

Do zakresu działania **Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku** należy w szczególności:

- 1) nadzór nad wymaganiami zdrowotnymi i znakowaniem żywności, w tym:
 - a) substancjami dodatkowymi i enzymami spożywczymi,
 - b) aromatami i rozpuszczalnikami,
 - c) zanieczyszczeniami żywności,
 - d) napromieniowaniem żywności promieniowaniem jonizującym,
 - e) środkami spożywczymi specjalnego przeznaczenia żywieniowego,
 - f) suplementami diety oraz wzbogacaniem żywności, żywnością wprowadzaną po raz pierwszy do obrotu,
 - g) naturalnymi wodami mineralnymi, wodami źródłanymi i wodami stołowymi,
 - h) grzybami i przetworami grzybowymi,
 - i) Rolniczym handlem detalicznym (RHD),
 - j) znakowaniem żywności,
 - k) oświadczeniami żywieniowymi i zdrowotnymi;
- 2) nadzór nad środkami spożywczymi oraz żywieniem dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty;
- 3) sprawowanie nadzoru nad warunkami zdrowotnymi produkcji materiałów i obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, produktami kosmetycznymi oraz innymi wyrobami mogącymi mieć wpływ na zdrowie ludzi;
- 4) nadzór nad spełnianiem wymagań higienicznych, w tym:
 - a) przestrzegania ogólnych wymagań higienicznych przez podmioty działające na rynku spożywczym,
 - b) nadzór nad podmiotami działającymi w zakresie produkcji pierwotnej oraz działań powiązanych,
 - c) rejestracja i zatwierdzanie zakładów,
 - d) wymagań szczególnych w zakresie higieny, w tym przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej przez podmioty działające na rynku spożywczym prowadzące działalność w ramach dostaw bezpośrednich;
- 5) prowadzenie urzędowych kontroli żywności w zakresie bezpieczeństwa w odniesieniu do:
 - a) żywności pochodzenia niezwierzęcego produkowanej i wprowadzanej do obrotu,
 - b) produktów pochodzenia zwierzęcego znajdujących się w handlu detalicznym,
 - c) żywności zawierającej jednocześnie środki spożywcze pochodzenia niezwierzęcego i produkty pochodzenia zwierzęcego,
 - d) prawidłowości stosowania zasad systemu HACCP;
- 6) przeprowadzanie urzędowych kontroli żywności w odniesieniu do żywności produkowanej lub wprowadzanej do obrotu z obiektów i urządzeń ruchomych lub tymczasowych, przeprowadzanie urzędowych kontroli materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- 7) realizacja zadań w ramach systemów szybkiego ostrzegania o niebezpiecznych produktach żywnościowych i nieżywnościowych (RASFF i RAPEX);

- 8) realizacja planu poboru próbek żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, do badań laboratoryjnych, w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, zgodnie z wytycznymi GIS i WSSE w Olsztynie;
- 9) współpraca z organami innymi w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, zgodnie z kompetencjami.