



NAJWYŻSZA IZBA KONTROLI

Delegatura w Poznaniu

Powiatowa Stacja Sanitarno-
Epidemiologiczna w Rawiczu

Data
Wpł. 12.06.2019

Znak sprawy 50-09113(13)/19

Załączniki

L-D7 2560/M

LPO.410.005.03.2019

W odpowiedzi proszę powołać się
na numer naszego pisma

Grażyna Marczyńska
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Rawiczu
Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna
w Rawiczu
ul. Wały Jarosława Dąbrowskiego 2
63-900 Rawicz

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

P/19/086 – System bezpieczeństwa obrotu środkami ochrony roślin

I. Dane identyfikacyjne

Jednostka kontrolowana	Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Rawiczu, dalej: PSSE
Kierownik jednostki kontrolowanej	Grażyna Marczyńska, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Rawiczu, od 17 października 2007 r., dalej: Powiatowy Inspektor Sanitarny.
Zakres przedmiotowy kontroli	<ol style="list-style-type: none">1. Przygotowanie organizacyjne do wykonywania zadań w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin.2. Realizacja zadań w zakresie nadzoru nad jakością zdrowotną żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin.3. Skuteczność systemu kontroli pozostałości w żywności środków ochrony roślin.4. Działania informacyjne, promocyjne, edukacyjne w zakresie bezpieczeństwa żywności pod kątem pozostałości środków ochrony roślin.
Okres objęty kontrolą	Lata 2016-2018 ¹
Podstawa prawna podjęcia kontroli	Art. 2 ust. 1 ustawy z dnia 23 grudnia 1994 r. o Najwyższej Izbie Kontroli ²
Jednostka przeprowadzająca kontrolę	Najwyższa Izba Kontroli, Delegatura w Poznaniu
Kontroler	Marek Rozwalka, specjalista kontroli państwowej, upoważnienie do kontroli nr LPO/52/2019 z 11 kwietnia 2019 r.

¹ Z wykorzystaniem dowodów sporządzanych przed, lub po tym okresie.
² Dz. U. z 2019 r. poz. 489, dalej: ustawa o NIK

II. Ocena ogólna³ kontrolowanej działalności

OCENA OGÓLNA

Struktura organizacyjna Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Rawiczu oraz obowiązujące w niej regulacje wewnętrzne, jak również sposób przygotowania kadr, stwarzały warunki do właściwego realizowania zadań związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa żywności, w aspekcie pozostałości w niej środków ochrony roślin⁴. W latach 2016-2018, Powiatowy Inspektor Sanitarny w sposób rzetelny i zgodny z wymogami realizował zadania w zakresie kontroli i monitoringu pozostałości ŚOR w żywności wprowadzanej do obrotu. Jednocześnie funkcjonujący w PSSE system kontroli pozostałości tych środków w produktach żywnościowych był sprawny i skuteczny, a podejmowane w jego ramach działania były zgodne z wewnętrznymi procedurami.

NIK wskazuje jednak na potrzebę uwzględniania w działalności PSSE, w szerszym niż dotychczas zakresie, działań oświatowo-zdrowotnych, promocyjno-edukacyjnych oraz informacyjnych, służących zapewnieniu bezpieczeństwa i jakości żywności w aspekcie pozostałości w niej ŚOR.

III. Opis ustalonego stanu faktycznego oraz oceny cząstkowej⁵ kontrolowanej działalności

OBSZAR

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

Opis stanu faktycznego

1. Działania PSSE zmierzające do zapewnienia bezpieczeństwa żywności z perspektywy pozostałości ŚOR uwzględnione zostały w głównych kierunkach działań wskazanych w opracowanych na lata 2016, 2017 i 2018 planach zasadniczych przedsięwzięć tej jednostki, zatwierdzanych rokrocznie przez Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego (dalej: WPWIS) oraz akceptowanych przez Starostę Powiatu Rawickiego.

(akta kontroli str. 7-15, 36-44, 66-74)

Przedmiotowe zadania ujęto w sposób ogólny we wskazanych w tych dokumentach celach i głównych kierunkach działań PSSE w zakresie sprawowania nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia. Działania zmierzające do zapewnienia bezpieczeństwa żywności w odniesieniu do pozostałości ŚOR uszczegółowiono we wskazanych w tych opracowaniach zadaniach Stanowiska Pracy do Spraw Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku dotyczących m.in.: prowadzenia kontroli ze szczególnym uwzględnieniem obiektów żywności i żywienia, które ze względu na dużą produkcję lub obrót żywności przekładają się na dużą liczbę konsumentów⁶, opracowania planu pobierania próbek do badań żywności w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu oraz realizacji tego planu, prowadzenia działań zgodnych z systemem RASFF⁷ w celu właściwego identyfikowania i szacowania zagrożeń ze strony żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej, jak również

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

⁴ Dalej także: ŚOR.

⁵ Oceny cząstkowe to oceny działalności w poszczególnych obszarach badań kontrolnych. Ocena cząstkowa może być sformułowana jako ocena pozytywna, ocena negatywna albo ocena w formie opisowej.

⁶ Także obiektów które w oparciu o ustalenia kontroli z lat poprzednich wykazują zły stan sanitarny.

⁷ System Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności i Paszach (ang. Rapid Alert System for Food and Feed), dalej: RASFF.

sporządzania sprawozdań z działalności w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku.

(akta kontroli str. 7-13, 36-42, 66-72, 402-406)

2. W badanym okresie zadania w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i jej jakością zdrowotną pod kątem ŚOR realizowane były przez wieloosobowe Stanowisko Pracy do Spraw Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku (dalej także: SPHZZ). Do tych zadań, stosownie do obowiązującego w PSSE regulaminu organizacyjnego⁸, należało m.in.: realizowanie zadań z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia, w tym nadzór nad warunkami produkcji i obrotu oraz bezpieczeństwem zdrowotnym środków spożywczych; ocena bezpieczeństwa żywności produkcji krajowej, żywności pochodzenia unijnego oraz z importu, w tym pobór próbek, interpretacja wyników i wydawanie orzeczeń; prowadzenie urzędowych kontroli w zakładach produkcji i obrotu żywności; pobór próbek środków spożywczych do badań w ramach monitoringu i urzędowej kontroli żywności, a także podejmowanie działań w ramach systemu RASFF. W zakresach obowiązków pracowników zatrudnionych na tym stanowisku⁹ wskazano m.in.: realizowanie zadań w zakresie wykonywania czynności w ramach systemu RASFF, ocenę jakości zdrowotnej żywności produkcji krajowej i pochodzącej z importu oraz pobór próbek do takiej oceny w ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu, ocenę jakości zdrowotnej środków spożywczych i przedmiotów użytku na podstawie wyników badań laboratoryjnych oraz opracowywanie orzeczeń, jak również ocenę skuteczności działania kontroli wewnętrznej w zakładach produkcji i obrotu żywnością.

(akta kontroli str. 402-442, 459-470)

Powiatowy Inspektor Sanitarny wyjaśniła, że zarówno zadania wskazane w regulaminie organizacyjnym PSSE, jak i w ww. zakresach obowiązków pracowników, stanowiły podstawę do prowadzenia nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i jej jakością zdrowotną pod kątem pozostałości ŚOR.

(akta kontroli str. 402-406)

3. Pracownicy Stanowiska Pracy do Spraw Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku uczestniczyli w badanym okresie w szkoleniach z zakresu bezpieczeństwa żywności z uwzględnieniem pozostałości w niej ŚOR. W 2016 r. zorganizowane zostały szkolenia dotyczące m.in.: planowania i prowadzenia kontroli, pobierania próbek oraz raportowania prowadzonych działań dotyczących pozostałości ŚOR, w tym pestycydów¹⁰, jak również oceny wyników analiz pestycydów za 2014 r. i raportowania wyników badań za 2015 r.¹¹. Szkolenie przeprowadzone w 2017 r. dotyczyło m.in. zmiany przepisów prawnych dotyczących wprowadzania do obrotu i stosowania środków ochrony roślin oraz zrównoważonego stosowania pestycydów, z wyjątkiem sprzętu do aplikacji pestycydów¹². W 2018 r. pracownicy SPHZZ uczestniczyli także w szkoleniu, przedmiotem którego była m.in. prezentacja aktualnych przepisów prawnych

⁸ Przyjętego zarządzeniami Dyrektora PSSE: Nr 6/12 z dnia 15 czerwca 2012 r. (ze zmianami) oraz Nr 3/17 z dnia 4 maja 2017 r. (ze zmianami).

⁹ W latach 2016-2018 na Stanowisku Pracy do Spraw Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku zatrudnione były trzy osoby.

¹⁰ Szkolenie – wideokonferencja przeprowadzona w Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu (dalej: WSSE) w dniu 21 marca 2016 r. – uczestniczyło trzech pracowników SPHZZ.

¹¹ Szkolenie w Karpicku w dniach 9-10 czerwca 2016 r. – uczestniczył jeden pracownik, kaskadowo w PSSE dwóch pracowników SPHZZ.

¹² Szkolenie w WSSE w dniu 18 grudnia 2017 r. – uczestniczył jeden pracownik, kaskadowo w PSSE dwóch pracowników SPHZZ.

w zakresie pobierania próbek w kierunku oznaczania pozostałości pestycydów oraz zasad pobierania takich próbek¹³.

(akta kontroli str. 402-406, 474-484)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

Struktura organizacyjna PSSE i obowiązujące w niej regulacje wewnętrzne, jak również sposób przygotowania kadry tej jednostki umożliwiały realizację zadań i celów dotyczących zapewnienia bezpieczeństwa żywności w aspekcie pozostałości ŚOR.

OBSZAR

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

Opis stanu
faktycznego

1. W badanym okresie, w oparciu o założenia Głównego Inspektoratu Sanitarnego, WPWIS przekazał Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu plany pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na lata 2016, 2017 i 2018. W tych latach przewidziano m.in. do pobrania przez PSSE odpowiednio: cztery¹⁴, sześć¹⁵ oraz trzy¹⁶ próbki żywności - wybranych produktów pochodzenia roślinnego, w tym owoców i warzyw - w kierunku pestycydów (tzw. „Plany chemia”).

(akta kontroli str. 228-249)

Na podstawie ww. danych planistycznych opracowano na poszczególne lata badanego okresu 2016-2018 r. plany pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością do badania w ramach monitoringu i urzędowej kontroli dla państwowej inspekcji sanitarnej dla powiatu rawickiego¹⁷. Dane zawarte w tych opracowaniach, w odniesieniu do rodzaju, ilości i źródła pochodzenia próbek żywności do pobrania w kierunku pozostałości ŚOR, były zgodne z planami opracowanymi przez WPWIS.

(akta kontroli str. 228-261)

Powiatowy Inspektor Sanitarny zrealizował w kontrolowanych latach założone dla PSSE plany poboru próbek żywności do badań laboratoryjnych w aspekcie pozostałości ŚOR (pestycydów). W 2016, 2017 i 2018 r. pobrano odpowiednio cztery, sześć oraz trzy próbki wskazanych w ww. planach produktów żywnościowych w kierunku występowania pozostałości pestycydów, przy czym terminy przeprowadzonych poborów próbek były zgodne z założonymi w tych planach okresami wykonywania tych czynności¹⁸. Zmiana asortymentu próbek wystąpiła jednorazowo i dotyczyła zamiany pierwotnie planowanych do pobrania w 2018 r. próbek cytryn, na melony¹⁹ - zgodnie z pismem WSSE z dnia 6 marca 2018 r.

(akta kontroli str. 177-181, 228-302)

Pobierania próbek żywności do badań w kierunku ŚOR dokonywano na stoiskach targowych, sklepie oraz marketach spożywczych zlokalizowanych na terenie miasta Rawicza. Z wyjaśnień Powiatowego Inspektora Sanitarnego wynikało, że pobór

¹³ Szkolenie – wideokonferencja przeprowadzona w WSSE w dniu 24 października 2018 r. – uczestniczyło trzech pracowników SPHZZ.

¹⁴ Pomarańcze -1 próbka (pochodzenie - UE); maliny – 2 (Krajowe); kapusta pekińska - 1 (Krajowe).

¹⁵ Sałata - 1 (UE), 1 (Krajowe); gruszka – 1 (Krajowe); kiwi – 2 (UE); cebula świeża - 1 (Krajowe).

¹⁶ Papryka słodka -1 (Krajowe); cytryny - 2 (Import), zmieniono przez WPWIS na melony – 2.

¹⁷ Przedmiotowe plany zostały zatwierdzone przez WPWIS.

¹⁸ W 2016 r. w miesiącach: lipiec, wrzesień, listopad; w 2017 r.: marzec, kwiecień, listopad; w 2018 r.: lipiec, wrzesień.

¹⁹ Zmiana uwzględniona została w planie pobierania próbek żywności, materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością do badania w ramach monitoringu i urzędowej kontroli dla państwowej inspekcji sanitarnej na 2018 r. dla powiatu rawickiego.

próbek odbywał się w większości przypadków losowo w położonych na terenie miasta wielkopowierzchniowych sklepach z asortymentem spożywczym, które gwarantowały dostępność jakościową i ilościową, urozmaicenie asortymentowe sprzedawanych produktów, jak również odpowiednią wielkość próbki z danej partii oraz skrócony czas poboru na miejscu, bez dojazdu.

(akta kontroli str. 246-249, 493-502)

W latach 2016-2018 nie realizowano poboru próbek żywności w kierunku ŚOR w ramach tzw. „rezerwy” planu poboru²⁰. Powiatowy Inspektor Sanitarny uzasadniła to brakiem informacji o niewłaściwej jakości zdrowotnej żywności pod kątem ŚOR znajdującej się w obrocie handlowym, skarg konsumenckich i wniosków producenta o badanie żywności w kierunku pozostałości ŚOR w związku z jej importem.

(akta kontroli str. 493-494)

2. W latach 2016-2018 Powiatowy Inspektor Sanitarny przeprowadził w ramach nadzoru nad jakością zdrowotną środków spożywczych znajdujących się w obrocie, w obiektach zlokalizowanych na terenie jego działalności, łącznie 13 poborów próbek żywności w kierunku ŚOR. Działalność badanej jednostki dotycząca bezpieczeństwa żywności z perspektywy pozostałości ŚOR obejmowała ponadto, dokonywane w badanym okresie przez pracowników SPHZZ, w ramach działań nadzorczo-kontrolnych, analizy przedkładanych przez funkcjonującą na terenie powiatu rawickiego cukrownię raportów analitycznych badań cukru w kierunku pozostałości ŚOR, za lata 2017-2018. W dniu 29 listopada 2017 r. przeprowadzono kompleksową kontrolę stanu sanitarno-technicznego tego podmiotu, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości. Na podstawie dokonanej analizy ryzyka sporządzonej w oparciu o arkusz oceny zakładu produkcji żywności²¹ stwierdzono niskie ryzyko dla ocenianego podmiotu, określając częstotliwość kontroli cukrowni – nie rzadziej niż jeden raz na 24 miesiące dla zakładów produkcyjnych. Przedłożone PSSE raporty analityczne badań ww. próbek cukru za lata 2017-2018 nie wykazywały przekroczeń dopuszczalnych poziomów pozostałości ŚOR.

(akta kontroli str. 177-181, 402-406, 443-458, 505)

Spśród 13 pobranych w badanym okresie próbek żywności w kierunku pestycydów w jednym przypadku stwierdzono przekroczenie dopuszczalnego poziomu ŚOR, dotyczące pobranej w dniu 16 listopada 2017 r.²² próbki sałaty lodowej, co opisano także w obszarze 3, punkcie 1 niniejszego wystąpienia pokontrolnego.

(akta kontroli str. 177-181, 205-216, 278-282)

Czasy oczekiwania na otrzymanie przez PSSE wyników badań pobranych próbek żywności w kierunku pozostałości ŚOR od dnia ich pobrania wyniosły w odniesieniu do siedmiu pobranych w latach 2017-2018 próbek żywności²³ od 99 do 156 dni, przy czym od dnia przekazania ww. próbek do laboratorium do czasu otrzymania ich wyników z WSSE upłynęło od 97 do 154 dni.

Powiatowy Inspektor Sanitarny wskazała, że pobrane próbki żywności przekazywano do WSSE i nie są jej znane przyczyny przekazania do PSSE w powyższych terminach wyników badań laboratoryjnych. Wyjaśniająca nie podejmowała działań zmierzających do wcześniejszego otrzymania wyników badań z uwagi na to, że za zasady i proces przekazywania próbek, a potem zwrótnie wyników badań odpowiedzialna była WSSE. PSSE, jak wyjaśniono, przeprowadzała pobory próbek i w przypadku otrzymania informacji o zakwestionowaniu wyników

²⁰ 25-30% planu poboru próbek.

²¹ ZF/PK/BŻ/01/01/01 – określonego w procedurze urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – Głównego Inspektora Sanitarnego (PK/BŻ/01)

²² Sprawozdanie Laboratorium WSSE w Łodzi z badań z dnia 18 i 19 (poprawka) grudnia 2017 r.

²³ Kiwi – 2, cebula świeża – 1, gruszką zieloną -1, papryka czerwona – 1, melony – 2.

badania laboratoryjne pod kątem pozostaoci pestycydów, podejmowała niezwłoczne działania w ramach systemu RASFF.

Z wyjaśnien Wielkopolskiego Państwowego Inspektora Sanitarnego Andrzeja Trybusza wynikało, że procedura dostarczania próbek z terenu województwa wielkopolskiego do badań w laboratoriach zewnętrznych będących w strukturze inspekcji sanitarnej obejmuje m.in.: pobieranie próbek przez PSSE, kierowanie ich do PSSE w Lesznie, a następnie do WSSE z użyciem specjalistycznego samochodu, zgodnie z ustalonym harmonogramem miesięcznym, jeden raz w miesiącu. Próbki te dostarczane są do poszczególnych laboratoriów badających je w kierunku pestycydów, a po wykonaniu badań, realizowanych nawet powyżej dwóch miesięcy, przesyłane w różnych terminach do WSSE, zależnie od wygenerowania przez te placówki wszystkich wyników. Wskazane terminy opóźnień w dostarczaniu wyników było spowodowane, jak wynikało z dalszych wyjaśnien, przekazywaniem ich w znacznych ilościach nie tylko przez wyznaczone laboratoria WSSE badające próbki w kierunku pestycydów, lecz także przez inne laboratoria wykonujące badania dla WPWIS. W latach 2016-2018 przekazano do badań zewnętrznych 1570 próbek żywności, w tym 468 wyłącznie z zakresu oznaczania ŚOR (pestycydów), z których 6 próbek zostało zakwestionowanych. Próbki te natychmiast po otrzymaniu wyniku w formie elektronicznej, przesyłano do konkretnej PSSE celem wszczęcia procedury w systemie RASFF. Wobec faktu długiej realizacji metodyki badawczej w danym laboratorium²⁴ priorytetowe dla WPWIS było i jest dalej podejmowanie szybkich działań w zakresie próbek żywności, które mogą stanowić zagrożenie dla zdrowia, czy życia konsumentów, tj. próbek kwestionowanych, w odniesieniu do których działania takie podejmuje się, jak stwierdził WPWIS, niezwłocznie po otrzymaniu wyników ze wskazanych laboratoriów WSSE. W przypadku pozostałych 462 niekwestionowanych w latach 2016-2018 próbek, sprawozdania z ich badań były, jak podano, sukcesywnie przekazywane do PSSE z terenu województwa, np. na odbywających się w WSSE szkoleniach, w celu ograniczenia kosztów wysyłki, zwłaszcza, że dana PSSE otrzymywała zdecydowanie więcej sprawozdań z badań w zakresie innych kierunków i oznaczeń. Wyjaśniający wskazał również, że oznaczenie pozostaoci pestycydów stanowiło jeden z wielu kierunków badań realizowanych przez WSSE w ramach przyjętego planu poboru próbek, a w latach 2016-2018 zaplanowano łącznie 18720 próbek w zakresie oznaczeń chemicznych i mikrobiologicznych, a realizacja planu poboru próbek w kierunku oznaczania pestycydów stanowiła 2,5% planu. WPWIS zwrócił nadto uwagę na poziom kosztów generowanych przez badania żywności w ww. kierunku, stanowiących 50% kosztów badań wszystkich próbek kierowanych do laboratoriów zewnętrznych.

(akta kontroli str. 177-181, 488-504)

W odniesieniu do 11 pobranych w badanym okresie i zbadanych w kierunku pestycydów próbek żywności w których nie stwierdzono przekroczenia dopuszczalnego poziomu ŚOR lub obecności niedozwolonych ŚOR, Powiatowy Inspektor Sanitarny wydawał²⁵ orzeczenia o spełnieniu wymagań w zakresie obecności pestycydów w odniesieniu do badanych próbek. W latach 2016-2018 nie wydawano decyzji administracyjnych w zakresie wystąpienia w żywności pozostaoci ŚOR.

(akta kontroli str. 177-181, 505)

W latach 2016-2018 do PSSE nie wpłynęły od Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa powiadomienia, informacje bądź zgłoszenia, o przekroczeniach

²⁴ Oznaczenia często dotyczyły ponad 100 związków dla jednej próbki a wynik uzyskiwano po ponad miesiącu badań.

²⁵ Po otrzymaniu wyników – sprawozdań z badań laboratoryjnych.

w płodach rolnych dopuszczalnego poziomu środków ochrony roślin, bądź stwierdzeniu niedozwolonych ŚOR.

(akta kontroli str. 514)

3. W latach 2016-2018 Powiatowy Inspektor Sanitarny nie występował do WPIS, w odniesieniu do ŚOR, z wnioskami o nałożenie kar pieniężnych w trybie art. 103 ust. 1 pkt 3 i 7 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia²⁶.

(akta kontroli str. 402-406)

4. W latach 2016-2018 do PSSE nie wpłynęły skargi, wnioski bądź petycje dotyczące nieprawidłowości w zakresie jakości zdrowotnej żywności pod kątem pozostałości ŚOR.

(akta kontroli str. 402-406, 471-473)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

Powiatowy Inspektor Sanitarny rzetelnie i zgodnie z wymogami realizował w latach 2016-2018 zadania w zakresie kontroli i monitoringu pozostałości środków ochrony roślin w żywności wprowadzanej do obrotu.

OBSZAR

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

Opis stanu
faktycznego

1. W badanym okresie, w jednym przypadku uruchomiono w PSSE procedurę systemu RASFF. W dniu 19 grudnia 2017 r. zespół ds. zbierania i przekazywania informacji w ramach tego systemu²⁷ przekazał do WPWIS powiadomienie informacyjne wraz z dokumentacją uzupełniającą, w sprawie stwierdzenia przekroczenia pozostałości pestycydów²⁸ w żywności tj. sałacie lodowej pochodzącej z Hiszpanii, której próbka pobrana została w dniu 16 listopada 2017 r.²⁹ w placówce handlowej w Rawiczu. Przekazanie do systemu RASFF powiadomienia informacyjnego nastąpiło w dniu otrzymania przez badaną jednostkę z WSSE informacji o wyniku badania przedmiotowej próbki.

(akta kontroli str. 177-210, 278-282)

Podejmowane przez ww. zespół działania, polegające m.in. na dokonaniu oceny ryzyka opartej o uzyskane wyniki badań, przygotowaniu powiadomienia informacyjnego opartego o formularz RASFF oraz jego przekazaniu do WPWIS, przy jednoczesnym zachowaniu niezwłoczności podjętych działań, były zgodne z algorytmem postępowania RASFF, z uwzględnieniem standardowych jego procedur.

(akta kontroli str. 181-227, 542-562)

2. W latach 2016-2018 jeden podmiot gospodarczy wpisany do ewidencji producentów pierwotnych i producentów żywności, tj. cukrownia położona na terenie powiatu rawickiego, prowadził, w oparciu o wdrożony certyfikowany system jakości, badania w kierunku pozostałości ŚOR. Podmiot ten korzystał w tym okresie z usług akredytowanego laboratorium z Hamburga w zakresie m.in. badań cukru w kierunku ŚOR, w tym pestycydów, z częstotliwością badań – jeden raz wybiórczo w trakcie kampanii cukrowniczej. Na podstawie dokonanej analizy ryzyka sporządzonej w trakcie kompleksowej kontroli cukrowni w dniu 29 listopada 2017 r. (w oparciu

²⁶ Dz. U. z 2018 r. poz. 1541, ze zm.

²⁷ W skład której w badanym okresie wchodził: Powiatowy Inspektor Sanitarny oraz pracownicy SPHZZ.

²⁸ Chlorypyryfos, deltametryna, difenokonazol, iprodion, propamokarb.

²⁹ Sprawozdanie Laboratorium WSSE w Łodzi z badań z dnia 18 i 19 (poprawka) grudnia 2017 r.

o arkusz oceny zakładu produkcji żywności³⁰) stwierdzono niskie ryzyko dla ocenianego podmiotu, określając częstotliwość kontroli cukrowni – nie rzadziej niż jeden raz na 24 miesiące dla zakładów produkcyjnych.

(akta kontroli str. 402-406, 443-458, 505)

3. Powiatowy Inspektor Sanitarny nie kierował w badanym okresie do organów ścigania zawiadomień związanych z pozostałością ŚOR w produktach żywnościowych, w trybie art. 96 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

(akta kontroli str. 402-406)

4. Kontrolowana jednostka złożyła za lata 2016, 2017 i 2018 wymagane roczne sprawozdania MZ-45³¹ oraz MZ-48³² wraz ze sprawozdaniami opisowymi.

(akta kontroli str. 7-95, 370-401, 516-541)

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

Funkcjonujący w badanej jednostce system kontroli pozostałości środków ochrony roślin w żywności był skuteczny i sprawny oraz zgodny z wewnętrznymi procedurami.

OBSZAR

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

Opis stanu
faktycznego

1. W latach 2016-2018 Powiatowy Inspektor Sanitarny nie prowadził działalności oświatowo-zdrowotnej działań promocyjno-edukacyjnych oraz informacyjnych, uwzględniających bezpieczeństwo żywności w aspekcie dotyczącym ŚOR. Z wyjaśnień Powiatowego Inspektora Sanitarnego wynikało, że zagadnienia tego rodzaju miały w zakresie działalności oświatowo-zdrowotnej PSSE charakter marginalny.

(akta kontroli str. 402-406)

2. W badanym okresie Powiatowy Inspektor Sanitarny nie podejmował współpracy z organizacjami ekologicznymi i konsumenckimi zajmującymi się tematyką ŚOR, jak również nie korzystał z opinii, analiz czy sugestii takich organizacji.

(akta kontroli str. 402-406)

Biorąc pod uwagę zakres zadań określony w art. 6 ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej³³, Najwyższa Izba Kontroli wskazuje na potrzebę uwzględniania przez Powiatowego Inspektora Sanitarnego w ramach oświatowo-zdrowotnej działalności PSSE, działań promocyjno-edukacyjnych oraz informacyjnych, dotyczących bezpieczeństwa żywności i jakości zdrowotnej produktów spożywczych pod kątem ŚOR.

Stwierdzone
nieprawidłowości

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

OCENA CZĄSTKOWA

Kontrolowana jednostka nie prowadziła w badanym okresie działalności oświatowo-zdrowotnej, promocyjno-edukacyjnej oraz informacyjnej, służącej bezpieczeństwu i jakości żywności w aspekcie pozostałości środków ochrony roślin. W okresie tym nie podejmowano działań w obszarze współpracy PSSE z organizacjami ekologicznymi i konsumenckimi zajmującymi się tematyką ŚOR.

³⁰ ZF/PK/BŻ/01/01/01 – określonego w procedurze urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością – Głównego Inspektora Sanitarnego (PK/BŻ/01).

³¹ Sprawozdanie o działalności kontrolno-represyjnej oraz w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego.

³² Sprawozdanie z działalności w zakresie higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku.

³³ Dz. U. z 2019 r. poz. 59 ze zm.

IV. Uwagi i wnioski

Najwyższa Izba Kontroli nie formułuje uwag i wniosków pokontrolnych.

V. Pozostałe informacje i pouczenia

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

Prawo zgłoszenia
zastrzeżeń

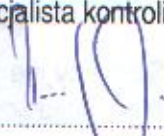
Zgodnie z art. 54 ustawy o NIK kierownikowi jednostki kontrolowanej przysługuje prawo zgłoszenia na piśmie umotywowanych zastrzeżeń do wystąpienia pokontrolnego, w terminie 21 dni od dnia jego przekazania. Zastrzeżenia zgłasza się do dyrektora Delegatury NIK w Poznaniu. Prawo zgłaszania zastrzeżeń, zgodnie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

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

Poznań, 7 czerwca 2019 r.

Najwyższa Izba Kontroli
Delegatura w Poznaniu

Kontroler
Marek Rozwalka
specjalista kontroli państwowej



.....
podpis

Dyrektor
z up. Tomasz Nowiński
p.o. wicedyrektor



.....
podpis