARS, w celu zapewnienia prawidłowości postępowania w tym zakresie, zgodnie z art. 21 ustawy z dnia 25 czerwca 2009 r. *o rolnictwie ekologicznym* (Dz. U. z 2017 r., poz. 1054) oraz rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 maja 2010 r. *w sprawie nabywania uprawnień inspektora rolnictwa ekologicznego* (Dz. U. z 2015 r., poz. 742).

**2. Opis systemu kontroli**

<p>2.a) Prywatne jednostki certyfikujące</p> <p>W 2017 r. w Polsce w rolnictwie ekologicznym działało 11 jednostek certyfikujących.</p> <p>W 2017 r. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych wykonywała następujące zadania w zakresie rolnictwa ekologicznego:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-sprawowała nadzór nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi,</li> <li>-sprawowała nadzór nad produkcją ekologiczną,</li> <li>-dopuszczała do swobodnego obrotu we Wspólnocie produkty rolnictwa ekologicznego z krajów trzecich,</li> <li>-gromadziła, przechowywała i przetwarzała informacje o producentach w rolnictwie ekologicznym,</li> <li>-rozpatrywała wnioski o pozwolenie na zastosowanie przewidzianych prawem odstępstw od zasad produkcji ekologicznej,</li> <li>-przeprowadzała egzaminy na inspektorów rolnictwa ekologicznego oraz prowadziła rejestr tych inspektorów.</li> </ul> <p>Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych współpracuje przy sprawowaniu nadzoru nad jednostkami certyfikującymi i nadzoru nad produkcją ekologiczną z Inspekcją Weterynaryjną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Urzędem Ochrony Konkurencji i Konsumentów, Polskim Centrum Akredytacji oraz z Agencją Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa. Informacje o wynikach audytów przeprowadzonych przez GIJHARS w jednostkach certyfikujących w postaci wniosków pokontrolnych zostały przekazane również do wiadomości Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi.</p> <p>Zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, GIJHARS przeprowadził w 2017 r. audyty planowe we wszystkich jedenastu jednostkach certyfikujących, prowadzących działalność w zakresie rolnictwa ekologicznego oraz 2 inspekcje doraźne. W ramach nadzoru nad jednostkami certyfikującymi uwzględniono wyniki prac krajowej jednostki akredytującej.</p>	
<p><b>2.b)</b>  <b>Odniesienie do rejestracji podmiotów i do spełnienia wymagania dotyczącego minimum rocznych inspekcji</b></p>	<p><b>1.Krótki opis wymagań dotyczących rejestracji, wraz ze wskazaniem strony internetowej, gdzie znajduje się wykaz producentów ekologicznych objętych kontrolą jednostek i zawierających aktualne certyfikaty, zgodnie z art. 92b rozporządzenia 889/2008</b></p> <p>Szczegółowy tryb postępowania jednostek certyfikujących w zakresie obejmowania producentów kontrolą w rolnictwie ekologicznym jest uregulowane w obowiązujących w jednostkach procedurach. Podczas regularnych audytów prowadzonych w ramach nadzoru nad jednostkami certyfikującymi sprawdzana jest m.in. prawidłowość obejmowania producentów kontrolą.</p> <p>Po otrzymaniu Zgłoszenia podjęcia działalności w zakresie rolnictwa ekologicznego (zawierającego zgodę na objęcie jego działań systemem kontroli) jednostki przeprowadzają jego weryfikację. Po przyjęciu prawidłowego zgłoszenia jednostka formalnie obejmuje producenta systemem kontroli w rolnictwie ekologicznym. Dzień, w którym nastąpi formalne (udokumentowane) potwierdzenie objęcia producenta systemem kontroli, stanowi datę objęcia producenta systemem kontroli.</p> <p>Wytyczna Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w zakresie obejmowania producentów systemem kontroli</p>

	<p>w rolnictwie ekologicznym została przekazana jednostkom pismem znak:GI-BRE-re-4302-1/12.</p> <p>Wykaz stron internetowych jednostek certyfikujących z zamieszczonymi wykazami, obejmującymi dane producentów objętych ich kontrolą, zawierające certyfikaty:  <a href="http://www.ekogwarancja.pl">www.ekogwarancja.pl</a>  <a href="http://www.png.ecofarm.pl">www.png.ecofarm.pl</a>  <a href="http://www.cobico.pl">www.cobico.pl</a>  <a href="http://www.bioekspert.pl">www.bioekspert.pl</a>  <a href="http://www.biocert.pl">www.biocert.pl</a>  <a href="http://www.pcbc.gov.pl">www.pcbc.gov.pl</a>  <a href="http://www.agrobiotest.pl">www.agrobiotest.pl</a>  <a href="http://www.tuv.pl">www.tuv.pl</a>  <a href="http://www.agroeko.com.pl">www.agroeko.com.pl</a>  <a href="http://www.pl.sgs.com">www.pl.sgs.com</a>  <a href="https://dqs.pl">https://dqs.pl</a></p> <p><b>2.Opis systemu/ustaleń opracowanych w celu zapewnienia wymagania dotyczącego obowiązkowych inspekcji fizycznych wszystkich zarejestrowanych podmiotów co najmniej raz w roku</b></p> <p>Jednostki certyfikujące przeprowadzają kontrole na podstawie obowiązujących procedur kontroli oraz programów certyfikacji, stanowiących wewnętrzną dokumentację systemową tych jednostek. Procedury Jednostek są opracowane w sposób zapewniający, że wszyscy producenci znajdujący się pod nadzorem są objęci kontrolą planową co najmniej raz w roku.</p> <p>Z kontroli powstają protokoły, na których zaznacza się, czy przeprowadzono kontrolę pełną roczną, kontrolę powtórную, wstępną oraz zapowiedzianą lub niezapowiedzianą.</p> <p>Podczas regularnych audytów prowadzonych w ramach nadzoru nad jednostkami certyfikującymi sprawdzane jest m.in. czy jednostki działają zgodnie ze standardową procedurą kontroli.</p>
<p><b>2.c) Opis podejścia opartego na analizie ryzyka</b></p>	<p><b>1) kryteria przyjęte przez jednostki certyfikujące w odniesieniu do kontroli u producentów</b></p> <p>Procedury obowiązujące w Jednostkach certyfikujących są opracowane w oparciu o obowiązujące przepisy prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego w sposób zapewniający, że:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- wszyscy producenci znajdujący się pod nadzorem są objęci kontrolą planową co najmniej raz w rok,</li> <li>- dodatkowe wyrywkowe wizyty kontrolne są przeprowadzane u co najmniej 10% producentów objętych umową zgodnie z kategorią ryzyka,</li> <li>- co najmniej 10% wszystkich inspekcji i wizyt kontrolnych, przeprowadzonych przez Jednostkę w danym roku jest niezapowiedzianych.</li> <li>- liczba próbek, jaką Jednostka pobiera i poddaje analizie co roku, odpowiada co najmniej 5% liczby podmiotów gospodarczych objętych</li> </ul>

## RAPORT ROCZNY 2017

	<p>jej kontrolą</p> <p>Jednostki posiadają udokumentowane procedury i wzory w odniesieniu do analizy ryzyka.</p> <p><b>2) kryteria przyjęte przez organ właściwy oceniający funkcjonowanie jednostek certyfikujących (odpowiednie informacje dotyczące analizy ryzyka, takie jak: przegląd działań następczych będących wynikiem wytycznych lub stwierdzonych nieprawidłowości podczas wewnętrznych i zewnętrznych audytów lub działań podjętych w wyniku skarg).</b></p> <p>Jednolite zasady realizacji zadań związanych z przeprowadzaniem kontroli upoważnionych jednostek certyfikujących w ramach sprawowanego nadzoru przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zostały określone w Procedurze PG-BRE-01 <i>Kontrola jednostek certyfikujących</i>. Nadzór jest prowadzony zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie rolnictwa ekologicznego, przywołanymi w ww. procedurze.</p> <p>Audyty jednostek certyfikujących są planowane w rocznym ramowym planie kontroli Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Każda Jednostka certyfikująca powinna zostać objęta audytem planowym raz w roku. Ponadto, inspekcje doraźne są realizowane w zależności od potrzeb.</p> <p>Podczas planowania audytów/inspekcji uwzględnia się w szczególności: obowiązujące przepisy prawa, zakres upoważnienia jednostki, wyniki wcześniejszych kontroli, realizację działań naprawczych wdrożonych przez jednostkę po poprzedniej kontroli, wyniki kontroli przeprowadzanych przez pracowników WIJHARS u producentów będących pod nadzorem jednostki, liczbę producentów znajdujących się pod kontrolą jednostki, postępowanie jednostki w rozpatrywaniu skarg i zażaleń, wyniki ocen przeprowadzonych w jednostce przez Polskie Centrum Akredytacji, wszelkie sygnały dotyczące działań kontrolnych jednostki (skargi, zażalenia, informacje uzyskane od organów administracji lub innych instytucji, osób lub uzyskane bezpośrednio od jednostek certyfikujących).</p> <p>W 2017 r. upoważnieni pracownicy BRE przeprowadzili planowe audyty wszystkich, tj. 11, jednostek certyfikujących i 2 inspekcje doraźne.</p> <p>Zakres audytów obejmował zbadanie prawidłowości funkcjonowania jednostek certyfikujących, poprzez sprawdzenie:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) czy jednostka działa zgodnie ze standardową procedurą kontroli, o której mowa w art. 27 ust. 6 lit. a rozporządzenia (WE) nr 834/2007,</li> <li>2) czy jednostka certyfikująca posiada wystarczającą liczbę odpowiednio wykwalifikowanych i doświadczonych pracowników zgodnie z art. 27 ust. 5 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 834/2007 oraz czy przeprowadzono szkolenie dotyczące rodzajów ryzyka mających wpływ na ekologiczny status produktów,</li> </ol>
--	---

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

	<p>3) czy jednostka certyfikująca posiada i stosuje udokumentowane procedury i wzory w odniesieniu do:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) rocznej analizy ryzyka, zgodnie z art. 27 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 834/2007,</li><li>b) przygotowania strategii doboru próby na podstawie ryzyka, pobierania próbek i badań laboratoryjnych,</li><li>c) wymiany informacji z innymi jednostkami certyfikującymi i z właściwym organem (GIJHARS),</li><li>d) wstępnych i sprawdzających wizyt kontrolnych u podmiotów gospodarczych podlegających jej kontroli,</li><li>e) stosowania wykazu środków, które mają być stosowane w przypadku naruszeń i nieprawidłowości, i podejmowania działań następczych,</li><li>f) przestrzegania wymogów dotyczących ochrony danych osobowych podmiotów znajdujących się pod jej kontrolą, określonych przez państwa członkowskie, w których dany właściwy organ działa, i zgodnie z dyrektywą 95/46/WE,</li></ul> <p>4) posiadanych środków organizacyjno-technicznych,</p> <p>5) czy wyeliminowane zostały nieprawidłowości przedstawione we wnioskach pokontrolnych z poprzedniego audytu i/lub inspekcji. Dodatkowo podczas audytów były brane pod uwagę wyniki prac krajowej jednostki akredytującej (Polskiego Centrum Akredytacji).</p> <p>Ponadto w ramach 2 inspekcji doraźnych zweryfikowano prawidłowość funkcjonowania jednostek certyfikujących w rolnictwie ekologicznym w zakresie wymiany informacji z innymi jednostkami certyfikującymi i z właściwym organem (GIJHARS).</p>
--	---

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

#### 3.a) Lista jednostek certyfikujących

Nazwa jednostki certyfikującej	Zakres upoważnienia do przeprowadzania kontroli oraz wydawania i cofania certyfikatów zgodności w rolnictwie ekologicznym (wg stanu na 31.12.2017)					
	Ekologiczna uprawa roślin i utrzymanie zwierząt	Zbiór ze stanu naturalnego	Pszczelarstwo	Produkty z akwakultury i wodorosty morskie	Przetwórstwo produktów ekologicznych oraz produkcja pasz lub drożdży	Wprowadzanie na rynek produktów ekologicznych, w tym importowanych z państw trzecich
<b>Ekogwarancja PTRE Sp. z o.o. (PL-EKO-01)</b>	X	X	X	X	X	X
<b>PNG Sp. z o.o. (PL-EKO-02)</b>	X	X	X	X	X	X
<b>Cobico Sp. z o.o. (PL-EKO-03)</b>	X	X	X		X	X
<b>Bioekspert Sp. z o.o. (PL-EKO-04)</b>	X	X	-	-	X	X
<b>Biocert Małopolska Sp. z o.o. (PL-EKO-05)</b>	X	X	X	X	X	X
<b>Polskie Centrum Badań i Certyfikacji S.A. (PL-EKO-06)</b>	X	X	X	X	X	X
<b>Agro Bio Test Sp. z o.o. (PL-EKO-07)</b>	X	-	X	-	X	X
<b>TÜV Rheinland Polska Sp. z o.o. (PL-EKO-08)</b>	X	X	X	X	X	X
<b>Centrum Jakości Agroeko Sp. z o.o. (PL-EKO-09)</b>	X	X	X	X	X	X
<b>SGS Polska Sp. z o.o. (PL-EKO-10)</b>	X	X	-	-	X	X
<b>DQS Polska Sp. z o.o. (PL-EKO-11)</b>	X	X	-	-	X	X

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

<p><b>3.b) Zasoby jednostek certyfikujących</b></p>	<p>W 2017 r. Jednostki certyfikujące zatrudniały inspektorów najczęściej na podstawie umowy o dzieło lub umowy zlecenia. Wg stanu na dzień 31.12.2017 r. do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego, w zakresie różnych rodzajów specjalizacji do prowadzenia kontroli, prowadzonego przez Głównego Inspektora JHARS było wpisanych 572 inspektorów. Zasoby jednostek certyfikujących są elementem kontroli w ramach nadzoru prowadzonego przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.</p>
<p><b>3.c) Zadania delegowane jednostkom certyfikującym</b></p>	<p>Jednostki certyfikujące w Polsce zostały upoważnione przez Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi do prowadzenia kontroli oraz wydawania i cofania certyfikatów w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p>
<p><b>3.d) Nadzór</b></p>	<p><b>Organizacja systemu nadzoru nad jednostkami certyfikującymi</b> W ramach nadzoru nad jednostkami certyfikującymi w rolnictwie ekologicznym, o którym mowa w art. 8 ust. 1 i ust. 2 ustawy o rolnictwie ekologicznym, Główny Inspektor JHARS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-przeprowadza audyty jednostek certyfikujących,</li> <li>-przekazuje jednostkom certyfikującym wnioski pokontrolne z przeprowadzonych audytów,</li> <li>-może nakazać jednostkom certyfikującym wykonanie działań naprawczych w wyniku stwierdzenia nieprawidłowości w ich funkcjonowaniu,</li> <li>-powierza Wojewódzkim Inspektorom JHARS sprawdzenie prawidłowości kontroli wykonanych przez jednostki certyfikujące u producentów ekologicznych,</li> <li>-przeprowadza analizy danych i informacji dostarczanych przez jednostki certyfikujące.</li> </ul> <p>Nadzór nad jednostkami certyfikującymi jest sprawowany na zasadach i w sposób określony w art. 27 rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 i w przepisach wydanych na podstawie tego artykułu oraz przepisów o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych dotyczących postępowania kontrolnego.</p>
<p><b>3.e) Działania koordynujące jednostki certyfikujące</b></p>	<p><b>Informacja na temat koordynacji zadań jednostek certyfikujących</b> Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych koordynuje działania jednostek certyfikujących m.in. poprzez przekazywanie jednostkom:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-wytocznych oraz stanowisk,</li> <li>-wniosków pokontrolnych w celu podjęcia przez nie działań prowadzących do wyeliminowania nieprawidłowości,</li> <li>-nakazu wykonania działań naprawczych związanych z funkcjonowaniem jednostki.</li> </ul>
<p><b>3.c) Szkolenia personelu jednostek certyfikujących prowadzącego</b></p>	<p><b>Liczba i rodzaj szkoleń zrealizowanych i planowanych</b> Jednostki certyfikujące regularnie szkolą swoich pracowników, którzy prowadzą kontrolę w zakresie rolnictwa ekologicznego. Wszystkie jednostki przeprowadziły min. 1 szkolenie dla inspektorów rolnictwa ekologicznego w roku. Szkolenia obejmują m.in. przeprowadzanie</p>



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

<b>kontrole</b>	<p>kontroli, aktualizacje przepisów, pobieranie próbek, analizę ryzyka. Obowiązująca ustawa o rolnictwie ekologicznym nakłada na jednostki certyfikujące obowiązek podnoszenia wiedzy inspektorów. Szkolenie personelu jest elementem kontroli w ramach nadzoru prowadzonego przez Głównego Inspektora Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych .</p> <p>Zgodnie z art. 21 ust. 1 oraz art. 28 ust. 4 ustawy o rolnictwie ekologicznym, jednostki certyfikujące od dnia 1 stycznia 2011 r. zobowiązane są do przeprowadzania kontroli wyłącznie za pośrednictwem osób, które zostały wpisane do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego, w zakresie rodzajów specjalizacji do prowadzenia kontroli, prowadzonego przez Głównego Inspektora JHARS na stronie internetowej administrowanej przez Inspekcję JHARS. Warunkiem wpisu do rejestru jest posiadanie wiedzy niezbędnej do przeprowadzenia kontroli u producentów ekologicznych, potwierdzonej egzaminem zdanym przed komisją kwalifikacyjną, powołaną przez Głównego Inspektora JHARS.</p> <p>W 2017 r. Główny Inspektor JHARS zorganizował 3 egzaminy, umożliwiając osobom ubiegającym się o wpis do rejestru inspektorów rolnictwa ekologicznego sprawdzenie wiedzy z zakresu wszystkich 6 specjalizacji.</p>
-----------------	--

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

### Dane dotyczące produkcji ekologicznej, o których mowa w art. 92f i zał. XIII C do rozporządzenia 889/2008

Tabela 29 Informacje dotyczące kontroli u podmiotów gospodarczych

Numer kodu jednostki certyfikującej lub organu kontrolnego	Liczba zarejestrowanych podmiotów w gospodarstwach przypadających na jednostkę certyfikującą lub organ kontrolny *	Liczba zarejestrowanych podmiotów gospodarczych						Liczba rocznych inspekcji						Liczba dodatkowych wizyt kontrolnych w oparciu o analizę ryzyka						Liczba inspekcji/wizyt kontrolnych ogółem					
		Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importerzy	Eksporterzy	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importerzy	Eksporterzy	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importerzy	Eksporterzy	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importerzy	Eksporterzy	Inne podmioty [***]
<b>PL-EKO-01</b>	5047	4792	1	186	17	59	21	4848	1	265	16	60	23	566	0	40	2	6	0	5578	1	305	18	66	23
<b>PL-EKO-02</b>	1044	991	2	34	12	11	37	991	2	32	10	10	21	101	0	8	2	2	6	1092	2	40	12	12	27
<b>PL-EKO-03</b>	1305	1251	0	46	2	0	30	1239	0	46	4	0	32	145	0	10	0	0	5	1384	0	56	4	0	37
<b>PL-EKO-04</b>	689	565	0	48	13	6	72	581	0	66	18	6	67	70	0	15	2	0	7	651	0	81	20	6	74
<b>PL-EKO-05</b>	2563	3029	0	52	5	0	27	2502	0	56	4	0	24	297	0	4	2	0	2	2799	0	60	6	0	26
<b>PL-EKO-06</b>	1852	2410	0	49	4	0	47	1778	0	49	4	0	38	208	0	4	1	0	4	1986	0	53	5	0	42
<b>PL-EKO-07</b>	2973	3312	0	214	18	11	92	2801	0	403	24	8	77	366	0	51	1	0	1	3167	0	454	25	8	78
<b>PL-EKO-08</b>	2837	3852	2	58	0	1	19	2782	2	71	0	1	15	294	0	15	0	0	4	3076	2	86	0	1	19
<b>PL-EKO-09</b>	2811	3293	0	43	6	1	28	2800	0	59	6	0	21	295	0	18	0	0	2	3095	0	77	6	0	23
<b>PL-EKO-10</b>	199	248	0	10	0	0	10	193	0	8	0	0	30	35	0	1	0	0	2	228	0	9	0	0	32
<b>PL-EKO-11</b>	87	66	0	19	3	0	0	66	0	18	3	0	0	8	0	3	2	0	0	74	0	21	5	0	0
<b>Ogółem</b>	<b>21407</b>	<b>23809</b>	<b>5</b>	<b>759</b>	<b>80</b>	<b>89</b>	<b>383</b>	<b>20581</b>	<b>5</b>	<b>1073</b>	<b>89</b>	<b>85</b>	<b>348</b>	<b>2385</b>	<b>0</b>	<b>169</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>33</b>	<b>23130</b>	<b>5</b>	<b>1242</b>	<b>101</b>	<b>93</b>	<b>381</b>

\*liczba zarejestrowanych podmiotów gospodarczych, wg stanu na 31.12.2017 r. (nie uwzględnia podmiotów, które zrezygnowały z działalności w trakcie 2017 r.)

[\*] Określenie „producenci rolni” obejmuje wyłącznie producentów rolnych, producentów, którzy są również przetwórcami, producentów, którzy są również importerami, pozostałych producentów nigdzie indziej niesklasyfikowanych.

[\*\*] Określenie „przetwórcy” obejmuje wyłącznie przetwórców, przetwórców, którzy są również importerami, innych przetwórców nigdzie indziej niesklasyfikowanych.

[\*\*\*] Określenie „inne podmioty” obejmuje handlowców (sprzedawcy hurtowi, sprzedawcy detaliczni), inne podmioty nigdzie indziej niesklasyfikowane.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 30 Informacje dotyczące kontroli u podmiotów gospodarczych

Numer kodu jednostki certyfikującej lub organu kontrolnego lub nazwa właściwego organu	Liczba zarejestrowanych podmiotów gospodarczych						Liczba zbadanych próbek						Liczba próbek wskazujących na naruszenie rozporządzenia (WE) nr 834/2007 i (WE) nr 1235/2008					
	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy[**]	Importerzy	Ekporterzy	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importerzy	Ekporterzy	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy[**]	Importerzy	Ekporterzy	Inne podmioty [***]
<b>PL-EKO-01</b>	4792	1	186	17	59	21	248	0	48	1	4	1	61	0	8	0	0	0
<b>PL-EKO-02</b>	991	2	34	12	11	37	48	1	9	4	0	1	11	0	2	0	0	1
<b>PL-EKO-03</b>	1251	0	46	2	0	30	87	0	10	0	0	6	5	0	0	0	0	1
<b>PL-EKO-04</b>	565	0	48	13	6	72	61	0	4	1	0	2	14	0	1	0	0	0
<b>PL-EKO-05</b>	3029	0	52	5	0	27	130	0	7	0	0	0	8	0	0	0	0	0
<b>PL-EKO-06</b>	2410	0	49	4	0	47	151	0	16	0	0	9	8	0	2	1	0	0
<b>PL-EKO-07</b>	3312	0	214	18	11	92	151	0	60	11	10	18	29	0	13	1	1	3
<b>PL-EKO-08</b>	3852	2	58	0	1	19	146	0	9	0	0	3	9	0	1	0	0	0
<b>PL-EKO-09</b>	3293	0	43	6	1	28	167	0	21	0	0	5	5	0	3	0	0	0
<b>PL-EKO-10</b>	248	0	10	0	0	10	14	0	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0
<b>PL-EKO-11</b>	66	0	19	3	0	0	6	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Ogółem</b>	<b>23809</b>	<b>5</b>	<b>759</b>	<b>80</b>	<b>89</b>	<b>383</b>	<b>1209</b>	<b>1</b>	<b>185</b>	<b>17</b>	<b>14</b>	<b>48</b>	<b>150</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>5</b>

[\*] Określenie „producenci rolni” obejmuje wyłącznie producentów rolnych, producentów, którzy są również przetwórcami, producentów, którzy są również importerami, pozostałych producentów nigdzie indziej niesklasyfikowanych.

[\*\*] Określenie „przetwórcy” obejmuje wyłącznie przetwórców, przetwórców, którzy są również importerami, innych przetwórców nigdzie indziej niesklasyfikowanych.

[\*\*\*] Określenie „inne podmioty” obejmuje handlowców (sprzedawcy hurtowi, sprzedawcy detaliczni), inne podmioty nigdzie indziej niesklasyfikowane.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Numer kodu jednostki certyfikującej lub organu kontrolnego	Liczba zarejestrowanych podmiotów gospodarczych						Liczba wykrytych nieprawidłowości lub naruszeń [1]						Liczba zastosowanych kar w odniesieniu do partii towarów lub serii produkcyjnej [2]						Liczba zastosowanych kar wobec podmiotu gospodarczego [3]					
	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierzęt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importerzy	Eksporterzy	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierzęt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importerzy	Eksporterzy	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierzęt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importerzy	Eksporterzy	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierzęt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importerzy	Eksporterzy	Inne podmioty [***]
PL-EKO-01	4792	1	186	17	59	21	3474	0	84	7	13	34	789	0	13	7	0	5	46	0	2	0	0	0
PL-EKO-02	991	2	34	12	11	37	330	0	12	8	3	5	7	0	2	0	0	1	1	0	1	1	0	0
PL-EKO-03	1251	0	46	2	0	30	1239	0	13	0	0	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PL-EKO-04	565	0	48	13	6	72	1372	0	36	1	7	39	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0
PL-EKO-05	3029	0	52	5	0	27	2842	0	21	2	0	18	89	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PL-EKO-06	2410	0	49	4	0	47	246	0	0	0	0	33	246	0	0	0	0	33	1	0	0	0	0	2
PL-EKO-07	3312	0	214	18	11	92	4240	0	136	15	2	38	9	0	16	1	1	1	0	0	0	0	0	0
PL-EKO-08	3852	2	58	0	1	19	1360	0	20	0	0	30	13	0	1	0	0	0	13	0	1	0	0	0
PL-EKO-09	3293	0	43	6	1	28	113	0	7	0	0	2	113	0	7	0	0	2	1	0	0	0	0	1
PL-EKO-10	248	0	10	0	0	10	240	0	12	0	0	30	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0
PL-EKO-11	66	0	19	3	0	0	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Ogółem</b>	<b>23809</b>	<b>5</b>	<b>759</b>	<b>80</b>	<b>89</b>	<b>383</b>	<b>15462</b>	<b>0</b>	<b>341</b>	<b>33</b>	<b>25</b>	<b>250</b>	<b>1267</b>	<b>0</b>	<b>39</b>	<b>8</b>	<b>1</b>	<b>43</b>	<b>63</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>3</b>

[\*] Określenie „producenci rolni” obejmuje wyłącznie producentów rolnych, producentów, którzy są również przetwórcami, producentów, którzy są również importerami, pozostałych producentów nigdzie indziej niesklasyfikowanych

[\*\*] Określenie „przetwórcy” obejmuje wyłącznie przetwórców, przetwórców, którzy są również importerami, innych przetwórców nigdzie indziej niesklasyfikowanych.

[\*\*\*] Określenie „inne podmioty” obejmuje handlowców (sprzedawcy hurtowi, sprzedawcy detaliczni), inne podmioty nigdzie indziej niesklasyfikowane.

[1] Uwzględnia się jedynie naruszenia i nieprawidłowości wywierające wpływ na ekologiczny status produktów lub które zaszkodziły zastosowaniem środka.

[2] W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w odniesieniu do zgodności z wymogami ustanowionymi w niniejszym rozporządzeniu organ kontrolny lub jednostka certyfikująca zapewnia, że nie zostaje umieszczone żadne odniesienie do ekologicznej metody produkcji na etykietach i w reklamie całej partii towarów lub serii produkcyjnej, której dotyczy dana nieprawidłowość, jeśli jest to proporcjonalne do znaczenia wymogu, który został naruszony, oraz do charakteru i szczególnych okoliczności towarzyszących nieprawidłowemu postępowaniu (o których mowa w art. 30 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 834/2007).

[3] W razie poważnego naruszenia lub naruszenia o skutku długotrwałym organ kontrolny lub jednostka certyfikująca zakazuje odnośnemu podmiotowi gospodarczemu obrotu produktami z odniesieniami do ekologicznej metody produkcji na etykietach i w reklamach, w terminie uzgodnionym z właściwym organem państwa członkowskiego (o którym mowa w art. 30 ust. 1 akapit drugi rozporządzenia (WE) nr 834/2007).

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 31 Informacje dotyczące nadzoru i audytów

Numer kodu jednostki certyfikującej lub organu kontrolnego	Liczba zarejestrowanych podmiotów gospodarczych przypadających na jednostkę certyfikującą lub organ kontrolny*	Liczba zarejestrowanych podmiotów gospodarczych						Przegląd dokumentów i audyt biur [1] (liczba sprawdzonych akt podmiotów)						Liczba audytów przeglądowych [2]						Liczba obserwacji [3]					
		Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy[**]	Importerzy	Eksporterzy	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importerzy	Eksporterzy	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importerzy	Eksporterzy	Inne podmioty [***]	Producenci rolni [*]	Jednostki produkcji zwierząt akwakultury	Przetwórcy [**]	Importerzy	Eksporterzy	Inne podmioty [***]
PL-EKO-01	5047	4792	1	186	17	59	21	7	0	1	0	0	4	15	0	5	1	0	2	2	0	0	0	0	0
PL-EKO-02	1044	991	2	34	12	11	37	9	0	4	0	0	1	16	0	2	0	0	1	1	0	0	0	0	0
PL-EKO-03	1305	1251	0	46	2	0	30	5	0	2	0	0	2	14	0	3	0	0	2	4	0	0	0	0	0
PL-EKO-04	689	565	0	48	13	6	72	10	0	3	0	0	3	10	0	0	0	0	2	1	0	0	0	0	0
PL-EKO-05	2563	3029	0	52	5	0	27	15	0	4	1	0	0	16	0	3	0	0	1	3	0	0	0	0	0
PL-EKO-06	1852	2410	0	49	4	0	47	11	0	1	1	0	3	15	0	1	0	0	2	0	0	1	0	0	0
PL-EKO-07	2973	3312	0	214	18	11	92	13	0	2	2	0	1	16	0	4	0	0	2	2	0	0	0	0	0
PL-EKO-08	2837	3852	2	58	0	1	19	18	1	3	0	0	0	14	0	1	0	0	2	4	0	0	0	0	0
PL-EKO-09	2811	3293	0	43	6	1	28	12	0	1	1	0	0	13	0	5	0	0	3	2	0	0	0	0	0
PL-EKO-10	199	248	0	10	0	0	10	7	0	3	0	0	1	11	0	5	0	0	2	1	0	0	0	0	0
PL-EKO-11	87	66	0	19	3	0	0	0	0	3	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>Ogółem</b>	<b>21407</b>	<b>23809</b>	<b>5</b>	<b>759</b>	<b>80</b>	<b>89</b>	<b>383</b>	<b>107</b>	<b>1</b>	<b>27</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>15</b>	<b>141</b>	<b>0</b>	<b>29</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

\*liczba zarejestrowanych podmiotów gospodarczych, wg stanu na 31.12.2016 r. (nie uwzględnia podmiotów, które zrezygnowały z działalności w trakcie 2017 r.)

[\*] Określenie „producenci rolni” obejmuje wyłącznie producentów rolnych, producentów, którzy są również przetwórcami, producentów, którzy są również importerami, pozostałych producentów nigdzie indziej niesklasyfikowanych.

[\*\*] Określenie „przetwórcy” obejmuje wyłącznie przetwórców, przetwórców, którzy są również importerami, innych przetwórców nigdzie indziej niesklasyfikowanych.

[\*\*\*] Określenie „inne podmioty” obejmuje handlowców (sprzedawcy hurtowi, sprzedawcy detaliczni), inne podmioty nigdzie indziej niesklasyfikowane.

[1] Przegląd dokumentów to przegląd odpowiednich ogólnych dokumentów opisujących strukturę, funkcjonowanie i zarządzanie jakością jednostki certyfikującej. Audyt biur jednostki certyfikującej, w tym sprawdzanie akt podmiotów i weryfikacja postępowania w przypadku niezgodności i skarg, z uwzględnieniem minimalnej częstotliwości kontroli, stosowania podejścia opartego na ryzyku, niezapowiedzianych i sprawdzających wizyt kontrolnych, polityki w zakresie doboru próby i wymiany informacji z innymi jednostkami certyfikującymi i organami kontrolnymi.

[2] Audyt przeglądowy: skontrolowanie podmiotu przez właściwy organ w celu sprawdzenia zgodności z procedurami operacyjnymi jednostki certyfikującej oraz w celu zweryfikowania jej skuteczności.

[3] Obserwacja: obserwacja przez właściwy organ kontroli inspekcji przeprowadzanej przez inspektora jednostki certyfikującej.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 32 Wnioski dotyczące systemu kontroli w zakresie produkcji ekologicznej

Numer kodu jednostki certyfikującej lub organu kontrolnego	Wycofanie uznania			Działania podjęte w celu zapewnienia skutecznego funkcjonowania systemu kontroli produkcji ekologicznej (wykonanie)
	Tak/Nie	Od dnia (data)	Do dnia (data)	
<b>PL-EKO-01</b>	Nie			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 14.07.2017 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· nieuwzględnienia oceny zagadnienia dotyczącego obowiązku sporządzenia i przechowywania przez producenta aktualnego opisu jednostki produkcyjnej,</li> <li>· nieokreślenia w jednoznaczny sposób parametrów wskazujących na konieczność podjęcia decyzji o przeprowadzeniu kontroli niezapowiedzianej,</li> </ul> <p>Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· wytyczna z dnia 25 stycznia 2017 r. dotycząca przekazywania przez jednostki dokumentacji dotyczącej kontroli w przypadku, gdy producent ekologiczny dokonuje zmiany jednostki,</li> <li>· wytyczna z dnia 22 lutego 2017 r. dotycząca spełniania przez inspektorów rolnictwa ekologicznego wymogów podnoszenia wiedzy,</li> <li>· wytyczna z dnia 6 kwietnia 2017 r. dotycząca ujednoczenia sposobu postępowania jednostek certyfikujących w zakresie kontroli transportu produktów ekologicznych,</li> <li>· wytyczna z dnia 25 kwietnia 2017 r. dotycząca stosowania podłoży ekologicznych w uprawach pod osłonami w rolnictwie ekologicznym,</li> <li>· wytyczna z dnia 12 października 2017 r. dotycząca znakowania żywności w składzie której udział produktów ekologicznych wynosi mniej niż 95%,</li> <li>· wytyczna z dnia 11 października 2017 r. dotycząca uznawania w rolnictwie</li> </ul>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

<p><b>PL-EKO-02</b></p>	<p>Nie</p>			<p style="text-align: center;">ekologicznym okresie konwersji bydła.</p> <p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 02.11.2017 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· wydania certyfikatu zawierającego niewłaściwe daty,</li> <li>· dokonania przeglądu dokumentacji i wydaniu decyzji o certyfikacji przez tą sama osobę,</li> <li>· trybu postępowania nie dającego gwarancji skutecznego zarządzania ryzykiem występowania nieprawidłowości lub naruszeń,</li> <li>· nieuregulowania w dokumentacji systemowej trybu typowania producentów do kontroli niezapowiedzianych,</li> <li>· prowadzenia analizy ryzyka na etapie zgłaszania do certyfikacji,</li> <li>· liczby wytypowanych producentów do kontroli niezapowiedzianych,</li> <li>· nieprawidłowej daty w dokumentacji systemowej dotyczącej przekazania wykazu,</li> <li>· braku realizacji wszystkich wniosków pokontrolnych z poprzedniego audytu.</li> </ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2018 r.</p> <p>Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· wytyczna z dnia 25 stycznia 2017 r. dotycząca przekazywania przez jednostki dokumentacji dotyczącej kontroli w przypadku, gdy producent ekologiczny dokonuje zmiany jednostki,</li> <li>· wytyczna z dnia 22 lutego 2017 r. dotycząca spełniania przez inspektorów rolnictwa ekologicznego wymogów podnoszenia wiedzy,</li> </ul>
-------------------------	------------	--	--	---

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

				<ul style="list-style-type: none"> <li>· wytyczna z dnia 6 kwietnia 2017 r. dotycząca ujednoczenia sposobu postępowania jednostek certyfikujących w zakresie kontroli transportu produktów ekologicznych,</li> <li>· wytyczna z dnia 25 kwietnia 2017 r. dotycząca stosowania podłoży ekologicznych w uprawach pod osłonami w rolnictwie ekologicznym,</li> <li>· wytyczna z dnia 12 października 2017 r. dotycząca znakowania żywności, w składzie której udział produktów ekologicznych wynosi mniej niż 95%,</li> <li>· wytyczna z dnia 11 października 2017 r. dotycząca uznawania w rolnictwie ekologicznym okresu konwersji bydła.</li> </ul>
<b>PL-EKO-03</b>	Nie			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 19.09.2017 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· przypadków nieprawidłowego nakładania sankcji na producentów,</li> <li>· niestwierdzenia nieprawidłowości polegającej na złożeniu przez producenta wniosku o certyfikację po terminie wskazanym przez jednostkę,</li> <li>· niewyeliminowania nieprawidłowości stwierdzonej podczas poprzedniego audytu m.in. w zakresie analizy ryzyka oraz zasad określania trybu kontroli (zapowiedziana lub niezapowiedziana),</li> <li>· postępowania niezgodnie procedurą; nie pobranie próbek z innych działek producenta, u którego stwierdzono pozostałości,</li> <li>· niestwierdzenia nieprawidłowości, nie wymagania harmonogramu produkcji, nie objęcia kontrolą pierwszych etapów łańcucha produkcyjnego (w przypadku kontroli 1 producenta ekologicznego, prowadzącego działalność w zakresie zbioru ze stanu naturalnego),</li> <li>· nieprzeprowadzenia pełnej rocznej kontroli ani kontroli doraźnej pomimo zakwalifikowania producenta do wysokiej grupy ryzyka,</li> <li>· posiadania i stosowania dokumentacji systemowej, która w zakresie analizy ryzyka nie daje gwarancji prawidłowego przydzielania producentów do określonych grup ryzyka,</li> <li>· nie uwzględnienia wszystkich istotnych kryteriów rzutujących na końcowy poziom ryzyka przypisywany producentowi; nie reguluje szczegółowo zasad pobierania próbek w wyniku analizy ryzyka,</li> </ul>



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

			<ul style="list-style-type: none"><li>· posiadania i stosowania dokumentacji systemowej w zakresie analizy ryzyka, która nie reguluje wszystkich zagadnień.</li></ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2018 r. Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· wytyczna z dnia 25 stycznia 2017 r. dotycząca przekazywania przez jednostki dokumentacji dotyczącej kontroli w przypadku, gdy producent ekologiczny dokonuje zmiany jednostki,</li><li>· wytyczna z dnia 22 lutego 2017 r. dotycząca spełniania przez inspektorów rolnictwa ekologicznego wymogów podnoszenia wiedzy,</li><li>· wytyczna z dnia 6 kwietnia 2017 r. dotycząca ujednoczenia sposobu postępowania jednostek certyfikujących w zakresie kontroli transportu produktów ekologicznych,</li><li>· wytyczna z dnia 25 kwietnia 2017 r. dotycząca stosowania podłoży ekologicznych w uprawach pod osłonami w rolnictwie ekologicznym,</li><li>· wytyczna z dnia 12 października 2017 r. dotycząca znakowania żywności, w składzie której udział produktów ekologicznych wynosi mniej niż 95%,</li><li>· wytyczna z dnia 11 października 2017 r. dotycząca uznawania w rolnictwie ekologicznym okresu konwersji bydła.</li></ul>
--	--	--	---

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

<p><b>PL-EKO-04</b></p>	<p>Nie</p>			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 11.04.2018 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· stosowania dokumentacji systemowej nie uwzględniającej niektórych czynników ryzyka wskazanych we wnioskach pokontrolnych z poprzedniego audytu (dotyczących w szczególności zbioru ze stanu naturalnego),</li> <li>· braku stosowania kryterium oceny możliwości zanieczyszczenia produktów ekologicznych wskutek stosowania przez zbieraczy preparatów ochronnych, zawierających substancje niezgodne z wymaganiami rolnictwa ekologicznego, m.in. DEET,</li> <li>· w niedostatecznym stopniu uwzględniania w procesie kontrolnym zbioru ze stanu naturalnego ryzyka wynikającego z występowania pewnych gatunków roślin zarówno na terenach naturalnych jak i na terenach z nieekologicznymi uprawami rolniczymi (np. skrzyp, mniszek, perz), pomimo, iż w procedurze dotyczącej oceny poziomu ryzyka zidentyfikowane zostało zagrożenie w tym zakresie,</li> <li>· w niedostatecznym stopniu oceniania w procesie kontrolnym zbioru ze stanu, czy działalność producenta, niebędąca przedmiotem kontroli (tj. skup roślin nieekologicznych), może stanowić ryzyko dla działalności objętej certyfikacją.</li> </ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2018 r.</p> <p>Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednolicenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostek następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· wytyczna z dnia 25 stycznia 2017 r. dotycząca przekazywania przez jednostki dokumentacji dotyczącej kontroli w przypadku, gdy producent ekologiczny dokonuje zmiany jednostki,</li> <li>· wytyczna z dnia 22 lutego 2017 r. dotycząca spełniania przez inspektorów</li> </ul>
-------------------------	------------	--	--	--

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

				<p>rolnictwa ekologicznego wymogów podnoszenia wiedzy,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· wytyczna z dnia 6 kwietnia 2017 r. dotycząca ujednoczenia sposobu postępowania jednostek certyfikujących w zakresie kontroli transportu produktów ekologicznych,</li> <li>· wytyczna z dnia 25 kwietnia 2017 r. dotycząca stosowania podłoży ekologicznych w uprawach pod osłonami w rolnictwie ekologicznym,</li> <li>· wytyczna z dnia 12 października 2017 r. dotycząca znakowania żywności, w składzie której udział produktów ekologicznych wynosi mniej niż 95%,</li> <li>· wytyczna z dnia 11 października 2017 r. dotycząca uznawania w rolnictwie ekologicznym okresu konwersji bydła.</li> </ul>
<b>PL-EKO-05</b>	Nie			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 13.11.2017 r. wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· wydawania decyzji o certyfikacji po upływie zbyt długiego okresu od przeprowadzenia kontroli, co powodowało, że producenci nawet przez kilka miesięcy nie posiadali ważnego certyfikatu,</li> <li>· nie posiadania uregulowanego trybu postępowania i nadzoru nad producentem w okresie po wypowiedzeniu przez niego umowy oraz w okresie, w którym producentowi przysługuje prawo odwołania od decyzji Jednostki o wyłączeniu z kontroli,</li> <li>· stosowania trybu „przywracania producentów do systemu kontroli”, który nie ma umocowania w przepisach dotyczących rolnictwa ekologicznego i nie został uregulowany w dokumentacji systemowej Jednostki,</li> <li>· wydania certyfikatu bez weryfikacji posiadania produktów przez producentów „przywróconym do systemu kontroli” ,</li> <li>· bezzasadnego uwzględnienia odwołania od decyzji o wyłączeniu z systemu kontroli dwóch producentów, ponieważ wyjaśnienia przedstawione w odwołaniach nie dawały Jednostce podstaw do ich uznania i przywrócenia producentów do systemu kontroli,</li> <li>· obecności w formularzu protokołu z kontroli importu i wprowadzania produktów do</li> </ul>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

			<p>obrotu nieprawidłowych zapisów określających, które pola świadectwa kontroli są potwierdzane przez właściwy organ państwa członkowskiego a które przez pierwszego odbiorcę,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• braku określenia w dokumentacji systemowej trybu postępowania w przypadku stwierdzenia w badanej próbce pozostałości środków ochrony roślin niedozwolonych w rolnictwie ekologicznym,</li><li>• podania nieprawdziwe informacji w sprawozdaniu z działalności Jednostki w zakresie pobranych próbek,</li><li>• nie wyeliminowania w terminie jednej nieprawidłowości i nie wykorzystaniu trzech spostrzeżeń przekazanych jej we wnioskach pokontrolnych.</li></ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostały zweryfikowane podczas inspekcji przeprowadzonej w 2017 r.</p> <p>W wyniku inspekcji, wydane zostały wnioski pokontrolne z 02.02.2018 r. wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• przekazywania informacji o nieprawidłowościach z kilkumiesięcznym opóźnieniem wynikającym z faktu, że ocena przeglądu dokumentacji kontrolnej i wydawanie decyzji o certyfikacji odbywa się w terminie odległym od terminu kontroli nawet o 8 miesięcy,</li><li>• nieprzeprowadzania przeglądu dokumentacji pokontrolnej producentów przez wiele miesięcy od dnia kontroli producenta,</li><li>• niewystarczającego sposobu uwzględnienia informacji o niezgodnościach stwierdzonych u producenta przekazane przez poprzednią jednostkę,</li><li>• prowadzenia kontroli niezgodnie z art. 27 ust. 3 rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007, ponieważ u producenta zajmującego się zbiorem ze stanu naturalnego do dnia 15.12.2017 r. nie przeprowadziła kontroli fizycznej, pomimo tego, że posiadała informację o nieprzeprowadzeniu kontroli w 2017 r. przez poprzednią jednostkę certyfikującą.</li></ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2018 r.</p>
--	--	--	--

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

				<p>Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· wytyczna z dnia 25 stycznia 2017 r. dotycząca przekazywania przez jednostki dokumentacji dotyczącej kontroli w przypadku, gdy producent ekologiczny dokonuje zmiany jednostki,</li> <li>· wytyczna z dnia 22 lutego 2017 r. dotycząca spełniania przez inspektorów rolnictwa ekologicznego wymogów podnoszenia wiedzy,</li> <li>· wytyczna z dnia 6 kwietnia 2017 r. dotycząca ujednoczenia sposobu postępowania jednostek certyfikujących w zakresie kontroli transportu produktów ekologicznych,</li> <li>· wytyczna z dnia 25 kwietnia 2017 r. dotycząca stosowania podłoży ekologicznych w uprawach pod osłonami w rolnictwie ekologicznym,</li> <li>· wytyczna z dnia 12 października 2017 r. dotycząca znakowania żywności, w składzie której udział produktów ekologicznych wynosi mniej niż 95%,</li> <li>· wytyczna z dnia 11 października 2017 r. dotycząca uznawania w rolnictwie ekologicznym okresu konwersji bydła.</li> </ul>
<b>PL-EKO-06</b>	Nie			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 30.11.2017 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· nieuregulowania w dokumentacji systemowej trybu postępowania i nadzoru nad producentem w okresie po wypowiedzeniu przez niego umowy oraz w okresie, w którym producentowi przysługuje prawo do złożenia odwołania od decyzji Jednostki o wyłączeniu z kontroli,</li> <li>· stosowania trybu „przywracania producenta do systemu kontroli”, który nie ma umocowania w przepisach dotyczących rolnictwa ekologicznego</li> </ul>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

			<ul style="list-style-type: none"><li>· przywrócenia uprzednio unieważnionego certyfikatu producentowi, obejmującego 2 produkty o statusie ekologicznym, pomimo tego, że producent czasowo nie był objęty systemem kontroli,</li><li>· jednostka przed przywróceniem producentowi unieważnionego certyfikatu nie zweryfikowała, czy ten producent nadal posiadał produkty uwzględnione w certyfikacie,</li><li>· nieprzeprowadzenia żadnej kontroli dodatkowej, o której mowa w art. 65 ust. 4 rozporządzenia Komisji (WE) nr 889/2008, u podmiotów prowadzących działalność w zakresie wprowadzania na rynek produktów ekologicznych, w tym importowanych z państw trzecich,</li><li>· nieprawidłowego zakwalifikowania jednego producenta do grupy ryzyka,</li><li>· niezamieszczenia w wykazie na administrowanej stronie internetowej, danych dotyczących dwóch producentów, pomimo że producenci byli objęci kontrolą,</li><li>· nieuwzględnienia podczas kontroli w zakresie zbioru ze stanu naturalnego, czynnika ryzyka wynikającego z faktu, że surowiec zielarski może być zbierany nie tylko z terenów leśnych ale i z rolniczych,</li><li>· nie uwzględnieniu spostrzeżeń przekazanych jej przez Głównego Inspektora JHARS we wnioskach pokontrolnych z poprzedniego audytu, a do czego Jednostka się zobowiązała.</li></ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2018 r. Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· wytyczna z dnia 25 stycznia 2017 r. dotycząca przekazywania przez jednostki dokumentacji dotyczącej kontroli w przypadku, gdy producent ekologiczny</li></ul>
--	--	--	---

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

				<p>dokonuje zmiany jednostki,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· wytyczna z dnia 22 lutego 2017 r. dotycząca spełniania przez inspektorów rolnictwa ekologicznego wymogów podnoszenia wiedzy,</li> <li>· wytyczna z dnia 6 kwietnia 2017 r. dotycząca ujednoczenia sposobu postępowania jednostek certyfikujących w zakresie kontroli transportu produktów ekologicznych,</li> <li>· wytyczna z dnia 25 kwietnia 2017 r. dotycząca stosowania podłóży ekologicznych w uprawach pod osłonami w rolnictwie ekologicznym,</li> <li>· wytyczna z dnia 12 października 2017 r. dotycząca znakowania żywności, w składzie której udział produktów ekologicznych wynosi mniej niż 95%,</li> <li>· wytyczna z dnia 11 października 2017 r. dotycząca uznawania w rolnictwie ekologicznym okresu konwersji bydła.</li> </ul>
<b>PL-EKO-07</b>	Nie			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 26.03.2018 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· zawarcia w dokumentacji 2 producentów nieaktualnych danych dotyczących świadectwa kontroli oraz stosowania systemu TRACES,</li> <li>· wydania 2 certyfikatów niezgodnie z wcześniej podjętą decyzją</li> <li>· przekazania innej jednostce certyfikującej dokumentów i informacji o producentach, którzy zmienili jednostkę certyfikującą, po 14-dniowym terminie,</li> <li>· stosowania formularza dokumentu <i>Wynik certyfikacji przedsięwzięcia ekorolniczego</i> nieprzewidującego zamieszczenia informacji o nałożonych sankcjach,</li> <li>· nienałożenia sankcji na 2 producentów,</li> <li>· oceny protokołu z kontroli wrywkowej jako niezawierającego uchybień pomimo, że inspektor nie odniósł się w nim do pytań przekazanych mu w zleceniu kontroli,</li> <li>· braku weryfikacji i udokumentowania w przypadku czterech producentów informacji, czy producenci prawidłowo wdrożyli działania naprawcze, których</li> </ul>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

			<p>termin na realizację Jednostka ustaliła jako niezwłoczny,</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· niewydania jednemu producentowi certyfikatu na produkty pochodzące z I roku konwersji, co jest niezgodne z art. 29 ust. 1 rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007,</li><li>· braku wskazania w wykazie producentów (zamieszczonym na stronie internetowej) wszystkich producentów objętych kontrolą,</li><li>· podania w wykazie miesięcznym błędnej daty wyłączenia producenta z kontroli</li><li>· wskazania w dokumentacji pokontrolnej niewłaściwej sankcji,</li><li>· braku sankcji za niezastosowanie terminów określonych w art. 23 rozporządzenia Rady (WE) nr 834/2007 w odniesieniu do produktów niespełniających wymogów rozporządzenia Rady nr 834/2007,</li><li>· posiadania i stosowania system informatycznego, którego funkcjonalność nie jest wystarczająca,</li><li>· niezrealizowania wszystkich wniosków pokontrolnych i działań naprawczych z poprzedniego audytu,</li><li>· prowadzenia niewystarczających działań dotyczących monitorowania skuteczności stosowanych rozwiązań systemowych.</li></ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2018 r. Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego. W celu ujednolicenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· wytyczna z dnia 25 stycznia 2017 r. dotycząca przekazywania przez jednostki dokumentacji dotyczącej kontroli w przypadku, gdy producent ekologiczny dokonuje zmiany jednostki,</li><li>· wytyczna z dnia 22 lutego 2017 r. dotycząca spełniania przez inspektorów rolnictwa ekologicznego wymogów podnoszenia wiedzy,</li></ul>
--	--	--	---



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

				<ul style="list-style-type: none"> <li>· wytyczna z dnia 6 kwietnia 2017 r. dotycząca ujednoczenia sposobu postępowania jednostek certyfikujących w zakresie kontroli transportu produktów ekologicznych,</li> <li>· wytyczna z dnia 25 kwietnia 2017 r. dotycząca stosowania podłoży ekologicznych w uprawach pod osłonami w rolnictwie ekologicznym,</li> <li>· wytyczna z dnia 12 października 2017 r. dotycząca znakowania żywności, w składzie której udział produktów ekologicznych wynosi mniej niż 95%,</li> <li>· wytyczna z dnia 11 października 2017 r. dotycząca uznawania w rolnictwie ekologicznym okresu konwersji bydła.</li> </ul>
<b>PL-EKO-08</b>	Nie			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 20.09.2017 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· nieprawidłowego uznania okresu konwersji,</li> <li>· niezapewnienia, że niezgodności odnotowane przez poprzednią jednostkę zostały usunięte lub są usuwane przez producenta,</li> <li>· nieodpowiedniego udokumentowania przeglądu spełnienia wymagań, prowadzącego do wydania decyzji w sprawie przyznania producentowi certyfikatu w zakresie zbioru ze stanu naturalnego,</li> <li>· prowadzenia kontroli pełnorocznych producentów rolnych niezgodnie ze standardową procedurą kontroli (poza okresem wegetacji),</li> <li>· zlecania i prowadzenia kontroli w sposób niezapewniający, że wynik przeprowadzonej analizy ryzyka stanowił podstawę do określenia intensywności niezapowiedzianych lub zapowiedzianych corocznych inspekcji i wizyt kontrolnych,</li> <li>· nienałożenia w przypadku trzech producentów rolnych sankcji za stwierdzone w trakcie kontroli nieprawidłowości lub naruszenia przepisów dotyczących rolnictwa ekologicznego.</li> </ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostały zweryfikowane podczas inspekcji przeprowadzonej w 2017 r.</p>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

			<p>W wyniku inspekcji, wydane zostały wnioski pokontrolne z 02.02.2018 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· nie przekazania w wykazie miesięcznym informacji o wyłączeniu producenta z systemu kontroli oraz podania nieprawidłowej daty objęcia producenta kontrolą,</li><li>· błędnego zakwalifikowania na potrzeby sprawozdawczości informacji o stwierdzonej niezgodności.</li></ul> <p>Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2018 r. Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· wytyczna z dnia 25 stycznia 2017 r. dotycząca przekazywania przez jednostki dokumentacji dotyczącej kontroli w przypadku, gdy producent ekologiczny dokonuje zmiany jednostki,</li><li>· wytyczna z dnia 22 lutego 2017 r. dotycząca spełniania przez inspektorów rolnictwa ekologicznego wymogów podnoszenia wiedzy,</li><li>· wytyczna z dnia 6 kwietnia 2017 r. dotycząca ujednoczenia sposobu postępowania jednostek certyfikujących w zakresie kontroli transportu produktów ekologicznych,</li><li>· wytyczna z dnia 25 kwietnia 2017 r. dotycząca stosowania podłogi ekologicznych w uprawach pod osłonami w rolnictwie ekologicznym,</li><li>· wytyczna z dnia 12 października 2017 r. dotycząca znakowania żywności, w składzie której udział produktów ekologicznych wynosi mniej niż 95%,</li><li>· wytyczna z dnia 11 października 2017 r. dotycząca uznawania w rolnictwie ekologicznym okresu konwersji bydła.</li></ul>
--	--	--	--

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

<p><b>PL-EKO-09</b></p>	<p>Nie</p>			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 30.11.2017 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· wydania certyfikatu na produkt niespełniający wymagań w zakresie rolnictwa ekologicznego.</li> </ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2018 r. Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego. W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· wytyczna z dnia 25 stycznia 2017 r. dotycząca przekazywania przez jednostki dokumentacji dotyczącej kontroli w przypadku, gdy producent ekologiczny dokonuje zmiany jednostki,</li> <li>· wytyczna z dnia 22 lutego 2017 r. dotycząca spełniania przez inspektorów rolnictwa ekologicznego wymogów podnoszenia wiedzy,</li> <li>· wytyczna z dnia 6 kwietnia 2017 r. dotycząca ujednoczenia sposobu postępowania jednostek certyfikujących w zakresie kontroli transportu produktów ekologicznych,</li> <li>· wytyczna z dnia 25 kwietnia 2017 r. dotycząca stosowania podłoży ekologicznych w uprawach pod osłonami w rolnictwie ekologicznym,</li> <li>· wytyczna z dnia 12 października 2017 r. dotycząca znakowania żywności, w składzie której udział produktów ekologicznych wynosi mniej niż 95%,</li> <li>· wytyczna z dnia 11 października 2017 r. dotycząca uznawania w rolnictwie ekologicznym okresu konwersji bydła.</li> </ul>
-------------------------	------------	--	--	--

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

<p><b>PL-EKO-10</b></p>	<p>Nie</p>			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 11.04.2017 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· wydania producentowi certyfikatu na produkty określone jako produkcja ekologiczna, pomimo niezakończenia okresu konwersji.</li> </ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2018 r. Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednolicenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· wytyczna z dnia 25 stycznia 2017 r. dotycząca przekazywania przez jednostki dokumentacji dotyczącej kontroli w przypadku, gdy producent ekologiczny dokonuje zmiany jednostki,</li> <li>· wytyczna z dnia 22 lutego 2017 r. dotycząca spełniania przez inspektorów rolnictwa ekologicznego wymogów podnoszenia wiedzy,</li> <li>· wytyczna z dnia 6 kwietnia 2017 r. dotycząca ujednolicenia sposobu postępowania jednostek certyfikujących w zakresie kontroli transportu produktów ekologicznych,</li> <li>· wytyczna z dnia 25 kwietnia 2017 r. dotycząca stosowania podłoży ekologicznych w uprawach pod osłonami w rolnictwie ekologicznym,</li> <li>· wytyczna z dnia 12 października 2017 r. dotycząca znakowania żywności w składzie której udział produktów ekologicznych wynosi mniej niż 95%,</li> <li>· wytyczna z dnia 11 października 2017 r. dotycząca uznawania w rolnictwie ekologicznym okresu konwersji bydła.</li> </ul>
-------------------------	------------	--	--	---

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

<b>PL-EKO-11</b>	Nie			<p>W wyniku przeprowadzonego audytu, wydane zostały wnioski pokontrolne z 22.05.2017 r. Wnioski dotyczyły w szczególności:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· nienałożenia na producenta sankcji „ostrzeżenie” za niezgodność wskazaną przez inspektora Jednostki.</li> </ul> <p>Jednostka została zobligowana do usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości. Działania podjęte przez Jednostkę w związku z ww. wnioskami zostaną zweryfikowane podczas audytu w 2018 r.</p> <p>Ponadto Jednostce były na bieżąco przekazywane ustalenia z kontroli sprawdzających prowadzonych przez WIJHARS w ramach nadzoru nad jednostkami oraz produkcją ekologiczną, dotyczące nieprawidłowości zarówno kontroli przeprowadzonych przez inspektorów jednostek, jak i wynikające z nieprzestrzegania przez producentów prawa w zakresie rolnictwa ekologicznego.</p> <p>W celu ujednoczenia działań jednostek i podniesienia skuteczności kontroli zostały skierowane do Jednostki następujące wytyczne:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· wytyczna z dnia 25 stycznia 2017 r. dotycząca przekazywania przez jednostki dokumentacji dotyczącej kontroli w przypadku, gdy producent ekologiczny dokonuje zmiany jednostki,</li> <li>· wytyczna z dnia 22 lutego 2017 r. dotycząca spełniania przez inspektorów rolnictwa ekologicznego wymogów podnoszenia wiedzy,</li> <li>· wytyczna z dnia 6 kwietnia 2017 r. dotycząca ujednoczenia sposobu postępowania jednostek certyfikujących w zakresie kontroli transportu produktów ekologicznych,</li> <li>· wytyczna z dnia 25 kwietnia 2017 r. dotycząca stosowania podłoży ekologicznych w uprawach pod osłonami w rolnictwie ekologicznym,</li> <li>· wytyczna z dnia 12 października 2017 r. dotycząca znakowania żywności, w składzie której udział produktów ekologicznych wynosi mniej niż 95%,</li> <li>· wytyczna z dnia 11 października 2017 r. dotycząca uznawania w rolnictwie ekologicznym okresu konwersji bydła.</li> </ul>
<b>świadczenie o ogólnej skuteczności systemu kontroli produkcji ekologicznej</b>				

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

W ramach przeprowadzonych w 2017 r. audytów wszystkich jednostek certyfikujących nie stwierdzono rażących nieprawidłowości, skutkujących koniecznością skierowania do Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi wniosku o odebranie jednostce w części lub w całości, upoważnienia do przeprowadzania kontroli oraz wydawania i cofania certyfikatów w rolnictwie ekologicznym.

W wyniku stwierdzonych nieprawidłowości Główny Inspektor JHARS przekazał jednostkom certyfikującym wnioski pokontrolne w celu podjęcia przez nie działań prowadzących do wyeliminowania nieprawidłowości. Ponadto w 2017 r. Główny Inspektor JHARS wydał jednostce certyfikującej Nakaz Działań Naprawczych. W ramach procesu naprawczego, Jednostka została zobowiązana do usunięcia nieprawidłowości polegających na niepodejmowaniu przez jednostkę dostatecznych działań w ramach nadzoru nad działalnością producentów ekologicznych w zakresie zbioru ze stanu naturalnego.

W 2017 r. Główny Inspektor JHARS wydał 6 decyzji wymierzających kary pieniężne w odniesieniu do 4 jednostek certyfikujących. Sankcje zostały wymierzone w związku z następującymi nieprawidłowościami:

- 1) w przypadku dwóch jednostek certyfikujących wykaz, o którym mowa w art. 9 ust. 3 pkt 1 ustawy *o rolnictwie ekologicznym* zawierał nieprawdziwe dane lub informacje, które mogły utrudnić porównywalność danych lub informacji objętych tym wykazem,
- 2) wykaz miesięczny, o którym mowa w art. 4 ust 6 ww. ustawy zawierał nieprawdziwe lub niekompletne informacje, które mogły istotnie wpływać na możliwość sprawowanego nadzoru, o którym mowa w art. 8 ust. 1 powyższej ustawy,
- 3) w przypadku dwóch jednostek certyfikujących, wykaz o którym mowa w art. 17 ust. 1 pkt 1 ww. ustawy zawierał nieprawdziwe lub niekompletne informacje, które mogły istotnie wpływać na udzielaną producentom ekologicznym pomoc finansową,
- 4) kontrola, o której mowa w art. 7 ust. 1 ww. ustawy, była prowadzona niezgodnie z zasadami lub sposobem określonym na podstawie art. 27 rozporządzenia 834/2007.

**Kontrole realizowane w ramach systemu chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności**

Do końca 2017 r. Komisja Europejska zarejestrowała 40 polskich nazw. Wśród nich jest 9 chronionych nazw pochodzenia, 22 chronionych oznaczeń geograficznych i 9 gwarantowanych tradycyjnych specjalności. Tym samym, Polska zajmuje 8 miejsce wśród innych państw Unii Europejskiej, pod względem liczby zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG, GTS.

W 2017 r. wpis do rejestru chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych, prowadzonego przez Komisję Europejską, uzyskały kielbasa biała parzona wielkopolska (ChOG) i kielbasa piaszczańska (ChOG). Ponadto, w 2017 r. opublikowane zostały 2 rozporządzenia wykonawcze Komisji Europejskiej, na podstawie których w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności zarejestrowane zostały z zastrzeżeniem nazwy:

- półtorak staropolski tradycyjny (GTS),
- dwójniak staropolski tradycyjny (GTS),
- trójniak staropolski tradycyjny (GTS),
- czwórniak staropolski tradycyjny (GTS),
- kielbasa jałowcowa staropolska (GTS),
- kielbasa myśliwska staropolska (GTS),
- olej rydzowy tradycyjny (GTS),
- kabanosy staropolskie (GTS).

W 2017 r. do Komisji Europejskiej złożony został 1 wniosek o rejestrację polskiej nazwy – miód spadziowy z Beskidu Wyspowego (ChNP). Wniosek oczekuje na rozpatrzenie przez Komisję Europejską.

**1. Kontrola zgodności procesu produkcji ze specyfikacją**

Zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 343 z 14.12.2012 r., s. 1), produkty, których nazwy zostały zarejestrowane jako ChNP, ChOG, GTS podlegają kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją, która przeprowadzana jest przed wprowadzeniem produktu do obrotu. W Polsce

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

szczegółowe zasady kontroli oraz podział kompetencji w tym zakresie reguluje ustawa z dnia 17 grudnia 2004 r. *o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz o produktach tradycyjnych* (Dz. U. z 2005 r. Nr 10, poz. 68, ze zm.).

Kontrola zgodności ma na celu sprawdzenie, czy produkt wytwarzany jest zgodnie z wymaganiami specyfikacji. Polega ona na sprawdzeniu stanu faktycznego na miejscu, sprawdzeniu odpowiednich dokumentów (prowadzonych przez producenta rejestrów poszczególnych etapów produkcji) i/lub przeprowadzeniu wywiadu z producentem w celu uzyskania niezbędnych informacji pozwalających na ocenę stanu faktycznego.

Zgodnie z ww. ustawą do kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją wyznaczone są wojewódzkie inspektoraty jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych oraz jednostki certyfikujące upoważnione przez ministra właściwego ds. rynków rolnych do przeprowadzania kontroli, wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających ChNP, ChOG lub będących GTS, ze specyfikacją i akredytowane na zgodność z normą PN-EN 17065. Wyboru organu kontrolnego dokonuje producent. Dotychczasowe doświadczenia pokazują, że producenci w większości wypadków, jako organ kontrolny sprawdzający zgodność procesu produkcji ze specyfikacją, wybierają wojewódzkich inspektoratów JHARS.

W przypadku, gdy kontroli dokonuje WIJHARS jest ona przeprowadzana zgodnie z zasadami oceny jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, o której mowa w ustawie z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2017 r., poz. 2212). W myśl art. 31 ust. 2 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych „ocena polega na sprawdzeniu, czy artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej określone w przepisach o jakości handlowej oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta”. Koszty kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją pokrywane są przez producenta. Koszty liczone były na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 16 grudnia 2015 r. w sprawie stawek opłat za dojazd do miejsca oceny, czynności związane z dokonaniem oceny, badania laboratoryjne i wydawanie świadectw jakości handlowej oraz sposobu i terminu wnoszenia tych opłat (Dz. U. z 2015 r. poz. 2328).

W przypadku, gdy kontrola wykaże zgodność procesu produkcji ze specyfikacją, wojewódzki inspektor JHARS wydaje świadectwo jakości.

Jednolite podejście wojewódzkich inspektorów JHARS w kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją zapewniają programy kontroli Głównego Inspektora JHARS oraz



„Instrukcja przeprowadzania kontroli zgodności procesu produkcji produktu rolnego lub środka spożywczego ze specyfikacją”.

W przypadku kontroli przeprowadzanych przez jednostki certyfikujące zastosowanie mają procedury jednostki regulujące sposób przeprowadzania, częstotliwość oraz koszty kontroli. Procedury te oceniane są przez Polskie Centrum Akredytacji, a skuteczność kontroli jednostek sprawdzana jest przez organy IJHARS w ramach sprawowanego nadzoru. Jednolity tryb kontroli zgodności ze specyfikacją zapewniają plany kontroli poszczególnych produktów, które opracowywane są przez jednostki, a następnie zatwierdzane przez Głównego Inspektora JHARS, co ma na celu uzyskanie jednolitego podejścia kontrolnego jednostek certyfikujących. Jednostka certyfikująca po zakończeniu kontroli i stwierdzeniu zgodności ze specyfikacją wydaje certyfikat zgodności. Zakres i częstotliwość kontroli zależą od specyfiki procesu produkcji danego produktu (np. od ilości etapów produkcji, stopnia przetworzenia). W przypadku produktów regionalnych (ChOG, ChNP) kontroluje się przede wszystkim te elementy, które świadczą o związku produktu z regionem. Natomiast w przypadku produktów tradycyjnych (GTS) szczególną uwagę przykładana się do kontroli tych etapów produkcji, z których wynika szczególny charakter i właściwości produktu. Poddanie się kontroli zgodności procesu produkcji produktu ze specyfikacją i otrzymanie świadectwa jakości lub certyfikatu zgodności, upoważnia producenta do używania nazwy zarejestrowanej przez Komisję Europejską jako chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowana tradycyjna specjalność oraz symbolu właściwego dla systemu jakości.

#### **Liczba świadectw jakości i certyfikatów wydanych na produkty posiadające zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG, GTS**

W 2017 r., w systemie ChNP, ChOG, GTS ważnych było 816 świadectw jakości i certyfikatów zgodności (tabela poniżej). Część z tych dokumentów została wydana w latach poprzednich na okres dłuższy niż rok, dzięki czemu w 2017 r. były one nadal ważne. Utrzymanie zgodności produktów ze specyfikacją zostało potwierdzone przez kontrole, realizowane w ramach nadzoru nad producentami.

W 2017 r., po przeprowadzeniu kontroli na wniosek producentów, wojewódzcy inspektorzy JHARS wydali 152 świadectwa jakości potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG, GTS ze

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

specyfikacją. Dodatkowo w 2017 r., ważność zachowało 127 świadectw jakości wystawionych w latach wcześniejszych.

W wyniku tych kontroli wojewódzcy inspektorzy JHARS wystawili 2 decyzje administracyjne, w tym:

· 1 decyzję zakazującą producentowi używania chronionej nazwy pochodzenia, używania symbolu chronionej nazwy pochodzenia, używania zwrotu „chroniona nazwa pochodzenia” oraz skrótu „ChNP” wobec produktu o nazwie „oscypek” z powodu nieusunięcia stwierdzonych uchybień (zaniżona wartość tłuszczu w suchej masie),

· 1 decyzję zakazującą producentowi wprowadzania do obrotu partii produkcyjnej miodu wrzosowego z Borów Dolnośląskich (ChOG) z powodu niespełnienia wymagań zawartych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 510/2006 „Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich” Nr WE:PL/PGI/005/0449/18.02.2005 (zaniżony udział właściwego pyłku, niezgodne z deklaracją wyniki oceny organoleptycznej w zakresie smaku i zapachu).

Wojewódzkie inspektoraty JHARS w 2017 r. przeprowadziły kontrole następujących produktów:

- andruty kaliskie
- bryndza podhalańska
- cebularz lubelski
- chleb prądnicki
- jagnięcina podhalańska
- kiełbasa biała parzona wielkopolska
- kiełbasa lisiecka
- kołacz śląski
- krupnioki śląskie
- miód pitny czwórniak
- miód pitny trójniak
- miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich
- miód z Sejneńszczyzny
- obwarzanek krakowski
- olej rydzowy
- oscypek
- pierekaczewnik

- redykołka
- rogal świętomarciński
- ser koryciński swojski
- wielkopolski ser smażony.

Według stanu na dzień 31.12.2017 r., do przeprowadzania kontroli oraz wydawania i cofania certyfikatów potwierdzających zgodność procesu produkcji produktów rolnych i środków spożywczych posiadających chronione nazwy pochodzenia (ChNP), chronione oznaczenia geograficzne (ChOG) lub będących gwarantowanymi tradycyjnymi specjalnościami (GTS) ze specyfikacją, upoważnionych było pięć jednostek certyfikujących:

- 1)PNG,
- 2)COBICO,
- 3)Biocert Małopolska,
- 4)Polskie Centrum Badań i Certyfikacji.
- 5)QA Solutions Sp. z o.o.

W 2017 r. upoważnione jednostki certyfikujące wydały 457 certyfikatów zgodności po przeprowadzeniu kontroli następujących produktów:

- fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca
- fasola wrzawska
- jabłka grójeckie
- jabłka łąckie
- kiełbasa jałowcowa
- krupnioki śląskie
- miód drahimski
- miód kurpiowski
  - ser koryciński swojski
  - truskawka kaszubska
  - wiśnia nadwiślanka
  - Heumilch/Haymilk/ Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 33 Liczba ważnych świadectw jakości i certyfikatów zgodności wg stanu na dzień 31 grudnia 2017 r.

Lp.	Nazwa produktu	Oznaczenie	Liczba świadectw jakości	Liczba certyfikatów zgodności
1	Andruty kaliskie	ChOG	2	-
2	Bryndza podhalańska	ChNP	7	-
3	Cebularz lubelski	ChOG	6	-
4	Chleb prądnicki	ChOG	2	-
5	Fasola wrzawska	ChNP	-	11
6	Jabłka grójeckie	ChOG	20	440
7	Jabłka łąckie	ChOG	1	15
8	Kabanosy ( <i>staropolskie</i> )	GTS	-	1
9	Kiełbasa jałowcowa ( <i>staropolska</i> )	GTS	-	1
10	Kiełbasa lisecka	ChOG	9	-
11	Kiełbasa myśliwska ( <i>staropolska</i> )	GTS	-	1
12	Kołacz śląski	ChOG	14	-
13	Miód drahimski	ChOG	-	5
14	Miód kurpiowski	ChOG	-	5
15	Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny	ChNP	3	-
16	Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich	ChOG	3	-
17	Obwarzanek krakowski	ChOG	9	1
18	Olej rydzowy ( <i>tradycyjny</i> )	GTS	1	-
19	Oscypek	ChNP	44	-
20	Pierekaczewnik	GTS	2	-
21	Podkarpacki miód spadziowy	ChNP	2	-
22	Redykołka	ChNP	6	-
23	Rogal świętomarciński	ChOG	121	-
24	Ser koryciński swojski	ChOG	12	1
25	Czwórniak staropolski ( <i>tradycyjny</i> )	GTS	1	-
26	Trójniak staropolski ( <i>tradycyjny</i> )	GTS	1	-
27	Suska sechłońska	ChOG	-	9
28	Truskawka kaszubska	ChOG	-	31
29	Wielkopolski ser smażony	ChOG	4	-
30	Wiśnia nadwiślanka	ChNP	-	6
31	Karp zatorski	ChNP	-	1
32	Fasola Piękny Jaś z Doliny Dunajca/Fasola z Doliny Dunajca(ChNP)	ChNP	-	1
33	Jagnięcina podhalańska	ChOG	1	-
34	Krupnioki śląskie	ChOG	1	7
35	Kiełbasa biała parzona	ChOG	7	-

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Lp.	Nazwa produktu	Oznaczenie	Liczba świadectw jakości	Liczba certyfikatów zgodności
	wielkopolska (ChOG)			
36	Heumilch/Haymilk/ Latte fieno/ Lait de foin/Leche de heno *	GTS	-	1
	SUMA		279	537
	SUMA świadectw jakości i certyfikatów zgodności		<b>816</b>	

\* - nazwa zarejestrowana w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności na wniosek austriackiej grupy producentów

### Nadzór nad jednostkami certyfikującymi

Główny Inspektor JHARS w ramach nadzoru nad upoważnionymi jednostkami certyfikującymi prowadzi audyty i inspekcje w ich siedzibach oraz u producentów kontrolowanych przez te jednostki. Ponadto, w celu uzyskania jednolitego podejścia kontrolnego wszystkich upoważnionych jednostek certyfikujących i wojewódzkich inspektoratów JHARS, Główny Inspektor JHARS opiniuje i zatwierdza plany kontroli opracowywane przez jednostki certyfikujące.

Podczas audytów w siedzibie jednostki dokonuje się sprawdzenia, czy upoważniona jednostka certyfikująca:

- posiada i stosuje właściwe procedury kontroli i certyfikacji producentów,
- dysponuje odpowiednio wykwalifikowanymi inspektorami,
- przeprowadza czynności kontrolne w sposób rzetelny, skuteczny i obiektywny,
- posiada biuro wyposażone w odpowiednie środki techniczne.

Podstawowym celem kontroli u producentów jest sprawdzenie czy jednostka certyfikująca przeprowadza kontrole zgodności procesu produkcji produktów posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG, GTS ze specyfikacją w sposób rzetelny, skuteczny i zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa oraz zatwierdzonym przez Głównego Inspektora JHARS planem kontroli.

W 2017 r., GIJHARS przeprowadził 2 audyty w siedzibach jednostek certyfikujących i 6 kontroli sprawdzających u producentów w zakresie prawidłowości kontroli zgodności procesu produkcji ze specyfikacją zrealizowanej przez upoważnioną jednostkę certyfikującą. Kontrole sprawdzające przeprowadzono u producentów jabłek grójeckich, jabłek łąckich oraz truskawki kaszubskiej.

Nieprawidłowości wynikające z winy producenta, dotyczyły m.in.:

- braku wymaganych rejestrów (wielkości produkcji, sprzedaży),
- braku na fakturach określenia nawiązującego do zarejestrowanej nazwy, co uniemożliwia śledzenie produktu oraz jego identyfikację.

Nieprawidłowości związane z przeprowadzaniem kontroli przez inspektorów jednostek certyfikujących, dotyczyły m.in.:

- niepełnych lub rozbieżnych zapisów w protokołach (brak informacji: w jaki sposób dokonano oceny produktu tj. jędrności, wielkości itp., jakiego rodzaju próbka sera została pobrana do badań, czy zostały pobrane próbki, brak nr certyfikatu IP lub jego kopii),
- nieuznania braku posiadania certyfikatu Integrowanej Produkcji za niezgodność (w protokole inspektor zamieścił zapis „producent w trakcie certyfikacji IP”, posiadanie certyfikatu IP było konieczne do spełnienia wymagań specyfikacji).

#### **Zalecenia pokontrolne**

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami jednostki certyfikujące zostały zobowiązane do podjęcia działań mających na celu wyeliminowanie stwierdzonych nieprawidłowości oraz wprowadzenia działań zapobiegawczych. Zalecenia pokontrolne przekazane jednostkom dotyczyły w szczególności egzekwowania od producentów prowadzenia odpowiedniej dokumentacji, na podstawie której możliwe byłoby prześledzenie ścieżki produktu.

Skuteczność wdrożonych przez jednostkę rozwiązań będzie sprawdzana podczas audytów przeprowadzanych w 2018 r.

#### **Urzędowe kontrole dotyczące chronionych nazw pochodzenia, chronionych oznaczeń geograficznych i gwarantowanych tradycyjnych specjalności.**

Zgodnie z ustawą *z o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych* spożywczych do zadań IJHARS należy urzędowa kontrola artykułów rolno-spożywczych posiadających zarejestrowane nazwy jako ChNP, ChOG lub GTS, która wynika z artykułu 36 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012. Kontrole mające na celu ochronę zarejestrowanych nazw jako ChNP, ChOG, GTS zaplanowane zostały w Rocznym Ramowym Planie Kontroli dla WIJHARS na 2017 r.

W ramach tego zadania realizowane są kontrole w następujących zakresach:

1. Kontrola przestrzegania przez producentów posiadających certyfikaty zgodności lub świadectwa jakości wymagań specyfikacji w produkcji produktów posiadających zarejestrowane nazwy.

2. Kontrola znakowania, która ma na celu wyeliminowanie z rynku produktów bezprawnie znakowanych chronionymi nazwami lub nazwami imitującymi nazwy chronione. Celem tej kontroli jest zapewnienie, że zarejestrowane nazwy są chronione przed wykorzystywaniem ich w celach komercyjnych, przed zawłaszczeniem, imitacją lub aluzją oraz wszelkimi innymi praktykami mogącymi wprowadzić w błąd konsumentów co do prawdziwego pochodzenia produktu.

W 2017 r. inspektorzy IJHARS podczas przeprowadzania kontroli jakości handlowej produktów rolno-spożywczych uwzględniali aspekty związane z rejestracją nazw jako ChNP, ChOG lub GTS, w tym zarówno nazw polskich jak i zagranicznych. W przypadku zidentyfikowania produktu, który oznakowany jest w sposób naruszający przepisy o ochronie zarejestrowanych nazw, wojewódzcy inspektorzy JHARS mogą wydać odpowiednią decyzję oraz karę pieniężną lub złożyć zawiadomienie do prokuratury o podejrzeniu popełnienia przestępstwa.

#### **Działania mające na celu usprawnienie funkcjonowania systemu ChNP, ChOG, GTS**

W ramach działań mających na celu podniesienie efektywności systemu ChNP, ChOG, GTS oraz zwiększenia świadomości, zarówno wśród producentów, jak i konsumentów, podejmowane są m.in następujące inicjatywy:

- spotkania z producentami, podczas których omawiane są zasady kontroli, najczęściej stwierdzane nieprawidłowości, możliwości rozwoju itp.,
- szkolenia dla wojewódzkich inspektoratów JHARS i upoważnionych jednostek certyfikujących, wprowadzanie i doskonalenie procedur, instrukcji, wytycznych ujednolicających podejście kontrolne.

### 1.5. INSPEKCJA HANDLOWA

#### **Kontrole urzędowe w zakresie jakości handlowej środków spożywczych przeprowadzone na etapie handlu detalicznego.<sup>1</sup>**

Kontrole zostały przeprowadzone na podstawie art. 3 rozporządzenia (WE) nr 882/2004<sup>2</sup>, art. 3 ust. 1 pkt 1, 2, 6 ustawy o Inspekcji Handlowej<sup>3</sup> i art. 17 ust. 3 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych<sup>4</sup>. Kontrole zostały przeprowadzone w oparciu o Plan kontroli Inspekcji Handlowej na rok 2017 zatwierdzony przez Prezesa UOKiK, a także plany własne wojewódzkich inspektoratów IH. Podejmowano także kontrole nieplanowe.

Zakres kontroli obejmował ocenę jakości handlowej żywności<sup>5</sup>, a także sprawdzenie legalności i rzetelności działania przedsiębiorców. Badania w większości realizowanych kontroli były ukierunkowane na sprawdzenie prawidłowości oznakowania opakowań jednostkowych oraz znakowania w miejscu sprzedaży środków spożywczych oferowanych bez opakowań („luzem”), w szczególności w celu ujawnienia zafałszowań środków spożywczych.

Oprócz środków spożywczych kontrolowano prawidłowość oznakowania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz prawidłowość i rzetelność oznakowania karmy dla zwierząt towarzyszących.

#### **Realizacja Planu kontroli Inspekcji Handlowej na rok 2017**

Wszystkie kontrole zaplanowane zostały zrealizowane. Plan kontroli Inspekcji

---

<sup>1</sup> Organami właściwymi do przeprowadzenia kontroli jakości handlowej środków spożywczych na etapie handlu detalicznego są wojewódzkie inspektoraty Inspekcji Handlowej (IH) kierowanej przez Prezesa Urzędu Ochrony Konkurencji i Konsumentów (UOKiK), zaś na etapie produkcji i w imporcie wojewódzkie inspektoraty Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych.

<sup>2</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. U. UE L 165 z 30.4.2004 s. 1 z późn. zm.).

<sup>3</sup> Ustawa z dnia 15 grudnia 2000 r. o Inspekcji Handlowej (Dz. U. z 2018 r. poz. 1930 t.j.).

<sup>4</sup> Ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2017 poz. 2212 z późn. zm.).

<sup>5</sup> „Jakość handlowa” nie obejmuje wymagań weterynaryjnych, sanitarnych i fitosanitarnych.



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

Handlowej na 2017 r. przewidywał przeprowadzenie 2 320 kontroli w 17 tematach realizowanych kwartalnie (16 tematów) lub całorocznie (1 temat). Przeprowadzono 2 394 kontrole, tj. o 3 proc. więcej.

Uwzględniając miejsca dystrybucji: 99 kontroli planowych przeprowadzono w hurtowniach, 848 w placówkach należących do dużych sieci handlowych (magazynach centralnych oraz hiper- i supermarketach), 930 w sklepach detalicznych nienależących do sieci handlowych, 80 w placówkach prowadzących sprzedaż na odległość, 10 na targowiskach oraz 427 kontroli – w lokalach gastronomicznych.

Planowe kontrole w zakresie przestrzegania przepisów prawa żywnościowego przeprowadzone zostały na miejscu w obiektach handlowych. W zakresie tematycznym obejmowały:

- środki spożywcze oferowane pod markami własnymi sieci handlowych (m.in. wyroby garmażeryjne, wędliny, tłuszcze do smarowania, oleje w tym oliwa z oliwek, wyroby czekoladowe, soki i nektary, pieczywo),
- środki spożywcze z importu (m.in.: wyroby cukiernicze, soki, kawa, herbata, żywność funkcjonalna, miód, oleje roślinne),
- mięso i surowe wyroby mięsne oraz produkty zawierające mięso odkostnione mechaniczne (MOM),
- suplementy diety (produkowane z surowców roślinnych, w tym wyciągi ekstrakty, soki, napoje energetyzujące z tauryną i kofeiną, odżywki dla sportowców),
- krajowe i zagraniczne świeże owoce i warzywa objęte systemem unijnym oferowane w sieciach handlowych,
- ryby i przetwory rybne w tym mrożone glazurowane,
- środki spożywcze specjalnego przeznaczenia,
- wody naturalne źródlane i mineralne, wody stołowe oraz „wody smakowe”,
- produkty rolnictwa ekologiczne pochodzące głównie z UE i państw trzecich (m.in. mąki, makarony, kasze, przetwory owocowe i warzywne, produkty mleczne, produkty mięsne, soki, pieczywo, jaja, miód, przyprawy),
- krajowe i zagraniczne środki spożywcze posiadające chronione oznaczenia: geograficzne (ChOG), pochodzenia (ChNP) oraz będące tradycyjnymi specjalnościami (GTS),
- napoje spirytusowe z oznaczeniami geograficznymi chronionymi w Unii Europejskiej,

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- usługi gastronomiczne świadczone przez firmy cateringowe dla szpitali, sanatoriów, domów opieki społecznej, domów dziecka itp.,
- usługi gastronomiczne świadczone w restauracjach należących do kategorii luksusowych, w tym oferujących dania kuchni zagranicznych,
- usługi gastronomiczne świadczone w miejscowościach turystycznych i przy głównych drogach dojazdowych do tych miejscowości w sezonie letniego wypoczynku,
- produkty żywnościowe sprzedawane za pomocą środków porozumiewania na odległość, w tym przez Internet.

Podczas realizacji 2 394 kontroli wynikających z ww. Planu kontroli Inspekcji Handlowej na 2017 r. w 1 151 kontrolach (48,1 proc.) stwierdzono różnego rodzaju nieprawidłowości zarówno mniej jak i bardziej istotne z punktu widzenia interesów konsumentów.

#### **Kontrole pozaplanowe**

Kontrole pozaplanowe zajmowały znaczące miejsce w działalności Inspekcji Handlowej stanowiąc 67 proc. kontroli ogółem.

Większość kontroli dotyczyła rynków lokalnych. Były to kontrole o charakterze interwencyjnym, wynikające ze skarg konsumentów lub podmiotów gospodarczych, oraz kontrole podejmowane na podstawie własnego rozeznania inspektoratów o negatywnych zjawiskach występujących na rynkach lokalnych.

Pozaplanowe kontrole wykonywane były również na zlecenie Prezesa UOKiK, w związku z prośbami o interwencję otrzymanymi od organów krajowych (głównie od GIJHAR-S, w ramach zawartego porozumienia) lub organów z innych państw członkowskich UE – w ramach ustalonych przepisami tytułu IV „Pomoc i współpraca administracyjna w dziedzinie pasz i żywności” rozporządzenia (WE) nr 882/2004.

## Rozdział 2.

# Ogólna zgodność z przepisami w przypadku przedsiębiorców i produktów

### 2.1. INSPEKCJA WETERYNARYJNA

#### 2.1.1. Higiena produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego

##### Częstotliwość i rodzaj niezgodności z przepisami

Do weryfikacji zgodności zakładów z wymaganiami prawa żywnościowego stosowane są przez urzędowych lekarzy weterynarii ujednolicone wzory list kontrolnych SPIWET:

- *lista kontrolna SPIWET* – kontrola okresowa, ogólne wymagania dla zakładów zatwierdzonych i zarejestrowanych, do weryfikacji zgodności zakładów z wymaganiami zawartymi w ustawie o produktach pochodzenia zwierzęcego, ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia, rozporządzeniu (WE) nr 178/2002, rozporządzeniu (WE) nr 852/2004, rozporządzeniu (WE) nr 853/2004 (wraz z listami szczegółowymi dotyczącymi sekcji I, II, V, VI, VIII, IX, X, XI), rozporządzeniu (WE) nr 854/2004, rozporządzeniu (WE) nr 882/2004, rozporządzeniu (WE) nr 999/2010, rozporządzeniu (WE) nr 1099/2009, rozporządzeniu (WE) nr 1069/2009, rozporządzeniu (WE) nr 1169/2011, rozporządzeniu (WE) nr 1760/2000, rozporządzeniu (WE) nr 1333/2008, rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004 oraz aktami prawnymi wydanymi na podstawie tych ustaw i rozporządzeń;

- *lista kontrolna SPIWET* – 00 - kontrola stała i doraźna – do weryfikacji zgodności zakładów z wybranymi wymaganiami zawartymi w ww. aktach prawnych oraz przepisach państw trzecich.

Ocena zgodności zakładów w odniesieniu do poszczególnych wymagań określonych prawem oparta jest o klasyfikację: pozytywna – negatywna, przy czym ocena negatywna w odniesieniu do kryterium wymienionego w liście kontrolnej wymaga szczegółowego opisu w odpowiedniej rubryce znajdującej na końcu formularza kontrolnego. W odniesieniu do zidentyfikowanych niezgodności, terenowo właściwy powiatowy lekarz weterynarii wszczyna postępowanie administracyjne, które kończy się wydaniem decyzji nakazującej usunięcie

stwierdzonych uchybień. Decyzja administracyjna jest aktem administracyjnym wydawanym w trybie określonym w przepisach ustawy Kodeks postępowania administracyjnego lub innych ustaw regulujących sferę indywidualnych praw i obowiązków podmiotów.

W poniższej tabeli przedstawiono zestawienia:

- liczby podmiotów sektora spożywczego w poszczególnych kategoriach działalności będących pod nadzorem IW w 2017 r. (włącznie z podmiotami działającymi sezonowo oraz podmiotami, które prowadziły działalność, ale zakończyły ją w ciągu roku sprawozdawczego),
- liczby podmiotów, które zostały skontrolowane w 2017 r.,
- liczby podmiotów, u których były stwierdzone nieprawidłowości w odniesieniu do wymagań dotyczących:
  - pomieszczeń żywnościowych oraz wymagań dotyczących sprzętu i wyposażenia,
  - transportu,
- zagospodarowania odpadów żywnościowych, ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym SRM,
  - wymagań dla wody,
  - higieny osobistej pracowników i szkoleń,
- zabezpieczenia przed szkodnikami i ich zwalczania, zachowania łańcucha chłodniczego,
  - obróbki cieplnej,
  - wymagań dla opakowań i materiałów opakowaniowych,
  - traceability i znakowania,
  - systemu HACCP,
- specyficznych wymagań określonych w rozporządzeniu 853/2004 oraz liczby decyzji administracyjnych wydanych w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 34 Stan sanitarny obiektów w zakresie higieny produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego część 1

Rodzaj obiektu	Liczba obiektów														
	0	1	2	w których stwierdzono niezgodności w odniesieniu do:											
				1 nadzorowanych	2 skontrolowanych	3 wymagań dotyczących pomieszczeń żywnościowych	4 wymagań dotyczących sprzętu i wyposażenia	5 zagospodarowania odpadów żywnościowych, UPPZ, w tym SRM	6 jakości wody	7 higieny osobistej pracowników i szkoleń	8 zabezpieczenia przed szkodnikami i ich zwalczania	9 zachowania łańcucha chłodniczego	10 obróbki cieplnej	11 wymagań dla opakowań i materiałów opakowaniowych	12 traceability i znakowania
Razem (02, 32, 36)	1	148686	31230	3892	2939	698	1296	1763	864	180	27	230	978	1529	1103
Razem (03, 08, 15-26, 29-31)	2	5216	4652	1489	1009	495	189	410	273	95	16	164	532	895	230
Razem (04–07)	3	224	209	61	31	17	7	13	11	2	0	9	27	48	7
Chłodnie składowe wolnostojące (S 0)	4	175	166	56	29	15	5	13	9	2	0	7	22	42	7
Statki chłodnie (S 0)	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady przepakowywania - niezależne (S 0)	6	49	43	5	2	2	2	0	2	0	0	2	5	6	0
Rynki hurtowe - z wyłączeniem produktów rybołówstwa (S 0)	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Razem zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 09 i/lub 10 i/lub 11 i/lub 12 i/lub 13 i/lub 14 i/lub 27 i/lub 28	8	2091	1955	976	714	363	87	272	168	70	14	108	355	573	169

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 09a i/lub 09b i/lub 09c i/lub 09d i/lub 09e i/lub 09f i/lub 09g	9	1423	1330	638	490	250	52	173	118	48	10	65	229	368	111
-działy prowadzące ubój zwierząt gospodarskich kopytnych (S I)	09a	706	624	297	225	122	24	76	52	20	2	25	63	164	68
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych (S I)	09b	1094	1018	318	238	102	30	84	54	20	3	36	116	171	51
-działy składujące w warunkach chłodniczych (S I)	09c	681	632	144	118	54	13	47	32	22	1	28	59	85	35
-działy przetwórstwa mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych (S VI)	09d	843	800	311	225	76	30	75	50	22	11	24	117	173	41
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych (S V)	09e	509	477	102	76	40	13	37	17	11	2	12	54	67	26
-działy prowadzące produkcję tłuszczów zwierzęcych i skwarek (S XII)	09f	287	268	40	38	11	8	17	8	5	0	10	19	23	9
-działy prowadzące obróbkę jelit, pęcherzy i żołądków (S XII)	09g	224	209	33	24	17	3	17	10	7	0	8	12	16	12
Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 10a i/lub 10b i/lub 10c i/lub 10d i/lub 10e	10	738	689	291	186	101	27	73	42	24	3	37	99	153	53
-działy prowadzące ubój drobiu i/lub zajęczaków (S II)	10a	176	162	121	67	40	10	23	14	7	0	12	25	46	19
-działy prowadzące rozbiór mięsa drobiowego i/lub zajęczaków (S II)	10b	558	511	184	144	70	21	50	32	20	1	31	73	108	40
-działy składujące w warunkach chłodniczych (S II)	10c	351	321	74	66	41	13	29	21	15	1	23	50	53	27
-działy przetwórstwa mięsa drobiowego i/lub zajęczaków (S VI)	10d	388	366	94	70	27	9	20	9	7	3	9	32	45	16
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa drobiowego i/lub zajęczaków (S V)	10e	263	243	69	56	31	9	20	13	6	1	12	30	47	16
Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w	11	15	13	6	5	3	1	3	1	1	0	2	3	3	3

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

11a i/lub 11b i/lub 11c i/lub 11d i/lub 11e i/lub 11f															
-działy prowadzące ubój zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych (S III)	11a	5	3	2	2	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych (S III)	11b	14	12	4	3	3	1	3	1	1	0	2	3	3	3
-działy składujące w warunkach chłodniczych	11c	6	5	3	3	1	1	2	1	1	0	2	1	2	2
-działy przetwórstwa mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	11d	10	9	4	3	2	0	2	1	0	0	1	2	2	2
- działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	11e	4	3	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	1
-działy prowadzące obróbkę jelit, żołądków i pęcherzy zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	11f	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 12a i/lub 12b i/lub 12c i/lub 12d	12	58	56	13	9	7	2	3	3	1	0	2	2	8	3
- dział obróbki dziczyzny	12a	24	23	3	4	4	1	1	1	0	0	1	0	3	1
- działy prowadzące rozbiór dziczyzny (S IV)	12b	35	33	8	4	4	1	3	3	1	0	2	2	3	1
-działy prowadzące przetwórstwo dziczyzny (S IV)	12c	41	41	9	6	4	1	2	2	1	0	2	2	5	1
- działy składujące w warunkach chłodniczych (S IV)	12d	28	27	4	3	2	1	2	3	1	0	1	1	4	2
Zakłady zatwierdzone prowadzące wyłącznie produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM (S V)	13	23	22	8	5	2	0	5	1	1	0	0	2	5	3
Zakłady zatwierdzone prowadzące wyłącznie przetwórstwo mięsa (S VI)	14	156	145	58	35	19	7	13	6	1	2	5	24	31	4
Zakłady wysyłki - żywe mięczaki dwuskorupowe (S VII)	15	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
Zakłady oczyszczania żywe mięczaki dwuskorupowe	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

(S VII)															
Statki przetwórnice (S VIII)	17	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Statki zamrażalnie (S VIII)	18	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Rynki hurtowe i aukcje produktów rybołówstwa (S VIII)	19	19	19	8	4	1	2	3	2	3	0	3	4	4	0
Zakłady zatwierdzone przetwórstwa produktów rybołówstwa (S VIII)	20	277	247	127	87	43	19	45	25	10	1	23	45	70	20
Zakłady zatwierdzone przetwórstwa mleka (S IX)	21	292	278	120	79	20	9	12	18	6	1	10	30	64	20
Punkty odbioru mleka (S IX)	22	1802	1482	134	48	6	38	34	34	2	0	0	2	69	0
Zakłady pakowania jaj (S X)	23	455	415	53	42	39	25	28	14	1	0	9	59	61	8
Zakłady produkcji jaj płynnych (S X)	24	3	3	2	1	1	0	0	0	0	0	1	1	1	1
Zakłady zatwierdzone przetwórstwa jaj (S X)	25	17	16	4	0	4	0	1	0	0	1	0	6	2	2
Zakłady przetwórcze - żabie udka i ślimaki (S XI)	26	11	10	3	1	1	1	1	0	0	0	0	2	2	2
Zakłady zajmujące się wyłącznie tłuszczami zwierzęcymi i skwarkami (S XII)	27	12	12	8	5	1	0	0	0	0	0	0	2	1	0
Zakłady prowadzące wyłącznie obróbkę jelit i/lub pęcherzy i/lub żołądków (S XIII)	28	47	44	15	9	3	1	8	1	1	0	4	4	8	2
Zakłady odbierające surowce lub produkujące żelatynę (S XIV)	29	4	3	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	0	1
Zakłady odbierające surowce lub produkujące kolagen (S XV)	30	5	5	1	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0
Zakłady produkujące wysoko rafinowany siarczan chondroityny, kwas hialuronowy, inne produkty z hydrolizowanych chrząstek, chitozan, glukozamina, podpuszczka, karuk i aminokwasy (S XVI)	31	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Razem (33, 34, 35)	32	66	61	25	19	11	2	9	5	3	0	1	4	15	6
Zakłady produkujące na rynek krajowy <sup>2)</sup> , w których funkcjonują działy 33a lub 33b lub 33c	33	58	54	21	17	11	2	8	4	3	0	1	4	13	5



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

-działy prowadzące ubój zwierząt gospodarskich kopytnych	33a	51	46	20	16	10	1	8	4	2	0	1	4	12	5
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych	33b	33	32	11	7	2	1	3	1	2	0	0	3	5	2
-działy prowadzące produkcję MM lub MOM lub SWM z mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych	33c	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady produkujące na rynek krajowy <sup>2)</sup> , w których funkcjonują działy 34a lub 34b lub 34c	34	8	7	4	2	0	0	1	1	0	0	0	0	2	1
-działy prowadzące ubój drobiu	34a	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące rozbiór mięsa drobiowego i/lub zajęczaków	34b	7	7	4	2	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa drobiowego i/lub zajęczaków	34c	3	1	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Zakłady produkujące na rynek krajowy <sup>2)</sup> , w których funkcjonują działy 35a lub 35b lub 35c	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące ubój zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	35a	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, z wyłączeniem zajęczaków	35b	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, z wyłączeniem zajęczaków	35c	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Razem (37-52)	36	143404	26517	2378	1911	192	1105	1344	586	82	11	65	445	619	867
Zakłady wytwarzające żywność złożoną (roślinno-zwierzęca)	37	53	41	8	2	1	0	2	1	1	0	1	1	4	0
Zakłady konfekcjonujące lub przetwarzające miód i produkty pszczele	38	62	63	8	5	0	0	2	1	0	0	0	2	5	1
Zakłady prowadzące składowanie	39	139	62	3	1	25	4	1	0	0	0	0	3	4	1

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

produktów pochodzenia zwierzęcego bez wymagań temperaturowych															
Zakłady prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną	40	2264	1751	496	368	102	85	129	87	31	9	49	209	356	37
Statki rybackie (z wyłączeniem statków przetwórci, statków zamrażalni i statków chłodni)	41	793	269	3	8	0	0	24	0	0	0	0	13	10	4
Fermy jaj konsumpcyjnych	42	1303	841	19	10	14	11	9	13	0	0	4	35	14	3
Punkty odbioru jaj	43	13	9	1	0	0	2	3	0	3	0	0	9	0	0
Podmioty prowadzące transport produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym mleka	44	6093	2204	9	10	0	0	15	1	2	0	0	3	21	5
Podmioty zajmujące się obrotem lub pośrednictwem w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego, z wyłączeniem obrotu prowadzonego w ramach produkcji	45	2663	535	4	6	2	1	10	0	1	0	1	37	7	8
Punkty skupu dziczyzny	46	1589	1145	58	39	9	52	54	37	4	0	1	16	26	2
Dzierżawcy i zarządcy obwodów łowieckich (koła łowieckie)	47	1758	158	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0
Gospodarstwa produkcji mleka	48	115517	15114	1656	1356	3	822	897	399	34	0	1	21	82	785
Rolniczy handel detaliczny <sup>3</sup>	49	1320	277	25	24	8	14	30	9	2	2	3	22	14	0
Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią	50	9570	3835	79	71	17	113	153	37	2	0	5	63	74	21
Zakłady będące gospodarstwami, na terenie których dokonuje się uboju zwierząt pochodzących z innych gospodarstw w celu pozyskania mięsa na użytek własny	51	90	56	9	11	11	0	8	1	2	0	0	2	1	0
Inne	52	182	157	0	0	0	1	6	0	0	0	0	6	1	0

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

*Tabela 35 Stan sanitarny obiektów w zakresie higieny produktów spożywczych pochodzenia zwierzęcego część 2*

Rodzaj obiektu		Liczba spraw rozstrzygniętych decyzjami administracyjnymi wydanymi								
		lit.a 54 ust.2 zgodnie z art. rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	lit.b 54 ust.2 zgodnie z art. rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	lit.c 54 ust.2 zgodnie z art. rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	lit.d 54 ust.2 zgodnie z art. rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	lit.e 54 ust.2 zgodnie z art. rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	lit.f 54 ust.2 zgodnie z art. rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	lit.g 54 ust.2 zgodnie z art. rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	lit.h 54 ust.2 zgodnie z art. rozp.882/2004 <sup>1)</sup>	o na podstawie przepisów ustawy o produktach zwierzęcego <sup>2)</sup>
0		15	16	17	18	19	20	21	22	23
Razem (02, 32, 36)	1	2005	1082	168	117	103	35	0	2425	45462
Razem (03, 08, 15-26, 29-31)	2	1313	545	70	107	25	27	0	2057	38020
Razem (04--07)	3	35	10	12	6	0	0	0	8	208
Chłodnie składowe wolnostojące (S 0)	4	34	10	11	6	0	0	0	8	173
Statki chłodnie (S 0)	5	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Zakłady przepakowywania - niezależne (S 0)	6	1	0	1	0	0	0	0	0	33

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Rynki hurtowe - z wyłączeniem produktów rybołówstwa (S 0)	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Razem zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 09 i/lub 10 i/lub 11 i/lub 12 i/lub 13 i/lub 14 i/lub 27 i/lub 28	8	916	512	44	99	19	7	0	1991	36712
Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 09a i/lub 09b i/lub 09c i/lub 09d i/lub 09e i/lub 09f i/lub 09g	9	529	179	22	13	12	5	0	1349	19069
-działy prowadzące ubój zwierząt gospodarskich kopytnych (S I)	09a	210	138	2	2	7	3	0	1260	18326
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych (S I)	09b	236	120	9	2	3	1	5	58	472
-działy składujące w warunkach chłodniczych (S I)	09c	81	134	1	0	3	0	0	17	238
-działy przetwórstwa mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych (S VI)	09d	236	22	13	0	4	2	0	63	476
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych (S V)	09e	89	15	5	9	2	0	0	25	196
-działy prowadzące produkcję tłuszczów zwierzęcych i skwarek (S XII)	09f	18	1	1	0	0	0	0	8	48
'-działy prowadzące obróbkę jelit, pęcherzy i żołądków (S XIII)	09g	21	0	1	0	0	0	0	1	67
Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 10a i/lub 10b i/lub 10c i/lub 10d i/lub 10e	10	356	272	13	86	4	2	0	587	16911
-działy prowadzące ubój drobiu i/lub zajęczaków (S II)	10a	218	260	5	74	1	0	0	566	15245
-działy prowadzące rozbiór mięsa drobiowego i/lub zajęczaków (S II)	10b	132	20	7	4	1	1	0	30	5089

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

-działy składujące w warunkach chłodniczych (S II)	10c	71	264	6	4	2	0	0	20	4873
-działy przetwórstwa mięsa drobiowego i/lub zajęczaków (S VI)	10d	61	8	1	11	2	0	0	9	458
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa drobiowego i/lub zajęczaków (S V)	10e	58	11	7	5	1	1	0	13	1839
Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 11a i/lub 11b i/lub 11c i/lub 11d i/lub 11e i/lub 11f	11	7	0	0	0	0	0	0	0	22
-działy prowadzące ubój zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych (S III)	11a	0	0	0	0	0	0	0	0	18
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych (S III)	11b	6	0	0	0	0	0	0	0	20
-działy składujące w warunkach chłodniczych	11c	1	0	0	0	0	0	0	0	18
-działy przetwórstwa mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	11d	7	0	0	0	0	0	0	0	21
- działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	11e	0	0	0	0	0	0	0	0	17
-działy prowadzące obróbkę jelit, żołądków i pęcherzy zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	11f	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Zakłady zatwierdzone, w których funkcjonują działy wymienione w 12a i/lub 12b i/lub 12c i/lub 12d	12	3	48	0	0	0	0	0	43	481
- dział obróbki dziczyzny	12a	1	48	0	0	0	0	0	42	411
- działy prowadzące rozbiór dziczyzny (S IV)	12b	1	1	0	0	0	0	0	9	11

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

-działy prowadzące przetwórstwo dziczyzny (S IV)	12c	3	1	0	0	0	0	0	1	19
- działy składujące w warunkach chłodniczych (S IV)	12d	0	0	0	0	0	0	0	0	51
Zakłady zatwierdzone prowadzące wyłącznie produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM (S V)	13	4	3	3	0	1	0	0	0	20
Zakłady zatwierdzone prowadzące wyłącznie przetwórstwo mięsa (S VI)	14	34	8	2	0	0	0	0	10	88
Zakłady wysyłki - żywe mięczaki dwuskorupowe (S VII)	15	0	0	0	0	0	0	0	0	3
Zakłady oczyszczania żywe mięczaki dwuskorupowe (S VII)	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Statki przetwórnice (S VIII)	17	0	0	0	0	0	2	0	0	1
Statki zamrażalnie (S VIII)	18	0	0	0	0	0	2	0	0	1
Rynki hurtowe i aukcje produktów rybołówstwa (S VIII)	19	7	0	0	1	0	0	0	0	5
Zakłady zatwierdzone przetwórstwa produktów rybołówstwa (S VIII)	20	90	12	7	1	0	4	0	17	211
Zakłady zatwierdzone przetwórstwa mleka (S IX)	21	79	1	1	0	4	0	0	28	352
Punkty odbioru mleka (S IX)	22	36	0	0	0	0	10	0	0	276
Zakłady pakowania jaj (S X)	23	110	6	3	0	1	2	0	9	207

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Zakłady produkcji jaj płynnych (S X)	24	1	0	0	0	0	0	0	0	0
Zakłady zatwierdzone przetwórstwa jaj (S X)	25	7	4	3	0	1	0	0	2	20
Zakłady przetwórcze - żabie udka i ślimaki (S XI)	26	0	0	0	0	0	0	0	1	15
Zakłady zajmujące się wyłącznie tłuszczami zwierzęcymi i skwarkami (S XII)	27	2	0	0	0	0	0	0	1	2
Zakłady prowadzące wyłącznie obróbkę jelit i/lub pęcherzy i/lub żołądków (S XIII)	28	8	0	0	0	1	0	0	4	32
Zakłady odbierające surowce lub produkujące żelatynę (S XIV)	29	0	0	0	0	0	0	0	0	6
Zakłady odbierające surowce lub produkujące kolagen (S XV)	30	1	0	0	0	0	0	0	1	3
Zakłady produkujące wysoko rafinowany siarczan chondroityny, kwas hialuronowy, inne produkty z hydrolizowanych chrząstek, chitozan, glukozamina, podpuszczka, karuk i aminokwasy (S XVI)	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Razem (33, 34, 35)	32	7	0	0	0	0	0	0	2	18
Zakłady produkujące na rynek krajowy <sup>2)</sup> , w których funkcjonują działy 33a lub 33b lub 33c	33	5	0	0	0	0	0	0	2	16
-działy prowadzące ubój zwierząt gospodarskich kopytnych	33a	6	0	0	0	0	0	0	3	11
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych	33b	3	0	0	0	0	0	0	2	9
-działy prowadzące produkcję MM lub MOM lub SWM z mięsa zwierząt gospodarskich kopytnych	33c	0	0	0	0	0	0	0	0	0

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Zakłady produkujące na rynek krajowy <sup>2)</sup> , w których funkcjonują działy 34a lub 34b lub 34c	34	2	0	0	0	0	0	0	0	2
-działy prowadzące ubój drobiu	34a	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące rozbiór mięsa drobiowego i/lub zajęczaków	34b	2	0	0	0	0	0	0	0	1
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa drobiowego i/lub zajęczaków	34c	0	0	0	0	0	0	0	0	1
Zakłady produkujące na rynek krajowy <sup>2)</sup> , w których funkcjonują działy 35a lub 35b lub 35c	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące ubój zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych	35a	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące rozbiór mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, z wyłączeniem zajęczaków	35b	0	0	0	0	0	0	0	0	0
-działy prowadzące produkcję MM i/lub MOM i/lub SWM z mięsa zwierząt dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych, z wyłączeniem zajęczaków	35c	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Razem (37-52)	36	685	537	98	10	77	8	0	366	7424
Zakłady wytwarzające żywność złożoną (roślinno-zwierzęcą)	37	1	1	0	0	0	0	0	0	14
Zakłady konfekcjonujące lub przetwarzające miód i produkty pszczele	38	2	3	3	1	1	0	0	2	23
Zakłady prowadzące składowanie produktów pochodzenia zwierzęcego bez wymagań temperaturowych	39	5	0	0	0	1	0	0	0	31
Zakłady prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną	40	281	25	4	2	20	0	0	63	875



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Statki rybackie (z wyłączeniem statków przetwórczych, statków zamrażalni i statków chłodni)	41	1	0	0	0	0	0	0	0	52
Fermy jaj konsumpcyjnych	42	8	22	20	0	0	0	0	10	186
Punkty odbioru jaj	43	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Podmioty prowadzące transport produktów pochodzenia zwierzęcego, w tym mleka	44	4	0	0	0	1	1	0	1	1027
Podmioty zajmujące się obrotem lub pośrednictwem w obrocie produktami pochodzenia zwierzęcego, z wyłączeniem obrotu prowadzonego w ramach produkcji	45	6	0	0	1	0	0	0	1	454
Punkty skupu dziczyzny	46	20	0	0	0	0	0	0	9	311
Dzierżawcy i zarządcy obwodów łowieckich (koła łowieckie)	47	2	13	3	0	0	0	0	0	76
Gospodarstwa produkcji mleka	48	321	463	63	6	52	7	0	256	860
Rolniczy handel detaliczny <sup>3</sup>	49	7	2	0	0	1	0	0	1	1159
Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią	50	21	7	5	0	1	0	0	5	2075
Zakłady będące gospodarstwami, na terenie których dokonuje się uboju zwierząt pochodzących z innych gospodarstw w celu pozyskania mięsa na użytek własny	51	1	0	0	0	0	0	0	1	36
Inne	52	5	1	0	0	0	0	0	17	243

Poniższe tabele przedstawiają zestawienie wyników badań laboratoryjnych środków spożywczych oraz wyniki badań środowiskowych w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych wykonanych przez państwowe laboratoria urzędowe (Zakłady Higieny Weterynaryjnej). Wyniki dotyczą badań wykonanych w ramach urzędowego nadzoru.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 36 Wyniki urzędowych badań laboratoryjnych próbek żywności, pobranych w zakładach sektora mięsnego.

Rodzaj żywności/próbek	Liczba zakładów, w których pobrano próbki urzędowe		Liczba przebadanych partii		Liczba bakterii tlenowych		<i>Enterobacteriaceae</i>		<i>Salmonella</i>		<i>Salmonella</i> Typhimurium Enteritidis	<i>E. coli</i>		<i>Listeria monocytogenes</i>		Inne mikroorganizmy <sup>1)</sup>		Uwagi
	ogółem	liczba zakładów, w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem	w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny		
Tusze wołowe, baranie, kozie i końskie	137	10	526	19	268	14	276	6	407	2	6	22	0	1	0	1	0	Ogólna liczba drobnoustrojów
Tusze wieprzowe	358	28	2048	54	895	23	951	12	1571	25	0	30	1	0	0	2	0	Ogólna liczba drobnoustrojów
Tusze drobiowe	111	31	499	62	3	0	142	5	345	60	11	0	0	0	0	3	2	Campylobacter coli,

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Świeże mięso drobiowe inne niż tusze	269	42	814	62	9	0	1	0	774	58	44	10	0	2	1	2	1	Campylobacter, Gronkowce koagulazo dodatnie
Mięso odkostnione mechanicznie	26	10	89	27	56	6	0	0	66	7	0	58	16	10	4	0	0	0
Mięso mielone przeznaczone do spożycia na surowo	4	1	9	1	1	0	0	0	9	0	0	9	0	5	1	0	0	0
Mięso mielone przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej	192	26	439	29	233	14	5	1	361	9	0	310	14	4	0	8	1	Ogólna liczba drobnoustrojów, liczba gronkowców koagulazododatnich
Surowe wyroby mięsne przeznaczone do spożycia na surowo	139	25	309	34	1	0	0	0	219	8	0	191	2	116	28	0	0	0
Surowe wyroby mięsne przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej	284	23	673	32	22	0	21	12	603	21	1	507	9	39	4	10	0	St. aureus, bakterie z gr. coli
Produkty z mięsa drobiowego	90	9	175	11	2	0	0	0	43	1	0	27	4	134	9	7	0	bakterie z gr. coli, Clostridium perfringens, beztlenowce, gronkowce koagulazo - dodatnie, bakterie redukujące siarczyny (IV) rosnące w warunkach beztlenowych,
Produkty z mięsa innego niż drobiowe	1230	86	3718	143	142	0	46	0	674	4	0	508	24	3211	137	113	0	Ogólna liczba drobnoustrojów, beztlenowce, beztlenowe laseczki przetrwalnikujące i redukujące siarczyny, gronkowce koagulazododatnie, Clostridium perfringens, bakterie z gr. coli, liczba

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

																			gronkowców, bakterie redukujące siarczyny (IV) rosnące w warunkach beztlenowych, liczba pleśni i drożdży
Produkty mięsne będące żywnością RTE przeznaczoną dla niemowląt lub specjalnego medycznego przeznaczenia	2	0	9	0	0	0	0	0	7	0	0	0	0	9	0	7	0	0	Beztlenowce
Wytapiane tłuszcze zwierzęce i skwarki	12	1	27	2	3	0	0	0	4	0	0	1	0	23	2	0	0	0	0
Żelatyna i kolagen	2	0	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Próbki środowiskowe	730	61	7007	165	1983	55	1031	27	959	1	1	198	0	3376	122	386	17	Gronkowce koagulazo dodatnie, bakterie z grupy coli, ogólna liczba drobnoustrojów, liczba pleśni i drożdży, Staphylococcus ureus
---------------------	-----	----	------	-----	------	----	------	----	-----	---	---	-----	---	------	-----	-----	----	--

1) w przypadku wykonywania badań w kierunku innych mikroorganizmów, wpisać w kolumnie uwagi ich nazwę

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 37 Wyniki urzędowych badań laboratoryjnych próbek żywności, pobranych w zakładach sektora mleczarskiego

Rodzaj żywności/próbek	Liczba zakładów, w których pobrano próbki urzędowe	Liczba przebadanych partii	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Salmonella</i>	Gronkowce koagulujące dodatnie	Enterotoksyny gronkowcowe	<i>E. coli</i>	<i>Enterobacteriaceae</i>	<i>Cronobacter</i> ( <i>Enterobacter sakazakii</i> )	Przypuszczalne <i>Bacillus Cereus</i>	Inne mikroorganizmy <sup>1)</sup>	Uwagi
	liczba zakładów, w których stwierdzono niezgodne wyniki badań ogółem											

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Produkty mleczne będące żywnością RTE przeznaczoną dla niemowląt lub specjalnego medycznego przeznaczenia	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Preparaty w proszku do początkowego i dalszego żywienia niemowląt i żywność dietetyczna w proszku specjalnego przeznaczenia medycznego dla niemowląt do 6 m-cy	1	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	
Produkty mleczne inne niż wymienione powyżej	286	19	1321	36	848	14	265	0	528	5	8	0	383	11	329	11	0	0	0	0	0	31	0	Liczba bakterii tlenowych, drożdże i pleśnie, ogólna liczba drobnoustrojów, liczba gronkowców koagulazo dodatnich, Staphylococcus aureus i inne gatunki,
Próbki środowiskowe	152	5	919	5	538	2	70	0	41	0	0	0	59	2	130	1	0	0	0	0	0	301	0	ogólna liczba drobnoustrojów, bakterie z grupy coli, liczba bakterii tlenowych,

1) w przypadku wykonywania badań w kierunku innych mikroorganizmów, wpisać w kolumnie uwagi ich nazwę.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 38 Wyniki urzędowych badań laboratoryjnych próbek surowego mleka, pobranych w przedsiębiorstwach sektora mleczarskiego

Rodzaj żywności/próbek	Liczba przedsiębiorstw (zakładów/gospodarstw), w których pobrano próbki urzędowe		Liczba przebadanych próbek <sup>4)</sup>		Liczba komórek somatycznych/ml		Liczba bakterii w 30 <sup>0</sup> C/ml		Inne mikroorganizmy <sup>1)</sup>		Uwagi										
	ogółem	liczba przedsiębiorstw, w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem	liczba próbek, dla których uzyskano niezgodne wyniki badań	ogółem	liczba próbek, dla których uzyskano niezgodne wyniki badań <sup>1)</sup>	ogółem	liczba próbek, dla których uzyskano niezgodne wyniki badań	ogółem	liczba próbek, dla których uzyskano niezgodne wyniki badań											
												zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa	zakłady sektora mleczarskiego gospodarstwa						
Surowe mleko krowie	780	49	260	25	1305	335	375	86	870	201	189	36	914	298	225	63	43	21	1	0	Liczba gronkowców koagulazo dodatnich, substancje hamujące, Listeria monocytogenes, Enterobacteriaceae, Salmonella,



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Surowe mleko innych gatunków zwierząt	2	2	0	0	9	2	0	0	0	0	0	0	0	8	2	0	0	0	2	0	0	Liczba gronkowców koagulazo dodatnich
Surowe mleko innych gatunków zwierząt, przeznaczone do produkcji bez obróbki termicznej	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

1) w przypadku wykonywania badań w kierunku innych mikroorganizmów, wpisać w kolumnie uwagi ich nazwę.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 39 Wyniki urzędowych badań laboratoryjnych próbek żywności, pobranych w zakładach sektora rybnego.

Rodzaj żywności/próbek	Liczba zakładów, w których pobrano próbki urzędowe		Liczba przebadanych partii		<i>Listeria monocytogenes</i>		<i>Salmonella</i>		<i>E. coli</i>		Gronkowce koagulazododatnie		Histamina		Inne mikroorganizmy <sup>1)</sup>		Uwagi
	ogółem	liczba zakładów, w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem	w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	
Żywe małże oraz szkarłupnie, osłonice i ślimaki morskie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Świeże produkty rybołówstwa	24	0	68	0	3	0	21	0	28	0	27	0	17	0	15	0	Ogólna liczba drobnoustrojów, beztlenowe bakterie redukujące siarczany
Gotowane skorupiaki i mięczaki	23	1	40	1	8	1	36	0	13	0	12	0	0	0	0	0	
Przetworzone produkty rybołówstwa inne niż gotowane skorupiaki i mięczaki	161	8	444	19	363	19	40	1	31	0	30	0	69	0	52	0	Ogólna liczba drobnoustrojów, bakterie z gr. coli, beztlenowce, beztlenowe bakterie przetrwalnikujące, enterobacteriaceae, beztlenowe bakterie redukujące siarczany
Produkty rybołówstwa będące żywnością RTE przeznaczoną dla niemowląt lub specjalnego medycznego przeznaczenia	1	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	Beztlenowce, enterokoki, ogólna liczba drobnoustrojów, bakterie z grupy coli, Enterobacteriaceae, Bacillus cereus, Clostridium sp.
Próbki środowiskowe	109	10	1009	14	645	9	64	0	81	0	52	0	0	0	276	6	Ogólna liczba drobnoustrojów, Enterobacteriaceae, bakterie z grupy coli, gronkowce - dodatnie, pleśnie, drożdże

1)w przypadku wykonywania badań w kierunku innych mikroorganizmów, wpisać w kolumnie uwagi ich nazwę.

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 40 Wyniki urzędowych badań laboratoryjnych próbek żywności, pobranych w zakładach sektora jajczarskiego

Rodzaj żywności/próbek	Liczba zakładów, w których pobrano próbki urzędowe		Liczba przebadanych partii <sup>1)</sup>		<i>Salmonella</i>		<i>Listeria monocytogenes</i>		Inne mikroorganizmy <sup>1)</sup>		Uwagi
	ogółem	Liczba zakładów, w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	Ogółem	w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem przebadanych partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny <sup>3)</sup>	
Produkty jajeczne	12	2	40	4	34	0	10	0	31	4	Enterobacteriaceae

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Żywność gotowa do spożycia zawierająca surowe jaja	3	0	3	0	3	0	0	0	0	0	0
Próbki środowiskowe	15	1	58	1	33	0	1	0	36	1	Enterobacteriaceae, St. aureus, bakterie z gr. Coli, ogólna liczba drobnoustrojów, pleśnie, drożdże

1) w przypadku wykonywania badań w kierunku innych mikroorganizmów, wpisać w kolumnie uwagi ich nazwę.

Tabela 41 Wyniki urzędowych badań laboratoryjnych próbek żywności, pobranych w zakładach sektora żywności złożonej

Rodzaj żywności/próbek	Liczba zakładów, w których pobrano próbki urzędowe		Liczba przebadanych partii <sup>1)</sup>		<i>Salmonella</i>		<i>Listeria monocytogenes</i>		Inne mikroorganizmy <sup>1)</sup>		Uwagi
	Ogółem	liczba zakładów, w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem badań	w których stwierdzono niezgodne wyniki badań	ogółem partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny	ogółem partii	liczba partii, dla których uzyskano wynik niezgodny <sup>2)</sup>		
Żywność złożona	36	0	64	0	24	0	43	0	33	0	Enterobacteriaceae, E. coli,
Próbki środowiskowe	14	0	49	0	5	0	31	0	18	0	Liczba bakterii tlenowych, bakterie redukujące siarczyn IV, Clostridium perfringens, ogólna liczba drobnoustrojów, Enterobacteriaceae,

1) w przypadku wykonywania badań w kierunku innych mikroorganizmów, wpisać w kolumnie uwagi ich nazwę

W roku 2017 Inspekcja Weterynaryjna nałożyła:

- 1 292 mandaty karne na łączną kwotę 202 620 zł.
- 1 644 kary pieniężne na łączną kwotę 1 286 674 zł.
- 77 spraw skierowano do organów ścigania z powodu podejrzenia popełnienia przestępstwa.

### **Występowanie, charakter i przyczyny niezgodności**

Analiza przypadków niezgodności w odniesieniu do głównych sektorów zajmujących się produktami pochodzenia zwierzęcego przedstawia się następująco.

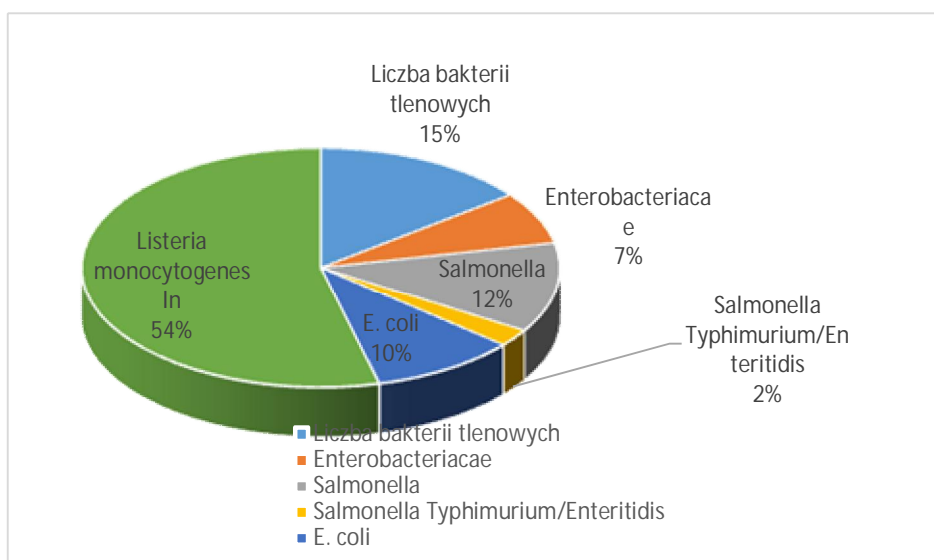
#### **A. Sektor mięsa czerwonego**

W 2017 r. nadzorem IW objętych było 1 353 zakłady zajmujące się: ubojem zwierząt domowych kopytnych, rozbiorem i przetwórstwem mięsa tych zwierząt, rozbiorem i przetwórstwem mięsa zwierząt łownych oraz zwierząt hodowlanych dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych. Kontrolami urzędowymi objęto 1266 zakładów.

#### **Badania mikrobiologiczne mięsa czerwonego i produktów**

W roku 2017 laboratoria urzędowe przebadaly pod kątem zanieczyszczeń mikrobiologicznych 6291 partii mięsa czerwonego i jego produktów w ramach kontroli urzędowej. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych w 216 partiach stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń mikrobiologicznych w wynikach niezgodnych przedstawia poniższy wykres:

Rysunek 2 Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń mikrobiologicznych – mięso czerwone



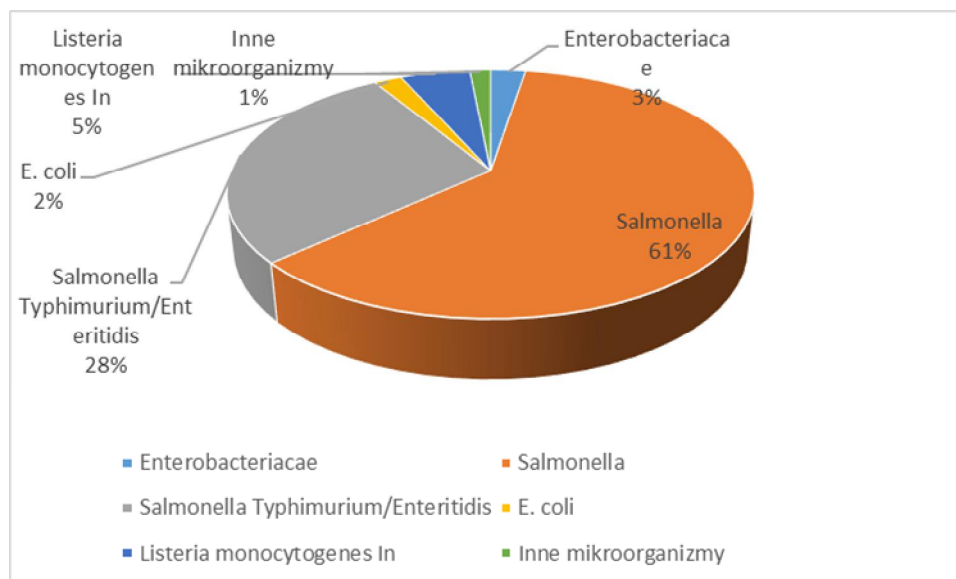
### B. Sektor mięsa drobiowego i zajęczaków

W 2017 r. nadzorem IW objętych było 738 zakładów zajmujących się ubojem, rozbiorem i przetwórstwem mięsa drobiowego, jak również króliczego, z czego skontrolowano 689 zakładów.

### Badania mikrobiologiczne mięsa drobiowego i produktów

W roku 2017 laboratoria urzędowe przebadaly pod kątem zanieczyszczeń mikrobiologicznych 1488 partii mięsa drobiowego i jego produktów w ramach urzędowej kontroli. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych w 135 partiach stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń mikrobiologicznych w wynikach niezgodnych przedstawia poniższy wykres:

Rysunek 3 Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń mikrobiologicznych- mięso drobiowe



### C. Sektor produktów rybołówstwa

W 2017 roku pod nadzorem IW znajdowało się 277 zakładów przetwórstwa produktów rybołówstwa, z czego skontrolowano 247 zakładów.

Liczba statków rybackich objętych nadzorem IW w 2017 roku wynosiła 797 [793 statków zarejestrowanych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 (269 skontrolowanych) oraz 4 statki przetwórcze i mroźnicze, z czego wszystkie zostały skontrolowane].

### Badania mikrobiologiczne produktów rybołówstwa

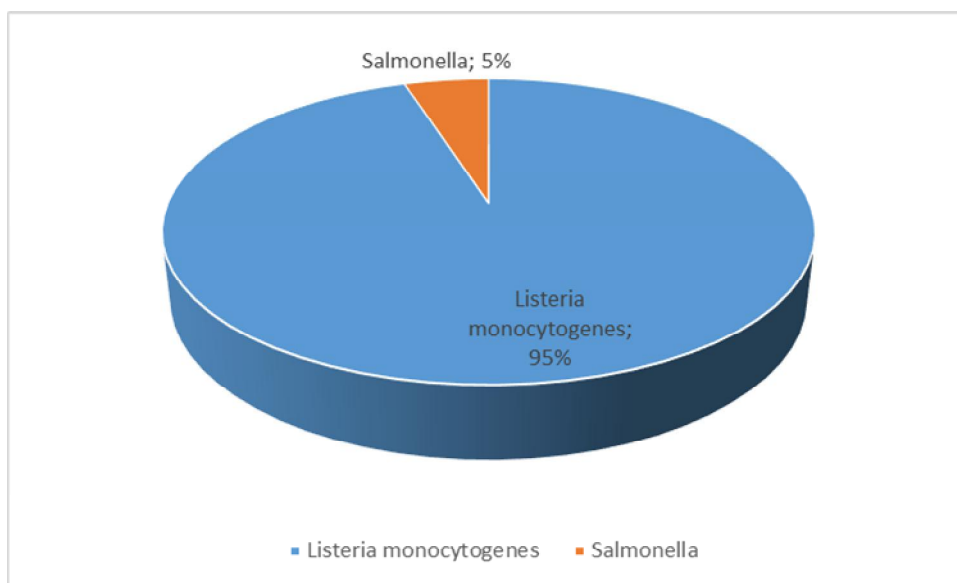
W roku 2017 laboratoria urzędowe przebadaly pod kątem zanieczyszczeń mikrobiologicznych 68 partii świeżych produktów rybołówstwa w ramach urzędowej kontroli. W żadnej z przebadanej partii nie stwierdzono zanieczyszczeń mikrobiologicznych.

W odniesieniu do gotowanych skorupiaków i mięczaków, w ww. okresie czasu laboratoria urzędowe przebadaly pod kątem mikrobiologicznym 40 partii gotowanych skorupiaków i mięczaków w ramach urzędowej kontroli. W 1 partii stwierdzono *Listerię monocytogenes*.



W odniesieniu do przetworzonych produktów rybołówstwa innych niż gotowane skorupiaki i mięczaki, w analogicznym okresie czasu w ramach urzędowej kontroli dokonano badania 444 partii żywności. 19 partii wykazywało zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń mikrobiologicznych w wynikach niezgodnych przedstawia poniższy wykres:

Rysunek 4 Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń mikrobiologicznych- produkty rybołówstwa



W roku 2017 laboratoria urzędowe przebadaly pod kątem zanieczyszczeń mikrobiologicznych 42 partie produktów rybołówstwa będących żywnością RTE przeznaczoną dla niemowląt lub specjalnego medycznego przeznaczenia. W 1 partii stwierdzono Listerię monocytogenes.

### D. Sektor mleczarski

W 2017 r. na 292 zatwierdzonych zakładów przetwórstwa mleka skontrolowanych zostało 278 obiektów.

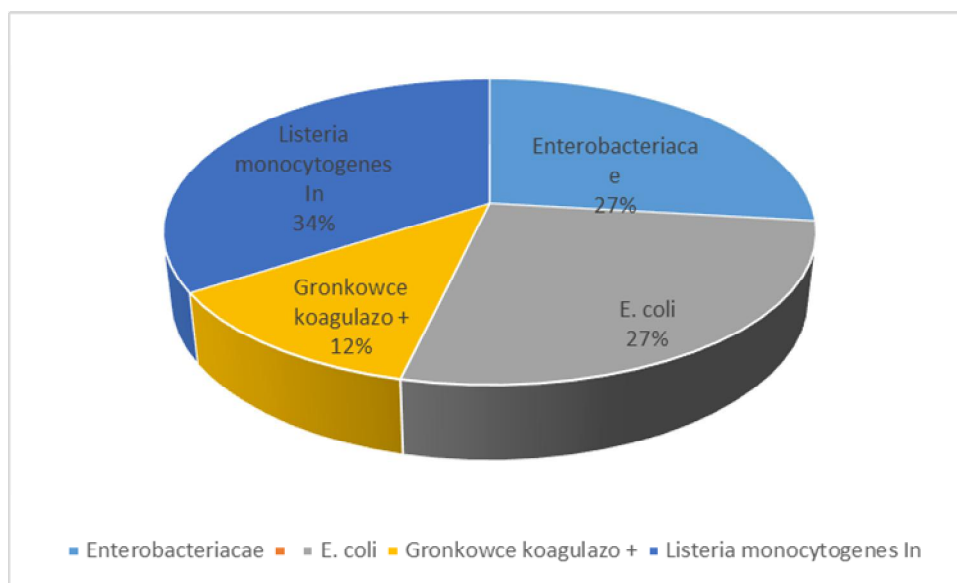
W odniesieniu do przechowywania (punkty odbioru mleka) mleka surowego nadzorem IW było 1 802 podmioty, z czego 1 482 zostało skontrolowanych.

Liczba gospodarstw produkcji mleka wynosiła 115 517, z czego 15 114 zostało skontrolowanych.

**Badania mikrobiologiczne mleka i produktów mlecznych**

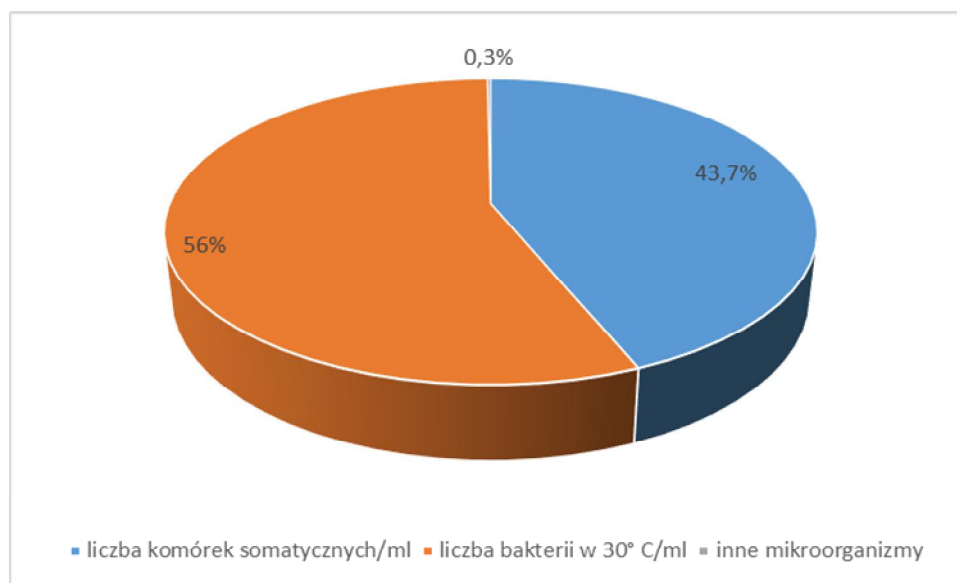
W roku 2017 laboratoria urzędowe przebadaly pod kątem zanieczyszczeń mikrobiologicznych 1360 partii produktów mlecznych w ramach urzędowej kontroli. W wyniku przeprowadzonych badań laboratoryjnych w 36 partiach stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologiczne. Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń mikrobiologicznych w wynikach niezgodnych przedstawia poniższy wykres:

*Rysunek 5 Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń mikrobiologicznych- produkty mleczne*



W roku sprawozdawczym laboratoria urzędowe wykonały w ramach kontroli urzędowej 1 651 analiz mleka surowego, z czego niezgodności dotyczyły 461 próbek. Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń przedstawia poniższy wykres:

Rysunek 6 Procentowy udział poszczególnych zanieczyszczeń- mleko surowe



#### E. Sektor jajczarski

W 2017 r. nadzorem IW objętych było 455 zakładów pakowania jaj, z czego kontrolą objęto 415 zakładów.

W 2017 r. nadzorem IW objętych było 20 zakładów przetwórstwa jaj, przy czym skontrolowano 19 zakładów.

Nadzorem objęto także 1 303 ferm jaj konsumpcyjnych, z czego poddano kontroli 841 ferm.

#### Badania mikrobiologiczne produktów jajecznych

W roku 2017 laboratoria urzędowe przebadaly pod kątem zanieczyszczeń mikrobiologicznych 43 partie produktów jajecznych. W 4 partiach stwierdzono zanieczyszczenia mikrobiologiczne z zakresu Enterobacteriaceae.

Weryfikacja zgodności z wymaganiami „prawa żywnościowego” innych podmiotów sektora spożywczego przedstawiała się następująco:

#### F. Miód i produkty pszczele

Na 62 zakłady konfekcjonujące lub przetwarzające miód i produkty pszczele, skontrolowano 43 podmioty.

**G. Chłodnie składowe**

Z nadzorowanych 175 chłodni składowych skontrolowanych zostało 166 obiektów.

**H. Zakłady wytwarzające żywność złożoną (roślinno-zwierzęcą)**

Z nadzorowanych 53 zakładów wytwarzających żywność złożoną skontrolowano 41 podmiotów. Na 64 partie żywności przebadanej pod kątem mikrobiologicznym, nie stwierdzono nieprawidłowości.

**I. Podmioty prowadzące sprzedaż bezpośrednią**

Z nadzorowanych 9570 podmiotów skontrolowano 3 835 podmioty.

**J. Podmioty prowadzące działalność marginalną, lokalną i ograniczoną**

Z nadzorowanych 2 264 podmiotów prowadzących działalność marginalną, lokalną i ograniczoną skontrolowano 1751 podmiotów.

**K. Transport produktów pochodzenia zwierzęcego (w tym mleka)**

W 2017 roku pod nadzorem IW znajdowało się 6 093 podmiotów zajmujących się transportem produktów pochodzenia zwierzęcego, kontrole dotyczyły działalności 2 204 podmiotów.

**L. Rolniczy handel detaliczny**

W 2017 roku pod nadzorem IW znajdowało się 1320 podmiotów prowadzących rolniczy handel detaliczny, kontrole dotyczyły 277 podmiotów.

**Występowanie i charakter niezgodności**

Z analizy występujących nieprawidłowości wynika, że najczęściej obserwowanym problemem podczas wykonywanych kontroli było niespełnienie przez podmioty nadzorowane wymagań w zakresie dotyczącym:

- stanu pomieszczeń żywnościowych, co zostało stwierdzone w 3 892 podmiotach (23,5%) - tendencja spadkowa w porównaniu z rokiem ubiegłym,
- stanu sprzętu i wyposażenia, co zostało stwierdzone w 2 939 podmiotach (4,2%) - niewielka tendencja spadkowa w porównaniu z rokiem ubiegłym,

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- higieny osobistej pracowników i szkoleń, co zostało stwierdzone w 1 763 podmiotach (2,4%) - tendencja utrzymująca się na stałym poziomie w porównaniu z rokiem ubiegłym,
- systemu HACCP, co zostało stwierdzone w 1 529 podmiotach (7,6%) – niewielka tendencja spadkowa w porównaniu z rokiem ubiegłym,
- jakości wody, co zostało stwierdzone w 1 296 podmiotach (4,8%) – niewielka tendencja spadkowa w porównaniu z rokiem ubiegłym,
- specyficznych wymagań określonych w rozporządzeniu (WE) nr 853/2004, co zostało stwierdzone w 1 103 podmiotach (21,3%) - tendencja spadkowa w porównaniu z rokiem ubiegłym.

Charakter prowadzonej sprawozdawczości z kontroli urzędowych nie pozwala jednak na ocenę stopnia nasilenia tych niezgodności (poważne/drobne).

Niezgodności stwierdzane podczas kontroli urzędowych charakteryzują się różnym stopniem ryzyka. Uchybienia w utrzymaniu porządku i czystości w pomieszczeniach produkcyjnych oraz sprzętu przez pracowników, a także zapewnienia właściwego działania systemu HACCP przez podmioty sektora spożywczego, mogą mieć wpływ na zwiększone występowanie w produktach zanieczyszczeń mikrobiologicznych, chemicznych i fizycznych.

Niezgodności dotyczące utrzymania porządku i czystości wynikają z niewystarczającej świadomości osób prowadzących jak i zatrudnionych w przedsiębiorstwach sektora spożywczego oraz dużej rotacji pracowników. Dotyczy to zakładów produkcyjnych funkcjonujących we wszystkich sektorach.

Nieprawidłowości dotyczące funkcjonowania w zakładach systemu opartego na zasadach HACCP często związane są z niedostatecznym przeszkoleniem pracowników efektywnie zaangażowanych w tworzenie i wdrażanie systemu w zakładzie.

#### **Monitoring pozostałości**

Wyniki badań kontrolnych pozostałości wykonywanych w Polsce w 2017 roku zestawiono w formie zbiorczych tabel. Podstawowym kryterium oceny było wykrywanie wyników niezgodnych (NC, ang. non compliant) z obowiązującymi przepisami. Oddzielnie zestawiono również wyniki niezgodne dla zasadniczej części programu badań kontrolnych, jakimi są badania próbek ukierunkowanych (target), a także próbek podejrzanych pobranych przede wszystkim w wyniku prowadzonych postępowań wyjaśniających po stwierdzeniu

obecności substancji niedozwolonych lub przekroczeń określonych wartości limitowanych.

W 2017 roku wśród ogółu 34077 analizowanych próbek tylko 102 (0,30%) było ocenionych jako niezgodne z obowiązującymi przepisami. W tych 102 próbkach wykryto 107 wyników niezgodnych, jako obecność substancji niedozwolonych lub pozostałości chemicznych w stężeniach przekraczających limity; z tym, że w 5 próbkach takich wyników było więcej niż jeden. Korzystniejszy wskaźnik uzyskano dla badanych 33864 próbek ukierunkowanych (target), w których wyniki niezgodne wykryto w 0,24% badanych próbek.

W badanych 11273 próbkach od świń w 15 wykryto wyniki niezgodne, co stanowiło 0,13%, u bydła wśród badanych 7717 próbek wyników niezgodnych było 20 (0,26%), a wśród 9389 próbek od drobiu (kurczęta, indyki, kaczki i gęsi) wyniki niezgodne wykryto w 8 próbkach (0,08%). W próbkach dziczyzny wykryto 12 wyników niezgodnych wśród 235 badanych próbek, co stanowiło 5,1%, w próbkach miodu – 12 niezgodnych wyników wśród 387 badanych (3,1%), a w rybach hodowlanych – 9 (1,7%) wśród 538 badanych.

GRUPA A – Substancje wykazujące działanie anaboliczne oraz substancje, których stosowanie u zwierząt jest niedozwolone

Do grupy A należą substancje wykazujące działanie anaboliczne, w tym syntetyczne stilbeny i ich pochodne (grupa A1), tyreostatyki (grupa A2), steroidy (grupa A3) i laktony kwasu rezorcylogowego (grupa A4). Substancje beta-agonistyczne (grupa A5) posiadają działanie rozluźniające mięśnie gładkie, a podawane w większych dawkach wywierają efekt anaboliczny. Ponadto w grupie A znalazły się substancje skreślone z listy leków (Rozporządzenie Komisji UE nr 37/2010, załącznik – tabela 2) ze względu na niemożliwość wyznaczenia wartości MRL. Stosowanie tych substancji (grupa A6) u zwierząt, od których lub z których pozyskuje się żywność jest zabronione. Do tej grupy substancji zaliczany jest chloramfenikol, nitrofurany, nitroimidazole i dapson.

W 2017 roku, w próbkach ukierunkowanych (target), obecność substancji zaliczonych do grupy A zbadano w 4809 próbkach pobranych od bydła, w tym w 2381 próbkach pobranych w gospodarstwach i w 2428 próbkach pobranych w rzeźniach, w 4493 próbkach pobranych od świń – w tym w 238 pobranych w gospodarstwach i 4255 pobranych w rzeźniach, drób – w 4684 próbkach, w tym w 997 próbkach pobranych w gospodarstwach i w 3687 pobranych w rzeźniach, owce – 16 próbek, konie – 47 próbek, króliki – 34 próbek, ryby – 128 próbek, mleko – 332 próbki, jaja – 140 próbek, miód – 76 próbek, zwierzęta łowne utrzymywane na fermach – 6 próbek.

### Bydło

Spośród 15 wyników niezgodnych wykrytych u bydła 13 dotyczyło obecności substancji anabolicznych z grupy steroidów (testosteronu i 19-nortestosteronu) wśród 1150 badanych w tym kierunku próbek. W pozostałych 2 próbkach stwierdzono obecność chloramfenikolu, badano 795 próbki.

### Świnie

Wyniki niezgodne dotyczyły 4 próbek, we wszystkich wykryto obecność 17 $\beta$ -19-nortestosteronu, badano 822 próbki.

### Drób

Wynik niezgodny wynikał z wykrycia w 1 próbce obecności chloramfenikolu, badano 786 próbek.

### Miód

W 1 próbce wykryto AOZ (metabolit furazolidonu), badano 30 próbek.

W części planu dotyczącej próbek podejrzanych (suspect) łącznie do badań we wszystkich powyżej przedstawionych kierunkach pobrano 22 próbki. Wyniki niezgodne stwierdzono w 5 z 6 badanych próbek miodu, w których wykryto obecność metabolitu furazolidonu – AOZ.

Do badań na obecność substancji z grupy A dostarczono 41 próbek żywności z importu, w żadnej nie stwierdzono wyników niezgodnych.

### Uwagi

W trakcie postępowań wyjaśniających u bydła, jako próbki podejrzane, pobierano oprócz próbek moczu próbki sierści. Nie stwierdzono obecności estrów 19-nortestosteronu w tych próbkach, co wskazuje, że obecny w próbkach moczu 17 $\alpha$ -nortestosteron może być pochodzenia endogennego, tym bardziej, że wszystkie niezgodne próbki zostały pobrane od krów, głównie ze stad mlecznych.

Wykryty 17 $\beta$ -19-nortestosteron może występować endogenicznie u świń, dlatego można przypuszczać, że wykryte w próbkach hormony miały pochodzenie endogenne. Wysokie stężenie 17 $\beta$ -19-nortestosteronu stwierdzone w moczu samicy może wskazywać na pomyłkę przy opisie płci zwierząt, lub że próbka mogła pochodzić od osobnika z wnetrostwem.

GRUPA B – Produkty lecznicze, w tym substancje niedozwolone, które mogły być użyte do celów weterynaryjnych, zanieczyszczenia chemiczne oraz inne zanieczyszczenia

Grupa B zawiera substancje przeciwbakteryjne (grupa B1), w tym antybiotyki (penicyliny, tetracykliny, makrolidy, aminoglikozydy i inne) oraz sulfonamidy i chinolony. Do grupy B włączone są również „inne leki weterynaryjne” (grupa B2), w skład której wchodzi różne weterynaryjne produkty lecznicze podzielone według ich działania farmakologicznego na następujące podgrupy: leki przeciwrobacze (B2a – makrocykliczne laktony i benzoimidazole), kokcydiostatyki (B2b), karbaminiany i pyretroidy (B2c), neuroleptyki (B2d), niesteroidowe leki przeciwzapalne (NLPZ) (B2e) i inne substancje aktywne farmakologicznie (B2f – kortykosteroidy). A także inne substancje i substancje skażające środowisko (B3), które obejmują następujące podgrupy: pestycydy chloroorganiczne i PCB (B3a), pestycydy fosforoorganiczne (B3b), metale toksyczne (B3c), mikotoksyny (B3d), barwniki (B3e) i inne (B3f).

W 2017 roku, w próbkach ukierunkowanych (target), pozostałości substancji zaliczonych do grupy B zbadano w 2908 próbkach pobranych od bydła, od świń – 6780 próbek, od owiec – 89, od koni – 294, od drobiu – 4705, od królików – 99, od ryb – 410, od zwierząt łownych utrzymywanych na fermach – 46, zwierząt łownych (grupa B3) – 235, w 2499 próbkach mleka, w 727 próbkach jaj i w 311 próbkach miodu.

### Bydło

Wyniki niezgodne stwierdzono w 5 próbkach, co stanowi 0,17% ogółu próbek badanych w kierunku pozostałości związków z grupy B. Obecność wyników niezgodnych wynikała z wykrycia substancji przeciwbakteryjnych w 4 próbkach, badano 1641 w tym kierunku. Ponadto w 1 próbce wśród 89 badanych wykryto obecność deksametazonu, syntetycznego glikokortykosteroidu o działaniu przeciwzapalnym.

### Świnie

Wyniki niezgodne wykryto w 11 próbkach, 0,16% ogółu badanych. W 9 próbkach wykryto pozostałości leków przeciwbakteryjnych, badano 4018 próbek. W 1 próbce wśród 56 badanych wykryto naproksen, niesteroidowy lek przeciwzapalny.

### Owce

W 1 próbce wśród 35 badanych w kierunku metali ciężkich wykryto obecność rtęci.



### Konie

W 1 próbce wśród 140 badanych w kierunku metali ciężkich wykryto obecność kadmu.

### Drób (kurczęta, indyki, kaczki, gęsi)

W 7 próbkach uzyskano wyniki niezgodne (0,15% ogółu badanych), w tym w 3 próbkach wśród 2667 badanych wykryto pozostałości antybiotyków, a w 4 próbkach wśród 872 badanych pozostałości kokcydiostatyków.

### Ryby hodowlane

Wyniki niezgodne stwierdzono w 9 próbkach, 2,2% ogółu badanych. Wszystkie wyniki dotyczą obecności barwników (zieleń malachitowa i jej metabolit i w 1 próbce fiolet krystaliczny), które wykryto wśród 197 próbek badanych w tym kierunku. Dodatkowo w 4 próbkach stwierdzono obecność zieleni malachitowej w stężeniach poniżej MRPL (2 µg/kg).

### Mleko krowie

W 2 próbkach wśród 1986 badanych wykryto pozostałości antybiotyków.

### Jaja kurze

Wykryto 4 wyniki niezgodne, 1 próbka z lekiem przeciwbakteryjnym wśród 361 badanych i 3 próbki z kokcydiostatykami wśród 203 badanych.

### Zwierzęta łowne

Stwierdzono 12 wyników niezgodnych wśród 235 badanych próbek (5,1%) w kierunku obecności pestycydów chloroorganicznych i PCB oraz metali ciężkich, wszystkie wyniki niezgodne odnoszą się do wykrycia metali toksycznych (ołów, kadm, rtęć, arsen).

### Miód

Wykryto 11 wyników niezgodnych, co stanowi 3,5% ogółu badanych próbek, w tym 10 próbek z substancjami przeciwbakteryjnymi wśród 226 badanych, ponadto w 1 próbce na 52 badane wykryto obecność pestycydów.

W części planu dotyczącej badania próbek podejrzanych (suspect) łącznie we wszystkich powyżej przedstawionych kierunkach badań substancji z grupy B pobrano 95 próbek.

Wyniki niezgodne stwierdzono w 1 próbce pobranej od świni, w której stwierdzono obecność mikotoksyny, w 2 próbkach od drobiu stwierdzono obecność kokcydiostatyków, w 5 próbkach ryb wykryto barwniki (dodatkowo w 9 próbkach w zieleń malachitową stężeniach poniżej MRPL), w 6 próbkach miodu wykryto sulfonamidy, a w 1 próbce miodu pozostałości

akarycydu. Do badań na pozostałości substancji z grupy B dostarczono 55 próbek żywności z importu, w żadnej nie stwierdzono wyników niezgodnych.

Uwagi

W mięśniach pobranych od różnych gatunków zwierząt wykrywano pozostałości tetracyklin (doksycyklinę, oksytetracyklinę i tetracyklinę). Ponadto wykryto dihydrostreptomycynę i enrofloksacynę. W jednej próbce mięśni od bydła, stwierdzono aż 4 antybiotyki (enrofloksacyna, marbofloksacyna, penicylina G i neomycyna). W miodzie oprócz najczęściej wykrywanych sulfonamidów (sulfatiazol, sulfametazyna i sulfacetamid) zaczęto wykrywać sulfachloropirazyne.

W zakresie kokcydiostatyków wyniki niezgodne w wątrobach dotyczyły pozostałości salinomycyny, halofuginonu i sulfonu toltrazurilu, natomiast w jajach pozostałości sulfonu toltrazurilu i lazalocydu.

W badaniach niesteroidowych leków przeciwzapalnych wykryto naproksen, a w badaniach kortykosteroidów w jednej próbce wykryto deksametazon. W jednej próbce miodu wykryto amitrazę.

W zakresie kontrolowania pozostałości makrocyclicznych laktonów i benzoimidazoli, pyretroidów i karbaminianów, pestycydów chloroorganicznych i PCB, pestycydów fosforoorganicznych, neuroleptyków, a także karbadoksu i olakwindoksu (grupa B2f), nie stwierdzono występowania wyników niezgodnych.

Ocena wyników badań dotycząca zanieczyszczeń środowiskowych (pestycydy, polichlorowane bifenyle – PCB, pierwiastki toksyczne – Grupa B3) wskazała na występowanie niskich stężeń tych związków, często na poziomie wykrywalności stosowanych metod analitycznych. Mimo częstego stwierdzania obecności pestycydów chloroorganicznych i PCB ich stężenia były najczęściej na poziomie setnych i tysięcznych części mg/kg, co stanowi zaledwie kilka procent wartości limitowanych dla tych związków.

Równie niskie były stężenia ołowiu, kadmu, rtęci i arsenu w mięśniach badanych zwierząt oraz w mleku, jajach i w miodzie. Natomiast zawartość ołowiu w mięśniach zwierząt łownych może budzić poważniejsze zastrzeżenia higieniczno-toksykologiczne. Zawartość tego pierwiastka stwierdzona w mięśniach wynosiła od 5,6 mg/kg do 42,9 mg/kg. Natomiast niskie stężenia ołowiu stwierdzone w wątrobie tych zwierząt mogą wskazywać, że w większości przypadków badanych mięśni były to skażenia wtórne pochodzące z ran postrzałowych.

W zakresie kontrolowania zawartości mikotoksyn stwierdzono 2 wyniki niezgodne dla

ochratoksyny A.

Nadal aktualny pozostaje problem występowania pozostałości zieleni malachitowej w rybach hodowlanych. W jednej próbkę mięśni ryb wykryto fiolet krystaliczny.

Ogólna pozytywna ocena wyników badań pozostałości zyskuje w pełni potwierdzenie w aktualnych raportach Komisji Europejskiej, które dotyczą podobnych programów realizowanych w 28 krajach Unii Europejskiej, a także w porównaniu z innymi wynikami badań monitoringowych.

Prowadzone corocznie badania kontrolne pozostałości chemicznych w żywności pochodzenia zwierzęcego pozwalają ocenić ją jako bezpieczną dla konsumenta. Realizowany weterynaryjny krajowy program badań kontrolnych pozostałości w tkankach zwierząt i żywności pochodzenia zwierzęcego jest na bieżąco dostosowywany do wymagań Komisji Europejskiej i gwarantuje Polsce pełny dostęp do światowych rynków żywności.

#### **Monitoring PCDD, PCDF, dl-PCB i ndl-PCB**

Badania w roku 2017 w ramach programu wykonano w Krajowym Laboratorium Referencyjnym ds. dioksyn tj. Zakładzie Radiobiologii PIW-PIB w Puławach. Laboratorium jak i zastosowana metoda badawcza spełniają wymagania określone Rozporządzeniem Komisji 644/2017/UE z dnia 5 kwietnia 2017 r. Do badań otrzymano łącznie 178 próbek w tym: 20 próbek ryb bałtyckich, 12 próbek ryb z akwakultury, 84 próbek mięśni zwierząt hodowlanych, 20 próbek wątrób zwierząt hodowlanych, 22 próbki mleka, 20 próbek jaj. W badaniach zastosowano metodę chromatografii gazowej sprzężonej z wysokorozdzielczą spektrometrią mas (HRMS), uważaną za „złoty standard” dla wykrywania i oznaczania ilościowego PCDD, PCDF, dl-PCB i ndl-PCB (1259/2011/UE, 644/2017/UE). Program badań w roku 2017 został przeprowadzony na podstawie Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWlab-83-1/2013 z dnia 18 stycznia 2013 r. wraz z aneksem nr 4 z dnia 23 lutego 2017 r. w której uszczegółowiono tryb postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej w zakresie: sposobu pobierania próbek, rodzaju, liczby i wielkości próbek, kierunku prowadzonych badań, trybu postępowania w przypadku stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego poziomu dioksyn, furanów i dl-PCB oraz sposobu prowadzenia dokumentacji z wykonywanych czynności. Zakresem badań monitoringowych zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Komisji Europejskiej 1259/2011, obowiązującego od stycznia 2012 r., objęte są cztery grupy halogenowych węglowodorów aromatycznych: 7 toksycznych kongenerów polichlorowanych

dibenzo-p-dioksyn (2,3,7,8-PCDD), 10 kongenerów polichlorowanych dibenzofuranów (2,3,7,8- PCDF) i 12 kongenerów dioksynopodobnych PCB (dl- PCB) różniących się siłą działania toksycznego oraz 6 ndl-PCB (PCB 28,52,101,138,153,180). Łącznie w każdej próbce analizowano zawartość 35 kongenerów dioksyn, furanów i PCB.

Wyniki badań w roku 2017, w znacznym stopniu potwierdzają rezultaty badań uzyskane w latach poprzednich. Ogólnie można stwierdzić, że stężenia 35 badanych kongenerów dioksyn i PCB, w mleku, rybach z akwakultury oraz mięśniach drobiu i świń były niskie i dlatego ich konsumpcja nie stanowiła ryzyka dla zdrowia ludzi. Ryby z Bałtyku, podobnie jak w latach poprzednich, zawierały podwyższoną zawartość badanych związków, choć nie zanotowano przekroczeń wartości normatywnych. W jajach kurzych z wolnego wybiegu oraz jajach przepiórczych nie stwierdzono występowania wysokich stężeń badanych związków.

Potwierdziły się przypadki występowania podwyższonych stężeń w próbkach mięśni owczych oraz próbkach mięśni końskich. Były to matryce, w których w poprzednich latach również zdarzały się przekroczenia dopuszczalnych limitów.

Na uwagę zasługują mięśnie strusi hodowanych w naszym kraju. W związku z wysokimi stężeniami dioksyn i PCB oznaczonymi w roku poprzednim w mięśniach i jajach strusich, kontynuowano badania nad tą grupą produktów. Poddano analizie 10 próbek mięśni strusich i stwierdzono, że odnosząc wyniki do dopuszczalnego limitu dla mięśni drobiu, w dwóch próbkach zawartość PCDD/PCDF przekraczała limit oraz w jednej próbce przekroczona również łączna zawartość PCDD/PCDF/dl-PCB.

Należy podkreślić, że w 80% próbek został przekroczony próg podejmowania działań dla PCDD/PCDF/dl-PCB, dodatkowo 60% mięśni strusich przekraczało próg podejmowania działań dla dl-PCB.

Mięśnie strusie zawierały stężenia PCDD/PCDF na poziomie kilkakrotnie wyższym niż w badanych mięśniach drobiu, świń bydła. Drugi rok badań potwierdza, że powyższe produkty pozyskiwane od strusi hodowlanych, mogą stanowić zagrożenie, przynajmniej dla niektórych grup konsumentów.

### 2.1.2. Sektor prawa paszowego

#### Częstotliwość i rodzaj niezgodności z przepisami

W trakcie prowadzonych kontroli w podmiotach sektora paszowego stosowano listy kontrolne SPIWET, które określają wymogi prawa paszowego (zgodnie z przepisami krajowymi i unijnymi). Ocena zgodności oparta jest o odpowiedzi : tak lub nie na szereg szczegółowych pytań oraz ewentualne dodatkowe pytania uzupełniające np. Na jakiej podstawie dokonano oceny spełnienia wymogu?, Proszę wskazać sprawdzone w trakcie kontroli pomieszczenia itp. Opisany sposób wypełniania list kontrolnych SPIWET zapewnia możliwość uwzględniania w sprawozdaniach z kontroli urzędowych szczegółów dotyczących zastosowanych metod kontroli, w szczególności rodzaju informacji, które wykorzystano na potrzeby stwierdzenia, czy dany wymóg jest spełniony, czy nie. W opisie do list kontrolnych SPIWET (uwagi) uwzględniano obserwacje dodatkowe poczynione przez kontrolującego inspektora.

#### Częstotliwość i rodzaj niezgodności

W trakcie przeprowadzonych w 2017 roku przez Inspekcję Weterynaryjną kontroli urzędowych podmiotów gospodarczych działających w sektorze paszowym oraz podmiotów prowadzących działalność z zakresu przetwarzania ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego zostały wykryte następujące naruszenia.

#### Wyniki kontroli urzędowych w sektorze paszowym

Tabela 42 Wyniki kontroli urzędowych w sektorze paszowym

Stwierdzone naruszenia. Określenie lub temat kontrolowanego zagadnienia.	Liczba podmiotów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba stwierdzonych naruszeń	Działania podjęte w wyniku przeprowadzonej kontroli				
				Liczba decyzji administracyjnych wydawanych/ wyegzekwowanych	Grzywna w drodze mandatu karnego – ilość/kwota	Ilość zgłoszeń do organów ścigania – przyjętych/ odrzuconych.	Zalecenie usunięcia uchybień w określonym terminie	Inne (upomnienie, zakaz wprowadzenia do obrotu, zniszczenie paszy)
Stwierdzone naruszenia w zakresie kontroli pomieszczeń i wyposażenia w tym ocena stanu sanitarnego i porządkowego	19848	21809	1725	312/246	37/10400	1/0	1219	65

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

pomieszczeń i wyposażenia: stan urządzeń, ich czyszczenie, dezynfekcja, szatnie i sanitariaty, ubytki ścian i posadzek, itp.*								
Stwierdzone naruszenia w zakresie kontroli systemu HACCP oraz procedur i programów wstępnych *	5847	6628	326	50/32	11/4550	1/0	237	24
Stwierdzone naruszenia w zakresie kontroli jakości i produkcji: badania właścicielskie surowców i produktów, przestrzeganie temperatur, ciśnienia itp., zapisy w punktach kontrolnych*.	4375	5114	194	69/42	22/5370	0/0	116	33
Stwierdzone naruszenia w zakresie personelu obsługującego zakład produkcyjny: ubrania ochronne, zachowanie się personelu podczas pracy, znajomość instrukcji stanowiskowych*.	9866	10553	56	9/4	1/500	0/0	31	5
Stwierdzone naruszenia w zakresie przechowywania i transportu*	20120	21826	800	96/73	17/4350	0/0	584	27
Stwierdzone naruszenia w zakresie procedur reklamacji i wycofania produktu, w tym postępowanie z produktem wycofanym z rynku*.	6291	6857	169	35/26	3/450	0/0	126	7
Stwierdzone naruszenia w zakresie produkcji, dystrybucji oraz stosowania pasz leczniczych*	992	1131	62	3/1	1/200	0/0	41	2
Stwierdzone naruszenia w zakresie oznakowania pasz*	12328	13793	483	95/64	64/16300	2/0	257	126
Stwierdzone naruszenia w zakresie prowadzenia dokumentacji nie ujęte w pkt. 1-10	21877	25011	1989	184/150	19/4570	6/0	1557	180
Inne np. -Stosowanie dodatków paszowych bez wymaganej zgody; - Stosowanie białka pochodzenia zwierzęcego niezgodnie z prawem; - Niewystarczające żywienie zwierząt stwierdzone podczas kontroli w gospodarstwie; - Odmowa przeprowadzania kontroli; -Brak ewidencji zakupu pasz; - Stosowanie mączki rybnej bez zezwolenia;	2168	2604	349	137/103	79/49670	4/0	448	92

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

- Uniemożliwienie rekontroli; - Brak zabezpieczenia paszy i wody przed zanieczyszczeniem odchodami zwierząt; - Działalność bez rejestracji; - Stwierdzone naruszenia w zakresie przywozu pasz z UE; - Naruszenia związane z niewłaściwą jakością paszy, wykrytą w wyniku badań laboratoryjnych.; - Brak ewidencji leczenia zwierząt.								
<b>Ogółem</b>	24732	29477	6142	947/718	247/9501 0	17/1	4182	551

\*z wyjątkiem nieprawidłowości w prowadzeniu dokumentacji

Tabela 43 Wyniki kontroli urzędowych w sektorze utylizacyjnym

Stwierdzone naruszenia przy:	Liczba podmiotów skontrolowanych	Liczba przeprowadzonych kontroli	Liczba stwierdzonych naruszeń (dziedziny)	Działania podjęte w wyniku przeprowadzonej kontroli				
				Liczba decyzji administracyjnych wydawanych/ wyegzekwowanych	Kara pieniężna w drodze mandatu karnego/ Kara pieniężna (ilość/kwota)	Ilość zgłoszeń do organów ścigania – przyjętych/ odrzuconych.	Zalecenie usunięcia uchybień w określonym terminie	Inne
Gromadzeniu, przechowywaniu i zbieraniu UPPZ	2476	3344	110	33/21	5/43700	0/0	58	20
Transporcie UPPZ: dopuszczenie środka transportu, jego oznakowanie, oznakowanie kontenerów, mycie i dezynfekcja środków transportu i kontenerów	2714	3368	103	18/10	25/52797	0/0	70	11
Przetwarzaniu UPPZ: w tym zachowanie odpowiedniej temperatury i ciśnienia w zależności od metody przetwarzania	407	579	18	10/7	1/3000	0/0	4	1
Zagospodarowaniu UPPZ: sposób zagospodarowania zgodny z zapisem na dokumentach handlowych	2480	3338	38	20/8	13/100800	0/0	15	6
Spalaniu/współspalaniu UPPZ/produktów przetworzonych	41	82	0	0	0/0	0	0	0

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Rolniczym wykorzystaniu mączek mięsno - kostnych jako polepszaczy gleby i nawozów organicznych	11	12	2	0	0	0	2	0
Kontroli pomieszczeń i wyposażenia w tym ocena stanu sanitarnego i porządkowego pomieszczeń i wyposażenia: stan urządzeń, ich czyszczenie, dezynfekcja, szatnie i sanitariaty, ubytki ścian i posadzek itp.	2084	2717	229	71/49	1/500	7/0	146	22
Kontroli systemu HACCP oraz procedur i programów wstępnych	1641	2117	169	28/16	3/600	0/0	114	17
Prowadzeniu dokumentacji	4092	5620	503	61/31	10/75500	1/0	331	87
Inne	374	605	103	32/14	11/105750	4/0	49	26
<b>Ogółem</b>	<b>4895</b>	<b>6947</b>	<b>1336</b>	<b>270/150</b>	<b>67/382647</b>	<b>14/0</b>	<b>799</b>	<b>204</b>

W ramach prowadzonej przez Inspekcję Weterynaryjną urzędowej kontroli pasz w 2017 roku pobrano 18 278 próbek do badań laboratoryjnych.

Tabela 44 Liczba pobranych próbek w urzędowej kontroli pasz

	Liczba próbek pasz poddanych badaniom	Liczba próbek pasz niespełniających wymagań
<b>Wytwórcy materiałów paszowych</b>		
Zatwierdzeni	86	0
Zarejestrowani	450	6
<b>Magazynowanie materiałów paszowych</b>		
zatwierdzeni	7	0
zarejestrowani	21	0
<b>Wytwórcy dodatków paszowych, premiksów, bioprotein i mieszanek paszowych dietetycznych</b>		
zatwierdzeni	220	8
zarejestrowani	0	0
<b>Wytwórcy mieszanek paszowych</b>		
zatwierdzeni	3478	127
zarejestrowani	286	9
<b>Wytwórcy pasz leczniczych</b>		
zatwierdzeni	42	1
<b>Importerzy i przedstawiciele przedsiębiorstw w krajach trzecich</b>		
zatwierdzeni	5	0
zarejestrowani	8	0
<b>Pośrednicy, dystrybutorzy i detaliści</b>		
zatwierdzeni	152	12
zarejestrowani	688	48



# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

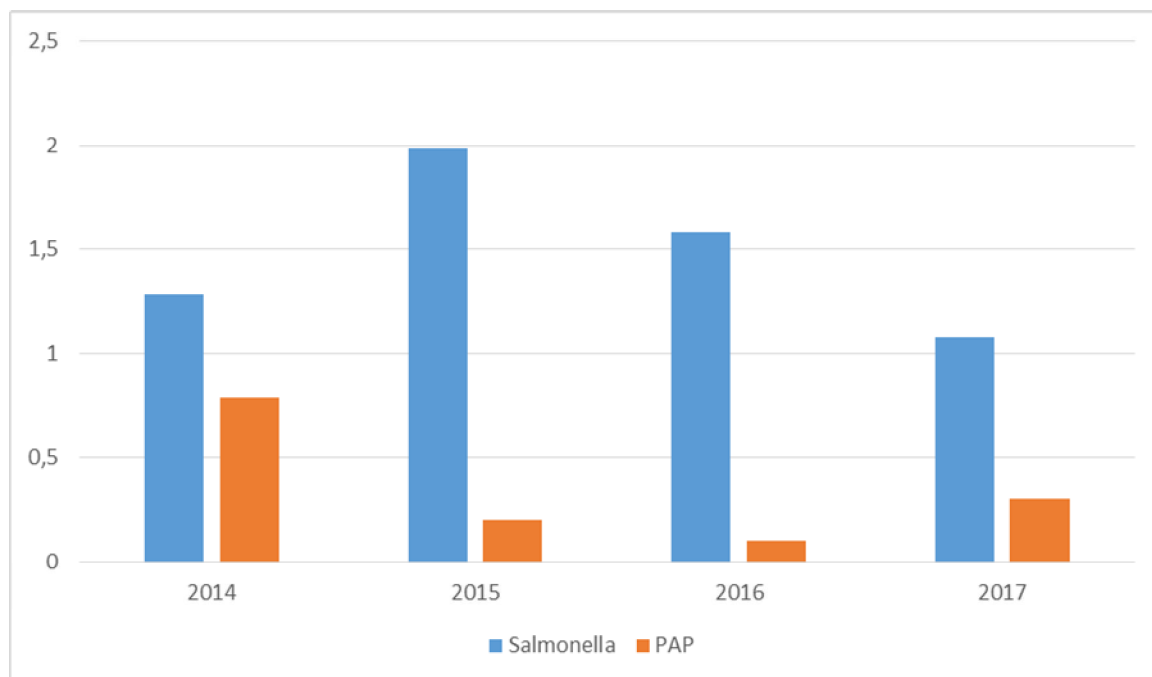
	Liczba próbek pasz poddanych badaniom	Liczba próbek pasz niespełniających wymagań
<b>Hodowcy zwierząt gospodarskich</b>		
zatwierdzeni	586	13
zarejestrowani	10844	335
<b>Wytwórcy karm dla zwierząt domowych</b>		
zatwierdzeni	1033	15
zarejestrowani	244	6
<b>Innego rodzaju działalności w zakresie pasz</b>		
zatwierdzeni	82	0
zarejestrowani	46	2

Materiał do badań stanowiły próbki pasz pobierane w ramach urzędowej kontroli z krajowych zakładów paszowych, z produktów importowanych oraz próbki od prywatnych producentów pasz i podmiotów wytwarzających pasze nieprzeznaczone do obrotu. W wyniku przeprowadzonych badań analitycznych nieprawidłowości w zakresie bezpieczeństwa lub jakości pasz stwierdzono w 582 przypadkach.

### 2) Analiza przypadków niezgodności

Na podstawie analizy wyników badań i kontroli należy stwierdzić, że poziom bezpieczeństwa wytwarzanych w Polsce pasz jest stabilny. Utrzymuje się niski poziom wyników dodatkich badań w kierunku obecności niedozwolonego przetworzonego białka zwierzęcego w żywieniu zwierząt gospodarskich. Od 2012 roku odnotowuje się następujące liczby przypadków dodatkich: 71 w roku 2012, 19 w roku 2013, 6 w roku 2014, 6 w roku 2015, 2 w roku 2016 oraz 5 w roku 2017. Ponadto liczba próbek pasz nie spełniających wymagań w zakresie jakości mikrobiologicznej wynosiła w 2011 r. – 59, w 2012 r. – 34, w 2013 r. – 57, w 2014 r. – 55, w 2015 r.-74, w 2016 r 62 oraz w 2017 r. 46.

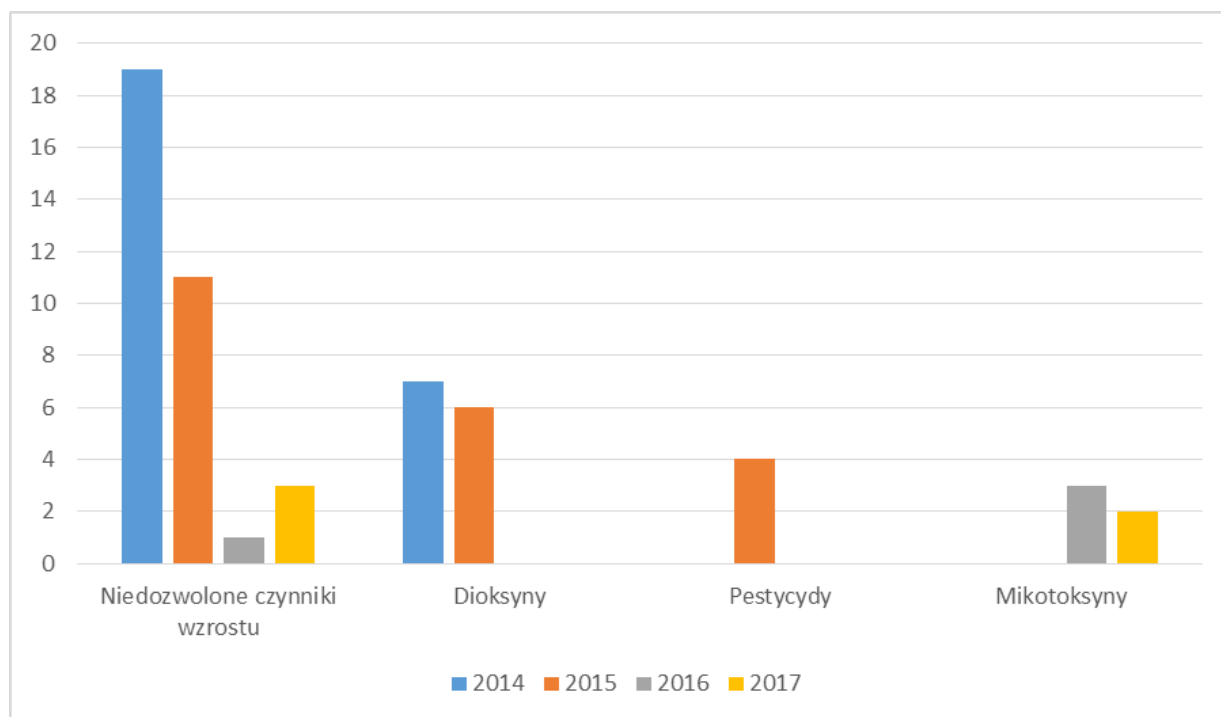
Rysunek 7 Stosunek procentowy liczby próbek niespełniających wymagań w stosunku do ogólnej liczby prób pobranych (%)



W celu wykrycia obecności przetworzonego białka zwierzęcego (pochodzącego od zwierząt lądowych) w materiałach paszowych i mieszankach paszowych przeprowadzono łącznie 1 778 analiz. Nieprawidłowości stwierdzono w 5 próbkach pasz, co stanowi ok. 0,3 %. Analizę przeprowadzono metodami określonymi w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27 stycznia 2009 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i dokonywania analiz do celów urzędowej kontroli pasz.

W ramach kontroli urzędowej w 2017 roku przeprowadzono również badania laboratoryjne, których celem była ocena stanu mikrobiologicznego pasz. Badania te były prowadzone w kierunku obecności pałeczek Salmonella. Zbadano łącznie 4 248 próbek pasz. W wyniku przeprowadzonych badań w 46 próbkach pasz stwierdzono obecność pałeczek Salmonella, co stanowiło 1 % w tym zakresie nieprawidłowości

Rysunek 8 Badanie pasz w 2017 roku



Przeprowadzono również badania laboratoryjne w kierunku oznaczenia poziomu dioksyn oraz zawartości pestycydów chloroorganicznych i fosforoorganicznych w materiałach paszowych i mieszankach paszowych. Łącznie przeprowadzono oznaczenia poziomu dioksyn w 253 próbkach, a pozostałości pestycydów w 356 próbkach pasz. W wyniku czynności kontrolnych nie stwierdzono przypadków przekroczenia ani poziomu dioksyn ani poziomu pestycydów.

### 3) Występowanie niezgodności

Podczas kontroli podmiotów sektora paszowego największa liczba naruszeń została stwierdzona w zakresie sposobu prowadzenia dokumentacji, a także w trakcie kontroli stanu sanitarnego i porządkowego pomieszczeń oraz wyposażenia. Wydano łącznie 947 decyzji administracyjnych nakazujących usunięcie uchybień oraz nałożono 247 mandatów karnych. Znaczna ilość naruszeń dotyczyła również prawidłowego funkcjonowania systemu HACCP, procedur i programów wstępnych, warunków przechowywania i transportu pasz oraz sposobu oznakowania pasz. W sektorze utylizacyjnym najwięcej naruszeń stwierdzono w trakcie kontroli prawidłowości wypełnienia i prowadzenia dokumentacji.

### 2.1.3. Weterynaryjna kontrola graniczna

Kontrole przeprowadzane w krajach trzecich przez Biuro Żywności i Weterynarii Komisji Europejskiej wskazują pewne nieprawidłowości, a w przypadku stwierdzenia bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi i zwierząt wprowadzane są zmiany do obowiązującego prawodawstwa (o ile nieprawidłowości dotyczą części lub całości systemu kontroli w danym kraju) polegające na obowiązku zaostrzonych kontroli granicznych (pobieranie prób z każdej przesyłki i zatrzymanie przesyłki pod nadzorem urzędowego lekarza weterynarii do momentu uzyskania urzędowych wyników). W przypadku nieprawidłowości dotyczących pojedynczych podmiotów (zakładów) wycofuje się uprawnienia eksportowe do UE. Prowadzi się także analizę częstotliwości powiadamiania za pomocą systemu RASFF o stwierdzanych nieprawidłowościach m.in. podczas kontroli granicznych. Na tej podstawie można ustalić, który kraj trzeci wykazuje większy odsetek nieprawidłowości w stosunku do ogólnej liczby nieprawidłowości w danym sektorze.

Niezgodności stwierdzane podczas kontroli granicznej charakteryzują się różnym stopniem ryzyka. Przesyłki, po stwierdzeniu nieprawidłowości, mogą być odrzucone przez posterunek weterynaryjnej kontroli granicznej: odesłane albo zniszczone, jeśli odesłanie nie jest możliwe albo upłynął wyznaczony termin na odesłanie albo osoba odpowiedzialna za przesyłkę wyraziła na to zgodę, lub przetworzone (szczególne traktowanie) a zatem nie są wprowadzone do wolnego obrotu. W przypadku losowo pobranych prób do badań laboratoryjnych, przesyłki są przewożone do miejsca przeznaczenia w oczekiwaniu na wyniki, które są przesyłane do powiatowego lekarza weterynarii natychmiast po ich uzyskaniu. Wówczas istnieje możliwość wprowadzenia przesyłki do obrotu i konieczność wdrożenia działań po uzyskaniu wyniku niezadowalającego. Niekiedy z uwagi na czas oczekiwania na wyniki badań laboratoryjnych towar zwolniony do obrotu trafia do konsumenta i jego wycofanie jest niemożliwe.

Uzyskanie stosownej wiedzy na temat wymogów prawa UE w zakresie warunków eksportowych do UE leży po stronie kraju pochodzenia, który udziela gwarancji dotyczących produktu i potwierdza spełnienie wszelkich wymagań poprzez podpisanie wypełnionego prawidłowo świadectwa zdrowia. Z chwilą uzyskania uprawnień eksportowych wymagania te powinny być spełnione przez podmiot działający w sektorze spożywczym a stosowny nadzór powinien być zapewniony przez właściwą władzę nadzorującą dany podmiot.

W przypadku stwierdzenia powtarzających się lub poważnych nieprawidłowości

urzędowy lekarz weterynarii w posterunku kontroli granicznej za pomocą systemu RASFF powiadamia poprzez podpunkt kontaktowy Komisję Europejską, która następnie w oparciu o analizę ryzyka może zarządzić kontrolę wzmocnioną przesyłek pochodzących z tego samego miejsca pochodzenia. W przypadkach poważnego naruszenia prawa sprawa jest kierowana do organów ścigania (próby nielegalnego wwozu, fałszerstwa dokumentów).

Graniczni Lekarze Weterynarii przeprowadzają kontrole dobrostanu zwierząt, zgodnie z art. 21 rozporządzenia Rady 1/2005 i kontrole te obejmują wszystkie przesyłki zwierząt przywożonych i wywożonych z terytorium Unii Europejskiej.

Graniczni Lekarze Weterynarii dokonują kontroli czyszczenia i dezynfekcji pustych pojazdów powracających z krajów trzecich zgodnie z decyzją wykonawczą Komisji 2013/426/UE z dnia 5 sierpnia 2013 r. *w sprawie środków mających na celu zapobieżenie wprowadzaniu do Unii wirusa afrykańskiego pomoru świń z niektórych państw trzecich lub części terytorium państw trzecich, w których potwierdzono obecność choroby, oraz uchylającą decyzję 2011/78/UE (z późn. zm.)*. W związku z potrzebą zapewnienia identyfikacji środków transportu została utworzona w porozumieniu z Ministerstwem Finansów „Procedura automatycznej identyfikacji środków transportu dla potrzeb kontroli w ramach wykonania postanowień decyzji 2013/426/UE (z późn. zm.)”, która zapewnia zastrzeżenie pojazdów podczas kontroli dobrostanu żywych zwierząt podczas ich wywozu do krajów trzecich. Pojazd jest zastrzeżony na 10 dni przez służbę celną na wszystkich polskich przejściach granicznych i nie może wjechać na teren Polski bez kontroli czyszczenia i dezynfekcji.

## **2.2. PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA**

### **2.2.1. Bezpieczeństwo i higiena żywności**

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uwzględniającymi przepisy w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.

W Polsce, podobnie jak w ubiegłych latach, stan sanitarno-higieniczny obiektów żywności i żywienia, nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest bardzo zróżnicowany. Na terenie kraju działają zarówno obiekty nowoczesne, jak i stare, zwłaszcza w miastach o zwartej zabudowie, oraz obiekty małe np. sklepy w rejonach wiejskich i bardzo duże - typu super i hipermarkety.

Istotną przyczyną występowania ww. niezgodności zwłaszcza w odniesieniu do placówek szkolno – wychowawczych, małych zakładów produkcyjnych jest usytuowanie bloków żywienia oraz pomieszczeń produkcyjnych w ww. obiektach, w budynkach funkcjonujących wiele lat, adaptowanych bez możliwości rozbudowy, ograniczających ich przestrzeń roboczą, z nieprawidłowym rozmieszczeniem pomieszczeń, często skutkującym krzyżowaniem się „dróg brudnych i czystych”. W wielu przypadkach poprawa stanu sanitarno – technicznego pomieszczeń, wyposażenia i sprzętu jest związana z istotnymi nakładami finansowymi.

W wielu zakładach stan sanitarny ulega jednak systematycznej poprawie, dzięki coraz większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), a także wprowadzaniu procedur na podstawie zasad systemu HACCP.

Korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedur HACCP w małych przedsiębiorstwach, w części zakładów spożywczych przestrzeganie zasad GHP i GMP uznano za wystarczające dla kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności, co dotyczy zwłaszcza punktów małej gastronomii bazujących na półproduktach i produktach gotowych.

Większość niezgodności w poszczególnych grupach obiektów było rozłożone w czasie przypadkowo, bez wcześniejszych zapowiedzi mogących wskazywać na ich pojawienie się.

W sezonie letnim, w związku z sezonem turystycznym, zauważa się zwłaszcza w miejscach obrotu żywnością nieprawidłowości związane z magazynowaniem środków spożywczych oraz trudności z utrzymaniem ciągłości łańcucha chłodniczego

Zasadniczo zauważa się, że brak jest wyraźnych zapowiedzi sugerujących wystąpienie niezgodności w zakładach żywnościowo – żywieniowych. Trudna sytuacja zmuszała niektórych przedsiębiorców do wstrzymywania inwestycji bądź całkowitej rezygnacji z nich, a także redukcji zatrudnienia, co zwykle skutkowało pogorszeniem się warunków produkcji w zakładzie. Niezgodności dot. opracowywania oraz wdrażania systemów kontroli wewnętrznej, najczęściej występowały w małych obiektach zlokalizowanych na terenach wiejskich. Spowodowane to było zazwyczaj niskimi kwalifikacjami pracowników oraz małą dostępnością do szkoleń. Niedostateczne przeszkolenie personelu z zagadnień higieny szczególnie widoczne jest w małych i średnich obiektach. Na podstawie przeprowadzonej analizy stwierdzono, iż większość uchybień wynika z nieświadomości pracowników zatrudnionych w sektorze

spożywcym i związane jest z brakiem wdrożenia systemu HACCP oraz zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej.

Kolejną przyczyną są problemy z finansowaniem placówek takich jak szkoły, przedszkola, szpitale, domy pomocy społecznej, żłobki, internaty, domy dziecka należące do grupy zakładów żywienia zbiorowego zamkniętego. Biorąc pod uwagę, że część z nich wymaga niezbędnych remontów – brak środków finansowych bezpośrednio przekłada się na wydłużanie terminów realizacji związanych z poprawą stanu technicznego pomieszczeń.

Analiza nieprawidłowości i niezgodności w zakładach produkujących środki spożywcze pozwala stwierdzić, że w pełni wymagania prawa żywnościowego spełniają duże firmy, ukierunkowane na jakość produktu i zadowolenie klienta, wdrażające systemy jakości w każdym obszarze działalności, produkujące duże partie środków spożywczych gdzie brak dbałości o zapewnienie warunków dla bezpiecznej produkcji mógłby narazić na szczególnie duże straty finansowe.

W związku z nieprawidłowościami stwierdzanymi podczas prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego wydawano decyzje administracyjne. Z uwagi na niewłaściwe warunki produkcji lub obrotu środkami spożywczymi, które stwarzają zagrożenie dla zdrowia konsumentów wydawano decyzje o unieruchomieniu lub przerwaniu działalności zakładu. Za zły stan sanitarny nakładano mandaty karne, w celu poprawy złego stanu technicznego wydawano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie usterek. W obu przypadkach dokonywano ponownych kontroli sprawdzających.

Wnioski o ukaranie dotyczyły również prowadzenia działalności bez złożenia wniosku o wpis do rejestru zakładów lub o zatwierdzenie i wpis do rejestru zakładów, prowadzenia działalności niezgodnie z decyzją zatwierdzającą.

Dość często zdarzało się, że pracownicy zatrudnieni przy produkcji nie posiadali orzeczeń lekarskich z badań do celów sanitarno-epidemiologicznych, co stanowi potencjalne źródło przenoszenia chorób zakaźnych, a w konsekwencji może zagrażać zdrowiu i życiu konsumentów.

Z analizy dokumentacji wynika, że więcej niezgodności i nieprawidłowości wymagających poprawy stwierdzano w obiektach obrotu żywnością. Wynikało to między innymi z tego, że jest to najliczniejsza grupa obiektów znajdująca się pod nadzorem sanitarnym.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

### Stan sanitarny zakładów w podziale na grupy obiektów

#### Zakres nadzoru sanitarnego

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uwzględniającymi przepisy w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.

Zgodnie z obowiązującym prawem żywnościowym obowiązek zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej i wprowadzanej do obrotu żywności spoczywa na przedsiębiorcach branży spożywczej.

Stan sanitarno-higieniczny obiektów żywności i żywienia, nadzorowanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest bardzo zróżnicowany. Działają zarówno obiekty nowoczesne, jak i stare (zwłaszcza w dużych miastach o zwartej zabudowie) oraz obiekty małe (sklepy w rejonach wiejskich) i bardzo duże (typu super i hipermarkety).

Porównanie stanu sanitarnego obiektów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w latach 2016 - 2017 przedstawia poniższa tabela.

*Tabela 45 Stan sanitarny obiektów żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w latach 2016– 2017*

Lp.	Rodzaj obiektów	% obiektów o złym stanie sanitarnym w latach		Różnica
		2016	2017	
1	Wytwórnice lodów	0,6	1,4	0,8
2	Automaty do lodów	1,2	1,2	bz
3	Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi	-	-	-
4	Piekarnie	3,2	3,5	0,3
5	Ciastkarnie	1,8	2,5	0,7
6	Przetwórnice owocowo - warzywne i grzybowe	0,5	0,5	bz
7	Browary i słodownie	1,3	-	-1,3
8	Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa	-	-	-
9	Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i wód stołowych	-	1	1
10	Zakłady garmażeryjne	1,4	1,4	bz
11	Zakłady przemysłu zbożowo - młynarskiego	4,8	3,1	-1,7



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

12	Wytwórnice makaronów	-	-	-
13	Wytwórnice wyrobów cukierniczych	0,8	1,9	1,1
14	Wytwórnice koncentratów spożywczych	-	-	-
15	Wytwórnice octu, majonezu i musztardy	4,2	-	-4,2
16	Wytwórnice chrupek, chipsów i prażynek	-	-	-
17	Wytwórnice suplementów diety	1,0	1,0	bz
18	Wytwórnice środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	-	-	-
19	Wytwórnice substancji dodatkowych	-	-	-
20	Cukrownie	-	-	-
21	Inne wytwórnice żywności	0,7	0,6	-0,1
22	Sklepy spożywcze	2,6	2,7	0,1
23	Kioski spożywcze	1,1	0,8	-0,3
24	Magazyny hurtowe	1,2	1,2	bz
25	Obiekty ruchome i tymczasowe	1,8	0,8	-1
26	Środki transportu	0,1	-	-0,1
27	Inne obiekty obrotu żywnością	1,4	0,3	-1,1
28	Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	2,2	2,2	bz
29	Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	0,4	0,5	0,1
30	Razem (obiekty żywności i żywienia)	1,9	1,9	bz
31	Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	0,3	-	-0,3
32	Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	-	-	-
33	Obiekty produkcji, konfekcjonowania i obrotu kosmetykami	4,4	2,9	-1,5
<b>OGÓŁEM</b>		<b>1,9</b>	<b>1,9</b>	<b>bz</b>

Objaśnienia:

- brak przypadków

bz - bez zmian

Na podstawie szczegółowych danych przedstawionych w Tabeli 46 pozytywnie odnotować należy poprawę w stosunku do roku 2016 stanu sanitarnego obiektów z grup:

- browarów i słodowni - o 1,3% (w tych wytwórniach nie stwierdzono obiektów o złym stanie sanitarnym),

- zakładów przemysłu zbożowo-młynarskiego - o 1,7 %,

- wytwórni octu, majonezu i musztardy (o 4,2 %) w tych wytwórniach również nie stwierdzono obiektów o złym stanie sanitarnym.

Ponadto na podkreślenie zasługuje fakt, iż nie stwierdzono obiektów o złym stanie sanitarnym w grupach wytwórnie:

- tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi,
- napojów bezalkoholowych i rozlewniach piwa,
- makaronów,
- koncentratów spożywczych,
- chrupek, chipsów i prażynek,
- środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
- substancji dodatkowych

oraz w grupach:

- cukrownie,
- miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością.

W porównaniu do roku 2016 bez zmian pozostał stan sanitarny w grupach: automaty do lodów; przetwórnice owocowo-warzywne i grzybowe; zakłady garmazeryjne; wytwórnice suplementów diety; magazyny hurtowe; zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego.

W roku 2017 pogorszenie stanu sanitarnego stwierdzono w grupach: wytwórnice lodów – o 0,8%; ciastkarnie – o 0,7 %; wytwórnie wyrobów cukierniczych – o 1,1%. Ponadto minimalne pogorszenie o 0,1% nastąpiło w sklepach spożywczych.

W grupie zakładów żywienia zbiorowego zamkniętych skontrolowano 27 618 obiektów. Stan sanitarny tych zakładów uległ niewielkiemu pogorszeniu w stosunku do roku poprzedniego. Niezgodny z wymaganiami stan sanitarny stwierdzono w 104 zakładach, co stanowi 0,38 % obiektów skontrolowanych. Na 11 922 stołówki szkolne - 24 oceniono jako niezgodne z obowiązującymi wymaganiami higieniczno-sanitarnymi, co stanowi 0,32% (w 2016 r. - 0,31%). Natomiast ze skontrolowanych 12 945 stołówek w przedszkolach – 17 nie spełniało obowiązujących wymagań, co stanowi 0,22 % (w 2016 r. - 0,24%).

W wielu zakładach stan sanitarny ulega systematycznej poprawie, dzięki coraz większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), a także wprowadzaniu procedur na podstawie zasad HACCP. W skali całego kraju zasady

GHP/GMP wdrożyło 354 959 zakładów. Pozostałe zakłady są w trakcie wdrażania i opracowywania stosownej dokumentacji. Natomiast system HACCP wprowadziło 220 832 nadzorowanych obiektów. Korzystając z ułatwień przewidzianych przez Komisję Europejską we wdrażaniu procedur HACCP w małych przedsiębiorstwach, w części zakładów spożywczych przestrzeganie zasad GHP i GMP uznano za wystarczające dla kontroli najważniejszych zagrożeń bezpieczeństwa żywności, co dotyczy zwłaszcza punktów małej gastronomii bazujących na półproduktach i produktach gotowych.

#### **Stan sanitarny środków transportu żywności**

W 2017 r. organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej skontrolowały 7 282 środki transportu żywności, z których wszystkie spełniały wymagania higieniczno-sanitarne.

Zakłady produkujące żywność posiadają na ogół własne środki transportu, na które uzyskały pozytywne decyzje organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Większość obiektów obrotu żywnością dysponuje odpowiednimi środkami transportu, dobrymi technicznie i przeznaczonymi wyłącznie do przewozu artykułów spożywczych. Niektóre zakłady korzystają z usług specjalistycznych firm transportowych.

#### **Jakość zdrowotna środków spożywczych**

Badanie żywności i materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w Polsce odbywa się na podstawie Planu pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, obowiązującego na dany rok. Szczegółowe dane dotyczące realizacji Planu w 2017 r. przedstawiono w poniższej tabeli. Dla każdego kierunku badań podano liczbę próbek zbadanych (ogółem, w tym ile próbek ewidencjonowano w ramach urzędowej kontroli oraz monitoringu), liczbę próbek zaleconą w Planie oraz procent realizacji Planu.

Poniższa tabela uwzględnia również próbki pobierane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach realizacji „Planu działania na 2017 r. dotyczącego produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanego w ramach porozumienia z dnia 20.01.2015 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego”.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 46 Realizacja Planu pobierania próbek w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności w roku 2017

Kierunek badań	Liczba próbek					% REALIZACJI PLANU w ramach	
	wg Planu na 2017 r.		Zbadanych w 2017 r.				
	w ramach		RAZEM	w ramach		U	M
	U	M		U	M		
Mikrobiologia	44 500	21 484	49 550	48 217	22 484	108.4	104.7
Metale	5 170	1 040	5 810	5 514	1 175	106.7	113
Pozostałości pestycydów	2 315	1 935	2648	2640	2001	114	103.4
Mikotoksyny	2 230	410	2436	2322	328	104.1	80
Azotany	550	100	674	591	97	107,5	97
Zawartość substancji dodatkowych	4 260	200	4449	4385	190	103	95
Kryteria czystości substancji dodatkowych i substancji pomagających w przetwarzaniu	200	-	205	205	-	102.5	-
Skażenia promieniotwórcze	-	245	289	26	263	-	107.3
Badania materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	1 070	480	1313	1035	426	96.7	88.8
GMO	682+ 100 rezerwa	682 +100 rezerwa	693	693	693	101.6	101.6
3- MCPD	100	230	327	97	230	97	100
Histamina	720	-	749	749	-	104	-
Metanol, cyjanowodór, karbaminian etylu	100	100	185	125	96	125	96
Jod w soli	220	220	234	214	234	97.3	106.4
Znakowanie	wg decyzji PWIS		38978	38919	1524	-	-
Wybrane parametry w środkach specjalnego przeznaczenia żywieniowego i suplementach diety	2 970	2 970	2925	2921	2923	98.4	98.4
Kontrola żywności wzbogacanej	592	592	777	771	773	130.2	130.6
Pozostałe parametry (organoleptyka, oznaczenia fizykochemiczne, itd.)	min. 250 wg decyzji PWIS	-	46386	46179	2368	-	-
Zanieczyszczenia biologiczne i fizyczne	wg decyzji PWIS		4437	4431	19	-	-

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

Kierunek badań	Liczba próbek					% REALIZACJI PLANU w ramach	
	wg Planu na 2017 r.		Zbadanych w 2017 r.				
	w ramach		RAZEM	w ramach		U	M
	U	M		U	M		
Badania w kierunku napromieniowania żywności promieniowaniem jonizującym	296	296	297	297	297	100.3	100.3
WWA	1 510	130	1660	1531	131	101.4	100.8
Izomery trans kwasów tłuszczowych	64	64	65	65	64	101.6	101.6
Furan	-	280	280	-	280	-	100
Akryloamid	-	140	141	-	141	-	100.7
Gluten	376	376	382	382	380	101.6	101.1
Dioksyny (PCDD, PCDF, dl-PCB, ndl-PCB) w produktach roślinnych	-	22	22	-	22	-	100
Oleje mineralne	-	150	150	-	150	-	100
Związki polarne w tłuszczach przeznaczonych do smażenia	-	-	71	71	-	-	-
Oporność na środki przeciwdrobnoustrojowe u bakterii zoonotycznych i komensalnych	-	640	600	-	600	-	93.6
Alkaloidy sporyszu	-	130	129	36	129	-	99.2
Alkaloidy tropanowe	60	40	101	61	41	101.7	102.5
<b>OGÓLEM</b>	<b>67 985</b>	<b>32 956</b>	<b>166 270</b>	<b>162 477</b>	<b>38059</b>	<b>107.1</b>	<b>103.6</b>

\*Przy obliczaniu procentu realizacji planu wzięto pod uwagę wyłącznie realizację pracy w zakresie kierunków, w ramach których zalecono w planie konkretną liczbę próbek do zbadania.

**System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF**

Informacje o żywności i paszach oraz materiałach i wyrobach do kontaktu z żywnością, które nie spełniają wymagań przepisów prawnych i stanowią równocześnie potencjalne zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów są przesyłane w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF.

W okresie od 01/01/2017 do 31/12/2017 Krajowy Punkt Kontaktowy RASFF w Głównym Inspektoracie Sanitarnym (KPK RASFF w GIS) zgłosił 88 powiadomień do systemu RASFF zgodnie z poniższą tabelą.

*Tabela 47 Liczba powiadomień zgłaszanych do RASFF w 2017 r.*

Podstawa powiadomienia	Liczba powiadomień
Alarmowe	14
informacyjne w celu podjęcia działań	16
informacyjne w celu zwrócenia uwagi	16
news	1
o odrzuceniu na granicy	41
Suma końcowa	88

Z całkowitej liczby 88 powiadomień zgłoszonych do RASFF przez Polskę 83 powiadomienia dotyczyły żywności, 3 powiadomienia dotyczyły wyrobów do kontaktu z żywnością, a 2 powiadomienia dotyczyły paszy.

Najczęstsze przyczyny zgłoszenia powiadomień do RASFF przez Polskę w 2017 r. to wykryte w żywności i paszach pałeczki Salmonella (14 powiadomień) oraz przekroczenia maksymalnych dopuszczalnych poziomów aflatoksyn w żywności (14 powiadomień). Większość z tych przypadków została wykryta w trakcie granicznej kontroli sanitarnej towarów importowanych spoza Unii Europejskiej. W całej Unii Europejskiej obowiązują specjalne przepisy, które zwiększają poziom kontroli urzędowych i nakładają specjalne warunki dotyczące przywozu niektórych rodzajów pasz i żywności z niektórych państw trzecich. Zwiększoną częstotliwość kontroli granicznych stosuje się do towarów, w których najczęściej wykrywane jest dane zagrożenie. Znaczna liczba powiadomień RASFF zgłoszonych przez Polskę była wynikiem właśnie takich kontroli (nasiona sezamu importowane z Indii, w których wykryto pałeczki Salmonella – 7 powiadomień, aflatoksyny w orzechach ziemnych z Chin, Argentyny, Egiptu – 7 powiadomień, orzechach laskowych z

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Azerbejdżany, Turcji, Gruzji – 4 powiadomienia, pistacjach z Iranu – 1 powiadomienie).

Pozostałe zagrożenia najczęściej zgłaszane przez Polskę do RASFF w 2017 r. to:

- stwierdzanie składników żywności, które nie posiadały tzw. historii spożycia w UE („nowa żywność”), tzn. nie przedstawiono dowodów potwierdzających, że składniki te były stosowane do celów żywienia człowieka w państwach członkowskich Unii Europejskiej przed dniem 15 maja 1997 r. (13 powiadomień);
- pozostałości pestycydów w owocach i warzywach (4 powiadomienia) oraz czarnej i zielonej herbacie (3 powiadomienia);
- obecność fipronilu w jajach (6 powiadomień);
- brak odpowiednich dokumentów wymaganych przepisami prawa potwierdzających bezpieczeństwo importowanej żywności i wyrobów do kontaktu z żywnością (5 powiadomień);
- zapleśnienie mrożonych jeżyn z Serbii (3 powiadomienia), świeżych mandarynek z Maroko (1 powiadomienie) i pieprzu czarnego z Wietnamu (1 powiadomienie);
- ciała obce w różnych produktach spożywczych (5 powiadomień);
- ochratoksyna A wykrywana w rodzynkach (3 powiadomienia) i suplemente diety (1 powiadomienie).

Poniższe tabele zawierają dane dotyczące powiadomień zgłoszonych przez Polskę do RASFF w 2017 r. pogrupowane pod względem zagrożeń i kategorii produktów.

Tabela 48 Liczba powiadomień zgłaszanych przez Polskę do RASFF w 2017 r. z podziałem na zagrożenia

Zagrożenie	Suma
aflatoksyny	14
Salmonella	14
nowa żywność	13
pozostałości pestycydów	7
fipronil	6
brak dokumentów importowych	5
pleśń	5
ciała obce	5

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

ochratoksyna A	4
pozostałość leków weterynaryjnych	2
Campylobacter	1
Histamina	1
Kadm	1
migracja ołowiu z obrzeża	1
migracja PAA	1
niewłaściwe dokumenty importowe	1
niezatwierdzony podmiot	1
obecność DNA przeżuwaczy	1
ołów	1
ołów i rtęć	1
substancje dodatkowe - przekroczenie	1
WWA	1
zafałszowanie	1
Suma końcowa	88

Tabela 49 Liczba powiadomień zgłaszanych przez Polskę do RASFF w 2017 r. z podziałem na kategorię produktu.

Kategorie produktów	Suma
orzechy, produkty pochodne, nasiona	25
żywność dietetyczna, wzbogacana, suplementy diety	19
owoce i warzywa	11
jaja i produkty jajeczne	7
zioła i przyprawy	5
kakao, kawa, herbata	4
wyroby do kontaktu z żywnością	3
materiały paszowe	2
mięso inne niż drobiowe	2
ryby i produkty pochodne	2
zboża i produkty piekarnicze	2
zupy, buliony, sosy i przyprawy	2
inne produkty spożywcze	1



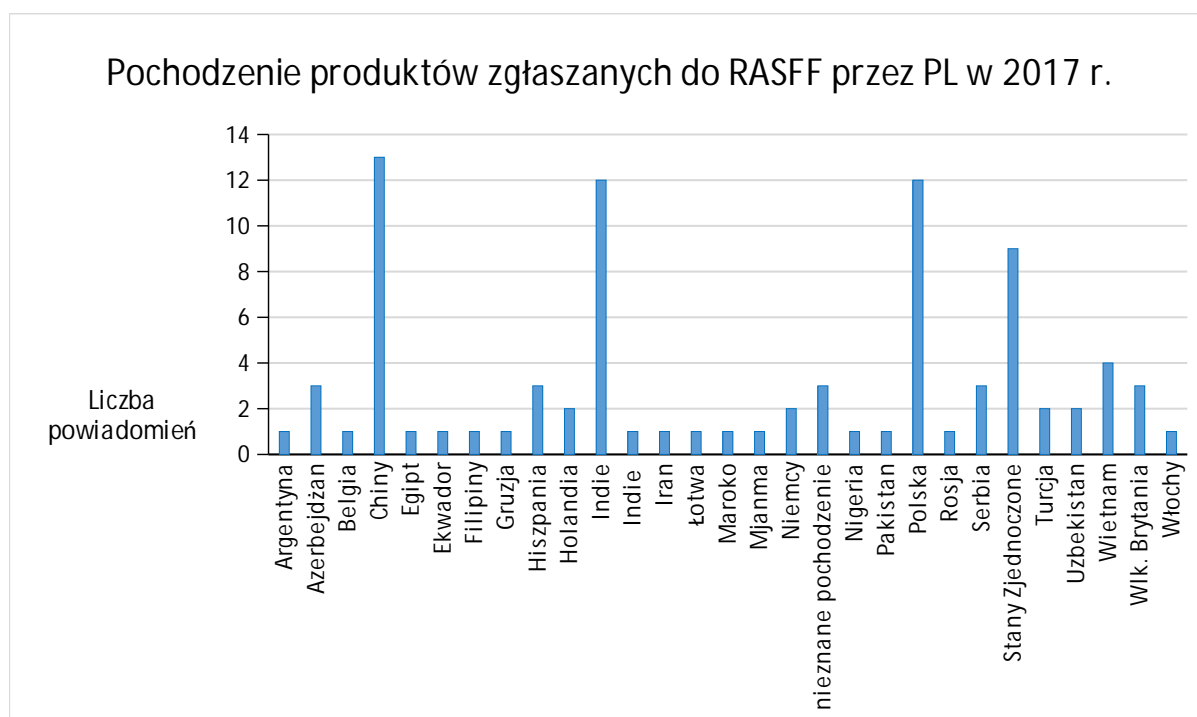
## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

mięso drobiowe i produkty pochodne	1
miód i mleczko pszczele	1
mleko i produkty mleczne	1
<b>Suma końcowa</b>	<b>88</b>

Większość produktów zgłoszonych do RASFF przez Polskę w 2017 r. pochodziło spoza Unii Europejskiej, w tym przede wszystkim z Chin, Indii i Stanów Zjednoczonych. Wśród produktów pochodzących z UE, najwięcej produktów zgłoszonych przez Polskę do RASFF w zeszłym roku pochodziło z Polski.

*Rysunek 9 Pochodzenie produktów zgłaszanych do RASFF przez PL w 2017 roku*



W okresie od 01/01/2017 do 31/12/2017 wszyscy członkowie sieci RASFF zgłosili do systemu 161 powiadomień dotyczących produktów pochodzących z Polski.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

Tabela 50 Zgłoszenia w RASFF dot. produktów pochodzących z Polski

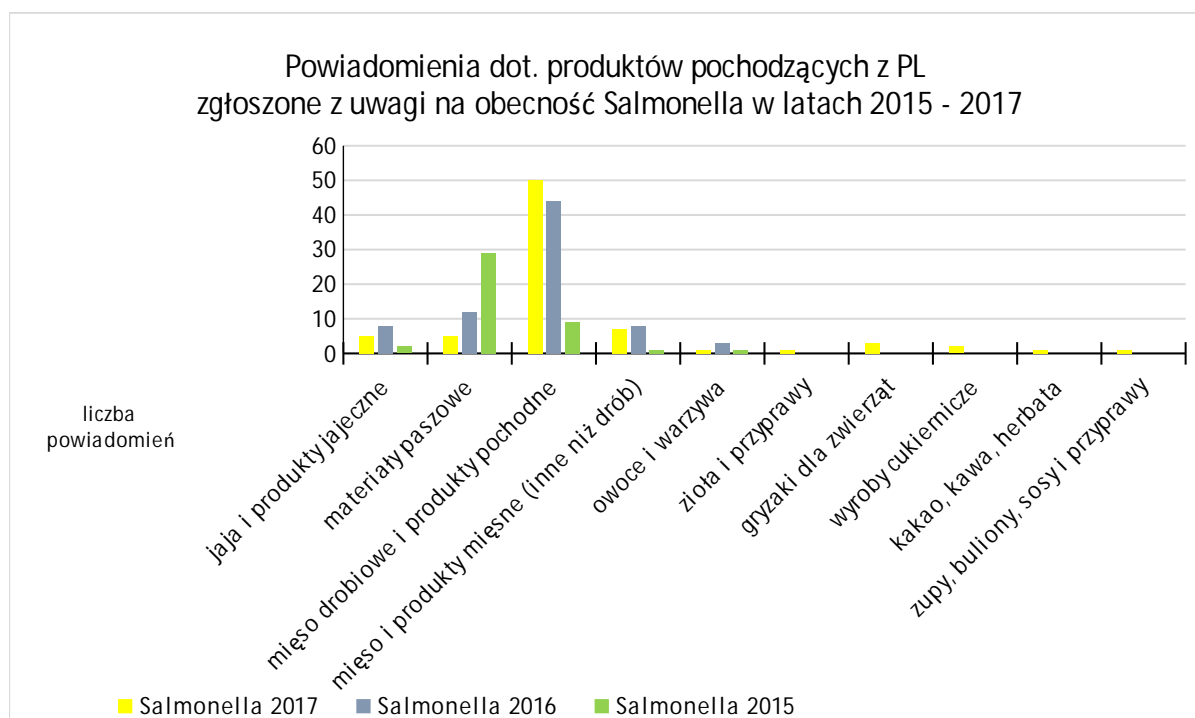
Powiadomienia	Suma
alarmowe	73
informacyjne w celu podjęcia działań	37
informacyjne w celu zwrócenia uwagi	50
news	1
<b>Suma końcowa</b>	<b>161</b>

Z całkowitej liczby 161 powiadomień zgłoszonych do RASFF dotyczących produktów pochodzących z Polski, 146 powiadomień dotyczyło żywności (90,7%), 15 powiadomień dotyczyło pasz (9,3%).

Najczęściej identyfikowane zagrożenie w roku 2017, będące przyczyną zgłoszenia do RASFF powiadomień dotyczących produktów z Polski to występowanie niebezpiecznych dla zdrowia bakterii Salmonella, przede wszystkim w mięsie drobiowym i produktach pochodnych (50 powiadomień), mięsie i produktach mięsnych innych niż drób (7 powiadomień), materiałach paszowych oraz jajach (po 5 powiadomień).

Liczba powiadomień dotyczących produktów z Polski kwestionowanych z uwagi na wykrycie w nich pałeczek Salmonella rośnie na przestrzeni ostatnich lat. Tendencje w poszczególnych kategoriach żywności w tym zakresie w latach 2015-2017 obrazuje poniższy wykres.

Rysunek 10 Powiadomienia dot. produktów pochodzących z PL zgłoszone z uwagi na obecność Salmonella



Drugim najczęściej notowanym w RASFF (18 powiadomień) zagrożeniem wykrywanym w produktach pochodzących z Polski była obecność substancji o nazwie fipronil w jajach konsumpcyjnych. Substancja ta została nielegalnie dodana do preparatów do zwalczania pasożytów na fermach drobiu, a jej pozostałości wykryto w jajach w wielu krajach europejskich. Główny Inspektor Sanitarny na bieżąco śledził rozwój sytuacji i informacje przekazywane w tej sprawie w systemie RASFF, a także współpracował z Głównym Lekarzem Weterynarii w celu zapewnienia bezpieczeństwa konsumentów w Polsce. Główny Inspektor Sanitarny podjął także działania w celu włączenia fipronilu do programu badań urzędowej kontroli żywności w Polsce, gdyż do 2017 roku substancja ta nie była badana w żywności znajdującej się w obrocie przez laboratoria urzędowe. Laboratorium Państwowej Inspekcji Sanitarnej wykryło pozostałości fipronilu w 6 próbkach pobranych z obrotu jaj pochodzących z polskich ferm. Mimo, że poziomy tej substancji nie zagrażały zdrowiu konsumentów, o wszystkich przypadkach przekroczeń została poinformowana Inspekcja Weterynaryjna, która odpowiada za urzędowy nadzór nad fermami oraz opinia publiczna poprzez informacje na stronie Głównego Inspektoratu Sanitarnego. Właściwe informacje przekazane zostały także do

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

systemu RASFF. Na podstawie powyższych danych oraz informacji przekazywanych poprzez system RASFF Inspekcja Weterynaryjna prowadziła działania urzędowe na wskazanych fermach. W trybie natychmiastowym zablokowano możliwość wprowadzania jaj konsumpcyjnych z tych ferm/kurników do obrotu oraz sporządzano listy dystrybucji jaj, celem objęcia ich procedurą wycofania z rynku i zniszczenia.

Pozostałe zagrożenia najczęściej wykrywane w produktach pochodzących z Polski, które zgłoszono do RASFF w 2017 r. to:

- pozostałości pestycydów w owocach (jabłkach – 5 powiadomień) oraz warzywach (papryka – 3 powiadomienia, kapusta włoska, sałata, kalafior, brokuł – po 1 powiadomieniu) i roślinach korzeniowych (korzeń łopianu – 1 powiadomienie);
- niedozwolona nowa żywność w suplementach diety (6 powiadomień);
- ciała obce (plastik, szkło) w różnych produktach spożywczych (6 powiadomień);
- norowirus w mrożonych owocach (6 powiadomień).

Poniższe tabele zawierają dane dotyczące powiadomień zgłoszonych przez członków sieci do RASFF w 2017 r. w odniesieniu do produktów pochodzących z Polski, pogrupowane pod względem zagrożeń i kategorii produktów.

*Tabela 51 Liczba powiadomień zgłoszonych do KPK RASFF w GIS z podziałem pod względem kategorii zagrożenia*

Zagrożenie	Suma
Salmonella	76
fipronil	18
pozostałości pestycydów	13
ciało obce	6
norowirus	6
nowa żywność	6
Listeria monocytogenes	5
ambrozja	3
WWA	3
Campylobacter	2
niedeklarowane w składzie - gorczyca	2
podejrzenie o zafałszowanie	2

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

pozostałość leków weterynaryjnych	2
substancje dodatkowe - przekroczenie	2
alkaloidy tropanowe	1
dioksyny	1
kadm	1
mikotoksyny	1
niedeklarowane w składzie - białko mleka	1
niedeklarowane w składzie - jajka	1
niedeklarowane w składzie - soja	1
nieprawidłowy termin przydatności do spożycia	1
ochratoksyna A	1
ołów	1
ołów i glin	1
substancje dodatkowe - niedozwolone zastosowanie	1
TSE - przenośne gąbczaste encefalopatie	1
wirus WZW A	1
zmiany organoleptyczne	1
<b>Suma końcowa</b>	<b>161</b>

*Tabela 52 Liczba powiadomień zgłoszonych do KPK RASFF w GIS z podziałem pod względem kategorii produktu*

Kategorie produktów	Suma
mięso drobiowe i produkty pochodne	54
jaja i produkty jajeczne	23
owoce i warzywa	23
mięso i produkty mięsne (inne niż drób)	15
materiały paszowe	9
żywność dietetyczna, wzbogacana, suplementy diety	9
wyroby cukiernicze	6
ryby i produkty pochodne	6

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

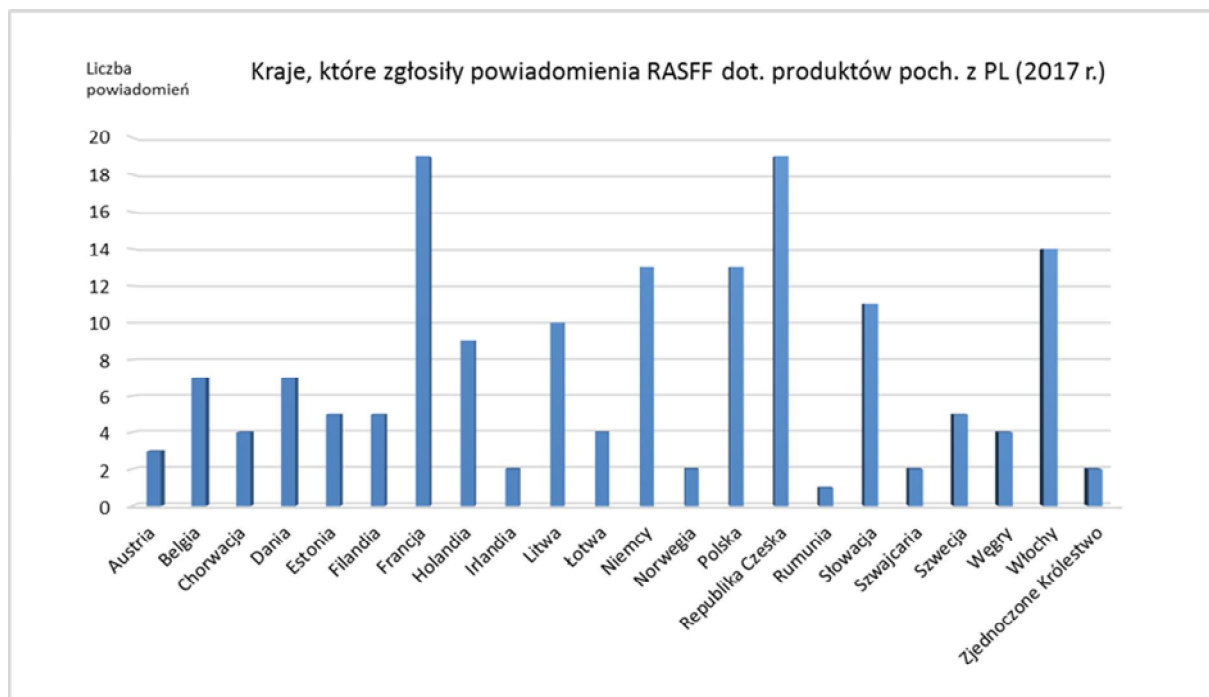
### RAPORT ROCZNY 2017

zupy, buliony, sosy i przyprawy	3
żywność dla zwierząt	3
kakao, kawa, herbata	2
zioła i przyprawy	2
mieszanki paszowe	2
produkty zbożowe i piekarskie	1
dania gotowe i przekąski	1
lody i desery	1
premiksy paszowe	1
<b>Suma końcowa</b>	<b>161</b>

W 2017 roku najwięcej powiadomień dotyczących produktów pochodzących z Polski zostało zgłoszonych przez Czechy i Francję (po 19), Włochy (14) oraz Polskę i Niemcy (po 13). Obowiązek przekazywania właściwych informacji do RASFF, które mogą być istotne z punktu widzenia odpowiednich władz odpowiedzialnych za kontrolę żywności i pasz w Unii Europejskiej, wynika z przepisów prawa Unii Europejskiej, a w szczególności art. 50 ust. 3 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. i jest taki sam dla każdego członka sieci RASFF. Polska lojalnie i otwarcie uczestniczy w systemie RASFF przekazując odpowiednie informacje o niebezpiecznej żywności i paszach do systemu.

Znaczna część powiadomień dotyczących produktów pochodzących z Polski została zgłoszona przez Słowację, Litwę i Holandię. Poniższy wykres obrazuje przedstawioną sytuację w tym zakresie.

Rysunek 11 Kraje, które zgłosiły powiadomienia RASFF dot. produktów poch. z PL



Ponadto KPK RASFF w GIS zgłosił do systemu w analizowanym okresie 391 powiadomień uzupełniających, w których poinformowano o działaniach podjętych w Polsce przez organy urzędowej kontroli żywności i pasz i/lub zaangażowane podmioty w następstwie wykrycia produktów niebezpiecznych zgłoszonych do RASFF.

### Działalność represyjna

W 2017 r. w wyniku podjętych czynności kontrolnych, organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydały 35 107 decyzji administracyjnych nałożyły 22 162 mandaty na łączną kwotę 4 743 120 zł oraz złożyły 49 aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury oraz 1 364 wnioski o ukaranie.

Zestawienie działań mających na celu zapewnienie zachowania zgodności z prawem przez podmioty działające w sektorze spożywczym zostało przedstawione w poniższej tabeli.

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 53 Działalność represyjna PIS

Rodzaj obiektów	Działalność represyjna									
	wydano decyzji administracyjnych		nałożono mandatów		liczba wniosków o ukaranie					
	razem	w tym			razem	na kwotę	razem	w tym		liczba aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury
		unieruchomienia/przerwania działalności całego lub części zakładu	zakazu wprowadzenia produktu do obrotu	do Sądu Grodzkiego				liczba wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS		
<b>OBIEKTY PRODUKCJI ŻYWNOŚCI</b>										
Wytwórnice lodów	1	136	4	1	73	16 600,00	1		1	
Automaty do lodów	2	310	14	3	157	29 850,00	7		7	
Wytwórnice tłuszczów roślinnych i mieszanin tłuszczów zwierzęcych z roślinnymi	3	15	1		3	700,00				
Piekarnie	4	2 170	58	11	759	197 170,00	37	1	36	2
Ciastkarnie	5	797	20	8	368	89 450,00	19	4	15	
Przetwórnice owocowo warzywne i grzybowe	6	200	4	3	40	10 750,00	21		21	
Browary i słodownie	7	144		1	5	1 500,00	2		2	
Wytwórnice napojów bezalkoholowych i rozlewnie piwa	8	33	2	3	3	500,00	3		3	
Wytwórnice naturalnych wód mineralnych, naturalnych wód źródlanych i stołowych	9	42		1	6	1 700,00	4		4	1
Zakłady garmazeryjne	10	241	3	4	111	27 200,00	12		12	
Zakłady przemysłu zbożowo-młynarskiego	11	45	3	3	1	300,00	1		1	
Wytwórnice makaronów	12	21			4	450,00	3		3	
Wytwórnice wyrobów cukierniczych	13	111		2	17	3 750,00	2		2	
Wytwórnice koncentratów spożywczych	14	26		3	6	1 750,00				
Wytwórnice octu, majonezu i musztardy	15	7	1		2	800,00				
Wytwórnice chrupek, chipsów i prażynek	16	9			4	400,00	2		2	
Wytwórnice suplementów diety	17	47	2	5	6	2 100,00	13		13	1
Wytwórnice środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego	18	11			4	950,00				
Wytwórnice substancji dodatkowych	19	6					1		1	
Cukrownie	20	8								
Inne wytwórnice żywności	21	347	6	11	102	26 600,00	52	1	51	3
<b>OBIEKTY OBROTU ŻYWNOŚCIĄ</b>										
Sklepy spożywcze	22	14	146	581	10	2 073	204	5	199	4



ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

Rodzaj obiektów		Działalność represyjna								
		wydano decyzji administracyjnych			nałożono mandatów		liczba wniosków o ukaranie			
		razem	w tym		razem	na kwotę	razem	w tym		
			uniemożliwienia/przerwania działalności całego lub części zakładu	zakazu wprowadzenia produktu do obrotu				do Sądu Grodzkiego	liczba wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS	liczba aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury
	024			658	530,00					
W tym: super, hipermarkety	22a	1 297	14	33	1 645	353 075,00	13	1	12	1
Kioski	23	693	8	27	518	89 750,00	69	1	68	2
W tym: - kioski na targowiskach sprzedające mięso	23a	87	1	4	145	26 750,00	2		2	
Kioski na targowiskach sprzedające inne środki spożywcze	23b	116	1		105	19 500,00	7		7	
Magazyny hurtowe	24	1 041	6	66	398	96 880,00	99	1	98	4
W tym: hurtownie suplementów diety	24a	131	1	33	32	13 450,00	40		40	2
Obiekty ruchome i tymczasowe	25	475	40	9	651	154 800,00	145	2	143	
Środki transportu	26	529	1	2	15	3 150,00	12		12	1
Inne obiekty obrotu żywnością	27	576	3	44	201	49 000,00	228	6	222	20
<b>OBIEKTY ŻYWIENIA ZBIOROWEGO</b>										
Zakłady żywienia zbiorowego otwarte	28	9 256	207	75	6 601	1 529 440,00	323	3	320	9
W tym: zakłady małej gastronomii	28a	3 381	76	18	1 983	444 380,00	115		115	3
Wagony gastronomiczne (restauracyjne i barowe)	28b									
Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte (a-p)	29	3 690	85	30	1 420	327 250,00	128	1	127	2
a) stołówki pracownicze	29a	109	2		64	15 600,00	4		4	
b) bufety przy zakładach pracy	29b	120	3	1	104	21 650,00	4		4	
c) stołówki w domach wczasowych	29c	300	11	6	177	46 200,00	2		2	
d) bloki żywienia w szpitalach	29d	310	3		57	13 200,00	1		1	
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29d1	122	1		29	7 050,00	1		1	
e) kuchnie niemowlęce	29e	8								
f) bloki żywienia w sanatoriach i prewentoriach	29f	71	2		15	3 750,00				
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29f1	16								
g) bloki żywienia w domach opieki społecznej	29g	189	2	1	82	18	18	1	17	

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

Rodzaj obiektów		Działalność represyjna									
		wydano decyzji administracyjnych			nałożono mandatów		liczba wniosków o ukaranie				
		razem	w tym		razem	na kwotę	razem	w tym		liczba wniosków o nałożenie kar pieniężnych przez PWIS	liczba aktów oskarżenia i zawiadomień do prokuratury
			uniemożliwienia/przerwania działalności całego lub części zakładu	zakazu wprowadzenia produktu do obrotu				do Sądu Grodzkiego			
						850,00					
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29g1	36			13	4 050,00	7		7		
h) stołówki w żłobkach i domach małego dziecka	29h	85	5		41	8 650,00	7		7		
i) stołówki szkolne	29i	810	23	5	182	41 350,00	13		13		
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29i1	151	3		29	5 500,00	7		7		
j) stołówki w bursach i internatach	29j	111	1		22	5 150,00	2		2		
k) stołówki na koloniach/półkoloniach/obozach/zimowiskach	29k	107	5	3	110	27 550,00	3		3		
l) stołówki w przedszkolach	29l	769	10	2	179	32 450,00	24		24	1	
w tym: żywienie w systemie cateringowym	29l1	205	3	1	96	17 550,00	19		19		
ł) stołówki w domach dziecka i młodzieży	29ł	36			6	850,00					
m) stołówki studenckie	29m	9			11	2 700,00					
n) stołówki w zakładach specjalnych i wychowawczych	29n	83		1	25	3 400,00					
o) zakłady usług cateringowych	29o	286	10	1	235	61 950,00	20		20	1	
p) inne zakłady żywienia	29p	287	8	10	110	23 950,00	30		30		
Razem (wiersze 01-29)	30	35 010	614	893	22 133	4 736 320,00	1 388	25	1 363	49	
Wytwórnice materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	31	35			7	1 150,00					
Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością	32	62		2	22	5 650,00	1		1		
w tym: a) hurtownie	32a	26			13	4 150,00					
b) sklepy	32b	36		2	8	1 500,00	1		1		
Razem (31-32)	33	97		2	29	6 800,00	1		1		
Ogółem (30-33)	34	35 107	614	895	22 162	4 743 120,00	1 389	25	1 364	49	

### 2.2.2. Graniczna kontrola sanitarna

W Polsce żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością przywożone z państw niebędących członkami Unii Europejskiej oraz członkami Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA) i wprowadzane do obrotu w Polsce podlegają granicznej kontroli sanitarnej na podstawie przepisów rozporządzenia nr 882/2004 art. 15-24 oraz art. 79-84 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 i 60) zgodnie z obowiązującą procedurą PK/NG/01 „Urzędowa kontrola spełniania wymagań zdrowotnych przez żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością objęte kontrolą graniczną”.

Graniczna kontrola sanitarna jest przeprowadzana przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dotyczy towarów określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 8 grudnia 2011 r. w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej (Dz. U. Nr 272, poz. 1612). Wykaz ten został stworzony w oparciu o analizę ryzyka i obejmuje towary, które nie zostały objęte regulacjami wspólnotowymi. Graniczna kontrola sanitarna w Polsce nie jest przeprowadzana jedynie w przypadku, gdy towarowi towarzyszy świadectwo granicznej kontroli sanitarnej wydane w innym państwie członkowskim lecz również kiedy towar zostanie legalnie wprowadzony na rynek (odprawiony ostatecznie przez służby celne) w innym państwie członkowskim UE.

Zgodnie z przepisami ustawy osoba odpowiedzialna za przywóz towarów jest obowiązana powiadomić właściwy organ PIS nie później niż na 48 godzin przed planowanym przywozem towarów, a w przypadku środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie nie później niż na 24 godziny. Wzór wniosku o przeprowadzenie kontroli określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 14 lutego 2007 r. w sprawie wzorów wniosku o dokonanie granicznej kontroli sanitarnej oraz świadectwa spełniania wymagań zdrowotnych (Dz. U. Nr 44, poz. 286).

Organ PIS przeprowadza kontrolę graniczną zgodnie z przepisami prawnymi oraz stosownymi procedurami Głównego Inspektora .

W ramach kontroli przeprowadza się kontrolę dokumentacji przewozowej istotnej ze względu na identyfikację partii produktu (karnet TIR lub CMR, specyfikacje, faktury, SAD) oraz inne dokumenty dotyczące towaru, w tym potwierdzające zgodność produktu z wymaganiami zawartymi w obowiązujących przepisach; ocenie podlegają warunki transportu i składowania, kontrole opakowań, znakowania, temperatury, a w przypadku podejrzenia niezgodności z wymaganiami zdrowotnymi, próbki ww. towaru pobierane są do badań laboratoryjnych. Próbki do badań pobierane są również zgodnie z częścią III rocznego planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej

kontroli i monitoringu dla PIS dotyczącą granicznej kontroli sanitarnej.

W wyniku przeprowadzonej kontroli właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydaje świadectwo stwierdzające spełnianie przez towary objęte graniczną kontrolą sanitarną wymagań zdrowotnych. W przypadku stwierdzenia, że towary nie spełniają obowiązujących wymagań zdrowotnych, organ PIS podejmuje działania określone w art. 18—21 rozporządzenia nr 882/2004.

Organy celne nadają dopuszczalne przeznaczenie celne, zgodnie z warunkami określonymi w świadectwie stwierdzającym spełnianie przez towary objęte graniczną kontrolą sanitarną wymagań zdrowotnych albo zgodnie z działaniami podjętymi przez organ PIS w odniesieniu do danego towaru. Organy PIS współpracują z organami celnymi na podstawie rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 10 marca 2017 r. w sprawie współpracy organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej z organami celnymi w zakresie granicznych kontroli sanitarnych (Dz. U. poz.567).

Kontrole graniczne mogą odbywać się (w całości) w punktach kontroli granicznej – w przejściach granicznych wyznaczonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 24 września 2007 r. w sprawie wykazu przejść granicznych właściwych dla przeprowadzania granicznej kontroli sanitarnej (Dz. U. Nr 196, poz. 1423 z późn. zm.). Kontrole graniczne mogą odbywać się również wewnątrz kraju i wtedy kontrola dokumentacji odbywa się w punkcie kontroli granicznej, a kontrole identyfikacyjne i bezpośrednie (łącznie z pobraniem próbek) odbywają się wewnątrz kraju i są przeprowadzane przez powiatowe organy PIS.

Podmioty działające na rynku spożywczym odpowiedzialne za towar (importerzy) pokrywają opłaty uwzględniające koszty związane z przeprowadzaniem granicznych kontroli sanitarnych. Wysokość opłat ustala się na podstawie przepisów rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 5 października 2017 r. w sprawie opłat za czynności wykonywane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej w ramach urzędowej kontroli żywności (Dz.U. poz. 2012).

W wyniku przeprowadzonej kontroli właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej wydaje świadectwo stwierdzające spełnianie wymagań zdrowotnych przez importowaną żywność lub materiały i wyrobów przeznaczone do kontaktu z żywnością, które jest podstawą dla organów celnych do nadania dopuszczalnego przeznaczenia celnego.

W 2017 r. w ramach nadzoru nad środkami spożywczymi oraz materiałami lub wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością Stacje Sanitarно-Epidemiologiczne przeprowadziły graniczne kontrole sanitarne zgodnie z poniższą tabelą.

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2017**

*Tabela 54 Graniczna kontrola sanitarna w 2017 r.*

Nazwa Stacji	Liczba przeprowadzonych kontroli/liczba partii	Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej/CED	Liczba decyzji zakazujących wprowadzenie na teren UE lub zmiana przeznaczenia
GSSE Dorohusk	2444	2406	9
GSSE Elbląg	215/215	215/0	0
GSSE Gdynia	15 944/41002	13285	52
GSSE Hrebenne	4997/4997	4829/74	83
GSSE Koroszczyń	2996	3035 (w tym 137 CED)	5
GSSE Przemyśl	6701/6701	6683 (w tym 28 CED)	8
GSSE Suwałki	1111/3104	1092/31	0
GSSE Szczecin	486	479/7	0
GSSE Świnoujście	357/497	406/0	0
GSSE Warszawa	11087/11087	11072/36	1
dolnośląskie	2428/12545	2486	1
kujawsko-pomorskie	289/2997	1023	0
lubelskie	576/965	684	5
lubuskie	141/336	141	0
łódzkie	2478/8646	2509/560	5
małopolskie	4240/5973	4520/0	0
mazowieckie	4301/12855	6851	0
opolskie	935/3200	871	0
podkarpackie	299/1377	517	0
podlaskie	224/410	298 (w tym 208 w	1

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Nazwa Stacji	Liczba przeprowadzonych kontroli/liczba partii	Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej/CED	Liczba decyzji zakazujących wprowadzenie na teren UE lub zmiana przeznaczenia
		ramach eksportu)	
pomorskie	338/944	362/0	2
śląskie	2601/2140	2800/0	0
świętokrzyskie	38/77	72 (w tym 52 dot. eksportu)	0
warmińsko - mazurskie	16/28	28 (w tym 1 świadectwo zakazujące przywozu środka spożywczego)	1
wielkopolskie	2141/7286	2842/52	0
zachodniopomorskie	21/45	21	0

#### **Podsumowanie**

Stan sanitarny zakładów żywności i żywienia w 2017 r. nie uległ znaczącym zmianom. Nadal należy dążyć do wzrostu świadomości przedsiębiorców w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej lub wprowadzanej do obrotu żywności. Bardzo ważna jest współpraca przedsiębiorców sektora spożywczego z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w rozwiązywaniu problemów, co bardzo często stanowi czynnik mobilizujący do poprawy stanu sanitarnego obiektów i polepszenia jakości zdrowotnej żywności.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w dalszym ciągu będzie kontynuowany nadzór sanitarny szczególnie w zakresie:

zachowania łańcucha chłodniczego na całej drodze od surowca do gotowego produktu wydawanego konsumentom, co ma szczególne znaczenie w przypadku środków spożywczych łatwo

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

psujących się, zachowania higieny osobistej i higieny miejsca pracy, identyfikowalności surowców i produktów, stosowania prawidłowych procesów mycia i dezynfekcji, wdrażania i skutecznego stosowania systemów kontroli wewnętrznej w obiektach żywności i żywienia – zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP (wraz z niezbędną dokumentacją), właściwego stosowania substancji dodatkowych, prawidłowego znakowania wyrobów.

### 2.3. PAŃSTWOWA INSPEKCJA OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA

Sektor nadzoru nad obrotem, konfekcjonowaniem i stosowaniem środków ochrony roślin

Tabela 55 Szczegółowe zestawienie liczby sankcji karnych w podziale na poszczególne rodzaje kontroli.

Rodzaj kontroli	Liczba przeprowadzonych kontroli				Odpowiedzialność karna		
	planowanych	interwencyjnych/ problemowych	re-kontroli	łącznie liczba kontroli bez nieprawidłowości	wnioski do sądu	mandaty	decyzje o opłacie sankcyjnej
wprowadzanie do obrotu środków ochrony roślin	5 384	775	39	5 997	7	132	12
stosowanie środków ochrony roślin	21 613	1 279	236	21 200	4	1 286	0
przedsiębiorców/podmiotów prowadzących badania sprawności technicznej sprzętu do stosowania środków ochrony roślin	681	9	20	649	0	0	0
przedsiębiorców/ podmiotów prowadzących szkolenia w zakresie środków ochrony roślin	487	3	0	469	0	0	0
Inne	637	12	1	649	1	1	0
<b>Razem</b>	<b>28 802</b>	<b>2 078</b>	<b>296</b>	<b>28 964</b>	<b>12</b>	<b>1 419</b>	<b>12</b>

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

W wyniku przeprowadzenia 6 198 kontroli wprowadzania do obrotu środków ochrony roślin pracownicy Inspekcji stwierdzili 484 nieprawidłowości. Najczęściej stwierdzane nieprawidłowości to: oferowanie środków ochrony roślin niedopuszczonych do obrotu, przeterminowanych, w nieprawidłowym opakowaniu oraz brak szkolenia w zakresie doradztwa. W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 132 mandaty karne i 12 decyzji o określeniu opłaty sankcyjnej. W analizowanym okresie wydano także 11 decyzji zakazujących wykonywania działalności w zakresie wprowadzenia do obrotu środków ochrony roślin, 13 decyzji określających opłatę stanowiącą równowartość kosztów przeprowadzenia analiz laboratoryjnych środków ochrony roślin, 10 decyzji w sprawie wstrzymania obrotu środków ochrony roślin lub produktem do czasu zakończenia badań laboratoryjnych.

Tabela 56 Szczegółowe zestawienie nieprawidłowości wykazanych podczas kontroli wprowadzania do obrotu i konfekcjonowania środków ochrony roślin w układzie krajowym.

Kontrolowany zakres	Wykonanie kontroli				Rekontrole		Odpowiedzialność karna	
	Liczba kontroli planowanych	Liczba kontroli planowanych z nieprawidłowościami	Liczba kontroli interwencyjnych/problemy	Liczba kontroli interwencyjnych/problemy z nieprawidłowościami	Liczba rekontroli	Liczba rekontroli z nieprawidłowościami	Wnioski do sądu	Mandaty
posiadanie wpisu do rejestru	4 357	1	421	8	11	0	8	
posiadanie szkolenia w zakresie doradztwa dotyczącego środków	4 534	60	287	6	14	0	0	49
warunki przechowywania środków przeterminowanych lub z innych powodów nieprzeznaczonych do zbycia (art. 25)	4 241	12	142	3	8	0	1	8



**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2017**

ust. 3 pkt 3)								
prowadzenie i przechowywanie dokumentacji dotyczącej śor	4 370	21	451	9	14	0	0	13
zbywanie śor w pomieszczeniu, w którym jest prowadzona sprzedaż żywności lub pasz	4 272	0	174	0	4	0	0	0
sprzedaż śor poza punktem stałej lokalizacji, zastosowanie automatu, samoobsługi	4 352	0	168	0	7	0	0	0
możliwość konsultacji z osobą posiadającą szkolenie w zakresie doradztwa	2 584	0	114	1	2	0	0	1
oferowanie zawarcia umowy zbycia śor na odległość	1 915	2	65	3	0	0	1	2
materiały reklamowe śor *	2 546	0	67	1	6	9		
respektowanie zakazu sprzedaży śor osobie nietrzeźwej lub niepełnoletniej	3 107	0	85	0	5	0	0	0
podawanie informacji niezgodnych z podanymi etykietami wymaganiami	3 086	2	150	1	5	0	0	4
zbywanie śor przeznaczonego dla użytkownika profesjonalnego osobie, która spełnia	3 414	6	124	5	7	0	0	10

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

wymagania określone w art. 28 ustawy o śor								
opakowanie (nieuszczelne, uszkodzone, zastępcze, niezgodne z wymaganiami zezwolenia/pozwolenia*)	4 366	6	317	50	6	0	0	31
etykieta*	4 297	6	363	7	9	0	0	6
konfekcjonowanie śor zgodnie art. 25 ust. 5 ustawy o śor *	41	0	0	0	1	0	0	0
dopuszczenie środka ochrony roślin do obrotu *	4 441	19	420	46	9	0		
termin ważności śor *	4 368	45	276	152	7	0	1	14
zaprawiony materiał siewny*	578	1	3	0	0	0	0	0
uniemożliwienie lub utrudnienie Inspekcji wykonywania czynności urzędowych**		0		2		0		2
posiadanie wpisu do rejestru	4 357	1	421	8	11	0	8	

\*) 1 nieprawidłowość = 1 rodzaj środka ochrony roślin lub zaprawionego materiału siewnego

W 2017 roku Inspekcja wydała 21 decyzji o wycofaniu z obrotu 27 799,951 kg/l środków ochrony roślin w tym: bez wymaganego zezwolenia/pozwolenia, przeterminowanych, w opakowaniach niespełniających wymagań zezwolenia/pozwolenia, niewłaściwie zaetykietowanych, o zmienionym składzie lub właściwościach fizyczno-chemicznych, niespełniających wymagań zezwolenia/pozwolenia..

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

W wyniku przeprowadzonych kontroli stosowania środków ochrony roślin, w 1 928 przypadkach stwierdzono nieprawidłowości, wystawiono 1286 mandatów karnych oraz złożono 4 wnioski do sądu.

Nieprawidłowości dotyczyły przede wszystkim: braku badania sprawności technicznej sprzętu do wykonywania zabiegów, użycia środka ochrony roślin niezgodnie z zakresem stosowania określonym w etykiecie środka, braku lub niepoprawnego prowadzenia dokumentacji zabiegów wykonywanych przy użyciu środków ochrony roślin, braku ukończenia szkolenia.

Tabela 57 Szczegółowe zestawienie liczby nieprawidłowości wykazanych podczas kontroli stosowania środków ochrony roślin w układzie krajowym.

Rodzaj nieprawidłowości	Liczba przeprowadzonych kontroli							Liczba zaleceń		Odpowiedzialność karna	
	planowanych	planowanych bez nieprawidłowości	interwencyjnych /problemowych	/problemowych bez nieprawidłowości	re-kontroli	re-kontroli bez nieprawidłowości	wydanych	zrealizowanych	wnioski do sądu	mandaty	
dokumentacja dot. stosowanych środków ochrony roślin	20 550	20 265	859	724	125	113	413	210	0	247	
użycie środka ochrony roślin niedopuszczonego do obrotu	20 419	20 415	840	838	71	70	4	2	0	6	
użycie środka ochrony roślin niezgodnie z zakresem stosowania	20 661	20 344	1 030	699	131	114	582	338	2	579	
użycie środka ochrony roślin przeterminowanego	18 476	18 476	756	755	64	64	1	1	0	3	

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

warunki bezpiecznego stosowania środków ochrony roślin	17 660	17 569	812	653	85	77	243	115	2	230
warunki przechowywania	19 923	19 914	784	768	70	70	25	13	0	11
posiadanie aktualnego zaświadczenia potwierdzającego ukończenie szkolenia	20 629	20 317	890	709	96	95	446	174	1	364
badanie sprawności technicznej sprzętu do wykonywania zabiegów	20 811	20 486	792	734	106	106	386	240	0	194

#### **Integrowana Produkcja Roślin**

W 2017 roku wojewódzcy inspektorzy przeprowadzili kontrole we wszystkich jednostkach certyfikujących. Nieprawidłowości dotyczących nadzoru nad certyfikacją nie stwierdzono. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa przeprowadziła również 121 kontroli u producentów IP, mających na celu sprawdzenie prawidłowości przeprowadzania certyfikacji przez upoważnione podmioty. W wyniku tych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### **Badania pozostałości środków ochrony roślin w płodach rolnych**

W ramach urzędowej kontroli przebadano m.in. 864 próbek owoców i 1465 próbek warzyw. Na 3 146 przebadanych próbek, 1 605 (51,01 %) nie zawierało pozostałości środków ochrony roślin. W 1 466 próbkach (46,6 %) wykryto pozostałości pozostające poniżej najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości (NDP) zawierających środki ochrony roślin dopuszczone do danej uprawy. Natomiast w 403 próbkach (12,8 %) oznaczono pozostałości poniżej NDP środków ochrony roślin

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

niedopuszczonych do danej uprawy.

Łącznie, na 3 146 przebadanych próbek, przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów (NDP) zastosowanych środków ochrony roślin stwierdzono w 75 próbkach (2,38 %).

Przekroczenia NDP stwierdzono w owocach jabłoni, porzeczki, gruszy, agrestie, truskawce, malinie, winorośli, wiśni, kapuście pekińskiej, brokule, koprze, pietruszce, marchwi, porze, sałacie, selerze, rzodkiewce, ogórkach, szpinaku, owsie, prosie, pszenicy, soi, gryce, kminku.

Substancje czynne, które wykryto w ww. produktach to m.in.: chloropiryfos, cypermetryna, cyprodynil, desmedifam, difenokonazol, dimetoat, ditiokarbaminiany, fludioksonil, prometryna, propamokarb, prochloraz, propikonazol, tetrakonazol.

Przekroczenia najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości w żywności objęte były procedurą powiadamiania zgodnie z Systemem Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach – RASFF. W 2017 roku Główny Inspektorat Ochrony Roślin i Nasiennictwa otrzymał 35 powiadomień RASFF, które dotyczyły w 6 przypadkach jabłek, w 6- kapusty pekińskiej, 2 – gruszek, 3 – pietruszki, 4 – selera, 3 – kopru, oraz po 1 ogórków, malin, pszenicy, pora, gryki, soi, marchwi, truskawki, porzeczki czarnej, kminku i owsa.

Tabela 58 Substancje czynne notyfikowane w powiadomieniach RASFF

Substancja/substancje czynne	Liczba wykryć
Chloropiryfos	17
Chlorotalonil	1
Cypermetryna	1
Cyprodynil	1
DEET	1
desmedifam	1
dimetoat	4
Ditiokarbaminiany	1
Fluidopikolid	1
Mandipropamid	1
pirymifos-ME	1

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

piraklostrobina	1
prochloraz	1
Propamokarb	2
Propikonazol	4
tebukonazol	1

#### Wyniki badań przeprowadzonych przez Centralne Laboratorium GIORiN w Toruniu

W Pracowni Badania Pozostałości Środków Ochrony Roślin przedmiotem badań były 604 próbki, w tym:

- 370 (61,3%) próbek owoców (agrest, aronia, borówka, brzoskwinia, czereśnia, gruszka, jabłko, malina, morela, porzeczka, śliwka, truskawka, wiśnia),
- 234 (38,7%) próbki warzyw (burak ćwikłowy, cukinia, fasolka szparagowa, oberżyna, ogórek, papryka, pieczarka, pomidor, rzodkiewka, sałata, szparag, szpinak, ziemniak).

W roku 2017 poszukiwano łącznie pozostałości 254 substancji czynnych środków ochrony roślin. Badaniami kontrolnymi objęto 26 upraw: 13 upraw owoców i 13 upraw warzyw.

W 223 próbkach, co stanowi 36,9% ogółu analizowanych próbek, nie wykryto pozostałości środków ochrony roślin. Pozostałości środków ochrony roślin stwierdzono w 381 próbkach (63,1%), z czego 369 próbek (61,1%) zawierało pozostałości mniejsze lub równe NDP, natomiast 12 próbek (2,0%) zawierało pozostałości przekraczające NDP. W 88 próbkach, co stanowi 14,6% ogółu analizowanych próbek wykryto substancje czynne niedopuszczone do stosowania w danej uprawie.

W 12 próbkach (2,0%) wykryto jednocześnie zastosowanie związków niedopuszczonych do stosowania w uprawie, w ilościach przekraczających NDP.

Spośród analizowanych w 2017 roku upraw warzyw (statystyka dla upraw, gdzie liczba przebadanych próbek wynosiła  $\geq 10$ ), pozostałości środków ochrony roślin występowały najczęściej w próbkach papryki (61,5%), pomidora (59,2%) i pieczarki (56,0%).

Rozpatrując owoce, pozostałości śor występowały najczęściej w próbkach czereśni (89,5%), agrestu (87,5%) i jabłek (85,8%).

W czasie trwania zadania wykryto 59 spośród 254 oznaczanych substancji czynnych. W warzywach wykryto 34 różne substancje czynne, natomiast w owocach 47 substancji czynnych.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

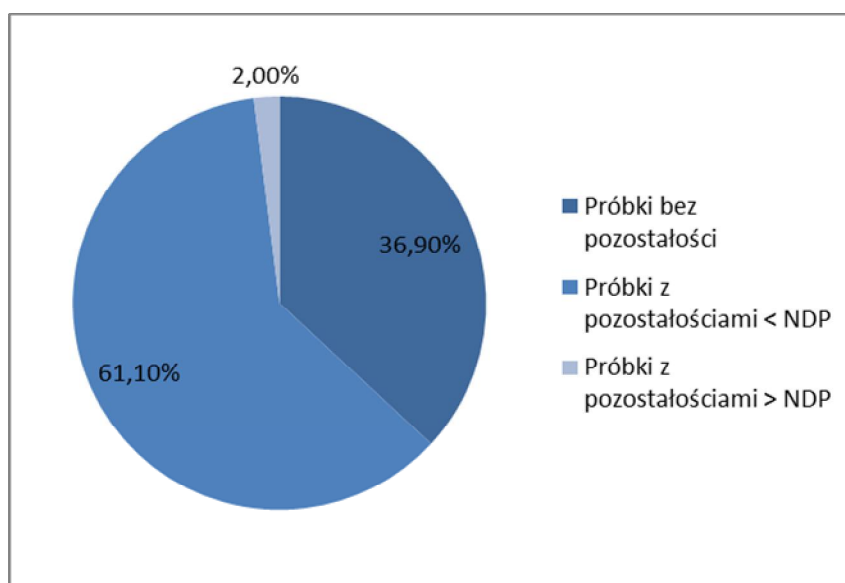
### RAPORT ROCZNY 2017

Związki najczęściej wykrywane, czyli występujące w powyżej 10 % próbek danej uprawy, to:

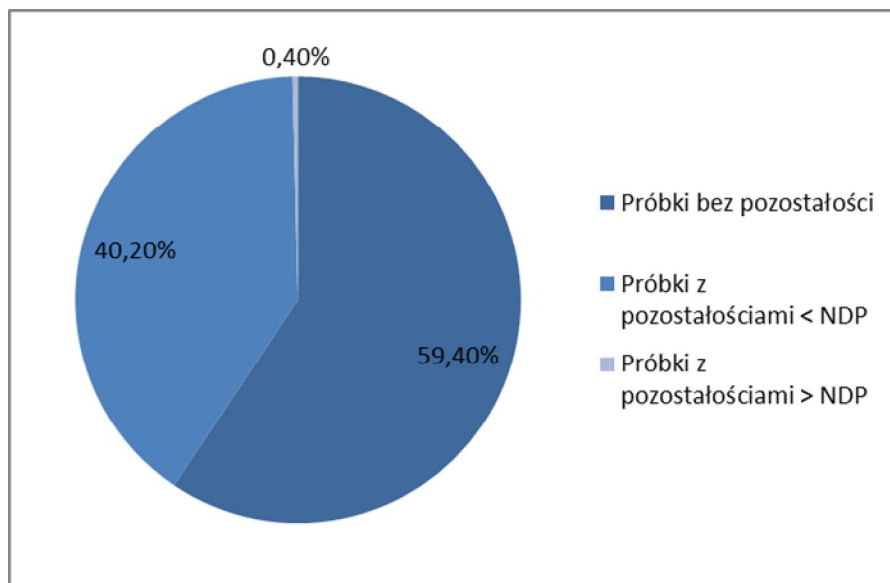
- insektycydy: acetamipryd, chlorpiryfos, cypermetryna, diflubenzuron, flonikamid, imidachlopyryd, indoksakarb, klotianidyna, metoksyfenozyd, pirimikarb, tiachlopyryd, tiametoksam;
- fungicydy: azoksystrobina, boskalid, bupirymat, chlorotalonil, cyprodinil, difenokonazol, ditiokarbaminiany, fludioksonil, fluopikolid, fluopyram, iprodion, kaptan, karbendazym, pirymetanił, prochloraz, propamokarb, pyraklostrobina, tebukonazol, tiofanat metylu, trifloksystrobina;
- akarycydy: fenpiroksymat, spirodiklofen.

Wyniki analiz przedstawiono na wykresach poniżej.

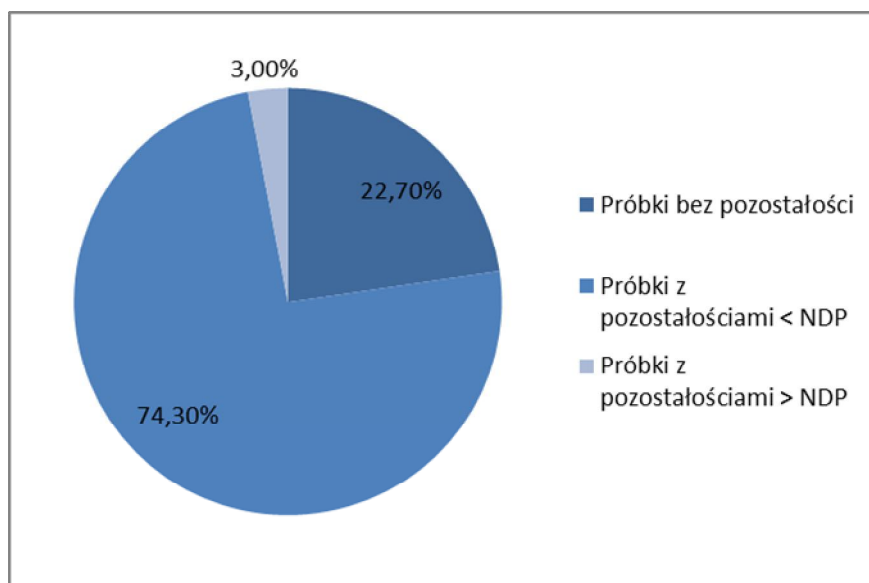
Rysunek 12 Pozostałości środków ochrony roślin w płodach rolnych (604 próbki)



Rysunek 13 Pozostałości środków ochrony roślin w warzywach (234 próbki)



Rysunek 14 Pozostałości środków ochrony roślin w owocach ( 370 próbek)





## SEKTOR ZDROWIA ROŚLIN – NADZÓR FITOSANITARNY

### Częstotliwość i rodzaj niezgodności z przepisami

W roku 2017, w wyniku prowadzonych inspekcji i wykonanych analiz laboratoryjnych, stwierdzono występowanie 13 różnych organizmów kwarantannowych i regulowanych. Obecność tych organizmów odnotowano w 823 miejscach produkcji.

#### Bakterie

W roku sprawozdawczym w grupie bakterii stwierdzono 3 organizmy kwarantannowe: *Clavibacter michiganensis ssp. michiganensis*, *Clavibacter michiganensis ssp. sepedonicus*, *Ralstonia solanacearum* oraz *Xanthomonas campestris pv. phaseoli*.

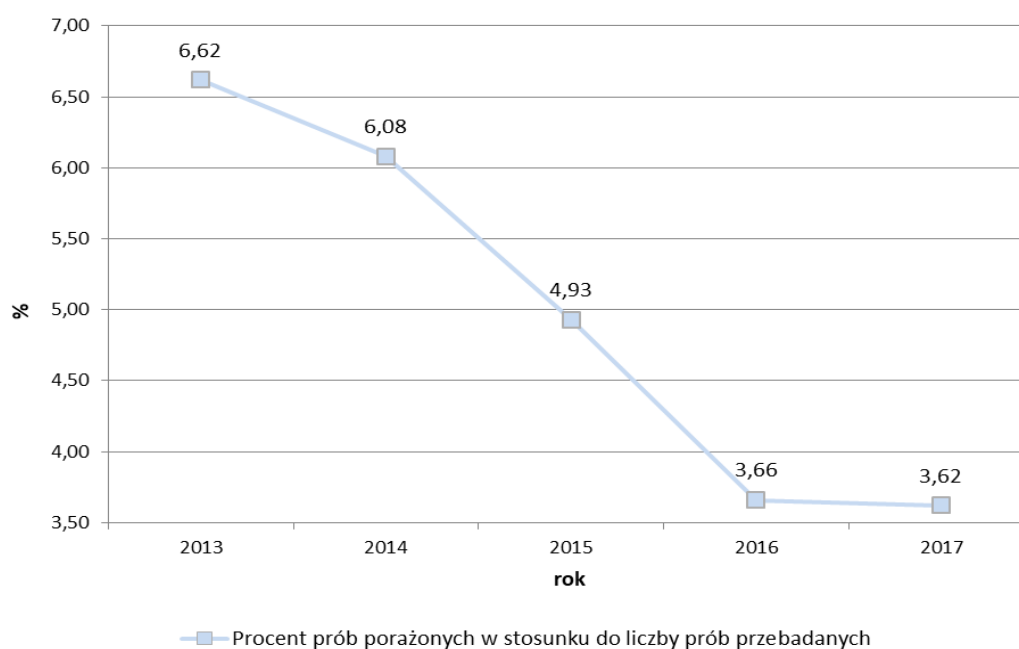
W odniesieniu do bakterii *Clavibacter michiganensis ssp. sepedonicus* – sprawcy bakteriozy pierścieniowej ziemniaka, wykonano 23 739 kontroli zdrowotności, a ich liczba zwiększyła się o ok. 5% w porównaniu do roku 2016 (22 517 kontroli). Liczba przeprowadzonych kontroli zdrowotności w odniesieniu do tej bakterii była zróżnicowana w poszczególnych województwach.

Najwięcej kontroli przeprowadzono w województwach: wielkopolskim – 3 103, mazowieckim – 2 056 oraz lubelskim – 1 991. Natomiast najmniej kontroli wykonano w województwach: opolskim – 563, podkarpackim – 769 oraz świętokrzyskim – 812. W wyniku prowadzonych działań kontrolnych, ww. bakterię stwierdzono w 693 miejscach produkcji, wobec 654 wystąpień w 2016 r. Najwięcej miejsc produkcji porażonych tą bakterią odnotowano w województwach: mazowieckim – 153, lubelskim – 115 oraz małopolskim – 81. Najmniejszą zaś liczbę porażonych miejsc produkcji odnotowano w województwach: opolskim – 1, zachodniopomorskim – 8, lubuskim – 9 oraz pomorskim – 10.

Analizując wykrycia tego organizmu na przestrzeni ostatnich 5 lat, w roku sprawozdawczym odnotowano najniższą liczbę porażonych tą bakterią miejsc produkcji. W 2016 r. liczba takich miejsc zmniejszyła się o ok. 13% w porównaniu do 2015 roku i aż o 22% w porównaniu do roku 2014, kiedy to odnotowano najwyższą liczbę porażonych miejsc produkcji (837) na przestrzeni ostatnich 5 lat.

Odnosząc się natomiast do udziału prób porażonych przez bakterię w stosunku do prób przebadanych, w roku sprawozdawczym odnotowano także najniższy poziom tego współczynnika na przestrzeni ostatnich 5 lat, tj. 3,66%. W porównaniu do roku 2013, kiedy to odnotowano najwyższy procent prób porażonych w stosunku do liczby prób przebadanych (6,62%), współczynnik ten zmniejszył się o prawie 45%. Dane te uwzględniono na poniższym wykresie.

Rysunek 15 Procent prób porażonych bakterią *Clavibacter michiganensis ssp. sepedonicus* w stosunku do liczby prób przebadanych w latach 2012-2016.



Drugą bakterią, wykrytą w 2017 roku była *Ralstonia solanacearum* – sprawca śluzaka ziemniaka. W porównaniu do roku 2016 liczba kontroli pod kątem tej bakterii zwiększyła się o ok. 8%. Najwięcej kontroli przeprowadzono w województwach: wielkopolskim – 3 506, mazowieckim – 2 284, lubelskim – 2 235 oraz łódzkim – 2 001. Natomiast najmniej kontroli przeprowadzono w województwach: opolskim – 819, podkarpackim – 904 oraz świętokrzyskim – 963. W 2017 roku odnotowano 7 przypadków wykryć ww. bakterii, w tym 4 przypadki w bulwach ziemniaka oraz 3 przypadki w roślinach *Rosa sp.*, uprawianych z przeznaczeniem na kwiat cięty. Wykrycia bakterii w bulwach ziemniaka odnotowano w województwach: dolnośląskim, podkarpackim, podlaskim i warmińsko – mazurskim (wykrycie dotyczyło ziemniaków pochodzących z Egiptu), natomiast w roślinach róż – w województwie lubelskim (wykrycia dotyczyły roślin pochodzących z Holandii i Niemiec) oraz małopolskim i śląskim.

Kolejną, wykrytą w roku 2017 bakterią była *Xanthomonas campestris pv. phaseoli* – sprawca ostrej bakteriozy fasoli. W 2017 roku pod kątem tego organizmu wykonano 360 kontroli zdrowotności, a ich liczba zmniejszyła się o ok. 11% w porównaniu do roku 2016. Najwięcej kontroli wykonano w województwach: lubelskim – 88, łódzkim – 80 oraz wielkopolskim – 43. Analizując wykrycia bakterii na przestrzeni ostatnich 5 lat, należy stwierdzić, że po znacznym wzroście liczby

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

wykryć tej bakterii w roku 2013, kiedy to odnotowywano 34 porażone miejsca produkcji, w latach 2014 – 2017 liczba wykryć tego organizmu uległa znacznemu zmniejszeniu i wynosiła odpowiednio 13, 11, 9 i 13 porażonych miejsc produkcji (Tabela 1.5). W roku sprawozdawczym bakteria Xanthomonas campestris pv. phaseoli została wykryta w 3 województwach: wielkopolskim – 9, lubelskim – 3 i mazowieckim – 1.

#### Grzyby

W 2017 r. w grupie grzybów stwierdzono 2 organizmy: kwarantannowy – *Synchytrium endobioticum* oraz regulowany – *Phytophthora ramorum*.

W odniesieniu do grzyba *Synchytrium endobioticum* – sprawcy raka ziemniaka, przeprowadzono w skali całego kraju 16 262 kontroli. Liczba kontroli pod kątem tego organizmu w 2017 roku zwiększyła się o ok. 9 % w porównaniu do roku 2016r. Najwięcej kontroli przeprowadzono w województwach: lubelskim – 1 713, zachodniopomorskim – 1 590, wielkopolskim – 1 452 oraz mazowieckim – 1 363. Najmniej kontroli przeprowadzono natomiast w województwach: świętokrzyskim – 426, dolnośląskim – 538 oraz opolskim – 599. Grzyb *Synchytrium endobioticum* został wykryty w 2 miejscach produkcji, w województwie małopolskim. Na przestrzeni ostatnich 5 lat organizm ten był stwierdzany tylko w województwie małopolskim, a liczba wykryć wynosiła od 1 - w 2014 r. do 7 - w 2013 r.

Drugim grzybem, wykrytym w 2017r. była *Phytophthora ramorum*. W okresie sprawozdawczym, w całym kraju wykonano 10 413 kontroli zdrowotności pod kątem obecności tego grzyba. W porównaniu do roku 2016r. liczba kontroli kształtowała się na zbliżonym poziomie (10 469 kontroli). Najwięcej kontroli przeprowadzono w województwach: dolnośląskim – 1 579, mazowieckim – 1 214 oraz śląskim – 977. Organizm ten został wykryty w 11 miejscach produkcji na roślinach *Rhododendron sp.*, w województwach: wielkopolskim – 5, warmińsko-mazurskim i lubuskim – po 2 oraz łódzkim i małopolskim – po 1. Na przestrzeni ostatnich kilku lat notowano pojedyncze przypadki wykryć tego organizmu w kraju. Przyczyną gwałtownego wzrostu liczby wykryć tego organizmu w 2017 roku był fakt, że wszystkie porażone próby zostały pobrane w punktach obrotu roślinami, z roślin pochodzących z jednego miejsca produkcji, które to wprowadziło do obrotu rośliny niespełniające wymagań fitosanitarnych w zakresie zaopatrzenia w paszport roślin i odpowiedniej zdrowotności pod kątem ww. organizmu.

#### Wirusy i organizmy wirusopodobne

W grupie wirusów i organizmów wirusopodobnych stwierdzono 5 organizmów

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

kwarantannowych: *Plum pox virus*, *Pear decline mycoplasm*, *Apple proliferation mycoplasm* *Chrysanthemum stunt viroid* oraz *Strawberry mild yellow edge virus*.

W roku sprawozdawczym przeprowadzono 7 926 kontroli zdrowotności pod kątem występowania wirusa *Plum pox virus* – sprawcy szarki śliw. W porównaniu do roku 2016 liczba kontroli zmniejszyła się o ok. 5%. Najwięcej kontroli przeprowadzono w województwach: lubelskim – 1 923, mazowieckim – 1 209 oraz podkarpackim – 1 085. Obecność wirusa odnotowano w 39 miejscach produkcji, w 11 województwach. Na przestrzeni ostatnich 5 lat największą liczbę porażonych miejsc produkcji odnotowano w roku 2013, kiedy to stwierdzono ww. wirusa w 60 miejscach produkcji, natomiast w latach 2014 -2016 był on stwierdzony odpowiednio w: 43, 42 i 45 miejscach produkcji. W roku sprawozdawczym największą liczbę miejsc produkcji porażonych tym wirusem odnotowano w województwach: podkarpackim – 15 (ok. 39% wszystkich wykryć wirusa w Polsce), oraz lubelskim – 7 (ok. 18% wszystkich wykryć wirusa w Polsce).

Kolejnym, wykrytym w 2017 r. organizmem z tej grupy była mikoplazma – *Apple proliferation mycoplasm* – sprawca proliferacji jabłoni. W roku sprawozdawczym przeprowadzono 5 313 kontrole zdrowotności pod kątem obecności tego organizmu. W porównaniu do roku ubiegłego, liczba kontroli kształtowała się na zbliżonym poziomie (5 583 kontrole). Najwięcej kontroli wykonano w województwach: mazowieckim – 1 313, lubelskim – 932 i podkarpackim – 653. Natomiast najmniej kontroli przeprowadzono w województwach: pomorskim – 53, opolskim – 90, zachodniopomorskim – 108. Organizm ten został stwierdzony w 9 miejscach produkcji, w województwach: lubelskim, śląskim i warmińsko-mazurskim – po 2 miejsca produkcji oraz opolskim, podkarpackim i świętokrzyskim – po 1 miejscu produkcji. Analizując wykrycia tego organizmu na przestrzeni ostatnich 5 lat, należy stwierdzić, że w roku sprawozdawczym odnotowano najwyższą liczbę porażonych miejsc produkcji.

W odniesieniu do organizmu *Pear decline mycoplasm* – sprawcy zamierania gruszy, w roku sprawozdawczym przeprowadzono 1 942 kontrole zdrowotności. W porównaniu do roku 2016 liczba kontroli zmniejszyła się o ok. 11%. Najwięcej kontroli wykonano w województwach: lubelskim – 337, podkarpackim – 279 oraz mazowieckim – 264. Natomiast najmniej kontroli wykonano w województwach: pomorskim – 18 oraz świętokrzyskim – 40. Organizm ten został stwierdzony w 5 miejscach produkcji, w województwach: śląskim – 4 oraz warmińsko-mazurskim – 1. Na przestrzeni ostatnich 5 lat, największą liczbę wykryć tego organizmu odnotowano w roku 2017, natomiast w latach 2013-2016 były to pojedyncze wykrycia w skali całego kraju.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

W bieżącym roku sprawozdawczym wykryty został także wiroid *Chrysanthemum stunt viroid* – sprawca karłowatości złoćenia. W 2017 roku przeprowadzono 238 kontroli zdrowotności pod kątem tego organizmu. Najwięcej kontroli przeprowadzono w województwach: łódzkim – 60, kujawsko – pomorskim – 39 i śląskim – 34. Wiroid ten został wykryty w 1 miejscu produkcji, w województwie kujawsko-pomorskim. Ostatni raz był on stwierdzony w Polsce w 2013 roku, natomiast w latach 2014-2016 nie odnotowano obecności tego wiroida w materiale rozmnożeniowym roślin żywicielskich.

Ostatnim, wykrytym w roku 2017 organizmem z tej grupy był wirus *Strawberry mild yellow edge virus* – sprawca łodygowej żółtaczki brzegowej. W odniesieniu do tego organizmu, w roku sprawozdawczym wykonano 173 kontrole zdrowotności na plantacjach rozmnożeniowych truskawki. Wirus ten został stwierdzony w 1 miejscu produkcji w województwie lubuskim. Było to ponowne wykrycie w miejscu produkcji, w którym odnotowano pierwsze w Polsce ognisko wirusa *Strawberry mild yellow edge virus* (2016 rok).

#### Nicienie

W roku sprawozdawczym, wykryto 3 gatunki nicieni: *Globodera rostochiensis*, *Ditylenchus destructor* oraz *Ditylenchus dipsaci*.

W odniesieniu do nicienia *Globodera rostochiensis* (mątwik ziemniaczany) przeprowadzono 9 371 kontroli zdrowotności. W stosunku do poprzedniego okresu sprawozdawczego liczba kontroli nieznacznie się zmniejszyła (o ok. 4%). Najwięcej kontroli pod kątem tego organizmu przeprowadzono w województwach: lubelskim – 1 188, wielkopolskim – 1 136 oraz zachodniopomorskim – 924. Obecność tego nicienia odnotowano w 35 miejscach produkcji, w 10 województwach. Najwięcej porażonych miejsc produkcji nicieniem *Globodera rostochiensis* odnotowano w województwach: mazowieckim – 14, lubelskim i wielkopolskim – po 5. Pozostałe przypadki wykryć dotyczyły 1-3 miejsc produkcji w województwie. Analizując wykrycia mątwika ziemniaczanego na przestrzeni ostatnich 5 lat, należy stwierdzić, że liczba porażonych miejsc produkcji w 2017 r. zmniejszyła się w porównaniu do lat 2013 i 2014 (odpowiednio: 58 i 41 porażonych miejsc produkcji), natomiast wzrosła w stosunku do lat 2015 i 2016, kiedy to nicienia stwierdzono odpowiednio w 20 i 32 miejscach produkcji.

Kolejnym nicieniem wykrytym w 2017 roku był *Ditylenchus destructor* (niszczyk ziemniaczak). Po kątem tego organizmu przeprowadzono 2 561 kontroli zdrowotności. Najwięcej kontroli przeprowadzono w województwach: zachodniopomorskim – 747, wielkopolskim – 379 i

lubelskim – 348. Liczba kontroli przeprowadzonych pod kątem tego organizmu wzrosła o ok. 15%, w porównaniu do poprzedniego okresu sprawozdawczego. Nicień *Ditylenchus destructor* został stwierdzony w 5 miejscach produkcji, w województwie lubelskim. W porównaniu do lat 2015 i 2016 liczba porażonych miejsc produkcji się zwiększyła, a w porównaniu do lat 2013 i 2014 liczba porażonych miejsc produkcji była na podobnym poziomie (odpowiednio 6 i 5 porażonych miejsc produkcji).

W przypadku nicienia *Ditylenchus dipsaci* (niszczyk zjadliwy), w 2017 roku przeprowadzono 608 kontroli zdrowotności. W porównaniu do roku 2016 liczba kontroli była na podobnym poziomie (619 kontroli). Najwięcej kontroli przeprowadzono w województwach: wielkopolskim – 140, łódzkim – 126 oraz mazowieckim – 94. Organizm ten został wykryty w 3 miejscach produkcji, w województwach: dolnośląskim, mazowieckim i wielkopolskim. Na przestrzeni ostatnich 5 lat organizm ten, z wyjątkiem roku 2013, wykrywany był corocznie (od jednego do kilku porażonych miejsc produkcji w roku, w skali całego kraju).

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 59 Liczba przypadków/miejsc produkcji, w których w 2017 roku wykryto określone organizmy kwarantannowe i regulowane w poszczególnych województwach.

Organizm kwarantannowy/regulowa ne	dolnośląskie	kujawsko- pomorskie	lubelskie	lubuskie	łódzkie	małopolskie	mazowieckie	opolskie	podkarpackie	podlaskie	pomorskie	śląskie	świętokrzyskie	warmińsko- mazurskie	wielkopolskie	zachodniopomo rskie	RAZEM
Apple proliferation mycoplasma			2					1	1			2	1	2			9
Chrysanthemum stunt viroid		1															1
<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>Sepedonicus</i>	19	19	115	9	33	81	153	1	38	55	10	30	59	37 <sup>2)</sup>	26	8	693
<i>Ditylenchus destructor</i>			5														5
<i>Ditylenchus dipsaci</i>	1						1								1		3
<i>Globodera rostochiensis</i>	1	1	5	2	1	1	14			3	2	1			5		35
Pear decline mycoplasma												4		1			5
<i>Phytophthora ramorum</i>				2	1	1								2	5		11

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Plum pox virus		4	7		3	2		1	15	1		2		1	2	1	39
<i>Ralstonia solanacearum</i>	1		1 <sup>4)</sup>			1 <sup>4)</sup>			1	1		1 <sup>4)</sup>		1 <sup>3)</sup>			7
<i>Synchytrium endobioticum</i>						2											2
Strawberry mild yellow edge virus				1													1
<i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>phaseoli</i>			3				1								9		13
Liczba miejsc produkcji w województwie, w których wykryto organizmy kwarantannowe	22	25	137 <sup>1)</sup>	14	38	87	169	3	55	60	12	40	60	44	48	9	

<sup>1)</sup>województwo, w którym w jednym miejscu produkcji wykryto 2 organizmy kwarantannowe

<sup>2)</sup>w 1 przypadku bakterię wykryto w ziemniakach pochodzących z Hiszpanii

<sup>3)</sup>wykrycie bakterii w ziemniakach pochodzących z Egiptu

<sup>4)</sup>wykrycie bakterii w roślinach *Rosa* sp.



**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2017**

Tabela 60 Wykaz organizmów kwarantannowych i regulowanych wraz z roślinami i przedmiotami, na których zostały stwierdzone te organizmy w roku 2017.

Grupa organizmów	Organizm kwarantannowy/regulowany	Porażone rośliny
Bakterie	<i>Clavibacter michiganensis ssp. sepedonicus</i>	ziemniak
	<i>Ralstonia solanacearum</i>	ziemniak, róża
	<i>Xanthomonas campestris pv. phaseoli</i>	fasola (nasiona)
Grzyby	<i>Synchytrium endobioticum</i>	ziemia
	<i>Phytophthora ramorum</i>	różanecznik
Wirusy i organizmy wirusopodobne	<i>Plum pox virus</i>	brzoskwinia, czereśnia, morela, migdałowiec, wiśnia, śliwa
	<i>Pear decline mycoplasm</i>	grusza
	<i>Apple proliferation mycoplasm</i>	jabłoń
	<i>Chrysanthemum stunt viroid</i>	złocień
	<i>Strawberry mild yellow edge virus</i>	truskawka
Nicienie	<i>Ditylenchus destructor</i>	ziemniak
	<i>Ditylenchus dipsaci</i>	cebula dymka, czosnek główkowaty
	<i>Globodera rostochiensis</i>	ziemia

Tabela 61 Liczba przypadków/miejsc produkcji, w których w latach 2012-2017 wykryto organizmy kwarantannowe i regulowane.

Organizm kwarantannowy/regulowany	2013	2014	2015	2016	2017
Apple proliferation mycoplasm	3	6	4	8	9
Apricot chlorotic leafroll mycoplasm				1	
<i>Bursaphelenchus xylophilus</i>	1 <sup>1)</sup>				
Chrysanthemum stunt viroid	2				1

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>michiganensis</i>				1	
<i>Clavibacter michiganensis</i> ssp. <i>sepedonicus</i>	812	837	751	654	693
<i>Diabrotica virgifera virgifera</i> <sup>3)</sup>	99				
<i>Ditylenchus destructor</i>	6	5	2	3	5
<i>Ditylenchus dipsaci</i>		1	4	1	3
<i>Erwinia amylovora</i>		1	1		
<i>Globodera rostochiensis</i>	58	41	20	32	35
<i>Globodera pallida</i>					
<i>Monilinia fructicola</i> <sup>4)</sup>	10 <sup>2)</sup>	4 <sup>2)</sup>			
Pear decline mycoplasma		1	1	2	5
Pepino mosaic virus	2	1			
Plum pox virus	60	43	42	45	39
Potato spindle tuber viroid				2	
<i>Quadrspidiotus perniciosus</i>			1	4	
<i>Phytophthora fragariae</i> var. <i>fragariae</i>			1		
<i>Phytophthora ramorum</i>	2	4	1	1	11
<i>Ralstonia solanacearum</i>		1	5	4	7
<i>Synchytrium endobioticum</i>	7	1	3	5	2
Strawberry mild yellow edge virus				1	1
Tomato spotted wilt virus	2	3			
<i>Xanthomonas campestris</i> pv. <i>phaseoli</i>	34	13	11	9	13

<sup>1)</sup>wykrycie w DMO, pochodzącym z Portugalii

<sup>2)</sup>wykrycia w owocach, pochodzących z innych państw UE

<sup>3)</sup>w 2014 r. organizm został wykreślony z listy organizmów kwarantannowych (Dyrektywa 2014/19/UE z 06.02.2014 r.)

<sup>4)</sup>w 2014 r. organizm został wykreślony z listy organizmów kwarantannowych (Dyrektywa 2014/78/UE z 17.06.2014 r.)

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Sektor nasiennictwa

Monitoring GMO

W roku 2017 w wyniku prowadzenia monitoringu konwencjonalnego materiału siewnego w kierunku występowania domieszek nasion genetycznie zmodyfikowanych, obecność modyfikacji genetycznych stwierdzono w 3 przebadanych próbach, co stanowi 1,14% wszystkich poddanych analizie prób. Zawartość GMO we wszystkich tych próbach wynosiła poniżej 0,1%. Badania wykonano z zastosowaniem metody PCR (analizy jakościowe) i Real-Time PCR (analizy ilościowe) w Centralnym Laboratorium w Toruniu.

Tabela 62 Zestawienie wyników badań monitoringowych konwencjonalnego materiału siewnego pod kątem obecności modyfikacji genetycznych przeprowadzonych w 2017 r.

Gatunek	Liczba testowanych próbek	Liczba próbek pozytywnych	% próbek pozytywnych	Linia transgeniczna	Kraj pochodzenia
Kukurydza	150	1	-	DAS59122	-
Rzepak jary	9	0	-	-	-
Rzepak ozimy	86	0	-	-	-
Soja	18	2	-	GTS 40-3-2	Polska
ŁĄCZNIE	263	3	1,14%		

Kontrola stosowania materiału siewnego

W roku 2017 pobrano i przesłano do Centralnego Laboratorium GIORIN i Laboratorium WIORIN w Rzeszowie w sumie 915 prób materiału roślinnego.

Pomimo braku regulacji prawnych zobowiązujących podmioty do przechowywania dokumentów zakupu materiału siewnego, w zdecydowanej większości przypadków w kontrolowanych gospodarstwach przedkładano taką dokumentację do kontroli. W przypadku,

gdy kontrola dokumentacji nie dawała kontrolującemu jednoznacznej informacji o prawidłowości stosowania materiału siewnego (lub stwierdzano brak dokumentacji), zalecane było pobieranie prób do badań laboratoryjnych. Spośród 915 prób przebadanych laboratoryjnie w 2017 roku, w żadnej nie stwierdzono występowania kukurydzy genetycznie zmodyfikowanej MON 810.

Kolejny rok wykonywania kontroli stosowania materiału siewnego kukurydzy, nie potwierdził, aby w Polsce uprawiana była kukurydza genetycznie zmodyfikowana MON810.

## **2.4. INSPEKCJA JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH**

### **Jakość handlowa artykułów rolno-spożywczych**

#### **Częstotliwość i rodzaj niezgodności z przepisami**

Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych jest instytucją sprawującą nadzór nad jakością handlową artykułów rolno-spożywczych. W ramach realizacji tego zadania IJHARS przeprowadza kontrole jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych w produkcji i obrocie krajowym, jak również kontrole artykułów wywożonych i sprowadzanych z zagranicy. Celem kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych prowadzonych przez IJHARS jest sprawdzenie, czy artykuły rolno-spożywcze spełniają wymagania w zakresie jakości handlowej (cech artykułu dotyczących właściwości organoleptycznych, fizykochemicznych i mikrobiologicznych w zakresie technologii produkcji, wielkości lub masy oraz wymagań wynikających ze sposobu produkcji, opakowania, prezentacji i oznakowania) określone w przepisach o jakości handlowej oraz dodatkowe wymagania dotyczące tych artykułów, jeżeli ich spełnienie zostało zadeklarowane przez producenta. Inspekcja JHARS zwraca szczególną uwagę czy nie są stosowane praktyki handlowe mające na celu zafałszowanie produktów przez podanie w oznakowaniu informacji niezgodnych z prawdą w zakresie m.in. charakterystyki, składu, pochodzenia, metod produkcji, terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.

W 2017 roku w laboratoriach GIJHARS w ramach urzędowej kontroli przebadano 5 168 próbek, wykonując 28 667 oznaczeń parametrów jakościowych.

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 63 Udział procentowy próbek o jakości niezgodnej z przepisami lub deklaracją jakościową w stosunku do próbek zbadanych przez laboratoria GIJHARS w 2016 roku, w ramach urzędowej kontroli żywności

Lp.*	Nazwa grupy (podgrupy) artykułów rolno-spożywczych	Liczba zbadanych próbek	Liczba próbek z wynikiem negatywnym	Liczba zbadanych próbek o stwierdzonej jakości niezgodnej z przepisem lub deklaracją (%)
<b>1.</b>	Rośliny	<b>166</b>	<b>22</b>	<b>13,3</b>
1.1.	Świeże owoce i warzywa	34	2	5,9
1.2.	Nasiona strączkowe	31	5	16,1
1.3	Zboża	31	8	25,8
1.4	Rośliny i części roślin inne	4	0	0,0
1.5.	Nasiona roślin oleistych	66	7	10,6
<b>2.</b>	Przetwory	<b>3 054</b>	<b>250</b>	<b>8,2</b>
2.1.	Przetwory z owoców lub warzyw	376	42	11,2
2.2.	Przetwory zbożowe	115	8	7,0
2.3.	Makaron	115	22	19,1
2.4.	Bułka tarta	2	1	50,0
2.5.	Pieczywo	11	4	36,4
2.6.	Pieczywo cukiernicze, ciasta i ciastka	3	0	0,0
2.7.	Miód	111	48	43,2
2.8.	Półprod. i prod. przem. cukrowniczego	1	0	0,0
2.9.	Wyroby cukiernicze	6	0	0,0
2.10.	Przyprawy	114	14	12,3

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

<b>2.11.</b>	Koncentraty spożywcze	11	2	18,2
<b>2.12.</b>	Kawa	5	0	0,0
<b>2.14.</b>	Herbaty i herbatki	17	1	5,9
<b>2.15.</b>	Napoje bezalkoholowe	6	0	0,0
<b>2.16.</b>	Wyroby winiarskie	282	41	14,5
<b>2.17.</b>	Napoje spirytusowe	97	23	23,7
<b>2.19.</b>	Piwo i surowce browarnicze	9	0	0,0
<b>2.20.</b>	Chmiel i jego przetwory	1 681	34	2,0
<b>2.22.</b>	Przetwory ziemniaczane i skrobie	10	2	20,0
<b>2.24.</b>	Oliwa z oliwek	15	1	6,7
<b>2.25.</b>	Oleje	64	7	10,9
<b>2.26.</b>	Tłuszcze do smarowania	3	0	0,0
<b>4.</b>	<b>Drób i przetwory drobiowe</b>	<b>127</b>	<b>34</b>	<b>26,8</b>
<b>4.2.</b>	Mięso drobiowe kawałki (elementy)	103	26	25,2
<b>4.4.</b>	Przetwory drobiowe	16	7	43,8
<b>4.7.</b>	Mięso mielone drobiowe	8	1	12,5
<b>5.</b>	<b>Mięso surowe</b>	<b>200</b>	<b>24</b>	<b>12,0</b>
<b>5.1.</b>	Mięso surowe wołowe	10	4	40,0
<b>5.2.</b>	Mięso surowe cielęce	1	0	0,0
<b>5.3.</b>	Mięso surowe wieprzowe	88	1	1,1
<b>5.4.</b>	Mięso mielone	101	19	18,8
<b>6.</b>	<b>Ryby i przetwory rybne</b>	<b>193</b>	<b>52</b>	<b>26,9</b>

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2017**

<b>6.1.</b>	Ryby mrożone	28	7	25,0
<b>6.2.</b>	Ryby wędzone	39	4	10,3
<b>6.4.</b>	Marynaty rybne	54	19	35,2
<b>6.5.</b>	Konserwy rybne	47	15	31,9
<b>6.8.</b>	Filety rybne	25	7	28,0
<b>7.</b>	Artykuły mleczne	<b>442</b>	<b>55</b>	<b>12,4</b>
<b>7.1.</b>	Artykuły mleczne krowie	438	54	12,3
<b>7.3.</b>	Artykuły mleczne owcze	4	1	25,0
<b>9.</b>	Wyroby garmażeryjne	<b>233</b>	<b>39</b>	<b>16,7</b>
<b>9.1.</b>	Wyroby garmażeryjne mięsne	131	25	19,1
<b>9.2.</b>	Wyroby garmażeryjne niemięsne	102	14	13,7
<b>10.</b>	Przetwory z mięsa czerwonego	<b>422</b>	<b>145</b>	<b>34,4</b>
<b>10.1.</b>	Konserwa sterylizowana, pasteryzowana trwała w temperaturze otoczenia	7	2	28,6
<b>10.3.</b>	Wędliny	414	143	34,5
<b>10.4.</b>	Tłuszcze zwierzęce jadalne	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>
<b>12.</b>	Ekologiczne	<b>330</b>	<b>6</b>	<b>1,8</b>
<b>15.</b>	Sól	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0,0</b>
<b>Ogółem</b>		<b>5 168</b>	<b>627</b>	<b>12,1</b>

\* Nazwa i liczba porządkowa grupy lub podgrupy towarowej wg. słownika

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

### Częstotliwość i rodzaj niezgodności – z podziałem na sektory

Stwierdzone w trakcie kontroli planowych i doraźnych zleconych przez Głównego Inspektora JHARS niezgodności w zakresie jakości handlowej w poszczególnych grupach towarowych w 2017 roku przedstawiono w poniższej tabeli.

Tabela 64 Zestawienie liczby partii objętych kontrolą jakości handlowej w 2017 r.

L.p.	Rodzaj produktu	Parametry fizykochemiczne			Znakowanie		
		liczba kontrolowanych partii	liczba partii niewłaściwej jakości	% partii niewłaściwej jakości	liczba kontrolowanych partii	liczba partii niewłaściwie oznakowanych	% partii niewłaściwie oznakowanych
<b>Kontrole planowe</b>							
1	Pieczywo	10	4	40,0	497	150	30,2
2	Przetwory mięsne	327	92	28,1	345	139	40,3
3	Wyroby garmażeryjne	166	24	14,5	180	69	38,3
4	Napoje alkoholowe	78	12	15,4	92	25	27,2
5	Przetwory zbożowe	98	8	8,2	106	30	28,3
6	Fermentowane napoje winiarskie	75	18	24,0	76	22	28,9
7	Przetwory owocowe i warzywne oraz nasiona roślin strączkowych	207	10	4,8	231	61	26,4
8	Wyroby ciastkarskie	-	-	-	277	52	18,8
9	Makaron	110	12	10,9	136	40	29,4
10	Mięso i wyroby mięsne	325	65	20,0	361	75	20,8
11	Przyprawy ziołowe	104	12	11,5	127	33	26,0
12	Soki, nektary, musy	69	7	10,1	77	29	37,7



ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

L.p.	Rodzaj produktu	Parametry fizykochemiczne			Znakowanie		
		liczba kontrolowanych partii	liczba partii niewłaściwej jakości	% partii niewłaściwej jakości	liczba kontrolowanych partii	liczba partii niewłaściwie oznakowanych	% partii niewłaściwie oznakowanych
13	Oleje roślinne	66	6	9,1	75	20	26,7
14	Ryby i ich przetwory	121	18	14,9	145	39	26,9
15	Przetwory mleczne	385	28	7,3	388	69	17,8
16	Przetwory owocowe i orzechy	63	4	6,3	71	33	46,5
17	Miód	59	6	10,2	64	23	35,9
18	Jaja	-	-	-	531	41	7,7
19	Owoce i warzywa świeże*	645	5	0,8	645	130	20,0
20	Nawozy	198	37	18,6	219	51	23,3
<b>Kontrole doraźne</b>							
1	Żywność dla niemowląt i małych dzieci	13	0	0,0	13	5	38,5
2	Suplementy diety	19	1	5,3	22	6	27,3
3	Surowiec z urzędnika służącego do odseparowywania tkanek miękkich od kości metodą niskociśnieniową	10	0	0	-	-	-
4	Wyroby winiarskie	13	0	0,0	16	1	6,3
5	Świeże owoce i warzywa	2	0	0	2	0	0
6	Mięso drobiowe	0	0	0	6	2	33,3
7	Przetwory mleczne	0	0	0,0	5	0	0,0

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

L.p.	Rodzaj produktu	Parametry fizykochemiczne			Znakowanie		
		liczba kontrolowanych partii	liczba partii niewłaściwej jakości	% partii niewłaściwej jakości	liczba kontrolowanych partii	liczba partii niewłaściwie oznakowanych	% partii niewłaściwie oznakowanych
8	Nawozy i środki wspomagające uprawę roślin	24	0	0	42	23	54,8
9	Warunki transportu**	87	11	12,6	-	-	-

\* dane umieszczone w kolumnach „parametry fizykochemiczne” odnoszą się do wymagań jakościowych określonych w normach handlowych

\*\* dane umieszczone w kolumnach „parametry fizykochemiczne” odnoszą się do liczby skontrolowanych środków transportu

### Analiza przypadków niezgodności

W wyniku planowych kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, przeprowadzonych na rynku krajowym w 2017 roku stwierdzono:

- 14,4% skontrolowanych partii wyrobów niezgodnych z przepisami o jakości handlowej lub z deklaracją producenta w zakresie parametrów fizykochemicznych, najczęściej nieprawidłowości w tym zakresie stwierdzono w partiach: pieczywa<sup>6</sup> (40,0%), przetworów mięsnych (28,1%), fermentowanych napojów winiarskich (24,0%), mięsa i wyrobów mięsnych (20,0%), w porównaniu do 2016 r. udział partii o parametrach niezgodnych wzrósł o 1,7 punktu procentowego (w 2016 r. wynosił 12,7%),

- 25,1% skontrolowanych partii artykułów rolno-spożywczych było nieprawidłowo oznakowanych, najczęściej zastrzeżeń w tym zakresie dotyczyło: przetworów owocowych i orzechów (46,5%), przetworów mięsnych (40,3%), wyrobów garmażeryjnych (38,3%), soków, nektarów i musów (37,7%), w porównaniu do 2016 r. udział partii nieprawidłowo

<sup>6</sup> Kontrola dotyczyła głównie znakowania.

oznakowanych wzrósł o 3,8 punktu procentowego (w 2016 r. wynosił 21,3%),

- 20,1% partii świeżych owoców i warzyw niewłaściwie oznakowanych, a 0,8% partii nie spełniało wymagań jakościowych określonych w standardach UE, w porównaniu do ostatniej kontroli planowej prowadzonej w 2015 r. udział partii nieprawidłowo oznakowanych zwiększył się o 4,6 punktu procentowego (w 2015 r. wynosił 15,5%), a udział partii nie spełniających wymagań jakościowych był na niższym poziomie (w 2015 r. wynosił 2,4%).

Jakość handlowa artykułów żywnościowych odnosi się głównie do bezpieczeństwa ekonomicznego konsumentów, dlatego nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli nie stanowią bezpośredniego zagrożenia dla zdrowia ludzi.

### **Występowanie niezgodności**

IJHARS przeprowadziła w 2017 roku kontrole jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wybranych grup towarowych produktów zgodnie z *Rocznym ramowym planem kontroli*.

Typowanie do kontroli poszczególnych produktów oraz podmiotów, określono na podstawie analizy ryzyka uwzględniającej wyniki wcześniejszych kontroli przeprowadzonych przez IJHARS, informacje przekazywane przez organy kontroli, a także propozycje tematów zgłoszonych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi oraz inne instytucje współpracujące z Inspekcją.

W 2017 roku szczególną uwagę zwrócono na artykuły rolno-spożywcze, które zgodnie z Piramidą Zdrowego Żywienia (przedstawioną przez Instytut Żywności i Żywienia) powinny stanowić dominującą pozycję w diecie. Kontrolą objęto zatem: świeże owoce i warzywa, przetwory owocowe i warzywne, nasiona roślin strączkowych, soki, przetwory zbożowe, pieczywo, makaron, przetwory mleczne, ryby i ich przetwory, jaja, oleje roślinne (w tym oliwę z oliwek), orzechy i przyprawy ziołowe. Ponadto sprawdzono jakość handlową wyrobów garmażeryjnych, mięsa i jego przetworów, napojów alkoholowych, fermentowanych napojów winiarskich, wyrobów ciastkarskich i miodu.

Kontrole realizowane w 2017 roku swoim zakresem obejmowały wszystkie aspekty jakości handlowej, tj. ocenę organoleptyczną, badania fizykochemiczne oraz prawidłowość oznakowania. W przetworach mlecznych dodatkowo sprawdzono cechy mikrobiologiczne

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

(mikroflorę charakterystyczną), a w miodzie przeprowadzono analizę pyłkową. Dwie kontrole (pieczywa i wyrobów ciastkarskich) dotyczyły głównie sprawdzenia prawidłowości znakowania artykułów rolno-spożywczych. Zakres kontroli znakowania pieczywa został rozszerzony o badania laboratoryjne w zakresie obecności karmelu.

W przypadku owoców i warzyw kontrolą zostały objęte krajowe gatunki owoców i warzyw, a także pochodzące z pozostałych państw UE i państw trzecich. Kontrola obejmowała jakość handlową świeżych owoców i warzyw, w tym przede wszystkim: jabłek, owoców cytrusowych, gruszek, owoców kiwi, winogron, pomidorów, papryki oraz warzyw korzeniowych jak pietruszka, marchew, buraki.

Każda kontrola jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w tym kontrola prawidłowości znakowania wybranych grup artykułów rolno-spożywczych, obejmowała sprawdzenie czy znakowanie produktów nie sugeruje, że:

- zostały wyprodukowane metodami ekologicznymi,
- posiadają zarejestrowaną nazwę jako chroniona nazwa pochodzenia, chronione oznaczenie geograficzne lub gwarantowana tradycyjna specjalność.

Ponadto, w ramach sprawowanego przez IJHARS nadzoru w 2017 roku sprawdzono prawidłowość wprowadzania do obrotu nawozów, nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE”, środków wspomagających uprawę roślin. W toku kontroli weryfikowano również prawidłowość znakowania wymienionych środków. Kontrolą objęto nawozy mineralne, organiczne i organiczno-mineralne, nawozy wapniowe, nawozy oznaczone znakiem „NAWÓZ WE”, środki poprawiające właściwości gleby, stymulatory wzrostu, podłoża do upraw, w formie stałej i płynnej. Skontrolowano producentów, dystrybutorów, miejsca sprzedaży detalicznej i hurtowej, pośredników w sprzedaży oraz importerów.

W ramach kontroli doraźnych zleconych przez Głównego Inspektora JHARS sprawdzono jakość handlową żywności dla niemowląt i małych dzieci, suplementów diety, wyrobów winiarskich, świeżych owoców i warzyw, jaj, mięsa drobiowego, przetworów mlecznych, a także warunki transportu artykułów rolno-spożywczych, technologię pozyskiwania surowca z urządzenia służącego do odseparowywania tkanek miękkich od kości metodą niskociśnieniową oraz prawidłowość wprowadzania do obrotu oraz znakowania nawozów, nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE” oraz środków wspomagających uprawę roślin.

Podczas kontroli planowych oraz doraźnych Inspekcja JHARS sprawdzała jakość handlową produktów kwestionowanych przez czeskie służby kontrolne.

Kontrole IJHARS wykazały szereg poważnych nieprawidłowości w aspekcie jakościowym (w tym zafałszowania). W wyniku badania parametrów fizykochemicznych w 2017 roku najczęściej kwestionowano jakość handlową następujących grup artykułów rolno-spożywczych:

- pieczywa<sup>7</sup> - obecność karmelu (barwnika) w pieczywie innym niż słodowe;
- mięsa i jego przetworów - obecność niedozwolonych i niedeklarowanych składników, zawyżenie zawartości wody w mięsie drobiowym w stosunku do ilości wody technologicznie uzasadnionej, zaniżona zawartość mięsa oraz niezgodna z deklaracją producenta zawartość tłuszczu, białka, soli i wody;
- fermentowanych napojów winiarskich - niezgodna z przepisami kwasowość i zawartość popiołu, niezgodny z przepisami i deklaracją producenta poziom słodkości, niezgodna z deklaracją producenta zawartość ekstraktu i dwutlenku siarki, obecność dwutlenku siarki i substancji konserwujących w wyrobach oznakowanych informacją „nie zawiera dodatku siarczynów” i „bez środków konserwujących”.

W przypadku pozostałych skontrolowanych grup artykułów rolno-spożywczych nieprawidłowości w zakresie parametrów fizykochemicznych dotyczyły m.in.:

- zaniżonej masy produktu, zawartości ekstraktu i kwasowości (w stosunku do deklaracji producenta), obecności niedeklarowanej substancji słodzącej, zawyżonej zawartości zanieczyszczeń i soli (w stosunku do deklaracji producenta), obecności martwych szkodników, niezgodnej z deklaracją zawartości wody i substancji lotnych – w przypadku przetworów owocowych i warzywnych;
- zawyżonej wilgotności (w stosunku do deklaracji producenta) – w przypadku nasion roślin strączkowych i ich przetworów;
- niewłaściwego stopnia rozdrobnienia, zawyżonej wilgotności i zawartości popiołu (w stosunku do deklaracji producenta) – w przypadku przetworów zbożowych;
- niezgodnej z deklaracją producenta zawartości alkoholu etylowego oraz niezgodnej z przepisami zawartości cukru – w przypadku napojów alkoholowych;

---

<sup>7</sup> Kontrola dotyczyła głównie znakowania

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- zaniżonej zawartości nadzienia, obecności niedeklarowanego MOM-u i dodatków – w przypadku wyrobów garmażeryjnych;
- niewłaściwych wartości liczbowych w wartości odżywczej, zaniżonej masy ryby, niezgodnej z deklaracją zawartości tłuszczu i pH – w przypadku ryb i przetworów rybnych;
- obecności odchodów gryzoni, liści uszkodzonych przez szkodniki, martwych szkodników i ich oprzędów, zaniżonej w stosunku do deklarowanej zawartości olejku eterycznego oraz zawyżonej zawartości popiołu – w przypadku przypraw ziołowych;
- zaniżonej zawartości składnika jajecznego w makaronie jajecznym, zawyżonej wilgotności, niewłaściwej zawartości składników odżywczych w odniesieniu do wartości zadeklarowanych w oznakowaniu – w przypadku makaronu;
- zniżenia wartości liczby diastazowej oraz zawartości fruktozy, glukozy i proliny, zawyżenia zawartości 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF), sacharozy i wody – w przypadku miodu;
- niezgodnej z deklaracją producenta zawartości ekstraktu i witaminy C oraz kwasowości – w przypadku soków, nektarów i musów;
- zawyżonej kwasowości, liczby jodowej i współczynnika ekstynkcji K232 oraz niezgodnej z deklaracją zawartości kwasów tłuszczowych – w przypadku olejów roślinnych i oliwy z oliwek;
- zaniżonej zawartości soli i białka oraz zawyżonej zawartości tłuszczu i wody (w stosunku do deklaracji producenta) – w przypadku przetworów mlecznych.

W oznakowaniu kontrolowanych grup produktów stwierdzono szereg niezgodności. Najistotniejsze nieprawidłowości w zakresie znakowania dotyczyły m.in.:

nazwy:

- stosowania jedynie nazwy fantazyjnej (np. „serca z cukrem”, „zraz firmowy”) uniemożliwiającej konsumentowi rozpoznanie rodzaju i właściwości produktu;
- braku nazwy wynikającej z obowiązujących przepisów (np. w przypadku napoju spirytusowego) lub podania nazwy niezgodnie z przepisami (np. „miód pitny półtorak” dla wyrobu, który nie spełniał wymagań w zakresie proporcji miodu i wody dla zastosowania określenia „półtorak”, określenia „półśłodkie” w nazwie produktu niespełniającego wymagań w zakresie poziomu słodkości dla zastosowania danego określenia);
- użycia nazwy nieadekwatnej do składu wyrobu (np. „... mieszany” dla pieczywa

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

wyprodukowanego jedynie z mąki żytniej, „maślane” dla produktów, do produkcji których użyto margaryny, „kakaowe”, „kokosowe”, „waniliowe” dla wyrobów wyprodukowanych z użyciem jedynie aromatów);

#### składu:

- braku wyszczególnienia w wykazie składników wszystkich surowców użytych do produkcji (np. MOM-u, soli, dodatków, alergenów) przy jednoczesnym podaniu składników, których nie wykorzystano w procesie produkcyjnym;

- braku podkreślenia nazwy składnika powodującego alergię lub reakcje nietolerancji za pomocą pisma wyraźnie odróżniającego ją od reszty wykazu składników;

- podania składników bez zachowania porządku malejącego według ich masy;

- braku lub wskazania zawyżonej informacji o ilościowej zawartości składników (np. podano „ser biały 40%”, podczas gdy rzeczywista zawartość tego składnika w momencie użycia wynosiła 15%);

- podania informacji „nie zawiera dodatku siarczynów” i „bez środków konserwujących” na produktach, w których (na podstawie badań laboratoryjnych) stwierdzono obecność danych substancji;

- wskazania w grafice „czarnej porzeczkii” zamiast „jagody” lub zdjęcia kawałków fileta łosia z widocznymi segmentami mięśni, pomimo użycia do produkcji ścinków łosia (skrawków mięsa uzyskiwanych przy obróbce fileta);

#### metody wytwarzania:

- braku podania informacji dotyczących zastosowanych procesów technologicznych (np. mrożenia, wędzenia, pieczenia, pakowania w atmosferze ochronnej);

- stosowania określeń typu „jak u mamy”, „domowa”, „wiejska”, „chłopska” przy jednoczesnym stosowaniu w procesie produkcji dodatków i przetworzonych surowców;

- użycia określenia „świeże” w przypadku soków pasteryzowanych i przypraw produkowanych z suszonych, rozdrobnionych składników;

- stosowania szaty graficznej sugerującej pochodzenie jaj z chowu na wolnym wybiegu, podczas gdy jaja pochodziły z chowu ściółkowego;

#### pochodzenia:

- bezprawnego podawania dobrowolnej informacji „Produkt polski” lub stosowania znaku graficznego niezgodnego z obowiązującym wzorem;

- wskazania na opakowaniu miodu Polski jako kraju pochodzenia, podczas gdy

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

przeprowadzona analiza pyłkowa ujawniła obecność pyłków obcych dla naszego kraju;

- podania nieprawidłowej informacji o pochodzeniu (np. wskazano „Turcję” zamiast „Kanady”, stosowano określenie „kalifornijskie” dla śliwek z Chile);

- podania w nazwie określenia „górski” dla wyrobu wyprodukowanego w miejscowości położonej na terenie nizinnym;

#### szczególnych właściwości:

- podania w oznakowaniu pieczywa informacji „nie zawiera syntetycznych barwników”, podczas gdy zgodnie z przepisami do chleba (z wyjątkiem chleba słodowego) nie można dodawać barwników;

- umieszczenia na opakowaniach soków owocowych i soku pomidorowego deklaracji „bez konserwantów”, „bez dodatku cukru” i „bez dodatku wody, cukru i konserwantów” (zgodnie z przepisami do przedmiotowych soków nie można dodawać konserwantów, cukru i wody w celu rozcieńczenia);

- umieszczenia na etykiecie oleju tłoczonego na zimno informacji „nie zawiera konserwantów”, podczas gdy do olejów nie wolno dodawać substancji konserwujących;

- podania w oznakowaniu przyprawy ziołowej informacji „bez glutaminianu sodu”, podczas gdy zgodnie z przepisami „glutaminian sodu” nie może być dodawany do tej kategorii żywności;

- zamieszczenia na etykiecie miodu dobrowolnej informacji „oryginalny produkt naturalny bogaty w cukry proste, enzymy, kwasy organiczne, mikroelementy, olejki eteryczne” w sytuacji, gdy wszystkie miody zawierają takie składniki;

- zastosowania określenia „100% naturalny” w nazwie miodu, sugerującego, że inne miody znajdujące się w obrocie nie są produktami naturalnymi;

#### warunków przechowywania i trwałości:

- wydłużenia okresu przydatności do spożycia w stosunku do okresu przechowywania zadeklarowanego w dokumentacji;

- braku informacji o warunkach i okresie przechowywania po otwarciu opakowania;

wartości odżywczej: braku obowiązkowej informacji o wartości odżywczej lub niewłaściwego podania informacji w danym zakresie.

Oprócz niezgodności dotyczących aspektów jakości handlowej, w trakcie kontroli systematycznie stwierdzano także nieprawidłowości w zakresie wymagań formalno-prawnych



polegające na niezgłoszeniu przez podmioty objęte kontrolą do wojewódzkiego inspektora jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, faktu podjęcia działalności gospodarczej w zakresie produkcji, składowania i konfekcjonowania artykułów rolno-spożywczych.

Świeże owoce i warzywa skontrolowane w 2017 roku najczęściej kwestionowano w związku z całkowitym brakiem oznakowania, co oznacza zarówno brak informacji o kraju pochodzenia danego produktu, jak i brak cech identyfikacyjnych pakującego/wysyłającego. W przypadku produktów objętych normami szczegółowymi kwestionowano również brak informacji o klasie jakości, wielkości produktów oraz nazwie odmiany lub typie handlowym wprowadzanych do obrotu świeżych owoców i warzyw. Stwierdzone nieprawidłowości dotyczyły także umieszczania niepełnych lub błędnych informacji o produkcie w dokumentacji towarzyszącej lub jej całkowitego braku.

W ramach nadzoru nad rynkiem nawozów w 2017 roku kontrole wykazały nieprawidłowości w zakresie wprowadzania do obrotu w 6 partiach kontrolowanych środków (z czego 2 partie wprowadzono do obrotu bez pozwolenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi). Podczas kontroli zakwestionowano znakowanie 23,3% skontrolowanych partii, natomiast 18,6% partii nie spełniało wymagań w zakresie parametrów jakościowych. Nieprawidłowości w znakowaniu oraz w zakresie wymagań jakościowych występowały we wszystkich kategoriach produktów, jednak największy odsetek dotyczył środków wspomagających uprawę roślin. Niezgodności stwierdzone na podstawie badań laboratoryjnych dotyczyły zaniżonej zawartości składników pokarmowych i mikroskładników względem wartości deklarowanych przez producenta. Ponadto w przypadku podłoży do upraw powtarzającą się nieprawidłowością było deklarowanie zaniżonej lub zawyżonej wartości pH.

Najczęściej powtarzające się niezgodności dotyczyły znakowania, w tym podawania w nieprawidłowy sposób informacji o zawartości deklarowanych składników pokarmowych lub braku informacji o tych składnikach, podawania parametrów jakościowych, nazwy danego środka oraz instrukcji stosowania niezgodnie z decyzją Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi zezwalającą na wprowadzanie tego środka do obrotu. Równie często powtarzającym się błędem był brak informacji o masie netto danego środka.

### **Charakter zagrożeń wynikających z niezgodności**

Kontrole prowadzone przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych mają na celu zapobieganie stosowaniu przez producentów oszukańczych

praktyk, fałszowania żywności oraz wszelkich innych praktyk mogących wprowadzać konsumenta w błąd. Oferowanie do sprzedaży artykułów rolno-spożywczych o niewłaściwej jakości handlowej, w tym zafałszowanych, stanowi naruszenie interesów konsumentów, ponieważ dokonując zakupu otrzymują oni produkty niezgodny z wymaganiami prawa lub deklaracją producenta, w szczególności z nieprawdziwymi lub wprowadzającymi w błąd informacjami na opakowaniu.

### **Identyfikacja przypadków, które potencjalnie mogą mieć znaczny wpływ na ludzi, zwierzęta lub rośliny**

Nieprawidłowości stwierdzane przez Inspekcję Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych w zakresie jakości handlowej mogą mieć wpływ na konsumenta, poprzez spożywanie przez niego artykułów rolno-spożywczych nie odpowiadających deklarowanym przez producenta parametrom jakościowym lub niewłaściwie oznakowanych. Mogą mieć również wpływ na rośliny, w przypadku stwierdzenia w trakcie kontroli nawozów o zaniżonej lub zawyżonej zawartości poszczególnych składników mineralnych (makro i mikroelementów).

Nieprawidłowości stwierdzane w zakresie jakości handlowej odnoszą się przede wszystkim do bezpieczeństwa ekonomicznego konsumentów. Są to głównie przypadki związane z wprowadzaniem konsumenta w błąd przez m.in.:

- podawanie w oznakowaniu środków spożywczych niepełnych lub nieprawdziwych informacji odnoszących się m.in. do nazwy, składu, metod produkcji i pochodzenia,
- podawanie w oznakowaniu informacji sugerujących szczególne właściwości danego produktu, podczas gdy wszystkie jemu podobne posiadają takie właściwości,
- obecności niedozwolonych i niedeklarowanych składników,
- niezgodności poszczególnych parametrów jakościowych (np. zawartości tłuszczu, cukru, białka, wody, soli) z deklaracją producenta lub obowiązującymi przepisami.
- zaniżenie masy ryby,
- obecności odchodów gryzoni, martwych szkodników i ich oprzędów.

**Opis poważnych potencjalnych konsekwencji lub „ryzyka” związanego z tymi przypadkami niezgodności**

Konsekwencje związane z nieprawidłowościami w zakresie jakości handlowej mogą dotyczyć:

- rozwoju mikroorganizmów w związku z zawyżoną zawartością wody w produktach,
- narażenia konsumentów na nieświadome spożywanie pominiętych w składzie substancji alergennych znajdujących się m.in. w przetworach mięsnych, wyrobach garmażeryjnych, pieczywie, fermentowanych napojach winiarskich, wyrobach ciastkarskich,
- narażenia konsumentów na spożywanie zwiększonych ilości substancji dodatkowych (np. substancji konserwujących, substancji zagęszczających, wzmacniaczy smaku nie wyszczególnionych na etykiecie w wykazie składników),
- narażenia konsumentów na nieświadome spożywanie żywności zawierającej zanieczyszczenia biologiczne (np. odchody gryzoni).

**Opis dotyczący kwestii czy ryzyko to związane jest wyłącznie z określonym rodzajem zagrożenia czy też następuje ogólne podwyższenie ryzyka wynikające z równoczesnego pojawienia się zagrożeń różnego rodzaju, czy różnych zespołów zagrożeń**

Ryzyko dotyczące obniżenia bezpieczeństwa żywności może wynikać z pojawienia się nieprawidłowości, np. wykrycia obecności odchodów gryzoni, martwych szkodników i ich oprzędów, jak również błędów w znakowaniu, dotyczących m.in.:

- nie podania na opakowaniu informacji o znajdujących się w wyrobie finalnym składnikach alergennych, co ma szczególnie istotne znaczenie dla osób wykazujących nietolerancję pokarmową tego rodzaju składników,
- braku podania informacji o zawartości substancji dodatkowych (np. substancji konserwujących) w przypadku osób wykazujących alergię na tego rodzaju substancje chemiczne.

**Przyczyny niezgodności**

Wyniki przeprowadzanych przez Inspekcję JHARS kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych wskazują na występowanie nieprawidłowości zarówno w zakresie parametrów fizykochemicznych, jak i znakowania opakowań.

Nieprawidłowości dotyczące parametrów fizykochemicznych świadczą o błędach popełnionych podczas procesu produkcyjnego (np. nieprzestrzeganiu receptur, stosowaniu surowców o niewłaściwej jakości) lub o świadomym fałszowaniu wyrobów gotowych

(np. obecność niezadeklarowanych składników). Przyczyną niewłaściwego oznakowania może być niezajomość przepisów, nieprawidłowa ich interpretacja, bądź celowe wprowadzanie w błąd konsumenta poprzez zamieszczanie na opakowaniu nieprawdziwych informacji.

**Działania mające na celu zapewnienie zachowania zgodności z prawem przez podmioty działające w sektorach spożywczym i paszowym oraz producentów i podmioty gospodarcze związane z tymi sektorami.**

Zgodnie z ustawą o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych organy IJHARS w wyniku stwierdzonych podczas kontroli nieprawidłowości, upoważnione są do wydawania decyzji administracyjnych w tym:

- zakazujących wprowadzania do obrotu artykułu niespełniającego wymagań jakości handlowej lub wymagań w zakresie transportu lub składowania (art. 29 ust. 1 pkt 1 ustawy o *jhars*),
- nakazujących poddanie artykułu, określonym zabiegom (art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy o *jhars*),
- zakazujących składowania artykułu w nieodpowiednich warunkach albo jego transportowania środkami transportu nienadającymi się do tego celu (art. 29 ust. 1 pkt 3 ustawy o *jhars*),
- nakazujących przeklasyfikowanie artykułu rolno-spożywczego do niższej klasy, jeżeli artykuł ten nie spełnia wymagań jakościowych dla danej klasy jakości handlowej (art. 29 ust. 1 pkt 4 ustawy o *jhars*),
- nakazujących zniszczenie artykułu na koszt jego posiadacza (art. 29 ust. 1 pkt 5 ustawy o *jhars*),
- nakładających karę pieniężną za wprowadzenie do obrotu artykułów rolno-spożywczych o jakości handlowej niezgodnej z wymaganiami lub deklaracją producenta oraz artykułów zafałszowanych (art. 40a ust. 1 pkt 3 i 4 ustawy o *jhars*),
- nakładających karę pieniężną za ponowne wprowadzanie do obrotu artykułu tego samego rodzaju z tą samą wadą (art. 40a ust. 3 ustawy o *jhars*),
- nakładających karę pieniężną z tytułu nie usunięcia nieprawidłowości stwierdzonych podczas kontroli prowadzonych na podstawie przepisów ustawy o jakości handlowej

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

artykułów rolno-spożywczych, lub kontroli przeprowadzonych na podstawie przepisów odrębnych, w terminie określonym w zaleceniach pokontrolnych (art. 40a ust. 2 ustawy o *jhars*),

- nakładających karę pieniężną za brak klasyfikacji w systemie EUROP lub ustalanie masy tusz wieprzowych lub wołowych (art. 40a ust. 1 pkt 5 ustawy o *jhars*),

- nakładających karę pieniężną za uniemożliwianie lub utrudnianie organowi IJHARS przeprowadzanie kontroli (art. 40a ust. 1 pkt 1 i 2 ustawy o *jhars*),

- nakładających karę pieniężną za zdejmowanie zabezpieczenia lub zmienianie zabezpieczenia bez zgody wojewódzkiego inspektora (art. 40a ust. 3a ww. ustawy).

Ponadto, w związku z realizacją przez IJHARS zadań określonych w innych ustawach wydawane są decyzje administracyjne w zakresie:

- nakładania kar pieniężnych za wprowadzenie do obrotu produktu rolnictwa ekologicznego, który wbrew obowiązkowi nie został oznakowany lub został oznakowany z naruszeniem rozporządzenia 834/2007 (art. 25 ust. 1 ustawy o rolnictwie ekologicznym),

- zakazu wprowadzania do obrotu nawozów, nawozów oznaczonych znakiem „NAWÓZ WE” albo środków wspomagających uprawę roślin, w których nie są spełnione wymagania jakościowe lub zostały przekroczone dopuszczalne zawartości zanieczyszczeń lub nie są spełnione warunki dotyczące wprowadzania do obrotu (art. 31, ust. 1 pkt 1 ustawy o *nawozach i nawożeniu*),

- nakazu wycofania z obrotu nawozów, nawozów oznaczonych znakiem NAWÓZ WE albo środków wspomagających uprawę roślin, w których nie są spełnione wymagania jakościowe lub zostały przekroczone dopuszczalne zawartości zanieczyszczeń lub nie są spełnione warunki dotyczące wprowadzania do obrotu (art. 31, ust. 1 pkt 2 ustawy o *nawozach i nawożeniu*).

W wyniku kontroli na rynku i w obrocie z zagranicą organy IJHARS wydały 1345 decyzji administracyjnych.

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 65 Decyzje administracyjne wydane przez organy IJHARS

Podstawa prawna wydania decyzji administracyjnej	Rodzaj decyzji administracyjnej	Liczba wydanych decyzji administracyjnych	Grupa artykułów rolno-spożywczych/podmiotów gospodarczych objętych decyzjami administracyjnymi	Wielkość partii (t, hl, tys. szt.)	Wartość partii (tys. zł)	Wartość kary pieniężnej (tys. zł)
Art. 29 ust. 1 pkt 1 ustawy o <i>jhars</i>	zakaz wprowadzania do obrotu	161	przetwory: eko, mięsne, zbożowe, owocowe i warzywne, mięso mielone, artykuły mleczne krowie, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, wyroby garmażeryjne, koncentraty spożywcze, napoje spirytusowe, wyroby winiarskie i produkty uboczne, nasiona roślin strączkowych, oleje roślinne (w tym eko), jaja, miód, makaron, przyprawy, bułka tarta	25,0 t 368,8 hl 9,1 tys. szt.	541,9	-
Art. 29 ust. 1 pkt 2 ustawy o <i>jhars</i>	nakaz poddania zabiegom	379	przetwory: eko, mięsne, zbożowe, owocowe i warzywne, rybne, świeże owoce i warzywa, mięso surowe wieprzowe, ryby mrożone i solone, wyroby garmażeryjne, zboża, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, makaron, wyroby winiarskie, napoje spirytusowe, przyprawy, pieczywo i bułka tarta, oleje	113,0 t 393,5 hl 8,8 tys. szt.	1.631,8	-

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

			roślinne i oliwa z oliwek, nasiona roślin oleistych i strączkowych, napoje bezalkoholowe, jaja, miód, wyroby kokosowe			
Art. 29 ust. 1 pkt 3 ustawy o jhars	zakaz składowania i transportu	1	koncentraty spożywcze	0,02 t	0,1	-
Art. 29 ust. 1 pkt 5 ustawy o jhars	nakaz zniszczenia	6	przetwory eko, świeże owoce i warzywa, przyprawy	0,09 t	1,6	-
Art. 30 ust. 1 ustawy o jhars	zakaz wprowadzania do obrotu importowanych artykułów rolno-spożywczych	62	przetwory: owocowe i warzywne, rybne, świeże owoce i warzywa, zboża, miód, wyroby winiarskie i produkty uboczne, napoje spirytusowe, napoje bezalkoholowe, nasiona roślin oleistych, oleje roślinne, wyroby kokosowe, przyprawy, miód	1330,8 t 1033,0 hl	1158,6	-
Art. 31 ust. 1 i 2 Art. 37 ust. 2 pkt 1 i 2 ustawy o nawozach i nawożeniu	zakaz wprowadzania nawozu do obrotu/ nakaz wycofania nawozu z obrotu lub określenie terminu jego wycofania z obrotu, ilości	13	nawozy, środki wspomagające uprawę roślin	25521,7 t	340133,4	856052,1

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

	wprowadzonej do obrotu i wysokości opłaty sanacyjnej					
Art. 40a ust. 1 pkt 2 ustawy <i>o jhars</i>	kara pieniężna za utrudnianie przeprowadzenia kontroli	2	producent nawozu naturalnego, firma handlowo-usługowa	-	-	25,0
Art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy <i>o jhars</i>	kara pieniężna za wprowadzanie do obrotu artykułów o niewłaściwej jakości handlowej	379	przetwory: eko, mięsne, mleczne krowie i owcze, z owoców lub warzyw, rybne, zbożowe, wyroby garmażeryjne: mięsne i niemięsne, świeże owoce i warzywa, mięso: drobiowe (elementy), surowe wieprzowe i wołowe, mielone, ryby mrożone, napoje bezalkoholowe, herbaty i herbatki, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, jaja, pieczywo, wyroby winiarskie i produkty uboczne, napoje spirytusowe, przyprawy, oleje roślinne i oliwa z oliwek, tłuszcze do smarowania, tłuszcze zwierzęce jadalne, makaron, bułka tarta, nasiona roślin strączkowych, wyroby kokosowe	37632 t 1812,0 hl 82,7 tys. szt.	6941,4	631,4



ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

Art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy <i>o jhars</i>	kara pieniężna za wprowadzanie do obrotu artykułów zafałszowanych	263	przetwory: eko, mięsne, drobiowe, mleczne krowie, z owoców lub warzyw, rybne, zbożowe, świeże owoce i warzywa, wyroby garmażeryjne: mięsne i niemięsne, mięsno-warzywne, mięso: drobiowe (elementy), surowe wieprzowe i wołowe, mielone, ryby mrożone, pieczywo, tłuszcze do smarowania, piwo i surowce browarnicze, wyroby winiarskie i produkty uboczne, napoje spirytusowe, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, przyprawy, nasiona roślin strączkowych, herbaty i herbatki, koncentraty spożywcze, miód, makaron, pieczywo i bułka tarta, oleje roślinne i oliwa z oliwek	485,1 t 1085,1 hl 37,8 tys. szt.	3695,5	1049,4
Art. 40a ust. 1 pkt 5 ustawy <i>o jhars</i>	kara pieniężna za brak klasyfikacji EUROP	5	tusze wieprzowe	<b>136 szt.</b>	-	9,2
Art. 40a ust. 2 ustawy <i>o jhars</i>	kara pieniężna za brak wykonania zaleceń pokontrolnych	11	producent wyrobów garmażeryjnych, zakład usługowo-handlowy, piekarnia-cukiernia, sklepy spożywcze, zakład przetwórstwa mięsnego, firma handlowo-transportowo-usługowa	15,4 t <b>4 szt.</b>	102,8	36,5
Art. 40a ust. 3	kara pieniężna za ponowne	6	wyroby garmażeryjne mięsne i niemięsne, mięsne, mięso drobiowe (elementy), ryby	1,8 t	18,4	21,4

ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

ustawy o jhars	wprowadzanie do obrotu produktu tego samego rodzaju z tą samą wadą		solone i wędzone, pieczywo			
Art. 24 ust. 1 i 2 Art. 25 ust. 1 pkt 3b i 5a ustawy o rolnictwie ekologicznym	kara pieniężna: 1) nakładana na jednostki certyfikujące producentów ekologicznych, 2) za wprowadzenie do obrotu środka do produkcji ekologicznej błędnie oznakowanego lub produktu rolnictwa ekologicznego, który nie spełnia wymagań rozporządzenia nr 834/2007	17	jednostki certyfikujące producentów ekologicznych,  przetwory: eko, zbożowe, z owoców lub warzyw, świeże owoce i warzywa, nasiona roślin strączkowych i oleistych, suplementy diety, rośliny eko	391,7 t  <b>124 szt.</b>	1051,0	351,7

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2017**

Art. 40a ust. 5c ustawy o <i>jhars</i>	Odstąpienie od wymierzenia kary pieniężnej o której mowa w:					
Art. 40a ust. 1 pkt 3 ustawy o <i>jhars</i>	wprowadzenie do obrotu artykułów o niewłaściwej jakości handlowej	35	przetwory: mięsne, rybne, mleczne, warzywne, oleje roślinne, miód, kasze, warzywa mrożone, wyroby garmażeryjne, mięso wieprzowe w elementach i mielone, napoje spirytusowe i wyroby winiarskie, pieczywo i bułka tarta, wyroby cukiernicze, przyprawy	-	-	-
Art. 40a ust. 1 pkt 4 ustawy o <i>jhars</i>	wprowadzenie do obrotu artykułów zafałszowanych	2	przetwory mięsne, mięso drobiowe	-	-	-
Art. 40a ust. 1 pkt 5 ustawy o <i>jhars</i>	brak klasyfikacji EUROP	2	tusze wieprzowe	-	-	-
Art. 26 ust. 5 ustawy o <i>rolnictwie ekologicznym</i>	Odstąpienie od wymierzenia kary pieniężnej o której mowa w:					
Art. 25 ust. 1 pkt 5a ustawy o <i>rolnictwie</i>	produkt wprowadzony do obrotu jako produkt rolnictwa ekologicznego niespełniający	1	Jaja	-	-	-

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

<i>ekologicznym</i>	wymagań określonych w przepisach rozporządzenia nr 834/2007 lub w przepisach UE wydanych w trybie przepisów tego rozporządzenia					
---------------------	---	--	--	--	--	--

### Nadzór nad realizacją zadań IJHARS

W 2017 r. do Głównego Inspektora wpłynęło 118 odwołań od decyzji administracyjnych wojewódzkich inspektorów JHARS, co stanowiło 8,8% ogółu decyzji wydanych przez organy I instancji. Odwołania dotyczyły decyzji administracyjnych wydanych w przypadku:

- decyzji administracyjnych wydanych w przypadku nawozów i środków wspomagających uprawę roślin (7),
- niewłaściwej jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych - 96 odwołań, w tym dotyczące mięsa i jego przetworów (20), napojów alkoholowych (17), mąki i przetworów zbożowych (13), ryb i przetworów rybnych (12), wyrobów garmazeryjnych (8), owoców, warzyw i przetworów (6), mleka i przetworów mlecznych (4), czekolady i wyrobów czekoladowych (4), olejów i tłuszczów (3), wyrobów cukierniczych (2), suplementów diety (2), soków i nektarów (1), jaj (1), nasion i orzechów (1), napojów bezalkoholowych (1), przypraw (1)
- wniosków o wstrzymanie wykonania decyzji (6),
- niewykonania zaleceń pokontrolnych (2),
- brak klasyfikacji tusz w systemie EUROP (2),
- petycja (1),
- wniosek o ponowne rozpatrzenie sprawy (1),
- wniosek o przywrócenie terminu (1),
- wniosek o przyznanie ulgi w spłacie zobowiązania podatkowego (1),
- wniosek o udostępnienie informacji publicznej (1).

Główny Inspektor w 2017 roku rozpatrzył ogółem 125 odwołań, w tym 95 wniesionych w 2017 roku (tj. 76%) oraz 30, które wpłynęły do GIJHARS w 2016 r. Pozostałe 23 odwołania (tj. 19,5 %), które wpłynęły w 2017 r. zostaną rozpatrzone w 2018 roku bez przekroczenia obowiązującego terminu. Sposób rozpatrzenia przez Głównego Inspektora JHARS odwołań od decyzji administracyjnych wydanych przez organ I instancji zawarto w poniższej tabeli.

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2017**

Tabela 66 Sposób rozpatrzenia odwołań od decyzji administracyjnych wniesionych do Głównego Inspektora JHARS w 2017 r.

<i>Lp.</i>	<i>Sposób rozpatrzenia odwołań</i>	<i>Liczba odwołań rozpatrywanych (odwołań)</i>	<i>% ogółu rozpatrywanych odwołań</i>
1.	Utrzymano w mocy decyzje administracyjne organu I instancji	47	39,9
2.	Uchylono w całości zaskarżoną decyzję i umorzono postępowanie organu I instancji	21	17,8
3.	Uchylono w całości lub części zaskarżoną decyzję i orzeczono co do istoty sprawy	7	6,0
4.	Wydano postanowienie o uchybieniu terminu do wniesienia odwołania	5	4,3
5.	Wydano postanowienie o odmowie wstrzymania wykonalności decyzji	4	3,4
6.	Postanowienie o odmowie wstrzymania wykonalności decyzji	1	0,9
7.	Wydano postanowienie o wstrzymaniu wykonywania decyzji	4	3,4
8.	Wydano decyzję o odmowie udostępnienia informacji publicznej	1	0,9
9.	Przekazano odwołanie/ wniosek zgodnie z właściwością	4	3,4
10.	Postanowienie o odmowie przywrócenia terminu do	1	0,9

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

	wniesienia odwołania		
11.	Pozostawienie sprawy bez rozpatrzenia	3	2,6
<b>Ogółem rozpatrzono w 2017 r.:</b>		<b>95</b>	<b>80,5(%)</b>
<b>Pozostałych do rozpatrzenia w 2018r.:</b>		<b>23</b>	<b>19,5(%)</b>

Na decyzje administracyjne wydane przez Głównego Inspektora przedsiębiorcy wnieśli 29 skarg do Wojewódzkiego Sądu Administracyjnego. Skargi dotyczyły:

- niewłaściwej jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych - 24 skargi, w tym dotyczące mleka i przetworów mlecznych (6), napojów alkoholowych (5), mięsa i przetworów mięsnych (4), mąki i przetworów zbożowych (2), czekolady i wyrobów czekoladowych (2), wyrobów garmażeryjnych (1), olejów i tłuszczu (1), soków i nektarów (1), napojów bezalkoholowych (1), kawy i herbaty (1),
- nieprawidłowego wprowadzania do obrotu nawozów oraz środków ochrony roślin (4),
- wniosku o przywrócenie terminu (1).

### 2.5.INSPEKCJA HANDLOWA

#### **Ogólna zgodność z prawem żywnościowym przedsiębiorców i produktów**

W 2017 r. Inspekcja Handlowa przeprowadziła zgodnie ze swoimi kompetencjami kontrole środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w handlu detalicznym (także w obrocie hurtowym i gastronomii). Zakres kontroli obejmował przede wszystkim sprawdzenie jakości handlowej, w tym oznakowania, oferowanych produktów, ich identyfikacji na podstawie dowodów dostaw, warunków przechowywania, przestrzegania wyznaczonych terminów ważności, legalności działania przedsiębiorców i posiadania przez pracowników mających bezpośredni kontakt z żywnością odpowiednich orzeczeń lekarskich.

Na szczególną uwagę zasługuje kontrola przeprowadzona w zakładach świadczących

usługi cateringowe dla różnego rodzaju instytucji, takich jak: szpitale, sanatoria, domy opieki społecznej, ośrodki rehabilitacyjno-edukacyjno-wychowawcze, domy dziecka, żłobki, przedszkola, szkoły. Skontrolowane 83 zakłady zaopatrywały łącznie 282 instytucje. Nieprawidłowości stwierdzono w 59 placówkach (71,1 proc. skontrolowanych). Kontrola przyniosła niezadowalające wyniki m.in. dotyczące oznakowania przekazywanych przez catering posiłków oraz używania do produkcji żywności po wyznaczonej dacie minimalnej trwałości lub terminie przydatności do spożycia. Inspekcja stwierdziła istotne niedowagi dań przeznaczonych dla podopiecznych ww. instytucji oraz zamiany składników (zwłaszcza masła, serów) na ich tańsze substytuty.

### **Częstotliwość, rodzaj niezgodności oraz ich analiza**

Ogółem skontrolowano 125 078 partii towarów (w 2016 r. – 132 845 partii), w tym:

- 122 868 partii artykułów rolno-spożywczych (w 2016 r. – 130 163), w tym:  
841 partii produktów ekologicznych i 569 partii produktów objętych systemami jakości (ChOG, ChNP i GTS) (w 2016 r. odpowiednio: 801 partii i 268 partii),
- 2 210 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 2016 r. – 2 682).

Ponadto skontrolowano 182 partie karmy dla zwierząt towarzyszących (w 2016 r. – 251 partii).

Ujawnienie chociażby jednej niezgodności z zakresu wykonywanej kontroli spowodowało zakwestionowanie 28 826 partii, tj. 23,0 proc. (w 2016 r. – 23,8 proc.), m.in. z uwagi na<sup>8</sup>:

- wady jakości – 9,4 proc. partii (w 2016 r. – 8,6 proc.);
- nieprawidłowe oznakowanie – 24,3 proc. partii (w 2016 r. – 26,7 proc.);
- niezgodną z deklarowaną zawartość netto – 0,6 proc. próbek (w 2016 r. – 1,3 proc.) oraz 12,4 proc. próbek ze względu na niezgodną z deklarowaną masę lub objętość potraw i napojów oferowanych w gastronomii;
- „przeterminowanie” – 14,7 proc. partii (w 2016 r. – 15 proc.), przy czym partie

---

<sup>8</sup> Podane poniżej odsetki zakwestionowanych partii odnoszą się do liczby partii ocenionych w danym zakresie.



zakwestionowane stanowiły często pojedyncze sztuki.

Wśród zakwestionowanych produktów 952 partie były zafałszowane (0,8 proc. ogółu zbadanych), w tym 720 partii środków spożywczych pochodziło z oferty placówek gastronomicznych (w gastronomii odsetek partii zafałszowanych wyniósł 4,4 proc.).

W porównaniu do wyników kontroli za 2016 r. zmniejszył się znacznie udział towarów zakwestionowanych ze względu na niezgodną z deklarowaną zawartość netto. Przyczyny spadku wskaźnika nieprawidłowości w tym zakresie należy upatrywać przede wszystkim w wynikach kontroli przeprowadzonych w gastronomii, gdzie na 1 351 zbadanych próbek zakwestionowano 168, tj. 12,4 proc. (w 2016 r. – 39,9 proc.). W pozostałych placówkach próbki o niewłaściwej zawartość netto nie stanowiły więcej niż 0,8 proc. próbek zbadanych.

### **Jakość produktów – badania organoleptyczne i fizykochemiczne**

Oceny jakości środków spożywczych dokonano na podstawie badań cech organoleptycznych, parametrów fizykochemicznych i składu surowcowego w odniesieniu do wymagań przepisów wspólnotowych i krajowych oraz deklaracji producenta.

Badania przeprowadzano głównie w laboratoriach urzędowej kontroli żywności należących do UOKiK. Część badań organoleptycznych (np. w przypadku pieczywa, owoców i warzyw, elementów mięsa oferowanych „luzem”) oraz odnoszących się do sprawdzenia masy i objętości (np. w przypadku jaj z zadeklarowaną klasą wagową, napojów w gastronomii) przeprowadzana była bezpośrednio w kontrolowanej placówce.

W 2017 r. zbadano jakość 4 387 partii towarów (w 2016 r. – 5 033), w tym:

- 2 800 partii towarów żywnościowych (w 2016 r. – 3 146);
- 1 587 partii surowców i wyrobów w gastronomii (w 2016 r. – 1 887).
- Niewłaściwą jakość stwierdzono w przypadku:
  - 330 partii towarów żywnościowych, tj. 11,8 proc. (w 2016 r. – 10,9 proc.);
  - 83 partii surowców i wyrobów w gastronomii, tj. 5,2 proc. (w 2016 r. – 4,8 proc.).

Wśród towarów żywnościowych ocenionych pod względem jakości 437 partii stanowiły produkty oferowane bez opakowań („luzem”), z których 59 partie (13,5 proc.) posiadało nieprawidłową jakość (w 2016 r. – 18,2 proc.).

Odsetek liczby partii zakwestionowanych w liczbie partii zbadanych wybranych

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

rodzajów produktów przedstawiono w poniższej tabeli.

Tabela 67 Odsetek liczby partii zakwestionowanych w liczbie partii zbadanych wybranych rodzajów produktów

Wybrane grupy środków spożywczych sprawdzone w zakresie jakości	Liczba partii					Proc. zakwestionowanych [3:2]
	zbadanych	zakwestionowanych ogółem	Nie zgodnych z przepisami szczególnymi	nie zgodnych z przepisami o dodatkach	nie zgodnych z deklaracją w wart. odz. lub oświad. żyw.	
1	2	3	4	5	6	7
<b>ŻYWNOSĆ W SKLEPACH I HURTOWNIACH</b>	2 800	330	63	7	135	<b>11,8</b>
Produkty ekologiczne	153	10	1	1	5	<b>6,5</b>
Produkty ChOG, ChNP i GTS	135	11	3	0	8	<b>8,1</b>
Przetwory zbożowe	25	0	0	0	0	<b>0,0</b>
Pieczywo i wyroby piekarskie	91	3	0	0	2	<b>3,3</b>
Mleko i przetwory mleczne (bez masła)	90	11	1	0	6	<b>12,2</b>
Mięso i przetwory mięsne	369	44	1	0	18	<b>11,9</b>
w tym mięso wołowe (i cielęce)	77	20	0	0	4	<b>26,0</b>
Drób i przetwory drobiowe	84	5	0	0	1	<b>6,0</b>
w tym mięso drobiowe	26	1	0	0	0	<b>3,8</b>
Ryby i przetwory rybne	390	120	13	4	50	<b>30,8</b>
w tym sardynki, tuńczyk i bonito	39	9	0	0	5	<b>23,1</b>

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2017**

w tym ryby mrożone glazurowane	107	43	6	0	1	<b>40,2</b>
Przetwory owocowe i warzywne	143	9	1	1	4	<b>6,3</b>
w tym dżemy, konfitury, powidła	37	2	0	1	1	<b>5,4</b>
Mrożonki	8	0	0	0	0	<b>0,0</b>
Wyroby garmażeryjne	60	8	0	0	4	<b>13,3</b>
w tym gotowe dania	39	6	0	0	3	<b>15,4</b>
Wyroby cukiernicze	199	23	1	0	13	<b>11,6</b>
w tym wyroby kakaowe i czekoladowe	90	19	1	0	10	<b>21,1</b>
Napoje alkoholowe	50	3	1	0	0	<b>6,0</b>
w tym wyroby winiarskie	1	0	0	0	0	<b>0,0</b>
w tym napoje spirytusowe	31	1	1	0	0	<b>3,2</b>
Napoje bezalkoholowe	216	23	6	0	12	<b>10,6</b>
w tym soki i nektary owocowe	89	3	0	0	3	<b>3,4</b>
Miód pszczeli	72	7	7	0	0	<b>9,7</b>
Oleje i tłuszcze jadalne	82	7	4	1	1	<b>8,5</b>
w tym oliwa z oliwek	17	1	1	0	0	<b>5,9</b>
w tym margaryna i miksy	4	1	1	0	0	<b>25,0</b>
w tym masło	38	5	2	1	1	<b>13,2</b>
Owoce i warzywa świeże	362	25	21	0	0	<b>6,9</b>
Jaja spożywcze	34	2	2	0	0	<b>5,9</b>
Kawa, herbata, herbatki	14	3	0	0	1	<b>21,4</b>
Koncentraty spożywcze	2	0	0	0	0	<b>0,0</b>
Zioła i przyprawy	7	2	0	0	0	<b>28,6</b>
Zupy, buliony, sosy	4	0	0	0	0	<b>0,0</b>
Żywność specjalnego przeznaczenia	91	4	1	0	3	<b>4,4</b>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Inna żywność	119	10	0	0	7	<b>8,4</b>
w tym orzechy i produkty z orzechów, przekąski (np. chipsy, paluszki)	2	1	0	0	1	<b>50,0</b>
w tym suplementy diety	96	9	0	0	6	<b>9,4</b>
<b>ŻYWNOŚĆ W GASTRONOMII</b>	1 587	83	7	0	1	<b>5,2</b>
wyroby kulinarne	1 221	71	5	0	1	<b>5,8</b>
napoje alkoholowe	26	4	0	0	0	<b>15,4</b>
napary kawy	51	2	0	0	0	<b>3,9</b>
inne produkty	289	6	2	0	0	<b>2,1</b>

*Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej*

Należy zaznaczyć, że przedstawiony w tabeli odsetek zakwestionowanych towarów odnosi się do wyrobów poddanych badaniom, a nie do wszystkich znajdujących się w obrocie. W szczególności odsetek ten nie jest reprezentatywny dla całej branży spożywczej, gdyż do badań laboratoryjnych w pierwszej kolejności pobierane były próbki towarów, co do których istniało podejrzenie, iż nie spełniały wymagań jakościowych, rzadziej próbki pobierano z losowo wybieranych produktów.

W większości kontrolowanych produktów odchylenie parametrów jakościowych było niewielkie, choć były również i takie produkty, w których badane parametry w sposób znaczący odbiegały od standardów określonych w przepisach prawa lub standardów zadeklarowanych przez producentów. Charakter stwierdzonych wad w niektórych przypadkach wskazywał na zafałszowanie produktów. Najwięcej produktów o niewłaściwej jakości, w tym zafałszowanych stwierdzono w przypadku: ryb i przetworów rybnych (30,8 proc. nie odpowiadało obowiązującym przepisom prawa lub deklaracji producenta), wyrobów garmażeryjnych (13,3 proc.), mleka i przetworów mlecznych (bez masła) (12,2 proc.), mięsa i przetworów mięsnych (11,9 proc.) oraz wyrobów cukierniczych (11,6 proc.).

Przykładowo do stwierdzanych nieprawidłowości należały:

w rybach i przetworach rybnych: w przypadku ryb mrożonych, w tym glazurowanych

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

– niezgodność gatunku z zadeklarowanym na opakowaniu (np. stwierdzono, że sola jest faktycznie limandą żółtopłewą, kostka z filetów mintaja była kostką z miruny, a filety z limandy należały do gatunku gładzica), niższa zawartość ryby bez glazury (np. stwierdzono 363,8 g, przy deklaracji na opakowaniu 450 g), niższa zawartość białka w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej na opakowaniu, niewłaściwe cechy organoleptyczne (np. w przypadku mrożonych filetów z mintaja: tekstura po rozmrożeniu miękka do mazistej, osłabiona, a po obróbce cieplnej miękka, gąbczasta, rozpadająca się, w przypadku mrożonych płatów śledziowych: liczne żółte przebarwienia oraz widoczne fragmenty płatów z wysuszką); w przypadku marynat rybnych – niższa masa netto ryby po odsączeniu (np. stwierdzono od 124 g do 141 g, przy deklaracji na opakowaniu 225 g), przekroczona dopuszczalna zawartość sacharyny i jej soli (np. stwierdzono od 392 mg/kg do 538 mg/kg, zamiast zgodnie z przepisami prawa maksymalnie 160 mg/kg) lub zawartość kwasu benzoowego i sorbowego oraz ich soli (np. było 2 433 mg/kg, zamiast zgodnie z przepisami prawa maksymalnie 2 000 mg/kg), niezgodna zawartość białka i tłuszczu w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej na opakowaniu, niewłaściwe cechy organoleptyczne (np. znaczne zażółcenia na krawędzi filetów, zalewa mętna z fragmentami ryb, smak i zapach nieczysty, jelki); w przypadku konserw rybnych – niższy udział składników stałych (ryb) (np. stwierdzono od 48 proc. do 53 proc., przy deklaracji na opakowaniu 62 proc.), niższa masa ryb (tuńczyka i sardynki) w stosunku do zadeklarowanej masy netto opakowania (np. stwierdzono od 60,6 g do 64,3 g, zamiast zgodnie z przepisami prawa nie mniej niż 70 g dla tuńczyka oraz 64,5 g, zamiast zgodnie z przepisami prawa nie mniej niż 70 g dla sardynki), niezgodna zawartość białka i tłuszczu w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej na opakowaniu, niewłaściwe cechy organoleptyczne (np. w przypadku szprota w sosie pomidorowym: tekstura rozpadająca się, tusze z dużymi ubytkami skóry oraz uszkodzeniami brzuszków);

w mleku i przetworach mlecznych (bez masła): wyższa zawartość wody (tj. w bałkańskim serze sałatkowym stwierdzono 64,5 proc., przy deklaracji na opakowaniu wilgotność < 58 proc.); niezgodna zawartość soli i tłuszczu w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej na opakowaniu;

w mięsie i przetworach mięsnych: obecność niezadeklarowanych na opakowaniu surowców mięsnych (np. surowca indyczego w ilości 60,3 proc. w mięsie wieprzowym garmażeryjnym mrożonym, surowca wieprzowego w mięsie garmażeryjnym wołowym

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

w ilości 9,0 proc.), wyższa zawartość tłuszczu (np. w mięsie mielonym z łopatki wieprzowej stwierdzono 19,4 proc., przy deklaracji na opakowaniu do 7 proc.), niższa zawartość białka (np. w mrożonym mięsie wieprzowo-indycznym z wołowiną stwierdzono 11,1 proc., przy deklaracji na opakowaniu 16 proc.), wyższy stosunek kolagenu do białka mięsa (np. w mięsie mielonym wieprzowo-wołowym stwierdzono 19,7 proc., przy deklaracji na opakowaniu poniżej 15 proc., wynikającej również z przepisów prawa), niższa zawartość netto w opakowaniach o zmiennej masie (np. w przypadku mięsa mielonego wołowego stwierdzono 383,7 g i 406,2 g, zamiast zgodnie z deklaracją, odpowiednio: 398 g i 422 g), obecność wody dodanej, której udziału nie wykazano w oznakowaniu mięsa świeżego drobiowego (np. w ilości 6,0 proc. w filetach z piersi kurczaka świeżych);

w wyrobach cukierniczych: przekroczona dopuszczalna zawartość ekwiwalentów tłuszczu kakaowego (CBE) w kuwerturze, niezadeklarowanych na opakowaniu (np. w czekoladzie mlecznej z całymi orzechami laskowymi było 7 g/100 g, zamiast zgodnie z przepisami nie więcej niż 5 g/100 g całkowitej masy produktu końcowego po odjęciu masy dodanych składników), niezgodna zawartość cukrów w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej na opakowaniu, niewłaściwe cechy organoleptyczne (np. w przypadku ciastek orkiszowych naturalnych: obecność czarnych plam na powierzchni ciastek);

w świeżych owocach i warzywach: w przypadku marchwi – obecność produktów brudnych, niecałych i uszkodzonych, gdy norma dopuszcza 10 proc. liczby lub masy produktów niespełniających wymagań minimalnych odnośnie jakości (objawy obejmujące nawet 69 proc. zakwestionowanej partii); w przypadku papryki słodkiej – obecność produktów zwiędniętych, z odgnieceniami, z rozpoczynającym się procesem gnilnym, gdy norma wyklucza produkty z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatnymi do spożycia oraz wymaga, aby papryka była jędrna i miała świeży wygląd (objawy obejmujące nawet 43 proc. zakwestionowanej partii); w przypadku pomidorów – wady kwalifikujące produkt do innej, niższej klasy jakości niż zadeklarowano w oznakowaniu (np. wady skórki, kształtu, rozwoju, odgniecenia i minimalnej wielkości, klasyfikujące pomidory do klasy II, a nie, jak zadeklarowano w oznakowaniu, do klasy I);

w wyrobach kulinarnych i napojach w zakładach gastronomicznych: zaniżona w stosunku do deklaracji dla konsumentów masa potraw i zaniżona zawartość składników głównych (np. w placku po zbójnicku z wołowiną stwierdzono 43 g i 49 g mięsa na

deklarowane 120 g – 64% i 59% mniej, w porcji steka z rostbefu dojrzewającego stwierdzono 151 g mięsa na deklarowane 230 g – 34% mniej, a porcja okonia zawierała 137 g mięsa ryby zamiast deklarowanych 200 g – 32% mniej); brak zadeklarowanych składników lub obecność niezadeklarowanych (np. brak baraniny w potrawie „kanapka cienka z baraniną” – stwierdzono wołowinę i drób, obecność mięsa drobiowego w potrawie „kebab wołowy 100 %”, obecność wieprzowiny w potrawie „gyros drobiowy”, obecność wieprzowiny we flakach wołowych i wołowym burgerze, obecność wieprzowiny w pierożkach z mięsem cielęcym); niezgodność gatunkowa ryb z deklaracją (np. zamiast soli oferowano limandę żółtopłetwą, zamiast dorsza sprzedawano plamiaka); obecność mleka krowiego w serze Feta (który powinien być wyprodukowanym z mleka owczego i koziego) w potrawach zadeklarowanych z jego udziałem; niższa w stosunku do zadeklarowanej zawartość alkoholu w drinku; wyższa w porównaniu z wymaganiami określonymi w przepisach prawa zawartość związków polarnych w tłuszczu palmowym do smażenia.

Przyczynami nieprawidłowości stwierdzanych w produktach było m.in.: niewłaściwe prowadzenie procesów technologicznych, niewłaściwa jakość użytych surowców lub ich podmiana na tańsze substytuty, nieprawidłowe przechowywanie, niezgodne z przepisami stosowanie substancji dodatkowych. W części przypadków stwierdzone nieprawidłowości wskazywały na celowe zafałszowanie, o czym świadczyła np. obecność niezadeklarowanych składników i brak składników zadeklarowanych, jak np. wykryta laboratoryjnie obecność tańszego gatunku mięsa w wyrobach mięsnych.

### **Zawartość netto środków spożywczych**

W 2017 r. podczas badań laboratoryjnych sprawdzono zawartość netto 6 127 produktów. Niższą od deklarowanej przez producenta zawartość netto stwierdzono w odniesieniu do 0,6 proc. próbek (w 2016 r. – 1,3 proc.), ponadto w odniesieniu do 12,4 proc. próbek potraw i napojów oferowanych w gastronomii (w 2016 r. – 40 proc.) stwierdzono niezgodną z deklarowaną masę lub objętość.

### **Prawidłowość oznakowania środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością**

Łącznie w 2017 r. oceniono oznakowanie 47 600 partii środków spożywczych, wyrobów i napojów gastronomicznych (oferowanych zarówno w opakowaniach, jak i bez

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

opakowań) oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością (w 2016 r. – 50 681 partii). Ze względu na stwierdzone nieprawidłowości zakwestionowano 11 571 partii, tj. 24,3 proc. (w 2016 r. – 26,7 proc.).

Skontrolowano oznakowanie:

- 26 835 partii środków spożywczych w opakowaniach, kwestionując nieprawidłowe oznakowanie 1 900 partii (7,1 proc.), z tego 249 partii (0,9 proc.) ze względu na nieprawidłowy sposób podania informacji o alergenach,
- 8 293 partii środków spożywczych oferowanych bez opakowań („luzem”), kwestionując 3 617 partii (43,6 proc.), w szczególności ze względu na niepodanie w miejscu sprzedaży wymaganych informacji o wykazie składników, w tym 1 423 partii (17,2 proc.), ze względu na nieprawidłowy sposób podawania informacji o alergenach lub jej brak,
- 10 274 partie produktów żywnościowych w gastronomii, kwestionując brak lub nieprawidłowe oznakowanie 6 054 partii (58,9 proc.), w tym 3 533 partii (34,4 proc.), ze względu na nieprawidłowy sposób podawania informacji o alergenach lub jej brak,
- 2 198 partii materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, nie kwestionując ich oznakowania.

Ze względu na nieprawidłowy sposób podania informacji o alergenach zakwestionowano łącznie 5 205 partii (11,5 proc.) środków spożywczych oferowanych w opakowaniach, luzem i w gastronomii (w 2016 r. – 12,3 proc.).

Obowiązkowej informacji o miejscu pochodzenia nie posiadało łącznie 227 partii środków spożywczych (0,5 proc. ogółu skontrolowanych).

Odsetek liczby partii zakwestionowanych w liczbie partii zbadanych wybranych grup produktów objętych kontrolami planowymi i nieplanowymi przedstawia poniższa tabela.



ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 68 Odsetek liczby partii zakwestionowanych w liczbie partii zbadanych wybranych grup produktów objętych kontrolami planowymi i nieplanowymi

Wybrane grupy środków spożywczych sprawdzone w zakresie oznakowania	Liczba partii					Proc. zakwestionowanych [3:2]
	Zbadanych	zakwestionowanych ogółem	nieczystość czcionki	brak miejsca pochodzenia	nieprawidłowy sposób podania lub brak infor. o alergenach	
1	2	3	4	5	6	7
<b>ŻYWNOSĆ W SKLEPACH I HURTOWNIACH</b>	35 128	5 517	1	227	1 672	<b>15,7</b>
w tym oferowane w opakowaniach	26 835	1 900	1	113	249	<b>7,1</b>
w tym oferowane luzem	8 293	3 617	0	114	1 423	<b>43,6</b>
Produkty ekologiczne	717	113	0	0	14	<b>15,8</b>
Produkty ChOG, ChNP i GTS	568	32	1	0	1	<b>5,6</b>
Przetwory zbożowe	1 105	11	0	0	4	<b>1,0</b>
Pieczyno i wyroby piekarskie	2 535	1 046	0	1	520	<b>41,3</b>
w tym oferowane w opakowaniach	660	144	0	1	54	<b>21,8</b>
w tym oferowane luzem	1 875	902	0	0	466	<b>48,1</b>
Mleko i przetwory mleczne (bez masła)	5 459	46	0	3	10	<b>0,8</b>
w tym oferowane w opakowaniach	5 225	24	0	3	5	<b>0,5</b>
w tym oferowane luzem	234	22	0	0	5	<b>9,4</b>
Mięso i przetwory mięsne	5 074	1 741	0	23	719	<b>34,3</b>
w tym mięso wołowe (i cielęce)	244	58	0	17	0	<b>23,8</b>
w tym oferowane w opakowaniach	1 629	142	0	1	42	<b>8,7</b>
w tym oferowane luzem	3 445	1 599	0	22	677	<b>46,4</b>
Drób i przetwory drobiowe	656	213	0	0	95	<b>32,5</b>
w tym mięso drobiowe	90	42	0	0	0	<b>46,7</b>
w tym oferowane w opakowaniach	229	11	0	0	1	<b>4,8</b>
w tym oferowane luzem	427	202	0	0	94	<b>47,3</b>
Ryby i przetwory rybne	1 785	430	0	68	49	<b>24,1</b>
w tym sardynki, tuńczyk i bonito	88	2	0	0	2	<b>2,3</b>
w tym ryby mrożone glazurowane	298	155	0	32	6	<b>52,0</b>
w tym oferowane w opakowaniach	1 218	95	0	12	8	<b>7,8</b>
w tym oferowane luzem	567	335	0	56	41	<b>59,1</b>

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2017**

Przetwory owocowe i warzywne	1 949	51	0	0	2	<b>2,6</b>
w tym dżemy, konfitury, powidła	203	4	0	0	0	<b>2,0</b>
Mrożonki	100	9	0	0	0	<b>9,0</b>
Wyroby garmażeryjne	802	175	0	0	77	<b>21,8</b>
w tym gotowe dania	475	48	0	0	14	<b>10,1</b>
w tym oferowane w opakowaniach	588	35	0	0	12	<b>6,0</b>
w tym oferowane luzem	214	140	0	0	65	<b>65,4</b>
Wyroby cukiernicze	3 660	445	0	2	67	<b>12,2</b>
w tym kakaowe i czekoladowe	588	79	0	0	17	<b>13,4</b>
w tym oferowane w opakowaniach	2 741	286	0	2	33	<b>10,4</b>
w tym oferowane luzem	919	159	0	0	34	<b>17,3</b>
Napoje alkoholowe	684	53	0	5	0	<b>7,7</b>
w tym wyroby winiarskie	34	8	0	0	0	<b>23,5</b>
w tym napoje spirytusowe	214	21	0	0	0	<b>9,8</b>
Napoje bezalkoholowe	1 730	52	0	0	0	<b>3,0</b>
w tym soki i nektary owocowe	376	12	0	0	0	<b>3,2</b>
Miód pszczeli	224	29	0	2	0	<b>12,9</b>
Oleje i tłuszcze jadalne	983	32	0	0	0	<b>3,3</b>
w tym oliwa z oliwek	72	4	0	0	0	<b>5,6</b>
w tym margaryna	172	0	0	0	0	<b>0,0</b>
w tym masło	196	7	0	0	0	<b>3,6</b>
w tym Miksy	29	2	0	0	0	<b>6,9</b>
Owoce i warzywa świeże	1 124	404	0	114	0	<b>35,9</b>
Jaja spożywcze	388	111	0	4	0	<b>28,6</b>
Kawa, herbata, herbatki	860	95	0	4	0	<b>11,0</b>
Koncentraty spożywcze	719	15	0	0	0	<b>2,1</b>
Zioła i przyprawy	765	17	0	0	0	<b>2,2</b>
Zupy, buliony, sosy	261	9	0	0	0	<b>3,4</b>
Żywność specjalnego przeznaczenia	870	75	0	0	11	<b>8,6</b>
Inna żywność	2 110	313	0	1	103	<b>14,8</b>
w tym majonezy, musztarda i inne tego typu dodatki	428	12	0	0	6	<b>2,8</b>
w tym orzechy i produkty z orzechów, przekąski (np. chipsy)	348	7	0	0	1	<b>2,0</b>
w tym lody, desery	173	109	0	0	52	<b>63,0</b>
w tym suplementy diety	506	86	0	1	4	<b>17,0</b>
<b>ŻYWNOŚĆ W GASTRONOMII</b>	<b>10 274</b>	<b>6 054</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3 533</b>	<b>58,9</b>

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

wyroby kulinarne	7 412	5 905	0	0	3 502	<b>79,7</b>
napoje alkoholowe	44	7	0	0	0	<b>15,9</b>
napary kawy	89	1	0	0	1	<b>1,1</b>
inne produkty	2 729	141	0	0	30	<b>5,2</b>

*Źródło: opracowanie własne na podstawie wyników kontroli Inspekcji Handlowej*

Kontrole wykazały, że podobnie jak w poprzednich latach, zdecydowanie większą część nieprawidłowo oznakowanych produktów spożywczych stanowiły artykuły oferowane bez opakowań („luzem”). W przypadku tej formy sprzedaży przepisy krajowe wymagają, by sprzedawca prezentował konsumentom podstawowe informacje, takie jak: nazwa produktu, wykaz składników oraz nazwa producenta, a w przypadku: produktów rybnych mrożonych glazurowanych dodatkowo zawartość glazury lub ryby, pieczywa – masę jednostkową i w stosownych przypadkach informację, że pieczywo produkowano z ciasta mrożonego lub głęboko mrożonego. Dlatego też w grupach produktów, które ze względu na ich naturę oferowano konsumentom również bez opakowań (np. wyroby garmażeryjne, lody, ryby, pieczywo, mięso) stwierdzono największy odsetek towarów nieprawidłowo oznakowanych.

Do najpoważniejszych nieprawidłowości w oznakowaniu produktów poddanych ocenie należało:

w przypadku środków spożywczych oferowanych luzem: w miejscu sprzedaży detalicznej brak jakichkolwiek wymaganych informacji lub informacji o wykazie składników, w tym o składnikach alergennych, bądź podanie ich w sposób nierzetelny (inny skład w miejscu sprzedaży niż w rzeczywistości podany przez producenta) i niepełny oraz niezgodny z przepisami prawa, zastosowanie nazw nieadekwatnych do składu produktu, innych niż wskazane przez producenta;

w przypadku opakowanych środków spożywczych: braku wszystkich lub niektórych oznaczeń w języku polskim (np. nazwy produktu, wykazu składników, daty ważności, warunków przechowywania) lub rozbieżności między danymi zawartymi na etykiecie w polskiej i obcojęzycznej wersji językowej (np. w zakresie wartości odżywczej, rodzaju lub ilości użytych składników), użycie nazwy produktu wprowadzającej w błąd, co do rodzaju produktu, nieadekwatnej do składu zadeklarowanego na opakowaniu, stosowanie podwójnego – sprzecznego nazewnictwa lub niepodanie nazwy rodzajowej produktu, podawanie nieprawdziwych informacji opisujących produkt, stosowanie sugestywnej szaty graficznej z

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

wizerunkami składników i wyeksponowanymi napisami wskazującymi na rodzaj użytych surowców, których w rzeczywistości nie było w produkcji lub były w minimalnych ilościach, nieuprawniających do podkreślania ich w oznakowaniu, stosowanie komunikatów o charakterze oświadczeń żywieniowych lub zdrowotnych, niezgodnych z przepisami obowiązującymi w tym zakresie, niepodawanie ilościowej zawartości składnika występującego w nazwie produktu lub podkreślonego graficznie, nierzetelne podawanie informacji o wykazie składników, brak wyróżnienia składników alergennych w wykazie składników, podanie w wykazie składników niedozwolonych prawnie substancji dodatkowych, podawanie cyfrowej daty ważności w sposób nietrwały, łatwy do usunięcia (np. metkownicą), a także niespełnienie wymagań ustanowionych przepisami szczególnymi dla danej grupy produktów.

Ponadto w oznakowaniu środków spożywczych wytwarzanych metodami przemysłowymi z zastosowaniem licznych substancji dodatkowych – dozwolonych prawnie, bezzasadnie używano określeń produktów jako „wiejski”, „domowy”, „naturalny” czy „tradycyjny” itp., sugerujących wyjątkowe cechy oferowanego produktu, wyróżniające go od typowych produktów wytwarzanych masowo. W przypadku oferowania takiej żywności bez opakowań („luzem”) i bez podania w miejscu sprzedaży wykazu składników, konsument był praktycznie pozbawiony możliwości zweryfikowania informacji o „domowym” czy „tradycyjnym” charakterze produktu. Nieuprawnione, wprowadzające konsumentów w błąd nazwy i slogany reklamowe stosowali zarówno producenci żywności, jak i sprzedawcy detaliczni.

Na wysokie wskaźniki zakwestionowanych partii produktów pod względem oznakowania składały się również drobne uchybienia niewpływające na decyzje zakupowe konsumentów, np. nieprawidłowe słowne określenie przed wskazaną na etykiecie datą ważności, niepełne tłumaczenie informacji zawartych w oznakowaniu, niezachowanie kolejności podawania składników w informacji o wartości odżywczej.

#### **Kontrole produktów rolnictwa ekologicznego**

W 2017 r. Inspekcja Handlowa przeprowadziła kontrolę jakości i prawidłowości oznakowania produktów rolnictwa ekologicznego w 216 placówkach (w 2016 r. – 193). Kontrole te były prowadzone głównie w drugim kwartale w ramach planowej kontroli

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

ukierunkowanej na produkty rolnictwa ekologicznego z krajów Unii Europejskiej i z krajów trzecich.

Różnego rodzaju nieprawidłowości stwierdzono w 70 placówkach, co stanowiło 32,4 proc. skontrolowanych (w 2016 r. – 42,5 proc.).

Ogółem skontrolowano 841 partii produktów ekologicznych (w 2016 r. – 801 partii), z tego 153 partie poddano badaniom laboratoryjnym (w 2016 r. – 159 partie) i 717 partii oceniono pod względem oznakowania (w 2016 r. – 638 partii). Skontrolowano: przetwory owocowe i warzywne, ziarno i nasiona (nieprzetworzone), soki, produkty zbożowe (makarony, kasze), mleko i przetwory mleczne, owoce i warzywa, pieczywo, miód, mięso i przetwory mięsne oraz inne grupy środków spożywczych.

Różnego rodzaju zastrzeżenia wniesiono do 192 partii, tj. 22,8 proc. (w 2016 r. – 18,9 proc.), w tym między innymi do:

- 10 partii w zakresie jakości, tj. 6,5 proc. (w 2016 r. – 7,5 proc.),
- 113 partii w zakresie oznakowania, tj. 15,8 proc. (w 2016 r. – 16,9 proc.).

Do nieprawidłowości stwierdzonych w zakresie jakości produktów rolnictwa ekologicznego należały: obecność niedozwolonego prawnie kwasu benzoesowego i jego soli w soku z aloesu, obecność sacharozy w soku z granatu, podczas gdy sacharoza nie występuje naturalnie w soku z granatu, niższa zawartość tłuszczu w suchej masie sera gouda, niezgodna w stosunku do zadeklarowanej w wartości odżywczej na opakowaniu: zawartość soli w konfiturze z pomelo lub z fig i zawartość cukrów w konfiturze z papryki lub czekoladzie gorzkiej, a także niewłaściwe cechy organoleptyczne (np. w przypadku soku Acai: wygląd niecharakterystyczny dla użytych składników, produkt spieniony o wyczuwalnym zapachu fekalii i daleko posuniętej fermentacji).

W oznakowaniu zakwestionowanych produktów rolnictwa ekologicznego stwierdzono:

- brak niektórych oznaczeń w języku polskim (np. nazwy produktu i jego składu, informacji o wartości odżywczej, o miejscu produkcji nieprzetworzonych produktów rolniczych, z których wytworzono produkt końcowy, określenia słownego poprzedzającego cyfrową datę ważności) lub błędy w polskiej wersji językowej (np. brak wskazania w wykazie składników na etykiecie w polskiej wersji językowej, który składnik jest produktem rolnictwa ekologicznego, podczas gdy producent zamieścił taką informację),

- nieprawidłowości w informowaniu o wartości odżywczej i polegały one na: podawaniu parametrów wartości odżywczej w niewłaściwej kolejności lub w sposób nieczytelny, niepodaniu informacji o zawartości soli lub cukrów, a także brak informacji o wartości odżywczej,
- nieprawidłowości w informowaniu o dacie ważności i polegały one na: niewskazaniu miejsca na opakowaniu, w którym zamieszczono datę minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia lub podaniu tej informacji w sposób nieprecyzyjny, a także brak informacji o dacie ważności,
- brak wyróżnienia składników alergennych w wykazie składników,
- brak informacji o masie produktu po odsączeniu zalewy,
- niepodanie pełnych danych identyfikujących dystrybutora,
- podanie w niewłaściwy sposób formy oznaczenia miejsca, w którym wyprodukowano nieprzetworzone produkty rolnicze, z których wytworzono produkt końcowy,
- niepodanie kraju lub miejsca pochodzenia.

Stwierdzone w zakresie oznakowania nieprawidłowości wynikały głównie z niespełnienia przepisów ogólnych dotyczących znakowania środków spożywczych, a w mniejszym stopniu wymagań szczególnych wynikających z przepisów o rolnictwie ekologicznym. Większa część stwierdzonych nieprawidłowości dotyczyła przede wszystkim etykiet tłumaczonych na język polski produktów sprowadzanych spoza Polski. Sporadycznie stwierdzano: bezzasadne zamieszczenie informacji „produkt bezglutenowy” lub „bez dodatku cukru”, podanie niepełnej nazwy produktu (np. brakowało określenia „obrane” w opisie postaci środka spożywczego), brak określenia funkcji technologicznej zastosowanej substancji dodatkowej (np. lecytyny sojowej), niepodanie w jednym polu widzenia nazwy produktu i jego ilości netto, brak informacji o warunkach przechowywania po otwarciu opakowania, brak wskazania obróbki termicznej w informacji o sposobie przygotowania produktu do spożycia, a także brak kodu identyfikacyjnego partii produkcyjnej.

Ponadto stwierdzono przypadek oznakowania wprowadzającego w błąd, tj. w przypadku organicznej herbaty konopnej z czystkiem zakwestionowano użycie w nazwie produktu słowa „organiczna”, które sugerowało ekologiczne pochodzenie produktu. Produkt ten w swoim składzie posiadał 30 proc. ziela z czystka pochodzącego z upraw ekologicznych.

### **Kontrole produktów z chronionymi oznaczeniami (ChNP, ChOG i GTS)**

W 2017 r. Inspekcja Handlowa przeprowadziła kontrole w 147 placówkach handlu detalicznego w zakresie prawidłowości wprowadzania do obrotu produktów posiadających chronione oznaczenia geograficzne (ChOG), chronioną nazwę pochodzenia (ChNP) lub gwarantowaną tradycyjną specjalność (GTS) (w 2016 r. – w 90 placówkach). Kontrole te były prowadzone głównie w ramach planowej kontroli w czwartym kwartale 2017 r.

Łącznie oceniono 569 partii towarów objętych tymi systemami jakości (w 2016 r. – 268 partii), w tym pod kątem zgodności parametrów jakości z deklaracją sprawdzono 135 partii, prawidłowości oznakowania – 568 partii.

Nieprawidłowości stwierdzono w 36 placówkach, tj. 24,5 proc. skontrolowanych placówek (w 2016 r. – 27,8 proc.) w odniesieniu do 48 partii produktów, tj. 8,4 proc. skontrolowanych partii (w 2016 r. – 10,8 proc.), w tym stwierdzono m.in.:

- 11 partii o niewłaściwej jakości, tj. 8,1 proc. (w 2016 r. – 11 proc.),
- 32 partie nieprawidłowo oznakowane, tj. 5,6 proc. (w 2016 r. – 6,8 proc.).

W zakresie jakości kwestionowano głównie przetwory mięsne (szynki surowe dojrzewające, z uwagi na niezgodną z deklarowaną w informacji o wartości odżywczej zawartość soli, tłuszczu, białka, kwasów tłuszczowych nasyconych) oraz przetwory mleczne, z uwagi na niezgodną z deklarowaną w informacji o wartości odżywczej zawartość soli oraz niezgodną ze specyfikacją zawartość wody.

Nieprawidłowe oznakowanie odnosiło się przede wszystkim do przetworów mlecznych, kwestionowano również oznakowanie przetworów mięsnych, wyrobów piekarniczych, makaronów i octu balsamicznego. Stwierdzono m.in. następujące nieprawidłowości: brak niektórych oznaczeń w języku polskim (np. wykazu składników, informacji o wartości odżywczej, pełnego opisu warunków przechowywania produktu po otwarciu opakowania), rozbieżności pomiędzy informacjami podanymi na etykiecie przez producenta i doklejonymi przez personel sklepu (np. w zakresie wartości odżywczej) lub pomiędzy informacjami zawartymi na opakowaniu zbiorczym przez producenta i podanymi w miejscu sprzedaży (np. w zakresie ilości użytych składników), użycie w opisie produktu oznaczeń wprowadzających w błąd, co do rodzaju i charakteru produktu, nieadekwatnych do składu zadeklarowanego na opakowaniu (np. podano „tradycyjnie wędzona”, podczas gdy w składzie szynki wykazano aromat dymu wędzarniczego), niezgodny z przepisami sposób prezentacji wartości odżywczej. Stwierdzono także trzy przypadki nierzetelnego oznakowania

lub prezentacji produktów, polegające na niezasadnym posługiwaniu się oznaczeniem ChNP lub nazwą produktu zarejestrowaną jako ChOG, w przypadku produktów nieobjętych ochroną.

### **Aktualność terminów przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości**

Podczas kontroli sprawdzono aktualność terminów przydatności do spożycia lub dat minimalnej trwałości 107 889 partii środków spożywczych, stwierdzając przeterminowanie w przypadku 15 909 partii, tj. 14,7 proc. ocenionych (w 2016 r. – 15 proc.). Na zakwestionowane partie niejednokrotnie składały się pojedyncze sztuki produktów, co oznacza, że wskaźniki odnoszące się do liczby sztuk zakwestionowanych w liczbie sztuk zbadanych byłyby zdecydowanie niższe.

Najczęściej przeterminowane towary znajdowano w grupach: orzechów, produktów z orzechów i przekąsek typu chipsy i paluszki (35,6 proc.), zup, bulionów i sosów (bez sosów przyprawowych) (35,6 proc.), koncentratów spożywczych (26,6 proc.), napojów alkoholowych (22,2 proc.), wyrobów cukierniczych (20,2 proc.), przetworów zbożowych typu mąka, kasza, ryż i płatki (19,1 proc.), lodów i deserów (18,9 proc.), mrożonek typu wyroby kulinarne, owocowe i warzywne (17,3 proc.), a także ziół i przypraw (w tym typu magi, sosy przyprawowe i ocet) (17,4 proc.).

Najwięcej tego rodzaju nieprawidłowości ujawniono w sklepach nienależących do dużych sieci handlowych, gdzie zakwestionowano 17,4 proc. partii (w 2016 r. – 17,1 proc.). Wskaźnik zakwestionowanych produktów, z uwagi na przeterminowanie w pozostałych szczeblach obrotu detalicznego kształtował się następująco: w placówkach gastronomicznych zakwestionowano 7,3 proc. partii, w placówkach sprzedaży na odległość 5,6 proc., w sklepach wielkopowierzchniowych 3,2 proc., natomiast w placówkach zlokalizowanych na targowiskach 2 proc.

### **Kontrola przestrzegania zasad dotyczących identyfikacji dostaw żywności**

We wszystkich kontrolowanych placówkach handlowych dokonano identyfikacji przedsiębiorcy i sprawdzono zgodność zakresu i rodzaju prowadzonej działalności ze zgłoszeniem do odpowiednich organów, nie stwierdzając poza pojedynczymi przypadkami naruszeń w zakresie prawa żywnościowego. Sprawdzono również przestrzeganie zasady



identyfikowalności produktu „krok wstecz i krok do przodu”, to jest możliwości śledzenia sprowadzanych oraz odsprzedawanych towarów (z wyjątkiem sprzedaży konsumentom finalnym). Ogółem w tym zakresie sprawdzono dowody dostaw/sprzedaży dla 28 070 partii towarów kwestionując 163 partie, tj. 0,6 proc. z nich.

### **Działania w celu zapewnienia skuteczności przestrzegania prawa żywnościowego**

W 2017 r. przeprowadzono w tym obszarze 17 ogólnokrajowych kontroli. Kontrole te koncentrowały się przede wszystkim na trzech obszarach zagadnień, które wymagały sprawdzenia, w związku z licznymi informacjami o nieprawidłowościach oraz z zaleceniami Komisji Europejskiej po przeprowadzonych audytach w Polsce:

- kontrole produktów objętych unijnymi systemami jakości i kontroli (produkty z chronionymi oznaczeniami: ChOG, ChNP i GTS; produkty rolnictwa ekologicznego; świeże owoce i warzywa; oliwa z oliwek),
- kontrole produktów w obszarach, w których wiodącą rolę sprawują inne organy żywności: suplementy diety, żywność „specjalnego przeznaczenia”, naturalne wody mineralne i źródlane, usługi gastronomiczne świadczone przez firmy cateringowe dla szpitali, sanatoriów, domów dziecka, domów opieki społecznej i innych instytucji finansowanych ze środków publicznych,
- produkty, w stosunku do których w poprzednich okresach stwierdzano najwięcej nieprawidłowości (produkty rybne, tym mrożone glazurowane, wyroby kulinarne oferowane w gastronomii). Ponadto sprawdzono wybrane grupy produktów oferowanych pod markami własnymi sieci handlowych, w celu ustalenia czy podnoszenie ich jakości w ostatnich okresach jest stałym trendem.

Badania w większości realizowanych kontroli były ukierunkowane na egzekwowanie obowiązku przestrzegania przez podmioty działające na rynku żywności wspólnotowych wymagań w zakresie jakości handlowej, w szczególności przepisów rozporządzenia (UE) nr 1169/2011<sup>9</sup> oraz na ujawnianie zafałszowań środków spożywczych.

---

<sup>9</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. 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.

Szczególną uwagę poświęcono sprawdzeniu prawidłowości znakowania i prezentacji środków spożywczych bez opakowań w miejscu ich sprzedaży konsumentom, w tym pod kątem podawania informacji o składnikach alergennych. Stale prowadzone były także kontrole produktów, których celem było ujawnianie zafałszowanej żywności, np. wyrobów mięsnych zafałszowanych innymi gatunkami mięsa niż deklarowane w oznakowaniu (m.in. zafałszowania cielęciny mięsem wieprzowym) lub mięsem oddzielonym mechanicznie, a także ryb i produktów rybnych, głównie w kontekście identyfikacji gatunkowej i zgodności z deklaracją masy netto ryb mrożonych w glazurze. Duży nacisk położono na kontrolę w gastronomii ze względu na licznie ujawniane w poprzednich kontrolach podmioty gatunkowe surowców używanych do produkcji oraz naruszanie przepisów o ochronie oznaczeń i o rolnictwie ekologicznym, a także niepodawanie informacji o składnikach alergennych. Podczas większości kontroli oznakowania weryfikowano dobrowolne informacje o charakterystyce żywieniowej oferowanych produktów w zakresie podstawowych parametrów takich, jak: zawartość tłuszczu, węglowodanów i białka.

Istotnym elementem działań było informowanie konsumentów o wynikach kontroli podjętych przez Inspekcję Handlową poprzez publikowanie zbiorczych informacji, wraz z praktycznymi wskazówkami dla konsumentów o tym, jak dokonywać wyboru produktów, aby nie zostać wprowadzonym w błąd przy zakupie.

#### **Działania podjęte w odniesieniu do przedsiębiorców, u których stwierdzono nieprawidłowości**

W 2017 r. w odniesieniu do przedsiębiorców, u których stwierdzono nieprawidłowości organy IH wydały m.in.:

- 507 decyzji wstrzymujących od obrotu wszystkie partie produktów niewiadomego pochodzenia, nieoznakowane lub oznakowane w sposób rażąco naruszający przepisy, a także wszystkie partie produktów przeterminowanych, zafałszowanych, wykazujących cechy nieświeżości lub zepsucia (w 2016 r. – 653 decyzje);

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- 1 026 decyzji, na podstawie których przedsiębiorcom wprowadzającym do obrotu środki spożywcze o niewłaściwej jakości handlowej (w tym zafałszowane) wymierzono kary pieniężne w łącznej wysokości 1 104,8 tys. zł (w 2016 r. – 1 178 decyzji na kwotę 1 020 tys. zł) oraz 2 decyzje wymierzające kary pieniężne w wysokości 1,4 tys. zł z tytułu nieprzestrzegania przepisów o rolnictwie ekologicznym i ochronie oznaczeń jako ChNP, ChOG lub GTS (w 2016 r. – 5 decyzji na kwotę 4 tys. zł);
- 252 decyzje obciążające ich kosztami przeprowadzonych badań laboratoryjnych w łącznej wysokości 214,5 tys. zł (w 2016 r. wydano 211 decyzji).

Ponadto skierowano:

- 119 wniosków o ukaranie do sądów (w 2016 r. – 108);
- 14 powiadomień do organów ścigania (w 2016 r. – 7);

oraz nałożono 2 227 mandatów karnych wymierzając grzywny w łącznej wysokości 400,9 tys. zł (w 2016 r. – 2 445 mandatów w łącznej wysokości 437 tys. zł).

## Rozdział 3.

# Audyty przeprowadzane zgodnie z art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 882/2004

### 3.1. Inspekcja Weterynaryjna

Realizacja wymogów art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 wraz z opisem sposobu przeprowadzania audytów został określony w *instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWbk 090.2/2010 z dnia 26 listopada 2010 r. w sprawie audytu wewnętrznego kontroli urzędowych przeprowadzanych przez organy Inspekcji Weterynaryjnej*.

Kontrole urzędowe, które w myśl rozporządzenia (WE) Nr 882/2004 podlegają audytowaniu minimum 1 raz na pięć lat, wykonują 332 jednostki IW, a mianowicie 16 wojewódzkich inspektoratów weterynarii, 305 powiatowych inspektoratów weterynarii oraz 8 granicznych inspektoratów weterynarii, w zakresach kompetencji właściwych organów określonych w ustawie o Inspekcji Weterynaryjnej.

Zgodnie z zapisami instrukcji roczny program audytów Inspekcji Weterynaryjnej opracowany przez pełnomocnika GLW ds. audytu IW jest zatwierdzany przez Głównego Lekarza Weterynarii. Założenia ogólne rocznego planu audytów określają cele i zakres audytów, a założenia szczegółowe zakres audytów w WIW, GrIW i PIW.

Audyty w wojewódzkich i granicznych inspektoratach weterynarii obejmują 20% jednostek w każdym badanym zakresie.

Wg instrukcji w sprawie audytu IW na podstawie założeń szczegółowych rocznego programu audytów w PIW oraz w oparciu o udokumentowaną analizę ryzyka pełnomocnicy WLW ds. audytu IW opracowują programy audytu dla każdego województwa, tak aby audytem było objęte 20 % powiatowych inspektoratów weterynarii w każdym zakresie audytu. Pełnomocnicy WLW ds. audytu IW przekazują roczne programy audytów dla danego województwa, zatwierdzone przez właściwych wojewódzkich lekarzy weterynarii, do pełnomocnika GLW ds. audytu IW.

Plan dla każdego audytu, zawierający opis działań wykonywanych w miejscu

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

przeprowadzania audytu oraz ustaleń organizacyjnych związanych z audytem, jest sporządzany przez audytora wiodącego, zatwierdzany przez pełnomocnika i przekazywany kierownikowi jednostki audytowanej.

Nadzór nad realizacją programu audytu przez szczebel wojewódzki IW jest prowadzony przez Biuro Kontroli GIW poprzez kontrole dokumentacji przesyłanej przez pełnomocników WLW ds. audytu do GIW (programy audytu, raporty końcowe, zestawienia roczne z realizacji audytów) oraz w trakcie narad roboczo – szkoleniowych z audytorami z WIW. Raporty końcowe z tych audytów są przekazywane do Wydziału ds. Audytów BK i analizowane w celu monitorowania realizacji wojewódzkich programów audytów oraz dla potrzeb rocznego przeglądu audytów.

Liczbę i zakres tematyczny audytów realizowanych w 2017 r. przez audytorów GIW w wojewódzkich i granicznych inspektoratach weterynarii oraz przez audytorów WIW w powiatowych inspektoratach weterynarii przedstawia poniższe zestawienie tabelaryczne:

*Tabela 69 Zestawienie audytów przeprowadzonych przez Inspekcję Weterynaryjną w 2017 r.*

Lp.	Tematyka audytu	Jednostka audytowana	Jednostka audytowa	Liczba audytów
1.	<i>Kontrole urzędowe obrotu i ilości stosowanych produktów leczniczych weterynaryjnych w zakładach leczniczych dla zwierząt u zwierząt gospodarskich za rok 2015, 2016 i 2017 do dnia audytu do dnia audytu ***  (uwaga: audyt przeniesiony z 2016 r. z powodu sytuacji kadrowej w WIW)</i>	WIW	GIW	1
2.	<i>Kontrole urzędowe wynikające z nadzoru nad wytwarzaniem i stosowaniem pasz leczniczych dla zwierząt gospodarskich za rok 2015 i 2016 oraz 2017 do dnia audytu**  (uwaga: kontynuacja audytu rozpoczętego w 2016 r. , przerwane z powodu zwalczania ptasiej grypy u drobiu)</i>	WIW	GIW	1
3.	<i>Weterynaryjne kontrole graniczne żywych zwierząt za rok 2016 i 2017 do dnia audytu oraz zarządzanie kontrolami urzędowymi i ich weryfikacja.</i>	GrIW	GIW	1
4.	<i>Weterynaryjne kontrole graniczne - zarządzanie, dokumentowanie i weryfikacja w tym kontrole wzmocnione w roku 2016 i 2017 do dnia audytu</i>	GrIW	GIW	1

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

5.	<i>Kontrole urzędowe w nadzorze nad dobrostanem zwierząt w transporcie w roku 2016 i 2017 do dnia audytu</i>	PIW	WIW	60
6.	<i>Kontrole urzędowe w nadzorowanych chłodniach składowych i zakładach przepakowywania z uwzględnieniem planu kontroli urzędowych oraz kontrolą przed certyfikacją wywozu do krajów trzecich w roku 2016 i 2017 do dnia audytu</i>	PIW	WIW	51
7.	<i>Sprawdzenie utrzymania wdrożonych działań potwierdzonych przez plw w dokumencie „Karta działań i potwierdzenia realizacji” w związku ze stwierdzonymi niezgodnościami w trakcie audytów w latach 2011 – 2015*</i>	PIW	WIW	9
7.	Audyt sprawdzający: <i>Kontrole urzędowe wynikające z nadzoru PLW nad zatwierdzonymi zakładami sekcji V – Mięso mielone, surowe wyroby mięsne i mięso odkostnione mechanicznie w roku 2015 i 2016 do dnia audytu, w tym zarządzanie kontrolami i ich weryfikacja</i>	PLW	WLW	18
8.	Audyt sprawdzający: <i>Realizacja programu zwalczania i monitorowania choroby Aujeszky u świń 2015 i 2016 do dnia audytu</i>	PIW	WIW	6
9.	Audyt sprawdzający: <i>Kontrole urzędowe wynikające z nadzoru PLW nad zatwierdzonymi zakładami sekcji X – jaja i przetwory jajeczne w roku 2014 i 2015 do dnia audytu</i>	PIW	WIW	1
10.	Audyt sprawdzający: <i>Zarządzanie i weryfikacja kontroli urzędowych, wdrożenie rekomendacji z audytu w 2016 r.</i>	GrIW	GIW	1
	<b>Razem audytów</b>			<b>150</b>

\* W związku z przypadkami braku możliwości zrealizowania audytu przez Wojewódzkie Inspektoraty Weterynarii w Białymstoku, Olsztynie, Wrocławiu i Opolu, tj. przeprowadzenia audytu w 20% podległych PIW w zakresie tematu nr 2 aneksowano program roczny audytu o temat dodatkowy wskazany w pkt 3 niniejszej tabeli.

Ogółem IW w 2017 roku zrealizowała **150** audytów w wojewódzkich, granicznych i powiatowych inspektoratach weterynarii w zakresie **10** obszarów tematycznych. Program roczny audytu IW na rok 2017 został zrealizowany w 99,337 % ( nie przeprowadzono 1

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

audytu z zakresu nadzoru farmaceutycznego z powodu absencji chorobowej audytora – audyt zrealizowany został 2018 r.

W wyniku 4 audytów przeprowadzonych w wojewódzkich i granicznych inspektoratach weterynarii stwierdzono 9 niezgodności ( 2 – pasze lecznicze; 2 – kontrole graniczne; 5- nadzór farmaceutyczny)

W wyniku 120 audytów przeprowadzonych w powiatowych inspektoratach weterynarii w 3 zakresach tematycznych stwierdzono łącznie 198 niezgodności (94 – dobrostan w transporcie; 24 – chłodnie składowe; 3 – utrzymanie działań 2011-2015)

W wyniku 25 audytów sprawdzających w powiatowych inspektoratach weterynarii w trzech zakresach tematycznych stwierdzono łącznie 5 niezgodności (5 - mięso mielone i surowe wyroby mięsne).

Stwierdzane niezgodności dotyczyły następujących obszarów:

- zatwierdzanie i rejestracja podmiotów,
- kontrole urzędowe,
- sprawy organizacyjne,
- pobieranie opłat,
- egzekucja przepisów.

W odniesieniu do każdej stwierdzonej niezgodności zostały wypełnione karty działań w audytowanych jednostkach celem określenia i realizacji działań naprawczych. Podjęte działania przez audytowanego PLW podlegają ocenie przez audytora wiodącego i są klasyfikowane do trzech grup działań poaudytowych, a mianowicie: audyt sprawdzający; ocena dokumentów; brak potrzeby działań poaudytowych.

Ocenę działań podjętych przez audytowanych PLW w 2017 r. przedstawia poniższe zestawienie.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 70 Podsumowanie - liczbowa statystyka dotycząca planowanych działań poaudytowych z przeprowadzonych w PIW przez audytorów WIW w 2017 r.

Tematyka audytu			Tematyka audytu			Tematyka audytu			Tematyka audytu			Tematyka audytu			Tematyka audytu		
<i>Kontrole urzędowe w nadzorze nad dobrostanem zwierząt w transporcie w roku 2016 i 2017 do dnia audytu.</i>			<i>Kontrole urzędowe w nadzorowanych chłodniach składowych i zakładach przepakowywania z uwzględnieniem planu kontroli urzędowych oraz kontroli przed certyfikacją wywozu do krajów trzecich w roku 2016 i 2017 do dnia audytu</i>			<i>- temat „zastępczy” Sprawdzenie utrzymania wdrożonych działań potwierdzonych przez plw w dokumencie „Karta działań i potwierdzenia realizacji” w związku ze stwierdzonymi niezgodnościami w trakcie audytów w latach 2011-2015</i>			<i>Audyt sprawdzający Audyt sprawdzający: Kontrole urzędowe wynikające z nadzoru PLW nad zatwierdzonymi zakładami sekcji V - Mięso mielone, surowe wyroby mięsne i mięso odkostnione mechanicznie w roku 2015 i 2016 do dnia audytu</i>			<i>Audyt sprawdzający Realizacja programu zwalczania i monitorowania choroby Aujeszky'ego u świń w roku 2015 i 2016 do dnia audytu</i>			<i>Audyt sprawdzający: Kontrole urzędowe wynikające z nadzoru PLW nad zatwierdzonymi zakładami sekcji X – jaja i przetwory jajeczne w roku 2014 i 2015 do dnia audytu</i>		
1	2	3	4	5	6												
PIW			PIW			PIW			PIW			PIW			PIW		
AS *)	OD *)	bp *)	AS	OD	bp	AS	OD	bp	AS	OD	bp	AS	OD	bp	AS	OD	bp
10	36	14	6	22	23	1	1	7	1	3	14	-	2	4	-	-	1
<b>razem:</b> <b>AS – 18</b> <b>OD – 64</b> <b>bp – 63</b>																	

\*) AS – audyt sprawdzający, OD – ocena dokumentów, bp – brak potrzeby działań poaudytowych



### **Roczny przegląd audytów**

Realizując postanowienia rozdziału VII ust. 5 instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWbk 090.2/2010 z dnia 26 listopada 2010 r. w sprawie audytu wewnętrznego kontroli urzędowych przeprowadzanych przez organy Inspekcji Weterynaryjnej odnoszące się do rocznego przeglądu audytów harmonogram spotkania pełnomocników ds. audytu oraz audytorów z Głównym Lekarzem Weterynarii zaplanowany w drugiej dekadzie czerwca 2018r. obejmuje:

- przedstawienie przez pełnomocnika GLW ds. audytu IW analizy wyników audytów, przeprowadzonych w roku 2017, opracowanej na podstawie materiałów (zestawienia analityczno-zbiorcze) sporządzonych przez pełnomocników WLW ds. audytu i audytorów GIW;
- omówienie wyników, w tym analiza ryzyka wynikająca ze stwierdzonych niezgodności przez osoby uczestniczące w spotkaniu;
- omówienie wniosków poaudytowych dla GLW.

Z wniosków zgłoszonych przez audytorów, wynikających z obserwacji i wyników audytów zostało sformułowanych w BK łącznie 21 wniosków poaudytowych dla GLW, które są w trakcie konsultacji prawnych.

Pisemna informacja pt. „Roczny przegląd audytów – 2017” dotycząca realizacji i analizy wyników audytów przeprowadzonych w roku 2017 przekazywana Głównemu Lekarzowi Weterynarii przez pełnomocnika GLW ds. audytu IW jest w trakcie analiz, konsultacji prawnych i opracowywania.

### **Podsumowanie wyników audytów oraz wnioski**

W odniesieniu do każdej stwierdzonej niezgodności, podczas audytu w powiatowych inspektoratach weterynarii, zostały wypełnione karty działań w audytowanych jednostkach celem określenia działań naprawczych i wskazania terminu ich realizacji oraz wdrożono w jednostkach audytowanych:

- działania korygujące i naprawcze w zarządzaniu kontrolami urzędowymi,
- postępowanie administracyjne w stosunku do podmiotów/zakładów, w których stwierdzone zostały naruszenia prawa weterynaryjnego,

W ocenie audytorów WIW określone przez powiatowych lekarzy weterynarii działania naprawcze wobec stwierdzonych niezgodności zostały uznane za właściwe, a ich

wdrożenie do realizacji poprawi jakość i skuteczność urzędowych kontroli w odniesieniu do wymogu osiągnięcia określonych celów przepisów prawa krajowego i UE.

Badanie spójności i procesu zarządzania kontrolami urzędowymi, weryfikacja ustaleń jest czynnikiem usprawniającym ład organizacyjny w jednostce. Podejmowanie działań naprawczych i zapobiegawczych podnosi poziom odpowiedności kontroli urzędowych, co skutkuje stałym podnoszeniem skuteczności nadzoru IW.

Wdrożenie audytów przynosi pozytywne rezultaty, na co wskazują zniżkowe tendencje w ilości stwierdzanych niezgodności.

### 3.2 Państwowa Inspekcja Sanitarna

#### **Audyty wewnętrzne przeprowadzane przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej**

Państwowa Inspekcja Sanitarna przeprowadza audyty wewnętrzne zgodnie z art. 4 ust. 6 Rozporządzenia (WE) nr 882/2004. Audyty mają na celu stwierdzenie zgodności postępowania z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 882/2004/WE z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt oraz przepisami szczegółowymi w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Podstawą prowadzenia audytów wewnętrznych w Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest „*Program audytów wewnętrznych zgodnych z Rozporządzeniem WE nr 882/2004 dla PIS na lata 2015-2019*”. Ww. program zawiera plan audytów, instrukcję przeprowadzania audytów oraz listę audytorów wewnętrznych. Program ten został wdrożony we wszystkich jednostkach organizacyjnych Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Program został zaktualizowany na rok 2017.

Program audytów wewnętrznych obejmuje audyty tematyczne dotyczące następujących obszarów:

- materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością,

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- produkcji i dystrybucji suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz środków spożywczych wzbogacanych,
- zanieczyszczeń mikrobiologicznych, w tym wymagań Rozporządzenia WE nr 2073/2005,
- przestrzegania wymagań dotyczących znakowania,
- produkcji pierwotnej żywności,
- śledzenia produktów,
- żywności genetycznie modyfikowanej,
- substancji dodatkowych do żywności,
- zanieczyszczeń chemicznych,
- pozostałości pestycydów,
- importu żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu żywnością.

Audyty przeprowadzono w oparciu o „Instrukcję przeprowadzania audytu wewnętrznego dotyczącego stosowania rozporządzenia (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r.” – opracowaną w Głównym Inspektoracie Sanitarnym oraz zgodnie z wytycznymi zawartymi w Decyzji Komisji z dnia 29 września 2006r., nr 2006/677/WE określającej kryteria przeprowadzania audytów zgodnie z rozporządzeniem 882/2004. Audyty zostały przeprowadzone przez pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej posiadających szkolenie w zakresie technik audytowania.

W 2017 roku w Państwowej Inspekcji Sanitarnej przeprowadzono 86 audytów wewnętrznych. Plan audytów został zrealizowany w 100 procentach. Przeprowadzono jeden audyt dodatkowy dotyczący weryfikacji realizacji zaleceń poaudytowych wynikających z audytów przeprowadzonych w latach ubiegłych. Z poziomu centralnego przeprowadzono 2 audyty w województwie śląskim i podkarpackim.

W 2017 roku kontynuowano również audyty w laboratoriach urzędowych. Audyty zostały przeprowadzone przez ekspertów z Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny, pełniącego funkcję Krajowego Laboratorium Referencyjnego. Audyty swoim zakresem obejmowały przepisy dotyczące zanieczyszczeń chemicznych, mikrobiologicznych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Eksperti z Krajowego Laboratorium Referencyjnego w zakresie Pozostałości Pestycydów przeprowadzili audyty w wybranych laboratoriach wykonujących badania w zakresie pozostałości pestycydów w żywności.

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

Zestawienie liczbowe przeprowadzonych audytów z podziałem na regiony został przedstawiony w poniższej tabeli.

*Tabela 71 Audyty wewnętrzne przeprowadzone przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej 2017r.*

Lp.	Województwo	Liczba zaplanowanych audytów	Liczba zrealizowanych audytów
1.	podlaskie	3	3
2.	śląskie	9	9
3.	świętokrzyskie	3	3
4.	małopolskie	4	4
5.	lubelskie	4	4
6.	łódzkie	6	7
7.	warmińsko-mazurskie	4	4
8.	opolskie	3	3
9.	wielkopolskie	6	6
10.	podkarpackie	7	7
11.	zachodnio-pomorskie	10	10
12.	dolnośląskie	5	5
13.	kujawsko-pomorskie	4	4
14.	pomorskie	6	6
15.	mazowieckie	8	8
16.	lubuskie	5	5
<b>SUMA</b>		<b>85</b>	<b>86</b>

Wybór obszarów audytów został dokonany zgodnie z Decyzją Komisji z dnia 29 września 2006 r., nr 2006/677/WE określającej wytyczne ustanawiające kryteria przeprowadzania audytów zgodnie z rozporządzeniem (WE) Nr 882/2004, w tym uwzględniono elementy oceny ryzyka. Elementy uwzględnione w planowaniu audytów obejmowały m.in. analizę problemów występujących w stacjach sanitarno-

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

---

epidemiologicznych, analizę działań kontrolnych w poprzednich latach, ilość i specyfikę obiektów w poszczególnych regionach.

Audyty przeprowadzone w 2017 roku obejmowały ogólne wymagania Rozporządzenia WE nr 882/2004 oraz wymagania szczegółowe w różnych obszarach bezpieczeństwa żywności zgodnie z zatwierdzonym planem audytów.

W czasie audytów dokonywano przeglądu dokumentacji na miejscu, w tym zarówno procedur i instrukcji wewnętrznych jak i dokumentacji pokontrolnej wybranych obiektów będących pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Ponadto przeprowadzano obserwację wykonywania czynności kontrolnych w wybranych obiektach sektora spożywczego, w tym pobierania próbek do badań w ramach urzędowej kontroli oraz weryfikację stanu obiektów będących pod nadzorem PIS.

W wyniku przeprowadzonych w 2017 roku audytów wewnętrznych najczęściej stwierdzanymi niezgodnościami były:

- zbyt mała liczba planowanych kontroli w obszarze produkcji pierwotnej owoców miękkich w stosunku do zarejestrowanych producentów,
- przypadki pomijania zagadnień należących do zakresu kontroli, np. oceny systemu HACCP i oceny przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- zbyt mała częstotliwość kontroli obiektów produkcji żywności (mrożnie owoców) przetwarzających surowce pochodzenia roślinnego, w tym nietrwale mikrobiologicznie owoce miękkie,
- nieprawidłowości w protokołach kontroli, np. nieprecyzyjnie przywoływane przepisy prawne, niedokładne i niewyczerpujące zapisy dokumentujące stan faktyczny,
- zbyt mała liczba planowanych kontroli tematycznych w zakresie znakowania, prezentacji i reklamy suplementów diety oraz zbyt mała liczba ocen stron internetowych,
- nieprawidłowa ocena systemów kontroli wewnętrznej, opracowanej dokumentacji HACCP, GHP i GMP u nadzorowanych producentów.

W przypadku stwierdzenia ww. niezgodności podjęto działania naprawcze, w tym szkolenie pracowników przeprowadzających kontrole urzędowe w zakresie tematyki dotyczącej postępowania administracyjnego oraz wewnętrznych procedur kontroli urzędowych.

Przeprowadzone audyty wykazały również obszary, które wymagają doskonalenia poprzez:

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- zwiększenie wnikliwości działań kontrolnych,
- zapewnienie terminowej realizacji kontroli,
- zapewnienie właściwego nadzoru nad sprzętem wykorzystywanym do poboru próbek i pomiarowym, zwłaszcza w zakresie badań mikrobiologicznych.

Na podstawie wyników przeprowadzonych audytów w powiatowych stacjach sanitarno-epidemiologicznych w 2017r. należy stwierdzić, iż kontrole urzędowe przeprowadzane są zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt. Stacje sanitarno-epidemiologiczne dysponują wykwalifikowanymi i doświadczonymi pracownikami oraz posiadają urządzenia pomiarowe niezbędne do prawidłowego wykonywania obowiązków. Kontrole urzędowe przeprowadzane są przy użyciu właściwych technik wymienionych w art. 10 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r. Pracownicy sekcji higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku przestrzegają wewnętrznych procedur i instrukcji. W przypadkach stwierdzenia niezgodności podejmowane są działania przewidziane w art. 54 rozporządzenia (WE) Nr 882/2004. Prowadzone są szkolenia mające na celu utrwalenie posiadanej wiedzy, podnoszenie kompetencji i uaktualnianie wiadomości w zakresie przepisów prawa żywnościowego.

Na podstawie działań audytowych stwierdzono, iż częstotliwość przeprowadzonych kontroli oraz zastosowane metody są w większości odpowiednie do osiągnięcia celów rozporządzenia (WE) Nr 882/2004. Częstotliwość kontroli sanitarnych ustalana była na podstawie krajowych ramowych programów kontroli obiektów żywności i żywienia, z uwzględnieniem m.in. oceny ryzyka bezpieczeństwa żywności produkowanej i wprowadzanej do obrotu oraz stanu sanitarno-higienicznego obiektów.

W trakcie audytów stwierdzono istnienie odpowiednich procedur, zapewniających przejrzystość, poufność i bezstronność kontroli urzędowych. Obszar jest regulowany przez odpowiednie przepisy krajowe i procedury wewnętrzne.

Opinia publiczna ma dostęp do stosownych sprawozdań, opracowań i danych statystycznych dot. jakości zdrowotnej i bezpieczeństwa żywności. Ww. informacje są umieszczane na stronach internetowych organów Państwowych Inspekcji Sanitarnej. Ponadto

w sytuacjach zagrożenia ze strony niebezpiecznej żywności na stronach internetowych umieszczane są stosowne komunikaty i broszury oraz informacje te są rozpowszechniane poprzez media.

Audyty wykazały również sprawną i skuteczną współpracę w realizacji urzędowych kontroli żywności z innymi zaangażowanymi organami m.in. w ramach podpisanych porozumień pomiędzy Państwową Inspekcją Sanitarną a Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Ochrony Środowiska.

Na podstawie wyników przeprowadzonych audytów stwierdzono, iż działania prowadzone w celu zapewnienia zgodności z prawem żywnościowym, były skuteczne i realizowane z właściwą częstotliwością, zgodnie z rozporządzeniem (WE) 882/2004, obowiązującymi procedurami i instrukcjami oraz Zintegrowanym Wieloletnim Planem Kontroli dla Polski na lata 2015 - 2019.

### **3.3 Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**

W IJHARS od 2005 roku funkcjonuje certyfikowany system zarządzania jakością oparty na wymaganiach międzynarodowej normy ISO 9001 obejmujący następujący zakres *„Nadzór nad jakością handlową artykułów rolno- spożywczych i środków produkcji, w tym wywożonych i sprowadzanych z zagranicy oraz wykonywanie zadań wynikających z polityki rolnej państwa. Przeciwdziałanie zagrożeniom korupcyjnym w IJHARS.”*. W 2011 roku w całej Inspekcji JHARS wdrożono system przeciwdziałania zagrożeniom korupcyjnym, który w 2017 roku po raz kolejny był przedmiotem audytu jednostki certyfikującej.

W związku z tym w Inspekcji obowiązuje system audytów wewnętrznych, które są realizowane w cyklu rocznym w poszczególnych Wojewódzkich Inspektoratach JHARS oraz w Głównym Inspektoracie JHARS. Częstotliwość wewnętrznych audytów jakości i ich główna tematyka są ustalane z uwzględnieniem wyników poprzednich audytów, statusu i ważności poszczególnych procesów, obszarów działań przy realizacji celów jakości i poszczególnych zadań. Celem audytów jest:

- ocena skuteczności przebiegu poszczególnych procesów oraz
- ocena czy przebiegają one zgodnie z wymaganiami własnymi i zewnętrznymi, a więc również z przepisami prawa krajowego i Unii Europejskiej, a także

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- ocena skuteczności systemu przeciwdziałania zagrożeniom korupcyjnym w zakresie audytowanego procesu.

Audyty są realizowane zgodnie z wymaganiami procedury „Audyty wewnętrzne”.

W 2017 roku w Wojewódzkich Inspektoratach JHARS wykonano łącznie 56 audytów wewnętrznych. W Głównym Inspektoracie JHARS przeprowadzono 9 audytów wewnętrznych. Wyniki tych audytów wskazują na skuteczną realizację procesów funkcjonujących w Inspekcji JHARS także w aspekcie przeciwdziałania zagrożeniom korupcyjnym. Pozytywnie oceniają przebieg procesu pod kątem zgodności z wymaganiami własnymi i zewnętrznymi. Ewentualne uwagi czy spostrzeżenia podnoszone podczas audytów wewnętrznych są podstawą do podejmowania działań doskonalących.

W Inspekcji JHARS obowiązuje zatwierdzony przez Głównego Inspektora JHARS, program krzyżowych audytów wewnętrznych dla IJHARS na lata 2016-2018. W związku z tym w roku 2017 przeprowadzono 8 krzyżowych audytów wewnętrznych. Były one realizowane przez powołanych przez Głównego Inspektora JHARS pracowników Inspekcji, którzy są do tego przygotowani, zgodnie z procedurą „Audyty wewnętrzne”. Krzyżowe audyty wewnętrzne mają na celu:

- ocenę skuteczności procesu, a także
- ocenę skuteczności systemu przeciwdziałania zagrożeniom korupcyjnym w zakresie audytowanego procesu oraz
- potwierdzenie czy kontrole urzędowe odnoszące się do prawa żywnościowego w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, zgodnie z rozporządzeniem WE 882/2004, są skutecznie wykonywane oraz odpowiednie dla osiągnięcia celów znajdujących się w obowiązujących przepisach prawnych.

Każdy raport z krzyżowego audytu jest przedstawiany Głównemu Inspektorowi JHARS. Raport jest podstawą do podejmowania działań doskonalących dla procesów w poszczególnych komórkach organizacyjnych jak i w całej Inspekcji.

Wyniki audytów potwierdzają, że Inspekcja kieruje się jednolitymi i jasnymi zasadami prowadzenia i dokumentowania kontroli urzędowych. Zapewniona jest również poufność związana z informacjami uzyskanymi w trakcie kontroli i jej wyniki. Procedury oraz instrukcje są systematycznie uaktualniane i nadzorowane, a pracownicy mają dostęp do ich aktualnych wydań. Audyty wskazują, że pracownicy prowadzący kontrole w zakresie



jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, rolnictwa ekologicznego oraz zgodności procesu produkcji produktów ChNP, ChOG, GTS ze specyfikacją, posiadają stosowne kompetencje. Zapewnione jest również zachowanie procedur dotyczących sprawozdawczości z realizowanych przez Inspekcję zadań.

Audytorzy wskazują na potrzebę prowadzenia dalszej stałej pracy w zakresie tworzenia prostych i jasnych procedur postępowania, które służą doskonaleniu prowadzenia kontroli urzędowych.

Wyniki krzyżowych audytów wewnętrznych potwierdzają, że kontrole urzędowe realizowane przez IJHARS, odnoszące się do prawa żywnościowego w zakresie jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, zgodnie z rozporządzeniem WE 882/2004, są skutecznie wykonywane oraz odpowiednie dla osiągnięcia celów znajdujących się w obowiązujących przepisach prawnych.

### **3.4 Inspekcja Handlowa**

Realizacja zadań wykonywanych w 2017 r. przez organy IH podlegała bieżącej kontroli sprawowanej przez Prezesa UOKiK. Kontrola opierała się na przedkładanych Prezesowi UOKiK okresowych informacjach z kontroli planowych lub zleconych przez Prezesa oraz sprawozdaniach rocznych z działalności wojewódzkich inspektoratów IH. Informacje takie zostały przedłożone ze wszystkich zrealizowanych tematów kontroli (planowych i zleconych), przedstawione też zostały ogólnoroczne sprawozdania z działalności każdego z wojewódzkich inspektoratów IH.

W laboratoriach UOKiK przeprowadzono szereg audytów wewnętrznych (8 w laboratorium w Katowicach, 10 – w Olsztynie, 11 – w Kielcach, 11 – w Poznaniu, 12 – w Warszawie).

## **Rozdział 4.**

# **Działania mające na celu zapewnienie skutecznego działania służb kontroli urzędowych**

### **4.1. DZIAŁANIA SZKOLENIOWE**

#### **4.1.1. Inspekcja Weterynaryjna (IW)**

W roku 2017 pracownicy Inspekcji Weterynaryjnej uczestniczyli w następujących szkoleniach:

- a) centralnych – organizowanych na zlecenie Kancelarii Prezesa Rady Ministrów,
- b) powszechnych – organizowanych przez poszczególne jednostki Inspekcji Weterynaryjnej,
- c) specjalistycznych – dotyczących typowych zagadnień związanych z funkcjonowaniem urzędu, organizowanych przez:

- Głównego Lekarza Weterynarii we współpracy z innymi krajowymi jednostkami działającymi w obszarze weterynarii (np. MRiRW, ARiMR) oraz zagranicznymi służbami weterynaryjnymi,

- poszczególne jednostki Inspekcji Weterynaryjnej (wojewódzkie i powiatowe inspektoraty weterynarii),

- Weterynaryjne Centrum Kształcenia Podyplomowego przy Państwowym Instytucie Weterynaryjnym – Państwowym Instytucie Badawczym w Puławach w ramach Programu Wieloletniego „Ochrona Zdrowia Zwierząt i Zdrowia Publicznego”,

- Komisję Europejską, m.in. w ramach programu „Lepsze Szkolenie na Rzecz Bezpieczniejszej Żywności” (BTSF).

Szkolenia specjalistyczne zrealizowane w 2017 r. obejmowały przede wszystkim zagadnienia związane z:

- a) ochroną zdrowia zwierząt, zwalczaniem chorób zakaźnych zwierząt,

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- b) diagnostyką laboratoryjną, kompetencjami technicznymi laboratorium, kryteriami mikrobiologicznymi żywności,
- c) nadzorem nad bezpieczeństwem żywności pochodzenia zwierzęcego, dodatkami do żywności, składem żywności, w tym: znakowanie, suplementy żywności, żywność wzbogacona, żywność dietetyczna,
- d) weterynaryjnymi systemami informatycznymi (np. CELAB, TRACES, SPIWET),
- e) obrotem zwierzętami i nadzorem nad obrotem,
- f) dobrostanem zwierząt,
- g) kontrolą i audytem, systemem HACCP, systemami zarządzania jakością,
- h) paszami, nadzorem nad ubocznymi produktami zwierzęcymi i GMO, nadzorem nad pozostałościami leczniczych produktów weterynaryjnych w żywności pochodzenia zwierzęcego, prawem paszowym, farmacją weterynaryjną,
- i) identyfikacją i rejestracją zwierząt,
- j) zastosowaniem najlepszych praktyk w przeprowadzaniu kontroli na granicznych posterunkach weterynaryjnych,
- k) nadzorem weterynaryjnym w zakresie materiału biologicznego i rozrodu zwierząt,
- l) przemieszczaniem zwierząt towarzyszących.
- m) kontrolą produkcji konserw (wniosek z kontroli audytorów USA);
- n) punktami krytycznymi decydującymi o jakości mięsa i przetworów mięsnych;
- o) warunkami pozyskiwania i znakowania mięsa wieprzowego pochodzącego od zwierząt hodowanych na obszarach objętych nakazami, zakazami i ograniczeniami związanymi z występowaniem afrykańskiego pomoru świń i zmianami wprowadzanymi w prawodawstwie z tym związanym (w związku z wprowadzanymi zmianami do przepisów).

Biuro Zdrowia i Ochrony Zwierząt zorganizowało w maju 2017 r. szkolenie z zakresu sprzedaży bezpośredniej miodu, zasad zwalczania zgnilca amerykańskiego pszczoł oraz zasad leczenia rodzin pszczelich dla ok. 40 pracowników WIW i PIW. Ponadto, w czerwcu 2017 r. Biuro Zdrowia i Ochrony Zwierząt zorganizowało szkolenie wewnętrzne dla ok. 35 pracowników GIW w zakresie zwalczania chorób zakaźnych zwierząt: afrykańskiego pomoru świń oraz wysoce zjadliwej grypy ptaków.

Biuro Bezpieczeństwa Żywności Pochodzenia Zwierzęcego zorganizowało w grudniu 2017 r. szkolenie z zakresu technologii produkcji konserw oraz punktów krytycznych

decydujących o jakości mięsa i przetworów mięsnych dla ok. 80 pracowników Inspekcji Weterynaryjnej (GIW, WIW, PIW).

Biuro Pasz Farmacji i Utylizacji przeprowadziło w miesiącu lutym 2017 r. szkolenie łącznie dla ok. 50 powiatowych i wojewódzkich Inspektorów ds. Pasz i Utylizacji. Szkolenie odbyło się w Państwowym Instytucie Weterynaryjnym w Puławach i dotyczyło „Krajowego programu urzędowej kontroli w zakresie bezpieczeństwa pasz”. Ponadto Biuro Pasz Farmacji i Utylizacji organizowało narady Wojewódzkich Inspektorów ds. Pasz i Utylizacji, na których poruszano bieżące tematy związane z wytwarzaniem, wprowadzaniem do obrotu i stosowaniem pasz oraz ubocznych produktów pochodzenia zwierzęcego.

Ponadto we wrześniu 2017 roku Biuro Pasz Farmacji i Utylizacji zorganizowało szkolenie dla wszystkich powiatowych oraz wojewódzkich inspektorów ds. pasz i utylizacji. Szkolenie zostało zorganizowane w 4 turach. W każdej turze przeszkolono inspektorów z czterech województw. Tematyka szkolenia dotyczyła zasad sprawowania nadzoru przez jednostki IW nad przedsiębiorstwami zajmującymi się zbieraniem, transportem oraz przetwarzaniem padłych zwierząt z obszarów zagrożenia ASF, zasad eksportu przetworzonych białek zwierzęcych do państw trzecich oraz zmian w prawie paszowych, polegających na możliwości użycia insektów hodowlanych w żywieniu zwierząt. Ponadto w trakcie szkolenia omawiane były zagadnienia dotyczące farmacji weterynaryjnej oraz prawa paszowego.

#### **4.1.2. Państwowa Inspekcja Sanitarna**

Podobnie jak w latach poprzednich w celu zapewnienia skutecznego i jednolitego sposobu działania służb urzędowej kontroli żywności, mając na uwadze art. 6 Rozporządzenia 882/2004 pracownicy PIS uczestniczyli w 2017 roku w szeregu szkoleń zarówno teoretycznych, jak i praktycznych oraz w naradach.

Powyższy cel został osiągnięty poprzez:

- udział pracowników w szkoleniach zewnętrznych organizowanych przez szczebel centralny, instytuty naukowe i instytucje prywatne oraz przekazywanie zdobytej wiedzy pracownikom PSSE/GSSE i pracownikom innych komórek organizacyjnych WSSE;
- systematyczne organizowanie szkoleń i narad dla pracowników PSSE/GSSE, połączonych ze sprawdzaniem nabytej wiedzy;

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- organizowanie szkoleń ze współudziałem innych służb kontrolnych;
- organizowanie szkoleń wewnętrznych dla pracowników Oddziału HŻŻiPU WSSE;
- samokształcenie pracowników pionu HŻŻiPU zapewniające biegłą znajomość przepisów prawnych oraz pogłębienie wiedzy z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia;
- podnoszenie kwalifikacji zawodowych zatrudnionych pracowników na studiach podyplomowych, celem zapewnienia posiadania ukierunkowanego wykształcenia, mającego zastosowanie w nadzorze nad bezpieczeństwem żywności i żywienia;
- kwartalne zbieranie informacji ze szkoleń przeprowadzanych w PSSE/GSSE, ich analiza oraz ocena przez WSSE;
- udział pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej w programie szkoleniowym Komisji Europejskiej „Better Training for Safer Food”.

Bieżące śledzenie aktów prawnych mających zastosowanie w nadzorze nad żywnością i żywnieniem, materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zapewnia pracownikom stały dostęp do Internetu oraz korzystanie z internetowych baz przepisów prawnych.

Uczestnicy kursów szkoleniowych otrzymywali materiały szkoleniowe oraz streszczenia wykładów i prezentacji.

W 2017 r. zostały przeprowadzone liczne szkolenia zarówno na poziomie centralnym, regionalnym jak i lokalnym.

W Państwowej Inspekcji Sanitarnej realizowano szkolenia, które dotyczyły m.in. następujących obszarów:

1) Różne techniki kontrolne, takie jak audyt, pobieranie próbek i inspekcja:

- Pobieranie próbek do analiz chemicznych, mikrobiologicznych, w ramach granicznej kontroli sanitarnej;
- Planowanie oraz przeprowadzanie audytów wewnętrznych urzędowych kontroli żywności;
- Procedury kontroli i podejmowania działań w zakresie importowanej żywności, w tym kontrola dokumentacji.

2) Procedury kontroli:

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- Wypełnianie protokołów poboru próbek, sposób sporządzania opinii do sprawozdań, roczne sprawozdanie z poboru próbek analiza;
- Omówienie planu pobierania próbek w zakresie zaplanowanych grup asortymentowych i kierunków badań ujętych w Planie pobierania próbek na 2017 r.;
- Zapewnienie jakości w procesie gromadzenia wyników badań środków spożywczych i materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością;
- Omówienie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności z wykorzystaniem listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności w zakresie zanieczyszczeń;
- Omówienie nowych zarządzeń Głównego Inspektora Sanitarnego;

#### 3) Prawo żywnościowe:

- Wybrane zagadnienia ze znakowania żywności na podstawie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego;
- Skład suplementów diety - problematyczne składniki w kontekście obowiązujących przepisów prawa żywnościowego;
- Omówienie przepisów rozporządzenia (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Wymagania prawne dotyczące rolniczego handlu detalicznego i produkcji pierwotnej.
- Recykling tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- Zmiany w przepisach UE dotyczących urzędowych kontroli żywności;
- Zagadnienia dotyczące zasad prowadzenia sklepików szkolnych oraz omówienie środków spożywczych dozwolonych do sprzedaży w ww. obiektach wg rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r.;
- Żywność genetycznie modyfikowana – weryfikacja obowiązujących przepisów prawnych, znakowanie, listy pytań kontrolnych;
- Przepisy prawne z obszaru bezpieczeństwa żywności dotyczące rejestracji i zatwierdzenia zakładów oraz środków transportu do przewozu żywności;
- Dodatki do żywności w świetle unormowań prawnych;
- Śledzenie pochodzenia środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego w świetle rozporządzenia Wykonawczego Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w

sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych; rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego;

- Zasady dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- Prawidłowe żywienie dzieci i młodzieży w placówkach oświatowych;
- Omówienie przepisów prawnych i wytycznych dotyczących sprawowania nadzoru w obiektach letniego wypoczynku dzieci i młodzieży, obiektach sezonowych oraz obiektach ruchomych i tymczasowych;
- Aktualna sytuacja w zakresie monitoringu i obniżania poziomu akryloamidu w żywności oraz wymagań prawnych w tym obszarze;
- Przepisy UE w zakresie kontroli granicznej żywności;
- Sprzedaż prowadzona przez Internet;

#### 4) Różne etapy produkcji, przetwarzania i dystrybucji w kontekście ewentualnego zagrożenia dla zdrowia ludzi:

- Nadzór organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej nad rolniczym handlem detalicznym;
- Nadzór nad obiektami zlokalizowanymi na targowiskach;
- Nadzór nad podmiotami prowadzącymi działalność na rynku spożywczym w zakresie produkcji pierwotnej, dostaw bezpośrednich i sprzedaży bezpośredniej;
- Nadzór nad suplementami diety;
- Napromieniowanie żywności;
- Produkcja żywności w warunkach domowych;
- Preparaty/półprodukty dla przemysłu spożywczego zawierające substancje dodatkowe, aromaty lub enzymy oraz oznakowanie tych preparatów i żywności z ich dodatkiem;
- Organizacja żywienia zbiorowego i żywienia w szpitalach.

#### 5) Ocena niezgodności z prawem żywnościowym:

- Interpretacja sprawozdań z badań i dalsze postępowanie w praktyce;
- Postępowanie w ognisku zatrucia pokarmowego;
- Nielegalne wprowadzenie do obrotu produktów leczniczych i suplementów diety.

#### 6) Zagrożenia w produkcji żywności (w tym RASFF):

- System RASFF.
- Kwalifikowanie zagrożeń do zgłoszenia w ramach sieci RASFF.
- Zanieczyszczenia mikrobiologiczne żywności;
- Zagrożenia bezpieczeństwa żywności;
- Zanieczyszczenie produktów wędzonych tradycyjnie WWA – źródła zanieczyszczenia w procesie produkcji, aktualna sytuacja, plan pobierania próbek i ocena ryzyka;
- Zanieczyszczenia produktów zbożowych alkaloidami sporyszu.

7) Ocena stosowania procedur HACCP:

- Opiniowanie dokumentacji projektowej zakładów żywnościowo-żywnościowych;
- Wymagania higieniczne dla klubów dziecięcych, klubów malucha i innych form pobytu dla dzieci przedszkolnych i młodych;
- Materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością z uwzględnieniem Dobrej Praktyki Produkcyjnej w zakładach produkcji i obrotu;
- Zasady GHP, GMP i HACCP w zakładach produkcji, żywienia zbiorowego i obrotu żywnością;
- Zasady GHP/GMP przy produkcji żywności w warunkach domowych z wykorzystaniem surowców roślinnych z własnych upraw
- Zasady GHP/GMP obowiązujące przy produkcji materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością oraz przepisy prawne określające znakowanie i wymagania dotyczące dokumentacji towarzyszącej w/w materiałom;

11) Postępowania sądowe i skutki kontroli urzędowych:

- Działania administracyjne z zakresu nadzoru na bezpieczeństwem żywności;
- Nowelizacja kodeksu postępowania administracyjnego;
- Decyzje administracyjne, skargi, wnioski i petycje;
- Podejmowanie działań w przypadkach otrzymania wniosków o interwencję;
- Prawo karne i administracyjne aspekty zapobiegania nielegalnego obrotu produktami leczniczymi i suplementami diety w Polsce;

12) Analiza dokumentacji, materiałów oraz innych zapisów, łącznie z dokumentacją dot. testów biegłości, akredytacji i oceny ryzyka, z uwzględnieniem aspektów finansowych:



# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

- Omówienie wyników raportów z audytów wewnętrznych;

### 13) Wszelkie inne dziedziny niezbędne do zapewnienia zgodności z 882/2004:

- Opakowania żywności – opakowania aktywne i inteligentne;
- Zadania realizowane w ramach programu „Trzymaj formę”;
- Zdrowe żywienie - wyzwanie dla wszystkich producentów, konsumentów, zdrowia publicznego, edukacji;
- Choroby pasożytnicze przenoszone drogą pokarmową;
- Bezpieczeństwo danych informatycznych;
- Grzyby jadalne i trujące;
- Akryloamid, substancje dodatkowe w żywności;
- Składniki żywności oraz dodatki i konserwanty - ich wpływ na zdrowie;
- Żywność wzbogacona i suplementy diety;
- Alergeny w żywności;
- Otyłość - szkodliwe diety odchudzające;
- Ocena jakościowa i ilościowa jadalnośpisów w zakładach żywienia zbiorowego;
- Żywnienie dietetyczne pacjentów z uwzględnieniem klasyfikacji i charakterystyki diet oraz zaleceń żywieniowych w wybranych chorobach.

Obszary tematyczne, liczba szkoleń i liczba przeszkolonych osób w 2017 roku zostały zawarte w również w poniższej tabeli.

Tabela 72 Szkolenia personelu przeprowadzającego urzędowe kontrole żywności -  
Państwowa Inspekcja Sanitarna

Tematyka szkoleń	Liczba szkoleń	W tym			W tym		Liczba osób przeszkolonych kaskadowo	W tym	
		WSSE	PSSE/ GSSE	Liczba przeszkolonych osób	WSSE	PSSE/ GSSE		Liczba osób przeszkolonych kaskadowo	Liczba osób przeszkolonych kaskadowo
					Liczba przeszkolonych osób	Liczba przeszkolonych osób			
Różne techniki kontrolne, takie jak audyt, pobieranie próbek i	812	95	704	3319	664	2328	2076	557	2027

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

<b>inspekcja <sup>1)</sup></b>									
<b>Procedury kontroli <sup>2)</sup></b>	798	134	656	3247	705	2147	1755	666	1477
<b>Prawo żywnościowe <sup>3)</sup></b>	1792	112	1677	5499	1014	3819	3524	844	3491
<b>Różne etapy produkcji <sup>4)</sup></b>	670	39	631	2933	607	2106	1934	247	1832
<b>Ocena niezgodności z prawem żywnościowym <sup>5)</sup></b>	245	17	230	1012	119	733	885	97	810
<b>Zagrożenia w produkcji żywności (w tym RASFF) <sup>6)</sup></b>	555	43	518	2545	339	1740	2008	336	1874
<b>Ocena stosowania procedur HACCP <sup>7)</sup></b>	285	9	277	825	177	626	683	187	546
<b>Systemy zarządzania takie jak programy gwarancji jakości <sup>8)</sup></b>	189	63	125	1265	689	546	938	621	280
<b>Systemy certyfikacji urzędowej <sup>9)</sup></b>	43	7	36	230	73	149	130	34	128
<b>Awaryjne rozwiązania dotyczące zagrożeń <sup>10)</sup></b>	99	3	94	356	36	318	271	30	247

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

<b>Postępowania sądowe i skutki kontroli urzędowych</b> <sup>11)</sup>	401	34	371	2163	410	1584	1095	204	1118
<b>Analiza dokumentacji, materiałów</b>	314	96	225	1731	1044	591	642	215	477
<b>Wszelkie inne dziedziny niezbędne do zapewnienia zgodności z 882/2004</b>	911	186	733	3467	1141	2137	2039	778	1720
<b>suma</b>	6440	699	5738	22045	5379	15338	14352	2288	12199

### 4.1.3. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa

W ramach działalności popularyzatorskiej pracownicy PIORiN w 2017 r. propagowali zagadnienia z zakresu ochrony roślin i nasiennictwa oraz prezentowali dorobek Inspekcji podczas konferencji naukowych. Uczestniczono też w innych konferencjach i warsztatach naukowych, podczas których prezentowano kwestie związane z zadaniami realizowanymi przez Inspekcję.

Zgodnie z przyjętym rocznym planem szkoleń, w celu stałego podnoszenia kompetencji zawodowych pracowników Inspekcji, w 2017 r. w Centralnym Laboratorium przeprowadzono 32 kursy szkoleniowe o charakterze teoretycznym i praktycznym, obejmujące 25 tematów z zakresu kontroli i diagnostyki fitosanitarnej. Prowadzącymi szkolenia byli specjaliści z Centralnego Laboratorium oraz pozostałych biur Głównego Inspektoratu, a także eksperci z różnych dziedzin, reprezentujący krajowe ośrodki naukowe.

W szkoleniach wzięło udział 389 pracowników wojewódzkich inspektoratów (ogółem 743 osobodni szkoleń). Tematyka szkoleń odpowiadała aktualnym wyzwaniom Inspekcji związanym z rozpoznawaniem zagrożeń fitosanitarnych, dotyczyła wdrażania nowych metod badawczych oraz doskonalenia stosowanych technik analitycznych, a także uwzględniała zagadnienia związane z funkcjonowaniem systemów zarządzania laboratorium.

Znaczną grupę uczestników szkoleń stanowili nowo zatrudnieni pracownicy wszystkich działów wojewódzkich inspektoratów, którzy w czasie 5-dniowych kursów nabywali wiedzę i praktyczne umiejętności niezbędne do podjęcia pracy w Inspekcji.

#### **4.1.4 Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**

W 2017 roku pracownicy IJHARS doszkalali się i doskonalili umiejętności zawodowe poprzez udział w szkoleniach, seminariach i kursach, w tym w:

- 10 szkoleniach centralnych (55 miejsc szkoleniowych) dotyczących: zarządzania w administracji publicznej, komunikacji z obywatelem, rozwoju rolnictwa,

- 63 szkoleniach specjalistycznych (672 miejsca szkoleniowe) służących pogłębieniu i uaktualnieniu wiedzy z zakresu prawa żywnościowego i technologii produkcji żywności, ujednoczeniu zasad przeprowadzania i dokumentowania kontroli, metodyki badań laboratoryjnych, tematyka szkoleń specjalistycznych dotyczyła głównie: kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych, w tym oznakowania produktów, stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 oraz metodologii kontroli ex-post, nadzoru nad klasyfikacją tusz w systemie EUROP, systemu ochrony produktów regionalnych i tradycyjnych, kontroli produktów ekologicznych, a w przypadku pracowników laboratoriów: nowych metod badawczych oraz obsługi nowoczesnego sprzętu i urządzeń do badań laboratoryjnych.

Pracownicy GIJHARS wzięli również udział w 19 szkoleniach zagranicznych, w tym w 12 szkoleniach, w ramach projektu szkoleniowego Komisji Europejskiej „*Better Training for Safer Food*” (BTSF). Dodatkowo 5 szkoleń w ramach projektu BTSF zrealizowano w ramach e-learningu.

Istotnym elementem mającym wpływ na podnoszenie kwalifikacji zawodowych pracowników IJHARS jest udział w krajowych i zagranicznych konferencjach, seminariach i targach. W 2017 r. pracownicy IJHARS uczestniczyli w 35 konferencjach, 12 targach i 11 seminariach na terenie Polski. Ponadto pracownicy IJHARS wzięli udział w Targach GRÜNE WOCHE 2017 w Berlinie, Targach Rolnictwa Ekologicznego BIOFACH 2017 w Norynberdze, 31 Międzynarodowym szkoleniu dotyczącym kontroli jakości świeżych owoców i warzyw w Bonn, konferencji dotyczącej kontroli w zakresie oznaczeń geograficznych

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

„*Better Control & Enforcement of Geographical Indications in the UE*” w Brukseli, spotkaniu na temat „*Zrównoważonego rynku mięsa, handlu transgenicznego i jakości kulinarnej*” w Dublinie oraz projektach: ARGONAUICI (Włochy), AGRO-Top Public Executive (Hiszpania). Pracownicy WIJHARS w Poznaniu wzięli również udział w zagranicznych szkoleniach dotyczących klasyfikacji tusz w systemie EUROP (Włochy) oraz produktów regionalnych i tradycyjnych (Rumunia).

W 2017 roku IJHARS zaangażowana była w wiele przedsięwzięć mających na celu propagowanie wiedzy dotyczącej wybranych zagadnień z zakresu działalności Inspekcji.

W 2017 r. do ważnych wydarzeń sprzyjających rozpowszechnianiu wiedzy zaliczyć należy:

- szkolenie pt. „*Uruchomienie i prowadzenie działalności w zakresie rolniczego handlu detalicznego*” zorganizowane przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie; pracownicy GIJHARS omówili m.in. kwestie dotyczące znakowania środków spożywczych oraz możliwość stosowania w oznakowaniu określenia „*produkt polski*” (16-17 stycznia),

- szkolenie dotyczące rynku nawozów pt. „*Wprowadzanie do obrotu nawozów i środków wspomagających uprawę roślin*” zorganizowane przez GIJHARS, w którym wzięli udział jako prelegenci przedstawiciele Inspekcji JHARS, Instytutu Nowych Syntez Chemicznych w Puławach, Państwowego Instytutu Badawczego w Puławach, Instytutu Ogrodnictwa w Skierniewicach oraz Krajowej Stacji Chemiczno-Rolniczej w Warszawie (22-23 lutego),

- seminarium pt. „*Uruchamianie działalności produkcji żywności przetworzonej – aspekty prawne, wymagania weterynaryjne, sanitarne, obowiązki prawa podatkowego w zakresie rolniczego handlu detalicznego*” zorganizowane przez Centrum Doradztwa Rolniczego w Brwinowie z udziałem przedstawiciela GIJHARS (1-2 marca),

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

### Szkolenia organizowane przez komórki organizacyjne GIJHARS dla pracowników IJHARS

Tabela 73 Zestawienie szkoleń organizowanych przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Organizator szkolenia	Temat szkolenia	Liczba szkoleń	Liczba uczestników
<b>Szkolenia organizowane przez Główny Inspektorat Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych</b>			
<b>Biuro Kontroli Jakości Handlowej</b>	Zasady przeprowadzania kontroli klasyfikacji tusz wołowych w systemie EUROP	3	32 (31 z WIJHARS)
	Zasady przeprowadzania kontroli klasyfikacji tusz wieprzowych w systemie EUROP	1	34 (33 z WIJHARS)
<b>Biuro Rolnictwa Ekologicznego i Produktów Regionalnych</b>	Szkolenie z rolnictwa ekologicznego	1	34 (28 z WIJHARS)
	Szkolenie z zakresu produktów posiadających oznaczenie ChNP, ChOG, GTS.	1	34 (30 z WIJHARS)
<b>Biuro Orzecznictwa, Legislacji i Laboratoriów</b>	Nowelizacja przepisów <i>Kodeksu postępowania administracyjnego</i>	6	95 (66 z WIJHARS)
<b>Biuro Kontroli ex-post</b>	Warsztaty dotyczące podstaw prawnych i zasad funkcjonowania mechanizmów WPR, wyników misji audytowej z Komisji Europejskiej w Polsce, zmian do Instrukcji w sprawie zasad i trybu przeprowadzania oraz dokumentowania kontroli ex-post, stanu realizacji Programu kontroli, oceny jakości pracy WIJHARS, przedstawienia projektu Programu kontroli ex-post dla IJHARS na rok kontrolny 2017/2018.	1	43 (38 z WIJHARS)
	Warsztaty dotyczące podsumowania roku kontrolnego i oceny jakości pracy WIJHARS w roku kontrolnym 2016/2017, zmian do Instrukcji w sprawie zasad i trybu przeprowadzania oraz dokumentowania kontroli ex-post, zasad przeprowadzania i dokumentowania kontroli ex-post w zakresie mechanizmów WPR na 2017/2018 r., zasad współpracy, pozyskiwania informacji w związku z rozpoczęciem funkcjonowania Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa, dostępnych źródeł informacji w organach Krajowej Administracji Skarbowej oraz zasad uczestnictwa w czynnościach	1	32 (29 z WIJHARS)

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2017**

	kontrolnych inspektorów IJHARS.		
<b>Pelnomocnik ds. systemu zarządzania jakością</b>	Podstawy funkcjonowania systemu zarządzania jakością i SPZK – szkolenie dla nowych pracowników	1	11
	Doskonalenie standardów zarządzania w administracji publicznej – integracja kontroli zarządczej z SZJ i SPZK w IJHARS	1	33 (31 z WIJHARS)
	Wymagania normy ISO 9001:2015	2	101 (70 z WIJHARS)
	Nadzór nad sprzętem pomiarowym	1	15
	Wewnętrzne szkolenia dla audytorów wewnętrznych, dotyczące audytowania na zgodność z normą ISO 9001:2015 i wymagań zmodyfikowanych dokumentów wewnętrznych SZJ	1	15
<b>Biuro Kadr i Szkoleń</b>	Sztuka mówienia, czyli rzecz o publicznych wystąpieniach	3	30
	Wdrażanie, utrzymanie i doskonalenie systemu zarządzania w laboratorium zgodnie z normą PN-EN ISO/IEC 17025	1	10
	Nowoczesne metody wykrywania zafałszowań w żywności	1	10

*Tabela 74 Zestawienie szkoleń organizowanych przez wojewódzkie inspektoraty JHARS*

<b>Organizator szkolenia</b>	<b>Temat szkolenia</b>	<b>Liczba szkoleń</b>	<b>Liczba uczestników</b>
<b>Szkolenia branżowe organizowane przez Wojewódzkie Inspektoraty Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych</b>			
<b>WIJHARS Gdańsk</b>	Pobieranie próbek zbóż, nasion strączkowych i ich przetworów oraz nasion roślin oleistych	1	2
<b>WIJHARS</b>	Rolniczy Handel Detaliczny	1	pracownicy Śląskiej Izby

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

<b>Katowice</b>			Rolniczej
<b>WIJHARS Kielce</b>	Praktyczna ocena jakości świeżych owoców i warzyw w odniesieniu do wymagań zawartych w zał. I do rozporządzenia nr 543/2011 z uwzględnieniem stosowanego sprzętu i urządzeń. Sposób postępowania i stosowania sankcji karnych w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości.		8 (pracownicy WIIH w Kielcach)
<b>WIJHARS Wrocław</b>	Nowelizacja Kodeksu Postępowania Administracyjnego	1	15
<b>WIJHARS Olsztyn</b>	Jakość handlowa przetworów mięsnych w zakresie znakowania	1	84
<b>WIJHARS Opole</b>	Szkolenie dla kandydatów na rzeczoznawców w zakresie pobierania próbek artykułów rolno-spożywczych	1	30 przedsiębiorców handlu i przetwórstwa zbóż i oleistych z 9 województw
<b>WIJHARS Zielona Góra</b>	Oznakowanie artykułów rolno-spożywczych oferowanych do sprzedaży w rolniczym handlu detalicznym	1	22



#### **4.2.5 Inspekcja Handlowa**

W 2017 r. pracownicy UOKiK brali udział w szkoleniach dotyczących: kontroli oznaczeń geograficznych produktów rolnych i środków spożywczych, w tym w sektorze wyrobów winiarskich i napojów spirytusowych, kontroli jakości świeżych owoców i warzyw, kontroli jakości handlowej miodów, handlu internetowego oraz wymagań dla środków spożywczych specjalnego przeznaczenia. W szkoleniu dotyczącym wymagań dla środków spożywczych specjalnego przeznaczenia brali udział również pracownicy IH.

Pracownicy laboratoriów UOKiK uczestniczyli w szkoleniach merytorycznych z zakresu metod badawczych (oznaczanie tłuszczów w żywności w odniesieniu do wartości odżywczej, jakość handlowa miodów, zafałszowania produktów żywnościowych, badania sensoryczne i organoleptyczne), obsługi posiadanego wyposażenia oraz systemu zarządzania.

### **4.2. ZMIANY W ORGANIZACJI LUB ZARZĄDZIE URZĘDÓW WŁAŚCIWYCH**

W 2017 r. struktura organizacyjna Inspekcji nie została zmieniona.

### **4.3. NOWE USTAWODAWSTWO**

W 2017 r. nie wprowadzono istotnych zmian w ustawodawstwie.

### **4.4. KONTROLE WEWNĘTRZNE**

#### **4.4.1. Inspekcja Weterynaryjna**

##### **4.4.1.1. Kontrole przeprowadzane przez Biuro Kontroli GIW**

Inspekcja Weterynaryjna przeprowadza kontrole wykonywania ustawowych zadań przez organy IW związku z art. 13 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o Inspekcji Weterynaryjnej. Od 1 stycznia 2012 r. powyższe kontrole procedowane są zgodnie z przepisami ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. nr 185, poz. 1092), przy zastosowaniu zasad i kryteriów określonych w dokumencie pt. „Standardy

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

kontroli w administracji rządowej” z dnia 10 stycznia 2012 r., wydanym przez Kancelarię Prezesa Rady Ministrów.

Ocena kontrolowanej działalności merytorycznej jest dokonywana przy zastosowaniu kryteriów legalności i rzetelności.

Kontrole wewnętrzne w IW, zwane dalej kontrolami w administracji rządowej są przeprowadzane zgodnie z kompetencją organów IW, a mianowicie:

- Główny Lekarz Weterynarii przy pomocy Wydziału ds. Kontroli Biura Kontroli Głównego Inspektoratu Weterynarii kontroluje działalność merytoryczną terenowych organów Inspekcji Weterynaryjnej, tj. wojewódzkich i powiatowych lekarzy weterynarii (działalność granicznych lekarzy weterynarii kontroluje Biuro ds. Granic GIW);

- wojewódzcy lekarze weterynarii przy pomocy zespołów merytorycznych kontrolują działalność merytoryczną powiatowych lekarzy weterynarii.

Zgodnie z zapisami w art. 12 ust.1 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej, kierownik komórki ds. kontroli (Dyrektor Biura Kontroli GIW) sporządza okresowy plan kontroli, który jest zatwierdzany przez kierownika jednostki kontrolującej (Głównego Lekarza Weterynarii). Ww. plan kontroli określa m.in. zakres kontroli i jednostkę organizacyjną, która ma być poddana kontroli planowej.

Założenia ogólne planu pracy Wydziału ds. Kontroli Biura Kontroli przewidują przeprowadzanie kontroli planowanych i doraźnych wojewódzkich lekarzy weterynarii i weryfikacji ustaleń poprzez kontrolę wybranych powiatowych lekarzy weterynarii oraz nadzorowanych zakładów/podmiotów.

Kontrole planowane realizowane w trybie zwykłym są przeprowadzane zgodnie z okresowym planem kontroli na dany rok.

Kontrole doraźne realizowane w trybie uproszczonym są przeprowadzane każdorazowo na zlecenie Głównego Lekarza Weterynarii.

Kontrole sprawdzające są przeprowadzane w zakresie i w przypadku negatywnej oceny kontrolowanego i są kontrolami planowanymi.

Zgodnie z procedurą określoną w ustawie o kontroli w administracji rządowej program kontroli zatwierdza każdorazowo dyrektor Biura Kontroli, a upoważnieni pracownicy Biura Kontroli GIW, po przeprowadzonej kontroli, sporządzają dokumentację z kontroli, a mianowicie:

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- w przypadku kontroli w trybie zwykłym (planowane) projekt wystąpienia pokontrolnego, a następnie wystąpienie pokontrolne uzupełnione o wnioski i zalecenia dotyczące usunięcia nieprawidłowości, termin złożenia informacji o wykonaniu zaleceń lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia.

Po otrzymaniu ww. informacji od kontrolowanego, są one poddawane analizie i ocenie. W przypadku wątpliwości i/lub mało szczegółowych i/lub wystarczających informacji, wysyłane jest do kontrolowanego pismo o uzupełnienie i/lub uwiarygodnienie, i/lub uszczegółowienie przesłanych informacji;

- w przypadku kontroli w trybie uproszczonym opis ustalonego stanu faktycznego oraz jego ocenę i w razie potrzeby zalecenia lub wnioski, dotyczące usunięcia nieprawidłowości, zawiera sprawozdanie z kontroli. Również, tak jak w przypadku kontroli planowej, wyznaczany jest termin złożenia informacji o wykonaniu zaleceń i/lub wykorzystaniu wniosków, a także o podjętych działaniach lub przyczynach ich niepodjęcia. Po otrzymaniu ww. informacji od kontrolowanego, są one poddawane analizie i ocenie.

W przypadku wątpliwości i/lub mało szczegółowych i wystarczających informacji, wysyłane jest do kontrolowanego pismo o uzupełnienie i/lub uszczegółowienie przesłanych informacji. Realizacja wykonania zaleceń pokontrolnych jest monitorowana zgodnie z wytycznymi „Standardów kontroli w administracji rządowej”.

Ponadto BK realizuje kontrole weryfikujące wymagania państw trzecich (USA, Izrael) w odniesieniu do zakładów wnioskujących o zatwierdzenie do wywozu na rynki tych państw oraz nadzoru weterynaryjnego z poziomu PLW i WLW. Dokumentowanie tych kontroli jest sporządzane wg formularza FSIS nr 5000.6.

W 2017 r. Biuro Kontroli GIW zrealizowało łącznie 22 kontrole, w tym:

- jedną kontrolę w trybie zwykłym (planowa) wojewódzkiego lekarza weterynarii z weryfikacją jednego powiatowego lekarza weterynarii i jednego podmiotu;
- pięć kontroli w trybie uproszczonym (doraźne) wojewódzkich lekarzy weterynarii z weryfikacją czterech powiatowych lekarzy weterynarii i ośmiu podmiotów;
- cztery kontrole w trybie uproszczonym (doraźne) powiatowych lekarzy weterynarii z weryfikacją czterech podmiotów;
- sześć kontroli weryfikacyjnych (WLW, PLW, zakład) w zakresie przestrzegania wymagań USA i Izraela przez IW i zakłady posiadające uprawnienia eksportowe;

- jedną kontrolę weryfikacyjną (WLW, PLW i zakład) w zakresie wdrożenia i nadzoru przestrzegania przepisów USA w zakładach mięsnych ubiegających się o uprawnienia eksportowe do USA;

- 6 kontroli weryfikacyjnych (WLW, PLW i zakład) w zakresie wdrożenia i nadzoru przestrzegania wymagań Izraela w zakładach mięsnych ubiegających się o uprawnienia eksportowe do Izraela lub wnioskujących o poszerzenie uprawnień.

W wyniku kontroli realizowanych w trybie zwykłym i uproszczonym zostało wydanych 19 zaleceń pokontrolnych w trybie ustawy o kontroli w administracji rządowej oraz 10 nakazów w trybie ustawy o Inspekcji Weterynaryjnej.

Monitorowanie zaleceń pokontrolnych jest dokumentowane w formie tabelarycznej.

#### **Podsumowanie wyników kontroli oraz wnioski**

W wyniku przeprowadzonych kontroli w administracji rządowej działania podjęte przez właściwych wojewódzkich i powiatowych lekarzy weterynarii dotyczyły wykonania zaleceń pokontrolnych i określenia sposobu wykorzystania wniosków pokontrolnych oraz realizacji zadań z nakazu Głównego Lekarza Weterynarii.

Ponadto w jednym przypadku dokumentacja z kontroli stanowi dowód w postępowaniu prowadzonym przez organy ścigania.

W wyniku przeprowadzonych kontroli weryfikacyjnych spełnienia wymagań krajów trzecich 1 zakład uzyskał uprawnienia do eksportu, a 4 zakłady uzyskały zatwierdzenie poszerzenia uprawnienia do eksportu rynek Izraela.

#### **4.4.1.2. Kontrole granicznych wojewódzkich i powiatowych lekarzy weterynarii lekarzy weterynarii prowadzone przez Biuro ds. Granic GIW**

Biuro ds. Granic GIW prowadzi kontrole działalności granicznych lekarzy weterynarii w zakresie prowadzenia urzędowych kontroli przesyłek zwierząt, produktów pochodzenia zwierzęcego oraz pasz wprowadzanych na terytorium UE. Biuro ds. Granic GIW prowadzi również kontrolę działalności wojewódzkich lekarzy weterynarii w ramach nadzoru nad podległymi powiatowymi lekarzami weterynarii w zakresie kontroli zwierząt towarzyszących przemieszczanych w celach niehandlowych z krajów trzecich na terytorium UE w ilości do pięciu sztuk, zgodnie z wymogami rozporządzenia (UE) nr 576/2013 Parlamentu

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

Europejskiego i Rady z dnia 12 czerwca 2013 r. w sprawie przemieszczania o charakterze niehandlowym zwierząt domowych oraz uchylającego rozporządzenie (WE) nr 998/2003 oraz w zakresie współpracy ze Służbą Celną w zakresie kontroli granicznej zwierząt towarzyszących i powiatowych lekarzy weterynarii w zakresie prowadzenia nadzoru nad składami celnymi.

Procedura kontroli granicznych posterunków kontroli weterynaryjnej ustalona została w Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-6/2016(1) z dnia 20 stycznia 2016r. w sprawie sposobu oceny funkcjonowania posterunków weterynaryjnej kontroli granicznej oraz ich dostosowania do wymagań określonych w prawie Unii Europejskiej. Instrukcja ta została opracowana m.in. na podstawie ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. Nr 185, poz. 1092) i weszła w życie z dniem podpisania, uchylając tym samym Instrukcję Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWbip.600-13 /12(1) z dnia 10 października 2012r. w sprawie sposobu oceny funkcjonowania posterunków weterynaryjnej kontroli granicznej oraz ich dostosowania do wymagań określonych w prawie Unii Europejskiej. W 2017r. instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-6/2016(1) z dnia 20 stycznia 2016 r. została rozbudowana o dodatkową check-listę do oceny systemu kontroli dokumentów prowadzonych przez granicznych lekarzy weterynarii.

Zarówno na etapie planowania jak i wykonania kontroli granicznych inspektoratów weterynarii brano pod uwagę ocenę ryzyka, co przyczyniło się do wzmocnienia systemu kontroli urzędowych prowadzonych przez granicznych i wojewódzkich lekarzy weterynarii.

Planowano przeprowadzenie kontroli sprawdzających w następujących granicznych inspektoratach weterynarii: Szczecin, Dorohusk, Korczowa, Warszawa.

W roku 2017 wykonano kontrolę tych granicznych inspektoratów weterynarii zgodnie z planem kontroli.

Zakres kontroli sprawdzających realizowanych przez Biuro ds. Granic Głównego Inspektoratu Weterynarii obejmował:

#### Kontrola GrIW w Warszawie:

funkcjonowanie inspektoratu w zakresie prawidłowości wykonywania kontroli dokumentów podczas przeprowadzania weterynaryjnej kontroli granicznej produktów pochodzenia zwierzęcego i zwierząt, prowadzenia i archiwizacji dokumentacji pokontrolnej, organizacji zarządzania dokumentacją w jednostce oraz wykonanie zaleceń z poprzedniej kontroli przeprowadzonej przez Biuro ds. Granic GIW.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

#### Kontrola GrIW w Dorohusku:

funkcjonowanie inspektoratu w zakresie prawidłowości wykonywania kontroli dokumentów podczas przeprowadzania weterynaryjnej kontroli granicznej zwierząt, produktów pochodzenia zwierzęcego i pasz oraz archiwizacja dokumentacji pokontrolnej oraz wykonywanie zaleceń z poprzedniej kontroli przeprowadzonej przez Biuro ds. Granic GIW.

#### Kontrola GrIW w Korczowej:

funkcjonowanie inspektoratu w zakresie prawidłowego zarządzania dokumentacją podczas przeprowadzania weterynaryjnej kontroli granicznej zwierząt, produktów pochodzenia zwierzęcego, pasz oraz realizacji zaleceń pokontrolnych.

#### Kontrola GrIW w Szczecinie:

funkcjonowanie inspektoratu w zakresie prawidłowości wykonywania kontroli dokumentów podczas przeprowadzania weterynaryjnej kontroli granicznej produktów pochodzenia zwierzęcego, prowadzenia i archiwizacji dokumentacji pokontrolnej, organizacji zarządzania dokumentacją w jednostce, kontroli realizacji zaleceń pokontrolnych

Kontrole przeprowadzone przez pracowników Biura dotyczyły przede wszystkim prawidłowości prowadzenia i archiwizowania dokumentacji pokontrolnej, znajomości przepisów ,procedur, sprawowania przez kierownika jednostki funkcji nadzorczych, a także infrastruktury i wyposażenia posterunków weterynaryjnej kontroli granicznej w zakresie spełniania wymogów określonych w decyzji Komisji 2001/812/WE z dnia 21 listopada 2001r. określającej wymagania dla zatwierdzenia punktów kontroli granicznej odpowiedzialnych za kontrolę weterynaryjną produktów wchodzących do UE z krajów trzecich i dyrektywach Rady: 97/78/WE i 91/496/EWG, a także bieżącego funkcjonowania po kątem wypełniania przepisów dotyczących weterynaryjnej kontroli granicznej (ustawa z dnia 27 sierpnia 2003r. o *weterynaryjnej kontroli granicznej* (Dz. U. ,2014 poz. 424,z późn. zm.), oraz w zakresie współpracy ze służbami na przejściach granicznych.

Załącznik 1 Instrukcji GLW określa wzór programu kontroli Granicznego Inspektoratu Weterynarii, w którym zawarto: zakres kontroli (przedmiot i okres objęty kontrolą), zagadnienia wymagające oceny, termin kontroli, stan prawny dotyczący przedmiotu kontroli, sposób i techniki przeprowadzenia kontroli, termin na przekazanie protokołu do jednostki kontrolowanej, powołanie biegłego (jeśli konieczne), sporządzenie protokołów z oględzin, ustnych wyjaśnień i ustnych oświadczeń kierownika jednostki

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

kontrolowanej lub osoby przez niego upoważnionej, sporządzenie notatki służbowej (jeśli konieczne), sporządzenie projektu wystąpienia pokontrolnego. Załącznik ten został uaktualniony aneksem do instrukcji GLW z dnia 24 stycznia 2017r.

Załącznik nr 2 Instrukcji GLW stanowi wzór oświadczenia o braku/istnieniu okoliczności uzasadniających wyłączenie kontrolera z udziału w kontroli.

Załącznik 3 Instrukcji GLW stanowi wzór protokołu z oględzin, ustnych wyjaśnień lub oświadczeń.

Załącznik 4 Instrukcji GLW stanowi wzór projektu wystąpienia pokontrolnego/wystąpienia pokontrolnego z kontroli wraz z listą kontrolną służącą do szczegółowej oceny posterunku.

Wojewódzcy Lekarze Weterynarii sprawują nadzór nad podległymi powiatowymi lekarzami weterynarii w zakresie realizacji zadań wymienionych w art. 24a, 24b ust. 5, art. 24c ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt i zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt. W roku 2016 Biuro ds. Granic nie przeprowadzało kontroli Wojewódzkich Lekarzy Weterynarii w tym zakresie.

Procedura kontroli wojewódzkich lekarzy weterynarii w zakresie nadzoru nad podległymi powiatowymi lekarzami weterynarii określona została w Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWbip.604 -55/12(1) z dnia 3 kwietnia 2013 r. w sprawie sposobu oceny sprawowania przez wojewódzkich lekarzy weterynarii kontroli powiatowych lekarzy weterynarii *w zakresie realizacji zadań wymienionych w art. 24a, 24b ust. 5, art. 24c ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o ochronie zdrowia zwierząt i zwalczaniu chorób zakaźnych zwierząt.*

Załącznik 1 Instrukcji GLW określa wzór programu kontroli wojewódzkiego inspektoratu weterynarii, w którym zawarto: zakres kontroli (przedmiot i okres objęty kontrolą), zagadnienia wymagające oceny, termin kontroli, stan prawny dotyczący przedmiotu kontroli, sposób i techniki przeprowadzenia kontroli, termin na przekazanie protokołu do jednostki kontrolowanej, powołanie biegłego (jeśli konieczne), sporządzenie protokołów z oględzin, ustnych wyjaśnień i ustnych oświadczeń kierownika jednostki kontrolowanej lub osoby przez niego upoważnionej, sporządzenie notatki służbowej (jeśli konieczne), sporządzenie projektu wystąpienia pokontrolnego.

Załącznik 2 stanowi wzór protokołu z oględzin, ustnych wyjaśnień lub oświadczeń

Załącznik nr 3 do Instrukcji stanowi projekt wystąpienia pokontrolnego z check listą

(listą kontrolną wojewódzkiego inspektoratu weterynarii), służącą do szczegółowej oceny posterunku.

Procedura postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej w sprawie zatwierdzania i sprawowania nadzoru nad składami celnymi oraz magazynami znajdującymi się w wolnych obszarach celnych, określona została w Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-2/2018(1) dotyczącej postępowania organów Inspekcji Weterynaryjnej w sprawie zatwierdzania i sprawowania nadzoru nad składami celnymi oraz magazynami znajdującymi się w wolnych obszarach celnych przeznaczonymi dla produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z państw trzecich, niespełniających wymagań przywozowych UE, zmieniającej Instrukcję Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-2/2015 z dnia 23 lutego 2015 r.

Załącznik I do ww. instrukcji stanowi lista kontrolna będąca wzorem protokołu z kontroli składu celnego/magazynu znajdującego się w wolnym obszarze celnym przeznaczonego do składowania produktów pochodzenia zwierzęcego pochodzących z państw trzecich, niespełniających wymagań przywozowych UE, przeznaczona do użytku przez nadzorującego urzędowego lekarza weterynarii.

### **Wnioski dotyczące ogólnej stosowności systemu kontroli urzędowych zarządzanego przez urzędy właściwe dla realizacji celów**

W trakcie przeprowadzonej kontroli funkcjonowania jednostek podległych Biuru ds. Granic GIW najczęściej stwierdzane uchybienia dotyczyły:

- reprezentowania strony w postępowaniu administracyjnym;
- błędów w wystawianych decyzjach administracyjnych;
- obiegu dokumentów;
- znajomości procedur szczególnych przywozu produktów pochodzenia zwierzęcego;
- produktów złożonych i niezharmonizowanych;
- wymiany świadectw weterynaryjnych.

Wszelkie uchybienia były każdorazowo wymieniane w projekcie wystąpienia pokontrolnego, którego 1 egzemplarz przekazywany jest do jednostki kontrolowanej. Zalecenia pokontrolne obejmowały również termin wyznaczony przez jednostkę kontrolującą na usunięcie uchybień.

Kontrole granicznych inspektoratów weterynarii były planowane w oparciu o ocenę ryzyka i taka procedura i przyczyniła się do wzmocnienia systemu kontroli urzędowych



prowadzonych przez granicznych.

#### 4.4.2 Państwowa Inspekcja Sanitarna

Planowanie przez Wojewódzkie Stacje Sanitarno-Epidemiologiczne kontroli kompleksowych i problemowych w Powiatowych Stacjach Sanitarno-Epidemiologicznych na rok 2017 miało miejsce w IV kwartale 2016 r. i zostało ujęte w „Planach zasadniczych przedsięwzięć na 2017 r.”. Plany te, po uzgodnieniu i zaakceptowaniu, zostały zatwierdzone przez Głównego Inspektora Sanitarnego. Kontrole przeprowadzane były przez wykwalifikowane zespoły złożone z kompetentnych pracowników Wojewódzkich Stacji Sanitarno-Epidemiologicznych i obejmowały swoim zakresem obszary będące w kompetencji organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sektorach objętych rozporządzeniem 882/2004.

Tematyka kontroli kompleksowych PSSE obejmowała kontrolę i ocenę szeregu aspektów działalności, w tym m.in.:

- obsady kadrowej i kwalifikacji pracowników,
- szkoleń wewnętrznych pracowników,
- organizacji stacji sanitarno-epidemiologicznej,
- realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć,
- zasad opracowywania wykazu obiektów podlegających kontroli.

Wystąpienia pokontrolne wraz z zaleceniami przesyłano do skontrolowanej jednostki celem zgłoszenia uwag lub akceptacji, podpisania i ustosunkowania się do zaleceń. Państwowi Powiatowi Inspektorzy Sanitarni przesyłali informacje o podjęciu działań naprawczych.

Po upływie czasu pozwalającego na wdrożenie stosownych działań przeprowadzano kontrole sprawdzające. Niezależnie od realizacji zaleceń pokontrolnych stwierdzone niezgodności były omawiane na szkoleniach w WSSE, w których uczestniczyli kierownicy pionu HŻŻiPU PSSE.

Poniższa tabela przedstawia liczbę kontroli przeprowadzanych przez WSSE.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

Tabela 75 Kontrole organów urzędowej kontroli żywności w 2017r. – PIS – poziom wojewódzki

L.p.	Województwo	Kontrolowana jednostka	Liczba zaplanowanych kontroli	W tym,		Liczba przeprowadzonych kontroli zaplanowanych	% realizacji planu kontroli	Liczba kontroli pozaplanowych (interwencyjnych)	Suma kontroli
				Kontrole kompleksowe	Kontrole problemowe				
1.	Dolnośląskie	PSSE	23	23	0	22	95,6	0	22
2.	kujawsko-pomorskie	PSSE	6	3	3	6	100	-	6
3.	Lubelskie	PSSE	4	4	0	4	100	2	6
4.	Lubuskie	PSSE	8	6	2	8	100	5	13
5.	Łódzkie	PSSE	8	4	4	8	100	-	8
6.	Małopolskie	PSSE	9	0	9	9	100	0	9
7.	Mazowieckie	PSSE	7	7	0	7	100	-	7
8.	Opolskie	PSSE	8	3	5	8	100	-	8
9.	Podkarpackie	PSSE	16	6	10	16	100	6	22
10.	Podlaskie	PSSE	6	4	2	6	100	0	6

**ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI**

**RAPORT ROCZNY 2017**

L.p.	Województwo	Kontrolowana jednostka	Liczba zaplanowanych kontroli	W tym,		Liczba przeprowadzonych kontroli zaplanowanych	% realizacji planu kontroli	Liczba kontroli pozaplanowanych (interwencyjnych)	Suma kontroli
				Kontrole kompleksowe	Kontrole problemowe				
11.	Pomorskie	PSSE	11	6	5	11	100	1	12
12.	Śląskie	PSSE	9	4	5	9	100	5	14
13.	Świętokrzyskie	PSSE	4	0	4	4	100	1	5
14.	Warmińsko – mazurskie	PSSE	6	4	2	6	100		6
15.	Wielkopolskie	PSSE	13	8	5	13	100		13
16.	Zachodnio-pomorskie	PSSE	6	3	3	6	100	19	25

### Ogólne wnioski z przeprowadzonych kontroli

Działania pokontrolne polegały na zarządzeniu natychmiastowych działań naprawczych poprzez wydanie zaleceń w protokołach kontroli przekazywanych każdorazowo przez zespół kontrolujący. Wydane zalecenia dotyczyły m.in.:

- zwiększenia wnikliwości kontroli,
- właściwego stosowania ustawy Kodeks Postępowania Administracyjnego,
- właściwego i precyzyjnego powoływania przepisów prawa,
- podniesienia jakości dokumentowania działań w zakresie oceny jakości zdrowotnej żywności oraz systemu RASFF,
- błędów przy wydawaniu decyzji administracyjnych,
- większego nacisku na egzekwowanie w zakładach produkcji żywności praktycznego stosowania zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP oraz weryfikacja wykonywania badań właścicielskich,
- prawidłowości zatwierdzania i wpisywania przedsiębiorstw zajmujących się produkcją lub obrotem żywności - do rejestru zakładów zgodnie z wymogami art. 31 rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 882/2004,
- poprawy systemu szkoleń wewnętrznych, w tym praktycznych dot. pobierania próbek i sporządzania dokumentacji,
- poprawy systemu szkoleń kaskadowych,
- wzmoczenia nadzoru nad obszarem stosowania substancji dodatkowych w produkcji żywności oraz znakowania substancji dodatkowych oraz produktów końcowych,
- dopełnienia obowiązku każdorazowego występowania PPIS do właściwego PWIS z wnioskiem o ukaranie przedsiębiorcy, w przypadku gdy stwierdzono przesłanki określone w art. 103 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017r. poz. 149, i 60) - nie przestrzeganie wymagań dot. znakowania środków spożywczych.

W roku 2017 przeprowadzano również nieplanowane kontrole, w tym kontrole tematyczne oraz kontrole spowodowane głównie skargami na działalność Państwowych Powiatowych Inspektorów Sanitarnych.

Przeprowadzone były także niezbędne rekontrole dotyczące sprawdzenia wykonania wydanych wcześniej zaleceń pokontrolnych.

## Kontrole przeprowadzone przez Główny Inspektorat Sanitarny

W 2017 r. Główny Inspektorat Sanitarny – kontrolował działalność Wojewódzkich Stacji Sanitarno – Epidemiologicznych oraz wybranych stacji powiatowych.

W IV kwartale każdego roku w Głównym Inspektoracie Sanitarnym przygotowywane są wytyczne dotyczące planowania działalności PIS adresowane do WSSE oraz program działania GIS na następny rok.

W ww. planach uwzględniane są m.in. harmonogramy kontroli tematycznych/problemowych w jednostkach Państwowej Inspekcji Sanitarnej, które realizowane są przez poszczególne departamenty merytoryczne GIS, w tym Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia.

Celem każdej kontroli jest sprawdzenie pod względem merytorycznym i prawnym działalności komórek organizacyjnych wchodzących w skład Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej oraz prawidłowości nadzoru nad działalnością PIS na terenie danego województwa.

Jednostka, która poddana została kontroli otrzymuje wystąpienie pokontrolne zawierające ustalenia kontroli oraz wnioski i zalecenia pokontrolne.

W ramach Systemu Zarządzania Jakością zgodnie z normą PN-EN ISO 9001:2015 w PIS zostały opracowane niezbędne procedury, w tym m.in. procedura dot. przygotowania i przeprowadzania kontroli, która określa tryb postępowania i sposób dokumentowania kontroli oraz obowiązuje wszystkie komórki organizacyjne GIS.

W zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia kontrole jednostek PIS przeprowadzane są przez zespoły kontrolne złożone z przedstawicieli Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia. Liczba osób w zespole zależy od zakresu kontroli i waha się od 2 do 4.

W roku 2017 w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia przeprowadzono 3 kontrole:

### I. Kontrola Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi

Zakres kontroli:

1. Ocena nadzoru nad PSSE w zakresie HŻŻiPU.
2. Ocena szkoleń w zakresie HŻŻiPU.
3. Ocena realizacji i sposobu podejmowania działań w ramach systemu RASFF oraz ich

zgodności z obowiązującymi procedurami.

**II. Kontrola Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łowiczu**

Zakres kontroli:

1. Ocena nadzoru nad zakładami żywności i żywienia.
2. Ocena nadzoru nad importem żywności z krajów trzecich (DPI).
3. Ocena realizacji i sposobu podejmowania działań w ramach systemu RASFF oraz ich zgodności z obowiązującymi procedurami.

**III. Kontrola Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w m. st. Warszawie** - miała na celu ocenę prawidłowości realizacji zaleceń wydanych po kontroli przeprowadzonej w 2014 r. w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia oraz produktów kosmetycznych.

W każdym przypadku, po zakończonej kontroli, zostało sporządzone i przekazane do jednostki kontrolowanej wystąpienie pokontrolne zawierające wszystkie uwagi stwierdzone podczas kontroli oraz wnioski i ewentualne zalecenia pokontrolne.

**4.4.3. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa**

**Nadzór nad pracą wojewódzkich inspektoratów**

Rok 2017 nie wniósł zmian, w stosunku do lat poprzednich, w zasadach planowania i realizacji zadań Głównego Inspektora dotyczących kontroli pracy wojewódzkich inspektoratów w zakresie zdrowia i ochrony roślin oraz nasiennictwa. Kontrole dotyczące nadzoru nad zdrowiem roślin, nad obrotem i stosowaniem środków ochrony roślin oraz nad wytwarzaniem i obrotem materiałem siewnym, realizowane były przez pracowników stanowiska ds. kontroli – samodzielnie lub wspólnie z ekspertami wytypowanymi przez dyrektorów komórek merytorycznych Głównego Inspektoratu. Wymagające wysoce specjalistycznej wiedzy kontrole w zakresie diagnostyki laboratoryjnej realizowane były przez pracowników Centralnego Laboratorium.

Podobnie jak w latach poprzednich, zakres tematyczny większości kontroli zrealizowanych w roku 2017 obejmował po kilka bloków tematycznych pozostających w kompetencji jednej, wybranej komórki organizacyjnej kontrolowanego inspektoratu (zdrowie roślin, nasiennictwo lub ochrona roślin).

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

W roku 2017 wiodącymi tematami kontroli pozostały poprawność prowadzenia i dokumentowania postępowań oraz wydawania decyzji administracyjnych. W zakresie nadzoru nad zdrowiem roślin kontynuowano temat zwalczania organizmów kwarantannowych i regulowanych, kontroli fitosanitarnej importu oraz kontroli zdrowotności przed wydaniem paszportów roślin. W zakresie nasiennictwa więcej było kontroli dotyczących nadzoru nad pracą podmiotów akredytowanych oraz prawidłowości nadzoru nad wytwarzaniem i oceną materiału siewnego. W zakresie ochrony roślin i techniki tematyka kontroli pozostała niezmienna i obejmowała całościowo zagadnienia związane z nadzorem nad obrotem i stosowaniem środków ochrony roślin, pracą jednostek potwierdzających sprawność techniczną opryskiwaczy oraz nad szkoleniami z zakresu środków ochrony roślin. Wyniki kontroli zrealizowanych w roku 2017 pozwalają na ogólne stwierdzenie, że ustawowe zadania Inspekcji były przez pracowników wojewódzkich inspektoratów należycie wykonywane i dokumentowane, co po raz kolejny potwierdziło zachowanie trendu obserwowanego w latach poprzednich.

W trakcie czynności sprawdzających kontrolerzy z GIORIN zwracali szczególną uwagę na:

- poprawność dokumentowania czynności kontrolnych wobec przedsiębiorców i producentów rolnych pod względem formalno-prawnym (m.in. kompletność podpisów na protokołach z kontroli i ich zgodność z wydanymi upoważnieniami) i merytorycznym (opis stanu faktycznego i jego zgodność z dokonanymi ocenami, wzajemna spójność poszczególnych zapisów w protokołach, zgodność przedmiotowego zakresu kontroli z obowiązującymi przepisami),
- prawidłowość prowadzenia postępowań administracyjnych i dokumentowania poszczególnych czynności (poprawność oznaczenia stron, zawiadomienia o wszczęciu postępowania, korespondencja ze stronami, przestrzeganie obowiązujących terminów),
- poprawność zapisów w wydawanych decyzjach administracyjnych – w tym zakresie ocenie podlegały: prawidłowość przepisów powołanych w podstawie prawnej, poprawność stosowania przepisów prawa materialnego przy formułowaniu zapisów określających obowiązki lub prawa strony, uzasadnienie podjętych rozstrzygnięć ze szczególnym uwzględnieniem przepisu art. 107 § 3 kpa.

W przypadkach 5 kontroli zrealizowanych przez pracowników komórki kontrolnej i biur branżowych GIORiN, ustalenia opisane w dokumentacji pokontrolnej stanowiły

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

podstawę do odstąpienia przez Głównego Inspektora od wydawania zaleceń pokontrolnych. W pozostałych przypadkach zalecenia Głównego Inspektora dotyczyły przeważnie uwag i sugestii zgłoszonych przez kontrolerów dotyczących:

- zwrócenia szczególnej uwagi na pewne zagadnienia w trakcie szkoleń dla pracowników i podmiotów zewnętrznych,
- zachowania maksymalnej staranności przy formułowaniu zapisów w protokołach i decyzjach w celu zachowania ich wzajemnej spójności i należytej precyzji.

Zalecenia te nie były efektem stwierdzonych nieprawidłowości lub działań niezgodnych z obowiązującymi przepisami i procedurami, stanowiły raczej wskazówki dla wojewódzkich inspektoratów służące podniesieniu jakości dokumentowania wykonywanej pracy.

Zaleceń wynikających bezpośrednio ze stwierdzonych uchybień, wymagających wyeliminowania w przyszłej działalności było niewiele i dotyczyły one pojedynczych przypadków:

- nierealizowania ustawowego obowiązku kontroli pozarolniczego stosowania środków ochrony roślin,
- naruszenia art. 107 § 3 kpa poprzez brak wskazania w uzasadnieniu w decyzji dowodów, na których organ się oparł podejmując takie a nie inne rozstrzygnięcie
- naruszenia art. 40 § 2 kpa poprzez doręczanie korespondencji stronie postępowania zamiast ustanowionemu przez nią pełnomocnikowi,
- pominięcia w podstawie prawnej decyzji właściwego przepisu prawa materialnego (ustawy o rolnictwie ekologicznym) na rzecz przepisów prawa unijnego,
- wykroczenia poza zakres kontroli określony w upoważnieniu do jej przeprowadzenia,

Kontrole w zakresie diagnostyki laboratoryjnej, nie wykazały uchybień w pracy wojewódzkich inspektoratów, w związku z czym Główny Inspektor nie wydawał kontrolowanym jednostkom zaleceń pokontrolnych w tym zakresie.

Wszystkie stwierdzone nieprawidłowości zostały omówione przez Głównego Inspektora w wystąpieniach pokontrolnych, które zawierały również zalecenia dotyczące podjęcia działań zmierzających do ich usunięcia. Ponadto, o wynikach kontroli informowani byli właściwi wojewodowie.



### 4.4.4 Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych

Zgodnie z art. 20 ustawy o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych koordynację i nadzór nad działalnością IJHARS sprawuje Główny Inspektor Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych. Nadzór realizowany jest w trybie kontroli wewnętrznej, wykonywanej przez Biuro Kontroli Wewnętrznej, a także poprzez organizację okresowych porad z wojewódzkimi inspektorami JHARS, kierownikami laboratoriów GIJHARS i kierownikami wydziałów kontroli WIJHARS. Istotną częścią nadzoru jest koordynacja zadań ustawowych nałożonych na IJHARS, jak również cykliczna analiza danych statystycznych pod względem skuteczności prowadzonych działań kontrolnych.

Zakres zadań Biura Kontroli Wewnętrznej obejmuje przeprowadzanie kontroli:

- problemowych, służących ujednoczeniu i uszczegółowieniu procedur kontroli określających zasady realizacji przez inspektorów WIJHARS poszczególnych zadań ustawowych,
- sprawdzających poprawność wykonywania kontroli przez inspektorów WIJHARS, zgodność postępowania z przepisami, a także sprawdzenie wykonania zaleceń pokontrolnych przekazanych przez Głównego Inspektora w wyniku poprzedniej kontroli.

Kontroli wewnętrznej podlegają wojewódzkie inspektoraty JHARS, laboratoria GIJHARS i biura Głównego Inspektoratu. Kontrole prowadzone są w trybie planowym oraz doraźnym w przypadku konieczności wykonania dodatkowych czynności zleconych przez Głównego Inspektora.

Zasady planowania i przeprowadzania kontroli wewnętrznych reguluje procedura systemu ISO. Zgodnie z procedurą:

- tematykę planowych kontroli wewnętrznych określa *Roczny ramowy plan pracy* na dany rok, opracowany na podstawie zagadnień wskazanych przez kierownictwo Głównego Inspektoratu oraz dyrektorów poszczególnych biur GIJHARS,
- szczegółowy zakres kontroli określa *Program kontroli*, przygotowywany odrębnie dla każdego tematu, a realizację zadań wyznacza kwartalny harmonogram kontroli,
- kierownik kontrolowanego WIJHARS otrzymuje *Wystąpienie pokontrolne* wraz z zaleceniami wydawanymi przez Głównego Inspektora,
- ustalenia z kontroli poszczególnych WIJHARS, objętych danym tematem kontroli, opracowywane są w formie *Informacji zbiorczej o wynikach kontroli wewnętrznej*, wskazującej zarówno stwierdzone uchybienia jak i obszary wymagające usprawnienia,

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

ujednoczenia lub uszczegółowienia,

- wyniki kontroli omawiane są na okresowych naradach z kierownictwem GIJHARS i wojewódzkimi inspektorami lub kierownikami wydziałów merytorycznych WIJHARS,
- wykonanie zaleceń jest okresowo sprawdzane w ramach odrębnych kontroli lub podczas kolejnych czynności przeprowadzanych w danym WIJHARS.

Podstawowym kryterium kontroli wewnętrznej jest przestrzeganie obowiązujących przepisów w zakresie kontrolowanych zagadnień, a miernikiem stanu faktycznego - wskaźniki statystyczne, pozwalające na ocenę skali nieprawidłowości stwierdzonych w wyniku kontroli dokumentów oraz efektywności realizowanych zadań przez kontrolowaną jednostkę.

W 2017 roku, w ramach koordynacji i nadzoru sprawowanego przez Głównego Inspektora JHARS nad działalnością IJHARS, przeprowadzono 8 planowych kontroli wewnętrznych oraz 1 kontrolę doraźną w wojewódzkich inspektoratach JHARS. Tematyka planowej kontroli wewnętrznej związana była z realizacją zadań ustawowych IJHARS w ramach granicznej kontroli jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych.

Zakres planowej kontroli wewnętrznej obejmował w szczególności zagadnienia dotyczące:

- organizacji, przyjmowania i rozpatrywania skarg i wniosków,
- zasad i terminów rozpatrywania skarg i wniosków,
- prawidłowości rozpatrywania wniosków,
- prawidłowości prowadzenia rejestrów, sporządzania metryk i przechowywania dokumentacji związanej z załatwianiem skarg i wniosków,
- wykorzystania wyników badań próbek laboratoryjnych niezgodnych z wymaganiami w decyzjach administracyjnych WIJHARS,
- wydawania zaleceń pokontrolnych.

Kontrola doraźna obejmowała sprawdzenie prawidłowości certyfikacji chmielu ze zbiorów w 2017 r.

Kontrolowane jednostki zobowiązane zostały do pełnej realizacji zaleceń pokontrolnych zawartych w wystąpieniach pokontrolnych, wydanych przez Głównego

Inspektora JHARS.

Wnioski z kontroli wykorzystano do zwiększenia nadzoru nad prawidłowością załatwiania skarg i wniosków kierowanych do WIJHARS oraz poprawy skuteczności działań prowadzonych przez WIJHARS w zakresie postępowania kontrolnego i administracyjnego.

#### **4.5 LABORATORIA URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOŚCI**

##### **4.5.1. Inspekcja Weterynaryjna**

W 2017 r. w laboratoriach urzędowych Inspekcji Weterynaryjnej w ramach dalszego rozwoju ich działalności procesowi poddano walidacji nowe metody badawcze lub rewalidacji metody już stosowane, zmieniając tym samym zakresy akredytacji w odniesieniu do badań chorób zakaźnych, żywności oraz pasz. Postępy w rozwoju laboratoriów Inspekcji Weterynaryjnej przedstawiają się następująco.

##### **1) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Warszawie**

W 2017 roku Pracownia Badań Mikrobiologicznych przeprowadziła:

1. Wdrożenie i walidacja nowego wydania normy PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Wykrywanie obecności Salmonella spp. w żywności i paszy.

2. Do działu Badań Metodami Molekularnymi zakupiono nowy termocykler CFX96 firmy BioRad..

W 2017 roku Pracownia Badań Chemicznych zvalidowała i przygotowała do rozszerzenia:

1. zakres akredytacji o nowe związki przy oznaczaniu pozostałości leków przeciwbakteryjnych metodą LC/MS-MS:

- w mięśniach zwierząt rzeźnych i mleku: 4-epitetrazyklina, 4-epioksytetrazyklina i 4-epichlortetrazyklina, zakres 25-200 µg/kg

- nerce: 4-epitetrazyklina, 4-epioksytetrazyklina i 4-epichlortetrazyklina, zakres 150-1200 µg/kg

2. zakres akredytacji przy oznaczaniu pyretroidów w mięśniach zwierząt rzeźnych metodą GC-ECD, zakres 0,010-0,100 mg/kg

3. zakres akredytacji przy oznaczaniu leków przeciworobaczych metodą LC-MS/MS:

- w mleku: tiabendazol, zakres 50-200 µg/kg; abendazol, zakres 50-220 µg/kg;

klorsulon, zakres 8-40 µg/kg; oksyklozanid, zakres 5-25 µg/kg

- w wątrobie: tiabendazol, zakres 50-220 µg/kg; abendazol, zakres 500-2200 µg/kg;  
klorsulon, zakres 50-200 µg/kg; oksyklozanid, zakres 250-1000 µg/kg

4. PBCH przygotowała do zakresu elastycznego następujące metody badań:

- Oznaczanie pozostałości metabolitów nitrofuranów w materiale biologicznym metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej sprzężonej spektrometrią mas (LC-MS/MS)

- Oznaczanie pozostałości chloramfenikolu w materiale biologicznym metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej sprzężonej spektrometrią mas (LC-MS/MS)

- Oznaczanie pozostałości nitroimidazoli w materiale biologicznym metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej sprzężonej spektrometrią mas (LC-MS/MS)

- Oznaczanie pozostałości β-agonistów w materiale biologicznym metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej sprzężonej ze spektrometrią mas (LC-MS/MS)

- Oznaczanie pozostałości hormonów anabolicznych w materiale biologicznym metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)

- Oznaczanie pozostałości barwników w rybach metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej sprzężonej ze spektrometrią mas (LC-MS/MS)

- Oznaczanie pozostałości tyreostatyków w materiale biologicznym metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)

- Oznaczanie pozostałości kokcydiostatyków w materiale biologicznym metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej sprzężonej ze spektrometrią mas (LC-MS/MS)

- Oznaczanie pozostałości chloropromazyny w materiale biologicznym metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)

- Oznaczanie pozostałości leków przeciwbakteryjnych w materiale biologicznym metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej sprzężonej ze spektrometrią mas (LC-MS/MS)

- Oznaczanie pozostałości stanazololu i 16-hydroksystanazololu w moczu zwierząt rzeźnych metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)
- Oznaczanie pozostałości acetylogestagenów w tkance tłuszczowej zwierząt rzeźnych metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS)

### 5. PBCH ograniczyła zakres akredytacji o następujące metody:

- oznaczanie pozostałości trenbolonu metodą ELISA
- oznaczanie pozostałości stanazololu i 16- $\beta$ -hydroksystanazololu metodą ELISA
- oznaczanie pozostałości 17- $\beta$ -estradiolu i testosteronu metodą ELISA
- oznaczanie pozostałości fluorochinolonów w mięśniach zwierząt rzeźnych metodą HPLC
- oznaczanie pozostałości lazalocydu w wątrobie metodą HPLC
- oznaczanie pozostałości tetracyklin w mięśniach zwierząt rzeźnych metodą HPLC
- oznaczanie pozostałości sulfonamidów w mięśniach zwierząt rzeźnych, mleku i jajach metodą HPLC

### Pracownia Diagnostyki Chorób Zwierząt w 2017 r. przeprowadziła:

1. Sprawdzenie w warunkach laboratorium i zgłoszenie do uaktualnienia zakresu akredytacji normy PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego Horizontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

2. Uaktualnienie zakresu akredytacji - wykrywanie roztoczy Varroa destructor wg znowelizowanej Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii nr PIWpr02010-22/2016 z dnia 16 sierpnia 2016r.

W 2017 r. w Oddziale Terenowym w Ostrołęce nie wprowadzano zmian w zakresie rozszerzenia badania o nowe kierunki. Jedynie w związku z otrzymaniem testu ELISA do diagnostyki choroby niebieskiego języka innego producenta, wdrożono metodę opartą o w/w test.

Dokonano aktualizacji metod z zakresu diagnostyki wścieklizny wynikające z opublikowania nowych wydań Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii.

W 2017 r. w Oddziale Terenowym w Siedlcach nie wprowadzano zmian w zakresie rozszerzenia badania o nowe kierunki.

## 2) Zakład Higieny Weterynarii w Szczecinie

Nowe metody badawcze lub rewalidacja stosowanych metod stosowanych

### Pracownia Higieny Pasz

Akredytacja metod:

- Wykrywanie zanieczyszczeń fizycznych w paszach wg PB/HP/13
- Oznaczanie pozostałości opakowań w materiałach piekarniczych wg PB/HP/14
- Rozszerzenie o nową matrycę oraz przeniesienie do zakresu elastycznego metody: Wykrywanie DNA i gatunkowość białka zwierzęcego metodą real-time PCR wg Rozp. Komisji (UE) nr 51/2013 z dn. 16.01.2013. zał. VI pkt. 2.2. i PB/HP/15

### Pracownia Serologii

- Rozszerzono zakres akredytacji o nowe badanie metodą ELISA w zakresie elastycznym w kierunku wykrywania obecności przeciwciał przeciwko białku p80 wirusa BVD-MD w surowicy krwi oraz (PB/S/48 edycja 2, data wydania 28.08.2017 r.) oraz w kierunku wykrywania antygenu wirusa BVD-MD (PB/S/49 edycja 2, data wydania 28.08.2017r.)
- Rozszerzono zakres akredytacji o nową matrycę – mleko w zakresie stałym w kierunku wykrywania przeciwciał przeciwko gB, gE wirusa IBR/IPV metodą ELISA w zakresie stałym (PB/S/55 edycja 2, data wydania 22.11.2017r.) oraz wykrywania obecności przeciwciał przeciwko białku p80 wirusa BVD-MD w mleku (PB/S/48 edycja 2, data wydania 28.08.2017 r.)
- Akredytacja w zakresie stałym obecności materiału genetycznego bakterii z grypy *Borrelia burgdorferi* metodą real-time PCR (PB/S/52 edycja 3, data wydania 26.05.2017r.)
- Obecność *Melissococcus plutonius* wg Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWpr 02010-24/2016 z dnia 16.08.2016 r.

### Pracownia Analityki Chemicznej

- Wprowadzenie nowej metodyki PB/CH/83. Oznaczanie chlorków w środkach spożywczych pochodzenia zwierzęcego metodą miareczkowania potencjometrycznego – zakres stały akredytacji.
- Wprowadzenie oznaczania chlorków w paszach metodą miareczkowania potencjometrycznego (obszar regulowany prawnie) wg Rozporządzenia Komisji

(WE) nr 152/2009, zał. III Q z 27.01.2009 – zakres stały akredytacji

- Rozszerzenie zakresu roboczego dla kokcydiostatyków w premiksach paszowych- w ramach zakresu elastycznego akredytacji: PB/CH/68 – Oznaczanie zawartości salinomycyny, monenzyny i narazyny w paszach metodą chromatografii cieczowej, oraz dokonanie rewalidacji na normę PN-EN ISO 14183:2008, PB/CH/67 – Oznaczanie zawartości lasalocidu w paszach metodą chromatografii cieczowej, oraz dokonanie rewalidacji na Rozporządzenie Komisji (WE) 152/2009, Załącznik IV G z 27.01.2009. PB/CH/76 – Oznaczanie zawartości nikarbazyny w paszach metodą chromatografii cieczowej oraz dokonanie rewalidacji na Instrukcję PIWet-PIB Puławy 2010.
- Wprowadzenie oznaczeń rtęci met. ICP-MS (rozszerzenie zakresu badań) PB/CH/84 – „Oznaczanie zawartości pierwiastków śladowych w paszach i artykułach spożywczych- metodą ICP-MS ”.

Plany rozszerzenia zakresu akredytacji:

Pracownia Mikrobiologii Środków Spożywczych

- Obecność kwasu nukleinowego (DNA) specyficznego dla Salmonella spp. Metoda real-time PCR wg Procedury w oparciu o instrukcje producenta testu IQ-CheckTM,
- Obecność kwasu nukleinowego (DNA) specyficznego dla Listeria monocytogenes. Metoda real-time PCR wg Procedury w oparciu o instrukcje producenta testu IQ-CheckTM.

Pracownia Higieny Pasz

- Rewalidacja i wprowadzenie ponowne do elastycznego zakresu akredytacji zawieszony w 2017 r. metody:
- Obecność kwasu nukleinowego (DNA) specyficznego dla Salmonella spp. Metoda real-time PCR wg PB/MŻ-HP/4

Rozszerzenie w zakresie elastycznym o nową cechę badaną metody:

- Wykrywanie DNA i gatunkowość białka zwierzęcego metodą real-time PCR wg Rozp. Komisji (UE) nr 51/2013 z dn. 16.01.2013. zał. VI pkt. 2.2. i PB/HP/15

Pracownia Serologii

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- Objęcie zakresem elastycznym akredytacji metody badań wykonywane techniką PCR w kierunku wykrywania obecności materiału genetycznego bakterii z grypy *Borrelia burgdorferi* metodą real-time PCR (PB/S/52 edycja 3, data wydania 26.05.2017r.) oraz aktualizacja kierunku badań w związku z wprowadzeniem nowego zestawu odczynników wg PB/S/56.

Rozszerzenie zakresu badań o nowe kierunki badań:

- Wykrywanie sekwencji RNA specyficznych dla wirusa kleszczowego zaplenia mózgu (KZM) metodą real-time PCR wg PB/S/57.
- Wykrywanie sekwencji RNA wirusa biegunki bydła i choroby granicznej owiec (BVD-MD) w surowicy krwi metodą real-time PCR wg PB/S/58

#### Pracownia Patologii

- Aktualizacja metody: Obecność antygeny lyssawirusa testem immunofluorescencji bezpośredniej (IF) - wdrożenie Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWpr-02010-3/2018

#### Pracownia Analityki Chemicznej

- Wprowadzanie metody wieloskładnikowej oznaczania pozostałości mikotoksyn w paszach techniką LC-MS/MS
- Wprowadzanie metody wieloskładnikowej oznaczania pozostałości pestycydów w paszach techniką LC-MS/MS – rozszerzanie listy związków w ramach KPUKP, w tym wprowadzenie fipronilu
- Rozszerzenie zakresu roboczego (rewalidacja zakresów roboczych) dla oznaczeń metali, w miarę potrzeb w ramach zakresu elastycznego dla premiksów paszowych wg PN-EN ISO 6869:2002
- Wprowadzenie metody oznaczania azotanów i azotynów metodą chromatografii cieczowej wg PN-EN 12014-4 (zastąpienie metody spektrofotometrycznej z redukcją na kolumnie kadmowej)
- Rewalidacja i zastąpienie metody badawczej oznaczania jodu w paszach wg PN-EN 15111:2008, nową wydaną normą 17050:2017.
- Wprowadzenie spektrofotometrycznego oznaczania fosforu w produktach mięsnych wg 13730:1999
- Wprowadzenie Instrukcji „Oznaczanie zawartości fosforu w mięsie i produktach



mięśnych oraz rybach i produktach rybnych”, PIWet Puławy 2017 do obliczania fosforu dodanego w mięsie i przetworach mięśnych

- Wprowadzenie metody oznaczanie popiołu w produktach mięśnych wg PN-ISO 936
- Wprowadzenie oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w HCl w paszach wg Rozp. Komisji (WE) nr 152/2009, zał. III P
- Wprowadzenie nowej instrukcji oznaczania homogeniczności mieszanek paszowych (wg Instrukcji IZ KLP w Lublinie).

### **3) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Katowicach**

#### Pracownia Mikrobiologii Spożywczej

Postępy w rozwoju za 2017 r.

- Wdrożenie, potwierdzenie i akredytacja nowego wydania normy PN-EN ISO 6579-1:2017-04 - Wykrywanie obecności Salmonella spp. w żywności i paszach;
- Wdrożenie, potwierdzenie i akredytacja metody oznaczania liczby Campylobacter spp. w mięsie drobiowym metodą znormalizowaną PKN-ISO/TS 10272-2:2008;
- Rozszerzenie zakresu akredytacji dla wielu stosowanych metod o nowe obiekty badań: wyroby cukiernicze, przetwory zbożowe, wymazy z powierzchni środowiska produkcyjnego przemysłu spożywczego i zakładów produkcji żywności, wymazy i wycinki z tusz zwierząt rzeźnych.

Plany pracowni na 2018 r.

- wdrożenie, potwierdzenie i akredytacja nowych dokumentów normatywnych takich jak: PN-EN ISO 11290-2:2017-07 (liczba Listeria monocytogenes i innych Listeria spp.), PN-EN ISO 11290-1:2017-07 (obecność Listeria monocytogenes i innych Listeria spp ) i PN-EN ISO 10272-2:2017-10 -Liczba Campylobacter spp. (Plany zrealizowano w I kwartale 2018 r.)
- Wdrożenie, potwierdzenie i akredytacja nowego dokumentu normatywnego dla metody oznaczania liczby Enterobacteriaceae zgodnie z PN-EN ISO 21528-2:2017-08.

Pracownia Badań Chemicznych

Postępy w rozwoju za 2017 r.

1. Uelastycznienie zakresu akredytacji (barwniki, pestycydy, hormony i leki weterynaryjne) dla metod:

- chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas;
- wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną;
- wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją matrycą diodową;
- chromatografii gazowej z tandemową spektrometrią mas;
- chromatografii gazowej z detekcją spektrometrii mas;
- chromatografii gazowej z detekcją wychwytu elektronów.

2. Zwalidowanie i objęcie zakresem elastycznym procedury PB-PBC/59 – oznaczanie zawartości chloramfenikolu w paszach metodą chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas;

3. Znowelizowanie i zwalidowanie wprowadzonej w zakres elastyczny procedury PB-PBC/81 – dotyczy oznaczania zawartości testosteronu w krwi/surowicy zwierzęcej metodą chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas;

4. Rozszerzenie granic posiadanego zakresu elastycznego (metale) o metodę spektrometrii absorpcji atomowej z techniką amalgamacji oraz o metodę absorpcyjnej spektrometrii atomowej z atomizacją elektrotermiczną;

5. Rozszerzenie, w ramach posiadanego zakresu akredytacji, zakresów roboczych dla oznaczania zawartości miedzi, cynku, żelaza, manganu w paszach metodą spektrometrii absorpcji atomowej FAAS.

Plany pracowni na 2018 r.

- wdrożenie, walidacja i akredytacja dla mykotoksyn w paszach metody chromatografii cieczowej z tandemową spektrometrią mas (LC-MS/MS);
- wprowadzenie w zakres akredytacji dla pasz (zgodnie z nową instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii) obliczeniowej metody oceny homogeniczności;
- rozszerzenie zakresu pomiarowego, w ramach posiadanego zakresu elastycznego, dla metody absorpcyjnej spektrometrii atomowej - dotyczy oznaczania zawartości Ca, Na, K, Mg w paszach;
- wprowadzenie, w ramach posiadanego zakresu elastycznego, w zakres akredytacji nowych środków ochrony roślin oznaczanych metodą chromatografii gazowej z

tandemową spektrometrią mas.

#### Pracownia Patologii i Bakteriologii

Postępy w rozwoju za 2017 r.

1. Wdrożenie i akredytacja dla plastrów z czerwiem Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWpr 02010-23/2016 z dnia 16 sierpnia 2016r. - dotyczy wykrywania obecności *Paenibacillus larvae* metodą hodowlaną z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym;

2. Akredytacja, w ramach posiadanego zakresu elastycznego, dla paszy i wody nowego wydania normy PN-EN ISO 6579-1:2017-04 - Wykrywanie obecności *Salmonella* spp. w żywności i paszach.

Plany pracowni na 2018 rok

- Wdrożenie i akredytacja dla miodu i zapasów pokarmu zgodnej z Instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWpr 02010-23/2016 z dnia 16 sierpnia 2016 r. metody wykrywania obecności *Paenibacillus larvae*.

#### Pracownia Serologii

Postępy w rozwoju za 2017 r.

1. Wprowadzenie w zakres akredytacji (zmiany z procedur badawczych i/lub instrukcji GLW) nowych instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii:

- dotyczy wykrywania obecności przeciwciał przeciwko wirusowi niedokrwistości zakaźnej koni (NZK) oraz przeciwko *Burkholderia mallei*;
- dotyczy wykrywania obecności antygenu wirusa wścieklizny metodą immunofluorescencji bezpośrednio.

2. Wprowadzenie w zakres akredytacji, w ramach posiadanego zakresu elastycznego, nowej instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii dotyczącej wykrywania obecności przeciwciał przeciwko wirusowi choroby niebieskiego języka (BTV).

Plany pracowni na 2018 r.

- wprowadzenie, w ramach posiadanego zakresu elastycznego, w zakres akredytacji nowych instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii dotyczących metody ELISA i wykrywania obecności przeciwciał przeciwko:
  - wirusowi enzootycznej białaczki bydła (BLV);

- wirusowi choroby Aujeszkiego (PRV);
- wirusowi zakaźnego zapalenia nosa i tchawicy/otrętu bydła (IBR/IPV);
- *Coxiella burnetii* (gorączka Q).

(Zrealizowano w I kwartale 2018 r.)

- wprowadzenie w zakres akredytacji, dla badań na obecność antygeny wirusa wścieklizny metodą immunofluorescencji bezpośredniej, znowelizowanej Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWpr – 02010 – 3/2018 z dnia 7 lutego 2018 r.

(Zrealizowano w I kwartale 2018 r.)

- uaktualnienie procedur badawczych dotyczących metody ELISA i real time PCR w zakresie wykrywania obecności przeciwciał oraz DNA wirusa afrykańskiego pomoru świń (ASF) w krwi i tkankach świń oraz dzików.

#### 4) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Kielcach

##### Pracownia Higieny Żywności

Przejsie na zakres elastyczny w kierunkach:

- obecność pałeczek z rodzaju *Salmonella* spp. PN-EN ISO 6579 :2003
- liczba bakterii z grupy coli PN-ISO 4832:2007
- liczba gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) PN-EN ISO 6888-2:2001+A1:2004
- liczba drobnoustrojów tlenowych PN-EN ISO 4833-1: 2013-12
- liczba  $\beta$ -glukuronidazo-dodatnich *Escherichia coli* PN-ISO 16649-2:2004
- obecność *Listeria monocytogenes* PN-EN ISO 11290-1:1999+A1:2005
- liczba *Listeria monocytogenes* PN-EN ISO 11290-2:2000 + A1:2005 +Ap1:2006+Ap2:2007
- liczba *Campylobacter* spp. PKN-ISO/TS 10272-2:2008
- liczba komórek somatycznych PN-EN ISO 13366-1:2009 +Ap1:2009+AC:2009
- obecność antybiotyków i innych substancji hamujących (test Delvotest) PB-01/Phż edycja 04 z dnia 02.09.2008 r.
- obecność antybiotyków:  $\beta$ -laktamów, dihydrostreptomycyn/ streptomycyn, chloramfenikolu i tetracyklin (test 4Sensor) PB-12/Phż edycja 01 z dnia 04.01.2016
- obecność antybiotyków lub innych substancji przeciwbakteryjnych (metoda 5-płytkowa) PB-13/Phż edycja 01 z dnia 04.01.2016 r.

Rewalidacja metody spowodowana zmianą normy:

- obecność pałeczek z rodzaju Salmonella spp. z PN-EN ISO 6579:2003 na PN-EN ISO 6579-1:2017-04

Akredytacja metody:

- obecność Varroa destructor ( osyp, pszczoły) Metoda makroskopowa Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr 02010-22/2016 z dnia 16 sierpnia 2016 r.
- obecność Paenibacillus larvae (czerw,miód) Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr 02010-23/2016 z dnia 16 sierpnia 2016 r.

W roku 2018 r. – sprawdzenie metody:

- obecność i identyfikacja pałeczek Salmonella Metoda hodowlana uzupełniona testami biochemicznymi i serologicznymi zgodnie z PN-EN ISO 6579-1:2017-04

#### Pracownia Immunologii

- Wprowadzono elastyczny zakres akredytacji dotyczący badań wykonywanych metodą immunoenzymatyczną ELISA.
- Pracownia Higieny Pasz
- Wprowadzono zakres elastyczny w następujących metodach:
- Obecność i identyfikacja przetworzonego białka pochodzenia zwierzęcego
- Metoda mikroskopowa - Rozporządzenie Komisji (UE) nr 51/2013 z 16.01.2013
- Dz. Urz. UE, Załącznik VI pkt 1 i 2.1
- Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych - PN-EN ISO 4833-1 :2013-12
- Liczba Enterobacteriaceae - PN-ISO 21528-2 :2005
- Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella - PN-EN ISO 6579 :2003
- Rewalidowano metodę w związku z nowelizacją normy:
- Obecność pałeczek z rodzaju Salmonella - z PN-EN ISO 6579:2003 na PN-EN ISO 6579-1:2017-04

#### **5) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Olsztynie**

1.Rozszerzenie „Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 604 o nową metodę w Pracowni Chemii Pasz: Homogeniczność pasz. Metoda obliczeniowa- Instrukcja

Głównego Lekarza

2. Uaktualnienie „Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 604 w pracowni Mikrobiologii Środków Spożywczych i Pasz oraz Bakteriologii Ogólnej dla metody: PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Obecność Salmonella spp. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i serologicznym, dokonano powtórnego potwierdzenia możliwości tej metody w warunkach laboratoryjnych (rewalidacja).

Plany związane z rozszerzeniem zakresu akredytacji w 2018 r.

- w lutym 2018 r. uaktualniono „Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 604 po rewalidacji metody badawczej w pracowni Anatomo-Histopatologii na skutek nowelizacji wydania instrukcji GLW.
- w czerwcu 2018 planowany jest audit dodatkowy niezależnie od oceny zaplanowanej przez PCA w pracowni Mikrobiologii Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego i pracowni Mikrobiologii Pasz i Oznaczania Pozostałości Antybiotyków dotyczący rozszerzenia i uaktualnienia „Zakresu Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 604. Przewidywane rozszerzenie i uaktualnienie zakresu akredytacji dotyczy aktualizacji i dostosowania metod badawczych do wymogów aktualnie obowiązujących dokumentów odniesienia i potrzeb Inspekcji Weterynaryjnej.

#### **6) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Poznaniu**

1. Przeprowadzenie walidacji i rozszerzenie elastycznego zakresu akredytacji o nowe przedmioty badań w metodach:

- obecność pałeczek z rodzaju Salmonella w próbkach środowiskowych z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością rozszerzono o wymazy z powierzchni, w żywności o jaja świeże
- obecność Salmonella Typhimurium, Salmonella Enteritidis w świeżym mięsie drobiowym, tuszach drobiowych rozszerzono o próbki żywności i próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością.

2. Wprowadzenie zmian w ramach elastycznego zakresu akredytacji związanych z rewalidacją metody:

- deoksyriwalenol metodą HPLC w paszy
- antybiotyki i chemioterapeutyki w mleku metodą LC-MS/MS tetracykliny – (4 związki),

- aminokwasy metodą HPLC w paszach – (17 związków),
- wykrywanie przeciwciał przeciwko *Mycoplasma galisepticum* metodą immunoenzymatyczną dodano nowy test ELISA
- wykrywanie przeciwciał przeciwko *Mycoplasma synoviae* metoda immunoenzymatyczną dodano nowy test ELISA
- wykrywanie przeciwciał przeciwko wirusowi enzootycznej białaczki bydła (BLV)

3. Przeprowadzenie walidacji i rozszerzenie elastycznego zakresu akredytacji o nowe związki:

- antybiotyki i chemioterapeutyki metodą LC-MS/MS w mięśniach i mleku – walidacja metody (3 nowe związki)

4. Wprowadzenie nowych metod:

- oznaczania fipronilu w paszach

5. Wprowadzenie zmian w ramach elastycznego/stałego zakresu akredytacji związanych z aktualizacją dokumentów odniesienia – nowe wydania instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii:

- wykrywanie przeciwciał przeciwko wirusowi niedokrwistości zakaźnej koni metodą immunodyfuzji w żelu agarowym (AGID)
- wykrywanie przeciwciał przeciwko pałeczkom nosacizny *Burkholderia mallei* metodą odczynu dopełniacza (OWD)
- rozpoznawanie wścieklizny metoda immunofluorescencji bezpośredniej /IF/
- wykrywanie tetracykliny w szlifach kostnych lisów wolno żyjących
- izolacja wirusa wścieklizny w hodowli komórek mysiej neuroblastomy (RTCIT)

## **7) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Opolu**

### Pracownia Biologii Molekularnej i Skażeń

1. Rozszerzenie zakresu metody oznaczania stężenia aktywności izotopów cezu w związku z zastosowaniem nowego wyposażenia o odmiennej charakterystyce
2. Rozszerzenie zakresu akredytacji o możliwość udzielania opinii i interpretacji wyników badań w kierunku oznaczania i wykrywania modyfikacji genetycznych w paszach.

3. Zmiany dokonane w zakresie elastycznym:

- aktualizacja metody oznaczania zawartości modyfikacji kukurydzy MON-810 w paszach metodą real-time PCR, w związku z zastosowaniem nowego wyposażenia o odmiennej charakterystyce
- rozszerzenie zakresu o ekstrakcję kwasów nukleinowych metodą opartą na CTAB,
- rozszerzenie zakresu o metodę oznaczania zawartości modyfikacji soi MON 87701-2 metodą real – time PCR,
- aktualizacja metod oznaczania zawartości modyfikacji soi MON 89788, kukurydzy DAS-40278, kukurydzy Bt176, kukurydzy MON 810, soi Roundup Ready, soi MON89788, kukurydzy DAS 40278-9, kukurydzy MON 863, soi MON87701-2 i obecności sekwencji specyficznej dla GMO: nptII, pat, bar, ctp2-cp4-epsps, P35S/ T-nos (duplex) w paszach,
- rozszerzenie zakresu o metodę oznaczania zawartości modyfikacji soi DAS-44406-6 metodą real – time PCR.

Pracownia Higieny Środków Spożywczych

1. Rozszerzenie zakresu akredytacji o oznaczanie liczby *Campylobacter* spp. w mięsie i przetworach mięsnych, wg PN-EN ISO 10272-2:2017-10
2. Rozszerzenie zakresu akredytacji o metodę obecności *Campylobacter* spp. w próbkach środowiskowych, wg PN-EN ISO 10272-1:2017-08
3. Rozszerzenie zakresu akredytacji o obecność pozostałości antybiotyków beta-laktamowych, tetracyklin, streptomycyny, dihydrosreptomycyny i chloramfenikolu w mleku. Wg. PB-01/Śr.Sp. edycja1 wydanie z dnia 18.09.2017 r. w oparciu o instrukcję producenta testu 4SENSOR

4. Zmiany w zakresie elastycznym – aktualizacja metod:

- wykrywanie obecności pałeczek z rodzaju *Salmonella* w żywności oraz w próbkach środowiskowych.
- oznaczanie liczby *Listeria monocytogenes* w żywności,
- wykrywanie obecności *Listeria monocytogenes* w żywności i próbkach środowiskowych,



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- oznaczanie liczby Enterobacteriaceae w żywności i próbkach środowiskowych,
- oznaczanie NPL Enterobacteriaceae w żywności

#### Pracownia Chemii

1. Rozszerzenie zakresu akredytacji o oznaczanie zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym w paszach,
2. Uaktualnienie zakresu dla metod oznaczania białka surowego, popiołu surowego, tłuszczu surowego i wilgotności w paszach.

#### Pracownia Pożywek i Mikrobiologii Środków Żywienia Zwierząt

Wprowadzono kontrolę podłoży do diagnostyki *Campylobacter* spp.

#### Pracownia Patologii

1. Wprowadzono nową Procedurę Badawczą dotyczącą laboratoryjnego określania wieku u lisów na podstawie oceny szlifów kostnych kła dostosowując się do nowej Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr. GIWpr-02010-3/2017 z dnia 24 marca 2017.
2. Uaktualniono zakres akredytacji następujących procedur badawczych:
  - Procedurę Badawczą dotyczącą wykrywania obecności i identyfikacji pałeczek *Salmonella* dostosowując się do nowego dokumentu PN-EN ISO 6579-1:2017-04 i Schematu White'a-Kauffmanna-Le Minora:2007,
  - procedury badawcze dotyczące diagnostyki wirusa wścieklizny dostosowując się do nowych Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr – GIWpr 02010-39/2016 (badanie w kierunku obecności wirusa wścieklizny metodą immunofluorescencji bezpośredniej), GIWpr 02010-36/2016 (badanie w kierunku obecności markera tetracyklinowego w szlifach kostnych), GIWpr 02010-39/2016 (badanie w kierunku obecności wirusa wścieklizny metodą immunofluorescencji bezpośredniej), GIWpr 02010-38/2016 (badanie w kierunku izolacji wirusa wścieklizny na hodowlach komórkowych), GIWpr 02010-35/2016 (badanie w kierunku obecności przeciwciał przeciwko wirusowi wścieklizny metodą ELISA),
3. Ograniczenie zakresu akredytacji o metodę wykrywania obecności przeciwciał przeciwko wirusowi wścieklizny metodą hodowli komórkowych – test seroneutralizacji (RFFIT).

#### Pracownia Diagnostyki Włóśni i Terenowe Pracownie Diagnostyki Włóśni

1. Ograniczenie zakresu akredytacji o 4 Terenowe Pracownie Diagnostyki Włóśni.

**8) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Gorzowie Wielkopolskim**

Zamiejscowe Stanowisko Diagnostyki Włośni w Sulęcinie

- rozszerzenie zakresu akredytacji ZHW w roku 2017-badanie w kierunku włośni

ZSDW Nowa Sól i Zamiejscowe Stanowisko Diagnostyki Włośni Żary

- zawieszenie części zakresu akredytacji – badanie w kierunku włośni

**9) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Gdańsku**

Nowe metody badawcze lub rewalidacja metod już stosowanych, zmiana zakresów akredytacji w odniesieniu do badań chorób zakaźnych, żywności oraz pasz:

- uaktualnienie zakresu akredytacji o nowe wydania procedur badawczych dotyczące badań leków weterynaryjnych w Pracowni Pozostałości Leków
- rozszerzenie zakresu akredytacji Pracowni Pozostałości Pestycydów we współpracy z Pracownią Chemii Klasycznej – o metodę oznaczania zawartości WWA w produktach mięsnych i rybach.
- rozszerzenie zakresu akredytacji Pracowni Pozostałości Pestycydów o metodę oznaczania pyretroidów w mięsie.
- walidacja oznaczania Pb i Cd w żywności techniką kuwety grafitowej w Pracowni Pozostałości Metali
- uaktualnienie elastycznego zakresu akredytacji oraz pozostałych metod zakresie stałym o nowe instrukcje GLW w Pracowni Wirusologicznej
- przeniesienie wszystkich metod ELISA w Pracowni Wirusologicznej do zakresu elastycznego
- uaktualnienie zakresu akredytacji Pracowni Parazytologii i Mykologii - włączenie metod w zakres elastyczny
- uaktualnienie zakresu akredytacji Pracowni Parazytologii i Mykologii o metodę wykrywania obecności włośni (*Trichinella*) - metoda wytrawiania próbki zbiorczej z zastosowaniem metody magnetycznego mieszania w próbkach mięsa świń i dzików
- wprowadzenie, do zakresu badań pracowni Chemii Klasycznej, metody oznaczania zawartości azotu lotnych zasad amonowych (N-LZA) w rybach i produktach rybołówstwa wg Rozporządzenia Komisji WE nr 2074/2005, sekcja II, Rozdział III i instrukcję GLW nr GIWlab 801-4/13(1) z 18 marca 2013 r.
- wprowadzenie, do zakresu badań Pracowni Pozostałości Leków, metodyki oznaczania chloramfenikolu w mięśniach, wodzie, moczu, mleku i jajach metodą

LC-MS/MS

- rozszerzenie metodyki oznaczania antybiotyków i chemioterapeutyków w mięśniach o formy epi- tetracyklin w Pracowni Pozostałości Leków
- uaktualnienie zakresów elastycznych Pracowni Mikrobiologii Żywności, Badania Pasz i Bakteriologicznej, związane z nowelizacją metody PN-EN ISO 6579-1:2017 dotyczącej wykrywania obecności pałeczek Salmonella w żywności paszach i próbkach biologicznych

Plany na 2018, przedstawione na przeglądzie zarządzania w 2017, związane z walidacją metod i rozszerzaniem zakresów akredytacji

- rozszerzenie akredytacji metody oznaczania antybiotyków i chemioterapeutyków w mięśniach (PB-60/D) o tiamulinę, trimetoprim oraz formy epi- tetracyklin w Pracowni Pozostałości Leków
- wprowadzenie, do zakresu badań Pracowni Pozostałości Leków, metody oznaczania neuroleptyków metodą LC-MS/MS PB-95/D, akredytacja
- wprowadzenie, do zakresu badań Pracowni Pozostałości Leków, metodyki oznaczania antybiotyków i chemioterapeutyków (56 leków) w mleku metodą LC-MS/MS PB-94/D, akredytacja
- wdrożenie nowej PN-EN ISO 21528-2 Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Enterobacteriaceae – anglojęzyczna wersja normy, w zakresie Pracowni Badania Pasz
- rozszerzenie elastycznego zakresu akredytacji Pracowni Pozostałości Biologicznych o nowe hormony – oznaczanie hormonów anabolicznych metodą GC-MS

Pracownia Serologiczna:

- aktualizacja elastycznego zakresu akredytacji – zmiany w PB-10/L związane ze zmianami w instrukcji producenta testu ELISA, ewentualnie dodanie nowego testu
- aktualizacja elastycznego zakresu akredytacji – w PB-09/L wprowadzenie i walidacja zestawu innego producenta

Pracownia Parazytologii i Mykologii:

- akredytacja metody wykrywania obecności bakterii *Melissococcus plutonius*, diagnostyka zgnilca europejskiego. Metoda hodowlana wg Instrukcji GIW z 02010-24/2016 z dnia 16 sierpnia 2016r.

Pracowni Chorób Ryb

- akredytacja procedur badawczych dotyczących izolacji DNA, metody ilościowej i jakościowej Pracownia Badania GMO.

**10) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Krośnie**

Pracowania Serologii:

Zmiany w zakresie elastycznym dotyczącym techniki ELISA:

1. Metoda: „Obecność przeciwciał przeciwko wirusowi niebieskiego języka (BTV). Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)”. Zmiana była wynikiem wydania przez Głównego Lekarza Weterynarii Instrukcji nr GIWpr- 02010-40/2016 z dnia 12 grudnia 2016.
2. Metoda: „Obecność przeciwciał przeciwko wirusowi niebieskiego języka (BTV). Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)”. Aktualnie obowiązuje PB-43 edycja 5 z dnia 04.01.2018 opracowana na podstawie instrukcji producenta testów. Test typu pośredniego został zamieniony na test typu blokowania.
3. Metoda: „Obecność przeciwciał przeciwko wirusowi wścieklizny. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)”. Aktualnie obowiązuje PB-52 edycja 2 z dnia 01.03.2017 opracowana na podstawie instrukcji producenta testów. Zmiana była wynikiem wydania przez Głównego Lekarza Weterynarii Instrukcji nr GIWpr- 02010-35/2016 z dnia 12 grudnia 2016.

Zmiana w zakresie elastycznym dotyczącym techniki PCR:

Planowane zmiany w zakresie i rodzaju wykonywanych badań:

1. Metoda: „Obecność materiału genetycznego wirusa afrykańskiego pomoru świń (ASF) Metoda Real – Time PCR”. Obowiązuje PB-54 edycja 3 z dnia 22.11.2017 roku. Uaktualniono metodykę badawczą na zgodną z obowiązującą w ULR oraz KLR wg Fernandez i wsp. z równoczesnym utrzymaniem metodyki wg King i wsp.

Planowane zmiany w zakresie i rodzaju wykonywanych badań:

2. Uzyskanie wyznaczenia przez Głównego Lekarza Weterynarii do wykonywania badań w kierunku afrykańskiego pomoru świń, a następnie realizowanie badań ASF w Pracowni Serologii.
3. Rozszerzenie metodyki Real- Time PCR w kierunku afrykańskiego pomoru świń o nowe komercyjne zestawy diagnostyczne.

Plany związane z rozszerzaniem zakresów akredytacji:

1. Rozszerzenie zakresu akredytacji o matryce: pszczoły, wosk pszczeli dla metody „Obecność *Paenibacillus larvae*” metodą hodowlaną z potwierdzeniem biochemicznym”
2. Rozszerzenie zakresu akredytacji o metodę "Obecność bakterii *Melissococcus plutonius*. Metoda hodowlana z potwierdzeniem mikroskopowym"

Pracownia Mikrobiologii i Immunologii w Rzeszowie

1. Aktualizacja metody badawczej „Obecność przeciwciał przeciwko glikoproteinie gE wirusa choroby Aujeszkiego. Metoda immunoenzymatyczna (ELISA)
2. Aktualizacja metody badawczej: Obecność antygeny wirusa wścieklizny. Metoda immunofluorescencji bezpośredniej (IF)

Plany związane z rozszerzaniem zakresów akredytacji

1. Wdrożenie metody określania wieku lisów na podstawie szlifów zębowych u lisów.

#### 11) ZHW w Białymstoku /O Łomża

W 2017 roku Zakład Higieny Weterynaryjnej w Białymstoku jak i Oddział ZHW w Łomży rozszerzył oraz uaktualnił swoje zakresy akredytacji.

Pracownia Badań Mikrobiologicznych Środków Spożywczych:

1. Rozszerzenie zakresu akredytacji dotyczące wykrywania i oznaczania liczby *Campylobacter* z jednoczesnym przeniesieniem do zakresu elastycznego – PN-EN ISO 10272
2. Uaktualnienie list badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego dotyczące wykrywania obecności pałeczek *Salmonella* – PN-EN ISO 6579
3. Uaktualnienie list badań prowadzonych w ramach zakresu elastycznego dotyczące wykrywania obecności i identyfikacji pałeczek *Salmonella* (schemat White’a -Kauffmanna-Le Minora) - PN-EN ISO 6579 Schemat White’a -Kauffmanna-Le Minora

Pracownia Badań Chemicznych Środków Spożywczych:

1. Rozszerzono zakres akredytacji o nowe metody:
  - procedura badawcza dotycząca oznaczania zawartości selenu w premiksach i preparatach selenowych metodą absorpcji atomowej
  - procedura badawcza dotycząca oznaczania homogenności mieszanek paszowych na podstawie badania stopnia wymieszania składnika kluczowego
  - procedura badawcza dotycząca oznaczania pozostałości pestycydów w paszy metodą GC-MS/MS

- procedura badawcza dotycząca oznaczania pozostałości pyretroidów w tkance mięśniowej zwierząt metodą GC-ECD

2. Uaktualniono i rozszerzono zakres akredytacji o następujące metody:

- procedura badawcza dotycząca oznaczania zawartości kadmu w tkankach i produktach pochodzenia zwierzęcego metodą absorpcji atomowej
- procedura badawcza dotycząca oznaczania zawartości arsenu w tkankach i produktach pochodzenia zwierzęcego oraz w środkach żywienia zwierząt metodą absorpcji atomowej
- procedura badawcza dotycząca oznaczania pozostałości gestagenów w tłuszczu zwierząt rzeźnych metodą chromatografii gazowej ze spektrometrią mas
- procedura badawcza dotycząca oznaczania zawartości selenu w środkach żywienia zwierząt metodą absorpcji atomowej
- procedura badawcza dotycząca oznaczania zawartości ołowiu, kadmu, arsenu i rtęci w produktach mleczarskich metodą absorpcji atomowej
- procedura badawcza dotycząca oznaczania nikarbazyny w środkach żywienia zwierząt metodą chromatografii cieczowej
- procedura badawcza dotycząca oznaczania pozostałości pestycydów w paszy metodą GC-ECD/NPD
- procedura badawcza dotycząca oznaczania pozostałości leków przeciwbakteryjnych w materiale biologicznym metodą LC-MS/MS
- procedura badawcza dotycząca oznaczania neuroleptyków w materiale biologicznym metodą LC-MS/MS
- procedura badawcza dotycząca oznaczania kokcydiostatyków w środkach żywienia zwierząt metodą LC-MS/MS

W 2018 roku zaplanowano:

1. Rozszerzenie zakresu akredytacji o nowe metody:

- procedura badawcza dotycząca oznaczania pozostałości kolistyny metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej połączonej ze spektrometrią mas
- procedura badawcza dotycząca oznaczania zawartości mykotoksyn w środkach żywienia zwierząt metodą LC-MS/MS

2. Uaktualnienie zakresu akredytacji o następujące metody:

- procedura badawcza dotycząca oznaczania pozostałości pestycydów w paszy

metodą GC-MS/MS

- zmiana z procedury badawczej na instrukcję GLW dotycząca oznaczania homogenności mieszanek paszowych na podstawie badania stopnia wymieszania składnika kluczowego
- rozszerzono zakres akredytacji o nową metodę badania pasz w zakresie oznaczania obecności sekwencji specyficznych dla GMO: ctp2-cp4 epsps, nptll, bar, pFMV, pat, P-35S, T-nos metodą PCR / real-time PCR.

W 2018 roku zaplanowano:

- rozszerzenie zakresu akredytacji o metodę badania mleka surowego w kierunku obecności antybiotyków i innych substancji hamujących metodą mikrobiologiczną – dyfuzja w żelu (Delvotest SP-NT)
- rozszerzenie zakresu akredytacji o metodę badania mleka surowego w kierunku obecności antybiotyków betalaktamowych, tetracyklin, streptomycyny i/lub dihydroksystreptomycyny, chloramfenikolu metodą receptorową (4SENSOR)

## 12) ZHW w Lublinie

W roku 2017 zrealizowano plany w Pracowniach ZHW w Lublinie w następującym zakresie, wprowadzając zmiany do zakresu akredytacji AB 517:

### Pracownia Patologii

- 1.Sprawdzono normę PN-EN ISO 6579-1:2017-04 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego.Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* . Część 1: wykrywanie salmonella spp.” w matrycy pasze
- 2.Sprawdzono normę PN-EN ISO 6579-1:2017-04 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* . Część 1: wykrywanie salmonella spp.” /serotypowanie/ w matrycach :
  - próbki środowiskowe z etapu produkcji pierwotnej;
  - próbki kału

### Pracownia Mikrobiologii Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego oraz Diagnostyka Włośnicy

- 1.Sprawdzono normę PN-EN ISO 6579-1:2017-04 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* . Część 1: wykrywanie salmonella spp..” w matrycach :

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- mięso i przetwory mięsne
- mleko i przetwory mleczne
- ryby i przetwory rybne
- próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:
  - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem;
  - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym wymazy tusz zwierząt rzeźnych /wołowe, wieprzowe, drobiowe/

2. Sprawdzono normę PN-EN ISO 6579-1:2017- „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania *Salmonella* . Część 1: wykrywanie salmonella spp.” /serotypowanie/ w matrycy:

- mięso drobiowe

3. Sprawdzono normę PN-EN ISO 11290-1:2017-07 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i innych *Listeria* spp. Część 1: Metoda wykrywania” w matrycach:

- mięso i przetwory mięsne,
- mleko i przetwory mleczne,
- ryby i przetwory rybne,
- próbki środowiskowe z obszarów produkcji żywności i obrotu żywnością:
  - wymaz z powierzchni ograniczonej szablonem;
  - wymaz z powierzchni nieograniczonej szablonem w tym wymazy tusz zwierząt rzeźnych /wołowe, wieprzowe, drobiowe/

#### Pracownia Badań Chemicznych Środków Spożywczych.

1. Dokonano zmiany zakresów akredytacji-akredytacja premiksu lazalocydu. Metoda HPLC.

Rozporządzenie Komisji(WE)152/2009 z dn.27.01.2009.Dz.U.L 54 z dn.26.02.2009r.

2. Dokonano zmiany zakresów akredytacji- akredytacja premiksów: monenzyny, salinomycyny, narazyny. Metoda HPLC. PN-EN ISO 14183:2008

3.Wykonano walidację metod badawczych:

- oznaczanie zawartości popiołu nierozpuszczalnego. Pasze. Metoda wagowa. Rozporządzenie Komisji(WE)152/2009 z dn.27.01.2009.Dz.U.L 54 z dn.26.02.2009r.



Plany na rok 2018 w Pracowniach ZHW w Lublinie:

Pracownia Patologii; Pracownia Mikrobiologii Środków Spożywczych Pochodzenia Zwierzęcego oraz Diagnostyka Włośnicy; Pracownia Diagnostyki Serologicznej Chorób Zakaźnych

- sprawdzenie , doskonalenie dotychczas akredytowanych i nieakredytowanych metod badawczych
- ewentualne wdrożenie i sprawdzenie nowych lub zmienionych metod badawczych
- zmiana Procedury Badawczej- Oznaczanie homogeniczności mieszanek paszowych na Instrukcję GLW

### 13) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Krakowie

Nowe metody badawcze:

- „**Ocena homogeniczności mieszanek paszowych (z obliczeń)**, Procedura Badawcza nr PB-24/Ch, edycja 1, z dnia 31.01.2017 r.

### 14) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Łodzi

Pracownia Mikrobiologii Żywności i Pasz w 2017r. przeprowadziła rewalidację (sprawdzenie ponowne) następujących metod badawczych:

W 2018 roku została zwalidowana (sprawdzona) i zgłoszona do rozszerzenia zakresu akredytacji nowa metoda badawcza – oznaczenie liczby *Campylobacter* spp. w surowym mięsie drobiowym wg PN-EN ISO 10272-2:2017-10 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby *Campylobacter* spp. Część 2: Metoda liczenia kolonii”.

Pracownia Chemii

1. W 2017 roku Pracownia Chemii rozszerzyła zakres akredytacji o nową metodę Oznaczania zawartości monenzyny, narazyny i salinomycyny metodą chromatografii cieczowej z derywatyzacją pokolumnową wg PN-EN ISO 14183:2008.

2. W 2019 r. planuje przeprowadzić ponowne sprawdzenie metody Oznaczania zawartości monenzyny, narazyny i salinomycyny metodą chromatografii cieczowej z derywatyzacją pokolumnową wg PN-EN ISO 14183:2008, w celu rozszerzenia akredytowanego zakresu

pomiarowego.

**Zakład Higieny Weterynaryjnej Oddział w Piotrkowie Trybunalskim**

1. Pracownia Serologii planuje w 2018 r. zmianę PB-04/PS „Immunoenzymatyczne wykrywanie obecności przeciwciał przeciwko wirusowi EBB” ze względu na zmianę Instrukcji GLW nr GIW pr-02010-32/2016 z X. 2016 r.

3. Pracownia Chemii Żywności w 2019 r. planuje rozszerzenie akredytacji o białko w paszach.

**15) Zakład Higieny Weterynaryjnej w Bydgoszczy**

Zmiany w zakresie i rodzaju badań w 2017 r.:

Rozszerzenie zakresu akredytacji o następujące metody badawcze:

w Pracowni Chemicznego Badania Pasz:

- zawartość mikotoksyn w paszach techniką LC MS/MS wg Instrukcji PIWet-PIB, Puławy 2016;
- zawartość popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym metodą wagową wg Rozporządzenia Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27.01.2009 r. – zał. III N;
- zawartość węglanów metodą gazometryczną wg Rozporządzenia Komisji (WE) nr 152/2009 z dnia 27.01.2009 r. – zał. III O;
- zawartość tłuszczu surowego w paszach (nasiona oleiste) metodą wagową wg PN-EN ISO 659:2010;

w Pracowni Mikrobiologicznego Badania Pasz:

- wykrywanie pozostałości substancji przeciwbakteryjnych w wodzie do pojenia zwierząt (Grupa B1). Metoda dyfuzji w żelu (5-płytkowa) wg PB-12/B/mp edycja 1, data wydania 05.07.2017 r. opracowana na podstawie Instrukcji PIW – PIB Puławy, 2011

w Pracowni Badania Środków Spożywczych w Oddziale Terenowym w Toruniu:

- obecność pozostałości antybiotyków w mleku. Metoda receptorowa wg PB-06/T/ż edycja 1, data wydania 13.03.2017 na podstawie instrukcji producenta testu 4Sensor.
- wykrywanie pozostałości substancji przeciwbakteryjnych w tkance mięśniowej i

nerkach bydła, trzody i owiec, wątrobie kurcząt, gęsi i indyków, rybach i jajach. Metoda dyfuzji w żelu (5-płytkowa) wg PB-07/T/ż edycja 1, data wydania 07.08.2017 r. opracowana na podstawie Instrukcji PIW – PIB Puławy, 2011

w Pracowni Bakteriologii Ogólnej i Parazytologii w Oddziale Terenowym we Włocławku:

- wykrywanie bakterii *Melissococcus plutonius*. Metoda mikrobiologiczna, hodowlana wg Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr 02010-24/2016 z dnia 16 sierpnia 2016 r.
  
- wprowadzenie zakresu elastycznego (przeniesienie metod z zakresu stałego do zakresu elastycznego):
  - w Pracowni Serologicznej w Oddziale Terenowym we Włocławku obejmujący metody badawcze wykonywane metodą immunoenzymatyczną ELISA;
  - uaktualnienie zakresu akredytacji:
    - uaktualnienie zakresu polegające na przeniesieniu ze stałego zakresu akredytacji do elastycznego zakresu badania kokcydiostatyków i antybiotyków w paszach wg Instrukcji PIWet-PIB, Puławy 2014 z uaktualnieniem o dokument odniesienia PB-32/B/ch - Pracownia Chemicznego Badania Pasz;
    - rozszerzenie górnego zakresu pomiarowego dla badania popiołu surowego w paszach wg Rozporządzenia Komisji (WE) 152/2009 z dnia 27.01.2009 Załącznik III, M - Pracownia Chemicznego Badania Pasz;
    - rozszerzenie dolnego zakresu pomiarowego dla badania azotu Kjeldahla w paszach wg Rozporządzenia Komisji (WE) 152/2009 z dnia 27.01.2009 Załącznik III, C - Pracownia Chemicznego Badania Pasz;
    - uaktualnienie opisu granic elastyczności wg nowych wymagań PCA (Pracownia Chemicznego Badania Pasz, Pracownia Mikrobiologicznego Badania Pasz, Pracownia Badania Środków Spożywczych w Oddziale Terenowym w Toruniu);
    - przeniesienie z elastycznego zakresu akredytacji do zakresu stałego metody: obecność beztlenowych bakterii przetrwalnikujących i beztlenowych bakterii przetrwalnikujących redukujących siarczyny wg PN-R-64791:1994 - Pracownia Mikrobiologicznego Badania Pasz;
    - uaktualnienie zakresu w odniesieniu do obecności pozostałości substancji antybakteryjnych w paszach wg PB-01/B/mp, rezygnacja z elastyczności dla tej

cechy, doprecyzowano (uszczegółowiono) badaną cechę, doprecyzowano opis metody (8-płytkowa) - Pracownia Mikrobiologicznego Badania Pasz;

- uaktualnienie zakresu akredytacji o nowe dokumenty odniesienia – zmiany merytoryczne wymagające rewalidacji metody (ponownego sprawdzenia metody wcześniej już stosowanej):

- obecność bakterii *Peenibacillus larvea*. Metoda hodowlana z potwierdzeniem biochemicznym i mikroskopowym (zastąpiono: PB-02/W/bo edycja 3, data wydania 22.02.2016 r. Instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-23/2016 z dnia 16 sierpnia 2016 r.) - (zmieniła się zasada metody; wprowadzono badany obiekt: pszczoły) –

#### Pracownia Bakteriologii Ogólnej i Parazytologii w Oddziale Terenowym we Włocławku:

- uaktualnienie zakresu akredytacji o nowe dokumenty odniesienia:

- obecność antygeny wirusa wścieklizny. Metoda immunofluorescencji bezpośredniej (nowa edycja procedury badawczej: PB-03/B/w edycja 3, data wydania 03.02.2017 r. opracowana na podstawie Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-39/2016 z dnia 12 grudnia 2016 r.) - Pracownia Wirusologiczna;

- obecność wirusa wścieklizny. Metoda hodowli komórkowych w mysiej neuroblastomie (nowa edycja procedury badawczej: PB-06/B/w edycja 2 z dnia 03.02.2017 r. opracowana na podstawie Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-38/2016 z dnia 12 grudnia 2016 r.) - Pracownia Wirusologiczna;

- obecność tetracykliny. Metoda mikroskopowa (zastąpiono: PB-05/B/w edycja 2, data wydania 08.04.2013 r. Instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-36/2016 z dnia 12 grudnia 2016 r.) - Pracownia Wirusologiczna;

- obecność przeciwciał przeciwko wirusowi wścieklizny. Metoda immunoenzymatyczna ELISA (zastąpiono: PB-08/B/w edycja 1, data wydania 03.02.2014 r. Instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-35/2016 z dnia 12 grudnia 2016 r.) - Pracownia Wirusologiczna;

- obecność pałeczek *Salmonella* spp.; materiał biologiczny i próbki środowiskowe z obszaru produkcji pierwotnej (dopisano normę PN-EN ISO 6579-1:2017-04) -

Pracownia Bakteriologii Ogólnej; Pracownia Diagnostyki Chorób Zakaźnych i Inwazyjnych w Oddziale Terenowym w Toruniu;

· obecność przeciwciał przeciwko wirusowi enzootycznej białaczki bydła - BLV. Metoda immunoenzymatyczna ELISA (zastąpiono: PB-04/W/s edycja 5, data wydania 09.04.2013 r. Instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-32/2016 z dnia 11 października 2016 r.) - Pracownia Serologiczna w Oddziale Terenowym we Włocławku;

· obecność przeciwciał przeciwko glikoproteinie E wirusa choroby Aujeszkiego. Metoda immunoenzymatyczna ELISA (zastąpiono odpowiednio: PB-01/W/s edycja 3, data wydania 09.04.2013 r. oraz PB-01/T/chz edycja 4, data wydania 01.04.2014 r. Instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-20/2016 z dnia 9 sierpnia 2016 r.) - Pracownia Serologiczna w Oddziale Terenowym we Włocławku; Pracownia Diagnostyki Chorób Zakaźnych i Inwazyjnych w Oddziale Terenowym w Toruniu;

· obecność przeciwciał przeciwko wirusowi choroby niebieskiego języka. Metoda immunoenzymatyczna ELISA (zastąpiono: PB-03/W/s edycja 5, data wydania 19.11.2014 r. Instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-40/2016 z dnia 12 grudnia 2016 r.) - Pracownia Serologiczna w Oddziale Terenowym we Włocławku;

· obecność roztoczy *Varroa destructor*. Metoda makroskopowa (zastąpiono: PB-01/W/bo edycja 3, data wydania 09.04.2013 r. Instrukcją Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-22/2016 z dnia 16 sierpnia 2016 r.) - Pracownia Bakteriologii Ogólnej i Parazytologii w Oddziale Terenowym we Włocławku;

· obecność antygenu VHS, SVC, IPN (opracowano nową edycję procedury badawczej: PB-01/B/ro edycja 9 z dnia 02.03.2017 r.) - Pracownia Chorób Ryb i Badań Mikologiczno-Parazytologicznych;

· obecność antygenu IHN (opracowano nową edycję procedury badawczej: PB-02/B/ro edycja 6 z dnia 02.03.2017 r.) - Pracownia Chorób Ryb i Badań Mikologiczno-Parazytologicznych;

· obecność przeciwciał przeciwko wirusowi niedokrwistości zakaźnej koni (EIAV). Metoda immunodyfuzji w żelu agarowym (AGID, test Cogginisa) (zastąpiono: PB-10/B/s edycja 1, data wydania 10.02.2016 r. Instrukcją

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-29/2016 z dnia 7 września 2016 r.) - Pracownia Serologiczna.

- zmiany w zakresie elastycznym:

w Pracowni Serologicznej uaktualniono dokumenty odniesienia:

- dopisano Instrukcje Głównego Lekarza Weterynarii dla metod badawczych:
  - obecność przeciwciał przeciwko wirusowi enzootycznej białaczki bydła (BLV) - Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-32/2016 z dnia 11 października 2016 r.;
  - obecność przeciwciał przeciwko glikoproteinie gB wirusa zakaźnego zapalenia nosa i tchawicy oraz otrętu bydła (IBR/IPV) BHV1 - Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-26/2016 z dnia 07 września 2016 r.;
  - obecność przeciwciał przeciwko wirusowi klasycznego pomoru świń (CSFV) - Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-21/2016 z dnia 10 sierpnia 2016 r.;
  - wykreślono PB opracowane na podstawie instrukcji producenta testu pozostawiając wyłącznie Instrukcje Głównego Lekarza Weterynarii dla 3 w/w metod badawczych;

w Pracowni Badania Środków Spożywczych w Oddziale Terenowym w Toruniu uaktualniono dokumenty odniesienia (wprowadzono nowe wydania norm metodycznych) dla następujących rodzajów badań:

1. Obecność i identyfikacja pałeczek z rodzaju Salmonella - PN-EN ISO 6579:2017-04
2. Liczba Enterobacteriaceae - PN-EN ISO 21528-2:2017-08
3. Obecność Listeria monocytogenes - PN-EN ISO 11290-1:2017-07
4. Liczba Listeria monocytogenes - PN-EN ISO 11290-2:2017-07
5. Liczba Campylobacter spp. - PN-EN ISO 10272-2:2017-10

pozycje lp. 2-5 zmiany merytoryczne wymagające ponownego sprawdzenia metody wcześniej już stosowanej;

w Pracowni Mikrobiologicznego Badania Pasz uaktualniono dokumenty odniesienia (wprowadzono nowe wydania norm metodycznych) dla następujących metod badawczych:

1. Obecność i identyfikacja pałeczek z rodzaju Salmonella - PN-EN ISO 6579:2017-

04;

2. Liczba Enterobacteriaceae - PN-EN ISO 21528-2:2017-08

pozycja lp. 2 zmiany merytoryczne wymagające ponownego sprawdzenia metody wcześniej już stosowanej;

Planowane zmiany w roku 2018 r.:

1. Pracownia Wirusologiczna – aktualizacja procedury badawczej: PB-03/B/w (obecność antygeny wirusa wścieklizny. Metoda immunofluorescencji bezpośredniej) – już zrealizowane;

2. Pracownia Chemicznego Badania Pasz – aktualizacja procedury badawczej: PB-17/B/ch (Homogeniczność mieszanek paszowych na podstawie stopnia wymieszania składnika kluczowego (z obliczeń));

3. Pracownia Badania Środków Spożywczych w Oddziale Terenowym w Toruniu:

- aktualizacja procedury badawczej: PB-03/T/ż (obecność antybiotyków, sulfonamidów i innych substancji przeciwbakteryjnych metodą dyfuzyjną z wykorzystaniem testu Delvotest);

- aktualizacja metody badawczej: obecność *Campylobacter* spp. wg PN-EN ISO 10272-1:2017-08 (metoda w zakresie elastycznym; ponowne sprawdzenie metody);

4. Pracownia PCR w Oddziale Terenowym w Toruniu: aktualizacja procedury badawczej: PB-01/T/pcr (obecność kwasu nukleinowego (DNA) *Salmonella* spp. metodą real time PCR) – ponowne sprawdzenie metody;

## 16) Zakład Higieny Weterynaryjnej we Wrocławiu

Zakład Higieny Weterynaryjnej we Wrocławiu uaktualnił i rozszerzył w zakresie stałym i elastycznym zakres akredytacji w obszarach: Pracowni Chemii Środków Spożywczych i Pasz i Pracowni Diagnostyki Chorób Zakaźnych Zwierząt i Mikrobiologii oraz utrzymał istniejący zakres akredytacji w obszarach Pracowni Diagnostyki Włóśni i Pracowni Serologii. Dnia 01.02.2018 roku otrzymano znowelizowane wydanie Nr 19 dokumentu „Zakres Akredytacji Laboratorium Badawczego Nr AB 584” z 17 stycznia 2018r. oraz nowe wydanie Certyfikatu Akredytacji Nr AB 584 ważnego do dnia 23.02.2021r.

Zakres prac dotyczący wdrożonego zakresu akredytacji w 2017 roku na

poszczególnych Pracowniach kształtował się w następujący sposób:

### Pracownia Chemii Środków Spożywczych i Pasz

Zwalidowano i akredytowano w zakresie stałym metodę badawczą dot. oznaczania kokcydiostatyków w paszach niedocelowych metodą chromatografii cieczowej ze spektrometrią mas (LC-MS/MS) wg procedury badawczej.

W ramach zakresu elastycznego poszerzono listę badań o nowe związki: bixafen, dimetoat, isoprotiolan, metkonazol, metrybuzyna, paclobutrazol, spirmesifen, terbutyloazyna, triadimenol – z zakresu oznaczania pestycydów w paszach metodą chromatografii gazowej z detekcją tandemową spektrometrią mas (GC-MS-MS) wg procedury badawczej.

Wyznaczono nowe granice zakresu pomiarowego dla arsenu w paszach wg PN-EN 16206.

### Pracownia Diagnostyki Włośni

Utrzymano akredytację na metodę wykrywania obecności włośni (*Trichinella*) - metodą wytrawiania próbki zbiorczej z zastosowaniem metody magnetycznego mieszania w próbkach mięsa: świń, dzików i świniodzików, wg. Rozporządzenia Komisji (UE) nr 2015/1375 z dnia 10 sierpnia 2015 r. Załącznik I, Rozdział I, Załącznik III.

### Pracownia Diagnostyki Chorób Zakaźnych Zwierząt i Mikrobiologii

Uaktualniono metody akredytowane w zakresie elastycznym w związku z aktualizacją dokumentów odniesienia:

- Normy PN-EN ISO 6579-1:2017-04 dotyczącej wykrywania *Salmonella* spp.
- Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWpr-02010-39/2016 z dnia 12 grudnia 2016 dotycząca wykrywania lyssawirusów testem immunofluorescencji bezpośredniej
- Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii nr GIWpr-02010-38/2016 z dnia 12 grudnia 2016 dotycząca wykrywania lyssawirusów w hodowli komórek mysiej neuroblastomy

Zaktualizowano metodę akredytowaną w zakresie stałym w zakresie wykrywania obecności bakterii *Paenibacillus larvae* w związku z wydaniem nowej Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIW pr-02010-23/2016 z dnia 16 sierpnia 2016 r.

Przeniesiono do zakresu elastycznego metody oznaczania liczby:  $\beta$ -glukuronidazo-dodatnich *Escherichia coli*; gronkowców koagulazo-dodatnich (*Staphylococcus aureus* i innych gatunków) oraz *Campylobacter* spp.

### Pracownia Serologii



Uaktualniono w ramach elastycznego zakresu akredytacji 1 metodę stosowaną w badaniach serologicznych w związku z wprowadzeniem nowej Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii:

- Obecność przeciwciał przeciwko wirusowi choroby niebieskiego języka (BTV). Metoda immunoenzymatyczna (ELISA) Instrukcji Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-40/2016 z dnia 12 grudnia 2016r. i wydanie nowej procedury badawczej PB-15/S edycja 04 z dnia 01.03.2017r. opracowanej na podstawie instrukcji producenta testu.

Uaktualniono w ramach elastycznego zakresu akredytacji 3 metody stosowane w badaniach serologicznych w związku z wprowadzeniem nowych zestawów odczynników:

- Obecność przeciwciał przeciwko wirusowi enzootycznej białaczki bydła (BLV). Metoda immunoenzymatyczna (ELISA). Instrukcja Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr-02010-32/2016 z dnia 11 października 2016 r., wydanie nowej procedury badawczej PB-05/S edycja 07 z dnia 31.03.2017 r. opracowanej na podstawie instrukcji producenta testu.
- Obecność przeciwciał przeciwko wirusowi choroby niebieskiego języka (BTV). Metoda immunoenzymatyczna (ELISA), wydanie nowej procedury badawczej PB-15/S edycja 05 z dnia 01.06.2017r. opracowanej na podstawie instrukcji producenta testu.
- Obecność przeciwciał przeciwko wirusowi zespołu rozrodzo- oddechowego (PRRS). Metoda immunoenzymatyczna (ELISA), wydanie nowej procedury badawczej PB-19/S edycja 03 z 15.09.2017 opracowanej na podstawie instrukcji producenta testu.

#### **4.5.2 Państwowa Inspekcja Sanitarna**

W roku 2017 podobnie jak w latach ubiegłych laboratoria Państwowej Inspekcji Sanitarnej mając na celu zapewnienie wykonywania badań metodami akredytowanymi rozszerzyły lub zmodyfikowały możliwości analityczne w ramach własnych struktur. Podjęto szereg starań zmierzających do otrzymania certyfikatów akredytacyjnych w różnych kierunkach badań.

Poniżej opisano tylko wybrane osiągnięcia w zakresie polepszania zdolności analitycznych w wybranych laboratoriach stacjach sanitarno-epidemiologicznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

W 2017 r. laboratorium Państwowej Inspekcji Sanitarnej województwa kujawsko-pomorskiego akredytowało następujące metody badawcze:

-zawartość alkaloidów sporyszu (12 związków), metoda wysokosprawnej chromatografii cieczowej, matryce objęte akredytacją: zboża i przetwory zbożowe,

-zawartość sporyszu (przetrwalniki buławinki czerwonej), metoda wizualno-wagowa, matryce objęte akredytacją: zboża i przetwory zbożowe,

-zawartość zanieczyszczeń mineralnych i organicznych, metoda wizualno-wagowa, matryce objęte akredytacją: zboża i przetwory zbożowe,

-obecność Enterobacteriaceae, metoda hodowlana uzupełniona potwierdzeniem biochemicznym, matryce objęte akredytacją: mleko i przetwory mleczne,

-ocena sensoryczna (zapach i smak), metoda multiporównawcza, matryce objęte akredytacją: materiały i wyroby z tworzyw sztucznych przeznaczone do kontaktu z żywnością, papier i tektura przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Zintegrowane Laboratorium Badania Żywności województwa podlaskiego rozszerzyło zakres akredytacji o metodę oznaczania zawartości syntetycznych barwników organicznych metodą chromatografii cieczowej wg PB-26. Ponadto wprowadziło zmiany w zakresie elastycznym - wykrywanie obecności za pomocą aparatu LightCycler 96: DNA roślinnego, DNA rzepaku, promotora 35S CaMV (p35S CamV), terminatora NOS (tNOS), genu bar. Laboratorium PSSE w Łomży uaktualniło zakres badań akredytowanych - oznaczanie liczby i serotypowanie Salmonella wg PN-EN ISO 6579:2017-04.

Laboratorium Badania Żywności i Żywienia w WSSE Gdańsku w 2017 r. rozszerzyło zakres akredytacji o:

- oznaczanie karbaminianu etylu w napojach alkoholowych,
- oznaczanie azotanów i azotynów w mięsie i przetworach mięsnych,
- oznaczanie dwutlenku siarki w owocach suszonych,
- oznaczanie przetrwalników buławinki czerwonej w zbożach,
- oznaczanie zawartości niklu w rybach, owocach morza i ich przetworach, w mleku i przetworach mleczarskich oraz cukrze, w wyrobach cukierniczych i ciastkarskich,
- oznaczanie zawartości tłuszczu w ziarnie kakaowym i produktach pochodnych,
- ocenę organoleptyczną ryb, owoców morza i ich przetworów oraz wód mineralnych i napojów bezalkoholowych. Uaktualniono również normy dotyczące badań w kierunku Salmonella.

W 2017 r. Dział Laboratoryjny WSSE w Gorzowie Wielkopolskim otrzymał

rozszerzenie certyfikatu akredytacyjnego na nowe oznaczenie chemiczne, tj. zawartość tłuszczu w daniach gotowych. W ramach elastycznego zakresu akredytacji badania mikrobiologiczne uaktualniono o nowe wydania normy dotyczące wykrywania obecności *Salmonella* spp., wykrywania obecności i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* oraz wykrywania obecności *Enterobacteriaceae*. Rozszerzono również zakres badań o nowe matryce: na obecność *Salmonella* w produktach jajecznych, kakao oraz liczbę *Escherichia coli* w wyrobach garmażeryjnych. Natomiast badania chemiczne w ramach elastycznego zakresu akredytacji rozszerzono o oznaczanie zawartości metali w nowych matrycach:

- nikiel, arsen – w mleku i przetworach mlecznych;
- nikiel, rtęć, kadm, ołów, arsen – w wyrobach cukierniczych i ciastkarskich;
- nikiel, arsen – w rybach, owocach morza i ich przetworach.

Jednocześnie w laboratorium WSSE w Gorzowie Wielkopolskim zmieniono stały zakres akredytacji badań mikrobiologicznych na zakres elastyczny, który dotyczy oznaczania liczby drożdży i pleśni oraz wykrywania obecności *Cronobacterspp.* oraz *Campylobacterspp.* z jednoczesnym uaktualnieniem norm.

Ponadto w ramach stałego zakresu akredytacji wdrożono i przygotowano badania mikrobiologiczne żywności do rozszerzenia zakresu akredytacji o oznaczanie liczby *Campylobacter* spp. oraz oznaczenia chemiczne o badanie zawartości: cyny nową techniką GC-MS w trzech matrycach, akryloamidu w jednej matrycy, popiołu całkowitego, suchej masy, węglowodanów i wartości energetycznej w posiłkach oraz badania organoleptyczne żywności o mleko i przetwory mleczne.

W dniach 01-02.02.2018 r. w WSSE w Gorzowie Wielkopolskim odbyła się ocena Polskiego Centrum Akredytacji potwierdzająca kompetencje laboratorium do wykonywania badań w powyższym zakresie.

Podobnie jak w latach ubiegłych, Oddział Badań Żywności w Wojewódzkiej Stacji Sanitarnej – Epidemiologicznej w Kielcach prowadził prace nad polepszeniem możliwości analitycznych żywności. Wynikiem tych prac było, m.in.:

1. Aktualizacja zakresu akredytacji w odniesieniu do:
  - wykrywania obecności *Salmonella* w żywności wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04;
  - oznaczania liczby nadtlenkowej w olejach oraz tłuszczach roślinnych i zwierzęcych wg PN-EN ISO 3960:2017-03;
  - oznaczania zawartości azotu / białka, węglowodanów, wartości energetycznej, arsenu, cyny wg procedur badawczych;

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

– oznaczania zawartości azotanów i azotynów w produktach dla niemowląt i małych dzieci wg PN-92/A-75112 oraz PN-EN ISO 14673-1:2004.

2. Rozszerzenie zakresu akredytacji o nowe asortymenty:

– nasiona roślin strączkowych, ziarna roślin oleistych, orzechy – wykrywanie obecności szkodników i ich pozostałości metodą wizualną i przesiewową wg procedury badawczej;

– mleko i przetwory mleczne, wyroby cukiernicze i ciastkarskie, ryby, owoce morza i ich przetwory – oznaczanie zawartości niklu metodą ETAAS wg procedury badawczej;

– oleje – oznaczanie zawartości barwników Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV i para-Red metodą HPLC-UV/VIS wg Wyd. Met. PZH, 2004.

3. Rozszerzenie zakresu pomiarowego miedzi i cynku dla badań suplementów diety oraz produktów spożywczych wzbogaconych (metoda FAAS).

4. W zakresie elastycznym dla badań:

– analiza sensoryczna żywności metodą prostego testu opisowego wg procedury badawczej – wprowadzenie nowych matryc w ramach określonych grup środków spożywczych;

– barwniki w żywności metodą HPLC-UV/VIS – zmiana zakresu pomiarowego dla barwników: erytrozyna (E127) i amarant (E123).

W WSSE w Lublinie w 2017 roku wdrożono metodę oznaczania tłuszczów w wyrobach cukierniczych trwałych (kakao i czekolada) oraz przeprowadzono walidację metody oznaczania 3-MCPD i estrów 3-MCPD dla nowej matrycy - przetwory warzywno-mięsne. Natomiast w ramach elastycznego zakresu akredytacji zmieniono zakresy dolnych i górnych granic oznaczalności dla WWA, mikotoksyn, metali ciężkich, przedmiotów użytku oraz zwalidowano i akredytowano nowe matryce dla kierunku badań WWA, mikotoksyn i badań sensorycznych. Rozpoczęto także walidację metody oznaczania werotoksycznych E.coli w żywności.

Laboratorium WSSE w Olsztynie rozszerzyło zakres akredytacji o następujące parametry:

- oznaczanie zawartości arsenu całkowitego w żywności zakres: (0,01-2,0) mg/kg techniką absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodoroków zgodnie z PN-EN 14546:2005;

- oznaczanie zawartości arsenu nieorganicznego w żywności zakres: (0,05-1,0) mg/kg techniką absorpcyjnej spektrometrii atomowej z generacją wodoroków zgodnie z Metodą

PZH Warszawa 2014. Ponadto w zakresie badań mikrobiologicznych próbek żywności zgłoszono do akredytacji nowelizację normy dotyczącą wykrywania *Salmonella* spp. wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04.

W laboratorium WSSE w Łodzi w 2017 r. rozszerzono zakres akredytacji o oznaczanie obecności specyficznego DNA *Escherichia coli* wytwarzającej toksynę Shiga (STEC) O111, O26, O145, O121, O45, O104:H4 wg. ISO/TS 13136:2012. Metoda real – time PCR, oznaczanie zawartości diosminy, rutyny i kofeiny w suplementach diety techniką HPLC. Ponadto uaktualniono zakres o wykrywanie obecności: *Salmonella* spp., *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium wg. PN-EN ISO 6579-1:2017-04, *Listeria monocytogenes* wg. PN-EN ISO 11290-1:2017-07 oraz liczby *Listeria monocytogenes* wg. PN-EN ISO 11290-2:2017-07. Zrezygnowano natomiast z metody oznaczania obecności *Yersinia enterocolitica* wg. PN ISO 10273:2005. W Oddziałach Laboratoryjnych WSSE w Łodzi również dokonano uaktualnienia zakresu akredytacji. W PSSE w Skierniewicach uaktualniono akredytację o wykrywanie obecności *Salmonella* spp., *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium wg PN-EN ISO 6579-1:2017-04. Obniżono dotychczas stosowany górny zakres pomiarowy dla metod: oznaczanie zawartości barwników syntetycznych wg PB/L-38 wyd. z 09.02.2016r.; oznaczanie zawartości kwasu sorbowego i kwasu benzoowego wg PB/L-23 wyd. 1 z 05.01.2007r.; oznaczanie zawartości substancji słodzących: acesulfamu K, aspartamu, sacharyny wg PB/L-23 wyd. 1 z 05.01.2007r.

W PSSE w Piotrkowie Trybunalskim uaktualniło zakres akredytacji o normy:

- PN-EN ISO 6579-1:2017-04 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowanie *Salmonella*. Część 1: Wykrywanie *Salmonella* spp.

- PN-EN ISO 11290-1:2017-07 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i innych *Listeria* spp. -- Część 1: Metoda wykrywania.

- PN-EN ISO 11290-2:2017-07 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i innych *Listeria* spp. -- Część 2: Metoda oznaczania liczby.

W Dziale Laboratoryjnym WSSE w Opolu Polskie Centrum Akredytacji przeprowadziło ocenę w nadzorze połączoną z rozszerzeniem i uaktualnieniem zakresu akredytacji nr AB 519. W trakcie tej oceny potwierdzono biegłość i kompetencje personelu Laboratorium do realizacji zadań w zakresie posiadanej akredytacji. W 2017r. Laboratorium

Badań Żywności i Przedmiotów Użytku WSSE w Opolu w ramach zakresu elastycznego rozszerzyło listę oznaczanych pozostałości pestycydów w żywności.

Wojewódzka Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna w Rzeszowie wykonująca jako jedyna w Państwowej Inspekcji Sanitarnej analizy pozostałości pestycydów w żywności pochodzenia zwierzęcego oraz w żywności dla niemowląt i małych dzieci corocznie rozszerza liczbę badanych pestycydów, wprowadza nowe metody badań oraz rozszerza zakres badań o nowe matryce. Badanie pestycydów w żywności wykonywane jest techniką chromatografii cieczowej ze spektrometrią mas LC-MS/MS oraz techniką chromatografii gazowej ze spektrometrią mas GC-MS/MS. Laboratorium przeszło ze stałego zakresu akredytacji na zakres elastyczny, który pozwala na szybkie wdrożenie zmian, reagując tym samym na bieżące potrzeby. Ponadto Regionalne Laboratorium Badań Żywności Genetycznie Modyfikowanej będące laboratorium referencyjnym Ministra Zdrowia w 2017 roku na zaproszenie JRC uczestniczyło w badaniach walidacyjnych dla metody ilościowego oznaczania rzepaku odmiany Ms11.

Oddział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Szczecinie wprowadził następujące zmiany do zakresu akredytacji:

- rozszerzono zakres akredytacji o nowe kwasy tłuszczowe: C 18:4 n3 stearydonowy (SDA) C 20:4 n3 eikozatetraenowy (ETA) oraz zawartość/suma: kwasów tłuszczowych nasyconych, kwasów tłuszczowych nienasyconych, kwasów tłuszczowych jednonienasyconych, kwasów tłuszczowych wielonienasyconych, Omega 6, Omega 9 metodą chromatografii gazowej z detekcją płomieniowo-jonizacyjną (GC-FID);

- rozszerzono zakres oznaczania zawartości ekstrahowalnego formaldehydu w wyrobach z melaminy zgodnie z PN-EN ISO 4614:2005;

- zmieniono zakres dla oznaczania formaldehydu w kosmetycznych zgodnie z Załącznikiem do Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 16 lipca 2004r. (Dz.U. Nr 206, poz. 2106);

- zmieniono górny zakres oznaczania migracji ołowiu i kadmu w wyrobach ceramicznych i krzemianowych innych niż ceramiczne zgodnie z normami PN-EN 1388-1:2000 i PN-EN 1388-2:2000;

- uaktualniono zakres akredytacji o nowe wydanie normy PN-EN ISO 6579-1:2017-04 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella. Część 1: wykrywanie Salmonella spp”.

Ponadto Oddział Laboratoryjny WSSE w Szczecinie akredytował oznaczanie

zawartości:

- aflatoksyny M1 w mleku, mleku zagęszczonym i mleku w proszku w tym przeznaczone dla niemowląt i małych dzieci w zakres: 0,004-0,32µg/l lub µg/kg metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej z detekcją fluorescencyjną (HPLC-FLD) wg PN-EN ISO14501:2009.

Dodatkowo w Oddziale Laboratoryjnym WSSE w Szczecinie w 2017r. sprawdzono nowe metody badawcze:

- PN-EN ISO 11290-1:2017-07 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i innych *Listeria spp.* Część 1: Metoda wykrywania.”

- PN-EN ISO 11290-2:2017-07 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Listeria monocytogenes* i innych *Listeria spp.* Część 2: Metoda oznaczania liczby.”

- PN-EN ISO 21528-1:2017-08 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Enterobacteriaceae*. Część 1: Wykrywanie *Enterobacteriaceae*”.

- PN-EN ISO 21528-2:2017 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby *Enterobacteriaceae*. Część 2: Metoda liczenia kolonii.”

-PN-EN ISO 10272-2:2017-10 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda wykrywania obecności i oznaczania liczby *Campylobacterspp.* - Część 2: Metoda liczenia kolonii”.

Oddział Laboratoryjny w Koszalinie w 2017r. wprowadził następujące zmiany dotyczące metod badawczych:

- uaktualniono metodę badania *Salmonella* w żywności, paszach dla zwierząt i próbkach środowiskowych z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością o normę PN-EN ISO 6579-1:2017-04,

- uaktualniono metodę badania liczby *Listeria monocytogenes* w żywności o normę PN-EN ISO 11290-2:2017-07,

-uaktualniono metodę badania obecności *Listeria monocytogenes* w żywności o normę PN-EN-ISO 11290-1:2017-07

- uaktualniono metodę badania liczby *Enterobacteriaceae* w żywności i paszach dla zwierząt o normę PN-EN ISO 21528-2:2017-08,

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- zrezygnowano z metody oznaczania liczby Enterobacteriaceae (metoda NPL) w żywności według normy PN-ISO 21528-1:2005,

- zrezygnowano z metody oznaczania liczby pleśni i drożdży w próbkach środowiskowych z obszaru produkcji żywności i obrotu żywnością według normy PN-ISO 7954:1999.

Oddział Laboratoryjny w Kamieniu Pomorskim w 2017r. dokonał uaktualnienia zakresu akredytacji o nowe wydanie normy PN-EN ISO 6579-1:2017-04 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella. Część 1: wykrywanie Salmonella spp”. Ponadto, dokonano analizy i sprawdzeń w warunkach laboratorium nowych wydań norm:

- PN-EN ISO 21528-2:2017 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Enterobacteriaceae. Część 2: Metoda liczenia kolonii.”

- PN-EN ISO 11290-1:2017-07 „Mikrobiologia łańcucha żywnościowego. Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby Listeria monocytogenes i in.

W województwie mazowieckim badania żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach urzędowej kontroli i monitoringu wykonywane są w laboratoriach WSSE w Warszawie oraz PSSE w Ciechanowie, Siedlcach i Radomiu, zgodnie z przyjętą specjalizacją w zintegrowanym systemie badań laboratoryjnych. Wszystkie badania realizowane zgodnie z „Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS” na 2017 rok, były wykonywane metodami akredytowanymi.

W ramach posiadanego elastycznego zakresu akredytacji w 2017 roku Dział Laboratoryjny WSSE w Warszawie wprowadził oznaczanie pozostałości pestycydów w nowych matrycach i sukcesywnie rozszerzał zakres oznaczanych związków. Wprowadzono oznaczanie 30 nowych związków i dwie nowe matryce. Obecnie w zależności od matrycy oznaczanych jest ponad 330 związków.

Oddział laboratoryjny PSSE w Siedlcach zwalidował metodę oznaczania niklu w żywności. Oznaczenie będzie zgłoszone do akredytacji podczas auditu PCA w 2018 roku.

Laboratoria mikrobiologiczne PIS woj. mazowieckiego zwalidowały i akredytowały oznaczanie pałeczek Salmonella wg nowej normy PN-EN ISO 6579-1:2017-04, laboratorium w Radomiu zwalidowało i akredytowało metodę oznaczania obecności i liczby Listeria monocytogenes wg PN-EN ISO 11290-1:2017-07, PN-EN ISO 11290-2 :2017-07, obecności i



liczby Enterobacteriaceae wg PN-EN ISO 21528-1:2017-08, PN-EN ISO 21528-2:2017-08. Laboratoria w Warszawie, Ciechanowie i Siedlaczach zvalidowały oznaczenia wg ww norm (oznaczenia będą zgłoszone do akredytacji podczas auditu PCA w 2018 roku). Ponadto Laboratorium w Radomiu rozszerzyło oznaczanie pałeczek Salmonella w nowych matrycach (jaja i przetwory jajeczne).

W 2017 r. Dział Laboratoryjny WSSE we Wrocławiu rozszerzył zakres akredytacji AB 492 w obszarze:

1. Oznaczenia pozostałości pestycydów w żywności pochodzenia roślinnego i produktach rolnych (*działania w ramach elastycznego zakresu akredytacji*):

- wdrożono badania w zakresie 219 cech (*pojedynczych pozostałości*) dla nowych obiektów (*papryka, pietruszka korzeń, rzodkiewka, sałata, truskawki, sok jabłkowy*),

- wdrożono badania w kierunku 28 nowych cech (*pojedynczych pozostałości*) dla 14 rutynowo badanych cech (*pojedynczych pozostałości*) rozszerzono akredytowany zakres stężeń (*rozszerzenie dotyczyło dolnej i/lub górnej granicy akredytowanego zakresu metody*),

- dla 27 rutynowo badanych cech (*pojedynczych pozostałości*) zmodyfikowano metodę badawczą (*wprowadzono inną technikę badawczą*).

2. Oznaczenia mikotoksyn w żywności:

- wdrożono i akredytowano metodę oznaczania aflatoksyn B1, B2, G1, G2 (*oraz ich sumy*) w nowej grupie żywności (*nasiona roślin oleistych*).

3. Oznaczenia pierwiastków szkodliwych dla zdrowia w żywności:

- dla 2 rutynowo badanych cech (*kadm, rtęć*) rozszerzono akredytowany zakres stężeń (*rozszerzenie dotyczyło górnej granicy akredytowanego zakresu metody*).

4. Badań sensorycznych w żywności:

- wdrożono i akredytowano badania sensoryczne metodą prostego testu opisowego dla dwóch nowych grup żywności (*orzechy, nasiona roślin oleistych*).

5. Badań mikrobiologicznych żywności:

- rozszerzono zakres badawczy (*działania w ramach elastycznego zakresu akredytacji*),

- wdrożono 6 nowych matryc,

- uaktualniono 3 znormalizowane metody badawcze.

Dział Laboratoryjny WSSE w Krakowie rozszerzył w 2017 roku zakres akredytacji o nowe metody badawcze oraz nowe matryce badawcze tj.:

1. Oznaczenie zawartości żelaza w produktach spożywczych metodą płomieniowej

absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS).

2. Oznaczenie metali tj. ołów, kadm, arsen, rtęć metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej (FAAS) w nowych matrycach - miód i produkty pszczelarskie.

3. Oznaczenia arsenu nieorganicznego metodą płomieniowej absorpcyjnej spektrometrii atomowej dla nowej matrycy - herbaty (FAAS).

Proces rozszerzania akredytacji i ciągłego rozwoju w Stacjach Sanitarno-Epidemiologicznych Państwowej Inspekcji Sanitarnej trwa nieprzerwanie i podejmowane są wszystkie możliwe działania zmierzające do poprawy potencjału badawczego laboratoriów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w całym kraju oraz zdobywania certyfikatów potwierdzających zdolności analityczne laboratoriów.

#### **4.5.3. Państwowa Inspekcja Ochrony Roślin i Nasiennictwa**

W strukturze Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa funkcjonuje 16 laboratoriów wojewódzkich inspektoratów ochrony roślin i nasiennictwa (WIORIN) oraz Centralne Laboratorium Głównego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa, z siedzibą w Toruniu (GIORIN CL). W jednostkach tych prowadzone są badania próbek materiału roślinnego, gleby i wody w celu określenia stanu fitosanitarnego upraw lub przesyłek, badania pod kątem pozostałości środków ochrony roślin (GIORIN CL) oraz modyfikacji genetycznych (GIORIN CL, Laboratorium WIORiN w Rzeszowie).

Diagnostyka laboratoryjna wspiera działania kontrolne Inspekcji oraz jest niezbędna do oceny skuteczności podejmowanych środków fitosanitarnych.

Badania laboratoryjne realizowane w sieci diagnostycznej PIORiN w 2017 r. obejmowały zarówno analizy wykonywane w ramach urzędowej kontroli zdrowia roślin, certyfikacji eksportowej, jak i monitorowania stanu fitosanitarnego kraju oraz lustracji poszukiwawczych agrofagów uznanych za nowe zagrożenie dla kraju lub UE. Ponadto, kontynuowano zintensyfikowane badania, w związku z wykryciem w latach poprzednich nowych organizmów kwarantannowych. Poniżej przytoczono przykłady tego rodzaju działań diagnostycznych realizowanych w 2017 r.

W celu spełnienia nowych wymagań importowych Euroazjatyckiej Unii Gospodarczej, wynikających ze zmienionych z dniem 1 lipca 2017 r. przepisów fitosanitarnych Federacji Rosyjskiej, Białorusi, Kazachstanu, Armenii i Kirgistanu, GIORIN CL wdrożyło do stosowania w laboratoriach wojewódzkich metody wykrywania i

identyfikacji gatunków z rodzaju *Monilinia* (ze szczególnym uwzględnieniem *Monilinia fructicola*) oraz *Colletotrichum acutatum*. W GIORiN CL uruchomiono badanie porażenia utajonego sadzonek truskawki przez grzyb *Colletotrichum acutatum* oraz wdrożono metodę multiplex PCR do wykrywania i identyfikację gatunków z rodzaju *Monilinia*.

Kontynuowano badania laboratoryjne w ramach z lustracji poszukiwawczych oraz certyfikacji eksportowej w kierunku *Xylella fastidiosa*, groźnego polifagicznego gatunku bakterii, stanowiącego zagrożenie dla wielu europejskich upraw i nasadzeń. Uzyskano wyniki negatywne.

Rok 2017 był kolejnym okresem zintensyfikowanych badań ziemniaków pod kątem obecności *Ralstonia solanacearum* sprawcy śluzaka, w związku z pierwszym wykryciem tej bakterii na terenie Polski na przełomie lat 2014-2015. W laboratoriach Inspekcji poddano badaniom 28 618 próbek, z czego w 6 przypadkach stwierdzono obecność patogena.

W następstwie wykrycia bakterii *Ralstonia solanacearum* na plantacjach róż na terenie kraju i podjętych w związku z tym działaniach kontrolnych, 13 próbek uznano za porażone. Zgodnie z wynikami najnowszych badań przyjmuje się, że jest to nowy, odrębny od *R. solanacearum*, gatunek *R. pseudosolanacearum*.

Drugi rok z rzędu prowadzono zakrojone na szeroką skalę badania materiału roślinnego (w tym sadzeniaków ziemniaka, nasion pomidora, ziemniaków towarowych) w kierunku obecności wiroida wrzecionowatości bulw ziemniaka (PSTVd), w związku z jego stwierdzeniem w materiale krajowym w roku 2015. Przy zastosowaniu metody one-step RT-PCR i *real-time* RT-PCR przebadano 856 próbek, nie stwierdzając obecności wiroida w badanym materiale.

W 2017 r., w związku z licznymi doniesieniami o wykryciach węgorka sosnowca (*Bursaphelenchus xylophilus*) w drewnie i drewnianym materiale opakowaniowym (DMO) wprowadzanym na obszar Wspólnoty, zintensyfikowano badania monitoringowe DMO towarzyszącego przesyłkom wprowadzanym do Polski z krajów Azji i Ameryki Pn. Oprócz badań prowadzonych w oddziałach granicznych WIORiN, dodatkowo GIORiN CL przebadano 68 próbek, nie stwierdzając obecności węgorka sosnowca.

Ze względu na doniesienia o występowaniu *Ceratitis capitata* w Niemczech, w województwach zachodnich podjęto lustracje poszukiwacze z zastosowaniem pułapek feromonowych. W laboratoriach Inspekcji przeanalizowano 580 odłowionych okazów, nie stwierdzając obecności poszukiwanego szkodnika.

Poczynając od sezonu 2017/2018, wprowadzono nowe podejście do procedury

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

odwoławczej od wyników badań weryfikacyjnych sadzeniaków ziemniaka pod kątem porażenia przez wirusy jakościowe. Zastosowane rozwiązanie pozwoliło na znaczne uproszczenie i skrócenie czasu badań odwoławczych, co ma bezpośredni wpływ na możliwość wcześniejszego wprowadzenia sadzeniaków do obrotu.

Doskonaląc narzędzia pracy laboratoriów Inspekcji, w laboratoriach WIORiN Olsztyn i Lublin wdrożono metodę RT-PCR do wykrywania obecności wiroidów w materiale roślinnym, w tym PSTVd. Ponadto, laboratorium WIORiN Lublin wdrożyło metodę molekularną do wykrywania i identyfikacji bakterii *Erwinia amylovora*, sprawcy zarazy ogniowej drzew owocowych, a Laboratorium Wojewódzkie w Olsztynie – metodę PCR do wykrywania fitoplazm drzew owocowych.

W GIORiN CL wdrożono metody PCR do rutynowych badań materiału roślinnego w kierunku obecności bakterii *Pseudomonas syringae* pv. *actinidiae* i *Clavibacter michiganensis* ssp. *michiganensis* oraz modyfikację metody PCR dla bakterii *Pseudomonas syringae* pv. *glycinae*. Trwały również prace nad wdrażaniem Standardu EPPO PM 7/110 (1) *Xanthomonas* spp. do badania nasion pomidora i papryki. Ponadto, przystąpiono do walidacji szeregu metod badawczych, co umożliwi ich akredytację w 2018 r.

W związku z przeglądem i aktualizacją standardów międzynarodowych (ISPM, EPPO) w zakresie diagnostyki fitosanitarnej, na których swoją działalność opierają laboratoria PIORiN, na bieżąco wprowadzano zmiany w obowiązujących procedurach badawczych. Dokonano nowelizacji procedur badawczych dotyczących wykrywania wiroida PSTVd zgodnie ze zmianami w Standardzie ISPM 27, Załącznik nr 7 oraz wdrożono metodę wykrywania i identyfikacji fitoplazm z zastosowaniem techniki *real-time* PCR wg zaktualizowanego Standardu EPPO PM 7/62 (2).

W Pracowni Badania Pozostałości Środków Ochrony Roślin GIORiN CL, dzięki wdrożeniu do stosowania nowych, wielopozostałościowych metod wykrywania pozostałości pestycydów z zastosowaniem techniki chromatografii gazowej i cieczowej z tandemową spektrometrią mas (GC-MS/MS i LC-MS/MS), w 2017 r. w GIORiN CL rozszerzono zakres oznaczanych substancji czynnych o kolejne 39 (do ogólnej liczby 256) oraz obniżono granice oznaczalności wielu związków. Zakres akredytacji rozszerzono o metodę chromatografii gazowej z wykorzystaniem GC/MS/MS (akredytacją objęto 58 substancji czynnych ś.o.r.)

W 2017 roku Pracownia Badania Pozostałości Środków Ochrony Roślin uczestniczyła w międzynarodowych badaniach biegłości – European Proficiency Test – EUPT-FV-19 (EU Reference Laboratory for Residues in Fruits and Vegetables, Almeria/Hiszpania) uzyskując

wyniki zadowalające.

Badania w kierunku modyfikacji genetycznych roślin były realizowane w GIORiN CL oraz w Laboratorium WIORiN w Rzeszowie. Aby spełnić wymagania akredytacyjne PCA, Pracownia Badania GMO GIORiN CL uczestniczyła w badaniach biegłości GeMMU zorganizowanych przez FAPAS, z wynikiem zadowalającym. W trakcie ww. badań sprawdzono i potwierdzono kompetencje personelu PBGMO do wykonywania badań metodami akredytowanymi zarówno jakościowymi, jak i stosowanymi do określania zawartości GMO w próbce materiału roślinnego. Ponadto badania biegłości wykorzystano do zweryfikowania poprawności działania metod zwalidowanych w 2017 roku z wykorzystaniem techniki *Real-Time* PCR w odniesieniu do 6 elementów regulatorowych/konstruktów/genów i dwóch nowych linii transgenicznych kukurydzy: MON88017 i MON87460 planowanych do wdrożenia do rutynowego stosowania w 2018 roku.

W ramach nadzoru nad laboratoriami WIORiN, PBGMO poddała powtórny badaniom na obecność linii transgenicznej MON810 około 5% próbek przebadanych w LW w Rzeszowie, w ramach urzędowej kontroli zakazu stosowania kukurydzy MON810. Uzyskane wyniki potwierdziły prawidłowość przeprowadzania badań w LW w Rzeszowie.

W 2017 r. podjęto szereg działań w kierunku poprawy warunków technicznych, w tym zapewnienia bezpieczeństwa fitosanitarnego. Laboratoria, które wdrożyły techniki molekularne, stopniowo poszerzają zakres ich stosowania do wykrywania i identyfikacji kolejnych agrofagów. Dzięki temu dotychczas wykorzystywane w laboratoriach mniej czułe metody badawcze są zastępowane nowoczesnymi technikami PCR (np. elektroforeza dwukierunkowa jest wypierana przez technikę One-step RT-PCR do wykrywania wiroidów roślinnych), techniki molekularne są włączane do procedur diagnostycznych, jako jeden z etapów badania.

Ze względu na specyfikę działalności, w laboratoriach fitosanitarnych istotne jest zapewnienie warunków minimalizujących ryzyko uwolnienia organizmów kwarantannowych do środowiska. Prace modernizacyjne przeprowadzone w 2017 r. m.in. w laboratoriach WIORiN w Kielcach, Olsztynie, Opolu, Poznaniu i Lublinie, wpłynęły zarówno na poprawę warunków realizacji badań, jak również podniesienie poziomu bezpieczeństwa fitosanitarnego.

Formalnym potwierdzeniem kompetencji technicznych i organizacyjnych GIORiN CL i jedenastu laboratoriów wojewódzkich WIORiN, są certyfikaty na zgodność z normą

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

międzynarodową PN-EN ISO/IEC 17025:2005 „Ogólne wymagania dotyczące kompetencji laboratoriów badawczych i wzorcujących”, wydane przez Polskie Centrum Akredytacji. Natomiast, Laboratoria Oceny Nasion w Poznaniu i Warszawie posiadają akredytację Międzynarodowego Związku Oceny Nasion ISTA. Zakresy akredytacji poszczególnych laboratoriów, obejmujące najważniejsze metody badawcze, które stanowią podstawę działalności diagnostycznej PIORiN, w 2017 r. zostały zaktualizowane i rozszerzone stosownie do potrzeb. Ponadto, w związku z wejściem w życie znowelizowanego prawa UE w zakresie urzędowych kontroli, wprowadzającego obowiązek akredytacji całego zakresu działalności urzędowych laboratoriów zdrowia roślin począwszy od 2022 roku, podjęto stosowne działania w celu spełnienia tego wymogu.

GIORiN CL pełni rolę krajowego laboratorium referencyjnego w obszarze badań fitosanitarnych, a do jego głównych zadań w tym zakresie należy: wdrażanie nowych metod badawczych, ich optymalizacja i walidacja, sprawowanie nadzoru merytorycznego nad działalnością laboratoriów fitosanitarnych PIORiN, potwierdzanie wyników uzyskanych przez laboratoria wojewódzkie lub ośrodki naukowo-badawcze, przede wszystkim w przypadku pierwszego wykrycia organizmu szkodliwego.

Nadzór merytoryczny nad działalnością diagnostyczną Inspekcji był realizowany poprzez prowadzenie kontroli laboratoriów wojewódzkich, organizację porównań międzylaboratoryjnych oraz weryfikację wyników analiz uzyskiwanych w laboratoriach wojewódzkich.

W 2017 r., zgodnie z rocznym harmonogramem kontroli, pracownicy GIORiN CL przeprowadzili cztery kontrole w laboratoriach WIORiN, nie stwierdzając nieprawidłowości. GIORiN CL zorganizowało i przeprowadziło porównania międzylaboratoryjne w celu oceny biegłości laboratoriów fitosanitarnych sieci diagnostycznej PIORiN i/lub walidacji metod badawczych, w następującym zakresie:

- wykrywania i identyfikacji *Clavibacter michiganensis* ssp. *sepedonicus*, wg Dyrektywy Komisji 2006/56/WE z dnia 12 czerwca 2006 r.;
- wykrywania i identyfikacji *Phytophthora cactorum* z zastosowaniem metody hodowlanej i mikroskopowej (morfologiczno-metrycznej);
- ekstrakcji nicieni z rodzaju *Ditylenchus* z próbek materiału roślinnego oraz identyfikacji techniką mikroskopową (morfologiczno-metryczną);
- identyfikacji cyst mątwików do gatunków *Globodera rostochiensis* i *G. pallida* z zastosowaniem techniki multiplex PCR;

- wykrywania i identyfikacji nicieni z rodzaju *Longidorus* i *Xiphinema* metodą ekstrakcji i mikroskopową (morfologiczno-metryczną);
- identyfikacji postaci dorosłych *Popillia japonica* techniką mikroskopową (morfologiczno-metryczną).

Badania biegłości wykazały, że większość laboratoriów posiada właściwe kompetencje badawcze w ww. zakresie. W przypadkach uzyskania niewłaściwych wyników (dotyczy trzech laboratoriów) zaplanowano i podjęto stosowne działania korygujące.

Ponadto, GIORiN CL potwierdziło swoje kompetencje drogą uczestnictwa w badaniach biegłości zorganizowanych przez: National Institute of Biology - Ljubljana/ Słowenia, CNR – IPSE – Bari/Włochy, Agricultural Reserach Centre - Estonia.

Na podstawie wyników rocznego programu weryfikacji wyników badań uzyskiwanych w laboratoriach wojewódzkich, potwierdzono zgodność wyników uzyskanych w laboratoriach wojewódzkich i GIORiN CL, co stanowi podstawę do stwierdzenia, że badania są realizowane prawidłowo, a wyniki badań przekazywane klientowi Inspekcji są miarodajne.

#### **4.5.4. Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych**

Bazę laboratoryjną Głównego Inspektoratu JHARS stanowi 5 laboratoriów – Centralne Laboratorium w Poznaniu oraz 4 Laboratoria Specjalistyczne: w Białymstoku, Gdyni, Kielcach i Lublinie.

W 2017 r. wszystkie Laboratoria Głównego Inspektoratu Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych zostały poddane ocenie w nadzorze przez Polskie Centrum Akredytacji.

W wyniku przeprowadzonych ocen, audytorzy PCA potwierdzili kompetencje techniczne laboratoriów w zakresie zarządzania elastycznym zakresem akredytacji, jak również spełnienie wymagań akredytacyjnych właściwych dla zakresu ich działalności.

W 2017 r. laboratoria GIJHARS w trakcie ocen prowadzonych przez PCA:

- rozszerzyły zakres akredytacji o kolejne metodyki badawcze,
- uaktualniły zakresy pomiarowe metod badawczych,
- uaktualniły wydania procedur badawczych, norm i aktów prawnych opisujących metody badawcze,

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

- uaktualniły zakresy akredytacji z uwagi na przeniesienie niektórych metod badawczych

z zakresu stałego do elastycznego i z elastycznego do stałego.

Laboratoria GIJHARS dzięki inwestycjom w nowoczesny sprzęt analityczny oraz rozszerzaniu zakresów analitycznych o nowe metody badawcze, przyczyniają się do eliminowania zafałszowanej żywności wprowadzanej do obrotu przez przedsiębiorców. Biegłość analityczną weryfikują poprzez udział w badaniach międzylaboratoryjnych oraz badaniach biegłości zarówno krajowych, jak i zagranicznych. W 2017 roku w ramach badań międzylaboratoryjnych i badań biegłości 99,7% wyników uzyskanych przez laboratoria GIJHARS zakwalifikowanych zostało jako pozytywne.

Centralne Laboratorium w Poznaniu, zgodnie z ustalonym planem, wdrożyło w grupie towarowej: ryby i ich przetwory metodę oznaczania zawartości histaminy oraz zawartości laktozy w produktach mlecznych bezlaktozowych. Ponadto rozszerzając specjalizację w zakresie badania napojów spirytusowych, wdrożono 6 kolejnych parametrów określających ich jakość (między innymi słodziki, konserwanty, zawartość cyjanowodoru).

Laboratorium Specjalistyczne w Białymstoku w 2017 roku wdrożyło w mięsie i jego przetworach oraz wyrobach garmażeryjnych metody analityczne polegające na wykrywaniu związków barwiących metodą chromatografii cienkowarstwowej oraz całkowitą zawartość tłuszczu. W grupie towarowej soki i nektary rozszerzono zakres analityczny o oznaczanie zawartości kwasu L-jabłkowego oraz zawartość substancji konserwujących w przetworach owocowych. Dodatkowo na potrzeby sprawdzania wartości odżywczej w przetworach zbożowych i makaronie, laboratorium wdrożyło oznaczanie zawartości całkowitego błonnika pokarmowego metodą enzymatyczno-grawimetryczną.

Laboratorium Specjalistyczne w Gdyni w 2017 roku wdrożyło, zgodnie z ustalonym planem, metody oznaczania zawartości kwasu cytrynowego, kwasu mlekowego i kwasu glutaminowego w rybach, przetworach rybnych i owocach morza oraz metodę oznaczania obecności karagenów w owocach morza i konserwach rybnych. Ponadto w grupie towarowej napoje spirytusowe wdrożono oznaczanie zawartości furfuralu i cyjanowodoru. Rozszerzono również zakres identyfikacji gatunkowej ryb o 1 nowy gatunek metodą IEF (ogniskowania izoelektrycznego) oraz o 4 gatunki owoców morza (krewetki i kalmary) metodą PCR i IEF.

W Pracowni Analiz Instrumentalnych wdrożono metodę oznaczania obecności olejów obcych i zawartość bifenolowych drobnych związków polarnych w oliwie z oliwek oraz zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych w grupach towarowych: przetwory mięsne,



przetwory rybne i makaron. W Pracowni Mikrobiologii poszerzono zakres analiz o 5 parametrów w majonezie oraz o oznaczenie liczby bakterii fermentacji mlekowej w kapuście kiszanej. Ponadto laboratorium w wyniku bieżących potrzeb wdrożyło w kilku nowych grupach towarowych badania określające cechy organoleptyczne metodą prostego testu opisowego.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach w 2017 roku w ramach swojej specjalizacji badania mięsa i przetworów mięsnych rozszerzyło zakres analityczny o oznaczenie zawartości tłuszczu całkowitego, zawartości potasu oraz składu mineralnego popiołu. Wdrożono również metodę oznaczania tłuszczu całkowitego i błonnika w makaronie. Ponadto wdrożono nowe oznaczenia wykrywania organicznych barwników metodą TLC, alergenów metodą Elisa oraz witamin w wielu grupach towarowych. Dodatkowo, zgodnie z przyjętym planem, laboratorium wdrożyło metody służące do oznaczania zawartości przeciwutleniaczy fenolowych, zawartości kationów i anionów metodą IC w artykułach żywnościowych oraz wykrywanie dodatku tłuszczu palmowego metodą PCR w tłuszczach do smarowania.

Laboratorium Specjalistyczne w Kielcach rozszerzyło również zakres identyfikacji gatunkowej o kolejny gatunek mięsa metodą PCR – królika, posiadając tym samym gotowość analityczną do identyfikacji większości gatunków surowców mięsnych dostępnych na rynku.

Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie wdrożyło w 2017 r. - po powstaniu nowych pracowni w wyniku rozbudowy w 2016 r., między innymi pracowni PCR - w grupie towarowej: mięso i przetwory mięsne metodę identyfikacji gatunkowej surowców mięsnych, zarówno jakościową (7 gatunków) jak i ilościową (2 gatunki) oraz metodę wykrywania obecności specyficznego DNA dla 12 odmian chmielu.

Zakup nowego zestawu do chromatografii cieczowej umożliwił wdrożenie metody oznaczania zawartości  $\alpha$  i  $\beta$  kwasów w chmielu i produktach chmielowych oraz zawartość kwasu askorbinowego w pozostałych artykułach rolno-spożywczych. Rozszerzając swoją specjalizację w grupie towarowej przyprawy, opracowano metody badania zafałszowań oregano (metodą mikroskopową i TLC). Laboratorium Specjalistyczne w Lublinie opracowało ponadto metodę identyfikacji surowca roślinnego na podstawie ziaren skrobi w makaronach w celu potwierdzenia rodzaju deklarowanej mąki, innej niż pszenna.

#### **4.5.5. Inspekcja Handlowa**

Badania próbek podstawowych na potrzeby Inspekcji Handlowej z zakresu kontroli artykułów rolno-spożywczych przeprowadzane były w laboratoriach kontrolno-analitycznych

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

UOKiK w Katowicach, Kielcach, Olsztynie, Poznaniu i Warszawie.

Podobnie, jak w latach poprzednich, laboratoria UOKiK brały udział w porównaniach międzylaboratoryjnych z laboratoriami podległymi Głównemu Inspektorowi Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych (GIJHAR-S).

W 2017 r. w laboratoriach UOKiK na potrzeby kontroli środków spożywczych zwalidowano oraz rozszerzono zakres akredytacji o nowe metody badawcze, i tak:

- laboratorium w Katowicach rozszerzyło zakres akredytacji o oznaczanie kwasowości w sokach i nektarach, wdrożyło i zwalidowało natomiast metodę oznaczania zawartości sodu w żywności wraz z przeliczeniem na sól;

- laboratorium w Kielcach wdrożyło metody oznaczania kwasowości w wyrobach winiarskich oraz soli (jako sól) w żywności; rozszerzyło zakres akredytacji o badanie: kwasowości ogólnej, stałej i lotnej w napojach spirytusowych, etanolu w alkopopach oraz zawartości płatków tłuszczu w konserwach;

- laboratorium w Olsztynie rozszerzyło zakres akredytacji o 11 metod (w tym 5 w zakresie oznaczania DNA w oparciu o technikę PCR);

- laboratorium w Poznaniu rozszerzyło zakres akredytacji o oznaczanie zawartości: białka w przetworach rybnych, kofeiny w napojach bezalkoholowych, tłuszczu w przetworach mięsnych oraz lotnych zasad amonowych w rybach;

- laboratorium w Warszawie rozszerzyło zakres akredytacji o zawartość: sodu, soli, witamin C i B<sub>3</sub> w kilkunastu grupach produktów żywnościowych, erytrytolu w wyrobach cukierniczych i dodatkach do żywności, siarczynów w przetworach owocowo-warzywnych i napojach, cukrów w napojach alkoholowych, kwasu askorbinowego w napojach bezalkoholowych oraz anionów w wodach.

## Rozdział 5.

# Podsumowanie ogólnej skuteczności systemu kontroli urzędowych w Polsce

Rok 2017 był trzecim rokiem obowiązywania Zintegrowanego Wieloletniego Planu Kontroli dla Polski, na lata 2015-2019. Wszystkie Inspekcje zajmujące się urzędową kontrolą w Polsce, w zakresie objętym Rozporządzeniem 882/2004, włożyły swój wkład i przyczyniły się do powstania wieloletniego planu, który jest podstawą do sporządzenia niniejszego raportu za rok 2017. Przygotowanie przedmiotowego raportu było okazją do podsumowania poprzedniego roku i przyczyniło się do analizy obecnego stanu urzędowej kontroli w kraju mającej na celu zapewnienie zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt.

Współpraca poszczególnych Inspekcji miała miejsce przede wszystkim na gruncie codziennych działań organów urzędowej kontroli, a także poprzez: organizację wspólnych szkoleń i narad dla przedstawicieli określonych służb, wzajemne informowanie się o wynikach badań laboratoryjnych wskazujących na niewłaściwą jakość żywności, wymianę informacji dotyczących dochodzeń w zakresie zatruc pokarmowych, uaktualniania list obiektów będących pod wspólnym nadzorem wzajemne przekazywanie informacji i materiałów dotyczących naruszeń obowiązujących przepisów prawa ujawnionych w wyniku kontroli. Również tworzenie raportu ze Zintegrowanego Wieloletniego Planu Kontroli dla Polski przez wszystkie zaangażowane Inspekcje jest niewątpliwie przejawem owocnej współpracy.

W związku z potrzebą współpracy i wymiany informacji pomiędzy Państwową Inspekcją Sanitarną, Państwową Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcją Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych oraz Inspekcją Ochrony Środowiska w 2017 roku ww. Inspekcje podejmowały wspólne działania mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa produkcji pierwotnej.

Ponadto ponownie należy podkreślić fakt ścisłej kooperacji w ramach systemu RASFF w poszczególnych Inspekcjach: Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Inspekcji Weterynaryjnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Handlowej, Inspekcji Jakości

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Służby Celnej podległej Ministrowi Finansów oraz z innymi organami w ramach ich kompetencji.

Współpraca w ramach Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (RASFF) polega na wzajemnym powiadamianiu o niebezpiecznej żywności, w tym żywności pochodzenia zwierzęcego, paszach oraz materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Jest to szybka i skuteczna wymiana informacji o przypadkach stwierdzenia obecności czynnika stanowiącego zagrożenie dla zdrowia ludzi, ocenie powiadomień, wymianie informacji.

Utworzony w Głównym Inspektoracie Weterynarii Podpunkt Krajowego Punktu Kontaktowego przesyłał do KPK informacje o niebezpiecznych produktach żywnościowych pochodzenia zwierzęcego i paszach.

W powołanym przez Głównego Inspektora Sanitarnego Zespole ds. Oceny Ryzyka składającym się z ekspertów naukowych Instytutu Żywności i Żywienia, Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny, Państwowego Instytutu Weterynaryjnego, dokonywano analizy ryzyka w ciągu 24 godzin od momentu otrzymania powiadomienia.

W ramach funkcjonowania systemu RASFF przekazywano informacje pomiędzy Państwami Członkowskimi Unii Europejskiej w celu wyeliminowania na całym terytorium UE ryzyka związanego z żywnością oraz osiągnięcie wysokiego jednolitego poziomu bezpieczeństwa żywności na terytorium całej UE.

W 2017 roku Państwowa Inspekcja Sanitarna skutecznie realizowała cele określone w Wieloletnim Planie Kontroli dla Polski na lata 2015-2019. PIS systematycznie doskonalił system nadzoru nad bezpieczeństwem żywności w zakresie swoich kompetencji poprzez wprowadzanie nowelizacji procedur urzędowej kontroli żywności, uwzględniając w nich zagadnienia dotyczące analizy ryzyka.

Ponadto działania prowadzone przez PIS w ramach nadzoru nad bezpieczeństwem żywności są poddawane systematycznym audytom wewnętrznym. Program audytów wewnętrznych jest corocznie przeglądany i aktualizowany. W celu zwiększenia skuteczności i przydatności audytów wewnętrznych w 2017 roku zwrócono szczególną uwagę na audyty tematyczne np. obejmujące zagadnienia dot. zanieczyszczenia chemiczne, zanieczyszczenia mikrobiologiczne, kontrole graniczną.

Państwowa Inspekcja Sanitarna ustawicznie doskonali zintegrowany system badań laboratoryjnych, poprzez doposażenie laboratoriów i wprowadzanie nowych metod

analitycznych.

Inspekcja Weterynaryjna bardzo pozytywnie ocenia zmianę w systemie kontroli IW polegającą na przypisaniu każdemu nadzorowanemu podmiotowi produkującemu żywność pochodzenia zwierzęcego odpowiedniej kategorii ryzyka, zrationalizowaniu uległ system nadzoru. Obdarzono większym zaufaniem właścicieli podmiotów, którzy we właściwy sposób realizują przepisy dotyczące bezpieczeństwa żywności.

Ponadto, w stosunku do roku poprzedniego zmniejszyła się ogólna liczba zakładów produkujących żywność pochodzenia zwierzęcego. Wyniki urzędowych badań laboratoryjnych wykazały, że wciąż dużym problemem dla producentów żywności pochodzenia zwierzęcego są skażenia mikrobiologiczne bakteriami z grupy *Salmonella* (głównie w sektorze mięsnym) oraz *Listeria monocytogenes* (głównie w sektorze mięsnym i produktów rybołówstwa), bakteriami z rodziny *Enterobacteriaceae* (głównie w sektorze mięsnym), oraz bakteriami *E.coli* (głównie w sektorze mięsnym). Stwierdzone problemy wynikają z występowania bakterii na poziomie produkcji pierwotnej, niedostatecznej higieny uboju, nieskutecznych procedurach mycia i dezynfekcji w zakładach, ciągle nie dość dobrego stanu sanitarnego wyposażenia i pomieszczeń w nadzorowanych podmiotach lub niestosowania odpowiednich procedur higienicznych.

Dodatkowo, w odniesieniu do realizacji jednego z celów strategicznych MANCP na lata 2015-2019 dot. wzmocnienia skuteczności służb urzędowej kontroli żywności, Główny Lekarz Weterynarii, na podstawie analizy sytuacji epizootycznej w kraju i na świecie, wyników urzędowych kontroli, napływających skarg, powiadomień RASFF i informacji o nieprawidłowościach otrzymywanych z różnych źródeł (kontrole innych inspekcji i służb polskich, państw członkowskich Unii Europejskiej, audytorów Komisji Europejskiej i krajów trzecich) podejmuje decyzje o przygotowaniu bądź zmianie procedur kontroli urzędowych, tematyce szkoleń dla urzędowych lekarzy weterynarii i zlecaniu tzw. kontroli tematycznych podmiotów sektora spożywczego ukierunkowanych na powtarzające się problemy, wniesieniu propozycji zmian do prawa krajowego i UE. Kontrole urzędowe prowadzone są również pod kątem wdrożenia nowych lub zmieniających się wymagań określonych w przepisach prawnych.

Na skuteczność kontroli urzędowych w obszarze bezpieczeństwa żywności, ma jednak ujemny wpływ duża rotacja pracowników, szczególnie zatrudnionych w powiatowych inspektoratach weterynarii nadzorujących bezpośrednio podmioty sektora spożywczego.

Z analizy powiadomień za rok 2017 zawartych w ww. systemie wynika, iż terenowe

organy Inspekcji Weterynaryjnej podejmują stosowne działania niezwłocznie po otrzymaniu informacji o zagrożeniu, jednak ilość powiadomień dotyczących żywności pochodzącej z Polski utrzymuje się na dość wysokim poziomie, a w zakresie obecności bakterii *Salmonella* wykazuje tendencje wzrostowe.

W 2017 roku polska żywność była 161 razy notyfikowana w systemie RASFF, przy czym w 98 przypadkach powiadomienia dotyczyły produktów pochodzenia zwierzęcego, których produkcja nadzorowana jest przez Inspekcję Weterynaryjną:

- mięso drobiowe i produkty z mięsa drobiowego notyfikowane były w systemie 54 razy, z czego 50 powiadomień dotyczyło obecności bakterii *Salmonella* (29 powiadomień alarmowych, 21 powiadomień informacyjnych). Pozostałe powiadomienia dotyczyły obecności ciał obcych (1 powiadomienie), obecności pozostałości leków weterynaryjnych (1 powiadomienie) oraz innych zagrożeń mikrobiologicznych (2 powiadomienia).

- ryby i produkty rybactwa w systemie RASFF notyfikowane były sześciokrotnie. Najczęściej występującym zagrożeniem było stwierdzenie obecności bakterii *Listeria monocytogenes* – 5 powiadomień (1 alarmowe, 4 informacyjne). Jedno powiadomienie dotyczyło nieprawidłowego oznakowania datą przydatności do spożycia.

- mięso i produkty z mięsa innego niż mięso drobiowe notyfikowane były w 2017 roku 15 razy, z czego siedem ze względu na obecność bakterii *Salmonella* (2 powiadomienia alarmowe, 5 powiadomień informacyjnych). Pozostałe powiadomienia dotyczyły obecności ciał obcych (1 powiadomienie alarmowe), obecności niezadeklarowanej przez producenta soi (1 powiadomienie), obecności pozostałości leków weterynaryjnych (1 powiadomienie), przekroczenia dopuszczalnych poziomów benzoapirenu (3 powiadomienia) oraz innych nieprawidłowości związanych z opakowaniem produktu (2 powiadomienia).

- jaja i produkty jajeczne zakwestionowane były w systemie 23 razy. Z uwagi na obecność bakterii *Salmonella* notyfikowano Polskę pięciokrotnie (4 powiadomienia alarmowe, 1 informacyjne). Z uwagi na obecność fipronilu, Polska notyfikowana była 18 razy – wszystkie powiadomienia były informacyjne.

Od 21 lipca 2017 r. do grudnia 2017 r., kraje UE zgłosiły w systemie RASFF 121 potwierdzonych przypadków stwierdzenia obecności fipronilu w jajach i produktach jajecznych na terenie Europy.

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

W roku 2017, w ramach poprawy procedur kontroli Inspekcji Weterynaryjnej podjęto następujące inicjatywy:

1. Opracowano i wdrożono procedurę postępowania w rzeźni podczas przyjęcia i uboju drobiu pochodzącego ze stad o nieznanym statusie epizootycznym lub ze stad, w których badania środowiskowe wskazywały na obecność bakterii *Salmonella Enteritidis* lub *Salmonella Typhimurium*

2. Opracowano i wdrożono Instrukcję Głównego Lekarza Weterynarii Nr GIWpr 02010-4/2017 z dnia 22 marca 2017 roku w sprawie sposobu prowadzenia przez urzędowego lekarza weterynarii dziennika badania przedubojowego zwierząt, dziennika badania poubojowego mięsa, dziennika badania przedubojowego drobiu, dziennika badania poubojowego mięsa drobiowego, dziennika oględzin nieoskórowanych tusz zwierząt łownych oraz dziennika badania mięsa pozyskanego w wyniku odstrzału zwierząt łownych

3. Rozpoczęto prace nad wytycznymi dla organów prowadzących kontrole podmiotów prowadzących sprzedaż detaliczną w zakresie świeżego mięsa, mięsa mielonego, surowych wyrobów mięsnych i produktów wytworzonych z mięsa zwierząt łownych oraz dzikich utrzymywanych w warunkach fermowych.

4. Zakończono I etap prac związanych z utworzeniem nowego systemu umożliwiającego gromadzenie i zarządzanie danymi o podmiotach sektora spożywczego nadzorowanych przez organy Inspekcji Weterynaryjnej. Rozszerzono Rejestr Podmiotów Paszowych, Farmaceutycznych i Utylizacyjnych o podmioty sektora żywnościowego (w związku z czym zmieniono jego nazwę na Rejestr Podmiotów Paszowych, Farmaceutycznych, Utylizacyjnych i Żywnościowych RPPUiŻ). Zintegrowana baza danych podmiotów sektora spożywczego gromadzi dane ponad 33 tys. podmiotów spożywczych wpisanych do rejestrów powiatowych lekarzy weterynarii. System ulokowany jest na serwerze w Głównym Inspektoracie Weterynarii. Dostęp do systemu możliwy jest przez całą dobę za pomocą przeglądarki internetowej, dla zarejestrowanych i uprawnionych pracowników organów Inspekcji Weterynaryjnej, identyfikowanych przez login i hasło. Baza wykorzystywana jest do automatycznego generowania wykazów podmiotów nadzorowanych przez IW w czasie rzeczywistym, które są publikowane na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Weterynarii.

Ponadto, Inspekcja Weterynaryjna w ramach ustalonego w MANCP celu strategicznego nr 2 „Restrukturyzacja bazy laboratoryjnej organów urzędowej kontroli

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

żywności” realizuje cel szczegółowy dotyczący akredytacji laboratoriów IW prowadzących badania w kierunku włośnicy. Zgodnie z wymaganiami zawartymi w rozporządzeniach (WE) nr 854/2004, 882/2004 i 2075/2005 laboratoria wykonujące badania dla Inspekcji Weterynaryjnej powinny poddać się procesowi akredytacji. Ze względu na wysoką liczbę miejsc wykonywania badań mięsa surowego w kierunku włośni (ok. 1000) Inspekcja Weterynaryjna zdecydowała przeprowadzenie procesu akredytacji poprzez rozszerzenie zakresu akredytacji zakładów higieny weterynaryjnej o nową metodę badawczą tj. wykrywania obecności włośni (*Trichinella*) metodą wytrawiania próbki zbiorczej z zastosowaniem magnetycznego mieszania (metoda referencyjna zgodna z rozp. (WE) nr 2073/2005). Proces akredytacji laboratoriów prowadzony jest przez Polskie Centrum Akredytacji (PCA), w którym wnioskujący o akredytację podmiot oceniany jest pod względem kompetencji w zakresie technicznym i systemu zarządzania, zapewniających jakość świadczonych usług w zakresie ich zgodności.

Pod koniec roku 2017 akredytację ukończyło:

- a) rzeźnie 362 (łącznie 436);
- b) zakłady przetwórstwa dziczyzny 7 (łącznie 11);
- c) zakłady higieny weterynaryjnej 20 (ZHW wraz z oddziałami);
- d) powiatowe inspektoraty weterynarii 63 (łącznie 78)
- e) pozostałe: 25 prywatne lecznice (łącznie 194).

Laboratoria akredytowane wykonujące badania na włośnię są ściśle powiązane z zakładami higieny weterynaryjnej, których kierownicy lub osoby upoważnione kontrolują czy w pracowni badania mięsa na obecność włośni są spełnione wymagania w zakresie systemu zarządzania wskazanym w art. 12 ust 2 lit. a rozporządzenia 882/2004.

Laboratoria UOKiK w ramach ustalonego w MANCP celu strategicznego nr 2 dotyczącego restrukturyzacji bazy laboratoryjnej wdrożyły nowe metody badań oraz rozszerzyły zakresy akredytacji (szczegóły zawarto w pkt 4.5.5).

W ramach realizacji celów strategicznych wyznaczonych w MANCP na lata 2015-2019 dla organów urzędowej kontroli w Polsce, Inspekcja Weterynaryjna realizowała również cele dotyczące ograniczenia występowania wybranych chorób zakaźnych zwierząt na terenie Polski, a w szczególności:

Cele szczegółowe:

1. ograniczenie występowania wścieklizny zwierząt na terytorium Polski;



## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

2. ograniczenie występowania określonych serotypów pałeczek *Salmonella* w wybranych populacjach drobiu w Polsce (stada hodowlane kur, kur niosek, brojlerów oraz indyków);

3. ograniczenie występowania BSE na terytorium Polski;

4. utrzymanie statusu kraju oficjalnie wolnego od gruźlicy i brucelozы bydła;

5. uzyskanie statusu kraju oficjalnie wolnego od enzootycznej białaczki bydła.

6. Niedopuszczenie do rozprzestrzenienia się afrykańskiego pomoru świń na terytorium Polski

Ad. 1. Działania mające na celu ograniczenie występowania wścieklizny zwierząt na terytorium Polski w 2017 r. prowadzone były w ramach programu zwalczania tej choroby, który był realizowany na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 grudnia 2016 r. w sprawie wprowadzenia programu zwalczania wścieklizny (Dz. U. z 2017 r., poz. 69, z późn. zm.). Wyniki realizacji ww. programu w 2017 r. zostały opisane w rozdziale 1.1.3. „Systemy kontroli i procedury dotyczące ochrony zdrowia zwierząt i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt”.

Począwszy od 2012 r. liczba przypadków wścieklizny w Polsce z roku na rok ulega spadkowi.

Można zatem stwierdzić, że cel strategiczny jest osiągnięty.

Ad. 2. Działania mające na celu ograniczenie występowania określonych serotypów pałeczek *Salmonella* w wybranych populacjach drobiu na terytorium Polsce w 2017 r. prowadzone były w ramach realizacji programów zwalczania ww. zakażeń. Przedmiotowe programy realizowano w następujących stadach drobiu:

- hodowlanych kur, na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 30 grudnia 2016 r. w sprawie wprowadzenia "Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach hodowlanych gatunku kura (*Gallus gallus*)" na lata 2017-2019 . (Dz. U. z 2017 r., poz. 70 ze zm.),

- kur niosek, na podstawie rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 20 grudnia 2016 r. w sprawie wprowadzenia "Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach niosek gatunku kura (*Gallus gallus*)" na 2017 r. (Dz. U. z 2016 r., poz. 2235),

- kur brojlerów, na podstawie rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 11 stycznia 2017 r. w sprawie wprowadzenia „Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach brojlerów gatunku kura (*Gallus gallus*)” na 2017-2019 (Dz. U. z 2017 r., poz. 114 ze zm.),

- indyków hodowlanych, na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 20 grudnia 2016 r. w sprawie wprowadzenia „Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach indyków hodowlanych” na lata 2017-2019 (Dz. U. z 2016 r. poz. 2239) oraz

- indyków rzeźnych, na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 grudnia 2015 r. w sprawie wprowadzenia „Krajowego programu zwalczania niektórych serotypów *Salmonella* w stadach indyków rzeźnych” na lata 2016 - 2018 (Dz. U. z 2015 r. poz. 2269).

Wyniki realizacji programów w 2017 r. zostały opisane w rozdziale 1.1.3. „Systemy kontroli i procedury dotyczące ochrony zdrowia zwierząt i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt”.

Ad. 3. Działania mające na celu ograniczenie występowania BSE (Bovine spongiform encephalopathy) na terytorium Polski w 2017 r. prowadzone były w ramach programu zwalczania tej choroby, który realizowany był na podstawie rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 15 grudnia 2016 r. w sprawie wprowadzenia programu zwalczania gąbczastej encefalopatii bydła na 2017 r.

Monitorowanie BSE odbywa się zgodnie z przepisami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 999/2001 z dnia 22 maja 2001 r. *ustanawiającego zasady dotyczące zapobiegania, kontroli i zwalczania niektórych przenośnych gąbczastych encefalopatii*, a w szczególności z art. 6 oraz załącznikiem III rozdział A tego rozporządzenia.

Od 1 stycznia 2017 r., zgodnie z decyzją wykonawczą Komisji z dnia 4 lutego 2013 r. Nr 2013/76/UE *zmieniająca decyzję 2009/719/WE upoważniającą niektóre państwa członkowskie do zmiany swoich rocznych programów monitorowania BSE*, podwyższono wiek kwalifikujący do badania w kierunku BSE bydła przeznaczonego do uboju w celu spożycia przez ludzi do wieku powyżej 108 miesiąca życia. Dla zwierząt z grupy ryzyka, wiek kwalifikujący do badania w kierunku BSE pozostał niezmienny – próby pobierane były od bydła powyżej 48 miesiąca życia. Wyniki realizacji programu w 2017 r. zostały opisane w rozdziale 1.1.3. „Systemy kontroli i procedury dotyczące ochrony zdrowia zwierząt i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt”.

Liczba przypadków BSE w ciągu ostatnich 4 lat uległa spadkowi. W 2012 r. stwierdzono 3 przypadki, w 2013 – 1 przypadek, natomiast w ramach realizacji programu w 2014 r., w 2015 r., 2016 i w 2017 r. nie stwierdzono przypadku BSE na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Można zatem stwierdzić, że cel strategiczny jest osiągnięty.

Ad. 4. Działania mające na celu utrzymanie statusu kraju oficjalnie wolnego od gruźlicy bydła i brucelozy bydła w 2017 r. prowadzone były w ramach realizacji corocznych badań kontrolnych zwierząt w kierunku m.in. ww. chorób. Badania te są realizowane na terytorium kraju zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 grudnia 2004 r. w sprawie określenia jednostek chorobowych, sposobu prowadzenia kontroli oraz zakresu badań kontrolnych zakażeń zwierząt (Dz. U. z 2004 r., Nr 282, poz. 2813, z późn. zm). Wyniki badań monitoringowych przeprowadzonych w 2017 r. w kierunku gruźlicy bydła i brucelozy bydła pozwoliły zachować Polsce status kraju oficjalnie wolnego od ww. chorób.

Ad. 5. W 2017 roku 100% powierzchni terytorium Polski utrzymało status kraju uznanego za oficjalnie wolne od enzootycznej białaczki bydła. Liczba przeprowadzonych badań monitoringowych zwierząt w 2017 r., w tym w kierunku gruźlicy bydła, brucelozy bydła oraz enzootycznej białaczki bydła, a także liczba stwierdzonych ognisk choroby i zwierząt zakażonych została przedstawiona w rozdziale 1.1.3. „Systemy kontroli i procedury dotyczące ochrony zdrowia zwierząt i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt”.

Ad. 6. Działania mające na celu niedopuszczenie do rozprzestrzeniania się ASF na terytorium Polski realizowane były m.in. w oparciu o:

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 maja 2015 r. w sprawie *zwalczania afrykańskiego pomoru świń* (Dz.U. 2015 poz. 754),

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 maja 2015 r. w sprawie *środków podejmowanych w związku z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń* ( Dz. U. z 2015, poz. 290)

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 25 lutego 2015 r. w sprawie *wprowadzenia w 2015 r. na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej „Programu mającego na celu wczesne wykrycie zakażeń wirusem wywołującym afrykański pomór świń i poszerzenie wiedzy na temat tej choroby oraz jej zwalczanie”* (wyniki realizacji tego Programu monitoringu prowadzonego w 2015 r., w ramach którego pobierano próbki do badań laboratoryjnych w kierunku ASF od świń i dzików, przedstawione zostały w rozdziale 1.1.3. „Systemy kontroli i procedury dotyczące ochrony zdrowia zwierząt i zwalczania chorób zakaźnych zwierząt”).

- rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 3 kwietnia 2015 r. w sprawie *wprowadzenia „Programu bioasekuracji mającego na celu zapobieganie szerzeniu się afrykańskiego pomoru świń” na lata 2015–2018* (Dz. U. z 2015, poz. 517 z późn. zm.)

## ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

### RAPORT ROCZNY 2017

---

W 2015 r. zgodnie z ww. rozporządzeniem, wdrożono Program bioasekuracji. Zakładał on wzmocnienie poziomu bioasekuracji w gospodarstwach, w których utrzymywane są świny, bądź - w przypadku niespełnienia określonych wymogów - likwidację stada (przy pełnym odszkodowaniu za ubite świny) i realizowany był na terenie tych powiatów i gmin, w których ASF występuje bądź ryzyko jego wystąpienia jest wysokie. W pierwszej fazie realizacji ww. Programu, organy IW skontrolowały wszystkie gospodarstwa, dla których złożono oświadczenie o niespełnianiu wymagań bioasekuracji i w których utrzymywano świny (254 gospodarstwa, w których utrzymywano ok. 5000 świń), a następnie wydały dla tych gospodarstw decyzje o uboju świń. Do dnia 17 sierpnia 2015 r. zrealizowano 100% tych decyzji. Następnie rozpoczęto drugą fazę realizacji ww. Programu, w której rozpoczęto przeprowadzanie kontroli gospodarstw, których właściciele nie złożyli ww. oświadczenia, tym samym deklarując spełnienie wymogów określonych w ww. rozporządzeniu. Do końca 2015 r. IW przeprowadziła 2232 takie kontrole, skontrolowano 1064 gospodarstwa utrzymujące świny, stwierdzono również 1168 gospodarstw pustych (niezasiedlonych), wydano 17 decyzji o uboju lub zabiciu łącznie 44 sztuk świń (dla gospodarstw, które nie spełniły w/w wymogów bioasekuracji). W 2016 roku wprowadzono zmiany do ww. programu. Z uwagi na zwiększenie obszaru, na którym w związku z wystąpieniem przypadków afrykańskiego pomoru świń u dzików, istnieje ryzyko przeniesienia się wirusa do gospodarstw dodano tereny powiatu hajnowskiego (gminy: Białowieża, Czyże, Hajnówka, Narew i Narewka) i białostockiego (gmina Zabłudów). Ponadto dokonano rozszerzenia katalogu wymogów dotyczących bioasekuracji, obowiązujących na obszarze objętym programem (wymogi związane z prowadzeniem dokumentacji stanowiącej pisemny plan bioasekuracji), z wyłączeniem terenów powiatu sejneńskiego gmin Giby i Sejny z miastem Sejny oraz powiatu augustowskiego gmina Płaska (stabilizacja sytuacji epizootycznej w odniesieniu do ryzyka szerzenia się wirusa afrykańskiego pomoru świń ze zwierząt dzikich (dzik) na zwierzęta gospodarskie z gatunku świnia oraz pomiędzy stadami świń utrzymywanych w gospodarstwach). Dodatkowo przyznano ponownie możliwości złożenia oświadczenia o tym, że gospodarstwo nie spełni wymagań określonych w programie (możliwość rezygnacji z utrzymywania świń podmiotom, które początkowo podjęły decyzję o wdrożeniu wymagań bioasekuracji, lecz w toku realizacji programu z różnych względów nie są w stanie kontynuować działalności w zgodzie z tymi wymaganiami – rozszerzenie katalogu wymagań). W ramach realizacji tak znowelizowanego programu w 2016 r. do PLW na terenie woj. podlaskiego wpłynęło 39 oświadczeń (1802 świny) o niespełnieniu wymagań

bioasekuracji (termin na złożenie oświadczeń był w 2016 r. przedłużany do 10 sierpnia).

W dniu 15 lipca 2017 r. weszła w życie kolejna, trzecia edycja Programu bioasekuracji, wprowadzona w drodze rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 lipca 2017 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie wprowadzenia „Programu bioasekuracji mającego na celu zapobieganie szerzeniu się afrykańskiego pomoru świń” na lata 2015-2018. W pierwszej fazie III edycji programu bioasekuracji, polegającej na dobrowolnej rezygnacji właścicieli świń z hodowli w związku z niemożnością dostosowania gospodarstw do wymagań Programu, zaprzestano utrzymywania świń w 2190 gospodarstwach, co stanowiło 37% gospodarstw na obszarze realizacji Programu. W gospodarstwach tych zabiciu lub ubojowi poddano około 29 500 świń, co stanowiło 11% pogłowia na tym obszarze. Obecnie przeprowadzane są kontrole gospodarstw, których posiadacze nie złożyli oświadczeń o niedostosowaniu się do wymogów bioasekuracji.

Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 6 maja 2015 r.

*w sprawie środków podejmowanych w związku z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń*, wprowadzony został szereg restrykcji w przemieszczaniu żywych świń, związanych między innymi z koniecznością przeprowadzania badań klinicznych i laboratoryjnych w kierunku ASF, w tych stadach, z których przemieszczano świnię poza obszary objęte restrykcjami. IW sprawuje nadzór nad przemieszczeniami świń w zakresie spełnienia właściwych wymagań.

Realizując cel strategiczny MANCP nr 7, dotyczący wzmocnienia działań kontrolnych ukierunkowanych na zwalczanie oszustw żywnościowych zagrażających ekonomicznym interesom konsumentów, Inspekcja Handlowa praktycznie w każdym temacie kontroli prowadziła badania w kierunku ujawniania zafałszowań żywności. Inspekcja Handlowa w 2017 r. kontynuowała kontrole podjęte w 2016 r. w nowych obszarach tj. jakości handlowej świeżych owoców i warzyw, suplementów diety, cateringu szpitalnego. Dla realizacji ww. celu strategicznego pomocne były działania podjęte na poziomie Unii Europejskiej związane ze zwalczaniem oszustw żywnościowych, w tym ustanowienie systemu pomocy i współpracy administracyjnej (system AAC) ułatwiającego wymianę informacji o transgranicznych oszustwach żywnościowych. Nadały one, obok bezpieczeństwa zdrowotnego, należytą rangę również sprawom związanym z bezpieczeństwem ekonomicznym, a przez to wzmocniły pozycję organów urzędowej kontroli żywności zajmujących się jedynie tym aspektem prawa żywnościowego czyniąc kontrolę bardziej skuteczną w podnoszeniu jakości środków spożywczych i ochrony interesów konsumentów.

## SPIS TABEL

TABELA 1 PLAN URZĘDOWEJ KONTROLI PASZ W 2017 R.....	11
TABELA 2 CZĘSTOTLIWOŚĆ KONTROLI OKRESOWYCH PODMIOTÓW, O KTÓRYCH MOWA W W/W INSTRUKCJI.....	14
TABELA 3 LICZBA DOKONANYCH URZĘDOWYCH KONTROLI (INSPEKCJI) W 2017 ROKU.....	16
TABELA 4 LICZBA WYKONANYCH BADAŃ MONITORINGOWYCH (KONTROLNYCH) W KIERUNKU POSZCZEGÓLNYCH JEDNOSTEK CHOROBY W 2017 R. ....	19
TABELA 5 WYNIKI PROWADZONEGO MONITORINGU W KIERUNKU ASF U ŚWIŃ I DZIKÓW W 2017 ROKU.....	28
TABELA 6 LICZBA DAWEK SZCZEPIONKI PRZECIWKO WŚCIEKLIŹNIE WYŁOŻONYCH W 2017 R. NA TERYTORIUM RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ .....	29
TABELA 7 LICZBA OGNISK ORAZ LICZBA ZWIERZĄT ZAKAŻONYCH EBL W LATACH 2010- 2017 .....	31
TABELA 8 LICZBA BADAŃ MONITORINGOWYCH PRZEPROWADZONYCH W KIERUNKU BSE ORAZ LICZBA PRZYPADKÓW CHOROBY STWIERDZONYCH W LATACH 2010 – 2017 .....	33
TABELA 9 PARAMETRY ANALIZY RYZYKA DLA WYBORU SIEDZIB STAD BYDŁA DO KONTROLI IDENTYFIKACJI I REJESTRACJI W 2017 R. ....	40
TABELA 10 PARAMETRY ANALIZY RYZYKA DLA WYBORU SIEDZIB STAD OWIEC I KÓZ DO KONTROLI IDENTYFIKACJI I REJESTRACJI W 2017 R.....	41
TABELA 11 SPRAWOZDANIE Z KONTROLI WYMOGÓW WZAJEMNEJ ZGODNOŚCI W OBSZARZE A, B I C, PRZEPROWADZONYCH W 2017 R.....	43
TABELA 12 ROCZNY RAPORT Z KONTROLI RZEŹNI POD WZGLĘDEM DOBROSTANU ZWIERZĄT....	45
TABELA 13 NADZÓR INSPEKCJI WETERYNARYJNEJ NAD RZEŹNIAMI W LATACH 2011 – 2017. ..	46
TABELA 14 LICZBA KONTROLI PRZEPROWADZONYCH PRZEZ INSPEKCJĘ WETERYNARYJNĄ W LATACH 2011 – 2017 R. ....	47
TABELA 15 RAPORT Z KONTROLI GOSPODARSTW UTRZYMUJĄCYCH ZWIERZĘTA GOSPODARSKIE .....	48
TABELA 16 RAPORT Z KONTROLI GOSPODARSTW UTRZYMUJĄCYCH ZWIERZĘTA GOSPODARSKIE .....	49
TABELA 17 WYNIKI KONTROLI PRZEPROWADZONYCH PRZEZ INSPEKCJĘ WETERYNARYJNĄ W GOSPODARSTWACH W LATACH 2011 – 2017.....	49
TABELA 18 LICZBA POJAZDÓW PODDANYCH KONTROLI CZYSZCZENIA I DEZYNFEKCJI W	

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

---

GRANICZNYCH INSPEKTORATACH WETERYNARII W 2017 .....	53
TABELA 19 WYNIKI KRAJOWEGO PLANU MONITORINGU POZOSTAŁOŚCI W ŻYWNOSCI POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO WWOŻONEJ Z KRAJÓW TRZECICH ZA ROK 2017.....	54
TABELA 20 LICZBA KONTROLI PRZEPROWADZONYCH PRZEZ ORGANY PAŃSTWOWEJ INSPEKCJI SANITARNEJ W PODZIALE NA WOJEWÓDZTWA W 2017 R. ....	61
TABELA 21 RODZAJ I LICZBA PRZEPROWADZONYCH KONTROLI I RE-KONTROLI PRZEZ PIORIN 71	
TABELA 22 SZCZEGÓLNE ZESTAWIENIE KONTROLI PRODUKCJI, WPROWADZANIA DO OBROTU I KONFEKCJONOWANIA ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN.....	72
TABELA 23 LICZBA KONTROLI STOSOWANIA ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN ORAZ ICH WYNIKI, W ZALEŻNOŚCI OD MIEJSCA KONTROLI .....	74
TABELA 24 CERTYFIKACJA IP W PODZIALE NA CERTYFIKOWANE GATUNKI.....	76
TABELA 25 LICZBA PRÓBEK PŁODÓW ROLNYCH PRZEBADANYCH PRZEZ POSZCZEGÓLNE LABORATORIA W ROKU 2017.....	77
TABELA 26 ZESTAWIENIE KONTROLI ZDROWOTNOŚCI ROŚLIN, PRODUKTÓW ROŚLINNYCH I PRZEDMIOTÓW WYKONANYCH W 2017 ROKU PRZEZ PAŃSTWOWĄ INSPEKCJĘ OCHRONY ROŚLIN I NASIENICTWA. ....	79
TABELA 27 LICZBA KONTROLI ZDROWOTNOŚCI ROŚLIN, PRODUKTÓW ROŚLINNYCH I PRZEDMIOTÓW WYKONANYCH W 2017 ROKU POD KĄTEM WYSTĘPOWANIA WYBRANYCH ORGANIZMÓW KWARANTANNOYCH I REGULOWANYCH.....	80
TABELA 28 OPIS SYSTEMU KONTROLI (ART. 92F I ZAŁ. XIII B DO ROZPORZĄDZENIA KOMISJI (WE) NR 889/2008).....	87
TABELA 29 INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI U PODMIOTÓW GOSPODARCZYCH.....	98
TABELA 30 INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI U PODMIOTÓW GOSPODARCZYCH.....	99
TABELA 31 INFORMACJE DOTYCZĄCE NADZORU I AUDYTÓW .....	101
TABELA 32 WNIOSKI DOTYCZĄCE SYSTEMU KONTROLI W ZAKRESIE PRODUKCJI EKOLOGICZNEJ .....	102
TABELA 33 LICZBA WAŻNYCH ŚWIADECTW JAKOŚCI I CERTYFIKATÓW ZGODNOŚCI WG STANU NA DZIEŃ 31 GRUDNIA 2017 R. ....	124
TABELA 34 STAN SANITARNY OBIEKTÓW W ZAKRESIE HIGIENY PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO CZĘŚĆ 1 .....	133
TABELA 35 STAN SANITARNY OBIEKTÓW W ZAKRESIE HIGIENY PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO CZĘŚĆ 2 .....	139
TABELA 36 WYNIKI URZĘDOWYCH BADAŃ LABORATORYJNYCH PRÓBEK ŻYWNOSCI,	

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

---

POBRANYCH W ZAKŁADACH SEKTORA MIĘSNEGO.....	146
TABELA 37 WYNIKI URZĘDOWYCH BADAŃ LABORATORYJNYCH PRÓBEK ŻYWNOŚCI, POBRANYCH W ZAKŁADACH SEKTORA MLECZARSKIEGO.....	150
TABELA 38 WYNIKI URZĘDOWYCH BADAŃ LABORATORYJNYCH PRÓBEK SUROWEGO MLEKA, POBRANYCH W PRZEDSIĘBIORSTWACH SEKTORA MLECZARSKIEGO .....	152
TABELA 39 WYNIKI URZĘDOWYCH BADAŃ LABORATORYJNYCH PRÓBEK ŻYWNOŚCI, POBRANYCH W ZAKŁADACH SEKTORA RYBNEGO.....	154
TABELA 40 WYNIKI URZĘDOWYCH BADAŃ LABORATORYJNYCH PRÓBEK ŻYWNOŚCI, POBRANYCH W ZAKŁADACH SEKTORA JAJCZARSKIEGO.....	156
TABELA 41 WYNIKI URZĘDOWYCH BADAŃ LABORATORYJNYCH PRÓBEK ŻYWNOŚCI, POBRANYCH W ZAKŁADACH SEKTORA ŻYWNOŚCI ZŁOŻONEJ .....	157
TABELA 42 WYNIKI KONTROLI URZĘDOWYCH W SEKTORZE PASZOWYM.....	173
TABELA 43 WYNIKI KONTROLI URZĘDOWYCH W SEKTORZE UTYLIZACYJNYM.....	175
TABELA 44 LICZBA POBRANYCH PRÓBEK W URZĘDOWEJ KONTROLI PASZ.....	176
TABELA 45 STAN SANITARNY OBIEKTÓW ŻYWNOŚCI, ŻYWIENIA, MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ W LATACH 2016– 2017.....	184
TABELA 46 REALIZACJA PLANU POBIERANIA PRÓBEK W RAMACH MONITORINGU I URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOŚCI W ROKU 2017 .....	188
TABELA 47 LICZBA POWIADOMIEŃ ZGŁASZANYCH DO RASFF W 2017 R.....	190
TABELA 48 LICZBA POWIADOMIEŃ ZGŁASZANYCH PRZEZ POLSKĘ DO RASFF W 2017 R. Z PODZIAŁEM NA ZAGROŻENIA .....	191
TABELA 49 LICZBA POWIADOMIEŃ ZGŁASZANYCH PRZEZ POLSKĘ DO RASFF W 2017 R. Z PODZIAŁEM NA KATEGORIĘ PRODUKTU.....	192
TABELA 50 ZGŁOSZENIA W RASFF DOT. PRODUKTÓW POCHODZĄCYCH Z POLSKI.....	194
TABELA 51 LICZBA POWIADOMIEŃ ZGŁOSZONYCH DO KPK RASFF W GIS Z PODZIAŁEM POD WZGLĘDEM KATEGORII ZAGROŻENIA .....	196
TABELA 52 LICZBA POWIADOMIEŃ ZGŁOSZONYCH DO KPK RASFF W GIS Z PODZIAŁEM POD WZGLĘDEM KATEGORII PRODUKTU .....	197
TABELA 53 DZIAŁALNOŚĆ REPRESYJNA PIS .....	200
TABELA 54 GRANICZNA KONTROLA SANITARNA W 2017 R.....	205
TABELA 55 SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE LICZBY SANKCJI KARNYCH W PODZIALE NA POSZCZEGÓLNE RODZAJE KONTROLI.....	207
TABELA 56 SZCZEGÓŁOWE ZESTAWIENIE NIEPRAWIDŁOWOŚCI WYKAZANYCH PODCZAS	



# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

---

KONTROLI WPROWADZANIA DO OBROTU I KONFEKCJONOWANIA ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN W UKŁADZIE KRAJOWYM.....	208
TABELA 57 SZCZEGÓLWE ZESTAWIENIE LICZBY NIEPRAWIDŁOWOŚCI WYKAZANYCH PODCZAS KONTROLI STOSOWANIA ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN W UKŁADZIE KRAJOWYM.....	211
TABELA 58 SUBSTANCJE CZYNNY NOTYFIKOWANE W POWIADOMIENIACH RASFF.....	213
TABELA 59 LICZBA PRZYPADKÓW/MIEJSC PRODUKCJI, W KTÓRYCH W 2017 ROKU WYKRYTO OKREŚLONE ORGANIZMY KWARANTANNOWE I REGULOWANE W POSZCZEGÓLNYCH WOJEWÓDZTWACH.....	223
TABELA 60 WYKAZ ORGANIZMÓW KWARANTANNOYCH I REGULOWANYCH WRAZ Z ROŚLINAMI I PRZEDMIOTAMI, NA KTÓRYCH ZOSTAŁY STWIERDZONE TE ORGANIZMY W ROKU 2017. .	225
TABELA 61 LICZBA PRZYPADKÓW/MIEJSC PRODUKCJI, W KTÓRYCH W LATACH 2012-2017 WYKRYTO ORGANIZMY KWARANTANNOWE I REGULOWANE. ....	225
TABELA 62 ZESTAWIENIE WYNIKÓW BADAŃ MONITORINGOWYCH KONWENCJONALNEGO MATERIAŁU SIEWNEGO POD KĄTEM OBECNOŚCI MODYFIKACJI GENETYCZNYCH PRZEPROWADZONYCH W 2017 R. ....	227
TABELA 63 UDZIAŁ PROCENTOWY PRÓBEK O JAKOŚCI NIEZGODNEJ Z PRZEPISAMI LUB DEKLARACJĄ JAKOŚCIOWĄ W STOSUNKU DO PRÓBEK ZBADANYCH PRZEZ LABORATORIA GIJHARS W 2016 ROKU, W RAMACH URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOŚCI .....	229
TABELA 64 ZESTAWIENIE LICZBY PARTII OBJĘTYCH KONTROLĄ JAKOŚCI HANDLOWEJ W 2017 R. ....	232
TABELA 65 DECYZJE ADMINISTRACYJNE WYDANE PRZEZ ORGANY IJHARS .....	246
TABELA 66 SPOSÓB ROZPATRZENIA ODWOŁAŃ OD DECYZJI ADMINISTRACYJNYCH WNIESIONYCH DO GŁÓWNEGO INSPEKTORA JHARS W 2017 R.....	254
TABELA 67 ODSETEK LICZBY PARTII ZAKWESTIONOWANYCH W LICZBIE PARTII ZBADANYCH WYBRANYCH RODZAJÓW PRODUKTÓW .....	258
TABELA 68 ODSETEK LICZBY PARTII ZAKWESTIONOWANYCH W LICZBIE PARTII ZBADANYCH WYBRANYCH GRUP PRODUKTÓW OBJĘTYCH KONTROLAMI PLANOWYMI I NIEPLANOWYMI .....	265
TABELA 69 ZESTAWIENIE AUDYTÓW PRZEPROWADZONYCH PRZEZ INSPEKCJĘ WETERYNARYJNĄ W 2017 R. ....	277
TABELA 70 PODSUMOWANIE - LICZBOWA STATYSTYKA DOTYCZĄCA PLANOWANYCH DZIAŁAŃ POAUDYTOWYCH Z PRZEPROWADZONYCH W PIW PRZEZ AUDYTORÓW WIW W 2017 R. .	280
TABELA 71 AUDYTY WEWNĘTRZNE PRZEPROWADZONE PRZEZ ORGANY PAŃSTWOWEJ	

# ZINTEGROWANY WIELOLETNI PLAN KONTROLI DLA POLSKI

## RAPORT ROCZNY 2017

---

INSPEKCJI SANITARNEJ 2017R.....	284
TABELA 72 SZKOLENIA PERSONELU PRZEPROWADZAJĄCEGO URZĘDOWE KONTROLE ŻYWNOŚCI - PAŃSTWOWA INSPEKCJA SANITARNA .....	297
TABELA 73 ZESTAWIENIE SZKOLEŃ ORGANIZOWANYCH PRZEZ GŁÓWNY INSPEKTORAT JAKOŚCI HANDLOWEJ ARTYKUŁÓW ROLNO-SPOŻYWCZYCH.....	302
TABELA 74 ZESTAWIENIE SZKOLEŃ ORGANIZOWANYCH PRZEZ WOJEWÓDZKIE INSPEKTORATY JHARS .....	303
TABELA 75 KONTROLE ORGANÓW URZĘDOWEJ KONTROLI ŻYWNOŚCI W 2017R. – PIS – POZIOM WOJEWÓDZKI.....	314

# SPIS WYKRESÓW

RYSUNEK 1 LICZBA URZĘDOWYCH KONTROLI W ROZBICIU NA POSZCZEGÓLNE GRANICZNE INSPEKTORATY WETERYNARII W 2017 R. ....	52
RYSUNEK 2 PROCENTOWY UDZIAŁ POSZCZEGÓLNYCH ZANIECZYSZCZEŃ MIKROBIOLOGICZNYCH – MIĘSO CZERWONE .....	159
RYSUNEK 3 PROCENTOWY UDZIAŁ POSZCZEGÓLNYCH ZANIECZYSZCZEŃ MIKROBIOLOGICZNYCH- MIĘSO DROBIOWE .....	160
RYSUNEK 4 PROCENTOWY UDZIAŁ POSZCZEGÓLNYCH ZANIECZYSZCZEŃ MIKROBIOLOGICZNYCH- PRODUKTY RYBOŁÓSTWA .....	161
RYSUNEK 5 PROCENTOWY UDZIAŁ POSZCZEGÓLNYCH ZANIECZYSZCZEŃ MIKROBIOLOGICZNYCH- PRODUKTY MLECZNE .....	162
RYSUNEK 6 PROCENTOWY UDZIAŁ POSZCZEGÓLNYCH ZANIECZYSZCZEŃ- MLEKO SUROWE ....	163
RYSUNEK 7 STOSUNEK PROCENTOWY LICZBY PRÓBEK NIEPEŁNIAJĄCYCH WYMAGANIA W STOSUNKU DO OGÓLNEJ LICZBY PRÓB POBRANYCH (%).....	178
RYSUNEK 8 BADANIE PASZ W 2017 ROKU.....	179
RYSUNEK 9 POCHODZENIE PRODUKTÓW ZGŁASZANYCH DO RASFF PRZEZ PL W 2017 ROKU.	193
RYSUNEK 10 POWIADOMIENIA DOT. PRODUKTÓW POCHODZĄCYCH Z PL ZGŁOSZONE Z UWAGI NA OBECNOŚĆ SALMONELLA .....	195
RYSUNEK 11 KRAJE, KTÓRE ZGŁOSIŁY POWIADOMIENIA RASFF DOT. PRODUKTÓW POCH. Z PL .....	199
RYSUNEK 12 POZOSTAŁOŚCI ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN W PŁODACH ROLNYCH (604 PRÓBK) .....	215
RYSUNEK 13 POZOSTAŁOŚCI ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN W WARZYWACH (234 PRÓBK) .....	216
RYSUNEK 14 POZOSTAŁOŚCI ŚRODKÓW OCHRONY ROŚLIN W OWOCACH ( 370 PRÓBEK) .....	216
RYSUNEK 15 PROCENT PRÓB PORĄŻONYCH BAKTERIĄ CLAVIBACTER MICHIGANENSIS SSP. SEPEDONICUS W STOSUNKU DO LICZBY PRÓB PRZEBADANYCH W LATACH 2012-2016.....	218