

DN-12. 9011.470, 2014



Egz. 1/00

Warszawa, dnia 20-05-2015

GŁÓWNY INSPEKTOR SANITARNY

WOJEWÓDZKA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W POZNANIU KANCELARIA	
WPEŁNIŁ DNIA	25. 05. 2015
l. dz. 8313/15	zał.
Znak sprawy	

GIS-BŻ-WS-0941-7/BO,UP,ER/14/4

WYSTĄPIENIE POKONTROLNE

z kontroli Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku
Wojewódzkiej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Poznaniu

I INFORMACJE OGÓLNE

Na podstawie art. 8a ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2011 r., Nr 212, poz. 1263, z późn. zm.) zgodnie z zatwierdzonym „Programem kontroli” (AK-GIS/1) upoważnieni przedstawiciele Głównego Inspektora Sanitarnego przeprowadzili w Oddziale Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku WSSE w Poznaniu kontrolę ujętą w planie kontroli na rok 2014.

Nazwa i adres kontrolowanej jednostki - Wojewódzka Stacja Sanitarно-Epidemiologiczna w Poznaniu ul. Noskowskiego 23, 61-705 Poznań.

Czynności kontrolne w jednostce przeprowadzono w dniach 17-18.11.2014 r.

Zespół kontrolny:

[] – naczelnik wydziału w Departamencie Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia (upoważnienie Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 177/2014 z dnia 05.11.2014 r. - AK-GIS/2),

[] – główny specjalista (upoważnienie Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 178/2014 z dnia 05.11.2014 r. - AK-GIS/3),

- [] – główny specjalista (upoważnienie Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 198/2014 z dnia 13.11.2014 r. - AK-GIS/4).

Oświadczenia o braku okoliczności uzasadniających wyłączenie z udziału w kontroli - członków zespołu kontrolnego – AK-GIS/5-7.

Zakres kontroli - Ocena działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej woj. wielkopolskiego w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia w roku 2013 oraz w okresie I-X 2014 r.

Kontrolowane zagadnienia:

1. Ocena nadzoru nad powiatowymi stacjami sanitarno-epidemiologicznymi 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.

Działalność kontrolowanej jednostki została oceniona pozytywnie z uchybieniami.

II OPIS USTALONEGO STANU FAKTYCZNEGO

W strukturze Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Poznaniu wyodrębniony został Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku (dalej - Oddział HŻŻiPU). W Oddziale HŻŻiPU WSSE zatrudnionych jest 13 osób, w tym 12 z wyższym wykształceniem specjalistycznym (3 osoby z uzyskanymi specjalizacjami, w tym: Kierownik Sekcji - II^o z higieny i I^o z higieny i epidemiologii, 1 osoba z doktoratem w zakresie nauk rolniczych oraz 6 pracowników ukończyło studia podyplomowe) i 1 osoba ze średnim wykształceniem - starszy statystyk medyczny z 28-letnim stażem pracy w PIS (AK-BŻ-BO/1-2).

Informacji w zakresie objętym kontrolą udzielał [] - Kierownik Oddziału Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku WSSE w Poznaniu oraz pracownicy Oddziału.

Ad. 1. Ocena nadzoru nad powiatowymi stacjami sanitarno-epidemiologicznymi w zakresie HŻŻiPU.

Wojewódzka Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Poznaniu nadzoruje merytorycznie 31 PSSE woj. wielkopolskiego. Najdalej usytuowane PSSE: w Kępnie i w Złotowie odległe są o ok. 150-160 km od Poznania.

Ponadto od dnia 1 stycznia 2010 r. Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny sprawuje bieżący nadzór sanitarny nad 228 obiektami żywienia, dla których powiat jest organem założycielskim lub prowadzącym, albo w których powiat jest organem dominującym. Sprawowanie nadzoru sanitarnego nad tymi obiektami w I instancji oraz prowadzenie postępowań

odwoławczych w II instancji zostało przydzielone pracownikom Oddziału (AK-BŻ-BO/3).

Kontrole PSSE woj. wielkopolskiego (kompleksowe, problemowe, doraźne i sprawdzające) przygotowywane i przeprowadzane są zgodnie z Procedurą Ogólną Systemu Zarządzania Nr PSZ-09 *Kontrola jednostek podległych* wyd. 5 z 02.02.2012 r.

Kontrole kompleksowe planowane i organizowane są przez Oddział Organizacji i Statystyki WSSE.

Ponadto Oddział Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku WSSE w Poznaniu planuje i przeprowadza w PSSE woj. wielkopolskiego audyty wewnętrzne - zgodnie z art. 4 ust. 6 rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady 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. Urz. UE L 165 z 30.04.2004).

Na 2013 rok zaplanowano i zrealizowano 6 kontroli kompleksowych w PSSE: w Chodzieży, w Grodzisku Wlkp, w Kępnie, w Rawiczu, w Szamotułach i we Wrześni (AK-BŻ-BO/4).

Ponadto Oddział HŻŻiPU zaplanował 7 kontroli problemowych (AK-BŻ-BO/5-6) w PSSE:

- w Śremie w zakresie cyt. „ocena nadzoru nad systemami kontroli wewnętrznej w zakładach (GHP, GMP i HACCP)”,
- w Pile w zakresie cyt. „efektywność nadzoru w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy żywności wzbogacanej, suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, określonych w szczególności przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzenia nr 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności”,
- w Wągrowcu w zakresie cyt. „sprawowanie nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zgodnie z przepisami o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością”,
- w Poznaniu w zakresie cyt. „prowadzenie nadzoru nad kosmetykami (ze szczególnym uwzględnieniem wyrobów przeznaczonych dla dzieci, farb do włosów oraz tzw. henny do malowania ciała (tatuażu z henny)) poprzez badania wyrobów znajdujących się w obrocie i kontrolę zakładów produkcyjnych”,
- w Gnieźnie w zakresie cyt. „ocena nadzoru w zakresie zgodności środków spożywczych z rozp. 953/2009 w sprawie substancji, które mogą być dodawane w szczególnych celach odżywczych do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego z uwzględnieniem substancji zabronionych w sporcie spośród wymienionych w liście substancji i metod zabronionych w 2012 roku, publikowanej przez Światową Agencję Antydopingową”,
- w Turku w zakresie cyt. „realizacja zaleceń ustalonych w algorytmach postępowania ze środkami zastępczymi dotyczących działań podejmowanych przez jednostki organizacyjne Państwowej

Inspekcji Sanitarnej w oparciu o art. 44c ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii oraz art. 27c ust. 1 i 3 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej”,

- w Gostyniu w zakresie cyt. „prowadzenie działań w systemie RASFF w celu właściwego identyfikowania i szacowania zagrożeń ze strony żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej”.

Z ww. kontroli problemowych zrealizowano 6, natomiast kontrola w zakresie środków zastępczych, zaplanowana w PSSE w Turku na dzień 14.11.2013 r. nie została zrealizowana z uwagi na przekazanie w dniu 17.04.2013 r. całej dokumentacji dot. dopalaczy do Oddziału Higieny Pracy (AK-BŻ-BO/7-18).

Zgodnie z *Planem zasadniczych przedsięwzięć na 2013 r.* (AK-BŻ-BO/19-26) Oddział HŻŻiPU zaplanował i zrealizował również 6 audytów w PSSE: w Kaliszu, w Turku, w Ostrowie Wlkp., w Chodzieży, w Kępnie i w Rawiczu.

Na 2014 rok (AK-BŻ-BO/27-36) zaplanowano:

- 6 kontroli kompleksowych w PSSE: w Kole, w Gostyniu, w Międzychodzie, w Słupcy, w Ostrzeszowie i w Obornikach,
- 1 rekontrolę w PSSE w Rawiczu,
- 6 kontroli problemowych w PSSE:
 - w Lesznie w zakresie cyt. „ocena nadzoru nad systemami kontroli wewnętrznej w zakładach (GHP, GMP i HACCP)”,
 - w Kaliszu w zakresie cyt. „efektywność nadzoru w zakresie przestrzegania wymagań dotyczących znakowania, prezentacji i reklamy żywności wzbogacanej, suplementów diety, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego, określonych w szczególności przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz rozporządzenia nr 1924/2006 w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności”,
 - w Koninie w zakresie cyt. „sprawowanie nadzoru nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zgodnie z przepisami o materiałach i wyrobach przeznaczonych do kontaktu z żywnością”,
 - w Ostrowie Wlkp. w zakresie cyt. „prowadzenie nadzoru nad kosmetykami (ze szczególnym uwzględnieniem wyrobów przeznaczonych dla dzieci, farb do włosów oraz tzw. henny do malowania ciała (tatuażu z henny)) poprzez badania wyrobów znajdujących się w obrocie i kontrolę zakładów produkcyjnych”,
 - w Środzie Wlkp. w zakresie cyt. „ocena nadzoru w zakresie zgodności środków spożywczych z rozp. 953/2009 w sprawie substancji, które mogą być dodawane

w szczególnych celach odżywczych do środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego z uwzględnieniem substancji zabronionych w sporcie spośród wymienionych w liście substancji i metod zabronionych w 2012 roku, publikowanej przez Światową Agencję Antydopingową”,

- w Krotoszynie w zakresie cyt. „prowadzenie działań w systemie RASFF w celu właściwego identyfikowania i szacowania zagrożeń ze strony żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej”.

– 7 audytów w PSSE: w Poznaniu, w Szamotułach, w Ostrzeszowie, w Pleszewie, we Wrześni, w Kole i w Słupcy.

Do dnia 18 listopada 2014 r. zaplanowane kontrole kompleksowe, problemowe oraz audyty zostały zrealizowane zgodnie z harmonogramem. Ponadto Kierownik Oddziału HŻŻiPU poinformował, że cyt. „kontrola problemowa planowana na dzień 20.11.2014 r. w PSSE w Krotoszynie z zakresu prowadzenia działań w systemie RASFF w celu właściwego identyfikowania i szacowania zagrożeń ze strony żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej zostanie wykonana w terminie późniejszym.” (AK-BŻ-BO/37).

Pozytywnie należy podkreślić, zamieszczenie w *Wytocznych* do planowania i działalności w zakresie hżżipu dla PSSE woj. wielkopolskiego cyt. (...) *nadzoru nad sezonowymi zakładami żywności i żywienia, ze szczególnym uwzględnieniem obiektów zlokalizowanych w miejscowościach turystycznych. Prowadzenie w sezonie letnim (czerwiec-sierpień), czyli tzw. „kontroli weekendowych”* (AK-BŻ-BO/38-41). Zgodnie z zestawieniem *Kontrole weekendowe przeprowadzone w województwie wielkopolskim w miesiącu sierpniu 2014 r.* (AK-BŻ-BO/42-49) w okresie czerwiec - sierpień 2014 r. PSSE przeprowadziły 1167 kontroli sanitarnych (w 2013 r. - przeprowadzono 1045 kontroli), za nieprawidłowości nałożono 135 mandatów na kwotę 27 650 zł (w 2013 r. - nałożono 110 mandatów na kwotę 24 100 zł). Ponadto organy PIS wydały 48 decyzji merytorycznych oraz 177 decyzji opłatowych (w 2013 r. - wydano 43 decyzje merytoryczne oraz 163 decyzji opłatowych).

W ramach kontroli sprawdzono losowo wybraną dokumentację:

1. Kontroli kompleksowej Powiatowej Stacji Sanitarnej-Epidemiologicznej [] przeprowadzonej w zakresie HŻŻiPU w dniu 08.04.2013 r. (AK-BŻ-BO/50-83).

W ramach kontroli kompleksowej 2 upoważnionych przedstawicieli Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego oceniło działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego [] w okresie 01.01.2012 r. - 08.04.2013 r. w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia. Sprawdzeniu i ocenie podlegała cyt.:

- *Obsada kadrowa, organizacja pracy, umiejscowienie w strukturze PSSE.*
- *Zabezpieczenie warunków pracy: częstotliwość korzystania z samochodów służbowych, sposób zabezpieczenia i przechowywania dokumentacji.*
- *Realizacja planów pracy w zakresie: kontroli obiektów, pobierania próbek, w zakresie szkoleń.*
- *Prowadzenie dokumentacji: sprawdzenie rejestrów (decyzji administracyjnych, postępowania administracyjnego, mandatów, kontroli środków transportu, protokołów z kontroli i ewidencji skarg) i ewidencji (obiektów nadzorowanych w zakresie żywności i żywienia, pobranych próbek w ramach urzędowej kontroli żywności, żywienia i monitoringu przekazanych do badania w laboratorium, wydanych świadectw jakości zdrowotnej oraz decyzji w zakresie żywności oraz materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przywożonych z zagranicy) oraz sposób ich prowadzenia pod względem formalnym, merytorycznym, terminowość.*
- *Postępowanie administracyjne i represyjne: dokumentacja spraw.*
- *Sposób przeprowadzania kontroli, obiegu dokumentacji, wykonanie zaleceń pokontrolnych, rozliczanie pracowników z działalności kontrolnej.*

Do kontroli przeprowadzonej przez GIS przekazano m.in. kopię Załącznika nr 5 do Procedury PSZ-09 zawierającego wkład Oddziału HŻŻiPU do protokołu kontroli kompleksowej PSSE [] wraz z 2 załącznikami (AK-DN-HŻ-1 *Działalność kontrolno-represyjna PSSE [] w zakresie nadzoru nad obiektami żywnościowo-żywniowymi w okresie 01.01.-31.12.2012 oraz 01.01.-31.03.2013 r.*; AK-DN-HŻ-2 *Wykaz pracowników zatrudnionych w nadzorze HŻŻiPU PSSE [] – na dzień 09.04.2013 r.*). Zgodnie z zapisami w ww. Załączniku nr 5, po przeanalizowaniu prowadzonych rejestrów oraz dokumentacji 3 nadzorowanych zakładów kontrolujący stwierdzili, że w PSSE [] cyt. „zadania z zakresu higieny żywności, żywienia i przedmiotów użytku realizuje 3 pracowników zatrudnionych na Stanowisku Pracy ds. Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku.” Ponadto m.in. stwierdzono, że cyt. „rejesty prowadzone są terminowo w sposób jasny, przejrzysty i czytelny. Nieprawidłowości nie stwierdzono.” Ewidencja obiektów nadzorowanych prowadzona jest w formie papierowej oraz elektronicznej. Próbkę pobrane do badań laboratoryjnych pobierane są zgodnie z planem pobierania próbek i odnotowywane są w odpowiednich rejestrach. Niestety w dokumentacji tej kontroli informacje dot. próbek pobranych do badań zamieszczone są w kilku miejscach:

- w pkt. B.3 *Realizacja planów pracy w zakresie: kontroli obiektów, pobierania próbek oraz szkoleń* zapisano, że cyt. „Od początku 2012 r. w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 66 próbek krajowych oraz 1 z Unii Europejskiej, a także 6 (w 2013 r. - 1) próbek

przedmiotów użytku i 3 próbki kosmetyków. Pobrano 41 próbek urzędowo-monitoringowych (U+M) oraz 9 próbek w ramach monitoringu żywności, a w 2013 r. 5 próbek urzędowo-monitoringowych (U+M) oraz 2 próbki w ramach monitoringu żywności.” Z podsumowania tego zapisu wynika, że w 2012 r. pobrano do badań 126 próbek, a w 2013 r. - 8 próbek;

- w pkt. B.4.2. zatytułowanym cyt. „*Ewidencji obiektów nadzorowanych w zakresie żywności i żywienia, pobranych próbek w ramach urzędowej kontroli żywności, żywienia i monitoringu przekazanych do badania w laboratorium, wydanych świadectw jakości zdrowotnej oraz decyzji w zakresie żywności oraz materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością przywożonych z zagranicy*” stwierdzono cyt. „Próbki pobrane do badań laboratoryjnych odnotowywane w odpowiednich rejestrach wskazanych w załączniku 1 do protokołu z kontroli kompleksowej (w I kwartale 2013 r. pobrano do badań laboratoryjnych 16 próbek środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością).”;
- natomiast w tabeli ww. załącznika AK-DN-HŻ-1 podano:

„Lp. 9 Liczba pobranych do badań urzędowych próbek: w 2012 r. -66; 2013 r. - 11

a/ żywności produkcji krajowej: w 2012 r. - 25(U)+41(U+M)=66; 2013 r. - 6(U)+5(U+M)=11

b/ żywności z importu/ z UE: w 2012 r. - 1 (U+M); 2013 r. - 0

c/ przedmiotów użytku: w 2012 r. - 6 + 3 próbki kosmetyków; 2013 r. - 1

Lp. 10 Liczba pobranych próbek w ramach monitoringu: w 2012 r. - 9; 2013 r. - 2”.

Należy zauważyć, że liczby zamieszczone w wierszu 9 są równe sumom wiersza a/, natomiast ogólna liczba próbek powinna być chyba sumą próbek wyszczególnionych w wierszach a, b i c. Zatem, z ww. zapisów w dokumentacji kontroli PSSE [] nie można ustalić liczby próbek pobranych do badań laboratoryjnych w 2012 r. i I kwartale 2013 r. Ponadto należy podkreślić, że w dokumentacji kontroli jest zapis dot. wyników badań laboratoryjnych tylko 1 pobranej próbki tj. stwierdzenia obecności bakterii *Bacillus cereus* w produkcie pn. Kostka owocowa. Nie jest jasne, czy była to jedyna kwestionowana próbka.

W pkt. B.6. *Postępowanie administracyjne i represyjne: dokumentacja spraw* udokumentowano kontrolę dokumentacji 3 nadzorowanych zakładów: sklepu spożywczego, wytwórni wafli oraz baru gastronomicznego. W pkt. B. 6. 1. *Dokumentacja spraw* – wymieniono dokumenty (pisma, protokoły kontroli, decyzje itp.). W pkt. B. 6. 2 *Terminowość* – zapisano cyt. „W oparciu o ww. dokumenty stwierdzono, że sprawy są załatwiane w terminie.” W pkt. B. 6. 3. *Prawidłowość sporządzania pod względem formalnym i merytorycznym. Stwierdzone błędy, nieprawidłowości, uwagi:* - nie określono czego prawidłowość sporządzania oceniano. Natomiast zapisy w tym punkcie dotyczą rozbieżności i nieścisłości w protokołach kontroli wymienionych w pkt. B. 6. 1.

W pkt. IV.2.5.2. Zakres przyczyny i skutki stwierdzonych nieprawidłowości – zapisano cyt.:

„Stwierdzone nieprawidłowości:

– Zawiadomienie o wszczęciu postępowania administracyjnego i prawie do czynnego udziału w sprawie mimo, iż jest w formie jednego pisma wskazuje możliwość stronie na zaznajomienie się z zebraną dokumentacją oraz wniesienie ewentualnych uwag i dowodów zgodnie z art. 61 § 4 oraz art. 10 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2013r., poz. 267). Jednakże powyższe zawiadomienie nie może się odnosić jednocześnie do wydania decyzji merytorycznej i decyzji opłatowej z uwagi, iż to 2 odrębne postępowania, chociażby z tego względu, iż odwołanie się strony, bądź wniesione uwag do wydawanej decyzji administracyjnej (merytorycznej) może rzutować na wydanie lub nie wydanie decyzji opłatowej (w zależności od wniesienia uwag do zebranej dokumentacji w sprawie może nie być konieczne wydanie decyzji opłatowej).

– Uzasadnienie faktyczne i prawne decyzji nie jest zgodne z art. 107 § 3 KPA. Uzasadnienie decyzji jest jej integralną częścią i jego zadaniem jest wyjaśnienie rozstrzygnięcia stanowiącego dyspozytywną część decyzji administracyjnej, a także spowodowanie przekonania strony o jego prawidłowości. Uzasadnienie faktyczne decyzji powinno w szczególności zawierać wskazanie faktów, które organ uznał za udowodnione, dowodów, na których się oparł, oraz przyczyn, z powodu których innym dowodom odmówił wiarygodności i mocy dowodowej, zaś uzasadnienie prawne - wyjaśnienie podstawy prawnej decyzji, z przytoczeniem przepisów prawa. W uzasadnieniu brak jest przedstawienia toku rozumowania organu wydającego decyzję oraz motywów rozstrzygnięcia - uzasadnienie ma objaśniać tok myślenia prowadzący do zastosowania przepisu prawnego w sprawie (wyrok NSA OZ w Katowicach z 23 października 1998r.). Motywy te powinny znaleźć swój wyraz w uzasadnieniu faktycznym i prawnym decyzji, bowiem strony mają prawo znać argumenty i przesłanki podejmowanych wobec nich decyzji. Prawidłowe uzasadnienie decyzji ma nie tylko znaczenie prawne, ale również wychowawcze, bowiem ma pogłębiać zaufanie uczestników postępowania do organów administracji publicznej. (wyrok NSA OZ w Lublinie z 15 grudnia. 1995r., SA/Lu 2479/94-Lex Polonica).”

Z powyższego zapisu nie wynika, w których zawiadomieniach i decyzjach stwierdzono ww. nieprawidłowości (czy we wszystkich skontrolowanych).

Jako przyczynę ww. nieprawidłowości uznano brak systematycznych szkoleń pracowników z zakresu Kodeksu postępowania administracyjnego. Natomiast jako skutek – cyt. „możliwość niewłaściwej oceny przez podmioty kompetencji pracowników Państwowej Inspekcji Sanitarnej.”

Pismem znak: DN-HŻ.1611.4.2013 z dnia 12.04.2013 r. Kierownik Oddziału HŻŻiPU WSSE w Poznaniu przekazał do Oddziału Organizacji i Statystyki ww. projekt protokołu z kontroli kompleksowej przeprowadzonej na Stanowisku Pracy ds. HŻŻiPU PSSE v Ponadto

pismem znak: DN-HŻ.1611.4.2013 z dnia 12.04.2013 r. przekazano do Oddziału Organizacji i Statystyki wnioski dot. kontroli w zakresie HŻŻiPU cyt.:

„1. W zakresie decyzji administracyjnych „merytorycznych” należy rozbudować uzasadnienie faktyczne i prawne zgodnie z art. 107 § 3 KPA – należy stosować i przestrzegać na bieżąco.

2. Przeszkolić pracowników z kodeksu postępowania administracyjnego (na przykładach).

Brak jest wskazań do oceny pracy pracowników odpowiedzialnych za stwierdzone nieprawidłowości.”

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny [] pismem z dnia 26.04.2013 r. znak: PPIS-074-7/2013 przesłał wyjaśnienia do ustaleń zawartych w projekcie wystąpienia pokontrolnego, cyt.:

„Ad. IV.2.5.2.

1) Wzór zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego i prawie do czynnego udziału w sprawie w formie jednego pisma został ustalony przez Radcę Prawnego i zaakceptowany przez Dyrektora PSSE [] Na zawiadomieniu wymieniane są zawsze dwa odrębne terminy dla każdego postępowania. Decyzja o takiej formie zawiadomienia podjęta została w związku z sytuacją finansową Stacji. Powyższa kwestia omawiana była podczas kontroli kompleksowej Stanowiska Pracy Radcy Prawnego PSSE w [] i nie została zakwestionowana przez Radcę Prawnego WSSE w Poznaniu.

Wyjaśnienie to dotyczy podobnych uwag osób kontrolujących na temat wzoru zawiadomienia w innych komórkach organizacyjnych, np. w Higienie Komunalnej.

2) Radca Prawny PSSE [] w ciągu 3 miesięcy przeprowadzi dla wszystkich pracowników nadzoru szkolenie z zakresu Kodeksu postępowania administracyjnego.”

Po przekonsultowaniu powyższych wyjaśnień PPIS [] z radcą prawnym, Oddział HŻŻiPU WSSE w Poznaniu przekazał pismem znak: DN-HŻ.1611.4.2013 z dnia 09.05.2013 r. do Oddziału Statystyki informację, że cyt. „w sprawie wzoru zawiadomienia o wszczęciu postępowania administracyjnego podtrzymuje się argumenty zawarte w pkt. IV 2.5.2 ww. protokołu, co oznacza, że powyższe zawiadomienie nie może się odnosić jednocześnie do wydania decyzji merytorycznej i oplatowej, gdyż są to dwa odrębne postępowania.”

Należy podkreślić, że zgodnie z art. 61 § 4 K.p.a. cyt. „o wszczęciu postępowania z urzędu lub na żądanie jednej ze stron należy zawiadomić wszystkie osoby będące stronami w sprawie.”

Ponadto, Kodeks postępowania administracyjnego nie wprowadza dalszych warunków dotyczących trybu zawiadamiania, a w szczególności nie przewiduje zakazu jednorazowego zawiadomienia strony o wszczęciu postępowań w kilku sprawach. Należy zatem uznać, że wszczęcie 1 zawiadomieniem (1 pismem) dwóch postępowań nie narusza przepisów K.p.a. i nie wydaje się, aby mogło utrudniać stronie udział w obu postępowaniach, o ile w treści tego zawiadomienia jest

wyraźnie napisane, jakich postępowań ono dotyczy i jakie są uprawnienia strony w ramach każdego z nich. Przepisy K.p.a. nie zabraniają zatem jednoczesnego wszczęcia dwóch równoległych postępowań (np. merytorycznego i opłatowego) dotyczących np. niezgodności z przepisami stwierdzonych w trakcie jednej kontroli. Fakt, że wynik postępowania merytorycznego może rzutować na wynik postępowania opłatowego nie stoi na przeszkodzie ich równoczesnego wszczęcia. W toku obu postępowań należy jednak uwzględniać powiązanie pomiędzy tymi postępowaniami, w szczególności fakt, że wynik postępowania merytorycznego będzie rzutował na sposób rozstrzygnięcia postępowania opłatowego. Oznacza to zatem, że postępowanie merytoryczne powinno zostać zakończone przed postępowaniem opłatowym, zaś przy wydawaniu decyzji opłatowej należy uwzględnić wynik postępowania merytorycznego. Nie oznacza to jednak, że wszczęcie postępowania opłatowego może nastąpić dopiero z chwilą zakończenia postępowania merytorycznego.

2. Sprawdzono również dokumentację kontroli problemowej Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej [] przeprowadzonej w dniu 05.09.2014 r. (AK-BŻ-BO/84-94).

W ramach kontroli problemowej upoważniony przedstawiciel Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego ocenił działalność Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego [] w okresie 01.01.2013 r. - 05.09.2014 r. w zakresie nadzoru nad produkcją i obrotem materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Pismem znak: DN-HŻ.1611.13.2014 z dnia 26.08.2014 r. Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny przekazał Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu [] plan i upoważnienie do przeprowadzenia kontroli w PSSE []. Zgodnie z pkt. II Programu kontroli zagadnienia wymagające oceny to cyt.:

- *Wdrożenie dobrej praktyki produkcyjnej w zakładach produkujących lub wprowadzających do obrotu materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.*
- *Realizacja nadzoru nad właściwym oznakowaniem materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością zgodnie z art. 15 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r.*
- *Realizacja nadzoru w zakresie obowiązku dołączania pisemnej deklaracji stwierdzającej, że materiały i wyroby są zgodne z przepisami mającymi do nich zastosowanie zgodnie z art. 16 Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r.*

Zgodnie z *Wystąpieniem pokontrolnym*, w trakcie kontroli dokonano oceny dokumentacji obiektów objętych nadzorem PPIS [] związanych z produkcją i obrotem, a także stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością. Ocenie podlegały protokoły

pokontrolne ze szczególnym uwzględnieniem egzekwowania wymagań w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wynikających z rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Szczególną uwagę zwrócono na egzekwowanie podczas przeprowadzanych kontroli obowiązku posiadania przez przedsiębiorców deklaracji zgodności na produkowane bądź sprzedawane przedmioty przeznaczone do kontaktu z żywnością. Podczas kontroli przeanalizowano 4 protokoły kontroli sanitarnych przeprowadzonych: w 2 zakładach produkcji opakowań, w sklepie zajmującym się m. in. obrotem materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością oraz w hurtowni opakowań do żywności. Zgodnie z zapisami w ww. *Wystąpieniu pokontrolnym* cyt. „*Kontrola dokumentacji sporządzanej przez pracowników PSSE [] w zakresie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością wskazuje na właściwą realizację nadzoru prowadzonego w tym zakresie. Protokoły z kontroli oraz załączone do nich dokumenty pozwalają stwierdzić, że zakłady produkujące oraz wprowadzające do obrotu materiały i wyroby do kontaktu z żywnością realizują wymagania wynikające z obowiązujących przepisów, zwłaszcza rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 2023/2006 z dnia 22 grudnia 2006 r. w sprawie dobrej praktyki produkcyjnej w odniesieniu do materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Wszystkie podmioty posiadały niezbędną dokumentację umożliwiającą łatwą identyfikację oferowanych artykułów, a także deklaracje potwierdzające zgodność tych artykułów z przepisami krajowymi i unijnymi. Ponadto w trakcie przeprowadzonych kontroli pracownicy PSSE [] sprawdzali czy posiadana przez przedsiębiorców dokumentacja pozwala na śledzenie drogi produktów zgodnie z zasadą traceability w celu identyfikacji zarówno dostawców surowców i towarów jak i odbiorców.*” W trakcie kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono, zatem zaleceń nie wydano.

Pismem z dnia 23.10.2014 r. znak: DN-HŻ.1611.13.2014 Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny przesłał Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu [] wa egzemplarze protokołu z kontroli problemowej przeprowadzonej w dniu 05.09.2014 r. z prośbą o zapoznanie się z jego treścią, podpisanie i odesłanie jednego egzemplarza do WSSE w Poznaniu. Pismem znak: ON.HŻ-0911-2(2)/14 z dnia 4.011.2014 r. PPIS [] odesłał podpisany egzemplarz *Wystąpienia pokontrolnego*.

3. Ponadto przeanalizowano dokumentację audytu wewnętrznego nr 7/2013 przeprowadzonego w dniu 26.04.2013 r. w Sekcji HŻŻiPU Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej [] (AK-BŻ-BO/95-103). Celem audytu było sprawdzenie zgodności postępowania pracowników PSSE nadzorujących zakłady żywności i żywienia 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 regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt oraz przepisami dotyczącymi zanieczyszczeń chemicznych żywności*.

Pismem z dnia 18.04.2013 r. znak: DN-HŻ.1611.7.2013 Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny przekazał PPIS [] *Plan audytu wewnętrznego*, w którym określono m.in. cel i zakres audytu.

Zgodnie z *Raportem z audytu wewnętrznego nr 7/2013* zakres audytu obejmował analizę zapisów dotyczących przeprowadzanych czynności kontrolnych w ramach urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w nadzorowanych obiektach, w celu oceny stopnia funkcjonowania i postępowania zgodnie z procedurą PK/HŻ/01 *Urzędowa kontrola żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością*.

W celu sprawdzenia zgodności z ww. procedurą PK/HŻ/01 dokonano analizy 5 protokołów kontroli sanitarnych. W wyniku audytu stwierdzono, iż w protokołach kontroli sanitarnych pojawiają się liczne drobne błędy polegające na braku wypełnienia wszystkich wymaganych punktów. Wpisania tych informacji wymaga druk protokołu, zatem aby protokół był prawomocny wszystkie wymagane pozycje powinny zostać właściwie wypełnione. Ponadto w 1 protokole stwierdzono brak wypełnienia punktu dot. zakresu przedmiotowego kontroli. We wszystkich protokołach zwrócono uwagę na niepełne informacje dotyczące stanu faktycznego kontrolowanych obiektów, które nie dawały obrazu danego obiektu osobie nie znającej tych zakładów. W podsumowaniu i wnioskach zapisano cyt.: *„W wyniku przeprowadzonego audytu, stwierdzono nie w pełni właściwe postępowanie przedstawicieli sekcji Higieny Żywności, Żywienia i Przedmiotów Użytku PSSE [] w ramach realizacji procedury Głównego Inspektoratu Sanitarnego - PK/HŻ/01 z dnia 28.10.2006 r. Działania te są prowadzone zgodnie z obowiązującą procedurą, jednakże z drobnymi ale licznymi błędami lub brakami, które mogą być powodem podważenia wiarygodności protokołu kontroli sanitarnej. W celu uniknięcia pojawienia się stwierdzonych uchybień w przyszłości zaleca się przeprowadzenie szkolenia z zakresu stosowania procedury Głównego Inspektoratu*

Sanitarnego - PK/HŻ/01 z dnia 28.10.2006 r. dotyczącej urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością dla pracowników Sekcji Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku [REDACTED].”

Wielkopolski Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny pismem z dnia 17.05.2013 r. przekazał Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu [REDACTED] *Raport z auditu wewnętrznego nr 7/2013*. Pismem z dnia 27.05.2013 r. znak: ON-HŻ-4118.49.2013 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny [REDACTED] przesłał wyjaśnienia do ww. *Raportu* cyt. „wszelkie uchybienia zostały omówione na szkoleniu przeprowadzonym w dniu 27.05.2013 r. Zobowiązano pracowników do przestrzegania procedury kontroli PK/HŻ/01 z dnia 28.10.2006 r.”

Na podstawie analizy ww. dokumentacji należy stwierdzić, że nadzór merytoryczny Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nad Państwowymi Powiatowymi Inspektorami Sanitarnymi woj. wielkopolskiego w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia jest sprawowany przez coroczne planowanie i realizowanie 18-20 kontroli kompleksowych, tematycznych (w zakresie różnych obszarów nadzoru) oraz audytów, czyli każda PSSE jest kontrolowana co najmniej raz na 2 lata. Przeanalizowania jednak wymaga zakres przeprowadzanych kontroli kompleksowych oraz sposób ich dokumentowania, aby informacje zawarte w wystąpieniu pokontrolnym były spójne i logiczne oraz potwierdzane przez stosowne załączniki.

Pozytywnie należy podkreślić prowadzenie przez cały rok, od kilkudziesięciu lat, przez grzyboznawców zatrudnionych w Oddziale HŻŻiPU WSSE w Poznaniu poradnictwa grzybowego (AK-BŻ-BO/104). We wrześniu i październiku 2014 r. tj. w okresie wzmózonego owocowania grzybów, bezpłatne porady grzybowe prowadzone były w dni powszednie w godzinach 7.30-18.30, a w weekendy w godzinach od 12.00 do 16.00 (aktualne informacje dot. godzin dyżurowania specjalistów zamieszczone są na stronie internetowej WSSE w Poznaniu). Grzyboznawcy przeglądają wszystkie dostarczone grzyby i dokonują oceny gatunkowej każdego owocnika. Gatunki niejadalne, trujące lub te owocniki, które nie nadają się do spożycia zostają odrzucone. Na prośbę zainteresowanych wydawane są bezpłatnie zaświadczenia określające gatunek dostarczonych grzybów i poświadczające ich przydatność do spożycia. Natomiast osobom prowadzącym działalność gospodarczą wydawane są odpłatne atesty na grzyby świeże lub suszone. Do dnia 14.11.2014 r. udzielono 701 porad (w latach dużego urodzaju udzielanych jest ok. 1000 porad/rok). Do oceny grzyby przynoszone są w ilości od pojedynczych okazów do kilkunastu kilogramów (zakładając średnio ocenę 20 grzybów/poradę, w 2014 roku oceniono około 14 000 grzybów). Ponadto, w trakcie całego roku, a w szczególności jesienią pracownicy Oddziału współpracują z mediami (TV, radio, prasa, portale internetowe) policją, Inspekcją Handlową, UAM

oraz jednostkami samorządu terytorialnego w zakresie propagowania bezpiecznego grzybobrania. Oddział HŻŻiPU WSSE w Poznaniu (AK-BŻ-BO/105) organizuje również kursy: na grzyboznawcę oraz na klasyfikatora grzybów świeżych. W latach 2013-2014 przeprowadzono:

1. w dniach 23-25.05.2013 r. kurs na klasyfikatora grzybów świeżych, który ukończyło 25 osób,
2. w dniach 23-30.09.2013 r. kurs na grzyboznawcę, który ukończyło 37 osób,
3. 2 kursy na klasyfikatora grzybów świeżych w dniach 22-24.05.2014 r. oraz w dniach 02-04.10.2014 r. - ukończyły 82 osoby,
4. w dniach 04-11.09.2014 r. kurs na grzyboznawcę, który ukończyło 39 osób.

Ad 2. Ocena szkoleń w zakresie HŻŻiPU w WSSE w Poznaniu.

Informacji udzielał Pan Starszy Asystent w Oddziale HŻŻiPU WSSE w Poznaniu.

Wprowadzona w WSSE w Poznaniu Procedura Ogólna Systemu Zarządzania w zakresie Szkoleń i Narad Nr PSZ-08 określa tryb postępowania przy planowaniu, przeprowadzaniu, dokumentowaniu szkoleń i narad pracowników Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej.

Zgodnie z przyjętą w procedurze definicją: „szkolenie” to kształcenie, kurs, nauczanie; natomiast „narada” to radzenie, rozwiązywanie danego problemu, dyskusowanie zakończone wnioskami i ustaleniami. Zarówno szkolenia jak i narady mogą mieć charakter wewnętrzny jak i zewnętrzny. W WSSE w Poznaniu organizowane są również „wideokonferencje”. Wideokonferencja jest to cyt. „forma narady lub szkolenia, podczas której przekazywane są polecenia, ustalenia, komunikaty spraw (pism, wytycznych)”, która „zapewnia połączenie głosowe i wideo, daje możliwość wyświetlania oraz przekazywania przygotowanych prezentacji dokumentów, skanów, odpowiedzi na pytania uczestników, a także komunikację tekstową z wybranym uczestnikiem szkolenia”.

Ww. procedura obejmuje zasady i wzory dokumentowania szkoleń i narad. Zasady szkolenia pracowników nowozatrudnionych określa instrukcja Nr PSZ-08/IR-01. Plany szkoleń powinny uwzględnić szkolenia i konferencje organizowane cyklicznie, np. przez Główny Inspektorat Sanitarny, czy instytuty naukowe, jak również szkolenia wynikające z potrzeb merytorycznych pracowników, również szkolenia organizowane przez WSSE w Poznaniu dla pracowników PSSE woj. wielkopolskiego. Plany szkoleń, sprawozdania, protokoły ze szkoleń wraz z listą obecności uczestników – powinny pozostawać we właściwych komórkach organizacyjnych.

Na rok 2013 i 2014 w Oddziale HŻŻiPU WSSE w Poznaniu zaplanowane zostało po 10 szkoleń i narad. Plany szkoleń obejmują po 4 szkolenia i narady organizowane przez Główny Inspektorat Sanitarny, po 1 szkoleniu organizowanym przez PZH lub IŻŻ, po 1 szkoleniu w ramach programu Komisji Europejskiej „Better training for safer food” oraz po 4 szkolenia i narady dla komórek organizacyjnych PSSE województwa wielkopolskiego (AK-BŻ-ER/1-5, AK-BŻ-ER/65-69).

Oddział HŻŻiPU WSSE w Poznaniu przeprowadza corocznie cykliczne dwudniowe szkolenia dla PSSE woj. wielkopolskiego, które odbywają się w Karpicku. Zwykle uczestniczą w nich kierownicy komórek organizacyjnych PSSE.

W 2013 r. odbyło się jedno szkolenie dwudniowe w dniach 20-21.06.2013 r., w którym uczestniczyło 38 osób. Ponadto w dniu 30.03.2013 r. odbyła się wideokonferencja, w której uczestniczyło 135 osób. (AK-BŻ-ER/6-13).

W czasie kontroli sprawdzono dokumentację dotyczącą ww. szkolenia przeprowadzonego w dniach 20-21.06.2013 r. (AK-BŻ-ER/14-30). W dniu 11.06.2013 r. przesłane zostało pismo do wszystkich PSSE, w którym przekazano pełną informację dot. terminu i miejsca szkolenia, a także program szkolenia ze szczegółowym planem zajęć. W trakcie szkolenia sporządzona została lista obecności uczestników szkolenia, natomiast po szkoleniu przeprowadzona została wśród uczestników ocena szkolenia z wykorzystaniem arkuszy indywidualnej oceny. Przygotowany również został protokół ze szkolenia wraz z ustaleniami przyjętymi w czasie szkolenia. Z kontroli dokumentacji wynika, że protokół - po akceptacji przez Kierownika Oddziału HŻŻiPU WSSE w Poznaniu - został przesłany do wszystkich PPIS w woj. wielkopolskim przy piśmie z dnia 4.07.2013 r. Program ww. szkolenia obejmował zagadnienia nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, w tym m.in. w zakresie nowych chemicznych zanieczyszczeń żywności, zagrożeń mikrobiologicznych żywności - zgodnie z wymaganiami rozporządzenia 2073/2005, nadzoru nad odpadami w zakładach żywienia zbiorowego, zanieczyszczeń szkodnikami, wytycznych do pobierania i badania tłuszczów smażalniczych. Na szkoleniu przedstawiono również aktualne przepisy UE w zakresie wzmożonego nadzoru nad importem żywności pochodzenia niezwierzęcego oraz oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych. Ponadto przedstawiono informacje i zalecenia z kontroli przeprowadzonych przez inspektorów FVO w Polsce w latach 2011-2013, aktualne sprawy związane z systemem i-RASFF, systemy informatyczne nadzorowane przez Departament BŻiŻ oraz tzw. „listy kontrolne” dotyczące nadzoru nad kosmetykami i materiałami do kontaktu z żywnością. Z przeprowadzonej oceny wynika, że w czasie szkolenia w dniach 20-21.06.2013 r. zachowane zostały wszystkie zasady organizacji szkolenia. Na bardzo pozytywną ocenę zasługuje protokół ze szkolenia, zawierający kompendium wiedzy przekazanej w trakcie szkolenia. Dokument ten może stanowić bardzo dobre źródło informacji dla pracowników PSSE.

W trakcie kontroli Oddziału HŻŻiPU WSSE w Poznaniu prześledzono działania w zakresie szkoleń zewnętrznych. Osoby, które uczestniczyły w tego rodzaju szkoleniach, po odbytych szkoleniach przygotowywały sprawozdania oraz prowadziły szkolenia wewnętrzne dla pracowników Oddziału HŻŻiPU WSSE w Poznaniu. Ponadto zagadnienia poruszane w trakcie szkolenia zewnętrznego były przekazywane pracownikom PSSE w ramach szkoleń kaskadowych. Przykładowo, w szkoleniu w dniu 6.11.2013 r., organizowanym przez Instytut Medycyny Pracy w Łodzi na temat oceny bezpieczeństwa produktu kosmetycznego na podstawie rozporządzenia nr 1223/2009, uczestniczyła Pani [redacted]. W dniu 12.11.2013 r. zatwierdzone zostało sprawozdanie z ww. szkolenia, natomiast w dniu 13.11.2013 r. odbyło się szkolenie wewnętrzne dla pracowników HŻŻiPU WSSE w Poznaniu. Ponadto zagadnienia w zakresie bezpieczeństwa produktów kosmetycznych oraz aktualne przepisy prawne z tego zakresu zostały omówione w czasie szkolenia dla kierowników komórek organizacyjnych pionów nadzoru HŻŻiPU w PSSE woj. wielkopolskiego, które odbyło się w dniach 11-12.06.2014 r. w Karpicku (AK-BŻ-ER/31-47).

Analiza dokumentów, przeprowadzona w czasie kontroli, wskazuje na prawidłowe i bardzo staranne działania w zakresie przekazywania informacji w systemie kaskadowym przez osoby uczestniczące w szkoleniach zewnętrznych. Przekazywane materiały szczegółowo odnoszą się do omawianych zagadnień i mogą stanowić bazę merytoryczną dla pracowników PSSE w zakresie sprawowania urzędowej kontroli.

W 2014 r. Oddział HŻŻiPU WSSE w Poznaniu przeprowadził dwa dwudniowe szkolenia dla PSSE w województwie wielkopolskim w dniach 11-12.06.2014 r. oraz 27-28.10.2014 r.

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji szkolenia, które odbyło się w dniach 11-12.06.2014 r. należy stwierdzić, iż ww. szkolenie było przeprowadzone prawidłowo. W dniu 23.05.2014 r. przesłano do PSSE w województwie wielkopolskim pismo informujące o ww. szkoleniu a następnie program szkolenia. W szkoleniu wzięło udział 40 osób. Tematyka szkolenia obejmowała szereg nowych tematów z obszaru bezpieczeństwa żywności, w tym dotyczących wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) w żywności wędzonej dymem wędzarniczym, nadzoru nad produkcją pierwotną oraz zagadnienia dotyczące kategoryzacji zakładów. Przedstawiono także sprawozdanie ze szkolenia zewnętrznego w Rzymie na temat kontroli zanieczyszczeń w żywności. Po przeprowadzonym szkoleniu, uczestnicy wypełnili Arkusze Indywidualnej Oceny Szkolenia, w których mogli wskazać, jakich tematów szkoleń oczekują w przyszłości. Wskazywano na potrzebę dodatkowych szkoleń w zakresie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych oraz znakowania żywności w oparciu o przykłady, nadzoru nad produkcją pierwotną zbóż i płodów rolnych, a także problemów związanych z wydawaniem decyzji i oceną jadalności. Protokół ze szkolenia przeprowadzonego w dniach 11-12.06.2014 r. w Karpicku wraz z ustaleniami ze szkolenia został przesłany do PSSE przy piśmie z dnia

3.07.2014 r. Przekazano również link do materiałów szkoleniowych. Na podkreślenie zasługuje wartość merytoryczna prezentowanych tematów i materiałów zawartych w protokole z tego szkolenia (AK-BŻ-ER/70-93).

W latach 2013 i 2014 pracownicy Oddziału HŻŻiPU WSSE uczestniczyli w szkoleniach zewnętrznych organizowanych przez Komisję Europejską typu Better Training for Safer Food, co dało dobrą możliwość poznania aktualnych zagadnień bezpośrednio na poziomie kształcenia przez Komisję Europejską i przekazania ich pracownikom PSSE. W dniach 16-20.12.2013 r. Pan [] uczestniczył w szkoleniu nt. „Systemu kontroli i prowadzenia auditów wewnętrznych zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 882/2004”, które odbyło się w Bordeaux. Zaś Pani [] uczestniczyła w szkoleniu pt. „Kontrole zanieczyszczeń w paszach i żywności”, które odbyło się w dniach 11-14.03.2014 r. w Rzymie (AK-BŻ-ER/94-100). Znalazło to odzwierciedlenie w szkoleniach kaskadowych organizowanych przez WSSE w Poznaniu dla PSSE województwa wielkopolskiego.

Informacje o nowych przepisach prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności otrzymywane z Departamentu Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia GIS są przekazywane przez WSSE w Poznaniu do wszystkich PSSE w województwie. Są one pomocne w aktualizacji bazy obowiązujących przepisów prawnych w zakresie bezpieczeństwa żywności, wykorzystywanych przez pracowników PSSE (AK-BŻ-ER/108-117).

Po przeprowadzeniu kontroli w Oddziale HŻŻiPU WSSE w Poznaniu w zakresie prowadzenia szkoleń, należy stwierdzić, iż działalność ta prowadzona jest prawidłowo. W ciągu roku odbywa się jedno albo dwa dwudniowe szkolenia dla PSSE w województwie. Obieg dokumentów w zakresie szkoleń jest właściwy, pozwala również na przygotowanie się pracowników PSSE do udziału w tych szkoleniach. Dokumentacja szkoleń a także protokoły i inne materiały przygotowywane są z dużą starannością. Z przedstawionej dokumentacji wynika, że protokoły sporządzane po każdym szkoleniu są obszerne i szczegółowo opisują poruszane na szkoleniach tematy. Pracownicy Oddziału WSSE w Poznaniu aktywnie uczestniczą w szkoleniach zewnętrznych, których tematyka odnosi się do aktualnych zagadnień w zakresie bezpieczeństwa żywności. Informacje są przekazywane w systemie kaskadowym na szkoleniach organizowanych dla PSSE.

Ad 3. Ocena realizacji i sposobu podejmowania działań w ramach systemu RASFF oraz ich zgodności z obowiązującymi procedurami.

W WSSE w Poznaniu informacji udzielał: Pan [] - młodszy asystent w Oddziale Higieny Żywności, Żywnienia i Przedmiotów Użytku w WSSE w Poznaniu.

Skontrolowano wrywkowo dokumentację dot. wdrażania i funkcjonowania systemu

RASFF na terenie województwa wielkopolskiego oraz przeprowadzonych w tym zakresie działań. Zweryfikowano sposób podejmowania działań w następstwie otrzymania powiadomień przesyłanych w ramach systemu RASFF, zarówno krajowych jak i z Komisji Europejskiej.

W każdej PSSE woj. wielkopolskiego jest powołany zespół ds. zbierania i przekazywania informacji w ramach systemu RASFF oraz zespół dokonujący charakterystyki ryzyka. Brak jest jednak bieżącego prowadzenia dokumentacji w tym zakresie przez WSSE w Poznaniu, ponieważ przynajmniej raz w roku do WSSE w Poznaniu powinny być przekazywane przez PSSE z woj. wielkopolskiego aktualne listy ww. ekspertów z poszczególnych PSSE (AK-BŻ/UP/1). Również w WSSE w Poznaniu jest powołany zespół dokonujący charakterystyki ryzyka. W momencie przekazywania powiadomienia przez PSSE zespół ten również dokonuje charakterystyki ryzyka i podejmuje decyzję, czy stwierdzona nieprawidłowość może stwarzać bezpośrednie lub pośrednie zagrożenie dla zdrowia lub życia konsumentów i tym samym, czy kwalifikuje się jako powiadomienie przekazywane w ramach systemu RASFF (AK-BŻ/UP/2).

W dniu 21.11.2013 r. została przeprowadzona przez pracownika Oddziału HŻŻiPU WSSE w Poznaniu kontrola problemowa w Sekcji HŻŻiPU PSSE [] w zakresie prowadzenia działań w systemie RASFF w celu właściwego identyfikowania i szacowania zagrożeń ze strony żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej. W wystąpieniu pokontrolnym stwierdzono, że podjęto działania zgodne z procedurą, na wszystkie pisma udzielono odpowiedzi w terminach wyznaczonych przez Wielkopolskiego PWIS. Przekazywanie informacji odbywa się drogą elektroniczną. Skontrolowana dokumentacja prowadzona jest na bieżąco, znajduje się w nich dokładny opis stwierdzonego stanu faktycznego obiektu. Nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie analizowanej dokumentacji (AK-BŻ/UP/3-5).

W Oddziale HŻŻiPU w WSSE w Poznaniu został opracowany dokument dotyczący oceny spraw załatwianych w systemie RASFF w 2013 r. Jak wynika z powyższego dokumentu Wielkopolski PWIS otrzymał z KPK RASFF i od PWIS 106 zgłoszeń o niebezpiecznych produktach żywnościowych. Z PSSE woj. wielkopolskiego w ramach systemu RASFF przesłano 8 powiadomień, które zostały zgłoszone przez 5 PPIS woj. wielkopolskiego (AK-BŻ/UP/6-7).

Aktualne procedury systemu RASFF oraz aktualne formularze, otrzymane od GIS zostały przekazane przez WSSE w Poznaniu do PSSE województwa wielkopolskiego (AK-BŻ/UP/8-21). W Oddziale HŻŻiPU WSSE w Poznaniu jest zapewniona oddzielna skrzynka mailowa oraz oddzielny komputer dla informacji przekazywanych w ramach systemu RASFF.

Analiza powiadomień

W trakcie kontroli w Oddziale HŻŻiPU WSSE w Poznaniu analizowano dokumentację dotyczącą prowadzenia w roku 2013 oraz w I-III kwartale 2014 r. wybranych spraw dot. systemu

RASFF oraz działań podejmowanych po przekazaniu powiadomień z krajowej sieci powiadamiania, jak również z Komisji Europejskiej.

1. Pierwszym analizowanym powiadomieniem było powiadomienie alarmowe nr 2013.0227 władz czeskich z dnia 21.02.2013 r., w sprawie wykrycia nieautoryzowanej substancji 1,3 – dimetyloaminyloaminy (DMAA) w suplemencie diety [] prod. USA. W dniu 28.02.2013 r. Wielkopolski PWIS przesłał do PPIS w Poznaniu ww. powiadomienie alarmowe wraz z listą dystrybucji oraz z prośbą o przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego dot. kwestionowanego produktu i przesłanie informacji w tym zakresie do dnia 06.03.2013 r. W dniu 06.03.2013 r. PPIS [] poinformował Wielkopolskiego PWIS o wynikach przeprowadzonych działań. Odbiorcą kwestionowanego produktu była firma [] [] od której nie uzyskano informacji w przedmiotowej sprawie. W dniu 11.03.2013 r. PPIS [] poinformował Wielkopolskiego PWIS, iż wg oświadczenia właściciela firmy nie posiada on kwestionowanego produktu, ponieważ cała dostarczona partia została sprzedana odbiorcom indywidualnym. W dniu 12.03.2013 r. Wielkopolski PWIS przekazał powyższe informacje do [] PWIS i do wiadomości KPK RASFF (AK-BŻ/UP/22 -31).

2. Analizie poddano również postępowanie Wielkopolskiego PWIS w wyniku otrzymania powiadomienia informacyjnego nr 2014.02 z dnia 11.03.2013 r. przekazanego przez [] PWIS [] dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu benzoenu sodu w przeliczeniu na kwas benzoowy w produkcie [] []”. Ww. produkt został wyprodukowany dla [] [] przez firmę [] [] weterynaryjny numer identyfikacyjny [] [] W związku z powyższym, w dniu 15.03.2013 r. Wielkopolski PWIS przesłał do PPIS [] i ww. powiadomienie i zwrócił się z prośbą o przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego dot. kwestionowanego produktu i przesłanie informacji w tym zakresie do dnia 21.03.2013 r. Zgodnie z przeprowadzoną oceną ryzyka przez ekspertów NIZP-PZH, biorąc pod uwagę wielkość przeciętnego spożycia śledzi solonych, spożycie kwasu benzoowego w stwierdzonej ilości nie stanowi zagrożenia dla zdrowia konsumenta. Powyższy produkt nie powinien jednak znajdować się w obrocie, ponieważ nie spełnia wymagań ustawodawstwa w zakresie substancji konserwujących. W dniu 21.03.2013 r. PPIS [] poinformował Wielkopolskiego PWIS o wynikach przeprowadzonych działań. Zgodnie z oświadczeniem przedstawiciela firmy [] [] po otrzymaniu informacji od firmy [] kwestionowany produkt został niezwłocznie wycofany ze wszystkich sklepów sieci [] Dostawca przedmiotowych filetów został zobligowany do wprowadzenia działań korygujących, mających na celu

wyeliminowanie w przyszłości powyższej sytuacji. W dniu 22.03.2013 r. Wielkopolski PWIS przekazał powyższe informacje do KPK RASFF w GIS (AK-BŻ/UP/32-42).

3. Następną przeanalizowaną sprawą prowadzoną przez Wielkopolskiego PWIS było powiadomienie alarmowe nr 2013/5 z dnia 23.05.2013 r. [redacted] w sprawie stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie pn. [redacted]. W dniu 20.05.2013 r. PWIS [redacted] przesłał pismo m.in. do Wielkopolskiego PWIS, w którym poinformował, że producentem kwestionowanego produktu była firma [redacted], od którego [redacted] zakupiła 390 sztuk kwestionowanej partii [redacted] które zostały rozdyskretowane do sieci sklepów [redacted] zgodnie z załączoną listą dystrybucji. Ponadto ustalono, że w dniu 14.05.2013 r. Dział Zapewnienia Jakości zlokalizowany w Centrali Spółki [redacted] powiadomił drogą elektroniczną bezpośrednich odbiorców-poszczególne sklepy o obowiązku wycofania z obrotu handlowego i zabezpieczenia przedmiotowej partii [redacted]. Zgodnie z oświadczeniem producenta - firmy [redacted], [redacted] - produkty pochodzące z zakwestionowanej partii [redacted] były odbierane przez firmy kurierskie i przekazywane do producenta na jego koszt. W dniu 23.05.2013 r. Wielkopolski PWIS przekazał pismo w powyższej sprawie do PPIS w [redacted] z prośbą o podjęcie stosownych działań i przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego dot. kwestionowanego produktu. Powyższe informacje należało przesłać do dnia 28.05.2013 r. W dniu 28.05.2013 r. PPIS [redacted] przekazał odpowiedź na w/w pismo, w którym poinformował o wyniku przeprowadzonych działań. Zgodnie z przekazaną listą dystrybucji w jednym obiekcie nie stwierdzono kwestionowanego produktu, całość została sprzedana. Natomiast w drugim obiekcie stwierdzono 9 sztuk przedmiotowego produktu, kwestionowana [redacted] została wycofana z obrotu handlowego i zwrócona do dostawcy. W dniu 29.05.2013 r. Wielkopolski PWIS przekazał powyższe informacje do PWIS [redacted] (AK-BŻ/UP/43-53).

4. Kolejnym analizowanym powiadomieniem było powiadomienie alarmowe nr 2013.05 z dnia 2.10.2013 r. Wielkopolskiego PWIS dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie pn. [redacted], termin przydatności: 07.03.2014 r. W dniu 3.10.2013 r. Główny Inspektor Sanitarny zwrócił się do Wielkopolskiego PWIS o przekazanie dodatkowych informacji dotyczących przekazanego powiadomienia. W ww. piśmie podkreślono, że konieczne jest ustalenie wielkości partii kwestionowanego produktu o dacie minimalnej trwałości 07.03.2014 i określenie czy próbki pobrane do badania przez przedstawiciela PPIS w [redacted] były reprezentatywne dla tej partii kaszy wprowadzonej do obrotu przez Młyn

[redacted] Jeśli nie, w celu oceny zgodności przedmiotowej partii należy zobowiązać producenta do zgromadzenia odpowiedniej ilości produktu i pobrać próbki zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych. Ponadto zwrócono uwagę, iż weryfikacji wymaga również system bezpieczeństwa żywności producenta w zakresie zagrożeń, jakimi są mikotoksyny i ocena bezpieczeństwa innych partii tego samego produktu. Podkreślono, iż przedsiębiorca odpowiedzialny za wprowadzenie produktu do obrotu powinien być bezzwłocznie poinformowany o wynikach badań i zobligowany do podjęcia niezbędnych działań w celu ochrony konsumentów oraz zapobiegających wystąpieniu podobnych przypadków w przyszłości. W dniu 7.10.2013 r. Wielkopolski PWIS skierował zapytanie w powyższej sprawie do PPIS [redacted], z prośbą o udzielenie odpowiedzi do dnia 09.10.2013 r. Wielkopolski PWIS w piśmie z dnia 11.10.2013 r. poinformował Głównego Inspektora Sanitarnego o wynikach podjętych działań. W dniu 2.10.2013 r. przedstawiciele [redacted] przeprowadzili kontrolę interwencyjną u producenta, w wyniku której u [redacted] partia wyprodukowana w dniu 07.06.2013 r. w ilości 4200 kg została sprzedana o [redacted] z listy odbiorców. W dniu 09.10.2013 r. producent [redacted] wydał oświadczenie, iż poinformował telefonicznie wszystkich klientów. Żaden z klientów nie posiadał już na stanie kwestionowanego produktu. Tylko jeden z odbiorców otrzymał kilka opakowań pochodzących ze zwrotów, które zostaną wymienione podczas najbliższej dostawy. W dniu 11.10.2013 r. Wielkopolski PWIS przekazał powyższe informacje do Głównego Inspektora Sanitarnego (AK-BŻ/UP/54-101).

5. Kolejnym analizowanym powiadomieniem było powiadomienie alarmowe nr 2013.06 z dnia 16.10.2013 r. [redacted] PWIS [redacted] dot. produktu pn. [redacted] [redacted], w którym stwierdzono obecność *Salmonella enteritidis*, termin przydatności do spożycia i nr partii: 14.11.2013. Ww. produkt wyprodukowano dla firmy [redacted]. W związku z powiadomieniem [redacted] PWIS przesłał m.in. do Wielkopolskiego PWIS listy dystrybucji kwestionowanego produktu wraz z dodatkowymi informacjami. W dniu 7.11.2013 r. Wielkopolski PWIS przesłał ww. powiadomienie wraz z dokumentacją do PPIS w [redacted] z prośbą o podjęcie działań, przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego i przekazanie informacji w tym zakresie do dnia 13.11.2013 r. W dniu 13.11.2013 r. PPIS [redacted] przekazał odpowiedź w powyższej sprawie. W wyniku przeprowadzonych kontroli ustalono, że przedmiotowy produkt nie występował w sklepach i Magazynach Logistycznych firmy [redacted]. W firmie [redacted] cała dostarczona ilość została sprzedana. Według oświadczenia przedstawiciela firmy wszyscy klienci mieli zostać poinformowani o zaistniałej sytuacji. W dwóch obiektach sieci [redacted] również

nie stwierdzono produktu w obrocie, cała dostarczona ilość została sprzedana. W dniu 15.11.2013 r. Wielkopolski PWIS przekazał powyższe informacje do [] PWIS (AK-BŻ/UP/102-110).

6. Kolejnym analizowanym powiadomieniem było powiadomienie alarmowe nr 2013.07 z dnia 09.12.2013 r. Wielkopolskiego PWIS dot. stwierdzenia przekroczenia najwyższej dopuszczalnej pozostałości ditiokarbaminianów w [] nr partii: L01101313B 10.2015. W dniu 12.12.2013 r. przedstawiciel firmy - kierownik Laboratorium [] przesłał drogą elektroniczną do PSSE [] wyniki badań w kierunku zawartości ditiokarbaminianów w 2 próbach przechowalniczych produktu [] Uzyskane wyniki były zgodne z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 396/2005. W dniu 16.12.2013 r. Główny Inspektor Sanitarny poinformował Wielkopolskiego PWIS, iż w oparciu o ocenę ryzyka wykonaną przez ekspertów NIZP-PZH należy uznać, że powiadomienie nie spełnia kryteriów zgłaszania do RASFF. Zgodnie z wynikiem ww. oceny ryzyka stwierdzony w [] poziom pozostałości ditiokarbaminianów ($0,27 \pm 0,15$ mg/kg produktu oraz $0,31 \pm 0,15$ mg/kg produktu – wynik badania powtórzonego) nie stwarza zagrożenia dla zdrowia konsumentów. Ze względu na brak bezpośredniego lub pośredniego ryzyka dla zdrowia ludzi nie było podstaw do zgłoszenia kwestionowanego produktu do systemu RASFF.

Z uwagi na przekroczenie wartości NDP konieczne było podjęcie przez dystrybutora [] [] oraz firmę pakującą [], działań zmierzających do wycofania kwestionowanej [] partii: L01101313B 10.2015 z obrotu oraz zwiększenie starań w celu pozyskiwania surowca spełniającego wymagania prawa żywnościowego, w tym w zakresie pozostałości pestycydów. W dniu 20.12.2013 r. Wielkopolski PWIS przekazał do PPIS [] [] powyższe informacje (AK-BŻ/UP/111-133).

Rok 2014

1. Pierwszą analizowaną sprawą było powiadomienie alarmowe nr 2014.01 z dnia 13.01.2014 r. PWIS [] dot. przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A w produkcie pn. [] Producentem ww. produktu była firma J [] []. W dniu 21.01.2014 r. Wielkopolski PWIS przekazał do GIS informacje jakie uzyskał od PWIS [] w powyższej sprawie. Kwestionowany produkt został wyprodukowany w zakładzie produkcyjnym firmy J [] [] W dniu 31.01.2014 r. PWIS [] poinformował m.in. Wielkopolskiego PWIS o wynikach kontroli przeprowadzonych w

hurtowni [] podczas której nie stwierdzono na stanie magazynowym zakwestionowanego produktu. Ustalono, że ww. produkt w całości tj. 700 sztuk (28 opakowań zbiorczych po 25 sztuk a'20g) został wcześniej sprzedany, zgodnie z załączoną listą dystrybucji. Hurtownia [] uruchomiła procedurę wycofywania zakwestionowanego produktu z obrotu. Wielkopolski PWIS przekazał powyższe informacje do PPIS [] z prośbą o podjęcie działań i przesłanie informacji do dnia 10.02.2014 r. W dniu 10.02.2014 r. PPIS [] poinformował Wielkopolskiego PWIS, iż w wyniku przeprowadzonych kontroli interwencyjnych w obiektach wymienionych w liście dystrybucyjnej nie stwierdzono w obrocie kwestionowanego produktu. Według oświadczeń właścicieli sklepów całość została sprzedana klientom końcowym. W dniu 11.02.2014 r. Wielkopolski PWIS przekazał powyższe informacje do PWIS w [] (AK-BŻ/UP/134-142).

2. Kolejną analizowaną sprawą, którą prowadził Wielkopolski PWIS było powiadomienie alarmowe nr 2014.1194 z dnia 27.08.2014 r. oraz uzupełniające powiadomienie alarmowe nr 2014.1194-inf05 z dnia 02.09.2014 r. władz holenderskich w sprawie stwierdzenia obecności bakterii *Listeria monocytogenes* w produkcie pn. [] pochodzących z Korei Południowej. W dniu 3.09.2014 r. Główny Inspektor Sanitarny przekazał powyższe powiadomienie do Wielkopolskiego PWIS. Z informacji zawartych w formularzu powiadomienia wynikało, że kwestionowany produkt był dystrybuowany przez holenderską firmę [] do polskiej firmy [] w dniu 18.08.2014 r. Wyniki badań wskazywały, że bakterie *L. monocytogenes* wykryto w 2 z 5 próbek grzybów. W związku z powyższym GIS zwrócił się z prośbą o pilne podjęcie działań, zgodnie z ustawowymi kompetencjami oraz o zweryfikowanie informacji przekazanych przez władze Holandii w powiadomieniu. W dniu 04.09.2014 r. Wielkopolski PWIS przekazał do PPIS [] pismem ww. powiadomienie z prośbą o przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego i przesłanie informacji do dnia 09.09.2014 r. W dniu 8.09.2014 r. PPIS [] poinformował, iż zgodnie z przekazaną informacją kwestionowane [] zostały dostarczone w dniu 19.08.2014 r. w ilości 10 x 100g. Ilość ta w całości została zutylizowana w dniu 22.08.2014 r. niezwłocznie po otrzymaniu z firmy [] informacji o zaistniałej sytuacji. Dostarczono protokół zniszczenia. Przedmiotowe [] nie były dystrybuowane do odbiorców. W dniu 09.09.2014 r. Wielkopolski PWIS przekazał do GIS powyższe informacje (AK-BŻ/UP/143-149).

3. Kolejnym analizowanym powiadomieniem było powiadomienie alarmowe nr 2014.1296 z dnia 18.09.2014 r. władz Słowacji oraz uzupełniające powiadomienie alarmowe nr 2014.1296-inf01

z dnia 14.10.2014 r. władz Hiszpanii w sprawie przekroczenia dopuszczalnego poziomu WWA w [] pochodzącym z Hiszpanii. W dniu 15.10.2014 r. Główny Inspektor Sanitarny przesłał powyższe powiadomienie do Wielkopolskiego PWIS. Z informacji zawartych w powiadomieniu uzupełniającym wynika, że hiszpańska firma [] sprzedała kwestionowaną partię [] m.in. do Polski, odbiorcą była firma [] [] Władze Hiszpanii podały, że [] [] zablokowała 7624,6 kg kwestionowanego [] (z 22000 kg dostarczonych z Hiszpanii), które zostaną zwrócone do [] W dniu 15.10.2014 r. Wielkopolski PWIS przekazał powyższe powiadomienie do PPIS [] z prośbą o przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego i przesłanie informacji do dnia 20.10.2014 r. W dniu 20.10.2014 r. PPIS [] przekazał do Wielkopolskiego PWIS ustalenia dotyczące ww. powiadomienia alarmowego. Potwierdzono zakup partii [] w ilości 22000 kg od firmy [] Hiszpanii. Firma [] dokonała zwrotu 7047,6 kg kwestionowanej partii [] W dniu 24.10.2014 r. GIS skierował kolejne pismo do wybranych PWIS. Zgodnie z wynikiem postępowania wyjaśniającego prowadzonego przez PSSE [] nie została poinformowana przez dostawcę z Hiszpanii o przyczynach prowadzonego wycofania produktu. Firma zobowiązała się do wezwania swoich odbiorców do zwrotu przedmiotowej partii []

W związku z tym, że część kwestionowanej partii [] którą zakupiła i sprzedała [], została prawdopodobnie wykorzystana do produkcji produktów złożonych, GIS zalecił przeprowadzić postępowanie wyjaśniające w celu określenia bezpieczeństwa tych produktów złożonych. Niewykorzystany surowiec nie powinien być używany do dalszej produkcji. W dniu 28.10.2014r. Wielkopolski PWIS przesłał pismo do GIS w powyższej sprawie (AK-BŻ/UP/150-171).

4. Następnym analizowanym powiadomieniem było powiadomienie alarmowe nr 2014.01 z dnia 18.09.2014 r. Wielkopolskiego PWIS dot. stwierdzenia przekroczenia dopuszczalnego poziomu deoksyniwalenolu (DON) w produkcie pn. [] [] W dniu 17.09.2014 r. PPIS [] przesłał powyższe powiadomienie alarmowe do Wielkopolskiego PWIS wraz z dokumentacją. W dniu 19.09.2014 r. Wielkopolski PWIS przesłał powyższe powiadomienie do KPK RASFF w GIS. W dniu 19.09.2014 r. Główny Inspektor Sanitarny przekazał ww. powiadomienie do PWIS [] w związku z faktem, iż kwestionowany produkt został wyprodukowany dla [] [] przez firmę []

[] W trakcie kontroli przeprowadzonych w sklepie []
[] przedstawiciele PPIS w [] pobrali 2 próbki ww. produktu.
W wyniku badań przeprowadzonych w Dziale Laboratoryjnym WSSE w Poznaniu stwierdzono w pierwszej próbce DON na poziomie $894 \pm 268 \mu\text{g/kg}$, w drugiej próbce DON na poziomie $801 \pm 240 \mu\text{g/kg}$, który przekracza najwyższy dopuszczalny poziom ustanowiony w rozporządzeniu Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ($500 \mu\text{g/kg}$).

W związku z tym, że wielkość próbki pobranej w obrocie mogła nie być reprezentatywna dla całej partii, zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych należałoby pobrać i zbadać reprezentatywne próbki i upewnić się, czy są zgodne.

W dniu 24.09.2014 r. Wielkopolski PWIS przekazał pismo w powyższej sprawie do PPIS w [] z prośbą o przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego i poinformowanie o wynikach do dnia 26.09.2014 r. W dniu 26.09.2014 r. PPIS [] poinformował, iż firma [] rozpoczęła procedurę wycofywania kwestionowanego produktu ze sklepów sieciowych i Centrów Dystrybucyjnych niezwłocznie po otrzymaniu informacji o zaistniałej sytuacji w dniu 16.09.2014 r. Producent zlecił badanie produktu w kierunku deoksynivalenolu i pleśni. W dniu 25.09.2014 r. po otrzymaniu wyników (DON - $520 \pm 180 \mu\text{g/kg}$) podjęto decyzję o przekazaniu całości przedmiotowego produktu z magazynów sklepowych do Centrów Dystrybucyjnych firmy [], skąd został odebrany przez producenta, który został zobowiązany do przesłania informacji potwierdzającej utylizację produktu. W dniu 1.10.2014 r. Wielkopolski PWIS przekazał powyższe informacje do GIS (AK-BŻ/UP/172-233).

5. Kolejnym analizowanym powiadomieniem było powiadomienie alarmowe nr 2014.02 z dnia 31.10.2014 r. Wielkopolskiego PWIS dot. produktu pn. [], kod kreskowy 5907583149759, produkcji chińskiej. W dniu 31.10.2014 r. Wielkopolski PWIS przekazał do GIS ww. powiadomienie alarmowe otrzymane od PPIS [] Z informacji zawartych w powiadomieniu wynikało, że dystrybutorem kwestionowanego produktu w Polsce jest Przedsiębiorstwo Handlowe []

[] Zgodnie z rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011 r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością (Dz. Urz. UE L 12 z 15.1.2011) limit migracji formaldehydu wynosi 15 mg/kg . Próbki produktu pn. [] 6531 były badane dwukrotnie i w każdym przypadku stwierdzany poziom migracji formaldehydu znacznie (ponad jedenastokrotnie i ponad dwunastokrotnie) przekroczył dopuszczalny poziom. Zapisy w sprawozdaniach z badań wskazywały, że w obu przypadkach badanie było wykonywane

nieakredytowaną metodą badawczą. W dniu 03.11.2014 r. WSSE w Poznaniu przekazała uzupełniającą informację, że metoda badawcza, którą wykonano badanie w Laboratorium Badania Żywności i Przedmiotów Użytku WSSE w Poznaniu jest metodą akredytowaną. Akredytacja odnosi się jednak do zakresu badań od 0,3 – 150 mg/kg. Ze względu na stwierdzenie zawartości formaldehydu w próbkach w ilości wykraczającej poza zakres akredytacji (190 i 170 mg/kg), w wyniku badania nie dokonano zaznaczenia metody jako akredytowanej. Główny Inspektor Sanitarny w dniu 3.11.2014 r. przekazał powyższe informacje do PWIS [redacted] z prośbą o podjęcie działań zgodnie z ustawowymi kompetencjami i przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego w celu zidentyfikowania odbiorców kwestionowanego produktu oraz ustalenia szczegółów dotyczących jego pochodzenia (AK-BŻ/UP/234-254).

6. Następną przeanalizowaną sprawą była informacja zgłoszona w formie powiadomienia informacyjnego przez [redacted] z dnia 20.10.2014 r. dot. wykrycia przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu (NDP) pozostałości pestycydu – pikoksystrobiny w marchwi.

W dniu 20.10.2014 r. Główny Inspektor Sanitarny przekazał pismo do Wielkopolskiego PWIS w powyższej sprawie. Z informacji uzyskanych z [redacted] wynikało, że badanie w kierunku określenia poziomu pikoksystrobiny wykonano metodą nieakredytowaną. Producentem kwestionowanej marchwi było [redacted].

[redacted] Całkowity plon zebrany z powierzchni 2 ha, z której została pobrana próbka wyniósł 63 tony korzeni marchwi. Plon w całości został sprzedany do firmy: [redacted].

[redacted]. W ww. piśmie GIS zwrócił się z prośbą o przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego w Spółce [redacted] i o ile to możliwe potwierdzenie niezgodnych wyników akredytowaną metodą badawczą i przekazywanie informacji o wynikach dalszych działań podejmowanych w przedmiotowej sprawie. W dniu 22.10.2014 r. Wielkopolski PWIS przesłał powyższe informacje do PPIS [redacted] z prośbą o podjęcie działań, przeprowadzenie postępowania wyjaśniającego i przekazanie informacji do dnia 27.10.2014 r. W dniu 24.10.2014 r. PPIS [redacted] przesłał do Wielkopolskiego PWIS ustalenia w przedmiotowym zakresie. Przedstawiciele PSSE [redacted] przeprowadzili w dniu 21.10.2014 r. kontrolę interwencyjną w zakładzie [redacted].

[redacted]. W wyniku kontroli ustalono, że wszyscy producenci warzyw świeżych są zobowiązani do wypełnienia druku *Ewidencji zabiegów wykonywanych przy użyciu środków ochrony roślin*. Dostawa surowca nie mieć miejsca przed okazaniem *Ewidencji zabiegów wykonywanych przy użyciu środków ochrony roślin* i upływem okresu karencji przewidzianego dla zastosowanych środków ochrony roślin. Dostawca [redacted] wypełnił druk ww. *Ewidencji* - nie wpisując zastosowania pestycydu pikoksystrobiny. Ustalono, iż

cała wyprodukowana ilość suszu marchwi z udziałem marchwi świeżej dostarczonej przez [] będzie oznaczona, przechowywana w wydzielonym magazynie. Wyprodukowany z powyższej marchwi susz nie był użyty do dalszego przerobu jak również nie został wysłany do odbiorców zewnętrznych. W zakładzie został wdrożony system HACCP, który został oceniony przez Lloyd's Register Quality Assurance oraz spełnia normy BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY. Przedstawiciel zakładu oświadczył, że z zabezpieczonej partii suszu marchwi zostaną pobrane próbki w celu oznaczenia zawartości pozostałości pikoksyntrobiny i będą dostarczone do laboratorium referencyjnego w WSSE w Warszawie. PPIS [] zalecił podjęcie działań zapobiegawczych poprzez poszerzenie zakresu szkoleń dla producentów warzyw, celem przestrzegania Dobrej Praktyki Rolniczej i wymagań w zakresie środków ochrony roślin. Zobowiązano przedsiębiorcę do poinformowania PPIS w [] podejmowanych dalszych działaniach i uzyskanych wynikach dotyczących suszu marchwi. W dniu 29.10.2014 r. Wielkopolski PWIS przekazał powyższe informacje do Głównego Inspektora Sanitarnego (AK-BŻ/UP/255-280).

Ze sprawdzonej dokumentacji dotyczącej działań podejmowanych w wyniku otrzymywania powiadomień zarówno z Komisji, czy też z krajowej sieci powiadamiania wynika, że wszystkie powiadomienia WSSE w Poznaniu przekazuje zgodnie z procedurami systemu RASFF do PSSE oraz zgodnie z listą dystrybucji.

Również informacje zwrotne z przeprowadzonych działań na skutek otrzymania powiadomień są przekazywane do KPK w GIS i pozostałych PWIS.

W latach 2013 - 2014 WSSE w Poznaniu w pismach kierowanych do PSSE woj. wielkopolskiego niejednokrotnie wyznaczała zbyt długi termin na przekazywanie informacji z działań podejmowanych na skutek otrzymania powiadomień w ramach systemu RASFF (szczególnie alarmowych). Zgodnie z zaleceniem przekazanym przez KPK RASFF w GIS na szkoleniu w dniach 12-13.12.2013 r. w przypadku powiadomień alarmowych pierwsze informacje zwrotne o podjętych działaniach powinny być przekazane w ciągu 48 godzin od otrzymania powiadomienia alarmowego, natomiast w przypadku powiadomień informacyjnych pierwsze informacje zwrotne o podjętych działaniach powinny być przekazane bez zbędnej zwłoki.

Szkolenia dot. systemu RASFF

Rok 2012

1. Szkolenie zorganizowane przez Oddział HŻŻiPU WSSE w Poznaniu w dniach 04-05.09.2012 r. dla pracowników Sekcji/Oddziałów HŻŻiPU PSSE w woj. wielkopolskim. W ramach szkolenia omówiono temat - *Doskonalenie działań w systemie RASFF ze zwróceniem uwagi na popełniane błędy.*

2. W ramach szkolenia zorganizowanego w formie wideokonferencji w dniu 19.12.2012 r.

przekazano informacje ze szkolenia nt. RASFF w GIS. Program szkolenia obejmował następującą tematykę:

- kwalifikowanie zagrożeń w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością do zgłoszenia w ramach sieci RASFF z podziałem na rodzaj powiadomienia dla organów PIS szczebla powiatowego i wojewódzkiego,
- zgłaszanie powiadomień do sieci RASFF i działania następne,
- obowiązki przedsiębiorcy w związku ze zgłoszeniem powiadomienia do RASFF,
- iRASFF wprowadzenie.

W wideokonferencji wzięło udział 38 pracowników pionu HŻŻiPU PSSE i WSSE. Materiały zostały przekazane do PSSE w wersji elektronicznej w dniu 11.01.2013 r.

Rok 2013

1. Szkolenia zewnętrzne dla pracowników Oddziału HŻŻiPU w WSSE w Poznaniu:

- w dniu 12.04.2013 r. odbyło się szkolenie dla pracowników Oddziału HŻŻiPU w WSSE w Poznaniu w zakresie systemu RASFF oraz platformy iRASFF.
- W dniach 12-13.12.2013 r. pracownik Oddziału HŻŻiPU uczestniczył w szkoleniu organizowanym przez GIS nt. „Zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa żywności, w szczególności dot. funkcjonowania systemu RASFF w Polsce.”

2. Szkolenie w formie wideokonferencji w dniu 20.03.2013 r. zorganizowane przez WSSE w Poznaniu dla pracowników Sekcji/Oddziałów HŻŻiPU PSSE w woj. wielkopolskim. W ramach podsumowania wyników pracy nadzorczej w 2012 r. omówiono zanieczyszczenia w żywności na podstawie produktów zgłaszanych w systemie RASFF. W wideokonferencji wzięło udział 135 pracowników pionu HŻŻiPU PSSE i WSSE.

3. Szkolenie w dniach 20-21.06.2013 r. w Karpicku zorganizowane dla pracowników Sekcji/Oddziałów HŻŻiPU PSSE woj. wielkopolskiego. W ramach szkolenia omówiono temat „iRASFF zasady funkcjonowania”. W szkoleniu uczestniczyło 38 pracowników pionu HŻŻiPU PSSE i WSSE.

Rok 2014

Szkolenie w dniu 11-12.06.2014 r. w Karpicku zorganizowane dla pracowników Sekcji/Oddziałów HŻŻiPU PSSE w woj. wielkopolskim. W ramach szkolenia omówiono temat „Działanie PSSE w systemie RASFF”. Materiały ze szkolenia zostały przesłane do PSSE w wersji elektronicznej. W szkoleniu uczestniczyło 40 pracowników pionu HŻŻiPU PSSE i WSSE.

Prowadzenie dokumentacji dot. RASFF.

W WSSE w Poznaniu dokumenty dot. powiadomień przekazywanych w ramach systemu RASFF przechowywane są w wersji papierowej w przeznaczonych do tego segregatorach, jak również w wersji elektronicznej w odpowiednich folderach.

III USTALENIA DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKRESU

W wyniku kontroli Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności i żywienia w roku 2013 oraz w okresie I-X 2014 r. stwierdzono, co następuje:

- Należy pozytywnie podkreślić bardzo duże zaangażowanie Kierownika i pracowników w pracę Oddziału HŻŻiPU WSSE w Poznaniu.
- Nadzór merytoryczny Wielkopolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego nad Państwowymi Powiatowymi Inspektorami Sanitarnymi woj. wielkopolskiego w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia jest sprawowany przez coroczne planowanie i realizowanie 18-20 kontroli kompleksowych, tematycznych oraz audytów wewnętrznych - zgodnie z art. 4 ust. 6 *rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady 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.*
- Pozytywnie należy podkreślić całoroczne prowadzenie poradnictwa grzybowego przez grzyboznawców zatrudnionych w Oddziale HŻŻiPU WSSE w Poznaniu oraz dobrą współpracę głównie z mediami oraz jednostkami samorządu terytorialnego - w zakresie propagowania bezpiecznego grzybobrania.
- Szkolenia w zakresie bezpieczeństwa żywności prowadzone są prawidłowo. Dokumentacja szkoleń, w tym protokoły i inne materiały przygotowywane są z dużą starannością i szczegółowo opisują poruszane tematy.
- Pracownicy Oddziału WSSE w Poznaniu aktywnie uczestniczą w szkoleniach zewnętrznych w zakresie bezpieczeństwa żywności i przekazują zdobytą wiedzę na szkoleniach dla PSSE organizowanych w systemie kaskadowym.
- System RASFF funkcjonuje w WSSE w Poznaniu zgodnie z procedurami. Informacje wpływające do WSSE w Poznaniu z Głównego Inspektoratu Sanitarnego są bezzwłocznie przekazywane do PSSE, jak również informacje z działań podejmowanych na skutek powiadomień są każdorazowo przekazywane do KPK RASFF w GIS.

IV PODSUMOWANIE

Działalność kontrolowanej jednostki została oceniona pozytywnie z uchybieniami.

Kontrolę przeprowadzono zgodnie z procedurą GIS-ZSZ-NS-01 *Przygotowanie i przeprowadzanie kontroli*.

V Przedstawiając powyższe ustalenia, zalecam:

- 1) Przeanalizowanie zakresu przeprowadzanych kontroli kompleksowych oraz sposobu ich dokumentowania. Informacje zawarte w wystąpieniu pokontrolnym powinny być spójne i logiczne oraz potwierdzane stosownymi załącznikami.
- 2) Przynajmniej raz w roku aktualizować listy osób odpowiedzialnych w województwie wielkopolskim za przekazywanie i zbieranie informacji w ramach systemu RASFF, jak również listy ekspertów dokonujących charakterystyki ryzyka na potrzeby systemu RASFF i prowadzić takie aktualne zestawienia w WSSE w Poznaniu.
- 3) Skrócić czas wyznaczany przez WSSE dla PSSE na przekazanie informacji zwrotnych o działaniach podjętych w związku z powiadomieniami RASFF, szczególnie w przypadku powiadomień alarmowych.
- 4) W ramach kontroli PSSE należy sprawdzać czy:
 - działania podejmowane na skutek otrzymanych powiadomień RASFF (zwłaszcza alarmowych) są przeprowadzane w każdym przypadku bezzwłocznie;
 - informacje o potencjalnie niebezpiecznej żywności są przekazywane do WSSE niezwłocznie po ich uzyskaniu, ponieważ zgodnie z procedurami systemu RASFF organy PIS powinny przekazywać ww. informacje do KPK RASFF w GIS niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 48 godzin po otrzymaniu informacji o zagrożeniu, przesyłając informacje na wskazane adresy poczty elektronicznej (w wyjątkowych sytuacjach na odpowiedni numer faksu lub telefonu alarmowego).
- 5) Na szkoleniach dla PSSE woj. wielkopolskiego należy zwiększyć liczby godzin poświęconych omawianiu zagadnień dot. systemu RASFF.

Wystąpienie pokontrolne sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach.

Jednocześnie zobowiązuję do pisemnego poinformowania o sposobie realizacji powyższych zaleceń oraz o podjętych działaniach lub przyczynach niepodjęcia działań - w terminie 30 dni od daty otrzymania niniejszego *Wystąpienia pokontrolnego*.

Główny Inspektor Sanitarny

z ur. Krzysztof Ródek
Dyrektor Departamentu Higieny Środowiska