**Zadania Sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku**

1. Realizacja zadań z zakresu bezpieczeństwa żywności i żywienia, w tym nadzór nad warunkami produkcji, obrotu, transportu i przechowywania oraz bezpieczeństwem zdrowotnym żywności, żywienia, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków.
2. Podejmowanie działań dotyczących powiadamiania o niebezpiecznej żywności, o niebezpiecznych materiałach  
   i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością w ramach sieci systemu wczesnego ostrzegania  
   o niebezpiecznych produktach żywnościowych – RASFF
3. Podejmowanie działań mających na celu wycofanie z obrotu niebezpiecznych kosmetyków w ramach sieci systemu RAPEX
4. Ocena jakości zdrowotnej i znakowania pobranych do badań próbek żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz kosmetyków na zgodność z obowiązującymi przepisami prawa.
5. Ocena jakości żywienia różnych grup ludności w zakładach żywienia zbiorowego zamkniętego.
6. Przeprowadzanie kontroli granicznych oraz wydawanie świadectw spełnienia wymagań zdrowotnych i dopuszczeniu do obrotu środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
7. Prowadzenie dochodzeń epidemiologicznych przy współudziale Sekcji Epidemiologii i Sekcji Laboratoryjnej Poboru Próbek w przypadku wystąpienia ognisk zatruć pokarmowych oraz opracowywanie dokumentacji w tym zakresie.
8. Współpraca z Inspekcją Weterynaryjną i innymi organami urzędowej kontroli żywności.
9. Współpraca z PIORIN, IJHARS, IOŚ w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego (uprawy rolne).
10. Prowadzenie postępowań administracyjnych i egzekucyjnych w administracji.
11. Prowadzenie i uaktualnianie elektronicznej bazy danych dotyczącej zakładów żywnościowo-żywieniowych oraz rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.
12. Wydawanie zaświadczeń o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS.
13. Analiza i sporządzanie zbiorczych opracowań dotyczących warunków sanitarnych i higienicznych produkcji, obrotu oraz  jakości  zdrowotnej żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do  kontaktu z żywnością, kosmetyków, a także ocen sposobu żywienia.